

Owner's Manual

27" and 30" Convection Wall Oven

ZEK938 – 27" Single Wall Oven
ZEK958 – 27" Double Wall Oven
ZET938 – 30" Single Wall Oven
ZET958 – 30" Double Wall Oven

Four mural à convection de 69 cm (27 po) et 76 cm (30 po)

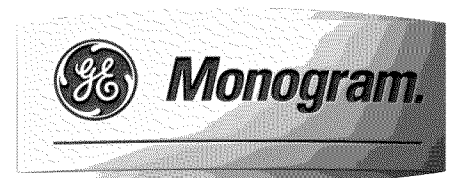
Manuel du propriétaire

ZEK938 – Four mural simple de 27 po
ZEK958 – Four mural double de 27 po
ZET938 – Four mural simple de 30 po
ZET958 – Four mural double de 30 po
La section française commence à la page 45

Horno de convección de pared de 27" y 30"

Manual del propietario

ZEK938 – Horno de pared simple de 27"
ZEK958 – Horno de pared doble de 27"
ZET938 – Horno de pared simple de 30"
ZET958 – Horno de pared doble de 30"
La sección en español empieza en la página 89



Introduction

Your new Monogram wall oven makes an eloquent statement of style, convenience and kitchen planning flexibility. Whether you chose it for its purity of design, assiduous attention to detail—or for both of these reasons—you’ll find that your Monogram wall oven’s superior blend of form and function will delight you for years to come.

Your Monogram wall oven was designed to provide the flexibility to blend in with your kitchen cabinetry. Its sleek design can be beautifully integrated into the kitchen.

The information on the following pages will help you operate and maintain your wall oven properly.

Contents

Care and Cleaning

Broiler Pan and Grid	37
Control Panel	39
Lift-Off Oven Door	38
Light Bulb	40
Oven Door	39
Probe	40
Racks	37
Stainless Steel and Metal Parts	37

Consumer Services

Before You Call For Service	41, 42
Important Phone Numbers	43
Model and Serial Numbers	3
Product Registration	3
Safety Instructions	4, 5
Warranty	44

Oven

Aluminum Foil	4, 9, 29
Baking or Roasting	8, 9
Broiling/Broiling Guide	10–12
Controls	7
Clock and Timer	13, 14
Convection	20–25
Features	6
Probe	17–19, 23, 29, 40
Proofing	27
Sabbath Feature	34–36
Self-Cleaning Oven	29, 30
Special Features	31–33
Thermostat	28
Timed Baking & Roasting	15, 16
Warming	26

How to remove protective shipping film and packaging tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: *The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.*

*Before
using your
wall oven*

Read this manual carefully. It is intended to help you operate and maintain your new wall oven properly.
Keep it handy for answers to your questions.

If you don't understand something or need more help, there is a list of toll-free consumer service numbers included in the back section of this manual.

OR

Visit our Website at: monogram.com

*Write
down the
model &
serial
numbers*

You'll find them on a label on the side trim or on the front of the (lower) oven behind the oven door.

Fill out and return the Consumer Product Registration Card that is packed with this product.

Before sending in this card, please write these numbers here:

Model Number

Serial Number

Use these numbers in any correspondence or service calls concerning your wall oven.

*If you
received a
damaged
wall oven*

Immediately contact the dealer (or builder) that sold you the wall oven.

*Save time
& money*

Before you request service, check the Problem Solver in the back of this manual.

It lists causes of minor operating problems that you can correct yourself.

*If you
need
service*

To obtain service, see the Consumer Services page in the back of this manual.

We're proud of our service and want you to be pleased. If for some reason you are not happy with the service you receive, here are the steps to follow for further help.

FIRST, contact the people who serviced your appliance. Explain why you are not pleased. In most cases, this will solve the problem.

NEXT, if you are still not pleased, write all the details—including your phone number—to:

Manager, Customer Relations
GE Appliances
Appliance Park
Louisville, KY 40225

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury or loss of life.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

- **The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act** requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.
 - **The fiberglass insulation in self-cleaning ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle.** Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.
 - **IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.
-

SAFETY PRECAUTIONS

When using your appliance, follow basic safety precautions, including the following:

- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Be sure the oven is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure. Never allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Do not attempt to repair or replace any part of your wall oven unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the oven.
- Never leave the oven door open when you are not watching the oven.
- Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance from your oven.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your oven.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your oven.
- **DO NOT STORE OR USE COMBUSTIBLE MATERIALS, GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.**
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the wall oven.
- Do not use water on grease fires. Smother fire or flame or use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not use aluminum foil to line oven bottoms, except as suggested in this manual. Improper installation of aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- Before performing any service, **DISCONNECT THE OVEN POWER SUPPLY AT THE HOUSEHOLD DISTRIBUTION PANEL BY REMOVING THE FUSE OR SWITCHING OFF THE CIRCUIT BREAKER.**
- Do not store flammable materials in the oven.

SAFETY PRECAUTIONS

- **Do not leave children alone**—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven.** These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact, any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.

Potentially hot surfaces include the oven vent openings and surfaces near the openings, crevices around the oven door, the edges of the door window and metal trim parts above the door.

Remember: The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.
- **Never place cooking utensils or any other items on the oven floor.** There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.
- **⚠ CAUTION: ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN SHOULD NOT BE STORED IN CABINETS ABOVE A WALL OVEN—CHILDREN CLIMBING ON THE OVEN TO REACH ITEMS COULD BE SERIOUSLY INJURED.**
- **Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.** Be careful when reaching for items stored over the oven. Flammable material could be ignited if brought in contact with oven heating elements and may cause severe burns.
- **Do not heat unopened food containers.** Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- **Keep the oven vent unobstructed.**
- **Place the oven rack in the desired position while the oven is cool.** If racks must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- **Never leave jars or cans of fat drippings in or near your oven.**
- **Pulling out the rack to the rack stop is a convenience in lifting heavy foods.** It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- **When using cooking or roasting bags in the oven,** follow the manufacturer's directions.
- **Do not use your oven to dry newspapers.** If overheated, they can catch on fire.
- **Do not use oven for a storage area.** Items stored in an oven can ignite.
- **Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.**
- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door.** They could damage the oven or cause severe personal injury.
- **Use only dry pot holders**—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch oven heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- **After broiling, always take the broiler pan out of the oven and clean it.** Leftover grease in the broiler pan can catch fire the next time you use the pan.
- **Stand away from the oven when opening the oven door.** Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- **Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.**

SELF-CLEANING OVEN

- **Do not clean the door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **Do not use oven cleaners.** No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.
- **Clean only parts listed in this Owner's Manual.**
- **Before self-cleaning the oven,** remove the broiler pan, grid and other cookware.
- **Be sure to wipe up excess spillage before starting the self-cleaning operation.**
- **If the self-cleaning mode malfunctions,** turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.

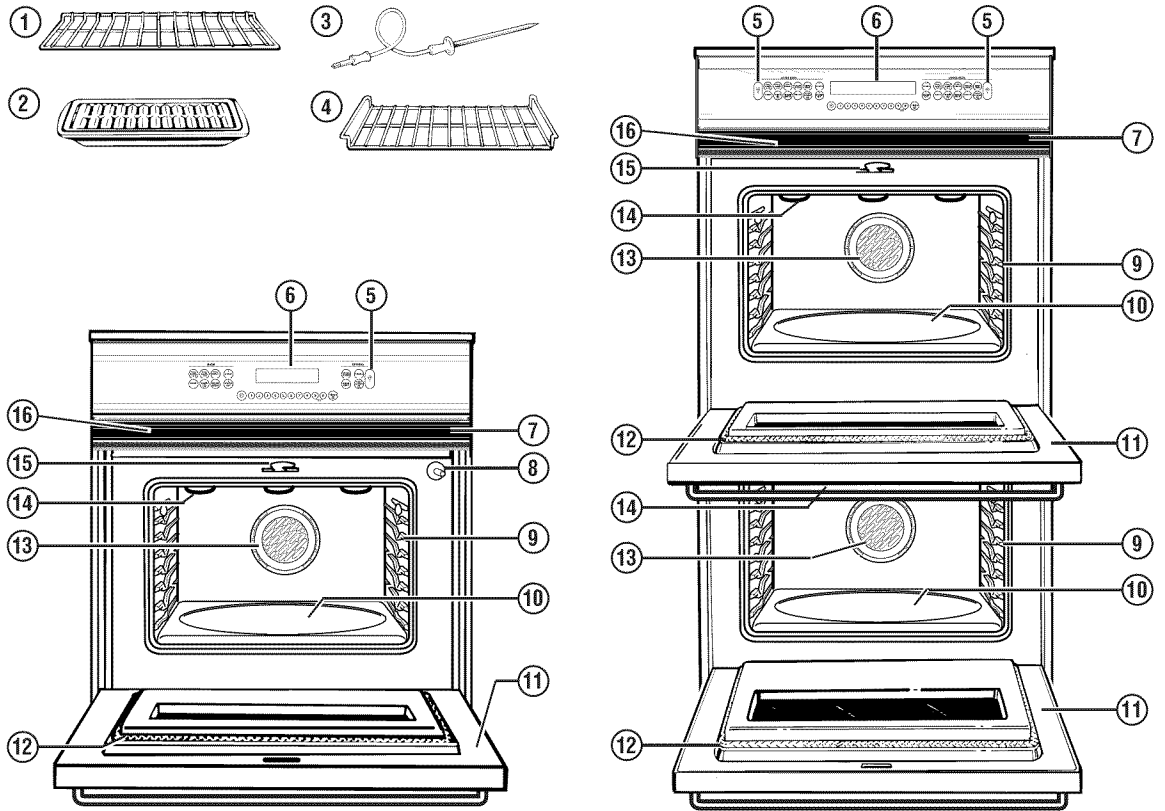
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features of Your Wall Oven

Wall Oven

Design information

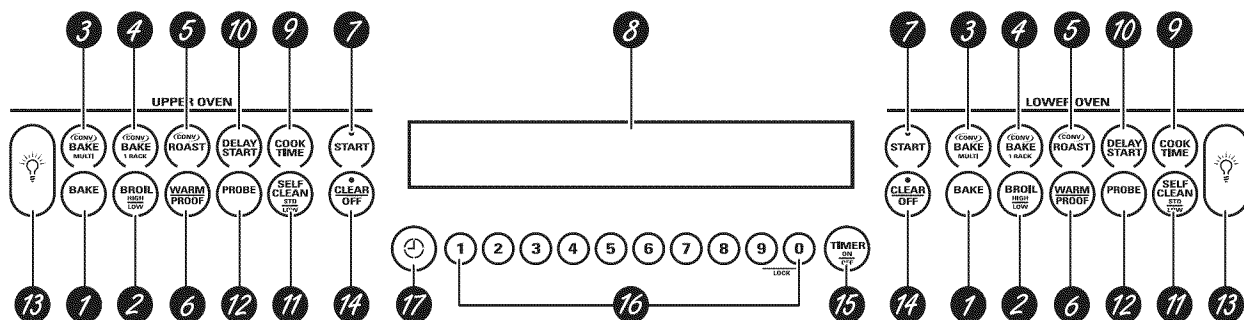
(Not all features are on all models. Appearance may vary.)



Feature Index	Page
1 Oven Racks with Stop-Locks <i>Two additional racks may be ordered. Pub No. 3-A014</i>	5, 8, 11, 12, 20, 21, 29, 30, 37
2 Broiler Pan and Grid	5, 9, 10, 18, 21, 29, 37
3 Probe <i>Depending on your oven, the probe outlet will be located in the oven wall or ceiling.</i>	17, 18, 19, 23, 29, 40
4 Offset Rack <i>(on some models)</i>	20, 21, 23, 29, 37
5 Oven Light Pad(s) <i>Lets you turn the oven light on and off. Depending on your oven, the oven light will be located in the oven wall or ceiling.</i>	34, 40
6 Oven Control, Clock and Timer	7, 13, 14, 31–33
7 Oven Vent Grille	5
8 Automatic Oven Light Switch <i>(on some models)</i>	—
9 Oven Rack Supports <i>Rack positions are suggested in the Convection Cooking, Baking or Roasting and Broiling sections.</i>	8–12, 20, 21, 37
10 Removable Oven Floor	29
11 Lift-Off Oven Door	10, 38
12 Oven Door Gasket	5, 39
13 Convection Fan and Heating Element <i>Operates during convection cooking.</i>	20–25
14 Oven Broil Element	20, 41
15 Automatic Oven Door Latch	29, 30
16 Oven Vent	5

Oven Control, Clock & Timer

Wall Oven



Double oven control shown. (Appearance may vary.)

Features of your oven control, clock and timer

- 1 **BAKE.** Press to select the bake function.
- 2 **BROIL HIGH/LOW.** Press to select the broil function.
- 3 **CONV BAKE/MULTI.** Press to select baking with convection on multiple racks.
- 4 **CONV BAKE/1 RACK.** Press to select baking with convection on one rack.
- 5 **CONV ROAST.** Press to select roasting with convection.
- 6 **WARM/PROOF.** Press once for warming or twice for proofing. See the How to Set the Oven for Warming section and the How to Set the Oven for Proofing section.
- 7 **START.** Must be pressed to start any cooking or cleaning function.
- 8 **DISPLAY.** Shows the operations you have selected, the time of day and the cooking or cleaning status.
- 9 **COOK TIME.** Use for Timed Bake, Timed Convection Bake and Timed Convection Roast operations.
- 10 **DELAY START.** Use along with the **COOK TIME** or **SELF CLEAN STD/LOW** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you select.
- 11 **SELF CLEAN STD/LOW.** Press to select the self-cleaning function. See the Using the Self-Cleaning Oven section.
- 12 **PROBE.** Press when using the probe to cook food.
- 13 **OVEN LIGHT ON/OFF.** Press to turn the oven lights on or off.
- 14 **CLEAR/OFF.** Press to cancel any oven operation except the clock and timer.
- 15 **TIMER ON/OFF.** Press to select the timer function. The timer does not control oven operations. The timer can time up to 9 hours and 59 minutes.
- 16 **NUMBER PADS.** Use to set any function requiring numbers—for example, the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the internal food temperature, the starting and length of cooking time for Timed Bake and the starting and length of cleaning time for Self-Clean.
- 17 **CLOCK.** Press to enter the time of day.

If “F – and a number or letter” flash in the display and the oven control signals, this indicates function error code. Press the **CLEAR/OFF** pad. Allow oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If function error code repeats, disconnect power to the oven and call for service.

Tones

The control has a series of tones that will sound at different times. These tones may sound while you set the control for an oven function or at the end of the oven function. They will also alert you when an incorrect time or temperature has been entered or if there is a problem with the oven.

When you press a touch pad, you will hear a beep. This beep will let you know you have placed enough pressure on the pad to activate it.

When you set an oven temperature, the oven automatically starts to heat. When the temperature inside the oven reaches your set temperature, a tone will sound to let you know to place the food in the oven.

An attention tone will sound if you set an invalid function or try to set an additional function. The tone can be quickly identified by watching the display messages.

Baking or Roasting

Wall Oven

Before you begin...

To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.

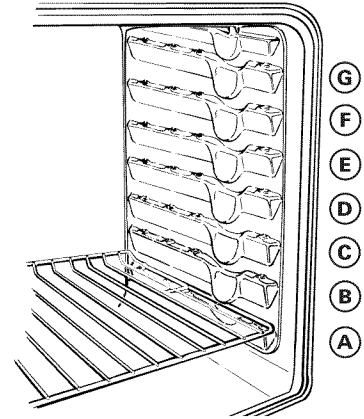
The racks have stop-locks, so that when placed correctly on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump on the rack support.

To remove a rack, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the end of the rack (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the rack in.

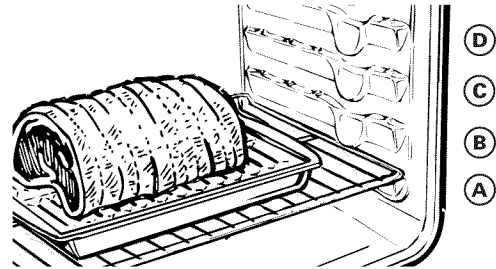
⚠ CAUTION: Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.



30" ovens (shown) have 7 rack positions.
27" ovens have 4 rack positions.

How to set the oven for baking or roasting

- 1 Press the **BAKE** pad.
- 2 Press the number pads to set the desired temperature.
- 3 Press the **START** pad.
- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- 5 Press the **CLEAR/OFF** pad when cooking is complete.



NOTE: A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

Type of Food	Rack Position	
	27" Oven	30" Oven
Frozen pies (on cookie sheet)	B or C	C or D
Angel food cake	A	A or B
Bundt or pound cakes	A	A or B
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	B or C	C or D
Casseroles	B or C	C or D

Preheating and pan placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

For ovens without a preheat indicator light or tone, preheat 10 minutes.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two racks, stagger the pans so one is not directly above the other, and leave approximately 1½" between pans, from the front, back and sides of the wall.

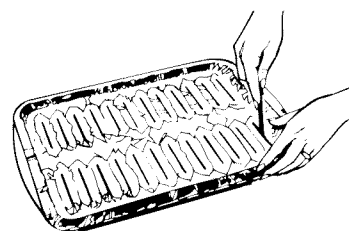
Aluminum foil

You can use aluminum foil to line the broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.

Aluminum foil may also be used to catch a spillover.

Never entirely cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

A smaller sheet of foil may be used to catch a spillover by placing it on a lower rack several inches below the food.



Cut slits in the foil just like the grid.

Broiling

Wall Oven

How to set the oven for broiling

Close the door. **Always broil with the door closed.**

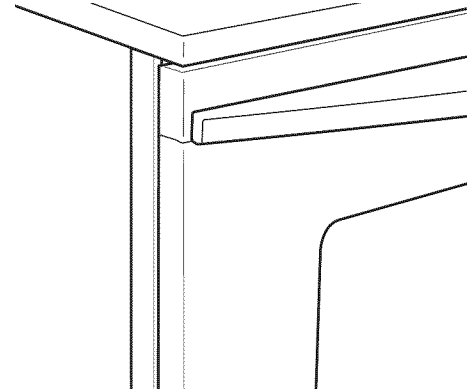
- 1 Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan.
- 2 Follow suggested rack positions in the Broiling Guide.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference for doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

- 3 Press the **BROIL HIGH/LOW** pad once for **HI Broil**.

To change to **LO Broil**, press the **BROIL HIGH/LOW** pad again.

- 4 Press the **START** pad.
- 5 When broiling is finished, press the **CLEAR/OFF** pad.



Close the door.

Always broil with the door closed.

If your oven is connected to 208 volts, rare steaks may be broiled by preheating the broiler and positioning the oven rack one position higher.

*Broiling guide
for 27" ovens
(on some
models)*

*The size, weight, thickness,
starting temperature and
your preference for doneness
will affect broiling times.
This guide is based on meats
at refrigerator temperature.*

*†The U.S. Department of
Agriculture says "Rare beef is
popular, but you should
know that cooking it to only
140°F means some food
poisoning organisms may
survive." (Source: Safe Food
Book, Your Kitchen Guide.
USDA Rev. June 1985.)*

Food	Quantity and/ or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef Well Done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	C	10	7	Space evenly. Up to 8 patties take about the same time.
Beef Steaks Rare† Medium Well Done	1" thick 1 to 1½ lbs.	C C C	6 8 12	5 6 11	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended.
Rare† Medium Well Done	1½" thick 2 to 2½ lbs.	C C C	10 15 25	7-8 14-16 20-25	Slash fat.
Chicken Lo Broil Lo Broil	1 whole 2 to 2½ lbs., split lengthwise Pieces Boneless	A A or B A or B	35 25-35 15-20	10-15 15-20 10-15	Reduce time about 5 to 10 minutes per side for cut-up chicken. Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
Lobster Tails Lo Broil	2-4 6 to 8 oz. each	B C	18-20 18-25	Do not turn over. N/A	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets Hi Broil Lo Broil	1/4 to 1/2" thick	C D	5 5	5 5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. Preheat broiler to increase browning.
Ham Slices (precooked)	1" thick	B	8	8	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1½" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well Done	2 (1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	C B	10 13	10 13	Slash fat.
Lamb Chops Medium Well Done Medium Well Done	2 (1" thick) about 10 to 12 oz. 2 (1½" thick) about 1 lb.	C C C B	10 12 14 17	9 10 12 12-14	Slash fat.
Garlic Bread Lo Broil		C	3	N/A	

Broiling

Wall Oven

Broiling guide for 30" ovens (on some models)

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference for doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

[†]The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive." (Source: *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA Rev. June 1985.)

Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef Well Done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	E or F E or F	10 10	7 9	Space evenly. Up to 8 patties take about the same time.
Beef Steaks Rare [†] Medium Well Done	1" thick 1 to 1½ lbs.	E E E	8 10 12	6 8 10	Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended.
Rare [†] Medium Well Done	1½" thick 2 to 2½ lbs.	E E E	10 15 25	8 14-16 20-25	Slash fat.
Chicken Lo Broil Lo Broil	1 whole 2 to 2½ lbs., split lengthwise Pieces Boneless	C B or C B or C	25 25-35 15-20	10 15-20 10-15	Reduce time about 5 to 10 minutes per side for cut-up chicken. Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
Lo Broil Lo Broil	2-4 6 to 8 oz. each	C D	18-20 18-25	Do not turn over. N/A	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets Hi Broil Lo Broil	1/4 to 1/2" thick	E F	5 5	5 5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. Preheat broiler to increase browning.
Ham Slices (precooked)	1" thick	D	8	8	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1½" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well Done	2 (1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	E D	10 15	10 15	Slash fat.
Lamb Chops Medium Well Done Medium Well Done	2 (1" thick) about 10 to 12 oz. 2 (1½" thick) about 1 lb.	E E E E	10 12 14 17	9 10 12 12-14	Slash fat.
Garlic Bread Lo Broil		E	3	N/A	

Clock

The clock must be set for the automatic oven timing functions to work properly.

The time of day clock **cannot** be changed during Delay Start. (It can be changed during a regular bake or broil operation.)

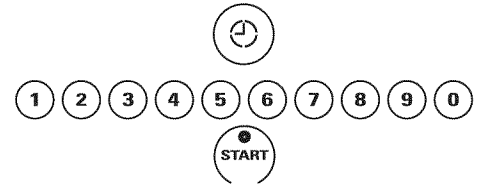
To set the clock

- 1 Press the **CLOCK** pad.
- 2 Press the number pads the same way you read them. For example, to set 12:34, press the number pads 1, 2, 3 and 4 in that order.

If number pads are not pressed within one minute after you press the **CLOCK** pad, the display reverts to the original setting. If this happens, press the **CLOCK** pad and reenter the time of day.

- 3 Press the **START** pad. This enters the time and starts the clock.

To check the time of day when the display is showing other information, simply press the **CLOCK** pad. The time of day shows until another pad is pressed.



Power failure

If a flashing time of day is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock.

To reset the clock, press the **CLOCK** pad. Enter the correct time of day by pressing the appropriate number pads. Press the **START** pad.

Timer

NOTE: *The timer is independent of all the other functions and it does not control the oven. The **CLEAR/OFF** pad does not affect the timer.*

You may program the timer to time cooking or other household activities for up to 9 hours and 59 minutes.

The timer counts down in minutes, 1 minute at a time, until the last 60 seconds are reached. Then the control will beep one time. The seconds will not be displayed until the last minute is reached.

When the timer reaches “:00,” the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **TIMER ON/OFF** pad is pressed.

The 6-second tone can be canceled by following the steps in the Special Features of Your Control under Tones at the End of a Timed Cycle.

Using the timer

- 1 Press the **TIMER ON/OFF** pad.
- 2 Press the number pads to set the time. For example, to enter 2 hours and 45 minutes, touch 2, 4 and 5 in that order.

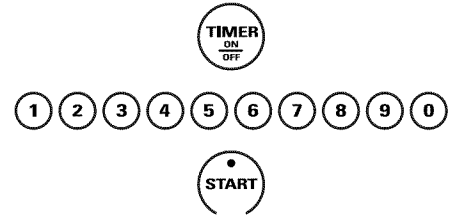
If you make a mistake, press the **TIMER ON/OFF** pad and begin again.

- 3 Press the **START** pad.

After pressing the **START** pad, “SET” disappears; this tells you the time is counting down, although the display does not change until one minute has passed. Seconds will not be shown in the display until the last minute is counting down.

- 4 When time is up, the oven control signals until you press the **TIMER ON/OFF** pad. Display then shows the time of day.

NOTE: The minute timer is independent of all the other functions and it does not control the oven. The **CLEAR/OFF** pad does not affect the timer.



To reset the timer:

If the display is still showing the time remaining, you may change it by pressing the **TIMER ON/OFF** pad, then press the number pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by pressing the **TIMER ON/OFF** pad and then pressing the number pads to enter the new time you want.

To cancel the timer:

Press the **TIMER ON/OFF** pad twice.

Control lockout

Your control will allow you to lock out the touch pads so they cannot be activated when pressed.

NOTE: On double oven models, this activates this feature for both ovens.

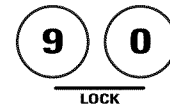
To lock/unlock the controls:

- 1 Press the **9** and **0** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows “LOC ON.”
- 2 To unlock the control, press the **9** and **0** pads (on double oven models, use the **upper** oven controls) at the same time for 3 seconds, until the display shows “LOC OFF.”

When this feature is on and the touch pads are pressed, the control will beep and the display will show “LOC ON.”

NOTES:

- The control lockout mode affects all touch pads. No touch pads will work when this feature is activated.
- The adjustment will be retained in memory after a power failure.



Timed Baking

Wall Oven

Using the timed baking and roasting features

NOTE: Foods that spoil easily, such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork, should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

On double oven models, you can use timed baking in one oven while using self-clean in the other; you can also use timed baking in both ovens at the same time.

How to set an immediate start and automatic stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time the oven will turn off automatically.

Make sure the oven clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **BAKE** pad.
- 2 Using the number pads, enter the desired temperature.
- 3 Press the **COOK TIME** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

- 4 Using the number pads, enter the desired baking time. The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.

NOTE: If you want your food to be kept warm for up to 3 hours after the cooking function is finished, press the **WARM/PROOF** pad once.

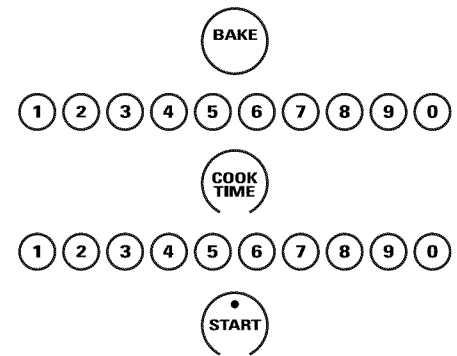
- 5 Press the **START** pad.

The display shows the oven temperature that you set and the cooking time countdown. (The display starts changing once the temperature reaches 100°F.)

NOTE: On double oven models, when using both ovens at the same time, the times showing in the display will be for the last oven set. To display the time set for the first oven set, press the **COOK TIME** pad for that oven.

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the WARM feature was set.

- 6 Press the **CLEAR/OFF** pad to clear the display.



Timed Baking

Wall Oven

How to set a delayed start and automatic stop

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the oven clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **BAKE** pad.
- 2 Using the number pads, enter the desired temperature.
- 3 Press the **COOK TIME** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

- 4 Using the number pads, enter the desired baking time.
- 5 Press the **DELAY START** pad.
- 6 Using the number pads, enter the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

NOTE: If you want your food to be kept warm for up to 3 hours after the cooking function is finished, press the **WARM/PROOF** pad once.

- 7 Press the **START** pad.

NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking and do not press the **START** pad after entering the baking temperature.

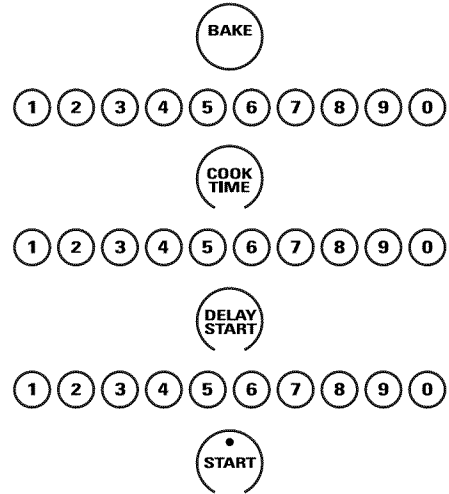
If you would like to check the times you have set, press the **DELAY START** pad to check the start time you have set or press the **COOK TIME** pad to check the length of cooking time you have set.

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F) and the cooking time countdown.

NOTE: On double oven models, when using both ovens at the same time, the times showing in the display will be for the last oven set. To display the time set for the first oven set, press the **DELAY START** pad to check the start time you have set or press the **COOK TIME** pad to check the length of cooking time you have set.

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the **WARM** feature was set.

- 8 Press the **CLEAR/OFF** pad to clear the display.



Using the Probe

Wall Oven

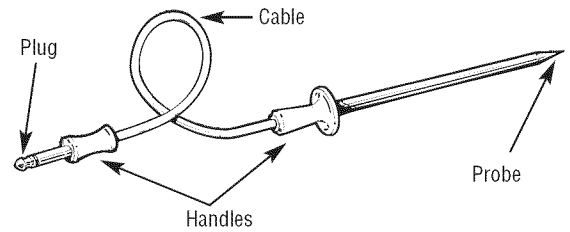
Temperature probe

For many foods, especially roasts and poultry, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe takes the guesswork out of roasting by cooking foods to the exact doneness you want.

Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.

Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet.

- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.
- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.
- Never leave your probe inside the oven during a self-cleaning cycle.
- Do not store the probe in the oven.



The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.

Proper placement of the probe

After preparing the meat and placing it on a trivet or on the broiler pan grid, follow these directions for proper probe placement.

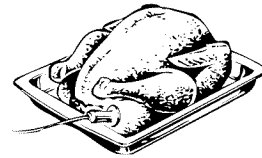
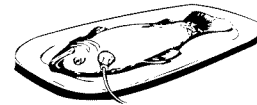
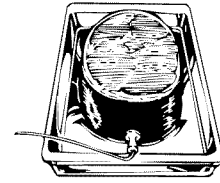
1 Lay the probe on the outside of the meat along the top or side and mark with your finger where the edge of the meat comes to on the probe. The point should rest in the center of the thickest meaty part of the roast.

2 Insert the probe completely into the meat, up to the handle. It should not touch the bone, fat or gristle.

For roasts with no bone, insert the probe into the meatiest part of the roast. For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle or joint.

Insert the probe into the center of dishes such as meat loaf or casseroles. When cooking fish, insert the probe from just above the gill into the meatiest area, parallel to the backbone.

Insert the probe into the meatiest part of the inner thigh from below and parallel to the leg of a whole turkey.



*How to set
the oven for
roasting
when using
the probe*

- 1 Insert the probe into the meat.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven.
Make sure it is pushed all the way in.
Close the oven door.
- 3 Press the **PROBE** pad.
- 4 Press the number pads to set the desired internal food or meat temperature. The maximum internal temperature for the food that you can set is 200°F.
- 5 Press the **BAKE** pad.
- 6 Press the number pads to set the desired oven temperature.
- 7 Press the **START** pad.

*The display will flash if the probe is inserted into the outlet and you have not set a probe temperature and pressed the **START** pad.*

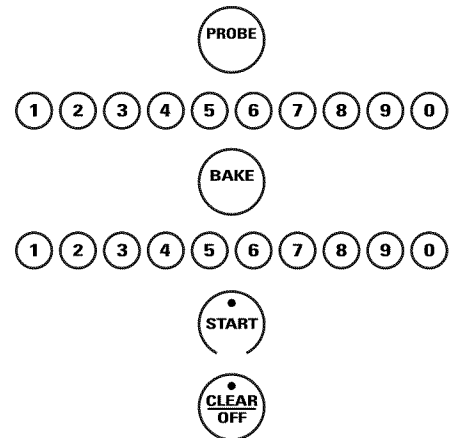
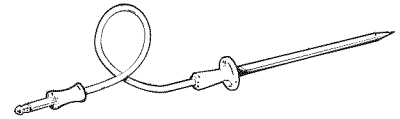
When the oven starts to heat, the word “LO” will be in the display.

After the internal temperature of the meat reaches 100°F, the changing internal temperature will be shown in the display.

- 8 When the internal temperature of the meat reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, press the **CLEAR/OFF** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

To change the oven temperature during the Roast cycle, press the **BAKE** pad and then the number pads to set the new temperature.

- If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.
- You can use the timer even though you cannot use timed oven operations.



Using the Convection Oven

Wall Oven

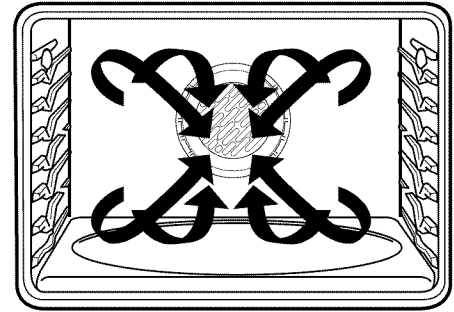
Convection fan

In a convection oven, a fan circulates hot air over, under and around the food.

This circulating hot air is evenly distributed throughout the oven cavity. As a result, foods are evenly cooked and browned—often in less time with convection heat.

NOTE: The convection fan will cycle on and off while cooking to best distribute hot air in the oven.

The convection fan shuts off when the oven door is opened. **DO NOT** leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.



1-Rack convection baking

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food using the bake and broil elements.

When convection baking with only 1 rack, use CONVECTION BAKE 1 RACK and for best results place the rack on shelf C or D at the center of the

oven. Cook times may decrease, so food should be checked earlier than package directions to make sure that it does not overcook.

Ideal for cooking large casseroles and lasagna with good results.

Multi-rack convection baking

Because heated air is circulated evenly throughout the oven, foods can be baked with excellent results using multiple racks.

The amount of time required for multi-rack baking may increase slightly for some foods, but overall time is saved because two to three times as much food is cooked at once. Cookies, muffins, biscuits, and other quick breads give good results with multi-rack baking.

27" Ovens

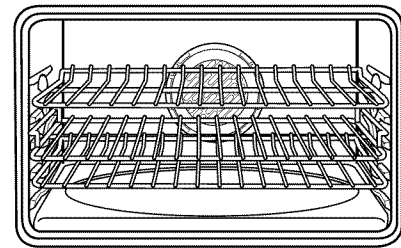
When baking on 3 racks, divide the oven into thirds by placing the offset rack in the third (C) rack position and the straight racks in first (A) and fourth (D) rack positions.

For two-rack baking, place the offset rack in the bottom (A) rack position. Place the straight rack in the third (C) rack position.

30" Ovens

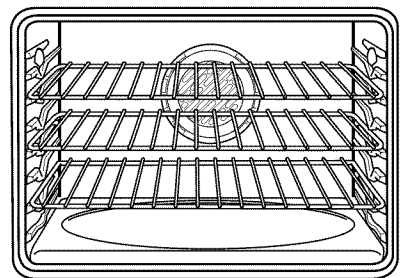
When baking on 3 racks, place one rack in the second (B) position, one in the fourth (D) position and one in the sixth (F) position.

For two-rack baking, place the offset rack in the second (B) rack position. Place the straight rack in the fourth (D) rack position.



D
C Offset rack
A

Multi-rack position 27" oven



F
D
B

Multi-rack position 30" oven

CAUTION:

When you are using the offset rack (on 27" models) in the lowest position (A), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two pot holders, pull the rack out by holding the sides of it. The offset rack is low and you could be burned if you place your hand in the middle of the rack and pull all the way out. Be very careful not to burn your hand on the door when using a rack in the lowest position (A).

Adapting recipes

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When convection baking, reduce baking temperature by 25°F or activate the Auto Recipe™ Conversion feature. See the *Special Features* section.

Use pan size recommended.

Some package instructions for frozen casseroles or main dishes have been developed using commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature on the package.

Cookware for convection cooking

Before using your convection oven, check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven. If you are baking with several pans, leave space between them. Also, be sure the pans do not touch each other or the walls of the oven.

Paper and Plastic

Heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens can be used in convection ovens. Plastic cookware that is heat-resistant to temperatures of 400°F can also be used.

Metal and Glass

Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.

Glass or ceramic pans cook more slowly.

When baking cookies, you will get the best results if you use a flat cookie sheet instead of a pan with low sides.

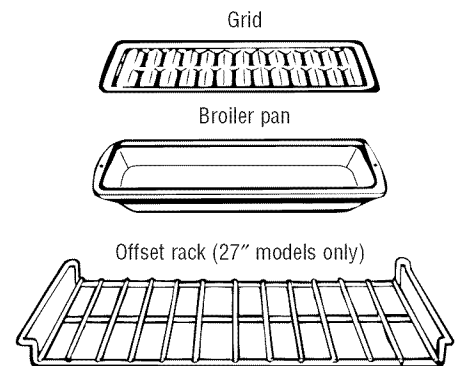
For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.

Convection roasting

- Good for large tender cuts of meat, uncovered.

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. Heated air will be circulated over, under and around the food being roasted. The heated air seals in juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

When you are convection roasting, it is important that you use the broiler pan and grid for best convection roasting results. The pan is used to catch grease spills and the grid is used to prevent grease spatters.



⚠ CAUTION:

When you are using the offset rack (on 27" models) in the lowest position (A), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two pot holders, pull the rack out by holding the sides of it. The offset rack is low and you could be burned if you place your hand in the middle of the rack and pull all the way out.

Be very careful not to burn your hand on the door when using a rack in the lowest position (A).

Using the Convection Oven

Wall Oven

How to set the oven for convection baking or roasting

To avoid possible burns, place the racks in the correct position before you turn on the oven.

1 Press the **CONV BAKE/1 RACK** pad (Convection Bake 1-Rack mode) for 1-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only 1 rack in convection bake.

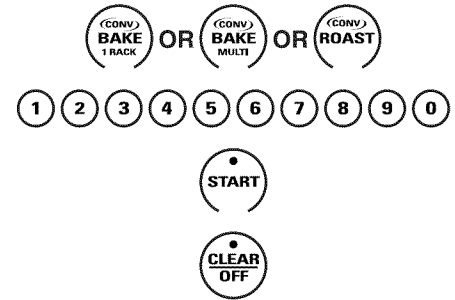
Press the **CONV BAKE/MULTI** pad (Convection Bake Multi mode) for multi-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on more than one rack (i.e. 2, 3 or more racks) at the same time in Convection Bake. See the *Multi-rack convection baking* section for more information.

Press the **CONV ROAST** pad for convection roasting.

2 Press the number pads to set the desired oven temperature.

3 Press the **START** pad.

To change the oven temperature, press the **CONV BAKE/MULTI**, **CONV BAKE/1 RACK** or **CONV ROAST** pad and then the number pads to set the new temperature.



When the oven starts to heat, the changing temperature, starting at 100°F, will be displayed. When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

4 Press the **CLEAR/OFF** pad when finished.

NOTE:

- You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened but the heat will not turn off.
- You may hear the oven clicking during baking. This is normal.
- The convection fan will cycle on and off while cooking to best distribute the hot air in the oven.

Convection roasting guide

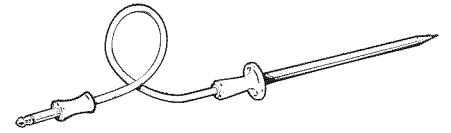
Meats		Minutes/Lb.	Oven Temp.	Internal Temp.	
Beef	Rib, Boneless Rib, Rare	20–24	325°F	140°F†	
	Top Sirloin (3 to 5 lbs.) Medium	24–28	325°F	160°F	
	Well	28–32	325°F	170°F	
	Beef Tenderloin	Rare 10–14 Medium 14–18	325°F 325°F	140°F† 160°F	
Pork	Bone-in, Boneless (3 to 5 lbs.)	23–27	325°F	170°F	
	Chops (1/2 to 1" thick)	2 chops	30–35 total	325°F	170°F
		4 chops	35–40 total	325°F	170°F
6 chops		40–45 total	325°F	170°F	
Ham	Canned, Butt, Shank (3 to 5 lbs.) (fully cooked)	14–18	325°F	140°F	
Lamb	Bone-in, Boneless (3 to 5 lbs.)	Medium	17–20	325°F	160°F
		Well	20–24	325°F	170°F
Seafood	Fish, whole (3 to 5 lbs.)	30–40 total	400°F		
	Lobster Tails (6 to 8 oz. each)	20–25 total	350°F		
Poultry	Whole Chicken (2½ to 3½ lbs.)	24–26	350°F	180°–185°F	
	Cornish Hens Unstuffed (1 to 1½ lbs.) Stuffed (1 to 1½ lbs.)	50–55 total	350°F	180°–185°F	
		55–60 total	350°F	180°–185°F	
	Duckling (4 to 5 lbs.)	24–26	325°F	180°–185°F	
	Turkey, whole*	Unstuffed (10 to 16 lbs.)	8–11	325°F	180°–185°F
		Unstuffed (18 to 24 lbs.)	7–10	325°F	180°–185°F
Turkey Breast (4 to 6 lbs.)	16–19	325°F	170°F		

* Stuffed birds generally require 30–45 minutes additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent over-browning and drying of skin.

† The U.S. Department of Agriculture says “Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive.” (Source: *Safe Food Book. Your Kitchen Guide.* USDA Rev. June 1985.)

How to set the oven for convection roasting when using the probe

CAUTION: To prevent possible burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled. Do not store the probe in the oven.



For best results when roasting large turkeys and roasts, we recommend using the probe included in the convection oven.

- 1 Place the rack (on 27" models use the offset rack) in the lowest rack position (A). Insert the probe into the meat.
- 2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.
- 3 Press the **CONV ROAST** pad.
- 4 Press the number pads to set the desired oven temperature.

To change the oven temperature during the Convection Roast cycle, press the **CONV ROAST** pad and then press the number pads to set the new desired temperature.

- 5 Press the **PROBE** pad.
- 6 Press the number pads to set the desired internal meat temperature.
- 7 Press the **START** pad.

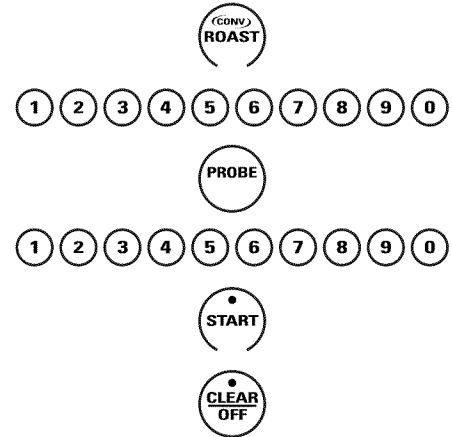
*The display will flash "PROBE" and the oven control will signal if the probe is inserted into the outlet, and you have not set a probe temperature and pressed the **START** pad.*

When the oven starts to heat, the word "LO" will be in the display.

After the internal temperature of the meat reaches 100°F, the changing internal temperature will be shown in the display.

- 8 When the internal temperature of the meat reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, press the **CLEAR/OFF** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.



NOTES:

- You will hear a fan while cooking with these features. The fan will stop when the door is opened but the heat will not turn off.
- You can use the timer even though you cannot use timed oven operations.
- On double oven models, you will not be able to use the probe in the upper oven during timed oven operations. This is because with the probe you are cooking by temperature rather than time.

Timed Convection Baking

Wall Oven

Using the timed features for convection cooking

NOTE: Foods that spoil easily, such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork, should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

On double oven models, you can use timed baking or roasting in one oven while using self-clean in the other; you can also use timed baking or roasting in both ovens at the same time.

How to set an immediate start and automatic stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

Make sure the oven clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **CONV BAKE/1 RACK** pad (Convection Bake 1-Rack mode) for 1-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only 1 rack in convection bake.

Press the **CONV BAKE/MULTI** pad (Convection Bake Multi mode) for multi-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on more than one rack (i.e., 2, 3 or more racks) at the same time in Convection Bake. See the *Multi-rack convection baking* section for more information.

Press the **CONV ROAST** pad for convection roasting.

- 2 Press the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Press the **COOK TIME** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

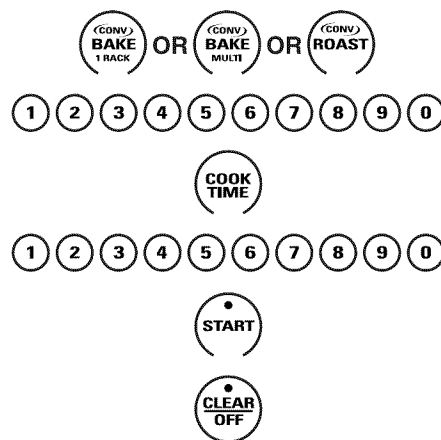
- 4 Press the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute.

The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

NOTE: If you want your food to be kept warm for up to 3 hours after the cooking function is finished, press the **WARM/PROOF** pad once.

- 5 Press the **START** pad.

The display shows the oven temperature that you set and the cooking time countdown. (The display starts changing once the temperature reaches 100°F.)



NOTE: On double oven models, when using both ovens at the same time, the times showing in the display will be for the last oven set. To display the time set for the first oven set, press the **COOK TIME** pad for that oven.

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the **WARM** feature was set.

- 6 Press the **CLEAR/OFF** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

NOTE: You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will cycle on and off while cooking to best distribute the hot air, and will stop when the door is opened but the heat will not turn off.

How to set a delayed start and automatic stop

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the oven clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **CONV BAKE/1 RACK** pad (Convection Bake 1-Rack mode) for 1-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on only 1 rack in convection bake.

Press the **CONV BAKE/MULTI** pad (Convection Bake Multi mode) for multi-rack convection baking. This mode is used for cooking food items on more than one rack (i.e. 2, 3 or more racks) at the same time in Convection Bake. See the *Multi-rack convection baking* section for more information.

Press the **CONV ROAST** pad for convection roasting.

- 2 Press the number pads to set the desired oven temperature.
- 3 Press the **COOK TIME** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

- 4 Press the number pads to set the desired cooking time.
- 5 Press the **DELAY START** pad.
- 6 Press the number pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

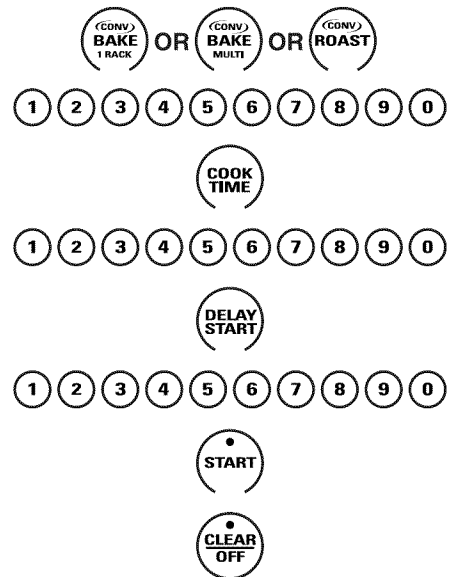
If you would like to check the times you have set, press the **DELAY START** pad to check the start time you have set or press the **COOK TIME** pad to check the length of cooking time you have set.

NOTE: If you want your food to be kept warm for up to 3 hours after the cooking function is finished, press the **WARM/PROOF** pad once.

- 7 Press the **START** pad.

NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking or roasting and do not press the **START** pad after entering the baking or roasting temperature.

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F) and the cooking time countdown. (The display starts changing once the temperature reaches 100°F.)



NOTE: On double oven models, when using both ovens at the same time, the times showing in the display will be for the last oven set. To display the time set for the first oven set, press the **DELAY START** pad to check the start time you have set or press the **COOK TIME** pad to check the length of cooking time you have set.

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the **WARM** feature was set.

- 8 Press the **CLEAR/OFF** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

NOTE: You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will cycle on and off while cooking to best distribute the hot air, and will stop when the door is opened but the heat will not turn off.

How to set the oven for warming

Warm keeps cooked foods warm for up to 3 hours after the cooking function is finished, or it can be activated independently to keep already cooked foods warm.

This feature is not designed to reheat cold food.

To use this feature independently, press the **WARM/PROOF** pad once and then the **START** pad.

To activate this feature for use after Timed Baking or Roasting, press the **WARM/PROOF** pad once while programming the oven and before pressing **START**.

To Crisp Stale Items

- Place food in low-sided dishes or pans.
- For best results, place the food items in a single layer; do not stack.
- Leave them uncovered.
- Check crispness after 20–30 minutes. Add time as needed.

IMPORTANT NOTES:

- *Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.*
- *For moist foods, cover them with an oven-safe lid or aluminum foil.*
- *Fried or crisp foods do not need to be covered but can become too dry if warmed for too long.*
- *Repeated opening of the door allows the hot air to escape and the food to cool.*
- *Allow extra time for the temperature inside the oven to stabilize after adding items.*
- *With large loads it may be necessary to cover some of the cooked food items.*
- *Remove serving spoons, etc., before placing containers in the oven.*
- *Do not use plastic containers, lids or plastic wrap.*

⚠ CAUTION: *Plastic containers, lids or plastic wrap will melt if placed in the oven. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.*



How to set the oven for proofing

The proofing feature maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

- 1 Place the covered dough in a dish in the oven on rack B or C.

NOTE: For best results, cover the dough with a cloth or with greased plastic wrap (the plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan will not blow it off).

- 2 Press the **WARM/PROOF** pad twice and then the **START** pad.

The display will read “PrF” (proof).

The oven interior light turns on and remains on during proofing.

The proofing feature automatically provides the desired temperature for proofing and therefore does not have a temperature adjustment.

- 3 Set the **TIMER ON/OFF** for a maximum of 1 hour. Depending upon the recipe, bread may complete proofing in less than 1 hour. Check bread as needed for progress.

- 4 After 1 hour of proofing, press the **CLEAR/OFF** pad. If proofing is not complete, leave the bread in the closed oven until it reaches the desired height.

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.
- Check bread products early to avoid over-proofing.

NOTES:

- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the WARM feature to keep food warm.
- Proofing feature on upper oven only.
- Proofing will not operate when oven is above 125°F. “HOT” will show in the display.



NOTE:

Set the oven to **PROOF** for a maximum of 1 hour, then leave the bread in the closed oven until it reaches the desired height. Using **PROOF** in excess of 1 hour may kill the yeast.

Adjust the Oven Thermostat

Wall Oven

Do it yourself!

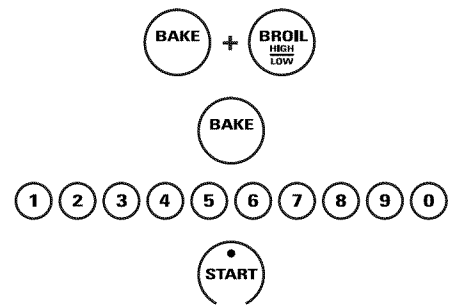
You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

NOTE: This adjustment will only affect baking temperatures; it does not affect broiling or self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

To adjust the oven thermostat

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HIGH/LOW** pads at the same time for 3 seconds until the display shows “SF.”
- 2 Press the **BAKE** pad of the oven on which you want to adjust the oven thermostat. A two-digit number shows in the display. Press **BAKE** once to decrease (-) the oven temperature, or twice to increase (+).
- 3 The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (-) 35°F cooler. Press the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15°F, press 1 and 5.
- 4 When you have made the adjustment, press the **START** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.



The type of margarine will affect baking performance!

Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher-fat product.

Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affect the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Using the Self-Cleaning Oven

Wall Oven

Before a clean cycle

The oven door must be closed and all controls must be set correctly for the cycle to work properly.

We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

Remove the broiler pan, broiler grid, probe, all cookware and any aluminum foil from the oven.

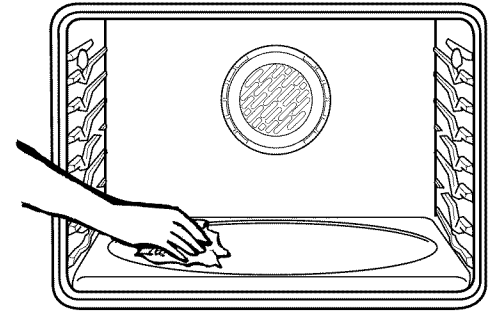
Gray porcelain-coated oven racks (including the offset rack) may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. The nickel-plated oven racks (including the offset rack) may remain in the oven during the self-cleaning cycle, but they will darken and become hard to slide.

Do not use abrasives or oven cleaners. Clean the top, sides and outside of the oven door with soap and water.

Make sure the oven light bulb cover (on some models) is in place and the oven light is off.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

⚠ CAUTION: Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.
(Appearance may vary.)

On double oven models, you can set a clean cycle in both ovens at the same time. The last oven set will automatically delay its start until the end of the first oven's clean cycle.

On double oven models, you can use timed baking in one oven and self-clean the other at the same time.

How to set the oven for cleaning

- 1 Press the **SELF CLEAN STD/LOW** pad once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.

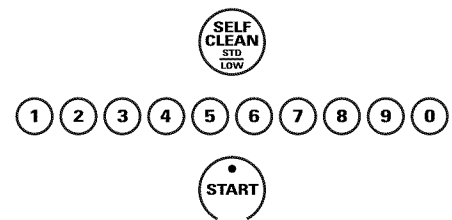
A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hours or longer is recommended for a dirtier oven.

- 2 If a time other than 4 hours or 3 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.

You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

- 3 Press the **START** pad.

The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **LOCKED** light goes off.



When the **LOCKED** light goes off, you will be able to open the door.

- The word “**LOCK**” will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, press the **CLEAR/OFF** pad. When the **LOCKED** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, you will be able to open the door.

Using the Self-Cleaning Oven

Wall Oven

How to delay the start of cleaning

- 1 Press the **SELF CLEAN STD/LOW** pad once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.

A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hours or longer is recommended for a dirtier oven.

- 2 If a time other than 4 hours or 3 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.

You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

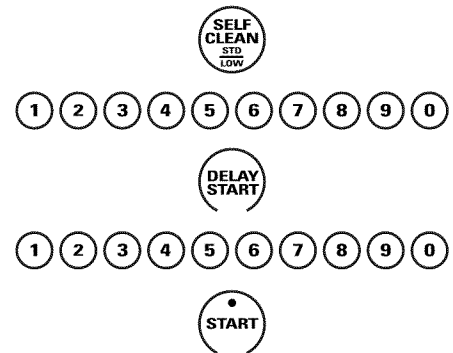
- 3 Press the **DELAY START** pad.
- 4 Using the number pads, enter the time of day you want the clean cycle to start.
- 5 Press the **START** pad.

The door locks automatically. The display will show the start time. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **LOCKED** light goes off.

When the **LOCKED** light goes off, you will be able to open the door.

***NOTE:** On double oven models, you can set a delay clean in both ovens at the same time. The second oven set will automatically delay the start of cleaning until the end of the first oven's clean cycle.*

*To recall the start time of the second oven set, press the **DELAY START** pad on the controls for the second oven.*



After a clean cycle

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.

These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can press the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, press the **SELF CLEAN STD/LOW** pad.
- If the racks become hard to slide, wipe the rack supports with cooking oil.

Special Features

Wall Oven

Special features of your oven control

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use.

They remain in the control's memory until the steps are repeated. When the display shows your choice, press the **START** pad. The special features will remain in memory after a power

failure, except for the Sabbath feature, which will have to be reset.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day clock.

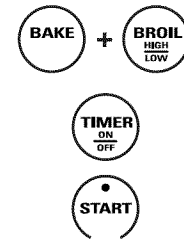
The following are the features and how you may activate them.

Tones at the end of a timed cycle

At the end of a timed cycle, 3 short beeps will sound followed by one beep every 6 seconds until the **CLEAR/OFF** pad is pressed. This continuous 6-second beep may be canceled. To cancel the 6-second beep:

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HIGH/LOW** pads (on double oven models, use the **upper** oven controls) at the same time for 3 seconds until the display shows "SF."
- 2 Press the **TIMER ON/OFF** pad. The display shows "CON BEEP" (continuous beep). Press the **TIMER ON/OFF** pad again. The display shows "BEEP." (This cancels the one beep every 6 seconds.)
- 3 Press the **START** pad.

NOTE: On double oven models, this cancels the end-of-cycle tone for both ovens.



Special Features

Wall Oven

12-hour, 24-hour or clock blackout

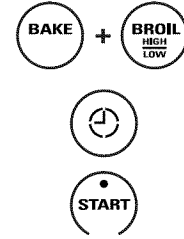
Your control is set to use a 12-hour clock. If you would prefer to have a 24-hour military time clock or black out the clock display, follow the steps below.

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HIGH/LOW** pads (on double oven models, use the **upper** oven controls) at the same time for 3 seconds until the display shows “SF.”
- 2 Press the **CLOCK** pad once. The display will show “12 hr.” If this is the choice you want, press the **START** pad.

Press the **CLOCK** pad again to change to the 24-hour military time clock. The display will show “24 hr.” If this is the choice you want, press the **START** pad.

Press the **CLOCK** pad again to black out the clock display. The display will show “OFF.” If this is the choice you want, press the **START** pad.

NOTE: If the clock is in the black-out mode, you will not be able to use the Delay Start function.

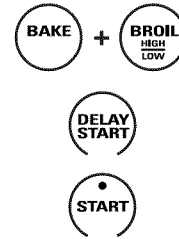


12-hour shut off

With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function. If you wish to turn off this feature, follow the steps below.

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HIGH/LOW** pads (on double oven models, use the **upper** oven controls) at the same time for 3 seconds until the display shows “SF.”
- 2 Press the **DELAY START** pad until “no shdn” (no shut-off) appears in the display.
- 3 Press the **START** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

NOTE: On double oven models, this activates this special feature in both ovens.



Fahrenheit or Celsius temperature selection

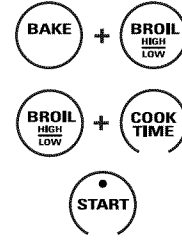
Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections, but you may change this to use the Celsius selections.

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HIGH/LOW** pads (on double oven models, use the **upper** oven controls) at the same time for 3 seconds until the display shows “SF.”
- 2 Press the **BROIL HIGH/LOW** and **COOK TIME** pads at the same time. The display will show “F” (Fahrenheit).

Press the **BROIL HIGH/LOW** and **COOK TIME** pads again at the same time. This will show “C” (Celsius).

- 3 Press the **START** pad. The new setting will be displayed for both ovens.

NOTE: On double oven models, the new setting will be displayed for both ovens.



Auto Recipe™ conversion

When using convection bake, the Auto Recipe™ Conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

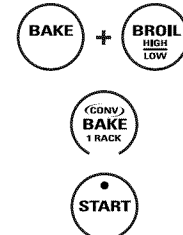
Once the feature is activated, the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the **START** pad, the display will show “CON” and the converted temperature of “325°F.”

NOTE: This feature does not convert convection bake cooking times, only regular baking temperatures.

To Activate the Feature:

- 1 Press the **BAKE** and **BROIL HIGH/LOW** pads (on double oven models, use the **upper** oven controls) at the same time for 3 seconds, until the display shows “SF.”
- 2 Press the **CONV BAKE/1 RACK** pad. The display will show “CON OFF.” Press the **CONV BAKE/1 RACK** pad again. The display will show “CON ON.”
- 3 Press the **START** pad.

To deactivate the feature, repeat steps 1–3 above but press the **START** pad when “CON OFF” is in the display.



Using the Sabbath Feature

Wall Oven

Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays.

The Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for convection, broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.

NOTE: *The oven light comes on automatically (on some models) when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a light switch on the control panel, the oven light may be turned on and left on.*

Sabbath Feature: How to set for regular baking or roasting

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is OFF.

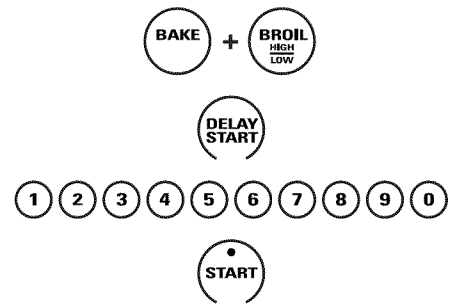
- 1 Press and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HIGH/LOW** pads, **at the same time**, until the display shows “SF.”

NOTE: *If bake or broil appears in the display, the **BAKE** and **BROIL HIGH/LOW** pads were not touched at the same time. Touch the **CLEAR/OFF** pad and begin again.*

- 2 Tap the **DELAY START** pad until “SAb bAtH” appears in the display.
- 3 Touch the **START** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.
- 5 Using the number pads, enter the desired temperature between 170° and 550°. No signal or temperature will be given.
- 6 Touch the **START** pad.
- 7 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, \supset \subset will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If \supset \subset doesn't appear in the display, start again at Step 4.

To adjust the oven temperature, touch the **BAKE** pad, enter the new temperature using the number pads, and touch the **START** pad.

NOTE: *The **CLEAR/OFF** and **COOK TIME** pads are active during the Sabbath feature.*



When the display shows \supset the oven is set in Sabbath. When the display shows \supset \subset the oven is baking/roasting.

Sabbath

Feature:

How to set for timed baking or roasting – immediate start and automatic stop

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is OFF.

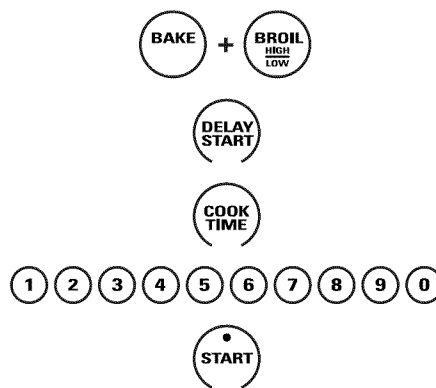
- 1 Press and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HIGH/LOW** pads, **at the same time**, until the display shows “SF.”

*NOTE: If bake or broil appears in the display, the **BAKE** and **BROIL HIGH/LOW** pads were not touched at the same time. Touch the **CLEAR/OFF** pad and begin again.*

- 2 Tap the **DELAY START** pad until “SAb bAtH” appears in the display.
- 3 Touch the **START** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Touch the **COOK TIME** pad.
- 5 Touch the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
- 6 Touch the **START** pad.
- 7 Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.
- 8 Using the number pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given.
- 9 Touch the **START** pad.
- 10 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset \subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset \subset$ doesn't appear in the display, start again at Step 7.

To adjust the oven temperature, touch the **BAKE** pad, enter the new temperature using the number pads, and touch the **START** pad.

When cooking is finished, the display will change from $\supset \subset$ to \supset and “0:00” will appear, indicating that the oven has turned **OFF** but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.

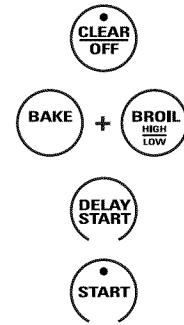


When the display shows \supset the oven is set in Sabbath. When the display shows $\supset \subset$ the oven is baking/roasting.

How to exit the Sabbath feature

- 1 Touch the **CLEAR/OFF** pad.
- 2 If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only \supset is in the display.
- 3 Press and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HIGH/LOW** pads, **at the same time**, until the display shows “SF.”
- 4 Tap the **DELAY START** pad until “12 shdn” or “no shdn” appears in the display. “12 shdn” indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. “no shdn” indicates that the oven will not automatically turn off.
- 5 Touch the **START** pad.

NOTE: If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.



Care and Cleaning

Wall Oven

BE SURE ELECTRICAL POWER IS OFF AND ALL SURFACES ARE COOL BEFORE CLEANING ANY PART OF THE OVEN.

How to remove protective shipping film and packaging tape

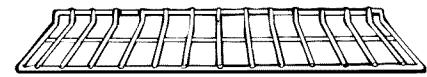
Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time. To assure no damage is done to the finish of the product, the

safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

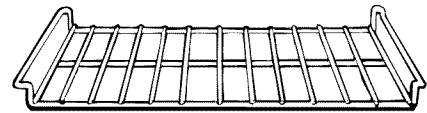
NOTE: *The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.*

Oven racks

All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth. Gray porcelain-coated oven racks (including the offset rack) may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. The nickel-plated oven racks (including the offset rack) may remain in the oven during the self-cleaning cycle, but they will lose their luster and become hard to slide. It will be necessary to grease all oven rack side edges with a light coating of vegetable oil after cleaning them by hand or in the oven. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.



Oven rack



Offset rack (27" models only)

Stainless steel (If Included) & metal parts

Do not use a steel-wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free number:

National Parts Center

800.626.2002

monogram.com

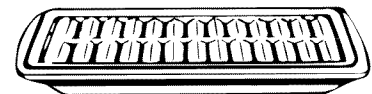
Broiler pan and grid

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container.

Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dish cloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

Both the broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner.



Both the broiler pan and grid can also be cleaned in a dishwasher.

Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning oven.

Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the oven.

Lift-off oven door— removal

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.

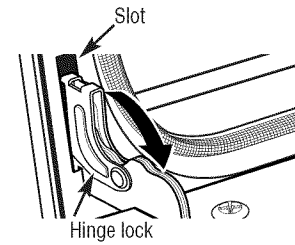
Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

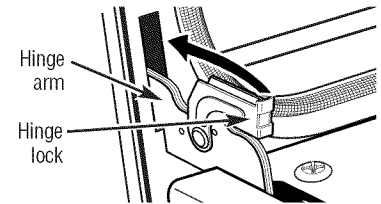
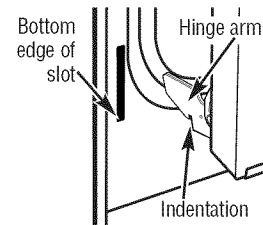
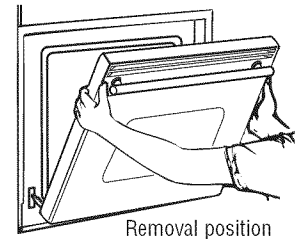
- 1 Fully open the door.
- 2 Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
- 3 Firmly grasp both sides of the door **at the top**.
- 4 Close door to the door removal position (see illustration).
- 5 Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

To replace the door:

- 1 Firmly grasp both sides of the door **at the top**.
- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.
- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.
- 5 Close the oven door.



Pull hinge locks down to unlock



Push hinge locks up to lock

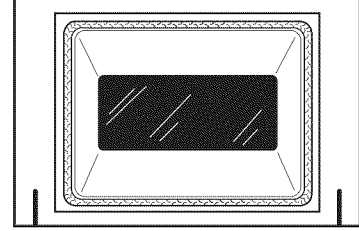
Oven door

To clean the inside of the door:

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled or plastic scouring pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.



Do not rub or clean the door gasket—
it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Control panel

It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish. A 50/50 solution of vinegar and hot water works well.

Oven light bulbs

WARNING

SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

CAUTION

BURN HAZARD: The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

To remove:

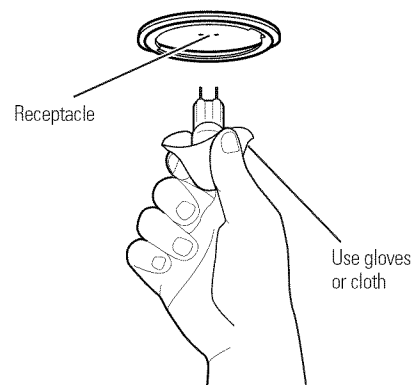
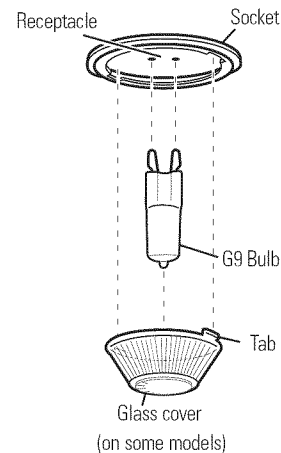
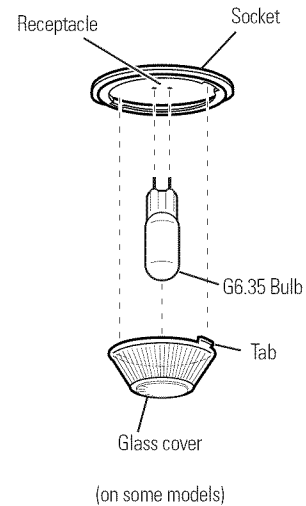
- 1 Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
- 2 Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

To replace:

- 1 Use a new 120/130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts. Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. Your model will have one of the two types shown on the right. To determine the correct replacement bulb, check the bulb terminals. Bulbs with 2 straight pin terminals are G6.35 bulbs. Bulbs with 2 looped terminals are G9 bulbs. (**Do not interchange.**) Be sure the replacement bulb is rated 120 volts or 130 volts (NOT 12 volts).
- 2 Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. **Do not touch the bulb with bare fingers.** Oil from skin will damage the bulb and shorten its life.
- 3 Push the bulb straight into the receptacle all the way.
- 4 Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.

- 5 Reconnect electrical power to the oven.

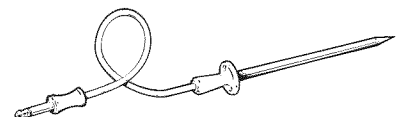


Probe

The temperature probe may be cleaned with soap and water or a soap-filled scouring pad. Cool the temperature probe before cleaning. Scour stubborn spots with a soap-filled scouring pad, rinse and dry.

Do not immerse the temperature probe in water.

Do not store the temperature probe in the oven.



*Save time
& money!*

Review the troubleshooting tips on the following pages first and you may not need to call for service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
CLOCK AND TIMER DO NOT WORK	<ul style="list-style-type: none"> • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Oven controls improperly set. See the <i>Oven Control, Clock and Timer</i> section.
OVEN LIGHT DOES NOT WORK	<ul style="list-style-type: none"> • Light bulb is loose or defective. Tighten or replace the bulb. • Pad operating light is broken. Call for service.
OVEN TEMPERATURE TOO HOT OR TOO COLD	<ul style="list-style-type: none"> • Oven thermostat needs adjustment. See the <i>Adjust the Oven Thermostat Do it yourself!</i> section.
OVEN WILL NOT WORK	<ul style="list-style-type: none"> • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Replace the fuse or reset the circuit breaker. • Oven controls improperly set.
FOOD DOES NOT BAKE OR ROAST PROPERLY	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. See the <i>Baking or Roasting</i> section. • Rack position is incorrect or the rack is not level. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. • Oven thermostat needs adjustment. See the <i>Adjust the Oven Thermostat Do it yourself!</i> section.
FOOD DOES NOT BROIL PROPERLY	<ul style="list-style-type: none"> • Oven door is open. Close the door. This model is designed for closed door broiling only. Always broil with the door closed. • Oven controls improperly set. Make sure you press the BROIL HIGH/LOW pad. • Improper rack position being used. See the <i>Broiling guide</i>. • Food being cooked in a hot pan. Use the broiling pan and grid that came with your oven. Make sure that it is cool. • Cookware not suited for broiling. Use the broiling pan and grid that came with your oven. • The probe is plugged into the outlet in the oven. Remove the probe from the oven. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. • In some areas the power (voltage) may be low. Preheat the broil element for 10 minutes. Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling guide</i>.
OVEN WILL NOT SELF CLEAN	<ul style="list-style-type: none"> • The oven temperature is too high to set a self-clean operation. Allow the oven to cool and reset the controls. • Oven controls improperly set. See the <i>Using the Self-Cleaning Oven</i> section. • The probe is plugged into the outlet in the oven. Remove the probe from the oven.
“CRACKING” OR “POPPING” SOUND	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. It is the sound of the metal heating and cooling during both cooking and cleaning functions.
EXCESSIVE SMOKING DURING CLEAN CYCLE	<ul style="list-style-type: none"> • Excessive soil. Press the CLEAR/OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the LOCKED light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.

Trouble-shooting tips

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
OVEN DOOR WILL NOT OPEN AFTER A CLEAN CYCLE	<ul style="list-style-type: none"> The oven is too hot. Allow the oven to cool below locking temperature.
OVEN NOT CLEAN AFTER A CLEAN CYCLE	<ul style="list-style-type: none"> Oven controls improperly set. See the <i>Using the Self-Cleaning Oven</i> section. Oven was heavily soiled. Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
“LOCK” FLASHES IN THE DISPLAY	<ul style="list-style-type: none"> The self-clean cycle has been selected but the door is not closed. Close the oven door.
LOCKED LIGHT IS ON WHEN YOU WANT TO COOK	<ul style="list-style-type: none"> The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. Press the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool.
CONTROL SIGNALS AFTER ENTERING COOKING TIME OR DELAY START	<ul style="list-style-type: none"> You forgot to enter a bake temperature or cleaning time. Press the BAKE pad and desired temperature or the SELF CLEAN STD/LOW pad and desired clean time.
“F— AND A NUMBER OR LETTER” FLASH IN THE DISPLAY	<ul style="list-style-type: none"> You have a function error code. Press the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. Disconnect all power to the oven for 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
DISPLAY GOES BLANK	<ul style="list-style-type: none"> A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Replace the fuse or reset the circuit breaker. The clock is in the black-out mode. See the <i>Oven Control, Clock and Timer</i> section.
DISPLAY FLASHES	<ul style="list-style-type: none"> Power failure. Reset the clock.
UNABLE TO GET THE DISPLAY TO SHOW “SF”	<ul style="list-style-type: none"> Oven control pads were not pressed properly. The BAKE and the BROIL HIGH/LOW pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.
“PROBE” APPEARS IN THE DISPLAY	<ul style="list-style-type: none"> This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe. Enter a probe temperature.
POWER OUTAGE, CLOCK FLASHES	<ul style="list-style-type: none"> Power outage or surge. Reset the the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the CLEAR/OFF pad, setting the clock and resetting any cooking function.
STEAM FROM THE VENT	<ul style="list-style-type: none"> When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.
“BURNING” OR “OILY” ODOR EMITTING FROM THE VENT	<ul style="list-style-type: none"> This is normal in a new oven and will disappear in time. To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the Self-Cleaning Oven</i> section.
STRONG ODOR	<ul style="list-style-type: none"> This is temporary. An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.
FAN NOISE	<ul style="list-style-type: none"> A cooling fan or a convection fan (depending on the function you are using) may automatically turn on. This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 1-1/2 hours in 30” models and up to 2 hours in 27” models after the oven is turned off. The convection fan will cycle on and off until the function is over or the door is opened.

With the purchase of your new Monogram appliance, receive the assurance that if you ever need information or assistance from GE, we'll be there. All you have to do is call—toll-free!

GE Answer Center®

**In the USA:
800.626.2000**

Whatever your question about any Monogram major appliance, GE Answer Center® information service is available to help. Your call—and your question—will be answered promptly and courteously. Call the GE Answer Center® Monday to Friday, 8 a.m. to 10 p.m. EST, and Saturday, 8 a.m. to 7 p.m. EST.

OR

Visit our Website at: monogram.com

In Canada, call 1.800.561.3344.

Monogram Preferred Service

**In the USA:
800.444.1845**

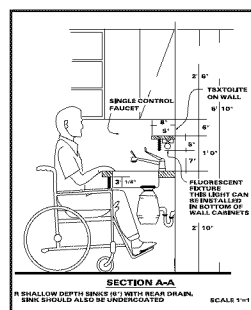
**In Canada:
1.800.561.3344**

A GE consumer service professional will provide expert repair service, scheduled at a time that's convenient for you. To schedule service, call Monday to Friday, 7 a.m. to 10 p.m. EST, or Saturday and Sunday, 8 a.m. to 6 p.m. EST. Many GE Consumer Service company-operated locations offer you service today or tomorrow, or at your convenience. Our factory-trained technicians know your appliance inside and out—so most repairs can be handled in just one visit.

In Canada: Monday to Friday, 7:00 a.m. to 8:00 p.m. and Saturday, 8:00 a.m. to 5:00 p.m. EDT.

For Customers With Special Needs...

**In the USA:
800.626.2000**



GE offers, free of charge, a brochure to assist in planning a barrier-free kitchen for persons with limited mobility.

Consumers with impaired hearing or speech who have access to a TDD or a conventional teletypewriter may call 800.TDD.GEAC (800.833.4322) to request information or service.

Service Contracts

**In the USA:
800.626.2224**

**In Canada:
1.800.561.3344**

You can have the secure feeling that GE Consumer Service will still be there after your warranty expires. Purchase a GE contract while your warranty is still in effect and you'll receive a substantial discount. With a multiple-year contract, you're assured of future service at today's prices.

Parts and Accessories

**In the USA:
800.626.2002**

**In Canada:
1.800.561.3344**

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their home. The GE parts system provides access to over 47,000 parts...and all GE Genuine Renewal Parts are fully warranted. VISA, MasterCard and Discover cards are accepted.

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

YOUR MONOGRAM WALL OVEN WARRANTY

Staple sales slip or cancelled check here. Proof of original purchase date is needed to obtain service under warranty.

WHAT IS COVERED

From the Date of the Original Purchase

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

For one year from date of original purchase, we will provide, free of charge, parts and service labor in your home to repair or replace **any part of the oven** that fails because of a manufacturing defect.

.....
This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for ordinary home use in the 48 mainland states, Hawaii or Washington, D.C. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service location for service. In Alaska the warranty is the same except that it is LIMITED because you must pay to ship the product to the service shop or for the service technician's travel costs to your home.

All warranty service will be provided by our Factory Service Centers or by our authorized Customer Care® servicers during normal working hours.

Should your appliance need service, during warranty period or beyond, call 800.444.1845. Please have your serial number and model number available when calling for service.

WHAT IS NOT COVERED

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Failure of the product if it is used for other than its intended purpose or used commercially.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.

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

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are in your state, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

**Warrantor: General Electric Company,
Louisville, KY 40225**



GE Consumer & Industrial Appliances
General Electric Company
Louisville, KY 40225
monogram.com

Introduction

Votre nouveau four mural Monogram offre un style éloquent, une grande commodité et de la souplesse dans l'agencement de votre cuisine. Que vous le choisissiez pour la pureté de ses lignes, l'attention assidue pour le détail ou ces deux raisons, vous constaterez que le mariage exceptionnel de la forme et de la fonctionnalité de votre four mural Monogram vous apportera satisfaction pendant de nombreuses années.

Votre four mural Monogram a été conçu pour vous offrir la flexibilité voulue permettant de l'agencer à vos armoires. Son style élégant permet de l'intégrer en toute beauté à votre cuisine.

L'information des pages suivantes vous aidera à faire fonctionner et à entretenir correctement votre four mural.

Contenu

Entretien et nettoyage

Ampoule	84
Grilles	81
Lèchefrite et grille	81
Panneau de contrôle	83
Pièces en acier inoxydable et en métal	81
Porte du four	83
Sonde	84
Soulever la porte du four	82

Service à la clientèle

Avant d'appeler le service	85, 86
Carte d'enregistrement du produit	46
Consignes de sécurité	47-49
Garantie	88
Numéros de modèle et de série	46
Numéros de téléphone importants	87

Four

Caractéristiques	50
Commandes	51
Cuisson au grilloir/Guide de cuisson au grilloir	54-56
Cuisson et rôtissage à minuterie	59, 60
Cuisson par convection	64-69
Cuisson/Rôtissage	52, 53
Directives pour l'autonettoyage	73, 74
Fermentation	71
Fonction Sabbath	78-80
Fonctions spéciales	75-77
Horloge et minuterie	57, 58
Papier d'aluminium	48, 53, 73
Réchauffement	70
Réglage du thermostat	72
Sonde	61-63, 67, 73, 84

Retirez le ruban d'emballage

Pincez avec soin entre vos doigts un coin de la pellicule de protection pour l'expédition et détachez-la lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets tranchants pour retirer la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour s'assurer de ne pas endommager le fini du produit, le meilleur moyen pour décoller du nouvel appareil l'adhésif du ruban d'emballage est d'appliquer du détergent liquide pour laver la vaisselle. Appliquez avec un chiffon doux et laissez tremper.

REMARQUE : L'adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne pourra l'être s'il a été cuit en place.

Information pour le client

Four mural

*Avant
d'utiliser
votre four
mural*

Lisez attentivement ce manuel. L'information contenue dans ses pages vous aidera à faire fonctionner et à entretenir correctement votre four mural.

Gardez-le à portée de la main pour répondre à vos questions.

Si vous ne comprenez pas certains points ou si vous avez besoin d'aide, vous trouverez une liste de numéros de service à la clientèle sans frais à la section arrière de ce manuel.

OU

Visitez notre site Web à l'adresse suivante :
monogram.com

*Inscrivez
les numéros
de modèle
et de série*

Vous les trouverez sur l'étiquette sur le rebord du côté ou sur le devant du four (inférieur) derrière la porte.

Remplissez et retournez la carte d'enregistrement du produit qui accompagne ce produit.

Avant d'envoyer la carte, veuillez inscrire les numéros ci-dessous :

Numéro de modèle

Numéro de série

Utilisez ces numéros pour toute correspondance ou tout appel de service au sujet de votre four mural.

*Si vous avez
reçu un
four mural
endommagé*

Contactez immédiatement le détaillant (ou le fabricant) qui vous a vendu le four mural.

*Gagnez du
temps et
économisez*

Avant toute demande de service, consultez la section Solution de problèmes à l'arrière de ce manuel.

Vous y trouverez une liste des causes de problèmes de fonctionnement mineurs que vous pouvez corriger vous-même.

*Si vous
avez besoin
de service
d'entretien
ou de
réparation*

Pour obtenir du service, reportez-vous aux pages du service à la clientèle à l'arrière de ce manuel.

Nous sommes fiers de notre service et nous tenons à votre satisfaction. Si pour quelque raison que ce soit vous n'êtes pas satisfait du service reçu, voici deux étapes à suivre pour obtenir de l'aide supplémentaire.

D'ABORD, contactez les personnes qui ont réparé votre appareil. Expliquez votre insatisfaction. Dans la plupart des cas, cette démarche résoudra le problème.

ENSUITE, si vous n'êtes toujours pas satisfait, écrivez tous les détails (sans oublier d'inscrire votre numéro de téléphone) au :

Manager, Customer Relations
GE Appliances
Appliance Park
Louisville, KY 40225

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT!

Pour votre sécurité, vous devez suivre l'information contenue dans ce manuel pour réduire les risques d'incendie et d'explosion, de choc électrique ou pour éviter tout dommage matériel, des blessures ou la mort.

AVIS IMPORTANT EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

- **Le California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act** exige que le gouverneur de Californie publie une liste de substances que l'on sait occasionner le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres anomalies de reproduction, et exige que les entreprises avertissent leurs clients des dangers que leur font courir une exposition à ces substances.
- **L'isolement en fibre de verre dans les fours auto-nettoyants émet un très petit montant de gaz carbonique pendant le cycle de nettoyage.** Vous pouvez réduire votre exposition à ce gaz en aérant, en ouvrant la fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte d'aération.
- **IMPORTANT :** Certains oiseaux sont extrêmement sensibles à la fumée produite pendant le programme d'autonettoyage de n'importe quel four. Placez les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.

MESURES DE SÉCURITÉ

Pour utiliser des appareils électroménagers, vous devez suivre des précautions élémentaires de sécurité, en particulier :

- **Assurez-vous d'enlever tous les matériaux d'emballage du four** avant de le mettre en marche, pour éviter tout danger d'incendie ou de dommage dû à la fumée si ces matériaux d'emballage prennent feu.
 - **N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné**, comme expliqué dans le présent Manuel du propriétaire.
 - **Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre** par un installateur qualifié, conformément aux directives d'installation fournies.
 - **Assurez-vous que le four est bien installé dans une armoire solidement fixée à la charpente de la résidence.** Ne laissez personne grimper, s'asseoir ou monter sur la porte du four, ou s'y agripper.
 - **Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible.** Identifiez-le pour pouvoir le trouver facilement.
 - **Ne tentez pas de réparer ni de remplacer aucune pièce du four, à moins que cela ne soit recommandé dans le présent manuel.** Tout autre service d'entretien doit être assuré par un réparateur qualifié.
 - **Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes** ou toute autre pièce du four.
 - **Ne laissez jamais la porte du four ouverte** lorsque vous ne surveillez pas l'appareil.
 - **Gardez toujours les linges à vaisselle, les mitaines de four et autres articles en tissu à une distance sécuritaire de votre four.**
 - **Pour votre sécurité, n'utilisez pas cet appareil pour réchauffer la pièce.**
 - **Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le four.**
 - **Gardez toujours les ustensiles en plastique et en bois, de même que les aliments en conserve, à une distance sécuritaire de votre four.**
 - **Gardez toujours les revêtements muraux combustibles, les rideaux et les tentures à une distance sécuritaire de votre four.**
 - **NE PAS EMMAGASINEZ OU UTILISEZ DES MATÉRIELS COMBUSTIBLES, L'ESSENCE OU LES AUTRES VAPEURS ET LES LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CECI OU AUCUN AUTRE APPAREIL.**
 - **Ne laissez pas de graisse ou autres matières inflammables s'accumuler dans le four ou à proximité de ce dernier.**
 - **Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau.** Ne soulevez jamais une casserole en flammes. Mettez tous les réglages en position off (arrêt).
- Vous pouvez éteindre complètement les flammes en fermant la porte du four et en éteignant l'appareil, ou en utilisant un extincteur chimique à poudre ou à mousse.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MESURES DE SÉCURITÉ

- **N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir la sole du four, sauf de la façon indiquée dans le présent manuel.** Une utilisation inadéquate du papier d'aluminium peut présenter des risques de chocs électriques ou d'incendie.
- **Faites cuire la viande et la volaille à fond**—la température INTERNE de la viande doit être d'au moins 160 °F, et celle de la volaille d'au moins 180 °F. La cuisson à ces températures internes assure généralement une bonne protection contre les intoxications alimentaires.
- **Avant d'effectuer une réparation, COUPEZ TOUJOURS L'ALIMENTATION DU FOUR AU PANNEAU DE DISTRIBUTION EN ENLEVANT LE FUSIBLE OU EN DÉCLENCHANT LE DISJONCTEUR.**
- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance**— Il ne faut jamais laisser les enfants seuls ou sans surveillance près de l'appareil, lorsque celui-ci fonctionne. On doit également leur interdire de grimper ou de s'asseoir sur l'appareil.
- **Ne touchez pas aux éléments chauffants, ni aux parois du four.** Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures, même si elles ne sont pas rouges. Pendant et après l'utilisation, faites en sorte que vos vêtements et autres matériaux inflammables ne viennent pas en contact avec les parois du four. Laissez-les d'abord refroidir.

Les surfaces susceptibles de devenir chaudes comprennent notamment l'évent du four et les surfaces qui l'entourent, les aspérités autour de la porte du four, la surface périphérique du hublot et les moulures métalliques au-dessus de la porte.

N'oubliez pas : Les parois du four peuvent être chaudes lorsque vous ouvrez la porte.

- **Ne mettez jamais d'ustensile de cuisine ou tout autre article en bas du four.** Il y a un élément de chauffage sous le plancher du four. En plaçant des articles en bas du four, vous risquez d'entraîner une surchauffe du four, qui peut causer des dommages au four et endommager ou brûler les armoires de votre cuisine.

• **⚠ ATTENTION :**

NE RANGEZ PAS DES ARTICLES QUI PRÉSENTENT UN INTÉRÊT POUR LES ENFANTS, DANS LES ARMOIRES SE TROUVANT AU-DESSUS D'UN FOUR CAR CEUX-CI POURRAIENT GRIMPER SUR L'APPAREIL POUR LES ATTEINDRE ET RISQUERAIENT DE SE BLESSER.

- **Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil.** Faites attention lorsque vous prenez des articles rangés dans les armoires au-dessus du four. Les tissus inflammables peuvent prendre feu au contact des surfaces chaudes et causer de graves brûlures.
- **N'utilisez que des poignées ou des mitaines de four sèches**—les poignées ou mitaines de four humides ou mouillées peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées venir en contact avec les éléments chauds. N'utilisez pas de serviette ou autre objet encombrant en tissu au lieu de mitaines de four.
- **Assurez-vous que l'évent du four n'est jamais obstrué.**
- **Ne laissez pas s'accumuler de dépôts graisseux dans le four.**
- **Ne vous tenez pas trop près du four lorsque vous ouvrez la porte.** L'air chaud et la vapeur qui s'en échappent peuvent vous brûler les mains, le visage et les yeux.
- **Après le grillage, sortez toujours la lèchefrite du four et nettoyez-la.** La graisse qui s'est accumulée dans la lèchefrite pourrait prendre feu la prochaine fois que vous utiliserez le four.
- **De grandes égratignures ou des impacts sur la surface vitrée des portes peuvent entraîner le bris du verre.**
- **Ne laissez jamais de pots à graisse ou de boîtes de conserve contenant des matières grasses à proximité de votre four.**

MESURES DE SÉCURITÉ

- **Les enfants en marchette ou les enfants qui rampent peuvent être attirés par la poignée ronde de porte du four et peuvent la saisir, et ainsi ouvrir la porte.** Cela peut occasionner une ouverture de la porte sur l'enfant ou des brûlures sérieuses si le four est en fonctionnement et chaud.
- **Ne faites pas chauffer de récipient fermé.** L'accumulation de pression dans le récipient peut le faire éclater, causant ainsi des blessures.
- **Placez les clayettes à la hauteur désirée lorsque le four est froid.** Si vous devez les manipuler lorsque le four est chaud, évitez que vos mitaines de four entrent en contact avec les éléments du four.
- **Il est plus pratique de soulever des plats lourds lorsque la grille est entièrement ouverte.** Vous éviterez ainsi de vous brûler en touchant aux parois de la porte ou du four.
- **Lorsque vous utilisez des sachets pour la cuisson ou le rôtissage,** suivez les directives du fabricant.
- **Ne faites pas sécher de journaux dans le four.** S'ils surchauffent, ils risquent de prendre feu.
- **N'entreposez pas d'articles dans votre four.** Ils pourraient prendre feu.
- **Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.**
- **Ne laissez personne grimper ou monter sur la porte du four, ou s'y agripper.** Cela pourrait endommager l'appareil ou causer de graves blessures.

FOUR AUTONETTOYANT

- **Ne nettoyez pas le joint de la porte.** Ce joint est essentiel à une bonne étanchéité. Il faut éviter de le récurer, de l'endommager ou de le déplacer.
- **N'utilisez pas de produits nettoyants commerciaux pour le four.** Il ne faut jamais utiliser des produits nettoyants commerciaux ou des enduits protecteurs dans le four ou près des pièces du four. Les résidus de ces produits nettoyants endommageront l'intérieur du four lorsque vous effectuerez un autonettoyage.
- **Ne nettoyez que les pièces indiquées dans le présent manuel d'utilisation.**
- **Avant de commencer l'autonettoyage,** enlevez la lèchefrite, la grille et autres ustensiles de cuisine.
- **Avant de commencer l'autonettoyage, essuyez les aliments renversés.**
- **Si le programme d'autonettoyage fonctionne mal,** éteignez le four et coupez l'alimentation électrique. Faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.

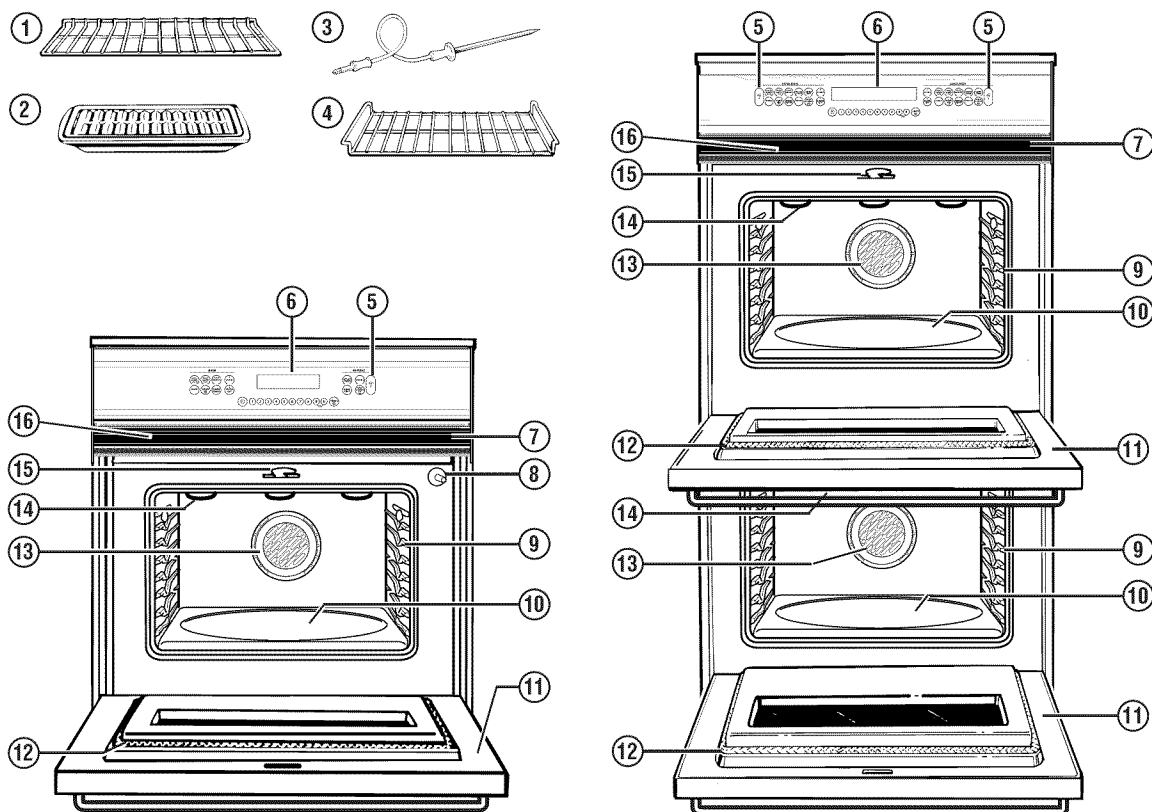
CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Caractéristiques de votre four mural

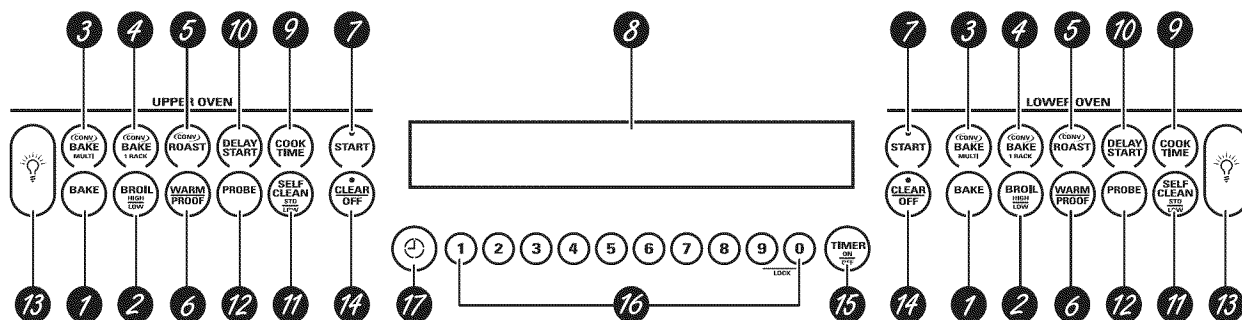
Four mural

Renseignements descriptifs

(les caractéristiques n'apparaissent pas sur tous les modèles. L'aspect peut varier.)



Index des caractéristiques	Page
1 Grilles de four munies de butoirs <i>Deux grilles supplémentaires peuvent être commandées. N° de pub. 3-A014</i>	48, 52, 55, 56, 64, 65, 73, 74, 81
2 Lèche-frite et grille	48, 53, 54, 62, 65, 73, 81
3 Sonde <i>Selon le type de four, elle sera placée sur une des parois latérales ou sur la paroi supérieure du four.</i>	61, 62, 63, 67, 73, 84
4 Grille décalée <i>(sur certains modèles)</i>	64, 65, 67, 73, 81
5 Coussinet(s) de lumière de four <i>Permet d'allumer et d'éteindre la lumière. Selon le type de four, la lumière sera située sur une des parois latérales ou sur la paroi supérieure.</i>	78, 84
6 Commandes, l'horloge et la minuterie	51, 57, 58, 75-77
7 Grille de ventilation du four	48
8 Interrupteur de lumière du four automatique <i>(certains modèles)</i>	—
9 Supports de grilles de four <i>Les positions des grilles sont suggérées dans les sections portant sur la cuisson à convection, à cuire ou à rôtir.</i>	52-56, 64, 65, 81
10 Fond amovible	73
11 Porte du four soulevable	54, 82
12 Joint de porte de four	49, 83
13 Le ventilateur et l'élément chauffant du four à convection <i>fonctionnent durant la cuisson.</i>	64-69
14 Élément chauffant pour griller	64, 85
15 Loquet de porte du four automatique	73, 74
16 Évent du four	48



Commande du four double illustrée. (l'aspect peut varier.)

Caractéristiques des commandes, de l'horloge et de la minuterie de votre four

- 1 **BAKE (cuisson)** : Appuyez pour choisir la fonction de cuisson.
- 2 **BROIL HIGH/LOW (grillage max./min.)** : Appuyez pour choisir la fonction de grillage.
- 3 **CONV BAKE/MULTI (cuisson par convection sur plusieurs grilles)** : Appuyez pour choisir une cuisson par convection sur plusieurs grilles.
- 4 **CONV BAKE/1 RACK (cuisson par convection sur une grille)** : Appuyez pour choisir une cuisson par convection sur une seule grille.
- 5 **CONV ROAST (rôtissage par convection)** : Appuyez pour choisir un rôtissage par convection.
- 6 **WARM/PROOF (chaud/levage)** : Enfoncez une fois pour réchauffer ou deux fois pour le levage la pâte. Reportez-vous aux sections Comment régler le four pour réchauffer et Comment régler le four pour le levage la pâte.
- 7 **START (mise en marche)** : Le bouton doit être enfoncé pour démarrer toute fonction de cuisine ou de nettoyage.
- 8 **DISPLAY (afficheur)** : Indique les applications que vous avez choisies, l'heure de la journée et l'état de cuisson ou de nettoyage.
- 9 **COOK TIME (temps de cuisson)** : Utilisé pour la durée de cuisson, de cuisson par convection et de rôtissage par convection.
- 10 **DELAY START (mise en marche différé)** : S'utilise avec la touche **COOK TIME (durée de cuisson)** ou **SELF CLEAN STD/LOW (autonettoyage normal/bas)** pour programmer le four afin qu'il se mette en marche ou s'arrête automatiquement à l'heure désirée.
- 11 **SELF CLEAN STD/LOW (autonettoyage normal/bas)** : Appuyez pour choisir la fonction d'autonettoyage. Reportez-vous à la section Utilisation du four autonettoyant.
- 12 **PROBE (sonde)** : Appuyez lorsque vous utilisez la sonde pour faire cuire des aliments.
- 13 **OVEN LIGHT ON/OFF (marche/arrêt de la lampe du four)** : Appuyez pour allumer ou éteindre la lampe du four.
- 14 **CLEAR/OFF (annulation/arrêt)** : Appuyez pour interrompre toute application du four, sauf l'horloge et la minuterie.
- 15 **TIMER ON/OFF (minuterie marche/arrêt)** : Appuyez pour choisir la fonction de minuterie. Elle ne contrôle pas les opérations du four. La minuterie fonctionne jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes.
- 16 **TOUCHES CHIFFRÉES** : Utilisés pour le réglage de toute fonction qui requiert des chiffres. Par exemple, l'heure du jour sur l'horloge, la minuterie, la température du four, la température interne des aliments, le début et la durée de la cuisson et du nettoyage automatique.
- 17 **CLOCK (horloge)** : Appuyez pour entrer l'heure de la journée.

«F-et un nombre» clignotent à l'écran et des bips se font entendre pour indiquer un code d'erreur. Appuyez sur **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur est de nouveau affiché, coupez l'alimentation électrique et appelez un réparateur.

Tones

La commande est dotée d'une série de tonalités qui sonneront à des temps différents. Ces tonalités peuvent sonner lorsque vous réglez la commande du four pour une fonction particulière ou à la fin de celle-ci. Elles servent également à alerter lorsqu'une heure ou une température inexactes ont été entrées ou s'il y a un problème avec le four.

Lorsque vous appuyez sur un coussinet, vous entendrez un signal sonore (bip). Ce signal sonore vous laisse savoir que vous avez exercé suffisamment de pression sur le coussinet pour l'activer.

Lorsque vous réglez la température du four, ce dernier commence à chauffer automatiquement. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint celle réglée, un signal sonore vous avisera d'y mettre l'aliment à cuire.

Un avertissement sonore se fera entendre si vous réglez une mauvaise fonction ou si vous essayez d'en régler une autre. Cet avertissement sonore peut être rapidement identifié en surveillant les messages affichés.

Avant d'utiliser votre four...

Pour éviter tout risque de brûlures, installez les grilles à la hauteur appropriée avant de mettre le four en marche.

Les grilles sont dotées de butées. Lorsque les grilles sont placées correctement sur leurs supports, ces butées les empêchent de sortir complètement et de basculer.

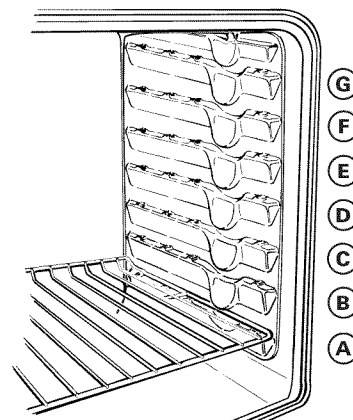
Lorsque vous placez ou prenez un récipient dans le four, tirez la grille complètement jusqu'à ce qu'elle bloque.

Pour enlever une grille, tirez-la vers vous, soulevez l'avant de la grille, puis sortez-la complètement.

Pour la remettre en place, placez les extrémités de la grille (butées) sur les supports, soulevez l'avant de la grille, puis poussez-la complètement jusqu'au fond du four.

⚠ MISE EN GARDE :

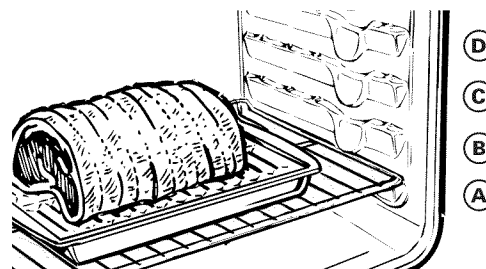
Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson ou d'autres articles sur le plancher du four. Il y a un élément chauffant sous le plancher du four. Le fait de placer des objets sur le plancher du four peut causer la surchauffe du four, ce qui peut provoquer des dommages au four et possiblement des dommages aux armoires ou un incendie.



Les fours de 30" (modèle montré) ont 7 positions de grilles.
Les fours de 27" ont 4 positions de grilles.

Comment régler une cuisson ou un rôtissage

- 1 Appuyez sur **BAKE** (cuisson).
- 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
- 3 Appuyez sur **START** (mise en marche).
- 4 Vérifiez la cuisson des aliments après la durée minimum indiquée dans votre recette. Faites cuire plus longtemps au besoin.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt).



REMARQUE : Un ventilateur peut se mettre automatiquement en marche pour refroidir les pièces internes. Cette situation est tout à fait normale. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même lorsque le four est éteint.

Aliment	Hauteur de la grille	
	Four de 27 po	Four de 30 po
Tartes surgelées (sur une plaque à biscuits)	B ou C	C ou D
Gâteau des anges	A	A ou B
Gâteaux bundt ou quatre-quarts	A	A ou B
Petits pains, muffins, carrés au chocolat, biscuits, petits gâteaux, gâteaux à étages, tartes	B ou C	C ou D
Casseroles	B ou C	C ou D

Réchauffage et positionnement des casseroles

Ne faites réchauffer le four que si la recette l'exige. Il est nécessaire de faire réchauffer le four pour la cuisson des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries et du pain.

Pour les fours qui ne sont pas dotés d'une tonalité ou d'une lampe témoin de préchauffage, préchauffer pendant 10 minutes.

Pour une cuisson uniforme, il faut placer les casseroles le plus possible au centre du four. Les casseroles ne doivent pas entrer en contact les uns avec les autres ou avec les parois du four. Si vous utilisez deux grilles, disposez les casseroles de sorte qu'ils ne soient pas placés directement les uns au-dessous des autres et laissez environ 1½ po entre les casseroles et l'avant, l'arrière et les côtés du four.

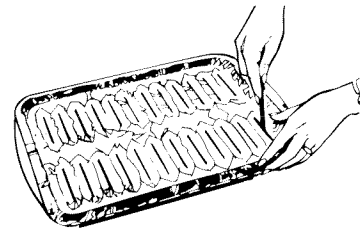
Papier d'aluminium

Vous pouvez recouvrir la grille et la lèche-frite de papier d'aluminium. Toutefois, vous devez ajuster le papier parfaitement sur la grille et pratiquer des ouvertures correspondant à celles de la grille.

On peut aussi utiliser un papier d'aluminium pour récupérer les débordements.

Ne déposez jamais une feuille de papier d'aluminium sur toute la surface d'une grille, car cela affectera la circulation de l'air chaud et donnera une cuisson inadéquate.

Vous pouvez placer une petite feuille de papier d'aluminium sur une grille placée à quelques pouces au-dessous de l'aliment que vous faites cuire afin de recueillir les débordements.



Pratiquez des ouvertures correspondant à celles de la grille.

Comment régler un grillage dans votre four

Fermez la porte. **Fermez toujours la porte lorsque vous cuisinez au grilloir.**

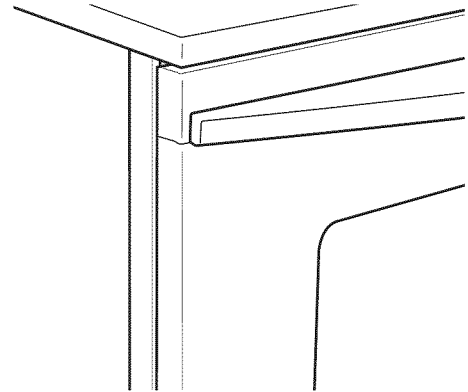
- 1 Déposez la viande ou le poisson sur la grille de la lèche-frite.
- 2 Placez la grille du four à la hauteur recommandée dans le Guide de grillage.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson influencent la durée de grillage. Ce guide est basé sur des viandes à température de réfrigération.

- 3 Appuyez une fois sur **BROIL HI/LO** (grillage max./min.) pour un grillage **MAXIMUM**.

Pour passer au grillage **MINIMUM**, appuyez encore une fois sur **BROIL HI/LO** (grillage max./min.).

- 4 Appuyez sur **START** (mise en marche).
- 5 Lorsque le grillage est terminé, appuyez sur **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt).



Fermez la porte.

Fermez toujours la porte lorsque vous cuisinez au grilloir.

Si votre four est alimenté par un courant de 208 volts, vous pouvez faire griller les biftecks saignants en faisant réchauffer le four et en plaçant la grille du four un cran plus haut.

Guide de grillage fours de 27 po (sur certaines modèles)

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson influencent la durée de grillage. Ce guide est basé sur des viandes à température de réfrigération.

† Le ministère de l'Agriculture des États-Unis fait la mise en garde suivante : «Même si la consommation du boeuf saignant est très répandue, il faut savoir que lorsque la température interne de la viande atteint seulement 140 °F, certains micro-organismes nuisibles pour la santé ne sont pas détruits.» (Source : *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA, révisé, juin 1985.)

Aliment	Quantité et (ou) épaisseur	Hauteur de la grille	Premier côté (min.)	Deuxième côté (min.)	Remarques
Boeuf haché Bien cuit	1 lb (4 croquettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	C	10	7	Espacer également. La de cuisson est la même pour faire cuire jusqu'à 8 croquettes.
Biftecks Saignant † À point Bien cuit	1 po d'épaisseur 1 à 1½ lb	C C C	6 8 12	5 6 11	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent avant de brunir. Il est recommandé de les faire cuire à la poêle.
Saignant † À point Bien cuit	1½ po d'épaisseur 2 à 2½ lb	C C C	10 15 25	7–8 14–16 20–25	Entailler le gras.
Poulet Grillade min. Grillade min.	1 entier 2 à 2½ lb, sur la longueur Morceaux Sans os	A A ou B A ou B	35 25–35 15–20	10–15 15–20 10–15	Réduire la durée de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour le poulet en morceaux. Badigeonner chaque côté de beurre fondu. Faire d'abord griller le poulet la peau en-dessous.
Queues de homard Grillade min.	2 à 4 6 à 8 oz. ch.	B C	18–20 18–25	Ne pas retourner. N/D	Entailler le dos de la carapace. Ouvrir. Badigeonner de beurre fondu avant le grillage et à la mi-cuisson.
Filets de poisson Grillade max. Grillade min.	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	C D	5 5	5 5	Manipuler et retourner avec soin. Badigeonner de beurre citronné avant et pendant la cuisson, si désiré. Faire réchauffer le four pour brunir davantage.
Tranches de jambon (tout cuit)	1 po d'épaisseur	B	8	8	Augmenter la durée de 5 à 10 minutes par côté si la tranche a 1½ po d'épaisseur ou si le jambon est fumé.
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (1/2 po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb	C B	10 13	10 13	Entailler le gras.
Côtelettes d'agneau À point Bien cuit À point Bien cuit	2 (1 po d'épaisseur) environ 10 à 12 oz 2 (1½ po d'épaisseur) environ 1 lb	C C C B	10 12 14 17	9 10 12 12–14	Entailler le gras.
Pain à l'ail Grillade min.		C	3	N/D	

Grillage

Four mural

Guide de grillage fours de 30 po (sur certaines modèles)

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson influencent la durée de grillage. Ce guide est basé sur des viandes à température de réfrigération.

† Le ministère de l'Agriculture des États-Unis fait la mise en garde suivante : «Même si la consommation du bœuf saignant est très répandue, il faut savoir que lorsque la température interne de la viande atteint seulement 140 °F, certains micro-organismes nuisibles pour la santé ne sont pas détruits.» (Source : *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA, révisé, juin 1985.)

Aliment	Quantité et (ou) épaisseur	Hauteur de la grille	Premier côté (min.)	Deuxième côté (min.)	Remarques
Boeuf haché Bien cuit	1 lb (4 croquettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	E ou F E ou F	10 10	7 9	Espacer également. La de cuisson est la même pour faire cuire jusqu'à 8 croquettes.
Biftecks Saignant † À point Bien cuit	1 po d'épaisseur 1 à 1½ lb	E E E	8 10 12	6 8 10	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent avant de brunir. Il est recommandé de les faire cuire à la poêle.
Saignant † À point Bien cuit	1½ po d'épaisseur 2 à 2½ lb	E E E	10 15 25	8 14–16 20–25	Entailler le gras.
Poulet Grillade min. Grillade min.	1 entier 2 à 2½ lb, sur la longueur Morceaux Sans os	C B ou C B ou C	25 25–35 15–20	10–15 15–20 10–15	Réduire la durée de cuisson de 5 à 10 minutes par côté pour le poulet en morceaux. Badigeonner chaque côté de beurre fondu. Faire d'abord griller le poulet la peau en-dessous.
Queues de homard Grillade min.	2 à 4 6 à 8 oz. ch.	C D	13–16 18–25	Ne pas retourner. N/D	Entailler le dos de la carapace. Ouvrir. Badigeonner de beurre fondu avant le grillage et à la mi-cuisson.
Filets de poisson Grillade max. Grillade min.	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	E F	5 5	5 5	Manipuler et retourner avec soin. Badigeonner de beurre citronné avant et pendant la cuisson, si désiré. Faire réchauffer le four pour brunir davantage.
Tranches de jambon (tout cuit)	1 po d'épaisseur	D	8	8	Augmenter la durée de 5 à 10 minutes par côté si la tranche a 1½ po d'épaisseur ou si le jambon est fumé.
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (1/2 po d'épaisseur) 2 (1 po d'épaisseur) environ 1 lb	E D	10 15	10 15	Entailler le gras.
Côtelettes d'agneau À point Bien cuit À point Bien cuit	2 (1 po d'épaisseur) environ 10 à 12 oz 2 (1½ po d'épaisseur) environ 1 lb	E E E E	10 12 14 17	9 10 12 12–14	Entailler le gras.
Pain à l'ail Grillade min.		E	3	N/D	

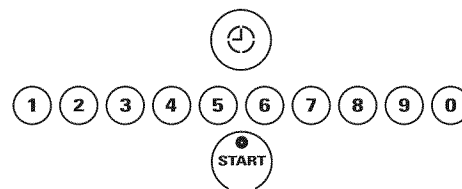
Horloge

Pour que les dispositifs de chronométrage automatiques du four fonctionnent correctement, vous devez régler l'horloge à la bonne heure.

L'heure de l'horloge **ne peut être** changée pendant que la fonction DELAY START (mise en marche différé) est programmée. (Elle ne peut être changée que pendant la cuisson conventionnelle ou la cuisson au grilloir.)

Pour régler l'horloge

- 1 Appuyez sur **CLOCK** (horloge).
- 2 Appuyez sur les touches numériques dans l'ordre de lecture de gauche vers la droite. Par exemple, pour régler 12:34, appuyez sur les touches chiffrées 1, 2, 3 et 4, dans cet ordre.



Si vous n'appuyez pas sur les touches chiffrées en deçà d'une minute après avoir appuyé sur le coussinet **CLOCK** (horloge), l'afficheur revient au réglage préalable. Dans tel cas, appuyez sur le coussinet **CLOCK** (horloge) et entrez de nouveau l'heure de la journée.

- 3 Appuyez sur la touche **START** (mise en marche). Cela a comme effet de saisir l'heure et active l'horloge.

Pour vérifier l'heure de la journée lorsque l'afficheur indique d'autres informations, vous n'avez qu'à appuyer sur le coussinet **CLOCK** (horloge). L'heure de la journée apparaît jusqu'à ce qu'un autre coussinet ait été appuyé.

Panne de courant

Si l'heure de la journée apparaît en succession rapide sur l'afficheur, c'est qu'il y a eu panne de courant. Remettez l'horloge à l'heure.

Pour réinitialiser l'horloge, appuyez sur le coussinet **CLOCK** (horloge). Entrez l'heure exacte de la journée en appuyant sur les touches chiffrées appropriées. Appuyez sur la touche **START** (mise en marche).

Minuterie

REMARQUE : La minuterie est indépendante de toutes les autres fonctions et ne permet pas de contrôler le four. Le coussinet **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt) n'a pas d'effet sur la minuterie.

Vous pouvez programmer la minuterie pour la cuisson à minuterie ou toute autre activité domestique pour une période allant jusqu'à 9 heures et 59 minutes.

Le décompte de la minuterie est aux minutes, une minute à la fois, jusqu'à ce qu'elle atteigne les dernières 60 secondes. À ce moment-là, la commande sonnera une fois. Les secondes ne s'affichent pas tant que la minuterie n'a pas atteint la dernière minute.

Lorsque la minuterie atteint :00, la commande fait entendre 3 signaux sonores (bips) suivis d'un signal sonore (bip) toutes les 6 secondes jusqu'à ce que le bouton **TIMER ON/OFF** (minuterie marche/arrêt) soit enfoncé.

La tonalité de six (6) secondes peut être annulée en suivant les étapes des fonctions spéciales de la section de contrôle de votre four sous Tonalités à la fin d'un cycle avec la minuterie.

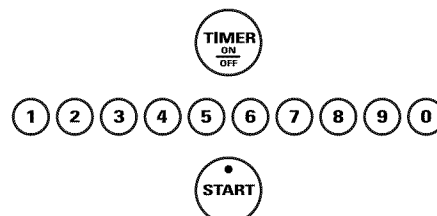
À l'aide de la minuterie

- 1 Appuyez sur **TIMER ON/OFF** (minuterie marche/arrêt).
- 2 Appuyez sur les touches chiffrées pour régler l'heure. Par exemple, pour régler 2 heures et 45 minutes, appuyez sur les touches 2, 4 et 5 dans cet ordre.

Si vous faites une erreur, appuyez sur la touche **TIMER ON/OFF** (minuterie marche/arrêt) et recommencez.

- 3 Appuyez sur **START** (mise en marche).
Après avoir enfoncé la touche **START** (mise en marche), le mot «SET» (régler) disparaît, ce qui vous indique que le compte à rebours est commencé, bien que l'afficheur ne change qu'après une minute. Les secondes n'apparaîtront pas sur l'afficheur avant la dernière minute du compte à rebours.
- 4 Une fois le temps écoulé, la commande du four émet un signal jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **TIMER ON/OFF** (minuterie marche/arrêt). L'affichage indique alors l'heure de la journée.

REMARQUE : La minuterie est indépendante de toutes les autres fonctions et ne permet pas de contrôler le four. Le coussinet **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt) n'a pas d'effet sur la minuterie.



Pour modifier le réglage de la minuterie :

Pendant que la durée résiduelle est affichée à l'écran, vous pouvez la modifier en appuyant sur **TIMER ON/OFF** (minuterie marche/arrêt), et ensuite sur les touches numériques pour afficher la durée que vous désirez à l'écran.

Si la durée résiduelle n'est pas affichée à l'écran (lorsque l'heure, le début de la mise en marche différée ou la durée de cuisson sont affichés à l'écran), rappelez la durée résiduelle à l'écran en appuyant sur **TIMER ON/OFF** (minuterie marche/arrêt), et appuyez ensuite sur les touches numériques pour entrer la nouvelle durée.

Pour annuler la minuterie :

Appuyez deux fois sur **TIMER ON/OFF** (minuterie marche/arrêt).

Verrouillage des commandes

Votre commande vous permet de verrouiller les touches pour qu'elles ne puissent pas être activées en les appuyant.

REMARQUE : Sur les modèles de four mural double, cette commande active cette fonction pour les deux fours.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :

- 1 Appuyez en même temps sur les touches **9** et **0** pendant trois (3) secondes jusqu'à ce que l'affichage indique «LOC ON» (verrouillage activé).
- 2 Pour déverrouiller la commande, appuyez en même temps sur les touches **9** et **0** (sur les modèles à deux fours, utilisez les commandes du four du haut) pendant trois (3) secondes jusqu'à ce que l'afficheur montre «LOC OFF» (verrouillage désactivé).

Lorsque cette fonction est activée et que vous appuyez sur les touches, le contrôle fera entendre un signal sonore et l'afficheur indiquera «LOC ON» (verrouillage activé).

REMARQUES :

- Le mode de verrouillage de la commande affecte toutes les touches. Aucune touche ne fonctionne lorsque cette fonction est activée.
- L'ajustement reste en mémoire après huit pannes de courant.



Utilisation de la cuisson et du rôtiage minutés

REMARQUE : Ne laissez jamais des aliments comme des produits laitiers, du poisson, de la farce, de la volaille et du porc reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Lorsque ces aliments sont laissés à la température de la pièce, cela favorise la prolifération de bactéries nocives. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte car la chaleur produite par l'ampoule pourrait favoriser la prolifération de bactéries.

Sur les modèles de four mural double, il vous est possible d'utiliser la cuisson à minuterie pour un four et l'autonettoyage pour l'autre en même temps; vous aussi pouvez utiliser la cuisson à minuterie dans les deux fours en même temps.

Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

Le four se met en marche immédiatement et fonctionne pendant la durée réglée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.

- 1 Appuyez sur **BAKE** (cuisson).
- 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
- 3 Appuyez sur **COOK TIME** (temps de cuisson).

REMARQUE : Si votre recette nécessite un chauffage préalable, vous pouvez ajouter davantage de temps à la durée de temps de cuisson.

- 4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. La température du four et la durée de cuisson que vous avez entrée sont affichées à l'écran.

REMARQUE : Si vous voulez chauffer votre plat jusqu'à 3 heures après la fin de cuisson est terminée, appuyez une fois sur la touche **WARM/PROOF** (chaud/levage).

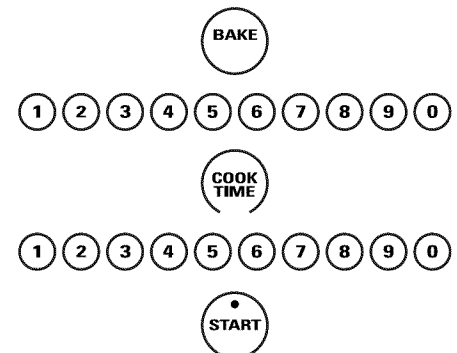
- 5 Appuyez sur **START** (mise en marche).

L'afficheur indique la température du four que vous avez réglée et le décompte de la durée de cuisson. (L'affichage commence à changer quand la température atteint 100 °F.)

REMARQUE : Sur les modèles de four double, lorsque les deux fours sont utilisés en même temps, les temps qui apparaissent sur l'afficheur seront pour le dernier four à avoir été réglé. Pour afficher l'heure réglée pour le premier four, appuyez sur la touche **COOK TIME** (temps de cuisson) pour cet four.

Le four poursuit la cuisson pendant la durée programmée, puis s'éteint automatiquement, à moins que le réglage ne soit en position **WARM** (chaud).

- 6 Pour effacer l'écran d'affichage, appuyez sur **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt).



Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

Vous pouvez programmer la minuterie du four pour que le four se mette en marche à une heure précise, fonctionne pendant une durée pré-déterminée, puis s'éteigne automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.

- 1 Appuyez sur **BAKE** (cuisson).
 - 2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
 - 3 Appuyez sur **COOK TIME** (temps de cuisson).
- REMARQUE :** Le compte du temps de cuisson ne commence qu'à la fin du temps de pré-cuisson.
- 4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.
 - 5 Appuyez sur **DELAY START** (mise en marche différée).
 - 6 Appuyez sur les touches numériques pour entrer l'heure à laquelle vous désirez que le four se mette en marche et que la cuisson débute.

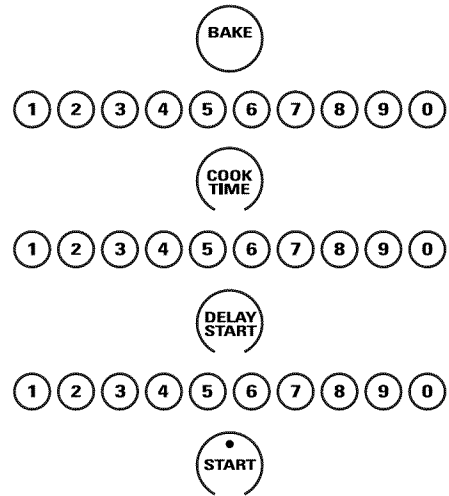
REMARQUE : Si vous voulez chauffer votre plat jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson, appuyez une fois sur la touche **WARM/PROOF** (chaud/levage).

- 7 Appuyez sur **START** (mise en marche).

REMARQUE : Une tonalité d'attention se fait entendre lorsque vous réglez une cuisson minutée et n'appuyez pas sur **START** (mise en marche) après avoir entré la température de cuisson.

Si vous désirez vérifier les durées de cuisson que vous avez réglées, appuyez sur **DELAY START** (mise en marche différée) pour vérifier l'heure de début réglée, ou appuyez sur **COOK TIME** (temps de cuisson) pour vérifier la durée de cuisson que vous avez réglée.

Lorsque le four se met en marche à l'heure que vous avez réglée, la température qui change (commençant à 100 °F) et le décompte de la durée de cuisson.



REMARQUE : Sur les modèles de four double, lorsque les deux fours sont utilisés en même temps, les temps qui apparaissent sur l'afficheur seront pour le dernier four à avoir été réglé. Pour afficher l'heure réglée pour le premier four, appuyez sur la touche **DELAY START** (mise en marche différée) afin de vérifier l'heure de départ que vous avez réglée ou appuyez sur la touche **COOK TIME** (temps de cuisson) pour vérifier la durée de cuisson que vous avez réglée.

Le four poursuit la cuisson pendant la durée programmée, puis s'éteint automatiquement, à moins que le réglage ne soit en position **WARM** (chaud).

- 8 Pour effacer l'écran d'affichage, appuyez sur **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt).

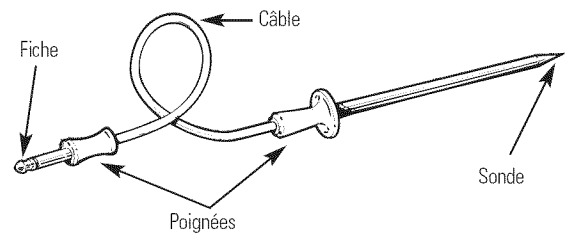
Sonde thermique

Dans le cas de nombreux aliments, plus particulièrement dans celui des rôtis et de la volaille, la température interne de l'aliment constitue le meilleur moyen d'en évaluer la cuisson. Grâce à la sonde thermique, plus besoin de deviner la durée du rôtissage.

Si vous utilisez une autre sonde que celle fournie avec votre four, cela pourrait l'endommager.

Saisissez la sonde par la poignée lorsque vous l'insérez dans la viande et lorsque vous l'en retirez.

- Pour ne pas endommager votre sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le câble lorsque vous l'enlevez.
- Assurez-vous que l'aliment est complètement décongelé avant d'insérer la sonde, afin d'éviter de la casser.
- Pour éviter tout risque de brûlures, ne débranchez la sonde de la prise que lorsque le four a refroidi.
- Ne laissez jamais votre sonde dans le four pendant l'autonettoyage.
- Ne laissez pas la sonde dans le four.



La sonde thermique ressemble à une broche pourvue à une extrémité d'une fiche que vous devez brancher dans la prise aménagée dans la voûte du four.

Positionnement correct de la sonde

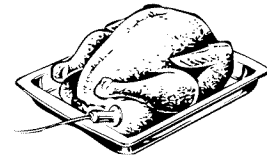
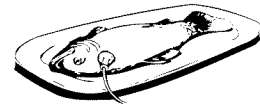
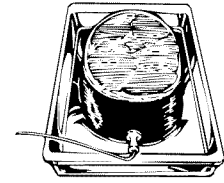
Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur une grille dans la lèchefrite, suivez les étapes ci-dessous pour bien positionner la sonde.

- 1 Couchez la sonde à l'extérieur de la viande le long du haut ou du côté et marquez avec votre doigt où le rebord de la viande s'aligne avec elle.
- 2 Insérez la sonde complètement dans la viande, jusqu'à la poignée. Elle ne devrait pas toucher l'os, le gras ou le cartilage.

Dans le cas d'un rôti désossé, insérez la sonde dans la partie coupée, dans la région la plus charnue. Dans le cas d'un jambon ou d'un gigot avec os, insérez la sonde jusqu'au centre du muscle inférieur le plus gros ou de l'articulation.

Insérez la sonde au centre du plat, par exemple un pain de viande ou une casserole. Pour la cuisson du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies, dans la partie la plus charnue, parallèlement à l'arête.

Insérez la sonde dans la partie la plus charnue de l'intérieur de la cuisse, par le dessous et parallèlement au pilon de la dinde.



Comment régler un rôtissage avec la sonde thermique

- 1 Insérez la sonde dans la viande.
- 2 Branchez la sonde dans la prise aménagée dans le four. Assurez-vous qu'elle est bien branchée. Refermez la porte du four.
- 3 Appuyez sur **PROBE** (sonde).
- 4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température interne désirée pour l'aliment ou la viande. La température interne maximum pour la nourriture que vous pouvez saisir est 200 °F (93 °C).
- 5 Appuyez sur **BAKE** (cuisson).
- 6 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four désirée.
- 7 Appuyez sur **START** (mise en marche).

L'écran d'affichage clignote lorsque la sonde est insérée dans la prise et que vous n'avez pas réglé une température pour la sonde, ni appuyé sur **START** (mise en marche).

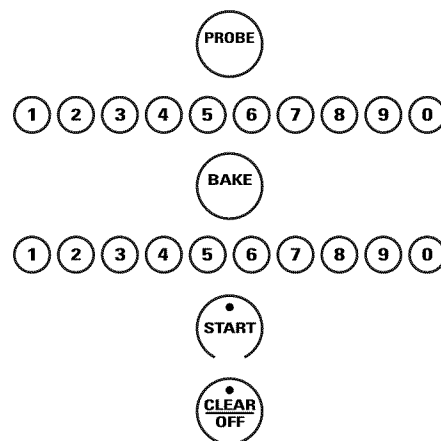
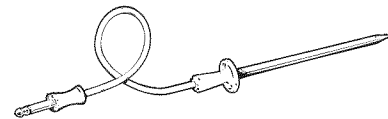
Lorsque le four commence à chauffer, le message «LO» s'affiche à l'écran.

Lorsque la température interne de la viande atteint 100 °F, la température interne réelle de l'aliment est affichée à l'écran.

- 8 Lorsque la température interne de la viande atteint celle que vous avez réglée, le four s'éteint et un signal sonore se fait entendre. Pour faire cesser ce signal, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt). Retirez la sonde de la viande à l'aide de poignées ou de mitaines de four. N'utilisez pas de pinces pour la retirer—vous risquez de l'endommager.

Pour modifier la température du four pendant le rôtissage, appuyez sur **BAKE** (cuisson), et ensuite sur les touches numériques pour régler la nouvelle température.

- Si vous retirez la sonde de l'aliment avant que la température finale ait été atteinte, une tonalité se fait entendre et l'écran d'affichage clignote jusqu'à ce que vous enleviez la sonde du four.
- Vous pouvez utiliser le compte-minutes même si vous ne pouvez effectuer une cuisson minutée.



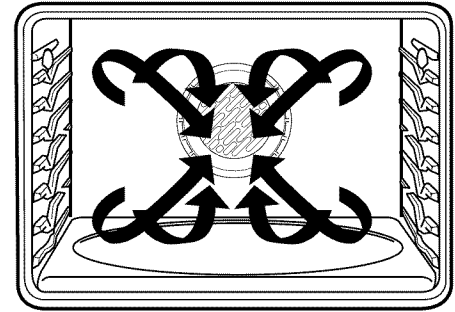
Ventilateur de convection

Dans un four à convection, l'air chaud circule au-dessus, au-dessous et autour des aliments grâce à un ventilateur.

L'air est ainsi distribué uniformément dans toute la cavité du four. Par conséquent, les aliments sont cuits uniformément et dorés à point—et la durée de cuisson est souvent plus courte que dans un four ordinaire.

REMARQUE : Le ventilateur de convection se met en marche et s'arrête pendant la cuisson pour mieux distribuer l'air chaud dans le four.

Le ventilateur du four à convection s'éteint lorsque vous ouvrez la porte du four. Ne laissez PAS la porte ouverte pendant de longues périodes lorsque vous avez programmé une cuisson par convection sinon, vous risquez d'écourter la durée de l'élément chauffant du système à convection.



Cuisson par convection sur 1 grille

Le ventilateur de convection fait circuler uniformément l'air réchauffé au-dessus et autour des aliments utilisant les éléments pour la cuisson et pour griller.

Pour la cuisson par convection sur 1 seule grille, utilisez CONV BAKE 1 RACK et pour de meilleurs résultats, placez la grille à la position C ou D au centre du four. Les temps de cuisson

peuvent être inférieurs à ceux prévus; il faut donc vérifier les aliments plus tôt que ce qui est indiqué sur le paquet afin de s'assurer de ne pas trop cuire.

Idéal pour préparer avec succès de larges casseroles et des lasagnes.

Cuisson à convection avec plusieurs grilles

Parce que l'air chaud circule uniformément dans le four, la cuisson des aliments sur plusieurs grilles à la fois donne d'excellents résultats.

Le temps requis pour la cuisson sur plusieurs grilles pourrait augmenter un peu pour certains aliments, mais le temps d'ensemble est conservé puisque deux à trois fois plus d'aliments peuvent être préparés en même temps. Vous obtiendrez d'excellents résultats en cuisant à convection avec plusieurs grilles les biscuits, les muffins, les petits gâteaux et les petits pains.

Fours de 68,6 cm (27 po)

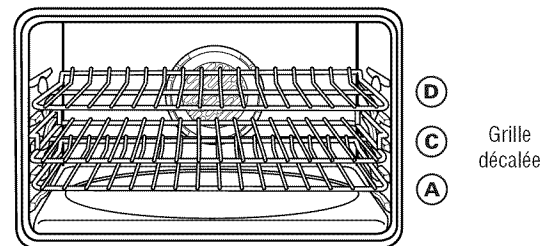
Lorsque vous faites cuire sur trois (3) grilles, divisez le four en tiers en plaçant la grille décalée à la troisième position (C) et les grilles droites à la première (A) et quatrième (D) positions respectivement.

Pour une cuisson à deux grilles, placez la grille décalée à la position du bas (A). Placez la grille droite à la troisième (C) position.

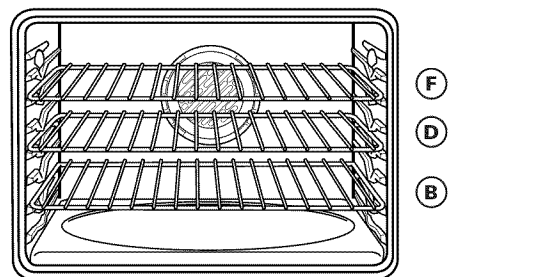
Fours de 76,2 cm (30 po)

Lorsque vous cuisinez à trois (3) grilles, placez-en une dans la seconde position (B), une dans la quatrième position (D) et une dans la sixième position (F).

Pour une cuisson à deux grilles, placez la grille décalée dans la seconde position (B). Placez la grille droite dans la quatrième (D) position.



Position des grilles multiples pour les fours de 68,6 cm (27 po)



Position des grilles multiples pour les fours de 76,2 cm (30 po)

⚠ MISE EN GARDE :

Lorsque vous utilisez la grille à la position la plus basse (A), vous devrez être prudent en la sortant. Nous vous recommandons de la sortir de plusieurs centimètres et ensuite d'utiliser deux (2) poignées de cuisine pour la sortir en la tenant par les côtés. La grille est basse et vous pouvez vous brûler si vous mettez la main au milieu et la sortez entièrement. Attention de ne pas vous brûler la main sur la porte en utilisant la grille à la position la plus basse (A).

Pour adapter vos recettes

Vous pouvez vous servir de vos recettes préférées dans le four à convection.

Pour la cuisson par convection, réduisez la température de cuisson de 25 °F (14 °C) ou activez la fonction Auto Recipe^{MC} Conversion. Reportez-vous à la section *Fonctions spéciales*.

Utilisez le format de casserole recommandé dans la recette.

Casseroles pour la cuisson par convection

Avant d'utiliser votre four à convection, vérifiez s'il y a suffisamment d'espace autour de votre plat de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four. Si vous utilisez plusieurs plats, laissez de l'espace entre eux. Assurez-vous également qu'ils n'entrent pas en contact avec d'autres casseroles ou avec les parois du four.

Papier et plastique

Vous pouvez utiliser dans le four à convection les contenants de plastique ou de papier résistant à la chaleur, recommandés par leur fabricant pour utilisation dans un four ordinaire. Les plats de cuisson en plastique résistant à une température de 400 °F (200 °C) conviennent également.

Rôtissage par convection

- Pour les grosses coupes de viande tendres, cuites à découvert.

Le ventilateur de convection fait circuler l'air chaud uniformément au-dessus et autour des aliments. Les viandes et les volailles sont brunies de tous les côtés comme si elles avaient été cuites sur une rôtisserie. L'air réchauffé circule au-dessus, au-dessous et autour des aliments pendant le rôtissage. L'air réchauffé enferme les jus rapidement, ce qui donne un intérieur tendre et juteux tout en créant un extérieur d'un brun doré.

Lorsque vous faites rôtir par convection, il est important d'utiliser la lèche-frite et sa grille d'excellents résultats de rôtisserie par convection. La lèche-frite sert à recueillir les écoulements de gras et la grille sert à empêcher les éclaboussures de gras.

L'emballage de certains plats principaux ou plats surgelés comportent des directives conçues pour les fours à convection commerciaux. Pour obtenir de bons résultats dans votre four, faites réchauffer le four et réglez la température indiquée sur l'emballage.

Métal et verre

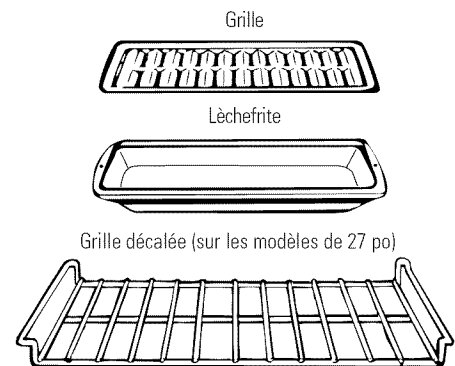
Vous pouvez utiliser n'importe quel type de plats de cuisson dans votre four à convection. Toutefois, ce sont les plats en métal qui chauffent le plus rapidement. Ils sont d'ailleurs recommandés pour la cuisson par convection.

Les plats de couleur foncée ou au fini mat assurent une cuisson plus rapide que les plats luisants.

Les plats en verre ou en céramique assurent une cuisson plus lente.

Lorsque vous préparez des biscuits, vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous utilisez une plaque à biscuit plate plutôt qu'un moule à bords bas.

Dans le cas de certaines recettes, comme le poulet au four, utilisez un plat dont les parois sont peu élevées. L'air chaud ne peut circuler adéquatement autour de l'aliment lorsque celui-ci est placé dans un plat à parois élevées.



⚠ MISE EN GARDE :

Quand vous utilisez la clayette compensée (sur les modèles de 27 po, en position inférieure (A)), vous devez faire attention quand vous retirez la clayette. Nous vous recommandons de tirer d'abord la clayette quelques centimètres puis, à l'aide de deux poignées, de sortir complètement la clayette en la tenant par ses côtés. La clayette compensée est basse et peut vous brûler si vous placez votre main au milieu de la clayette et si vous la tirez complètement. Faites bien attention de ne pas vous brûler la main sur la porte quand vous utilisez la clayette en position inférieure (A).

Utilisation du four à convection

Four mural

Comment régler une cuisson ou un rôtissage par convection

Pour éviter toute brûlure éventuelle, placez les grilles à la position voulue avant de mettre le four en marche.

1 Appuyez sur la touche **CONV BAKE/1 RACK** (mode cuisson par convection sur une grille) pour la cuisson avec une (1) grille. Ce mode est utilisé pour faire cuire les aliments sur une seule grille dans le four à convection.

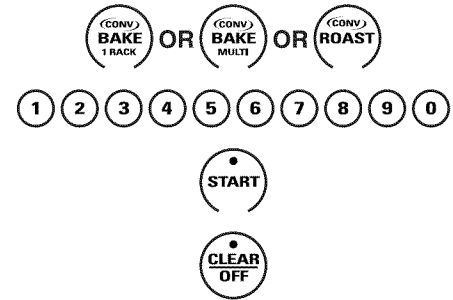
Appuyez sur la touche **CONV BAKE/MULTI** (mode cuisson par convection sur plusieurs grilles) pour la cuisson à convection avec plusieurs grilles. Ce mode sert à préparer les aliments sur plus d'une grille (soit 1, 2, 3 ou plus) en même temps dans le four à convection. Voir la section sur la cuisson avec plusieurs grilles pour plus d'information.

Appuyez sur la touche **CONV ROAST** (rôtissage par convection) pour rôtir à convection.

2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.

3 Appuyez sur **START** (mise en marche).

Pour modifier la température du four, appuyez sur **CONV BAKE/MULTI** (cuisson par convection sur plusieurs grilles), **CONV BAKE/1 RACK** (cuisson par convection sur une grille) ou **CONV ROAST** (rôtissage par convection), et ensuite sur les touches numériques pour régler la nouvelle température.



Lorsque le four commence à chauffer, la température réelle du four s'affiche à l'écran à partir de 100 °F. Lorsque le four atteint la température réglée, il fait entendre 3 signaux sonores.

4 Lorsque la cuisson ou le rôtissage sont terminés, appuyez sur **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt).

REMARQUE :

- Pendant la cuisson, vous entendez le ventilateur fonctionner. Ce ventilateur s'arrête lorsque vous ouvrez la porte, mais l'élément chauffant demeure allumé.
- Il est possible que vous entendiez des «déclics» pendant la cuisson. Ce phénomène est normal.
- Un ventilateur de convection s'allume et s'éteint pendant la cuisson pour mieux répartir l'air chauffé dans le four.

Guide de rôtissage par convection

Viande		Minutes/lb	Température du four (°F)	Température interne (°F)	
Boeuf	Côtes, entrecôte, haut de surlonge (3 à 5 lb)	Saignant 20-24 À point 24-28 Bien cuit 28-32	325°F 325°F 325°F	140°F† 160°F 170°F	
	Filet	Saignant 10-14 À point 14-18	325°F 325°F	140°F† 160°F	
	Désossé ou non (3 à 5 lb)		23-27	325°F 170°F	
Porc	Côtelettes (1/2 à 1 po d'épaisseur)	2 côtelettes 30-35 au total 4 côtelettes 35-40 au total 6 côtelettes 40-45 au total	325°F 325°F 325°F	170°F 170°F 170°F	
	Jambon	En conserve, soc, jarret (3 à 5 lb cuit)	14-18	325°F 140°F	
	Agneau	Désossé ou non (3 à 5 lb)	À point 17-20 Bien cuit 20-24	325°F 325°F	160°F 170°F
Fruits de mer		Poisson, entier (3 à 5 lb)	30-40 au total	400°F	
	Queues de homard (6 à 8 oz ch.)	20-25 au total	350°F		
Volaille	Poulet entier (2½ à 3½ lb)	24-26	350°F	180°-185°F	
	Poulets de Cornouailles non farcis (1 à 1½ lb)	Farcis (1 à 1½ lb)	50-55 au total 55-60 au total	350°F 350°F	180°-185°F 180°-185°F
		Canard (4 à 5 lb)	24-26	325°F	180°-185°F
	Dinde, entière*	Non farcie (10 à 16 lb)	8-11	325°F	180°-185°F
		Non farcie (18 à 24 lb)	7-10	325°F	180°-185°F
	Poitrine de dinde (4 à 6 lb)	16-19	325°F	170°F	

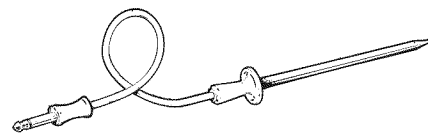
*Il faut généralement allonger la durée de rôtissage de 30 à 45 minutes pour la volaille farcie. Protégez les pilons et la poitrine avec du papier d'aluminium pour éviter un brunissage excessif et le dessèchement de la peau.

† Le ministère de l'Agriculture des États-Unis fait la mise en garde suivante : «Même si la consommation du boeuf saignant est très répandue, il faut savoir que lorsque la température interne de la viande atteint seulement 140 °F, certains micro-organismes nuisibles pour la santé ne sont pas détruits.» (Source : *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA, rév. juin 1985.)

Comment régler un rôtissage avec la sonde thermique

⚠ MISE EN GARDE :

Pour éviter tout risque de brûlures, ne débranchez la sonde de la prise que lorsque le four a refroidi. Ne laissez pas la sonde dans le four.



Pour de meilleurs résultats en préparant de grosses dindes et de gros rôtis, nous recommandons d'utiliser la sonde incluse avec le four à convection.

- 1 Placez la grille (sur les modèles de 78,6 cm (27 po), utilisez la grille décalée) à la position la plus basse (A). Insérez la sonde dans la viande.
- 2 Branchez la sonde dans la prise aménagée dans le four. Assurez-vous qu'elle est bien enfoncée dans la prise. Fermez la porte du four.
- 3 Appuyez sur **CONV ROAST** (rôtissage par convection).
- 4 Appuyez sur les touches chiffrées pour régler la température du four voulue.

Pour changer la température du four durant le cycle de rôtissage à convection, appuyez sur la touche **CONV ROAST** (rôtissage par convection) et ensuite les touches chiffrées pour régler la nouvelle température.

- 5 Appuyez sur **PROBE** (sonde).
- 6 Pour la viande, appuyez sur les touches chiffrées pour régler la température intérieure désirée.
- 7 Appuyez sur **START** (mise en marche).

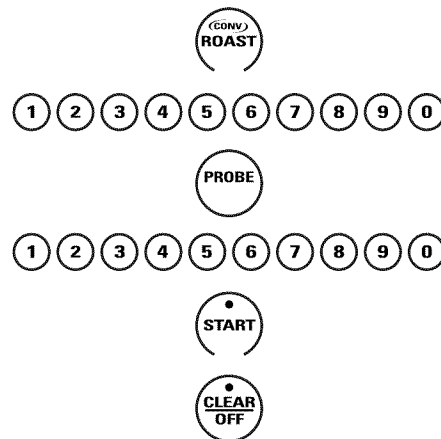
L'afficheur clignotera «**PROBE**» (sonde) et la commande du four émettra un signal si la sonde est insérée dans la prise et que vous n'avez pas réglé une température pour la sonde, ni appuyé sur **START** (mise en marche).

Lorsque le four commence à chauffer, le message «**LO**» s'affiche à l'écran.

Lorsque la température interne de la viande atteint 100 °F, la température interne réelle de l'aliment est affichée à l'écran.

- 8 Lorsque la température interne de la viande atteint celle que vous avez réglée, le four s'éteint et un signal sonore se fait entendre. Pour arrêter ce signal, appuyez sur **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt). Utilisez des poignées ou des mitaines de four pour retirer la sonde de l'aliment. N'utilisez pas de pinces pour la retirer car cela risque de l'endommager.

Si vous retirez la sonde de l'aliment avant que la température finale ait été atteinte, une tonalité se fait entendre et l'écran d'affichage clignote jusqu'à ce que vous enleviez la sonde du four.



REMARQUES :

- Vous entendrez un ventilateur lorsque vous cuisinerez avec ces fonctions. Ce ventilateur s'arrête lorsque vous ouvrez la porte, mais l'élément chauffant demeure allumé.
- Vous ne pouvez pas programmer une fonction minutée, mais vous pouvez utiliser la minuterie.
- Sur les modèles à deux fours, vous ne pourrez pas utiliser la sonde dans le four du haut durant des cuissons avec minuterie. La raison est qu'avec la sonde, c'est la température et non pas la minuterie qui contrôle votre cuisson.

Utiliser les fonctions à minuterie pour la cuisson à convection

REMARQUE : Ne laissez jamais des aliments comme des produits laitiers, du poisson, de la farce, de la volaille et du porc reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Lorsque ces aliments sont laissés à la température de la pièce, cela favorise la prolifération de bactéries nocives. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte car la chaleur produite par l'ampoule pourrait favoriser la prolifération de bactéries.

Sur les modèles de four double, il vous est possible d'utiliser la cuisson ou le rôtissage à minuterie pour un four et l'autonettoyage pour l'autre en même temps; il vous est également possible d'utiliser la cuisson ou le rôtissage à minuterie pour les deux fours en même temps.

Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

Le four se met en marche immédiatement et fonctionne pendant la durée réglée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.

1 Appuyez sur la touche **CONV BAKE/I RACK** deux fois (mode cuisson par convection sur une grille) pour cuire par convection avec une clayette. Ce mode est utilisé pour cuire des aliments sur une seule clayette en mode de cuisson par convection.

Pressez la touche **CONV BAKE/MULTI** une fois (mode cuisson par convection sur plusieurs grilles) pour cuire par convection avec plusieurs clayettes. Vous devez utiliser ce mode pour cuire des aliments sur plus d'une clayette (c.-à-d. sur 2, 3 ou plusieurs clayettes). Consultez la section *Cuisson avec plusieurs clayettes* pour de plus amples informations.

Appuyez sur la touche **CONV ROAST** (rôtissage par convection) pour rôtir par convection.

2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.

3 Appuyez sur **COOK TIME** (temps de cuisson).

REMARQUE : Si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devez peut-être ajouter du temps de cuisson.

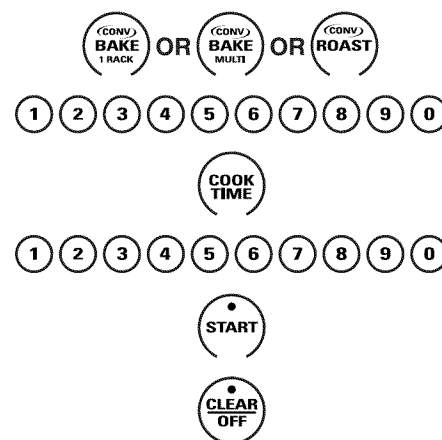
4 Appuyez sur les touches numériques pour choisir la durée de cuisson voulue. Le temps de cuisson minimum que vous pouvez régler est de une (1) minute.

La température du four que vous réglez et le temps de cuisson entré s'affichent.

REMARQUE : Si vous voulez chauffer votre plat jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson est terminée, appuyez une fois sur la touche **WARM/PROOF** (chaud/levage).

5 Appuyez sur **START** (mise en marche).

La température du four que vous avez entrée et le décompte du temps de cuisson sont affichées à l'écran. (L'affichage commence à changer quand la température atteint 100 °F.)



REMARQUE : Sur les modèles de four double, lorsque les deux fours sont utilisés en même temps, les temps qui apparaissent sur l'afficheur seront pour le dernier four à avoir été réglé. Pour afficher l'heure réglée pour le premier four, appuyez sur la touche **COOK TIME** (temps de cuisson) pour cet four.

Le four poursuit la cuisson pendant la durée programmée, puis s'éteint automatiquement, à moins que le réglage ne soit en position **WARM** (chaud).

6 Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt) pour effacer l'afficheur, au besoin. Retirez les aliments du four. Souvenez-vous que les aliments qui restent dans le four continuent à cuire une fois le four éteint, bien qu'il s'éteigne automatiquement.

REMARQUE : Vous entendrez un ventilateur pendant la cuisson avec cette fonction. Le ventilateur fonctionne et s'arrête à intervalle durant la cuisson de manière à bien distribuer l'air chauffé. Il s'arrête lorsque la porte s'ouvre, mais les éléments continueront de chauffer.

*Comment régler
une mise en
marche différée
et un arrêt
automatique*

Le four se met en marche immédiatement et fonctionne pendant la durée réglée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.

1 Appuyez sur la touche **CONV BAKE/1 RACK** deux fois (mode cuisson par convection sur une grille) pour cuire par convection avec une clayette. Ce mode est utilisé pour cuire des aliments sur une seule clayette en mode de cuisson par convection.

Pressez la touche **CONV BAKE/MULTI** une fois (mode cuisson par convection sur plusieurs grilles) pour cuire par convection avec plusieurs clayettes. Vous devez utiliser ce mode pour cuire des aliments sur plus d'une clayette (c.-à-d. sur 2, 3 ou plusieurs clayettes). Consultez la section *Cuisson avec plusieurs clayettes* pour de plus amples informations.

Appuyez sur la touche **CONV ROAST** (rôtissage par convection) pour rôtir par convection.

2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.

3 Appuyez sur **COOK TIME** (temps de cuisson).

REMARQUE : Si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devez peut-être ajouter du temps de cuisson.

4 Appuyez sur les touches chiffrées pour choisir le temps de cuisson voulu.

5 Appuyez sur **DELAY START** (mise en marche différée).

6 Utilisez les touches chiffrées pour régler l'heure à laquelle vous désirez que le four s'allume et commence la cuisson.

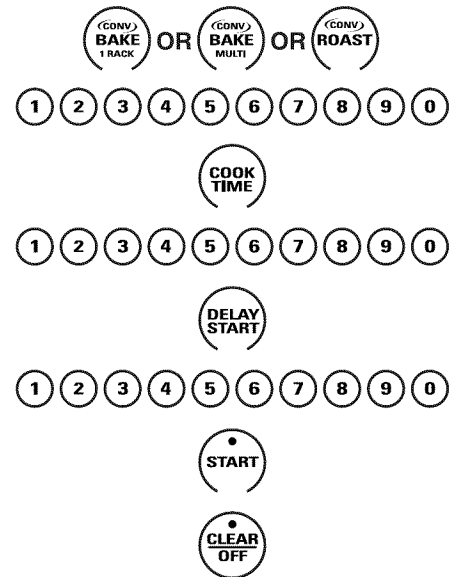
Si vous désirez vérifier les durées de cuisson que vous avez réglées, appuyez sur **DELAY START** (mise en marche différée) pour vérifier l'heure de début réglée, ou appuyez sur **COOK TIME** (temps de cuisson) pour vérifier la durée de cuisson que vous avez réglée.

REMARQUE : Si vous voulez chauffer votre plat jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson est terminée, appuyez une fois sur la touche **WARM/PROOF** (chaud/levage).

7 Appuyez sur **START** (mise en marche).

REMARQUE : Une tonalité se fait entendre si vous utilisez la cuisson à minuterie et ne touchez pas à la touche **START** (mise en marche) après avoir entré la température pour cuire ou rôtir.

Lorsque le four se met en marche à l'heure que vous avez réglée, la température qui change (commençant à 100 °F) et le temps de cuisson apparaissent sur l'écran. L'affichage commence à changer quand la température atteint 100 °F.



REMARQUE : Sur les modèles de four double, lorsque les deux fours sont utilisés en même temps, les temps qui apparaissent sur l'afficheur seront pour le dernier four à avoir été réglé. Pour afficher l'heure réglée pour le premier four, appuyez sur la touche **DELAY START** (mise en marche différée) afin de vérifier l'heure de départ que vous avez réglée ou appuyez sur la touche **COOK TIME** (temps de cuisson) pour vérifier la durée de cuisson que vous avez réglée.

Le four poursuit la cuisson pendant la durée programmée, puis s'éteint automatiquement, à moins que le réglage ne soit en position **WARM** (chaud).

8 Appuyez au besoin sur **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt) pour effacer l'écran d'affichage. Lorsque la cuisson est terminée, retirez les aliments du four. N'oubliez pas que même si le four s'éteint automatiquement, la cuisson des aliments se poursuit après que le four se soit éteint.

REMARQUE : Vous entendrez un ventilateur pendant la cuisson avec cette fonction. Le ventilateur fonctionne et s'arrête à intervalle durant la cuisson de manière à bien distribuer l'air chauffé. Il s'arrête lorsque la porte s'ouvre, mais les éléments continueront de chauffer.

Réglage du four pour conserver les aliments chauds

La caractéristique de conservation des aliments chauds conserve les aliments cuisinés chauds pendant 3 heures après la fin de la cuisson ou peut être activée indépendamment pour conserver chauds les aliments déjà cuits.

Cette caractéristique n'est pas conçue pour réchauffer les aliments froids.

Pour utiliser cette caractéristique indépendamment, appuyez sur la touche **WARM/PROOF** (chaud/levage), puis sur la touche **START** (mise en marche).

Pour utiliser cette caractéristique après avoir cuit ou rôti avec minuterie, appuyez sur la touche **WARM/PROOF** (chaud/levage) quand vous programmez le four et avant d'appuyer sur la touche **START** (mise en marche).

Pour les articles croustillants

- Placez les aliments dans des assiettes ou des casseroles basses.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, placez les aliments sur une seule épaisseur. Ne les mettez pas les uns sur les autres.
- Ne les couvrez pas.
- Vérifiez le croustillant après 20 à 30 minutes. Laissez plus longtemps si nécessaire.

NOTES IMPORTANTES :

- *Les aliments doivent être laissés chauds dans leur récipient de cuisson ou transférés dans un plat de service résistant à la chaleur.*
- *Couvrez la plupart des aliments humides avec une feuille d'aluminium ou un couvercle.*
- *Les aliments frits ou croustillants ne doivent pas être couverts, mais deviennent trop secs s'ils sont réchauffés pendant trop longtemps.*
- *Si vous ouvrez souvent la porte, vous permettez à l'air chaud de s'échapper et aux aliments de refroidir.*
- *Permettez à la température à l'intérieur du four de se stabiliser au bout d'un certain temps avant d'ajouter des articles.*
- *Si la charge est importante, vous devez peut-être couvrir certains des articles cuits.*
- *Enlevez les cuillers de service, etc. avant de mettre les récipients dans le four.*
- *N'utilisez jamais de contenant, de couvercle ou d'emballage en matière plastique.*

⚠ MISE EN GARDE :

Les contenants, les couvercles et les emballages en matière plastique fondent quand ils sont placés dans le four. Vous serez peut-être incapable d'enlever la matière plastique fondue et cela n'est pas couvert par votre garantie.



Pour régler la fonction de fermentation du four

La fonction de fermentation maintient une chaleur suffisante pour faire lever les produits à la levure.

- 1 Placez la pâte recouverte dans une assiette, puis dans le four sur la grille B ou C.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, recouvrez la pâte d'un linge ou d'une pellicule plastique enduite d'une matière grasseuse (il peut être nécessaire de fixer la pellicule plastique sous le contenant afin que le ventilateur du four ne la souffle pas).

- 2 Appuyez deux fois sur la touche **WARM/PROOF** (chaud/levage), puis sur la touche **START** (mise en marche).

L'écran affichera PrF (fermentation).

La lampe intérieure du four s'allume et elle restera allumée durant la fermentation.

La fonction de fermentation procure automatiquement la température optimale demandée par le processus de fermentation et par conséquent elle n'est pas munie d'un contrôle de la température.

- 3 Réglez le mode **TIMER ON/OFF** (minuterie marche/arrêt) pour une (1) heure au maximum. Selon la recette, le pain peut avoir terminé la fermentation en moins d'une heure. Vérifiez le pain au besoin pour suivre son évolution.

- 4 Après une (1) heure de fermentation, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt). Si l'apprêt n'est pas terminé, laissez le pain dans le four fermé jusqu'à ce qu'il atteigne la hauteur désirée.

- Pour éviter d'abaisser la température du four et ainsi augmenter la durée de la fermentation, n'ouvrez pas la porte du four inutilement.
- Vérifiez le pain sans trop tarder pour éviter une fermentation excessive.

REMARQUES:

- N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer les aliments ou les garder au chaud. La température de fermentation du four n'est pas suffisamment élevée pour garder les aliments à des températures sécuritaires. Utilisez la touche **WARM** (chaud) pour conserver vos aliments chauds.
- La caractéristique d'apprêt disponible dans le four du haut seulement.
- La fermentation ne fonctionnera pas si la température du four est supérieure à 125 °F. Le message **HOT** s'affichera à l'écran.



REMARQUE:

Réglez le four au mode **PROOF** (levage) pour une (1) heure au plus, puis laissez le pain à l'intérieur du four jusqu'à ce qu'il atteigne la hauteur désirée. Utiliser le mode **PROOF** (levage) au-delà d'une (1) heure peut compromettre la levure.

Faites-le vous-même!

Il est possible que vous trouviez que dans votre nouveau four la cuisson est différente que dans votre ancien four. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines afin de vous familiariser avec son fonctionnement. Si vous trouvez que la température dans votre nouveau four est trop élevée ou trop basse, vous pouvez régler la commande de température vous-même.

Nous vous recommandons de ne pas utiliser un thermomètre bon marché, comme ceux vendus dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre nouveau four. Ces thermomètres peuvent présenter des écarts de 20 à 40 degrés.

REMARQUE : Ce réglage n'affectera nullement les températures de grillage et d'autonettoyage. De plus, il sera conservé en mémoire si jamais une panne de courant survient.

Pour régler la commande de température

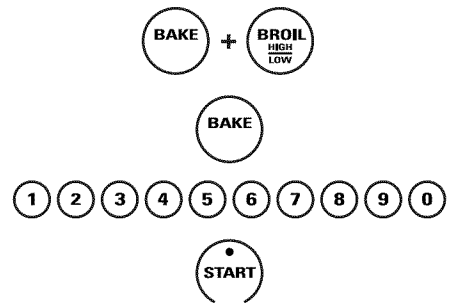
1 Appuyez simultanément sur les touches **BAKE** (cuisson) et **BROIL HIGH/LOW** (grillage max./min.) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche SF.

2 Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson) du four duquel vous désirez ajuster le thermostat.

Appuyez une fois sur la touche **BAKE** (CUISSON) pour diminuer (-) la température du four ou deux fois pour l'augmenter (+).

3 La température du four peut être augmentée (+) ou réduite (-) de 35 °F. Appuyez sur les touches numériques dans l'ordre dans lequel vous les lisez. Par exemple, pour modifier la température du four de 15 °F, appuyez sur les touches 1 et 5.

4 Lorsque la modification désirée est effectuée, appuyez sur **START** (mise en marche) pour afficher de nouveau l'heure. Vous pouvez maintenant utiliser votre four comme d'habitude.



Le type de margarine utilisée affecte la cuisson!

La plupart des recettes nécessitant une cuisson exige l'utilisation de produits à forte teneur en matières grasses, comme du beurre ou de la margarine (80 % de matières grasses). Si vous diminuez la quantité de gras, vous pourriez ne pas obtenir les mêmes résultats qu'avec un produit à plus forte teneur en matières grasses.

Vous pouvez rater votre recette de gâteau, de tarte, de pâtisseries, de biscuits ou de friandises lorsque vous utilisez de la graisse tartinable à faible teneur en matières grasses. Plus la teneur en matières grasses d'une graisse tartinable est faible, plus la différence est appréciable.

En vertu des normes fédérales, les produits étiquetés comme étant de la «margarine» doivent contenir au moins 80 % de matières grasses. Par contre, les graisses tartinables à faible teneur en matières grasses contiennent moins de gras et plus d'eau. La forte teneur en eau de ces graisses tartinables affecte la texture et la saveur des produits de boulangerie. Pour obtenir de bons résultats avec vos anciennes recettes préférées, utilisez de la margarine, du beurre ou de la graisse à tartiner contenant au moins 70 % d'huile végétale.

Avant l'autonettoyage

Pour que le programme fonctionne adéquatement, il faut que la porte du four soit fermée et que toutes les commandes soient réglées correctement.

Nous vous recommandons d'assurer une ventilation adéquate en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte de cuisine au cours du premier autonettoyage.

Retirez du four la lèchefrite, la grille de la lèchefrite, la sonde, tous les ustensiles de cuisson et le papier d'aluminium.

Les grilles recouvertes de porcelaine grise peuvent rester dans le four durant le cycle autonettoyant sans risque de dommage. Les grilles plaquées nickel et les grilles de rôtissage à convection peuvent rester dans le four durant le cycle autonettoyant, mais elles perdront leur éclat et glisseront plus difficilement.

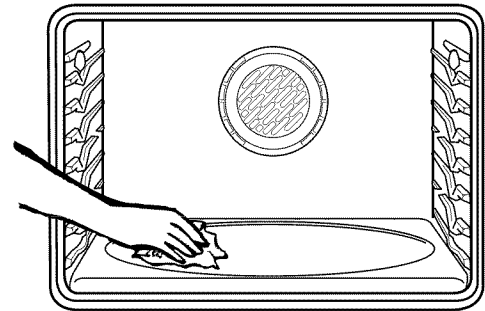
N'utilisez pas de matières abrasives ou de nettoyeurs à four. Nettoyez le dessus, les côtés et l'extérieur de la porte du four avec du savon et de l'eau.

Assurez-vous que le capot de la lampe du four est bien en place et que la lampe est éteinte.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles à la fumée produite pendant le programme d'autonettoyage de n'importe quel four. Placez les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.

⚠ MISE EN GARDE :

Ne placez jamais d'ustensiles de cuisson ou d'autre article sur le plancher du four. Un élément de chauffage se trouve sous le plancher du four. Si vous placez des articles sur le plancher du four, cela peut entraîner une surchauffe du four, qui endommagera votre four et risquera d'endommager vos armoires de cuisine ou d'y mettre le feu.



Essuyez le surplus de saleté sur la sole du four.
(L'apparence peut varier.)

Sur les modèles de four mural double, il vous est possible de régler un cycle de nettoyage pour les deux fours en même temps. Le dernier four à être réglé retardera automatiquement le début de son cycle jusqu'à la fin du cycle de nettoyage du premier four.

Sur les modèles de four mural double, il vous est possible d'utiliser la cuisson à minuterie pour un four et l'autonettoyage pour l'autre en même temps.

Comment régler l'autonettoyage

- 1 Appuyez sur la touche **SELF CLEAN STD/LOW** (autonettoyage normal/bas) une fois pour nettoyer pendant 4 heures ou deux fois pour nettoyer pendant 3 heures.

Nous vous recommandons l'autonettoyage de 3 heures pour nettoyer des petites saletés limitées et l'auto-nettoyage de 4 heures pour les fours plus sales.

- 2 Si vous avez besoins d'un temps autre que 3 heures ou 4 heures, utilisez les touches numériques et inscrivez le temps de nettoyage désiré.

Vous pouvez changer le temps de nettoyage à n'importe quel temps entre 3 et 5 heures, selon le degré de saleté du four.

- 3 Appuyez sur **START** (mise en marche).

La porte se verrouille automatiquement. L'écran affiche la durée de nettoyage résiduelle. Il ne sera alors plus possible d'ouvrir la porte tant que la température ne sera pas descendue sous la température de verrouillage et que le message **LOCKED** sera affiché.



Lorsque le message **LOCKED** n'est plus affiché, ouvrez la porte.

- Le message «**LOCK**» clignote et un signal sonore se fait entendre si vous réglez un programme d'autonettoyage et oubliez de fermer la porte du four.
- Pour interrompre un programme d'autonettoyage, appuyez sur **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt). Lorsque le message **LOCKED** s'éteint pour indiquer que la température du four est descendue sous la température de verrouillage, ouvrez la porte.

Pour différer le début de l'autonettoyage

- 1 Appuyez sur la touche **SELF CLEAN STD/LOW** (autonettoyage normal/bas) une fois pour nettoyer pendant 4 heures ou deux fois pour nettoyer pendant 3 heures.

Nous vous recommandons l'autonettoyage de 3 heures pour nettoyer des petites saletés limitées et l'autonettoyage de 4 heures pour les fours plus sales.

- 2 Si vous avez besoin d'un temps autre que 3 heures ou 4 heures, utilisez les touches numériques et inscrivez le temps de nettoyage désiré.

Vous pouvez changer le temps de nettoyage à n'importe quel temps entre 3 et 5 heures, selon le degré de saleté du four.

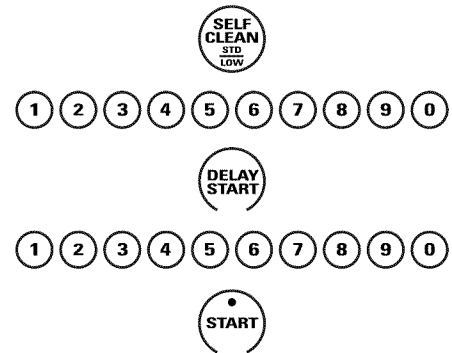
- 3 Appuyez sur **DELAY START** (mise en marche différée).
- 4 Appuyez sur les touches numériques pour entrer l'heure à laquelle vous désirez que le programme d'autonettoyage commence.
- 5 Appuyez sur **START** (mise en marche).

La porte se verrouille automatiquement. L'écran affiche l'heure de début du nettoyage. Il ne sera alors plus possible d'ouvrir la porte tant que la température ne sera pas descendue sous la température de verrouillage et que le message **LOCKED** sera affiché à l'écran.

Lorsque le message **LOCKED** n'est plus affiché à l'écran, ouvrez la porte.

REMARQUE : Sur les modèles de four mural double, il vous est possible de régler le démarrage différé du nettoyage pour les deux fours en même temps. Le deuxième four à être réglé retardera automatiquement le début de son cycle jusqu'à la fin du cycle de nettoyage du premier four.

Pour rappeler l'heure de mise en marche du deuxième four, appuyez sur le coussinet **DELAY START** (mise en marche différée) des contrôles du deuxième four.



Après l'autonettoyage

Vous remarquerez un peu de cendre blanche dans le four. Essayez-la avec un linge humide lorsque le four a refroidi.

S'il reste des taches blanches, faites-les disparaître à l'aide d'un tampon à récurer savonneux. Rincez à fond avec une solution d'eau et de vinaigre.

Il s'agit généralement de résidus de sel qui ne disparaissent pas lors de l'autonettoyage.

Si le four n'est pas propre après un premier nettoyage, programmez à nouveau un autonettoyage.

- Vous ne pouvez programmer aucune fonction de cuisson tant que le four n'a pas suffisamment refroidi pour que vous puissiez déverrouiller la porte.
- Pendant un programme d'autonettoyage, vous pouvez appuyer sur **CLOCK** (horloge) pour afficher l'heure. Pour revenir à la durée résiduelle d'autonettoyage, appuyez sur **SELF CLEAN STD/LOW** (autonettoyage normal/bas).
- Si les grilles du four glissent difficilement, appliquez un peu d'huile végétale ou de cuisson sur un essuie-tout, puis essuyez les bords des grilles du four avec l'essuie-tout.

Caractéristiques spéciales des commandes du four

Votre four comporte d'autres fonctions spéciales que vous pouvez utiliser.

Elles sont conservées dans la mémoire de la commande jusqu'à ce que vous suiviez à nouveau les étapes indiquées. Quand l'écran indique votre choix, appuyez sur la touche **START** (mise en marche). Ces caractéristiques spéciales

sont conservées en mémoire, même après une panne de courant.

Les modes de caractéristiques spéciales ne peuvent être activés que lorsque l'écran indique l'heure de la journée.

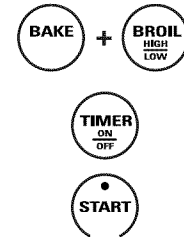
Voici les fonctions et comment les activer.

Tonalités à la fin d'une fonction minutée

À la fin d'une fonction minutée, trois signaux sonores courts se font entendre, suivis d'un signal sonore toutes les 6 secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt). Cette tonalité toutes les 6 secondes peut être annulée. Pour annuler la tonalité toutes les 6 secondes :

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **BAKE** (cuisson) et **BROIL HIGH/LOW** (grillage max./min.) (sur les modèles à deux fours, utilisez les contrôles du four situés en **haut**) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche «SF».
- 2 Appuyez sur **TIMER ON/OFF** (minuterie marche/arrêt). L'écran affiche CON BEEP (tonalité continue). Appuyez de nouveau sur **TIMER ON/OFF** (minuterie marche/arrêt). L'écran affiche BEEP. (La tonalité toutes les 6 secondes est ainsi annulée.)
- 3 Appuyez sur **START** (mise en marche).

REMARQUE : Sur les modèles de four mural double, cette commande annule la tonalité de fin de cycle pour les deux fours.



12 heures, 24 heures ou extinction de l'heure

Votre commande est réglée pour fonctionner avec le système horaire de 12 heures. Si vous désirez utiliser le système horaire de 24 heures ou préférez ne pas afficher l'heure, suivez les étapes ci-dessous.

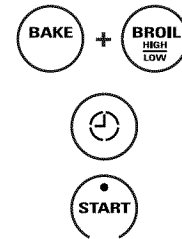
1 Appuyez simultanément sur les touches **BAKE** (cuisson) et **BROIL HIGH/LOW** (grillage max./min.) (sur les modèles à deux fours, utilisez les contrôles du four situés en **haut**) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche «SF».

2 Appuyez une fois sur **CLOCK** (horloge). L'écran affiche «12 hr». Si c'est le mode que vous désirez, appuyez sur la touche **START** (mise en marche).

Appuyez de nouveau sur **CLOCK** (horloge) pour régler le système horaire de 24 heures. L'écran affiche «24 hr». Si c'est le mode que vous désirez, appuyez sur la touche **START** (mise en marche).

Appuyez de nouveau sur **CLOCK** (horloge) pour éteindre l'horloge. L'écran affiche «OFF». (éteint). Si c'est le mode que vous désirez, appuyez sur la touche **START** (mise en marche).

REMARQUE : Lorsque l'horloge est réglée au mode «extinction», vous ne pouvez utiliser la fonction de mise en marche différée.



Extinction après 12 heures

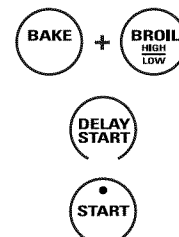
Grâce à cette caractéristique, si vous oubliez le four et le laissez allumé, la commande l'éteindra automatiquement après 12 heures pendant les fonctions de cuisson, ou après 3 heures pendant une fonction de grillage. Si vous désirez annuler cette fonction, suivez les étapes ci-dessous.

1 Appuyez simultanément sur les touches **BAKE** (cuisson) et **BROIL HIGH/LOW** (grillage max./min.) (sur les modèles à deux fours, utilisez les contrôles du four situés en **haut**) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche «SF».

2 Appuyez sur **DELAY START** (mise en marche différée). L'écran affiche no shdn (aucune extinction).

3 Appuyez sur **START** (mise en marche) pour que l'extinction soit en fonction et régler la commande à ce mode spécial.

REMARQUE : Sur les modèles de four mural double, cette commande active la fonction spéciale pour les deux fours.



Température en degrés Fahrenheit ou Celsius

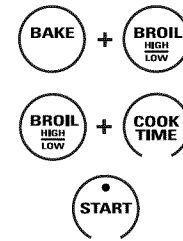
Votre commande est réglée pour afficher la température en degrés Fahrenheit, mais vous pouvez modifier cette sélection afin de l'afficher en degrés Celsius.

- 1 Appuyez simultanément sur les touches **BAKE** (cuisson) et **BROIL HIGH/LOW** (grillage max./min.) (sur les modèles à deux fours, utilisez les contrôles du four situés en **haut**) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche «SF».
- 2 Appuyez simultanément sur **COOK TIME** (temps de cuisson) et **BROIL HIGH/LOW** (grillage max./min.). L'écran affiche «F» (degrés Fahrenheit).

Appuyez simultanément de nouveau sur **COOK TIME** (temps de cuisson) et **BROIL HIGH/LOW** (grillage max./min.). L'écran affiche «C» (degrés Celsius).

- 3 Appuyez sur **START** (mise en marche). Le nouveau réglage apparaît pour les deux fours.

REMARQUE : Sur les modèles à deux fours, le nouveau réglage apparaît pour les deux fours.



Utilisation de la conversion Auto Recipe (auto-recette) (auto-recette)

Quand vous utilisez la cuisson à convection, la caractéristique de conversion Auto Recipe (auto-recette) convertit automatiquement les températures de cuisson normales aux températures de cuisson par convection.

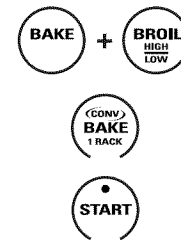
Quand la caractéristique est activée, la température réelle de convection (température réduite) apparaît sur l'écran. Par exemple, si vous inscrivez une température normale de recette de 350 °F et si vous appuyez sur la touche **START** (mise en marche), **CON** (convection) et la température de convection de 325 °F apparaît sur l'écran.

REMARQUE : Cette caractéristique ne convertit pas les temps de cuisson normaux en temps par convection, mais uniquement la température.

Pour utiliser cette caractéristique :

- 1 Appuyez sur les touches **BAKE** (cuisson) et **BROIL HIGH/LOW** (grillage max./min.) (sur les modèles à deux fours, utilisez les contrôles du four situés en **haut**) en même temps pendant 3 secondes, jusqu'à ce que «SF» apparaisse sur l'écran.
- 2 Appuyez sur la touche **CONV BAKE/1 RACK** (cuisson par convection sur une grille). **CON OFF** (convection arrêtée) apparaît sur l'écran. Appuyez encore une fois sur la touche **CONV BAKE/1 RACK** (cuisson par convection sur une grille). «CON ON» (convection en marche) apparaît sur l'écran.
- 3 Appuyez sur la touche **START** (mise en marche).

Pour désactiver cette caractéristique, répétez les opérations 1 à 3 ci-dessus, mais appuyez sur la touche **START** (mise en marche) quand «CON OFF» (convection arrêtée) apparaît sur l'écran.



Conçu pour les fêtes juives et le Sabbath

Vous ne pouvez utiliser le mode Sabbath que pour cuire ou pour rôtir. Vous ne pouvez pas l'utiliser pour convection, griller, auto-nettoyer ou mettre en marche en mode différé.

REMARQUE : Vous allumez automatiquement la lumière du four (sur certains modèles) en ouvrant la porte, et vous l'éteignez automatiquement en fermant la porte. Vous pouvez enlever l'ampoule. Consultez la section «Remplacement de l'ampoule du four». Si votre modèle a un commutateur de lumière sur le panneau de contrôle, vous pouvez allumer la lumière et la laisser allumée.

Réglage normal de la cuisson et du rôtissage

Assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure du jour et que le four ne soit pas en fonctionnement.

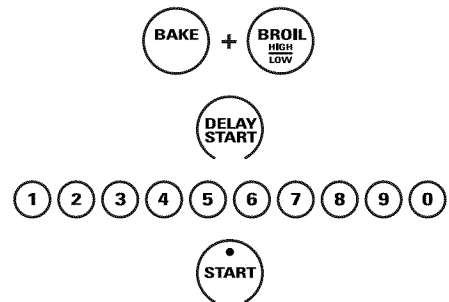
- 1 Pressez sur les touches **BAKE** (cuisson) et **BROIL HIGH/LOW** (grillage max./min.), **en même temps**, et maintenez-les appuyées jusqu'à ce que «SF» apparaisse sur l'écran.

REMARQUE : Si le mot Bake (cuisson) ou Broil (grillage) apparaît sur l'affichage, cela signifie que les touches **BAKE** et **BROIL HIGH/LOW** n'ont pas été pressées simultanément. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt) et recommencez.

- 2 Tapez sur la touche **DELAY START** (mise en marche différée) jusqu'à ce que «SAb bAtH» (sabbath) apparaisse sur l'écran.
- 3 Appuyez sur la touche **START** (mise en marche) \supset apparaît sur l'écran.
- 4 Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson). Aucun signal n'apparaît.
- 5 À l'aide des touches chiffrées, inscrivez la température désirée entre 170 °F et 550 °F. Aucun signal ni aucune température n'apparaît.
- 6 Appuyez sur la touche **START** (mise en marche).
- 7 Après un délai d'une durée variable d'environ 30 secondes à une minute, $\supset \subset$ apparaît à nouveau sur l'écran, indiquant que le four est en train de cuire ou de rôtir. Si $\supset \subset$ n'apparaît pas sur l'écran, recommencez à l'étape 4.

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson), inscrivez la nouvelle température à l'aide des touches chiffrées et appuyez sur la touche **START** (mise en marche).

REMARQUE : Les touches **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt) et **COOK TIME** (temps de cuisson) restent actives en mode Sabbath.



Quand \supset apparaît sur l'écran, vous avez réglé le four pour le Sabbath. Quand $\supset \subset$ apparaît sur l'écran, le four est en train de cuire ou de rôtir.

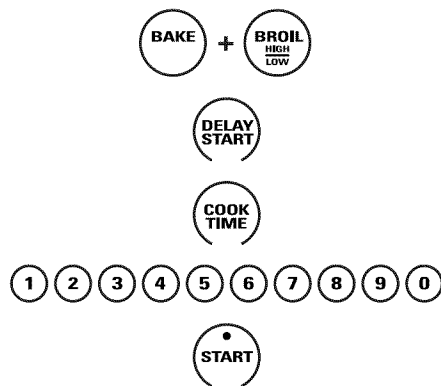
Réglage de la mise en marche immédiate et de l'arrêt automatique de la cuisson et du rôtissage

Assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure du jour et que le four ne soit pas en fonctionnement.

- 1 Pressez sur les touches **BAKE** (cuisson) et **BROIL HIGH/LOW** (grillage max./min.), **en même temps**, et maintenez-les appuyées jusqu'à ce que «SF» apparaisse sur l'écran.
*REMARQUE : Si le mot Bake (cuisson) ou Broil (grillage) apparaît sur l'affichage, cela signifie que les touches **BAKE** et **BROIL HIGH/LOW** n'ont pas été pressées simultanément. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt) et recommencez.*
- 2 Tapez sur la touche **DELAY START** (mise en marche différée) jusqu'à ce que «SAb bAtH» (sabbath) apparaisse sur l'écran.
- 3 Appuyez sur la touche **START** (mise en marche) ▷ apparaît sur l'écran.
- 4 Appuyez sur la touche **COOK TIME** (temps de cuisson).
- 5 Appuyez sur les touches chiffrées pour régler la durée désirée de cuisson (entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes). La durée de cuisson inscrite apparaît sur l'écran.
- 6 Appuyez sur la touche **START** (mise en marche).
- 7 Appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson). Aucun signal n'apparaît sur l'écran.
- 8 À l'aide des touches chiffrées, inscrivez la température désirée. Aucun signal ni aucune température n'apparaît.
- 9 Appuyez sur la touche **START** (mise en marche).
- 10 Après un délai d'une durée variable d'environ 30 secondes à une minute, ▷ ◁ apparaît à nouveau sur l'écran, indiquant que le four est en train de cuire ou de rôtir. Si ▷ ◁ n'apparaît pas sur l'écran, recommencez à l'étape 7.

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche **BAKE** (cuisson), inscrivez la nouvelle température à l'aide des touches chiffrées et appuyez sur la touche **START** (mise en marche).

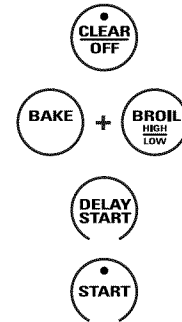
Quand la cuisson est terminée, ▷ ◁ se transforme en ▷ sur l'écran et 0:00 apparaît sur l'écran, indiquant que le four s'est arrêté, mais qu'il est toujours en mode Sabbath. Enlevez les aliments cuits.



Quand ▷ apparaît sur l'écran, vous avez réglé le four pour le Sabbath. Quand ▷ ◁ apparaît sur l'écran, le four est en train de cuire ou de rôtir.

Sortie du mode Sabbath

- 1 Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF** (annulation/arrêt).
- 2 Si le four est en train de cuire, attendez pendant une durée variable d'environ 30 secondes à une minute, que **▷** apparaisse sur l'écran.
- 3 Pressez sur les touches **BAKE** (cuisson) et **BROIL HIGH/LOW** (grillage max./min.), **en même temps**, et maintenez-les appuyées jusqu'à ce que «SF» apparaisse sur l'écran.
- 4 Tapez sur la touche **DELAY START** (mise en marche différée) jusqu'à ce que 12 shdn ou no shdn apparaisse sur l'écran. 12 shdn signifie que le four s'arrête automatiquement au bout de 12 heures et no shdn signifie que le four ne s'arrête pas automatiquement.
- 5 Appuyez sur la touche **START** (mise en marche).



REMARQUE : En cas de panne d'électricité pendant que le four est en mode Sabbath, le four s'arrête automatiquement et demeure arrêté même si l'électricité est rétablie. Vous devez régler à nouveau le four.

Entretien et nettoyage

Four mural

AVANT DE NETTOYER UNE PIÈCE QUELCONQUE DU FOUR, ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE A ÉTÉ COUPÉE ET QUE TOUTES LES SURFACES DE L'APPAREIL ONT REFROIDI.

Comment retirer la pellicule d'expédition de protection et le ruban d'emballage

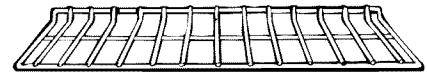
Pincez avec soin entre vos doigts un coin de la pellicule de protection pour l'expédition et détachez-la lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets tranchants pour retirer la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Pour s'assurer de ne pas endommager le fini du produit, le meilleur

moyen pour décoller du nouvel appareil l'adhésif du ruban d'emballage est d'appliquer du détergent liquide pour laver la vaisselle. Appliquez avec un chiffon doux et laissez tremper.

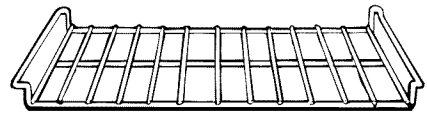
REMARQUE : L'adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne pourra l'être s'il a été cuit en place.

Grilles du four

Toutes les grilles de four peuvent être nettoyées à la main à l'aide d'un nettoyant abrasif ou d'une laine d'acier. Après le nettoyage, rincez les grilles avec de l'eau propre et asséchez-les avec un chiffon propre. Les grilles de four recouvertes de porcelaine grise (y compris la grille décalée) peuvent rester dans le four pendant le cycle d'auto nettoyage sans être endommagées. Les grilles de four nickelées (y compris la grille décalée) peuvent rester dans le four pendant le cycle d'auto nettoyage, mais elles perdront leur éclat et glisseront plus difficilement. Il faudra graisser les bords des côtés des grilles avec un léger revêtement d'huile végétale après le nettoyage manuel ou dans le four. Ceci aidera à glisser facilement les grilles dans le four.



Grille de four



Grille décalée (sur les modèles de 27 po)

Pièces en acier inoxydable (si inclus) et en métal

N'utilisez pas de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un produit nettoyant ou cire à acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou la cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, or to find the location of a dealer nearest you, veuillez appeler notre numéro sans frais : 1.800.626.2002 ou visitez notre site Web monogram.com.

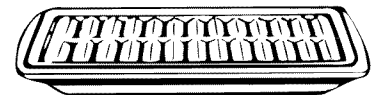
Lèche-frite et grille

Après avoir grillé, retirez la lèche-frite et sa grille du four. Retirez la grille de la lèche-frite. Versez délicatement la graisse de la lèche-frite dans un contenant approprié.

Lavez et rincez la lèche-frite et sa grille dans l'eau chaude avec un tampon à récurer de plastique ou imbibé de savon.

Si des aliments brûlés se trouvent sur la grille, saupoudrez-la de détergent tandis qu'elle est chaude et couvrez-la d'essuie-tout ou d'un linge à vaisselle. Faire tremper la lèche-frite éliminera les aliments cuits.

La lèche-frite et sa grille se lavent avec un détergent commercial pour four.



La lèche-frite et sa grille se lavent aussi au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas la lèche-frite et sa grille dans un four autonettoyant.

Ne rangez pas la lèche-frite et sa grille dans le four alors qu'elles sont sales.

Enlèvement de la porte du four en la soulevant— enlèvement

La porte est très lourde. Faites attention quand vous l'enlevez ou vous la soulevez.

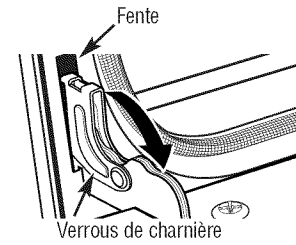
Ne soulevez jamais la porte par sa poignée.

Enlèvement de la porte :

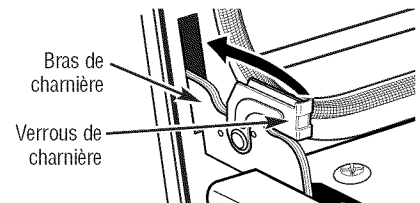
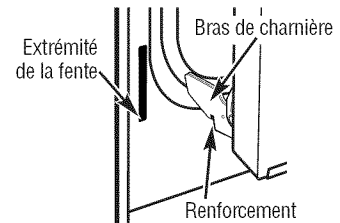
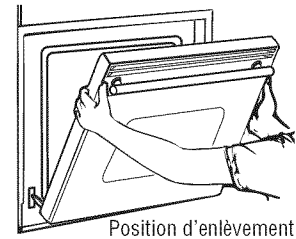
- 1 Ouvrez complètement la porte.
- 2 Tirez les verrous de charnières vers l'armature de la porte, en position déverrouillée. Un outil, comme un tournevis à lame plate, peut être nécessaire.
- 3 Tenez fermement les deux côtés **du haut** de la porte.
- 4 Fermez la porte à la position de retrait de la porte, soit à moitié chemin entre la position d'arrêt de gril et la position entièrement ouverte.

Remise en place de la porte :

- 1 Tenez fermement les deux côtés **du haut** de la porte.
- 2 Avec la porte au même angle que pour l'enlever, mettez le renforcement du bras de charnière dans l'arête du bas de la fente de charnière. Le renforcement du bras de charnière doit être bien installé dans le bas de la fente.
- 3 Ouvrez complètement la porte.
Si la porte n'est pas complètement ouverte, l'indentation ne repose pas bien à l'extrémité inférieure de la fente.
- 4 Poussez les verrous de charnière contre l'armature de devant du trou du four, en position verrouillée.
- 5 Fermez la porte du four.



Tirez en bas les verrous des charnières pour déverrouiller.



Poussez vers le haut les verrous des charnières pour verrouiller.

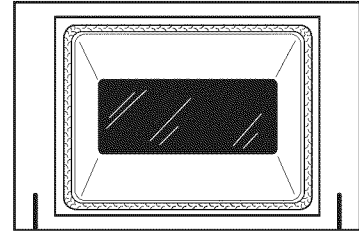
De la porte

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

- La partie qui se trouve à l'intérieur du joint se nettoie lors de l'autonettoyage. Vous n'avez donc pas à nettoyer cette partie à la main.
- La partie qui se trouve à l'extérieur du joint et le cadre avant de la porte peuvent être nettoyés avec un tampon à récurer savonneux ou en plastique, de l'eau très chaude et du détergent. Rincez à fond avec une solution d'eau et de vinaigre.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- Nettoyez le dessus, les côtés et le devant de la porte du four avec de l'eau savonneuse. Rincez bien. Vous pouvez également utiliser un produit nettoyant pour les vitres pour laver le hublot à l'extérieur de la porte. Évitez de faire couler de l'eau dans les orifices d'aération.
- Si une tache persiste sur la garniture de l'évent de la porte, utilisez un nettoyant légèrement abrasif et une éponge à récurer pour de meilleurs résultats.
- Les éclaboussures de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et autres préparations à badigeonner contenant des acides peuvent causer des taches de décoloration et doivent être essuyées immédiatement. Lorsque les surfaces ont refroidi, nettoyez bien et rincez.
- N'utilisez pas de produits nettoyants pour le four, de poudres ou de produits nettoyants abrasifs sur la surface extérieure de la porte.



Ne frottez pas ou ne nettoyez pas le joint de la porte—ce joint en fibre de verre présente une résistance extrêmement faible à l'abrasion.

Si vous remarquez que le joint est usé, effiloché ou endommagé, ou s'il n'assure pas une bonne étanchéité, faites-le remplacer.

Tableau de commande

Il est conseillé d'essuyer le tableau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec un savon doux et de l'eau, ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un linge doux.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de produits nettoyants liquides puissants, de tampons à récurer en plastique ou de produits nettoyants commerciaux pour le four sur le tableau de commande—ces produits endommageront le fini. Vous pouvez aussi utiliser une solution contenant autant d'eau chaude que de vinaigre.

Ampoules du four

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURES :
Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique du four en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur au panneau de distribution principal. Sinon, vous pourriez subir un choc électrique ou des brûlures.

⚠ MISE EN GARDE

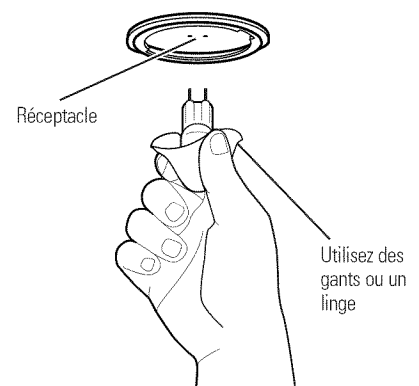
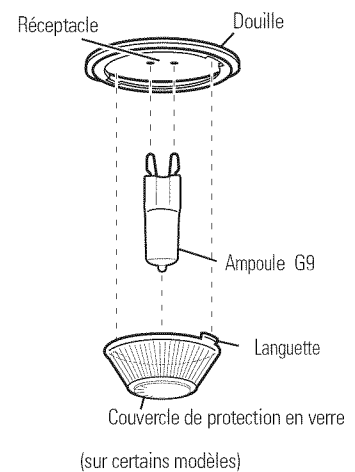
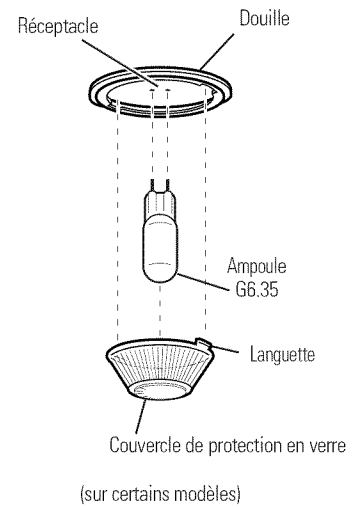
RISQUE DE BRÛLURES : Enlevez le capot en verre et l'ampoule après qu'ils aient refroidi. Vous pourriez vous brûler si vous touchez au verre chaud à main nue ou avec un chiffon humide.

Enlèvement :

- 1 Tournez le couvercle en verre dans le sens opposé à celui des aiguilles d'une montre d'1/4 de tour jusqu'à ce que les taquets du couvercle de verre correspondent aux encoches de la douille. Vous aurez une meilleure prise si vous portez des gants de latex.
- 2 Portez des gants ou utilisez un chiffon propre et retirez l'ampoule en tirant pour la sortir.

Remplacement :

- 1 Utilisez une nouvelle ampoule à halogène de 120/130 volts sans dépasser 50 watts. Remplacez l'ampoule grillée par une autre du même type que celle que vous avez enlevée. L'un des deux types d'ampoule ci-contre est utilisé sur votre modèle. Pour connaître l'ampoule de rechange qu'il vous faut, examinez les bornes de l'ampoule. L'ampoule qui possède deux broches droites est une ampoule G6.35, tandis que celle dont les bornes sont en forme de boucle est une ampoule G9. **(Il ne faut pas les interchanger.)** Assurez-vous que l'ampoule de rechange est de 120 V ou 130 V (et NON de 12 V).
- 2 Avec des gants ou à l'aide d'un linge sec, enlevez l'ampoule de son emballage. **Ne touchez jamais l'ampoule à mains nues.** Le sébum de la peau causera des dommages à l'ampoule et en réduira la durée de vie utile.
- 3 Poussez l'ampoule tout droit dans le réceptacle, jusqu'au fond.
- 4 Placez les languettes du couvercle de verre dans les rainures de la douille. Tournez le couvercle de verre d'un quart 1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.
Pour voir plus clair à l'intérieur du four, nettoyez fréquemment le couvercle en verre à l'aide d'un linge humide. Ne le nettoyez que quand le four est complètement froid.
- 5 Rebranchez le courant électrique au four.

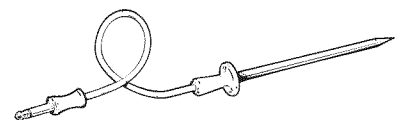


Sonde

Lavez la sonde thermique avec de l'eau savonneuse ou un tampon à récurer savonneux. Laissez refroidir la sonde avant de la laver. Faites disparaître les taches tenaces avec un tampon à récurer savonneux, puis rincez et séchez.

Ne plongez pas la sonde thermique dans l'eau.

Ne rangez pas la sonde thermique dans le four.



Économisez du temps et de l'argent!

Consultez d'abord
les conseils de
dépannage des pages
qui suivent. Vous
pourriez vous éviter
d'appeler un
réparateur.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE
L'HORLOGE ET LA MINUTERIE NE FONCTIONNENT PAS	<ul style="list-style-type: none"> Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. Voir la section <i>Commandes, l'horloge et la minuterie</i>.
LA LAMPE DU FOUR NE S'ALLUME PAS	<ul style="list-style-type: none"> L'ampoule est dévissée ou grillée. Révissez-la ou remplacez-la. La touche qui actionne la lampe du four est défectueuse. Appelez un réparateur.
TEMPÉRATURE TROP ÉLEVÉE OU TROP BASSE DANS LE FOUR	<ul style="list-style-type: none"> La commande de température du four doit être réglée. Voir la section <i>Réglage de la commande de température Faites-le vous-même!</i>
LE FOUR NE FONCTIONNE PAS	<ul style="list-style-type: none"> Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Les commandes du four ne sont pas réglées correctement.
CUISSON OU RÔTISSAGE INADÉQUATS DES ALIMENTS DANS LE FOUR	<ul style="list-style-type: none"> Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. Reportez-vous à la section <i>Cuisson ou Rôtissage</i>. La grille n'est pas à la bonne position ou elle n'est pas de niveau. Des plats de cuisson ne convenant pas ou des plats de cuisson de mauvaise taille sont utilisés. La commande de température du four doit être réglée. Voir la section <i>Réglage de la commande de température Faites-le vous-même!</i>
GRILLAGE INADÉQUATS DES ALIMENTS DANS LE FOUR	<ul style="list-style-type: none"> La porte du four est ouverte. Fermez la porte. Ce modèle est conçu pour une porte fermée. Grillez toujours avec la porte fermée. Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. Assurez-vous d'avoir appuyé sur BROIL HIGH/LOW (<i>grillage max./min.</i>). Grille placée à une hauteur inadéquate. Voir le <i>Guide de grillage</i>. Aliments cuits dans un plat de cuisson chaud. Utilisez la lèche-frite et sa grille comprises avec votre four. Assurez-vous qu'il est froid. Plat de cuisson qui ne convient pas au grillage. Utilisez la lèche-frite et sa grille comprises avec votre four. La sonde est branchée dans le four. Enlevez la sonde du four. Le papier d'aluminium utilisé sur la lèche-frite et sa grille n'a pas été ajusté correctement et n'a pas été fendu tel que recommandé. Dans certaines régions, la tension de l'alimentation peut être basse. Faites préchauffer l'élément chauffant environ 10 minutes. Faites griller pendant une période plus longue que celle recommandée dans le <i>Guide de grillage</i>.
LE PROGRAMME D'AUTONETTOYAGE NE FONCTIONNE PAS	<ul style="list-style-type: none"> La température du four est trop élevée pour pouvoir régler un autonettoyage. Laissez la température du four descendre et refaites le réglage des commandes. Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. Voir la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>. La sonde est branchée dans le four. Enlevez la sonde du four.
SONS DE «CRÉPITEMENT» OU «D'ÉCLATEMENT»	<ul style="list-style-type: none"> Ce phénomène est normal. Ces bruits sont produits par le métal sous l'effet de la chaleur et du refroidissement pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.
FUMÉE EXCESSIVE PENDANT L'AUTONETTOYAGE	<ul style="list-style-type: none"> Quantité excessive de saleté. Appuyez sur CLEAR/OFF (<i>annulation/arrêt</i>). Ouvrez les fenêtres pour dissiper la fumée. Attendez que le message LOCKED soit éteint. Essayez l'excès de saleté, et programmez à nouveau l'autonettoyage.
LA PORTE NE S'OUVRE PAS APRÈS L'AUTONETTOYAGE	<ul style="list-style-type: none"> Le four est trop chaud. Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE
LE FOUR N'EST PAS PROPRE APRÈS L'AUTONETTOYAGE	<ul style="list-style-type: none"> Les commandes du four ne sont pas réglées correctement. Voir la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>. Le four était très sale. Essayez le surplus de saleté avant de programmer l'autonettoyage. Lorsque le four est très sale, il peut être nécessaire de programmer un autre autonettoyage ou de régler une durée de nettoyage plus longue.
LE MESSAGE «LOCK» CLIGNOTE À L'ÉCRAN	<ul style="list-style-type: none"> Vous avez programmé l'autonettoyage mais n'avez pas fermé la porte. Fermez la porte du four.
LE MESSAGE «LOCKED» S'ALLUME LORSQUE VOUS DÉSIREZ EFFECTUER UNE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> La porte du four est verrouillée parce que la température dans le four n'est pas descendue sous la température de verrouillage. Appuyez sur CLEAR/OFF (<i>annulation/arrêt</i>). Laissez le four refroidir.
UN SIGNAL SONORE SE FAIT ENTENDRE APRÈS AVOIR ENTRÉ UNE HEURE DE MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE	<ul style="list-style-type: none"> Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage. Appuyez sur BAKE (<i>cuisson</i>) et entrez la température désirée, ou appuyez sur SELF CLEAN STD/LOW (<i>autonettoyage normal/bas</i>) et entrez la durée de nettoyage désirée.
«F—» ET UN CHIFFRE OU UNE LETTRE CLIGNOTENT À L'ÉCRAN	<ul style="list-style-type: none"> Le four utilise un code d'erreur de fonctionnement. Appuyez sur CLEAR/OFF (<i>annulation/arrêt</i>). Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Débranchez l'alimentation électrique du four pendant 30 secondes, puis remettez le four sous tension. Si le code d'erreur de fonctionnement réapparaît, faites appel à un service d'entretien.
L'ÉCRAN D'AFFICHAGE N'EST PAS ALLUMÉ	<ul style="list-style-type: none"> Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. L'horloge est réglée au mode d'extinction. Voir la section <i>Commandes, l'horloge et la minuterie</i>.
L'ÉCRAN D'AFFICHAGE CLIGNOTE	<ul style="list-style-type: none"> Panne de courant. Réglez à nouveau l'horloge.
IMPOSSIBILITÉ D'AFFICHER LE MESSAGE «SF»	<ul style="list-style-type: none"> Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches. Les boutons BAKE (<i>cuisson</i>) et BROIL HIGH/LOW (<i>grillage max./min.</i>) doivent être enfoncés simultanément et maintenus enfoncés pendant 3 secondes.
LE MESSAGE «PROBE» EST AFFICHÉ À L'ÉCRAN	<ul style="list-style-type: none"> Ce message vous rappelle d'entrer une température interne après avoir branché la sonde. Entrez une température interne.
PANNE DE COURANT, L'HORLOGE CLIGNOTE	<ul style="list-style-type: none"> Panne de courant ou surtension. Réglez à nouveau l'horloge. Si le four était en fonctionnement, vous devez le régler de nouveau en enfonçant le bouton CLEAR OFF (<i>annulation/arrêt</i>) en réglant l'horloge et en programmant à nouveau la fonction de cuisson qui était en cours.
DE LA VAPEUR S'ÉCHAPPE PAR L'ÉVENT	<ul style="list-style-type: none"> À la cuisson par convection, il est normal que de la vapeur s'échappe par l'évent du four. Plus le nombre de grilles utilisées ou la quantité d'aliments dans le four augmente, plus il y a de vapeur visible qui s'échappe.
ODEUR DE «BRÛLÉ» OU D'HUILE PROVENANT DE L'ÉVENT	<ul style="list-style-type: none"> Ce phénomène est normal lorsque le four est neuf et disparaîtra avec le temps. Pour accélérer le processus, réglez un programme d'autonettoyage d'au moins 3 heures. Voir la section <i>Utilisation du four autonettoyant</i>.
FORTES ODEURS	<ul style="list-style-type: none"> Ce phénomène est temporaire. Les premières fois que vous utilisez le four, il est normal de sentir une odeur provenant de l'isolant qui se trouve à l'intérieur du four.
BRUIT DE VENTILATEUR	<ul style="list-style-type: none"> C'est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche pour refroidir les pièces internes. Il peut fonctionner après le four éteint. Il peut fonctionner jusqu'à 1-1/2 heures de temps en modèles de 30" et jusqu'à 2 heures de temps en modèles de 27" une fois le four éteint. Le ventilateur de convection se mettra en marche et s'arrêtera jusqu'à ce que la fonction de cuisson par convection soit terminée ou que la porte soit ouverte.

Avec l'achat de votre nouvel appareil Monogram, vous recevez aussi l'assurance que si vous avez besoin d'information ou d'aide de notre part, nous serons là pour vous. Vous n'avez qu'à appeler le numéro sans-frais!

GE Answer Center®

1.800.561.3344

Peu importe votre question au sujet des appareils électroménagers Monogram, le GE Answer Center® est là pour vous aider. Vous aurez les réponses à vos questions rapidement et de manière courtoise. Vous pouvez appeler en tout temps. Le GE Answer Center® est ouvert 24 heures par jour, du lundi au samedi.

OU

Visitez notre site Web au : **monogram.com**

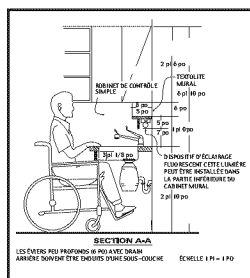
Le service de réparation In-Home

1.800.561.3344

Dans l'éventualité où votre électroménager Monogram nécessiterait une réparation, vous pouvez vous fier au Service préférentiel Monogram. Composez simplement le 1.800.561.3344 pour planifier un visite de service avec nos spécialistes du Service préférentiel Monogram, disponibles de 7 h à 20 h HE du lundi au vendredi, et de 8 h à 17 h HE le samedi.

Pour les clients aux besoins spéciaux...

Aux États-Unis : 800.626.2000



GE met à votre disposition une brochure pour vous aider dans l'aménagement d'une cuisine adaptée aux personnes à mobilité réduite.

Les clients malentendants ou ayant des difficultés d'élocution et qui ont accès à un ATME ou à un téléimprimeur traditionnel peuvent appeler le 1.800.TDD.GEAC (1.800.833.4322) pour demander de l'information ou des services.

Contrats de service

1.800.561.3344

Ne vous inquiétez pas non plus pour le service après la fin de votre garantie, GE Consumer Service (service à la clientèle) sera encore là pour vous. Achetez un contrat de GE avant la fin de votre garantie et profitez d'un rabais important. Avec un contrat de plusieurs années, vous êtes assuré d'avoir les prix actuels pour le service à l'avenir.

Pièces et accessoires

1.800.561.3344

Les personnes qualifiées pour la réparation de leurs propres appareils peuvent faire envoyer directement les pièces ou les accessoires à leur résidence. Le système de pièces GE offre un accès à plus de 47 000 pièces et toutes les pièces de rechange authentiques de GE sont entièrement garanties. Nous acceptons les cartes de crédit Visa, Mastercard et Discover.

Les instructions de maintenance de l'utilisateur dans ce manuel couvrent les procédures à effectuer par tout utilisateur. Tout autre entretien ou toute réparation doivent être confiés à du personnel qualifié. Il faut être prudent puisqu'un mauvais entretien ou une mauvaise réparation pourraient rendre dangereux le fonctionnement de l'appareil.

LA GARANTIE DE VOTRE FOUR MURAL MONOGRAM

Agrafez votre reçu ou votre chèque encaissé ici. La preuve de date d'achat original est nécessaire pour obtenir le service sous garantie. Veuillez avoir le numéro de série et de modèle sous la main lorsque vous appelez notre service de réparations.

CE QUI EST COUVERT

À partir de la date d'achat original

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Pour une durée d'un an à partir de la date d'achat originale, nous fournirons, sans frais, les pièces et la main-d'œuvre à votre domicile pour la réparation et le remplacement de **toute pièce du four** défectueuse en raison d'un défaut de fabrication.

Cette garantie est offerte à l'acheteur original et à tout autre propriétaire pour les produits achetés pour une utilisation résidentielle dans les 48 États continentaux, Hawaii, Washington (D.C.) et Canada. Si l'appareil se trouve dans une zone où le service de réparations autorisé n'est pas disponible, des frais de déplacement pourraient s'ajouter ou vous pourriez devoir apporter l'appareil à un réparateur autorisé. En Alaska, la garantie est la même sauf que vous devez payer l'expédition du produit à l'atelier de service ou le coût du voyage d'un technicien de service chez vous.

Tout le service sous garantie est fourni par nos Centres de service en usine ou par un technicien de Customer Care® autorisé durant les heures normales de travail.

S'il devient nécessaire de réparer votre appareil, au cours de la période de garantie ou après, appelez le 1.800.561.3344.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

- Les déplacements du service pour vous enseigner comment utiliser le produit.
 - Remplacement des fusibles résidentiels ou réinitialisation des disjoncteurs.
 - Tout dommage au produit à la suite d'un accident, incendie, inondation ou force majeure.
 - Tout dommage après livraison.
 - Défaillance du produit à la suite d'un abus, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation à des fins autres que celles prévues ou à une utilisation commerciale.
 - Mauvaise installation, livraison ou maintenance.
- Si vous éprouvez des problèmes avec l'installation, communiquez avec votre vendeur ou avec l'installateur. Il vous incombe de fournir les prises adéquates pour l'électricité, le gaz, l'évacuation et les autres raccords, telles que décrites dans les Instructions d'installation fournies avec ce produit.
- Dommages indirects ou consécutifs causés par des défauts possibles de l'appareil.
 - Produit non accessible pour faire les réparations nécessaires.

EXCLUSION DES GARANTIES TACITES : Votre seule et unique voie de droit est la réparation du produit aux termes de la présente garantie limitée. Toutes les garanties tacites, y compris les garanties de valeur marchande ou d'adéquation à un usage particulier, sont limitées à une durée d'un an, ou à la durée la plus courte autorisée par la loi en vigueur.

Certains états/provinces n'acceptent pas d'exclusion ou de limites aux dommages indirects et consécutifs, il se peut donc que l'exclusion précédente ne s'applique pas dans votre cas. Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pourriez aussi avoir d'autres droits qui varient d'une juridiction à l'autre. Pour connaître vos droits juridiques dans votre état/province, consultez votre bureau des affaires aux consommateurs local ou d'état/province ou l'avocat général de votre état/province.

Garant aux É.-U. : General Electric Company,
Louisville, KY 40225

Garant au Canada : Mabe Canada Inc.



GE Consumer & Industrial
Appliances
General Electric Company
Louisville, KY 40225
monogram.com

Introducción

Su nuevo horno de pared Monogram brinda una impresión elocuente de estilo, conveniencia y flexibilidad para el diseño de su cocina. Ya sea que lo elija por su pureza de diseño, atención minuciosa a los detalles, o por ambas razones, descubrirá que la combinación superior de formas y funciones de su horno de pared Monogram lo deleitará por años.

Este horno fue diseñado para brindar flexibilidad ya que se ajusta al modelo del gabinete de su cocina. Su elegante diseño puede integrarse maravillosamente en su cocina.

La información en las siguientes páginas lo ayudará a manejar y mantener adecuadamente su horno de pared.

Contents

Cuidados y limpieza

Asadera y rejilla	124
Lámpara de luz	127
Panel de control	126
Parrillas	124
Partes de metal y acero inoxidable	124
Puerta del horno	126
Puerta extraíble del horno	125
Sonda	127

Servicio al cliente

Antes de llamar para solicitar servicio de mantenimiento	128, 129
Garantía	132
Instrucciones de seguridad	91, 92
Modelo y número de serie	90
Números de teléfono importantes	131
Registro del producto	90

Horno

Asado a la parrilla/ Guía para alimentos asados	97–99
Autolimpieza del horno	116–117
Calentamiento	113
Controles	94
Convección	107–112
Fermentación	114
Funciones	93
Funciones especiales	118–120
Función Sabbath	121–123
Horneado y asado cronometrados	102, 103
Hornear o asar	95, 96
Papel de aluminio	91, 96, 116
Reloj y temporizador	100, 101
Sonda	104–106, 110, 116, 127
Termostato	115

Cómo retirar la película protectora y la cinta adhesiva de empaque

Tome cuidadosamente una esquina de la película protectora y despéguela lentamente de la superficie del aparato. No use ningún objeto puntiagudo para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el aparato por primera vez.

Para asegurarse de no dañar el acabado del producto, la manera más segura de retirar el adhesivo de la cinta de empaque sobre aparatos nuevos es la aplicación de un detergente doméstico líquido para lavar platos. Aplique con un paño suave y moje.

NOTA: debe retirar el adhesivo de todas las partes.
No puede retirarse si se quema.

Información para los clientes

Horno de pared

Antes de utilizar su horno de pared

Lea detenidamente este manual, ya que lo ayudará a operar y mantener en buenas condiciones su nuevo horno de pared.

Téngalo a mano para consultar cualquier duda.

Si no entiende algún punto o necesita más ayuda, hay una lista de números gratuitos de atención al cliente en la última sección del manual.

O

Visite nuestro sitio web en: **monogram.com**

Anote los números de modelo y serie

Los puede encontrar en una etiqueta en la moldura lateral o en la parte delantera del horno (inferior) detrás de la puerta.

Complete y envíe la Tarjeta de registro de productos para el consumidor embalada con el producto.

Antes de enviar esta tarjeta, anote estos números aquí:

Número de modelo

Número de serie

Utilice estos números en cualquier correspondencia o llamada de servicio relacionada con su horno de pared.

Si recibe un horno de pared dañado

Comuníquese inmediatamente con el distribuidor (o fabricante) que le vendió el producto.

Ahorre tiempo y dinero

Antes de solicitar servicio técnico, consulte la sección *Solución de problemas* al final de este manual.

Se enumeran causas de problemas menores de funcionamiento que puede corregir usted mismo.

Si necesita servicio técnico

Para obtener servicio técnico, consulte la página de "Servicios al cliente" al final de este manual.

Estamos orgullosos de nuestro servicio y queremos que se sienta satisfecho. Si por alguna razón no está conforme con el servicio que recibe, puede seguir los dos pasos siguientes para obtener ayuda adicional.

EN PRIMER LUGAR, comuníquese con la gente que revisó su aparato. Explique la razón de su disconformidad. En la mayoría de los casos, esto solucionará el problema.

LUEGO, si aún no está conforme, escriba todos los detalles, incluyendo su número de teléfono, a:

Manager, Customer Relations
GE Appliances
Appliance Park
Louisville, KY 40225

INSTRUCCIONES IMPORTANTE DE SEGURIDAD

! ADVERTENCIA!

Si no sigue con precisión las instrucciones de este manual, puede ocurrir un incendio, una explosión o un cortocircuito que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o, incluso, la muerte.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

- **La Ley de Aplicación de la Legislación sobre Tóxicos y Agua Potable Segura** exige al Gobernador de California publicar una lista de las sustancias que el Estado sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos; además, exhorta a las empresas a que adviertan a los clientes sobre la potencial exposición a dichas sustancias.
- **El aislamiento de fibra de vidrio de los hornos autolimpiantes despiden una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza.** La exposición a esta sustancia puede minimizarse si se deja una ventana abierta o se utiliza un ventilador o campana de ventilación.

• **IMPORTANTE:** la salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a los gases despididos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno. Traslade los pájaros a otra habitación bien ventilada.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Quando utilice electrodomésticos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Use este aparato únicamente para los fines descritos en este Manual del propietario.
- Cerciórese de que su aparato esté correctamente instalado y conectado por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Asegúrese que el horno esté instalado como es debido, es decir, en un gabinete que esté firmemente amurado a la estructura de la casa. Nunca permita que alguien se trepe, se siente, se pare o se cuelgue de la puerta del horno.
- Pida al instalador que le muestre la ubicación del cortacircuitos o fusible. Márquelo para una referencia fácil.
- No intente reparar ni reemplazar ninguna pieza de su horno a menos que en este manual se recomiende tal acción de manera específica. Todos los demás servicios deben referirse a un técnico calificado.
- Indique a los niños que no jueguen con los controles ni ninguna otra pieza del horno.
- Nunca deje la puerta del horno abierta cuando no lo esté mirando.
- Siempre mantenga las toallas para platos, guantes para cacerolas y otros objetos de tela a una distancia segura de su horno.
- Para su seguridad, nunca use su aparato para calentar la habitación.
- Siempre mantenga los utensilios de madera y plástico, así como los alimentos enlatados, a una distancia segura de su horno.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- Siempre mantenga los tapices, las cortinas o los paños combustibles a una distancia segura de su horno.
- **NO ALMACENE NI UTILICE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA NI OTROS VAPORES Y LÍQUIDOS INFLAMABLES CERCA DE ÉSTE O DE CUALQUIER OTRO APARATO.**
- No deje que se acumule grasa de la cocción ni otro material inflamable dentro o cerca del horno de pared.
- No use agua para extinguir los incendios ocasionados por la grasa. Nunca tome una cacerola que se esté quemando. Apague los controles. Las llamas del horno pueden eliminarse por completo si cierra la puerta del horno y lo apaga, o bien si utiliza un extintor de polvo químico seco o de espuma.
- No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno, excepto que así se sugiera en el manual. La colocación incorrecta del papel de aluminio puede provocar una descarga eléctrica o incendio.
- Cocine los diferentes tipos de carne en su totalidad. La carne debe alcanzar, al menos, una temperatura INTERNA de 160 °F, mientras que la de aves debe registrar una temperatura INTERNA de 180 °F aproximadamente. La cocción a estas temperaturas ofrece protección contra enfermedades de transmisión en los alimentos.
- Antes de realizar cualquier tarea, DESCONECTE EL SUMINISTRO DE ENERGÍA DEL HORNO DESDE EL PANEL DE DISTRIBUCIÓN DE LA CASA. PARA ELLO, RETIRE LOS FUSIBLES O APAGUE EL INTERRUPTOR DE ENERGÍA.
- No almacene materiales inflamables en el horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTE DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- **No deje solos a los niños;** siempre deben estar acompañados por un adulto si se encuentran en un área donde un aparato está en uso. No se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna de las partes del aparato.

- **No toque las piezas de calentamiento ni la superficie interna del horno.** Estas superficies podrían estar lo suficientemente calientes como para quemar aún si están oscuras. Durante y luego del uso, no toque el interior del horno ni permita que telas u otro material inflamable entre en contacto con esta parte; primero espere hasta que se enfríe lo suficiente.

Las superficies potencialmente calientes incluyen las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a las aberturas, hendiduras alrededor de la puerta del horno, los extremos de la ventana de la puerta y las piezas de metal sobre la puerta.

Recuerde: la superficie interna del horno puede estar caliente cuando la puerta está abierta.

- **Nunca coloque los utensilios de cocina ni otros artículos sobre el piso del horno.** Existe un elemento de calentamiento debajo del piso del horno. Colocar artículos sobre el piso del horno puede causar que el horno se sobrecaliente, resultando en daños para el horno y en riesgo de daños o incendio en los gabinetes.

- **▲ PRECAUCIÓN:**
LOS OBJETOS DE INTERÉS DE LOS NIÑOS NO DEBEN ALMACENARSE EN GABINETES ENCIMA DE UN HORNO YA QUE PUEDE SER MUY PELIGROSO QUE LOS NIÑOS SE TREPEN HASTA ALLÍ PARA BUSCARLOS.

- **Nunca use vestimenta floja o que cuelgue mientras usa el aparato.** Tenga cuidado al tomar los objetos que estén almacenados sobre el horno. El material inflamable podría prenderse si entra en contacto con las piezas de calentamiento del horno y podría provocar quemaduras graves.

- **No caliente envases de alimentos sin abrir,** ya que esto podría aumentar su presión y, como consecuencia, reventar y causar heridas.

- **No obstruya la ventilación del horno.**

- **Coloque la parrilla del horno en la posición deseada mientras el horno está frío.** Si debe tocar las parrillas cuando están calientes, no permita que la asadera entre en contacto con las piezas de calentamiento.

- **Nunca deje frascos ni latas con grasa derramada dentro o cerca de su horno.**

- **Es conveniente extender la parrilla completamente cuando se levanten alimentos pesados.** Asimismo, sirve como una precaución para evitar posibles quemaduras, ya que podría tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.

- **Cuando utilice bolsas para cocinar o asar,** siga las instrucciones del fabricante.

- **No utilice su horno para secar periódicos.** Ya que si se calientan demasiado podrían llegar a incendiarse.

- **No utilice el horno como área de almacenamiento.** Los elementos almacenados en un horno pueden incendiarse.

- **No deje objetos de papel, utensilios de cocina o alimentos sobre el horno mientras no está en uso.**

- **No deje que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta.** Podrían dañar el horno o provocar heridas personales graves.

- **Use únicamente guantes para cacerolas que estén secos;** los guantes húmedos o mojados sobre superficies calientes podrían causar quemaduras debido al vapor. No permita que los guantes entren en contacto con las piezas de calentamiento. No use una toalla u otro tipo de tela voluminosa.

- **Luego de asar a la parrilla, siempre saque la asadera del horno y lávela.** La grasa que queda en la asadera puede incendiarse la próxima vez que la utilice.

- **Manténgase alejado del horno cuando abra su puerta.** El aire caliente o el vapor que se escapa puede provocar quemaduras en las manos, la cara y los ojos.

- **Los rayones o impactos severos sobre las puertas de vidrio podrían romper o astillar el vidrio.**

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

- **No limpie la junta de la puerta.** Ésta constituye una parte importante del buen sellado. Debe tener cuidado de no refregar, dañar ni mover la junta.

- **No use limpiadores de horno.** No deben usarse limpiadores de horno comerciales ni ningún tipo de recubrimiento protector para hornos dentro o alrededor de ninguna parte del horno. Los residuos de los limpiadores de horno dañarán su interior cuando se utilice el ciclo de limpieza automática.

- **Limpie únicamente las partes enumeradas en este Manual del propietario.**

- **Antes de activar la limpieza automática del horno,** retire la asadera, la rejilla y los demás utensilios de cocina.

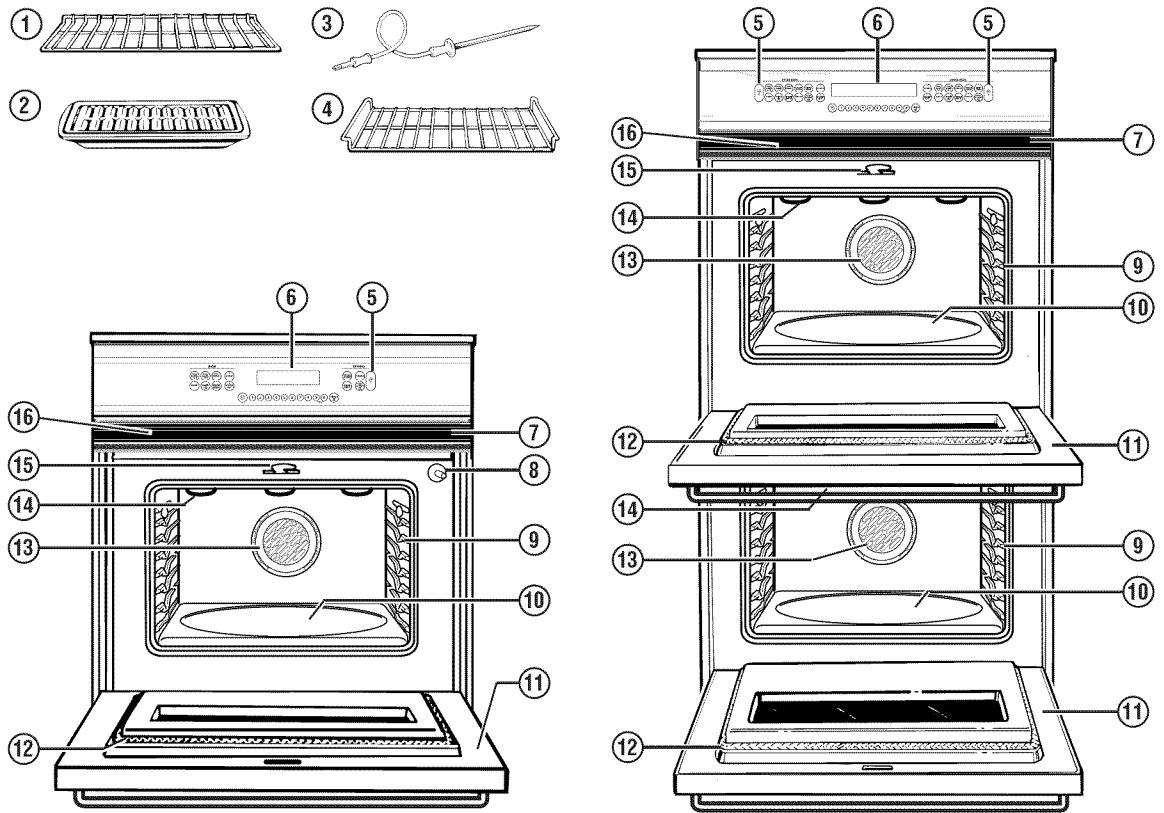
- **Asegúrese de limpiar el exceso de derrames antes de iniciar la función de autolimpieza.**

- **Si este modo no funciona adecuadamente,** apague el horno y desconecte el suministro de energía. Hágalo revisar por un técnico calificado.

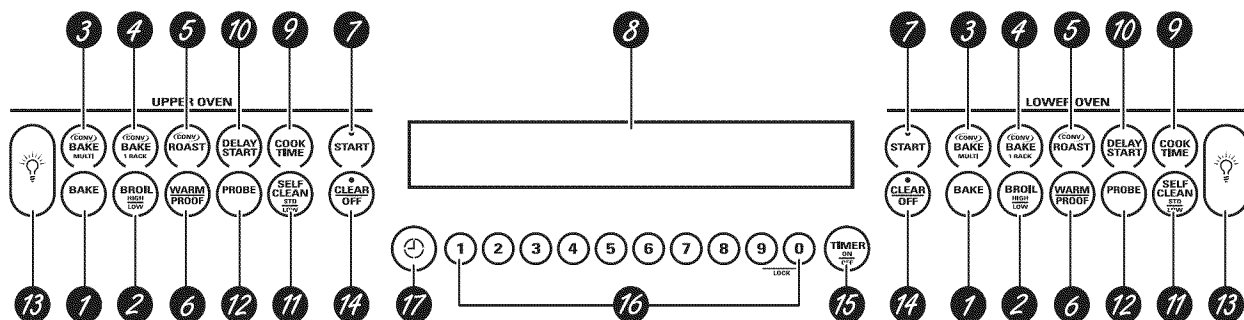
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información del diseño

(No todas las funciones corresponden a todos los modelos. La apariencia puede variar.)



Índice de funciones	Página
1 Parrillas del horno con sistema de bloqueo <i>Puede encargar dos parrillas adicionales. Pub n.º: 3-A014</i>	92, 95, 98, 99, 107, 108, 116, 117, 124
2 Asadera y rejilla	92, 96, 97, 105, 108, 116, 124
3 Sonda <i>Correspondiente al tipo de horno que posea, la salida de la sonda se colocará en la pared o en el techo del horno.</i>	104, 105, 106, 110, 116, 127
4 Parrilla deslizable <i>(en algunos modelos)</i>	107, 108, 110, 116, 124
5 Botones de la luz del horno <i>Le permiten encender y apagar la luz del horno. Según el tipo de horno que posea, la luz puede ubicarse en la pared o en el techo.</i>	121, 127
6 Control del horno, reloj y temporizador	94, 100, 101, 118-120
7 Parrilla de horno de tiro balanceado	92
8 Encendido automático de la luz del horno <i>(en algunos modelos)</i>	—
9 Soportes para las parrillas del horno <i>Las posiciones adecuadas para las parrillas se indican en las secciones Cocción por convección, Horneado o asado y Asado a la parrilla.</i>	95-99, 107, 108, 124
10 Piso desmontable del horno	116
11 Puerta extraíble del horno	97, 125
12 Junta de la puerta del horno	92, 126
13 El ventilador y los elementos térmicos de convección <i>Funcionan durante la cocción por convección</i>	107-112
14 Suplemento del horno para asar a la parrilla	107, 128
15 Cierre automático de la puerta del horno	116, 117
16 Ventilación del horno	92



Se muestra el control del horno doble. (La apariencia puede variar)

Funciones del control de su horno, reloj y temporizador

- 1 **BAKE (Hornear)**. Presione para seleccionar la función horneado.
- 2 **BROIL HIGH/LOW (Asar a la Parrilla Alto/Bajo)**. Presione para seleccionar la función asado a la parrilla.
- 3 **CONV BAKE/MULTI (Hornear por convección en múltiples parrillas)**. Presione para seleccionar el horneado por convección en múltiples parrillas.
- 4 **CONV BAKE/1 RACK (Hornear por convección en 1 parrilla)**. Presione para seleccionar el horneado por convección en una parrilla.
- 5 **CONV ROAST (Asar por convección)**. Presione para seleccionar asado por convección.
- 6 **WARM/PROOF (Calentar/Fermentar)**. Presione una vez para calentar o dos veces para dejar reposar. Consulte la sección *Cómo configurar el horno para calentar* y la sección *Cómo configurar el horno para dejar reposar*.
- 7 **START (Inicio)**. Debe presionar este botón para iniciar cualquier función de cocción o limpieza.
- 8 **DISPLAY (Pantalla)**. Muestra las operaciones que ha seleccionado, la hora y el estado de cocción o limpieza.
- 9 **COOK TIME (Tiempo de cocción)**. Se utiliza para las funciones de horneado, horneado por convección y asado por convección cronometrados.
- 10 **DELAY START (Inicio tardío)**. Utilice junto con los botones **COOK TIME** o **SELF CLEAN STD/LOW** para configurar el horno para que inicie y se detenga automáticamente en el momento que usted programe.
- 11 **SELF CLEAN STD/LOW (Limpieza automática estándar/baja)**. Presione para seleccionar la función de autolimpieza. Consulte la sección *Uso de la autolimpieza del horno*.
- 12 **PROBE (Sonda)**. Presione cuando utilice la sonda para cocinar alimentos.
- 13 **OVEN LIGHT ON/OFF (Luz del horno encendido/apagado)**. Presione para encender o apagar la luz del horno.
- 14 **CLEAR/OFF (Cancelar/Apagado)**. Presione este botón para cancelar todas las operaciones del horno excepto las del reloj y el temporizador.
- 15 **TIMER ON/OFF (Temporizador encendido/apagado)**. Presione para seleccionar la función del temporizador. El temporizador no controla las operaciones del horno. El tiempo máximo del temporizador es de 9 horas y 59 minutos.
- 16 **BOTONES NUMÉRICOS**. Se utilizan para todas las funciones que requieran el empleo de números. Por ejemplo: la hora del reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la temperatura interna de los alimentos, la hora de inicio y el período de cocción para el Horneado cronometrado y la hora de inicio y el período de tiempo de limpieza para la limpieza automática.
- 17 **CLOCK (Reloj)**. Presione este botón para ingresar la hora.

Si una "F- y un número o letra" parpadean en la pantalla y las señales de control del horno, esto indica un código de error de la función. Presione el botón **CLEAR/OFF**. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Ponga el horno nuevamente en operación. Si el código de error de la función se repite, desconecte el cable de corriente del horno y comuníquese con el servicio de mantenimiento.

Tonos

El control presenta una serie de tonos que sonarán en diferentes momentos. Estos tonos pueden sonar mientras configura el control para una función del horno o al finalizar una función del horno. También le advertirán cuando haya ingresado una hora o temperatura incorrecta o si el horno presenta algún problema.

Cuando presione el botón táctil (touch pad), escuchará un pitido. Este pitido le permitirá saber que ha presionado el botón correctamente para activarlo.

Cuando usted establece una determinada temperatura para el horno, éste comenzará a calentar automáticamente. Una vez que la temperatura del horno alcance la temperatura que usted determinó, emitirá un sonido para indicarle que puede colocar los alimentos en el horno.

Si ha configurado una función no válida o intenta configurar una función adicional, emitirá un sonido de atención. El tono puede identificarse rápidamente observando los mensajes de la pantalla.

Antes de comenzar...

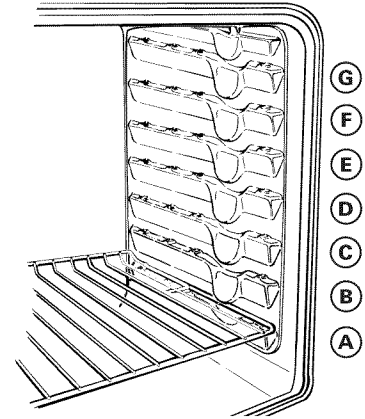
Para prevenir posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición deseada antes de encender el horno.

Las parrillas tienen cierres de tope, de forma tal que cuando se encuentren colocados correctamente en los soportes, se detendrán antes de salir completamente y no se inclinarán.

Cuando se encuentre colocando o quitando utensilios de cocina, tire de la parrilla hacia afuera hasta el tope del soporte.

Para quitar una parrilla, tire de él hacia usted, incline el frente hacia arriba y tire hacia afuera.

Para reemplazarlo, coloque el extremo de la parrilla (topes de cierre) en el soporte, incline el frente y empuje de la parrilla hacia adentro.



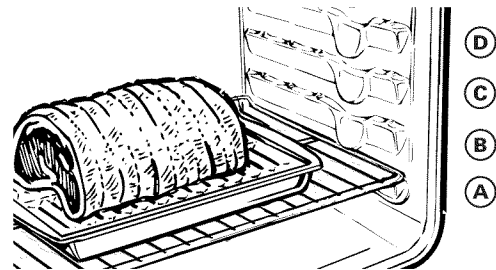
Los hornos de 30" (imagen) tienen 7 posiciones de parrillas. Los hornos de 27" tienen 4 posiciones de parrillas.

⚠ PRECAUCIÓN: Nunca coloque los utensilios de cocina ni otros artículos sobre el piso del horno. Existe un elemento de calentamiento debajo del piso del horno. Colocar artículos sobre el piso del horno puede causar que el horno se sobrecaliente, resultando en daños para el horno y el riesgo de daños o incendio en los gabinetes.

Cómo configurar el horno para hornear o asar

- 1 Presione el botón **BAKE** (Hornear).
- 2 Press the number pads to set the desired temperature.
- 3 Presione el botón **START** (Inicio).
- 4 Revise los alimentos para el punto de cocción al tiempo mínimo que figura en la receta. Cocine durante más tiempo si es necesario.
- 5 Presione el botón **CLEAR/OFF** (Cancelar/Apagado) cuando esté completa la cocción.

NOTA: Es posible que se encienda automáticamente un ventilador de enfriamiento para refrigerar las partes internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar funcionando incluso después de apagar el horno.



Tipo de alimento	Posición de las parrillas	
	27" Horno	30" Horno
Pasteles congelados (en hoja de galletas)	B o C	C o D
Torta ligera (angel cake)	A	A o B
Torta de libra o Bundt	A	A o B
Bizcochos, panecillos, brownies, galletas, magdalenas, torta en capas, pasteles	B o C	C o D
Guisos	B o C	C o D

Hornear o asar

Horno de pared

Pre calentamiento y ubicación de la cacerola

Pre caliente el horno si la receta así lo indica. El pre calentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee tortas, dulces, pastelitos y panes.

Para los hornos sin luz o tono de precalentar, precaliente 10 minutos.

Los resultados del horneado son mejores si las sartenes de hornear están centradas en el horno tanto como sea posible. Las sartenes no se deben tocar entre sí ni deben tocar las paredes del horno. Si necesita usar dos parrillas, coloque las sartenes de forma que una no quede inmediatamente encima de la otra, y deje aproximadamente 1½" entre cada sartén, desde el frente, desde atrás y desde los costados.

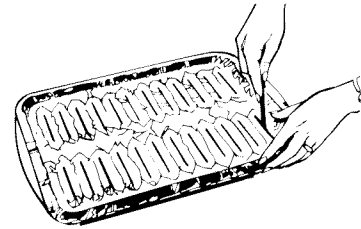
Papel de aluminio

Puede usar papel de aluminio para cubrir la asadera y la rejilla. Sin embargo, deberá moldear firmemente el papel a la rejilla y hacer cortes con la forma de la rejilla.

Se puede usar papel de aluminio para recoger derrames.

Nunca cubra por completo una parrilla con papel aluminio. Esto obstruirá la circulación del calor y obtendrá un asado deficiente.

Puede utilizarse una pequeña hoja de papel aluminio para atrapar derrames colocándola en uno de las parrillas inferiores varias pulgadas por debajo del alimento.



Haga cortes en el papel de aluminio que coincidan con la parrilla.

Cómo configurar el horno para asar a la parrilla

Cierre la puerta. **Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.**

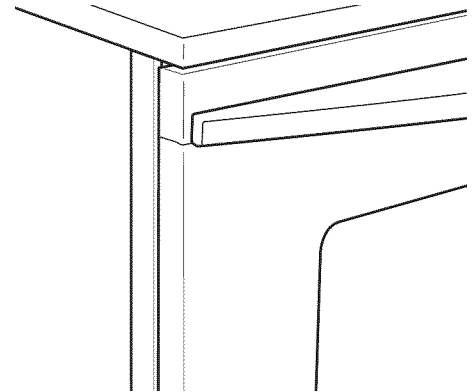
- 1 Coloque la carne o el pescado sobre una rejilla para asar en una bandeja para asar.
- 2 Siga las posiciones en la parrilla sugeridas en la Guía para asar a la parrilla.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia sobre el punto de cocción de los alimentos afectarán los tiempos de cocción. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

- 3 Presione el botón **BROIL HIGH/LOW** (Asar a la Parrilla Alto/Bajo) una vez para **Asar a la parrilla HI** (Alto).

Para cambiar a **Asar a la parrilla LO** (Bajo), presione el botón **BROIL HIGH/LOW** nuevamente.

- 4 Presione el botón **START** (Inicio).
- 5 Cuando el asado a la parrilla esté terminado, presione el botón **CLEAR/OFF** (Cancelar/Apagado).



Cierre la puerta.

Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.

Si su horno está conectado a 208 voltios, los filetes poco cocidos pueden asarse a la parrilla precalentando la parrilla y posicionando la parrilla del horno en una posición más alta.

Asar a la parrilla

Horno de pared

Guía para asar por hornos de 27" (en algunos modelos)

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia sobre el punto de cocción de los alimentos afectarán los tiempos de cocción. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

‡ El Departamento de Agricultura de los EE.UU. indica que: "la carne a poco cocida es popular, pero usted debe saber que cocinarla a solamente 140 °F significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide. USDA Rev. Junio 1985.)

Alimento	Cantidad y/o grosor	Posición de la parrilla	Primer lado Tiempo (min)	Segundo lado Tiempo (min)	Comentarios
Carne molida	1 lb (4 croquetas)	C	10	7	Distribuya uniformemente. Hasta 8 croquetas toman aproximadamente el mismo tiempo.
Bien cocido	1/2 a 3/4" de espesor	C	10	9	
Filetes de carne					Los filetes de menos de 1 pulgada de espesor se cocinan por completo antes de dorarse. Recomendamos freír en el sartén.
Poco cocido†	1" de espesor	C	6	5	
Medio	1 a 1½ lb	C	8	6	
Bien cocido		C	12	11	
Poco cocido†	1½" de espesor	C	10	7 a 8	Corte la grasa.
Medio	2 a 2½ lb	C	15	14 a 16	
Bien cocido		C	25	20 a 25	
Pollo	1 completo	A	35	10 a 15	Reduzca el tiempo en aproximadamente 5 a 10 minutos por lado para pollo despresado. Unte cada lado con mantequilla derretida. Ase primero con la piel hacia abajo.
2 a 2½ lb, dividido longitudinalmente					
Presas		A o B	25 a 35	15 a 20	
Lo Broil	Deshuesado	A o B	15 a 20	10 a 15	
Colas de langosta	2 a 4	B	18 a 20	No voltee el caparazón.	Corte a través de la parte posterior del caparazón. Deje las colas bien separadas. Unte con mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de cocción.
Lo Broil	6 a 8 oz cada una	C	18 a 25	N/A	
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor				Manipule y voltee con cuidado. Unte con mantequilla de limón antes y durante la cocción, si lo desea. Precaliente el asador para aumentar el dorado.
Hi Broil		C	5	5	
Lo Broil		D	5	5	
Rodajas de jamón (precocido)	1" de espesor	B	8	8	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para 1½" de espesor o jamón curado en casa.
Chuletas de cerdo	2 (1/2" de espesor)	C	10	10	Corte la grasa.
Bien cocido	2 (1" de espesor) aprox. 1 lb	B	13	13	
Chuletas de cordero					Corte la grasa.
Medio	2 (1" de espesor)	C	10	9	
Bien cocido	aprox. 10 a 12 oz	C	12	10	
Medio	2 (1½" de espesor)	C	14	12	
Bien cocido	aprox. 1 lb	B	17	12 a 14	
Pan de ajo		C	3	N/A	
Lo Broil					

**Guía para asar
por hornos
de 30"
(en algunos
modelos)**

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia sobre el punto de cocción de los alimentos afectarán los tiempos de cocción. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

† El Departamento de Agricultura de los EE.UU. indica que: "la carne a poco cocida es popular, pero usted debe saber que cocinarla a solamente 140 °F significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. Junio 1985.)

Alimento	Cantidad y/ o grosor	Posición de la Parrilla	Primer lado Tiempo (min)	Segundo lado Tiempo (min)	Comentarios
Carne molida	1 lb (4 croquetas)	E o F	10	7	Distribuya uniformemente. Hasta 8 croquetas toman aproximadamente el mismo tiempo.
Bien cocido	1/2 a 3/4" de espesor	E o F	10	9	
Filetes de carne					Los filetes de menos de 1 pulgada de espesor se cocinan por completo antes de dorarse. Recomendamos freír en el sartén. Corte la grasa.
Poco cocido†	1" de espesor	E	8	6	
Medio	1 a 1½ lb	E	10	8	
Bien cocido		E	12	10	
Poco cocido†	1½" de espesor	E	10	8	
Medio	2 a 2½ lb	E	15	14 a 16	
Bien cocido		E	25	20 a 25	
Pollo	1 completo	C	25	10	Reduzca el tiempo en aproximadamente 5 a 10 minutos por lado para pollo despresado. Unte cada lado con mantequilla derretida. Ase primero con la piel hacia abajo.
	2 a 2½ lb, dividido longitudinalmente				
Lo Broil	Presas	B o C	25 a 35	15 a 20	
Lo Broil	Deshuesado	B o C	15 a 20	10 a 15	
Colas de langosta	2 a 4	C	18 a 20	No voltee el caparazón.	Corte a través de la parte posterior del caparazón. Deje las colas bien separadas. Unte con mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de cocción.
Lo Broil	6 a 8 oz cada una	D	18 a 25	N/A	
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de espesor				Manipule y voltee con cuidado. Unte con mantequilla de limón antes y durante la cocción, si lo desea. Precaliente el asador para aumentar el dorado.
Hi Broil		E	5	5	
Lo Broil		F	5	5	
Rodajas de jamón (precocido)	1" de espesor	D	8	8	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para 1½" de espesor o jamón curado en casa.
Chuletas de cerdo	2 (1/2" de espesor)	E	10	10	Corte la grasa.
Bien cocido	2 (1" de espesor) aprox. 1 lb	D	15	15	
Chuletas de cordero					Corte la grasa.
Medio	2 (1" de espesor)	E	10	9	
Bien cocido	aprox. 10 a 12 oz	E	12	10	
Medio	2 (1½" de espesor)	E	14	12	
Bien cocido	aprox. 1 lb	E	17	12 a 14	
Pan de ajo		E	3	N/A	
Lo Broil					

Reloj

El reloj debe ser ajustado para que las funciones automáticas cronometradas del horno funcionen apropiadamente.

El reloj con la hora del día **no puede** cambiarse durante el Inicio tardío. (Puede cambiarse durante un horneado regular o una función de asado a la parrilla).

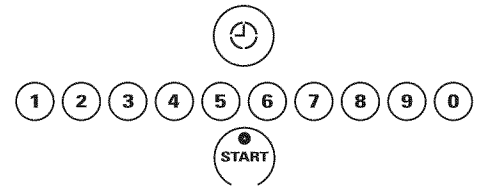
Para ajustar el reloj

- 1 Presione el botón **CLOCK** (Reloj).
- 2 Presione los botones numéricos en el mismo sentido que aparecen. Por ejemplo: para configurar 12:34, presione los botones numéricos 1, 2, 3 y 4 en ese orden.

Si no presiona los botones numéricos dentro del minuto de haber presionado el botón **CLOCK** (Reloj), la pantalla vuelve a la configuración inicial. Si esto ocurre, presione el botón **CLOCK** (Reloj) y vuelva a ingresar la hora.

- 3 Presione el botón **START** (Inicio).
Al hacerlo, ingresará la hora e iniciará el reloj.

Para ver la hora cuando la pantalla muestra otra información, sólo presione el botón **CLOCK** (Reloj). Muestra la hora hasta que se presiona otro botón.



Corte de energía

Si aparece la hora del día titilando en la pantalla, ha sufrido un corte de energía. Reinicie el reloj.

Para reiniciar el reloj, presione el botón **CLOCK** (Reloj). Ingrese la hora exacta presionando los botones numéricos correctos. Presione el botón **START** (Inicio).

Temporizador

NOTA: *El temporizador es independiente de todas las demás funciones y no controla el horno. El botón **CLEAR/OFF** (Cancelar/Apagado) no afecta al temporizador.*

Usted puede programar el temporizador para el tiempo de cocción o para otras actividades del hogar hasta 9 horas y 59 minutos.

El temporizador realiza una cuenta regresiva en minutos—1 minuto por vez—hasta llegar a los últimos 60 segundos. Luego el control emitirá un solo pitido. No mostrará los segundos hasta que comience el último minuto.

Cuando el temporizador llegue a :00, el control sonará 3 veces seguidas de un bip cada 6 segundos hasta que se presione el botón **TIMER ON/OFF** (Temporizador encendido/apagado).

El tono de 6 segundos puede cancelarse siguiendo los pasos detallados en las características especiales de Control del horno en la sección Tonos al final de un ciclo cronometrado.

Cómo usar el temporizador

1 Presione el botón **TIMER ON/OFF** (Temporizador encendido/apagado).

2 Presione los botones numéricos para establecer el tiempo. Por ejemplo, para establecer 2 horas y 45 minutos, presione 2, 4 y 5 en dicho orden.

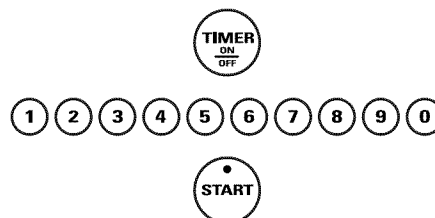
*Si comete un error, presione el botón **TIMER ON/OFF** (Temporizador encendido/apagado) y comience nuevamente.*

3 Presione el botón **START** (Inicio).

Después de presionar el botón **START** (Inicio), SET desaparece; esto le indica que el tiempo está en cuenta regresiva, aunque la pantalla no cambie hasta que haya pasado un minuto. En la pantalla no se mostrarán los segundos hasta que el último minuto esté en cuenta regresiva.

4 El control del horno le indicará cuando finalice el período de tiempo, hasta que presione el botón **TIMER ON/OFF** (Temporizador encendido/apagado). Entonces la pantalla mostrará la hora.

NOTA: El temporizador de minutos es independiente de todas las demás funciones y no controla el horno. El botón **CLEAR/OFF** (Cancelar/Apagado) no afecta al temporizador.



Para reiniciar el temporizador:

Si la pantalla todavía está mostrando el tiempo restante, puede cambiarla presionando el botón **TIMER ON/OFF** (Temporizador encendido/apagado), luego presione los botones numéricos hasta que en la pantalla aparezca el tiempo que desea.

Si el tiempo restante no está en la pantalla (en la pantalla está reloj, inicio postergado o tiempo de cocción) recuerde el tiempo restante presionando el botón **TIMER ON/OFF** (Temporizador encendido/apagado) y luego presionando los botones numéricos hasta ingresar el nuevo tiempo que desea.

Para cancelar el temporizador:

Presione el botón **TIMER ON/OFF** (Temporizador encendido/apagado) dos veces.

Bloqueo de controles

Su control le permitirá bloquear los botones sensibles para que no puedan activarse al presionarlos.

NOTA: En los modelos de horno doble, esto activa dicha función en ambos hornos.

Para bloquear/desbloquear los controles:

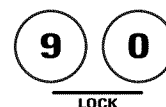
1 Presione los botones **9** y **0** al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre "LOC ON" (Bloqueo activado).

2 Para desbloquear el control, presione los botones **9** y **0** (en los modelos de hornos dobles, utilice los controles del horno **superior**) al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre "LOC OFF" (Bloqueo desactivado).

Cuando esta característica está activada y se presionan los botones sensibles, el control emite un pitido y la pantalla mostrará "LOC ON" (Bloqueo activado).

NOTAS:

- El modo de bloqueo del control afecta todos los botones sensibles. Ningún botón táctil (touch pad) funcionará cuando esta característica esté activada.
- El ajuste permanecerá en la memoria luego de una interrupción de la energía.



Uso de las características cronometradas de horneado y asado

NOTA: No debe permitirse que los alimentos que se echan a perder fácilmente—como leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo— reposen por más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada ya que el calor de la bombilla aceleraría el crecimiento de bacterias peligrosas.

En modelos de horno doble, puede usar el horneado cronometrado en un horno y la limpieza automática en el otro simultáneamente. Puede usar el horneado programado en ambos hornos al mismo tiempo.

Cómo configurar un inicio inmediato y una parada automática

El horno se encenderá inmediatamente y cocinará durante el tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

- 1 Presione el botón **BAKE** (Hornear).
- 2 Utilizando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada.
- 3 Presione el botón **COOK TIME** (Tiempo de cocción).

NOTA: Si su receta requiere de precalentamiento, es posible que necesite añadir más tiempo al tiempo de cocción.

- 4 Utilizando los botones de los números, ingrese el tiempo de horneado deseado. En pantalla se mostrará la temperatura del horno y el tiempo de cocción que usted ingresó.

Si desea que los alimentos se mantengan calientes durante hasta 3 horas después de finalizada la función de cocción, presione el botón **WARM/PROOF** (Calentar/Fermentar) una vez.

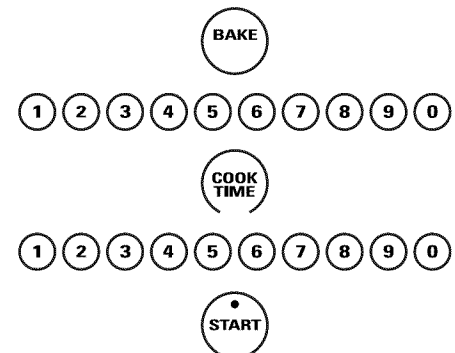
- 5 Presione el botón **START** (Inicio).

La pantalla muestra la temperatura del horno que usted configuró y la cuenta regresiva del tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcanza 100 °F.

NOTA: En los modelos de horno doble, al utilizar los dos hornos simultáneamente, los tiempos que aparecen en la pantalla corresponderán al último horno configurado. Para ver el tiempo establecido para el primer horno configurado, presione el botón **COOK TIME** (Tiempo de cocción) para ese horno.

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que esté configurada la característica **WARM**.

- 6 Presione el botón **CLEAR OFF** (Cancelar/Apagado) para borrar la pantalla.



Cómo configurar un inicio postergado y una parada automática

Usted puede configurar el control del horno para que postergue el inicio, cocine durante un periodo específico de tiempo y luego se apague automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

- 1 Presione el botón **BAKE** (Hornear).
- 2 Utilizando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada.
- 3 Presione el botón **COOK TIME** (Tiempo de cocción).

NOTA: Si su receta requiere de precalentamiento, es posible que necesite añadir más tiempo al tiempo de cocción.

- 4 Utilizando los botones de los números, ingrese el tiempo de horneado deseado.
- 5 Presione el botón **DELAY START** (Inicio tardío).
- 6 Utilizando los botones numéricos, ingrese la hora del día en la cual desea que el horno se encienda e inicie la cocción.

Si desea que los alimentos se mantengan calientes durante hasta 3 horas después de finalizada la función de cocción, presione el botón **WARM/PROOF** (Calentar/Fermentar) una vez.

- 7 Presione el botón **START** (Inicio).

NOTA: Un tono de atención sonará si está utilizando el horneado cronometrado y no presiona el botón **START** (Inicio) después de ingresar la temperatura de horneado.

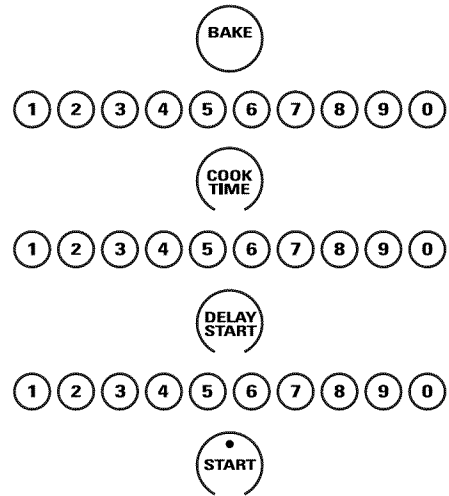
Si desea verificar el tiempo que ha configurado, presione el botón **DELAY START** (Inicio tardío) para verificar la hora de inicio que ha configurado o presione el botón **COOK TIME** (Tiempo de cocción) para verificar la duración del tiempo de cocción que ha configurado.

Cuando el horno se encienda a la hora del día que usted haya establecido, la pantalla mostrará el cambio de temperatura (comenzando a 100 °F) y la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

NOTA: En los modelos de horno doble, al utilizar los dos hornos simultáneamente, los tiempos que aparecen en la pantalla corresponderán al último horno configurado. Para ver la hora que estableció para la configuración del primer horno, presione el botón **DELAY START** (Inicio tardío) para verificar la hora de inicio que ha configurado o presione el botón **COOK TIME** (Tiempo de cocción) para verificar el período de cocción que ha establecido.

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que esté configurada la característica **WARM**.

- 8 Presione el botón **CLEAR OFF** (Cancelar/Apagado) para borrar la pantalla.



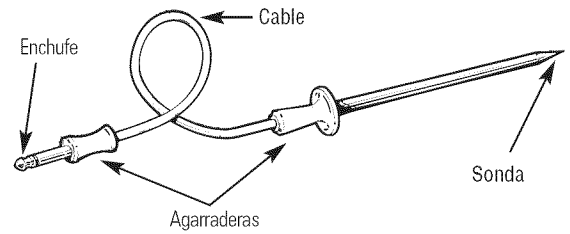
Sonda de temperatura

Para muchos alimentos, especialmente la carne asada y las aves, la temperatura interna del alimento es la mejor prueba para el punto de cocción. La sonda de temperatura elimina las conjeturas acerca de los asados al cocinar los alimentos en el punto de cocción exacto que usted desea.

El uso de sondas distintas a la suministrada con este producto puede resultar en el daño la sonda.

Utilice las agarraderas de la sonda y el enchufe cuando la inserte y la remueva de la carne y del enchufe del horno.

- Para evitar daños a la sonda, no utilice tenazas para tirar del cable cuando la remueva.
- Para evitar rupturas de la sonda, asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de insertarla.
- Para prevenir posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del enchufe hasta que el horno se haya enfriado.
- Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de asado a la parrilla o autolimpieza.
- No almacene la sonda en el horno.



La sonda de temperatura tiene un detector en forma de pincho en un extremo y un enchufe en el otro extremo; dicho enchufe va dentro del enchufe en el horno.

*Ubicación
apropiada
de la sonda*

Después de preparar la carne, colocarla sobre un posafuentes o sobre una parrilla para asados, siga estas instrucciones para la ubicación apropiada de la sonda.

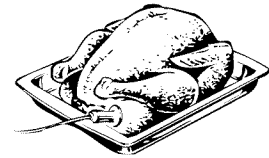
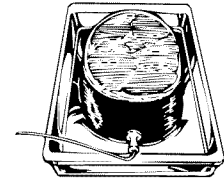
1 Coloque la sonda fuera de la carne a lo largo de la parte superior o lateral y marque con su dedo la parte donde la carne se encuentra con la sonda. El punto debe caer en el centro de la parte carnosa más gruesa del bistec.

2 Inserte la sonda completamente dentro de la carne. La sonda no debe tocar el hueso, la grasa o el cartílago.

Para bistecs sin hueso, inserte la sonda dentro de la parte carnosa del bistec. Para jamón o cordero con hueso, inserte la sonda dentro del centro del músculo grande más interno o la articulación.

Inserte la sonda dentro del centro de platos como rollos de carne o cacerolas. Cuando cocine pescado, inserte la sonda justo por encima de la agalla en el área más carnosa, paralelo a la columna vertebral.

Inserte la sonda en la parte más carnosa de la parte interna del muslo desde abajo y en paralelo a la pierna de un pavo completo.



Cómo configurar el horno para asar cuando se utiliza la sonda

- 1 Inserte la sonda dentro de la carne.
- 2 Conecte la sonda en la toma dentro del horno. Asegúrese de que quede bien conectada en la toma. Cierre la puerta del horno.
- 3 Presione el botón **PROBE** (Sonda).
- 4 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura interna deseada para los alimentos o la carne. La temperatura interna máxima para los alimentos que puede establecer es 200 °F.
- 5 Presione el botón **BAKE** (Hornear).
- 6 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura deseada.
- 7 Presione el botón **START** (Inicio).

*La pantalla parpadeará si la sonda está insertada dentro del enchufe y no ha configurado la temperatura de la sonda y presionó el botón **START** (Inicio).*

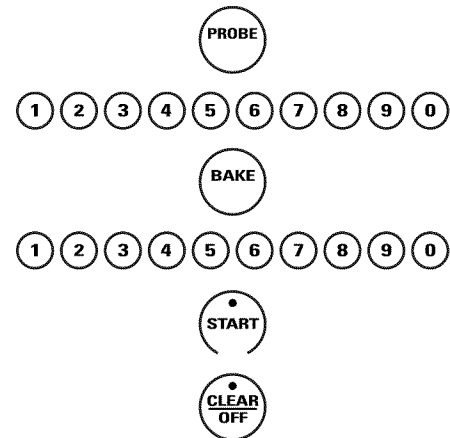
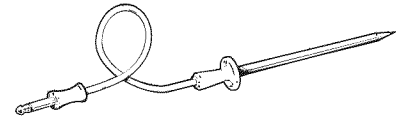
Cuando el horno comience a calentar, en la pantalla aparecerá la palabra "LO."

Después que la temperatura interna de la carne alcance 100 °F, en la pantalla se mostrarán los cambios de la temperatura interna.

- 8 Cuando la temperatura interna de la carne alcance la temperatura que configuró, la sonda y el horno se apagarán y el control del horno dará la señal. Para detener la señal, presione el botón **CLEAR/OFF** (Cancelar/Apagado). Utilice almohadillas con aislamiento térmico para quitar la sonda de la comida. No utilice tenazas para extraerla: las tenazas pueden dañarla.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de Asado, presione el botón **BAKE** (Hornear) y luego los botones numéricos para establecer la nueva temperatura.

- Si se quita la sonda de la comida antes de que se alcance la temperatura final, sonará un tono y la pantalla parpadeará hasta que la sonda sea removida del horno.
- Usted puede utilizar el temporizador aunque no utilice las operaciones cronometradas del horno.

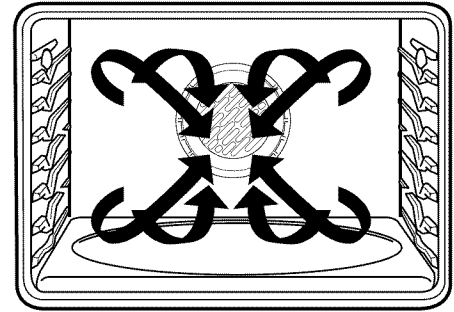


Ventilador de convección

En un horno a convección, un ventilador hace circular aire caliente sobre, debajo y alrededor de los alimentos. Este aire caliente en circulación se distribuye de manera uniforme por la cavidad del horno. Como resultado, los alimentos se cocinan y se doran de manera uniforme; a menudo, en menor tiempo con calor de convección.

NOTA: El ventilador de convección se encenderá y se apagará en ciclos durante la cocción para distribuir mejor el aire caliente en el horno.

El ventilador de convección del horno se apaga cuando se abre la puerta del horno. NO deje la puerta abierta durante períodos largos mientras utiliza la cocción por convección o podrá reducir la vida útil del elemento calefactor por convección.



Horneado por convección en 1 parrilla

El ventilador de convección hace circular el aire calentado sobre los alimentos, en forma uniforme y envolvente, utilizando los elementos de horneado y asado.

Cuando hornee por convección con 1 sola parrilla, use CONVECTION BAKE 1 RACK y para obtener mejores resultados coloque

la parrilla en la posición C o D en el centro del horno. Los tiempos de cocción pueden disminuir, así que debe revisar los alimentos un poco antes de las instrucciones del paquete para asegurarse de que no se cocinen de más.

Ideal para cocinar guisos grandes y lasaña con buenos resultados

Horneado por convección en varias parrillas

Ya que se circula aire caliente uniformemente a lo largo del horno, los alimentos pueden hornearse con excelentes resultados utilizando múltiples parrillas.

La cantidad de tiempo necesaria para horneado con parrillas múltiples puede incrementarse un poco en algunos alimentos, pero se ahorra en tiempo total porque se están cocinando de dos o tres veces más comidas al mismo tiempo. Galletas, muffins, bizcochos y otros panecillos rápidos dan buenos resultados con el horneado de múltiples parrillas.

Hornos de 27"

Al hornear con 3 parrillas, divida el horno en tercios, colocando la parrilla deslizable en la tercera posición (C) y las parrillas rectos en la primera (A) y cuarta posición (D).

Para el horneado con dos parrillas, coloque la parrilla deslizable en la posición más baja (A). Coloque la parrilla recto en la tercera posición (C).

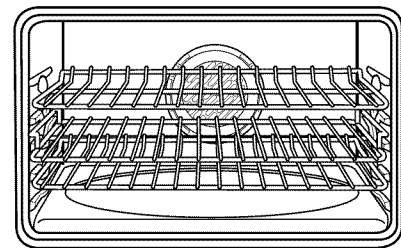
Hornos de 30"

Cuando hornee en 3 parrillas, coloque una parrilla en la segunda posición (B), uno en la cuarta posición (D) y uno en la sexta posición (F).

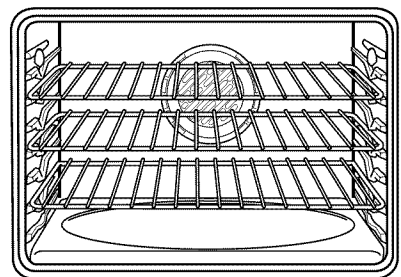
Para el horneado con dos parrillas, coloque la parrilla deslizable en la segunda posición (B). Coloque la parrilla recto en la cuarta posición (D).

PRECAUCIÓN:

Cuando utilice la parrilla deslizable (en los modelos de 27") en la posición más baja (A), deberá tener cuidado al retirarlo. Le recomendamos que retire la parrilla varias pulgadas y luego, utilizando dos agarraderas, retírelo completamente sosteniéndolo por los bordes. La parrilla deslizable está bajo y podría quemarse si lo agarra de la parte del medio para retirarlo. Tenga cuidado de no quemarse la mano con la puerta al utilizar una parrilla en la posición más baja (A).



Horno de 27" de posiciones para múltiples parrillas



Horno de 30" de posiciones para múltiples parrillas

Cómo adaptar recetas

Usted puede utilizar sus recetas favoritas en el horno por convección.

Cuando hornee por convección, reduzca la temperatura de horneado en 25 °F o active la característica de conversión Auto Recipe™. Consulte la sección *Características especiales*.

Utilice los tamaños de cacerola recomendados. Algunas instrucciones del paquete para cacerolas congeladas o platos principales han sido desarrolladas utilizando hornos comerciales por convección. Para mejores resultados en este horno, precaliente el horno y utilice la temperatura indicada en el paquete.

Utensilios de cocina para la cocción por convección

Antes de utilizar su horno por convección, verifique si sus utensilios de cocina permiten que el aire circule dentro del horno. Si está horneando con varias bandejas, deje espacio entre ellas. También, asegúrese de que las bandejas no entren en contacto unas con otras ni con las paredes del horno.

Papel y plástico

En los hornos por convección pueden utilizarse los recipientes de papel y plástico resistentes al calor recomendados para el uso en hornos regulares. También pueden utilizarse los utensilios de cocina plásticos resistentes al calor hasta temperaturas de 400 °F.

Metal y vidrio

Cualquier tipo de utensilio de cocina funcionará en su horno por convección. Sin embargo, las bandejas metálicas se calientan más rápido y están recomendadas para el horneado por convección.

Las bandejas oscurecidas o con acabado mate hornearán más rápido que las bandejas brillantes.

Las bandejas de vidrio o cerámica cocinarán más lentamente.

Cuando hornee galletas, obtendrá mejores resultados si usa una plancha plana para galletas en vez de una placa de lados bajos.

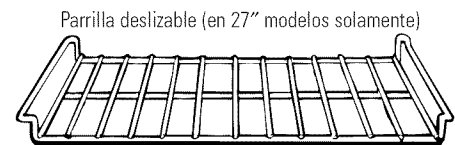
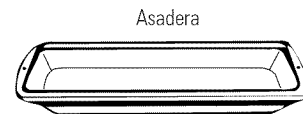
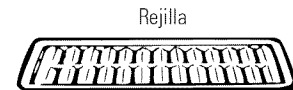
Para recetas como el pollo al horno, utilice una bandeja con lados bajos. El aire caliente no puede circular bien alrededor de los alimentos en una bandeja con lados altos.

Asar por convección

- Bueno para grandes cortes de carne tierna, destapada.

El ventilador de convección circula el aire calentado uniformemente sobre y alrededor de los alimentos. La carne roja y aves se doran por todos los lados como si fueran cocinados sobre un rotisserie. El aire calentado circulará sobre, debajo y alrededor de los alimentos que están siendo asados. El aire calentado atrapa los jugos rápidamente para un producto más húmedo y tierno mientras, al mismo tiempo, crea un rico exterior dorado.

Al asar por convección, es importante usar una asadera y una rejilla para obtener mejores resultados. La asadera se usa para recoger los derrames de grasa y la rejilla se usa para evitar las salpicaduras de grasa.



⚠ PRECAUCIÓN:

Cuando utilice la parrilla deslizable (en los modelos de 27") en la posición más baja (A), deberá tener cuidado al retirarlo. Le recomendamos que retire la parrilla varias pulgadas y luego, utilizando dos agarraderas, retirelo completamente sosteniéndolo por los bordes. La parrilla deslizable está bajo y podría quemarse si lo agarra de la parte del medio para retirarlo. Tenga cuidado de no quemarse la mano con la puerta al utilizar una parrilla en la posición más baja (A).

Cómo configurar el horno para hornear o asar

Para prevenir posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición deseada antes de encender el horno.

1 Presione el botón **CONV BAKE/1 RACK** (Horneado con convección en 1 parrilla) para el horneado por convección en 1 sola parrilla. Este modo se utiliza para cocinar alimentos en una sola parrilla, en el horneado por convección.

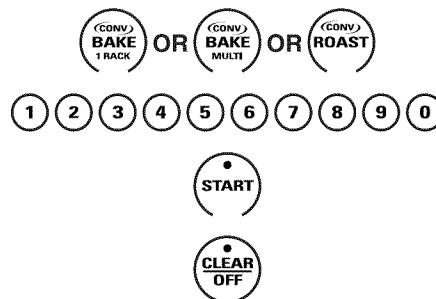
Presione una vez el botón **CONV BAKE/MULTI** (Modo de horneado por convección en múltiples parrillas) para hornear por convección en múltiples parrillas. Este modo se utiliza para cocinar alimentos en más de una parrilla (es decir, 2, 3 o más parrillas) al mismo tiempo, en el horneado por convección. Consulte la sección de *Horneado por convección en múltiples parrillas* para obtener más información.

Presione el botón **CONV ROAST** (Asar por convección) para el asado por convección.

2 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura del horno deseada.

3 Presione el botón **START** (Inicio).

Para cambiar la temperatura del horno, presione el botón **CONV BAKE/MULTI** (Hornear por convección en múltiples parrillas), **CONV BAKE/1 RACK** (Hornear por convección en 1 parrilla) o **CONV ROAST** (Asar por convección) y luego los botones numéricos para configurar la nueva temperatura.



Cuando el horno comience a calentar, aparecerán en la pantalla los cambios en la temperatura, comenzando en 100 °F. Cuando el horno alcance la temperatura que usted estableció, sonarán 3 pitidos.

4 Presione el botón **CLEAR/OFF** (Cancelar/Apagado) cuando haya terminado.

NOTA:

- Escuchará un ventilador mientras esté cocinando por convección. El ventilador se detendrá cuando la puerta se abra, pero el calor no se acabará.
- Es posible que escuche algunos chasquidos dentro del horno durante el asado. Esto es normal.
- El ventilador de convección se encenderá y se apagará en ciclos durante la cocción para distribuir mejor el aire caliente en el horno.

Guía para asar por convección

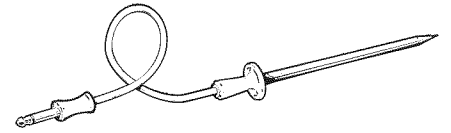
Carnes			Minutos/Lb	Temperatura del horno	Temperatura interna
Carne	Costillas, Costillas deshuesadas, Top Sirloin (3 a 5 lb)	Poco cocido	20 a 24	325°F	140°F†
		Medio	24 a 28	325°F	160°F
		Bien asado	28 a 32	325°F	170°F
	Lomo de res	Poco cocido	10 a 14	325°F	140°F†
		Medio	14 a 18	325°F	160°F
Cerdo	Con hueso, Deshuesado (3 a 5 lb)		23 a 27	325°F	170°F
	Chuletas (1/2 a 1 pulg. de espesor)	2 chuletas	30 a 35 total	325°F	170°F
		4 chuletas	35 a 40 total	325°F	170°F
6 chuletas		40 a 45 total	325°F	170°F	
Jamón	Enlatado, Butt, Shank (3 a 5 lb totalmente cocinado)		14 a 18	325°F	140°F
Cordero	Con hueso, Deshuesado (3 a 5 lb)	Medio	17 a 20	325°F	160°F
		Bien asado	20 a 24	325°F	170°F
Mariscos	Pescado, entero (3 a 5 lb)		30 a 40 total	400°F	
	Colas de langosta (6 a 8 onzas cada una)		20 a 25 total	350°F	
Aves	Pollo completo (2½ a 3½ lb)		24 a 26	350°F	180° a 185°F
	Gallina Cornish, no rellena (1 a 1½ lb)		50 a 55 total	350°F	180° a 185°F
	Rellena (1 a 1½ lb)		55 a 60 total	350°F	180° a 185°F
	Pato (4 a 5 lb)		24 a 26	325°F	180° a 185°F
	Pavo, completo*				
	No relleno (10 a 16 lb)		8 a 11	325°F	180° a 185°F
No relleno (18 a 24 lb)		7 a 10	325°F	180° a 185°F	
	Pechuga de pavo (4 a 6 lb)		16 a 19	325°F	170°F

*Las aves rellenas requieren generalmente 30 a 45 minutos de tiempo adicional de cocción. Cubra las patas y la pechuga con papel aluminio para evitar un sobredorado y la desecación de la piel.

† El Departamento de Agricultura de los EE.UU. indica que: "la carne a poco cocida es popular, pero usted debe saber que cocinarla a solamente 140 °F significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide. USDA Rev. Junio 1985.)

Cómo configurar el horno para asar por convección cuando se utiliza la sonda

⚠ PRECAUCIÓN: Para prevenir posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del enchufe del horno hasta que No almacene la sonda en el centro de cocina.



Para mejores resultados cuando ase pavos o filetes grandes, recomendamos utilizar la sonda incluida en el horno por convección.

- 1 Coloque la parrilla (en modelos de 27" utilice la parrilla deslizante) en la posición más baja (A). Inserte la sonda dentro de la carne.
- 2 Conecte la sonda en la toma dentro del horno. Asegúrese de que esté bien conectada. Cierre la puerta del horno.
- 3 Presione el botón **CONV ROAST** (Asar por convección).
- 4 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura del horno deseada.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de asado por convección, presione el botón **CONV ROAST** (Asar por convección) y luego presione los botones del número para configurar la nueva temperatura deseada.

- 5 Presione el botón **PROBE** (Sonda).
- 6 Presione los botones numéricos para configurar la temperatura interna de la carne que desea.
- 7 Presione el botón **START** (Inicio).

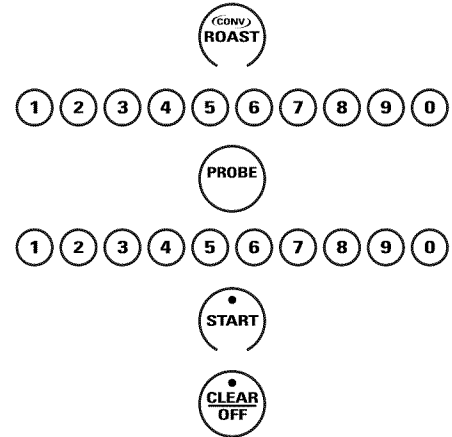
La pantalla parpadeará mostrando "PROBE" y el control del horno indicará si la sonda está insertada dentro del enchufe, y usted no ha establecido una temperatura de sonda y ha presionado el botón **START** (Inicio).

Cuando el horno comienza a calentar, aparecerá en pantalla la palabra "LO."

Después que la temperatura interna de la carne alcanza 100 °F, se mostrará en la pantalla el cambio de la temperatura interna.

- 8 Cuando la temperatura interna de la carne alcance la temperatura que configuró, la sonda y el horno se apagarán y el control del horno dará la señal. Para detener la señal, presione el botón **CLEAR/OFF** (Cancelar/Apagado). Utilice almohadillas con aislamiento térmico para quitar la sonda de la comida. No utilice tenazas para extraerla: las tenazas pueden dañarla.

Si se quita la sonda de la comida antes de que se alcance la temperatura final, sonará un tono y la pantalla parpadeará hasta que la sonda sea removida del horno.



NOTAS:

- Escuchará un ventilador mientras está cocinando con estas características. El ventilador se detendrá cuando la puerta se abra, pero el calor permanecerá.
- Usted puede utilizar el temporizador pero no puede utilizar las operaciones cronometradas del horno.
- En modelos de horno doble, no podrá usar la sonda en el horno superior durante operaciones cronometradas del horno. Esto se debe a que, con la sonda, se cocina por temperatura, en vez de por tiempo.

Hornear de convección cronometrada

Horno de pared

Uso de las características cronometradas para la cocción con convección

NOTA: No debe permitirse que los alimentos que se echan a perder fácilmente—como leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo— reposen por más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada ya que el calor de la bombilla aceleraría el crecimiento de bacterias peligrosas.

En modelos de horno doble, puede utilizar la función de asado u horneado cronometrado en un horno mientras utiliza la limpieza automática en el otro; también puede usar el asado u horneado cronometrado en ambos hornos simultáneamente.

Cómo configurar un inicio inmediato y una parada automática

El horno se encenderá inmediatamente y cocinará durante el tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

1 Presione el botón **CONV BAKE/1 RACK** (Horneado con convección en 1 parrilla) para el horneado por convección en 1 sola parrilla. Este modo se utiliza para cocinar alimentos en una sola parrilla, en el horneado por convección.

Presione una vez el botón **CONV BAKE/MULTI** (Modo de horneado por convección en múltiples parrillas) para hornear por convección en múltiples parrillas. Este modo se utiliza para cocinar alimentos en más de una parrilla (es decir, 2, 3 o más parrillas) al mismo tiempo, en el horneado por convección. Consulte la sección de *Horneado por convección en múltiples parrillas* para obtener más información.

Presione el botón **CONV ROAST** (Asar por convección) para el asado por convección.

2 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura del horno deseada.

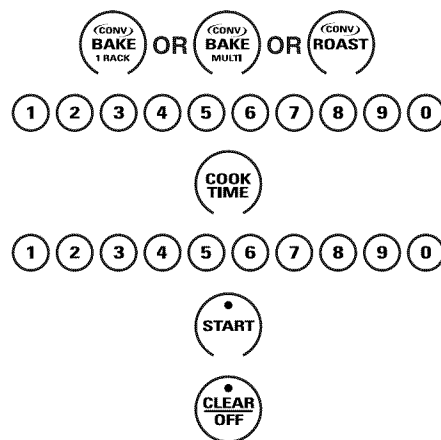
3 Presione el botón **COOK TIME** (Tiempo de cocción).

NOTA: Si su receta requiere de precalentamiento, es posible que necesite añadir más tiempo al tiempo de cocción.

4 Presione los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción deseado. El mínimo tiempo de cocción que puede configurar es de 1 minuto.

En la pantalla aparecerá la temperatura del horno que usted configure y el tiempo de cocción que haya ingresado.

Si desea que los alimentos se mantengan calientes durante hasta 3 horas después de finalizada la función de cocción, presione el botón **WARM/PROOF** (Calentar/Fermentar) una vez.



5 Presione el botón **START** (Inicio).

La pantalla muestra la temperatura del horno que usted configuró y la cuenta regresiva del tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcanza 100 °F.

NOTA: En los modelos de horno doble, al utilizar los dos hornos simultáneamente, los tiempos que aparecen en la pantalla corresponderán al último horno configurado. Para ver el tiempo establecido para el primer horno configurado, presione el botón **COOK TIME** (Tiempo de cocción) para ese horno.

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que esté configurada la característica **WARM**.

6 Presione el botón **CLEAR OFF** (Cancelar/Apagado) para borrar la pantalla si es necesario. Retire la comida del horno. Recuerde, aunque el horno se apague automáticamente, los alimentos que se dejan en el horno continuarán cocinándose después que el horno se apague.

NOTA: Escuchará un ventilador mientras cocina con esta función. El ventilador funcionará en ciclos mientras cocina para distribuir mejor el aire caliente y se apagará cuando se abran las puertas, no así el calor.

Hornear de convección cronometrada

Horno de pared

Cómo configurar un inicio postergado y una parada automática

Usted puede configurar el control del horno para que postergue el inicio, cocine durante un periodo específico de tiempo y luego se apague automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

- 1 Presione el botón **CONV BAKE/1 RACK** (Horneado con convección en 1 parrilla) para el horneado por convección en 1 sola parrilla. Este modo se utiliza para cocinar alimentos en una sola parrilla, en el horneado por convección.

Presione una vez el botón **CONV BAKE/MULTI** (Modo de horneado por convección en múltiples parrillas) para hornear por convección en múltiples parrillas. Este modo se utiliza para cocinar alimentos en más de una parrilla (es decir, 2, 3 o más parrillas) al mismo tiempo, en el horneado por convección. Consulte la sección de *Horneado por convección en múltiples parrillas* para obtener más información.

Presione el botón **CONV ROAST** (Asar por convección) para el asado por convección.

- 2 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura del horno deseada.
- 3 Presione el botón **COOK TIME** (Tiempo de cocción).

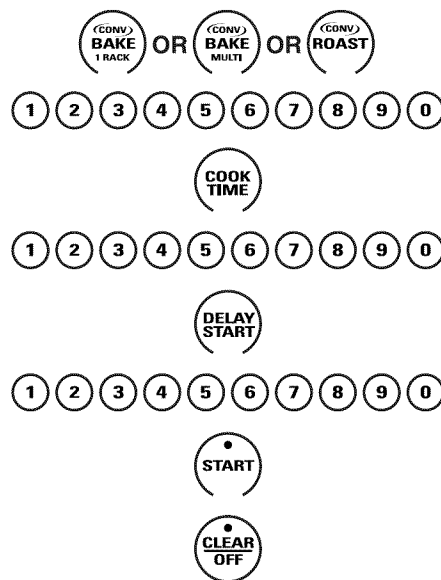
NOTA: Si su receta requiere de precalentamiento, es posible que necesite añadir más tiempo al tiempo de cocción.

- 4 Presione los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción deseado.
- 5 Presione el botón **DELAY START** (Inicio tardío).
- 6 Presione los botones numéricos para establecer la hora del día a la cual desea que el horno se encienda y comience a cocinar.

Si desea verificar el tiempo que ha configurado, presione el botón **DELAY START** (Inicio tardío) para verificar la hora de inicio que ha configurado o presione el botón **COOK TIME** (Tiempo de cocción) para verificar la duración del tiempo de cocción que ha configurado.

Si desea que los alimentos se mantengan calientes durante hasta 3 horas después de finalizada la función de cocción, presione el botón **WARM/PROOF** (Calentar/Fermentar) una vez.

- 7 Presione el botón **START** (Inicio).



NOTA: Sonará un tono de atención si está utilizando el horneado o el asado cronometrado y no presiona el botón **START** después de ingresar la temperatura de horneado o asado.

Cuando el horno se encienda a la hora del día que usted haya establecido, la pantalla mostrará el cambio de temperatura (comenzando a 100 °F) y la cuenta regresiva del tiempo de cocción. (La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcance los 100 °F.)

NOTA: En los modelos de horno doble, al utilizar los dos hornos simultáneamente, los tiempos que aparecen en la pantalla corresponderán al último horno configurado. Para ver la hora que estableció para la configuración del primer horno, presione el botón **DELAY START** (Inicio tardío) para verificar la hora de inicio que ha configurado o presione el botón **COOK TIME** (Tiempo de cocción) para verificar el periodo de cocción que ha establecido.

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que esté configurada la característica **WARM**.

- 8 Presione el botón **CLEAR OFF** (Cancelar/Apagado) para borrar la pantalla si es necesario. Retire la comida del horno. Recuerde, aunque el horno se apague automáticamente, los alimentos que se dejan en el horno continuarán cocinándose después que el horno se apague.

NOTA: Escuchará un ventilador mientras cocina con esta función. El ventilador funcionará en ciclos mientras cocina para distribuir mejor el aire caliente y se apagará cuando se abran las puertas, no así el calor.

Cómo configurar el calentamiento en el horno

La función “Warm” mantiene calientes los alimentos cocidos hasta 3 horas después de terminada la cocción, o puede activarse de manera independiente para mantener calientes alimentos ya cocidos.

Esta función no está diseñada para recalentar alimentos fríos.

Para utilizar esta característica en forma independiente, presione el botón **WARM/PROOF** (Calentar/Fermentar) una vez y luego el botón **START** (Inicio).

Para activar esta función a fin de usarla luego del asado u horneado cronometrado, presione el botón **WARM/PROOF** (Calentar/Fermentar) mientras programa el horno y antes de presionar **START** (Inicio).

Para cocinar elementos que no son frescos hasta que estén crocantes

- Coloque los alimentos en fuentes o bandejas de lados bajos.
- Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos en una única capa. No los apile.
- No los cubra.
- Verifique si están crocantes luego de 20 a 30 minutos. Agregue el tiempo que sea necesario.

NOTAS IMPORTANTES:

- *Los alimentos deben mantenerse calientes en su recipiente de cocción o deben transferirse a una fuente resistente al calor.*
- *Con respecto a los alimentos húmedos, cúbralos con una tapa segura para horno o con papel de aluminio.*
- *Los alimentos fritos o crocantes no deben cubrirse, pero pueden secarse en exceso si se los calienta demasiado.*
- *Al abrir la puerta repetidamente, el aire caliente se escapa y los alimentos se enfrían.*
- *Deje que la temperatura dentro del horno se estabilice durante un tiempo adicional después de agregar alimentos.*
- *Con cargas grandes, puede ser necesario cubrir parte de los alimentos cocinados.*
- *Retire las cucharas para servir, etc., antes de colocar los recipientes en el horno.*
- *No utilice recipientes, tapas o películas adherentes plásticas.*

PRECAUCIÓN:

Los recipientes, las tapas o las películas adherentes plásticas se derretirán si se colocan en el horno. Es posible que el plástico derretido no pueda quitarse y éste no está cubierto por su garantía.



Cómo configurar el leudado en el horno

La función de leudado mantiene un ambiente tibio útil para levar los productos con levadura.

- 1 Coloque la masa cubierta en el horno en la parrilla B o C.

NOTA: Para obtener mejores resultados, cubra la masa con un paño o con película adherente engrasada (el plástico deberá asegurarse debajo del recipiente para que el ventilador de la estufa no lo quite).

- 2 Presione el botón **WARM/PROOF** (Calentar/Fermentar) dos veces y luego presione el botón **START** (Inicio).

En la pantalla aparecerá “PrF” (proof [leudar]).

La luz del interior del horno se encenderá y permanecerá encendida durante el leudado.

La función de leudado proporciona automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado y, por lo tanto, no posee un ajuste de temperatura.

- 3 Configure el **TIMER ON/OFF** (Temporizador encendido/apagado) para un tiempo máximo de una hora. Según la receta, el pan puede estar hecho en menos de una hora. Controle el pan el tiempo que sea necesario para la cocción.

- 4 Después de 1 hora de reposo, presione el botón **CLEAR/OFF** (Cancelar/Apagado). Si no se completa el período de reposo, deje el pan en el horno cerrado hasta que alcance la altura deseada.

- Para evitar reducir la temperatura del horno y extender el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno sin necesidad.
- Controle los productos de pan con anticipación para evitar que leuden demasiado.

NOTAS:

- No utilice el modo de leudado para calentar alimentos o mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente alta como para mantener los alimentos a temperaturas seguras. Utilice la función **WARM** (Calentar) para mantener los alimentos calientes.
- Función de reposo sólo en la parte superior del horno.
- La función de leudado no funcionará cuando el horno esté a más de 125 °F. En la pantalla, aparecerá “HOT” (Caliente).



NOTA:

Configure la función **PROOF** (Fermentar) del horno por un máximo de 1 hora, después deje el pan en el horno cerrado hasta que alcance la altura deseada. Si utiliza la función **PROOF** durante más de 1 hora puede arruinar la levadura.

¡Hágalo usted mismo!

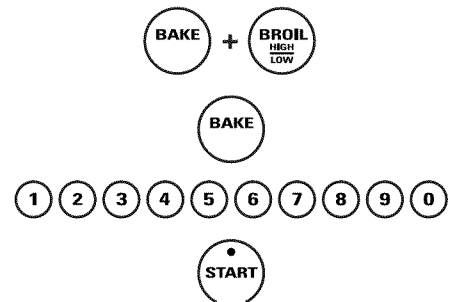
Usted se puede percatar que su horno nuevo cocina distinto al que reemplazó. Use su horno nuevo por varias semanas para familiarizarse con él. Si aún piensa que su horno nuevo es demasiado caliente o demasiado frío, usted puede ajustar el termostato usted mismo.

No use termómetros, como los que se venden en tiendas de aprovisionamiento para inspeccionar la temperatura de su horno. Estos termómetros podrían variar de 20 a 40 grados.

NOTA: Este ajuste sólo afectará la temperatura de horneado y asado; no afecta las temperaturas de asado a la parrilla o autolimpieza. El ajuste se almacenará en la memoria después de una falla eléctrica.

Para ajustar el termostato

- 1 Presione los botones **BAKE** y **BROIL HIGH/LOW** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre "SF".
- 2 Presione el botón **BAKE** del horno cuyo termostato desea regular. En la pantalla se muestra un número de dos dígitos.
Presione **BAKE** una vez para disminuir (-) la temperatura del horno, o dos veces para aumentarla (+).
- 3 La temperatura del horno pueda ajustarse hasta (+) 35 °F más caliente o (-) 35 °F más fría. Presione los botones numéricos en el mismo sentido que aparecen. Por ejemplo, para cambiar la temperatura del horno a 15 °F, presione **1** y **5**.
- 4 Cuando haya realizado el ajuste, presione el botón **START** para volver a la pantalla de la hora del día. Utilice su horno como lo haría normalmente.



¡El tipo de margarina afectará el desempeño del horneado!

La mayoría de las recetas para hornear se han desarrollado usando productos de alto contenido en grasa como mantequilla o margarina (80% de grasa). Si disminuye la grasa, es posible que la receta no tenga los mismos resultados que con un producto de mayor contenido de grasa.

Las recetas pueden fallar si las tortas, pasteles, galletas o dulces se preparan con productos bajos en grasa. Mientras menos sea el contenido de grasa de un producto tipo mantequilla, más se notarán estas diferencias.

Los estándares federales exigen que los productos marcados como margarinas, contengan por lo menos un 80% de grasa por peso. Por otra parte, los productos tipo mantequilla bajos en grasa contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad de estos productos afecta la textura y el sabor de los alimentos horneados. Para mejores resultados con sus viejas recetas favoritas, use margarina, mantequilla u otros productos que contengan por lo menos un 70% de aceite vegetal.

Antes de un ciclo de limpieza

La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles deben estar configurados correctamente para que el ciclo funcione apropiadamente.

Recomendamos ventilar su cocina dejando una ventana abierta o utilizando un ventilador o campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza.

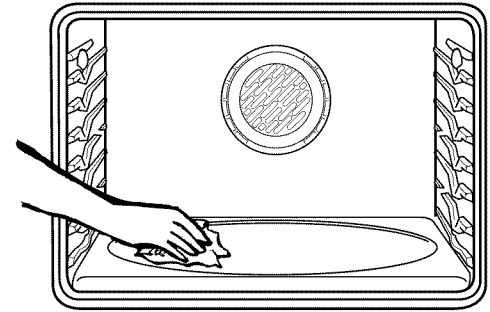
Remueva del horno la bandeja para parrilla, rejilla para parrilla, sonda, todos los utensilios de cocina y cualquier residuo de papel aluminio.

Las parrillas recubiertos con una capa de porcelana (incluso la parrilla deslizable) pueden permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automático sin resultar dañados. Las parrillas recubiertos con una capa de níquel del horno (incluso la parrilla deslizable) pueden permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automático pero se oscurecerán y no deslizarán con la misma facilidad.

No utilice abrasivos o limpiadores de hornos. Limpie la parte superior, lados y parte exterior de la puerta del horno con jabón y agua.

Asegúrese de que esté puesta la cubierta de la bombilla eléctrica (en algunos modelos) y que la luz esté apagada.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente sensible a las emanaciones nocivas despedidas durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno. Mueva las aves a otro cuarto bien ventilado.



Limpie el suelo pesado sobre la parte inferior del horno. (la apariencia puede variar)

⚠ PRECAUCIÓN:

Nunca coloque los utensilios de cocina ni otros artículos sobre el piso del horno. Existe un elemento de calentamiento debajo del piso del horno. Colocar artículos sobre el piso del horno puede causar que el horno se sobrecaliente, resultando en daños para el horno y el riesgo de daños o incendio en los gabinetes.

En modelos de horno doble, puede configurar un ciclo de limpieza en ambos hornos simultáneamente. El último horno configurado retrasará automáticamente su inicio hasta que finalice el ciclo de limpieza del primero.

En modelos de horno doble, puede usar el horneado cronometrado en un horno y la limpieza automática en el otro simultáneamente.

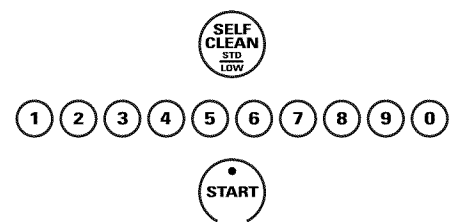
Cómo ajustar el horno para limpieza

- 1 Presione el botón **SELF CLEAN STD/LOW** (Limpieza automática estándar/baja) una vez para un tiempo de limpieza de 4 horas o dos veces para un tiempo de limpieza de 3 horas. Se recomienda un tiempo de autolimpieza de 3 horas para limpiar pequeños derrames contenidos. Para un horno sucio se recomienda un tiempo de autolimpieza de 4 horas o más.
- 2 Si se necesita un tiempo distinto a las 4 horas o a las 3 horas, utilice los botones numéricos e ingrese el tiempo de limpieza deseado.

Usted puede cambiar el tiempo de limpieza en cualquier momento entre 3 y 5 horas, dependiendo de qué tan sucio esté su horno.

- 3 Presione el botón **START** (Inicio).

La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo restante de limpieza. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueo y se apague la luz **LOCKED**.



Cuando se apague la luz **LOCKED**, podrá abrir la puerta del horno.

- La palabra “**LOCK**” parpadeará y el control del horno indicará si configuró el ciclo de limpieza y olvidó cerrar la puerta del horno.
- Para detener un ciclo de limpieza, presione el botón **CLEAR/OFF** (Cancelar/Apagado). Cuando se apague la luz **LOCKED** indicando que el horno se ha enfriado a una temperatura inferior a la de bloqueo, podrá abrir la puerta del horno.

Cómo posponer el inicio de la limpieza

1 Presione el botón **SELF CLEAN STD/LOW** (Limpieza automática estándar/baja) una vez para un tiempo de limpieza de 4 horas o dos veces para un tiempo de limpieza de 3 horas.

Se recomienda un tiempo de autolimpieza de 3 horas para limpiar pequeños derrames contenidos. Para un horno sucio se recomienda un tiempo de autolimpieza de 4 horas o más.

2 Si se necesita un tiempo distinto a las 4 horas o a las 3 horas, utilice los botones numéricos e ingrese el tiempo de limpieza deseado.

Usted puede cambiar el tiempo de limpieza en cualquier momento entre 3 y 5 horas, dependiendo de cuán sucio esté su horno.

3 Presione el botón **DELAY START** (Inicio tardío).

4 Utilizando los botones numéricos, ingrese la hora del día a la cual desea que comience el ciclo de limpieza.

5 Presione el botón **START** (Inicio).

La puerta se bloquea automáticamente.

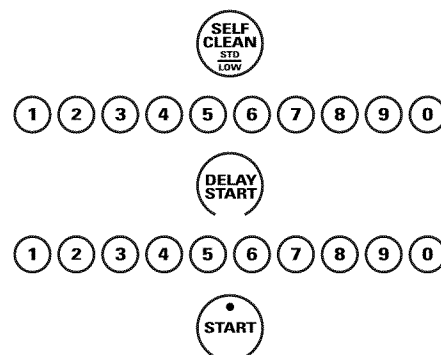
La pantalla mostrará la hora de inicio.

No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueo y se apague la luz **LOCKED**.

Cuando se apague la luz **LOCKED**, podrá abrir la puerta del horno.

NOTA: En modelos de horno doble, puede configurar un ciclo de limpieza retrasado en ambos hornos simultáneamente. El segundo horno configurado retrasará automáticamente el inicio de la limpieza hasta que finalice el ciclo de limpieza del primero.

*Para recordar el tiempo de inicio del segundo horno configurado, presione el botón **DELAY START** (Inicio tardío) en los controles para el segundo horno.*



Después de un ciclo de limpieza

Es posible que observe algunas cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que el horno se enfríe.

Si las manchas blancas permanecen, remuévalas con un estropajo de acero lleno de jabón y enjuague generosamente con una mezcla de vinagre y agua.

Estos depósitos son usualmente residuos de sal que el ciclo de limpieza no puede eliminar.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.

- Usted no puede configurar el horno para cocción hasta que el horno esté lo suficientemente frío como para que la puerta se desbloquee.
- Mientras el horno esté en autolimpieza, usted puede presionar el botón **CLOCK** (Reloj) para mostrar en pantalla la hora del día. Para volver a la cuenta regresiva de limpieza, presione el botón **SELF CLEAN STD/LOW** (Limpieza automática estándar/baja).
- Si las parrillas se vuelven difíciles de deslizar, limpie los soportes de las parrillas con aceite de cocina.

Funciones especiales

Horno de pared

Funciones especiales de control de su horno

Su nuevo control con botones sensibles tiene características adicionales que puede elegir utilizar.

Dichos modos permanecen en la memoria del control hasta que los pasos sean repetidos. Cuando la pantalla muestre su elección, presione el botón **START** (Inicio). Las características especiales permanecerán en la memoria después de una falla en el suministro de electricidad, excepto para el modo Sabbath, que deberá reestablecerse.

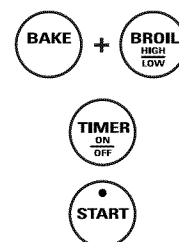
Los modos de característica especial sólo pueden activarse mientras la pantalla esté mostrando la hora del día.

A continuación figuran las funciones y cómo puede activarlas.

Tonos al final de un ciclo cronometrado

Al final de un ciclo cronometrado, sonarán 3 pitidos cortos seguidos por un pitido cada 6 segundos hasta que se presione el botón **CLEAR/OFF** (Cancelar/Apagado). Este pitido continuo cada 6 segundos puede cancelarse. Para cancelar el pitido cada 6 segundos:

- 1 Presione los botones **BAKE** (Hornear) y **BROIL HIGH/LOW** (Asar a la parrilla Alto/Bajo) (en los modelos de horno doble, utilice los controles del horno **superior**) al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre "SF."
- 2 Presione el botón **TIMER ON/OFF** (Temporizador encendido/apagado). La pantalla mostrará "CON BEEP" (pitido continuo). Presione nuevamente el botón **TIMER ON/OFF** (Temporizador encendido/apagado). La pantalla mostrará "BEEP." (Esto cancela el pitido que emite cada 6 segundos).



- 3 Presione el botón **START** (Inicio).

NOTA: En modelos de horno doble, esto cancela el sonido del final del ciclo para ambos hornos.

Reloj de 12 horas, 24 horas o supresión del reloj

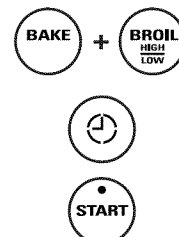
Su control está configurado para utilizar un reloj de 12 horas. Si usted preferiría tener un reloj de 24 horas o suprimir el reloj de la pantalla, siga los pasos a continuación.

- 1 Presione los botones **BAKE** (Hornear) y **BROIL HIGH/LOW** (Asar a la parrilla Alto/Bajo) (en modelos de horno doble, use los controles del horno **superior**) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre "SF."
- 2 Presione una vez el botón **CLOCK** (Reloj). La pantalla mostrará "12 hr." Si ésta es la elección que desea, presione el botón **START** (Inicio).

Presione nuevamente el botón **CLOCK** (Reloj) para cambiar al reloj de 24 horas. La pantalla mostrará "24 hr." Si ésta es la elección que desea, presione el botón **START** (Inicio).

Presione nuevamente el botón **CLOCK** (Reloj) para suprimir el reloj de la pantalla. La pantalla mostrará "OFF." Si ésta es la elección que desea, presione el botón **START** (Inicio).

NOTA: si el reloj está en el modo suprimido, no podrá utilizar la función Delay Start.

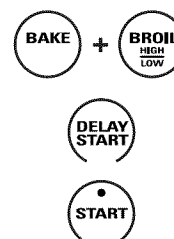


Apagado después de 12 horas

Con esta característica, si se olvida y deja el horno encendido, el control apagará el horno después de 12 horas automáticamente durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante una función de asado a la parrilla. Si desea apagar esta característica, siga los pasos a continuación.

- 1 Presione los botones **BAKE** (Hornear) y **BROIL HIGH/LOW** (Asar a la parrilla Alto/Bajo) (en modelos de horno doble, use los controles del horno **superior**) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre "SF."
- 2 Presione el botón **DELAY START** (Inicio tardío) hasta que "no shdn" (no apagado) aparezca en la pantalla.
- 3 Presione el botón **START** (Inicio) para activar "no apagado" y dejar la configuración del control en este modo de característica especial.

NOTA: En los modelos de horno doble, esto activa dicha función especial para ambos hornos.

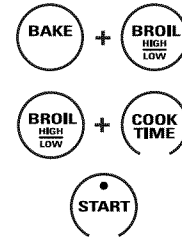


Selección de temperatura en grados Fahrenheit o Centígrados

Su control del horno está configurado para utilizar las selecciones de temperatura en grados Fahrenheit, pero se puede cambiar utilizando las selecciones en grados Centígrados.

- 1 Presione los botones **BAKE** (Hornear) y **BROIL HIGH/LOW** (Asar a la parrilla Alto/Bajo) (en modelos de horno doble, use los controles del horno **superior**) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre "SF."
- 2 Presione los botones **BROIL HIGH/LOW** (Asar a la parrilla Alto/Bajo) y **COOK TIME** (Tiempo de cocción) al mismo tiempo. La pantalla mostrará "F" (Fahrenheit).

Presione los botones **BROIL HIGH/LOW** (Asar a la parrilla Alto/Bajo) y **COOK TIME** (Tiempo de cocción) nuevamente al mismo tiempo. La pantalla mostrará **C** (Centígrado).



- 3 Presione el botón **START** (Inicio). Se mostrará la nueva configuración para ambos hornos.

NOTA: En modelos de horno doble, se mostrará la nueva configuración para ambos hornos.

Conversión Auto Recipé™ (Conversión automática de la recetas)

Cuando utilice el horneado por convección, la característica **Conversión Auto Recipé™** convertirá automáticamente las temperaturas de horneado regular ingresadas en las temperaturas de horneado por convección.

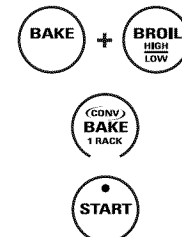
Una vez esté activada la característica, la pantalla mostrará la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de una receta normal de 350 °F y presiona el botón **START** (Inicio), la pantalla mostrará "CON" y la temperatura convertida de 325 °F.

NOTA: Esta característica no convierte los tiempos de cocción del horneado por convección, sólo las temperaturas normales de horneado.

Para activar la característica:

- 1 Presione los botones **BAKE** (Hornear) y **BROIL HIGH/LOW** (Asar a la parrilla Alto/Bajo) (en modelos de horno doble, use los controles del horno **superior**) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre "SF."
- 2 Presione el botón **CONV BAKE/1 RACK** (Hornear por convección en 1 parrilla). La pantalla mostrará "CON OFF." Presione nuevamente el botón **CONV BAKE/1 RACK** (Hornear por convección en 1 parrilla). La pantalla mostrará "CON ON."
- 3 Presione el botón **START** (Inicio).

Para desactivar la característica, repita los pasos 1 al 3 anteriores pero presione el botón **START** (Inicio) cuando "CON OFF" esté en la pantalla.



Diseñada para utilizarse en el Sabbath judío y días festivos.

La característica Sabbath puede utilizarse únicamente para horneado/asado. No puede utilizarse para convección, asado a la parrilla, autolimpieza o Delay Start.

NOTA: La luz del horno se enciende automáticamente (en algunos modelos) cuando la puerta es abierta y se apaga cuando la puerta es cerrada. Se puede quitar la bombilla. Consulte la sección Reemplazo de la luz del horno. En los modelos con un interruptor de luz en el panel de control, la luz del horno puede encenderse y dejarse encendida.

Característica Sabbath: Cómo configurar el horneado o asado regular

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que el horno esté apagado.

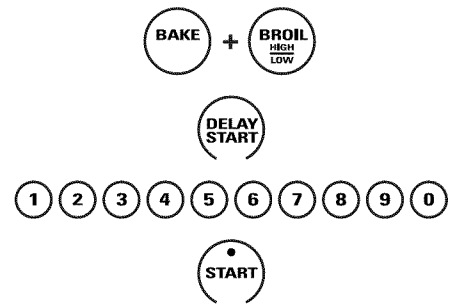
- 1 Presione y mantenga sostenidos los botones **BAKE** (Hornear) y **BROIL HIGH/LOW** (Asar a la parrilla Alto/Bajo), **al mismo tiempo**, hasta que la pantalla muestre "SF."

NOTA: si en la pantalla aparece *bake* o *broil*, los botones **BAKE** (Hornear) y **BROIL HIGH/LOW** (Asar a la parrilla Alto/Bajo) no fueron presionados al mismo tiempo. Presione el botón **CLEAR/OFF** (Cancelar/Apagado) y comience de nuevo.

- 2 Presione el botón **DELAY START** (Inicio tardío) hasta que "SAb bAtH" aparezca en la pantalla.
- 3 Presione el botón **START** (Inicio) y \triangleright aparecerá en la pantalla.
- 4 Presione el botón **BAKE** (Hornear). No se dará ninguna señal.
- 5 Utilizando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada entre 170 °F y 550 °F. No se dará ninguna señal o temperatura.
- 6 Presione el botón **START** (Inicio).
- 7 Después de un periodo aleatorio de espera de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparecerá en la pantalla $\triangleright \sqsubset$ indicando que el horno está horneando/asando. Si no aparece $\triangleright \sqsubset$ en la pantalla, comience de nuevo en el Paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **BAKE** (Hornear), ingrese la nueva temperatura utilizando los botones numéricos, y presione el botón **START** (Inicio).

NOTA: Los botones **CLEAR/OFF** (Cancelar/Apagado) y **COOK TIME** (Tiempo de cocción) están activos durante la característica Sabbath.



Cuando la pantalla muestra \triangleright el horno está configurado en Sabbath.
Cuando la pantalla muestra $\triangleright \sqsubset$ el horno está horneando/asando.

Característica Sabbath:
Cómo configurar un horneado o asado cronometrado:
Inicio inmediato y parada automática

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que el horno esté apagado.

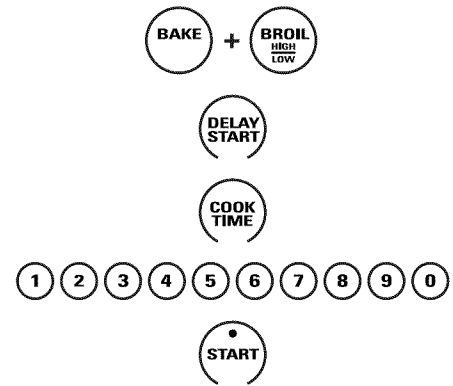
- 1 Presione y mantenga sostenidos los botones **BAKE** (Hornear) y **BROIL HIGH/LOW** (Asar a la parrilla Alto/Bajo), **al mismo tiempo**, hasta que la pantalla muestre “SF.”

NOTA: si en la pantalla aparece *bake o broil*, los botones **BAKE** (Hornear) y **BROIL HIGH/LOW** (Asar a la parrilla Alto/Bajo) no fueron presionados al mismo tiempo. Presione el botón **CLEAR/OFF** (Cancelar/Apagado) y comience de nuevo.

- 2 Presione el botón **DELAY START** (Inicio tardío) hasta que “SAb bAtH” aparezca en la pantalla.
- 3 Presione el botón **START** (Inicio) y \supset aparecerá en la pantalla.
- 4 Presione el botón **COOK TIME** (Tiempo de cocción).
- 5 Presione los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción deseado entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos. El tiempo de cocción que ingresó aparecerá en la pantalla.
- 6 Presione el botón **START** (Inicio).
- 7 Presione el botón **BAKE** (Hornear). No se dará ninguna señal.
- 8 Utilizando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada. No se dará ninguna señal o temperatura.
- 9 Presione el botón **START** (Inicio).
- 10 Después de un periodo aleatorio de espera de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparecerá en la pantalla $\supset \subset$ indicando que el horno está horneando/asando. Si no aparece $\supset \subset$ en la pantalla, comience de nuevo en el Paso 7.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **BAKE** (Hornear), ingrese la nueva temperatura utilizando los botones numéricos, y presione el botón **START** (Inicio).

Cuando la cocción esté terminada, la pantalla cambiará de $\supset \subset$ a \supset y aparecerá “0:00”, indicando que el horno se ha apagado pero todavía está configurado en Sabbath. Remueva la comida cocinada.

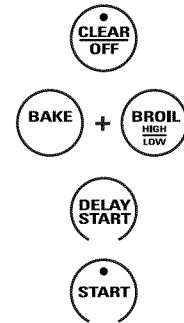


Cuando la pantalla muestra \supset el horno está configurado en Sabbath.
 Cuando la pantalla muestra $\supset \subset$ el horno está horneando/asando.

*Cómo
salir de
la característica
Sabbath*

- 1 Presione el botón **CLEAR/OFF** (Cancelar/Apagado).
- 2 Si el horno está cocinando, espere durante un periodo aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que solo \square esté en la pantalla.
- 3 Presione y mantenga sostenidos los botones **BAKE** (Hornear) y **BROIL HIGH/LOW** (Asar a la parrilla Alto/Bajo), **al mismo tiempo**, hasta que la pantalla muestre "SF."
- 4 Presione el botón **DELAY START** (Inicio tardío) hasta que aparezca en la pantalla "12 shdn" o "no shdn." "12 shdn" indica que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. "no shdn" indica que el horno no se apagará automáticamente.
- 5 Presione el botón **START** (Inicio).

NOTA: Si se presentó un corte en el suministro eléctrico mientras el horno estaba en Sabbath, el horno se apagará automáticamente y permanecerá apagado aunque el suministro eléctrico regrese. El control del horno debe ser reiniciado.



Cuidados y Limpieza

Horno de pared

ANTES DE LIMPIAR CUALQUIER PARTE DEL HORNO, ASEGÚRESE DE QUE EL SUMINISTRO ELÉCTRICO ESTÉ DESCONECTADO Y TODAS LAS SUPERFICIES ESTÉN FRÍAS.

Cómo retirar la película protectora y la cinta adhesiva de empaque

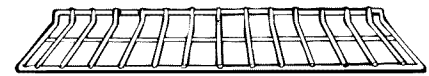
Tome cuidadosamente una esquina de la película protectora y despéguela lentamente de la superficie del aparato. No use ningún objeto puntiagudo para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el aparato por primera vez. Para asegurarse de no dañar el acabado del producto, la manera más segura

de retirar el adhesivo de la cinta de empaque sobre aparatos nuevos es la aplicación de un detergente doméstico líquido para lavar platos. Aplique con un paño suave y moje.

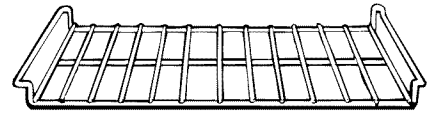
NOTA: Debe retirar el adhesivo de todas las partes. No puede retirarse si se quema.

Parrillas de horno

Todas las parrillas de horno pueden limpiarse manualmente con un limpiador abrasivo o lana de acero. Luego de limpiarlas, enjuague las parrillas con agua limpia y séquelas con un paño limpio. Las parrillas recubiertos con una capa de porcelana (incluso la parrilla deslizable) pueden permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automático sin resultar dañados. Las parrillas recubiertos con una capa de níquel del horno (incluso la parrilla deslizable) pueden permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automático, pero perderán el lustre y no deslizarán fácilmente. Deberá lubricar todos los bordes laterales de las parrillas del horno con una capa de aceite vegetal liviano después de limpiarlos a mano o en el horno. Esto ayudará a mantener la facilidad de deslizamiento de las parrillas hacia adentro y hacia afuera del horno.



Parrillas del horno



Parrilla deslizable (en 27" modelos solamente)

Partes de metal y acero inoxidable (si incluye)

No use una almohadilla de lana de acero; rayará la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua jabonosa con poca espuma o bien un limpiador o abrillantador para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección de las vetas. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para averiguar acerca de la compra de un limpiador o un lustrador de acero inoxidable, o para encontrar la ubicación de su distribuidor más cercano, por favor llame a nuestro número gratuito:

**Centro Nacional de Refacciones
(National Parts Center) 800.626.2002
monogram.com**

Asadera y rejilla

Luego de asar a la parrilla, retire la asadera y la rejilla del horno. Retire la rejilla de la asadera. Vierta cuidadosamente la grasa de la asadera en un contenedor adecuado.

Lave y enjuague la asadera y la parrilla con agua caliente y una esponja con jabón o de plástico.

Si se han pegado alimentos, salpique la rejilla con detergente mientras está caliente y cúbrala con toallas de papel mojadas o un repasador. Si remoja la asadera se removerán los alimentos pegados.

La asadera y la rejilla pueden limpiarse con un limpiador de hornos comercial.



La asadera y la rejilla también pueden limpiarse en el lavaplatos.

No limpie la asadera ni la rejilla en un horno autolimpiante.

No almacene una asadera o rejilla sucia en ningún lugar del horno.

*Puerta
extraíble
del
horno—
extracción*

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.

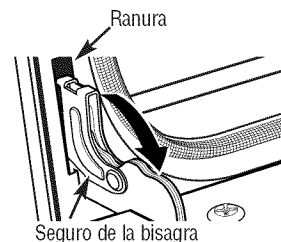
No levante la puerta de la manija.

Para quitar la puerta:

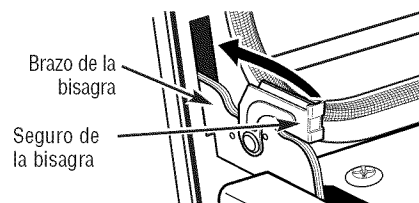
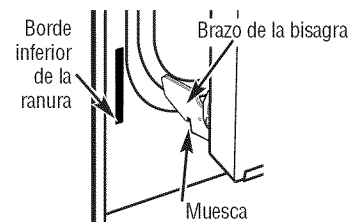
- 1 Abra la puerta por completo.
- 2 Tire hacia abajo los seguros de la bisagra hacia el marco de la puerta, y colóquelos en la posición de desbloqueo. Podrá ser necesario utilizar una herramienta, como un destornillador pequeño de hoja plana.
- 3 Sujete con firmeza ambos lados de la puerta *en la parte superior*.
- 4 Cierre la puerta hasta la posición de extracción de la puerta (consulte la ilustración).
- 5 Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra se libere de la ranura.

Para volver a colocar la puerta:

- 1 Sujete con firmeza ambos lados de la puerta *en la parte superior*.
- 2 Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, coloque la muesca del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe estar bien asentada en la parte inferior de la ranura.
- 3 Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, la muesca no está asentada correctamente en el borde inferior de la ranura.
- 4 Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba contra el marco delantero de la cavidad del horno y colóquelos en la posición de bloqueo.
- 5 Cierre la puerta del horno.



Tire los seguros de la bisagra hacia abajo para desbloquearlos



Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba para bloquearlos

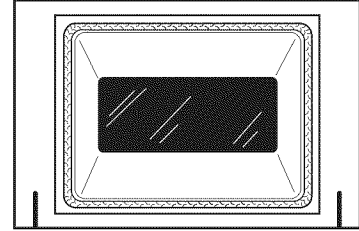
Puerta del horno

Para limpiar el interior de la puerta:

- Debido a que el área dentro de la junta se limpia durante el ciclo de limpieza automática, no es necesario que la limpie de manera manual.
- El área fuera de la junta y el revestimiento interior de la puerta pueden limpiarse con una esponja limpiadora plástica o llena de jabón, agua caliente y detergente. Enjuague bien con una solución de vinagre y agua.

Para limpiar el exterior de la puerta:

- Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, los costados y la parte delantera de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiavidrios para limpiar el vidrio en el exterior de la puerta. No permita que se derrame agua en los orificios de ventilación.
- Si persiste alguna mancha en el ribete de la ventilación de la puerta, use un limpiador abrasivo suave y una esponja frotadora para obtener mejores resultados.
- El derrame de adobos, jugos de frutas, salsas de tomate y materiales para rociar que contengan ácidos puede provocar decoloración y deberá limpiarse de inmediato. Cuando la superficie esté fría, límpiela y enjuáguela.
- No use limpiadores para hornos, polvos de limpieza ni abrasivos fuertes en el exterior de la puerta.



No frote ni limpie la junta de la puerta; ésta tiene muy poca resistencia a la abrasión.

Si observa que la junta se está desgastando o dañando de alguna manera o si se ha movido de lugar en la puerta, hágala reparar.

Panel de control

Es buena idea limpiar el panel de control después de cada uso. Limpie con jabón suave y agua o con una solución de vinagre y agua, enjuague con agua limpia y lustre en seco con un paño suave.

No utilice limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas plásticas para restregar o limpiadores para hornos sobre el panel de control: estos productos dañarán el acabado. Una solución 50/50 de vinagre y agua caliente funciona bien.

Bombilla eléctrica del horno

⚠ ADVERTENCIA

DESCARGA O PELIGRO DE QUEMADURAS: Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple se podrá producir una descarga eléctrica o quemadura.

⚠ PRECAUCIÓN

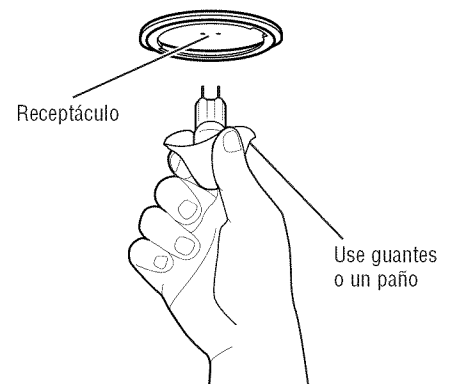
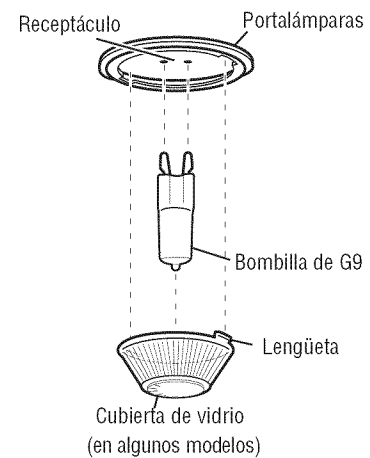
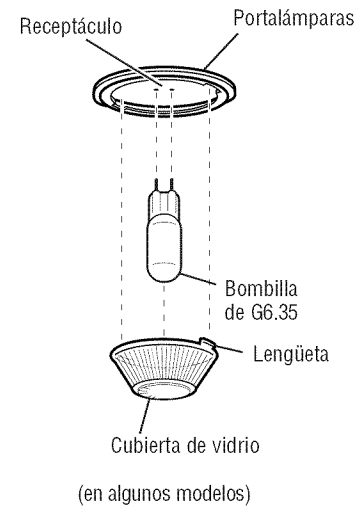
RIESGO DE INCENDIO: La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

Para retirar:

- 1 Gire la cubierta de vidrio en sentido contrario a las manecillas del reloj 1/4 de vuelta hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio liberen los surcos del portalámparas. Colocarse guantes de látex puede brindar un mejor agarre.
- 2 Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla jalándola en línea recta.

Para volver a colocar:

- 1 Utilice una nueva bombilla halógena de 120/130 voltios, no exceda 50 vatios. Reemplace la lámpara de luz con el mismo tipo de lámpara que se retiró. En su modelo corresponderá uno de los dos tipos que figuran a la derecha. Para determinar cuál es la lámpara correcta, controle las terminales de la lámpara. Las lámparas con 2 terminales con clavijas rectas son lámparas de G6.35. Las lámparas con 2 terminales con clavijas con curvas son lámparas de G9. (**No las intercambie.**) Asegúrese al reemplazar la lámpara que sea de 120 volts o 130 volts (NO de 12 volts).
- 2 Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla de su paquete. **No toque la bombilla con los dedos desnudos.** El aceite para piel dañará la lámpara y acortará su tiempo de duración.
- 3 Empuje la bombilla en línea recta dentro del receptáculo hasta el tope.
- 4 Coloque las lengüetas de la cubierta de vidrio dentro de los surcos del portalámparas. Gire la cubierta de vidrio en sentido de las manecillas del reloj 1/4 de vuelta.
Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie frecuentemente la cubierta de vidrio utilizando un paño húmedo. Esto debería hacerse cuando el horno está completamente frío.
- 5 Conecte nuevamente el suministro eléctrico al horno.

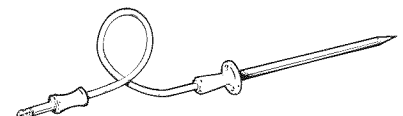


Sonda

La sonda de temperatura puede limpiarse con agua y jabón o con una esponja limpiadora llena con jabón. Enfríe la sonda de temperatura antes de limpiarla. Quite las manchas rebeldes con una esponja limpiadora llena con jabón, enjuáguelas y séquelas.

No introduzca la sonda de temperatura en el agua.

No almacene la sonda de temperatura en el horno.



¡Ahorran tiempo y dinero!

Revise primero los consejos para resolución de problemas en las siguientes páginas y es posible que no tenga que llamar para solicitar servicio de mantenimiento.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
EL RELOJ Y EL TEMPORIZADOR NO FUNCIONAN	<ul style="list-style-type: none"> • Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado. Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. • Controles del horno no configurados apropiadamente. Consulte las secciones <i>Control del horno, reloj y temporizador</i>.
LA LUZ DEL HORNO NO FUNCIONA	<ul style="list-style-type: none"> • La bombilla está floja o defectuosa. Apriete o reemplace la bombilla. • El botón de operación de la bombilla está roto. Llame para solicitar servicio de mantenimiento.
LA TEMPERATURA DEL HORNO ES DEMASIADO ALTA O DEMASIADO BAJA	<ul style="list-style-type: none"> • El termostato del horno necesita un ajuste. Consulte la sección <i>Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!</i>
EL HORNO NO FUNCIONA	<ul style="list-style-type: none"> • Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado. Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. • Controles del horno no configurados apropiadamente.
LOS ALIMENTOS NO SE HORNEAN O ASAN APROPIADAMENTE	<ul style="list-style-type: none"> • Controles del horno no configurados apropiadamente. Consulte la sección <i>Hornear o Asar</i>. • La posición de la parrilla es incorrecta o la parrilla no está nivelado. • Se están utilizando utensilios de cocina inadecuados o de un tamaño incorrecto. • El termostato del horno necesita un ajuste. Consulte la sección <i>Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!</i>
LOS ALIMENTOS NO SE ASAN A LA PARRILLA APROPIADAMENTE	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta del horno está abierta. Cierre la puerta. Este modelo está diseñado para un asado a la parrilla únicamente con la puerta cerrada. Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada. • Controles del horno no configurados apropiadamente. Asegúrese de presionar el botón BROIL HIGH/LOW (Asar a la parrilla Alto/Bajo). • Se está utilizando una posición inadecuada de la parrilla. Consulte la <i>Guía para asar a la parrilla</i>. • Los alimentos se están cocinando en una fuente caliente. Use la asadera y la rejilla que vinieron con su horno. Asegúrese de que esté fría. • Los utensilios de cocina no son adecuados para asar a la parrilla. Use la asadera y la rejilla que vinieron con su horno. • La sonda está conectada a la salida en el horno. Desconecte y retire la sonda del horno. • El papel de aluminio usado sobre la asadera y la rejilla no se ha colocado correctamente ni se ha cortado según lo recomendado. • En algunas áreas el voltaje puede ser bajo. Precaliente el elemento de asado a la parrilla durante 10 minutos. Ase a la parrilla durante un periodo más prolongado que el recomendado en la <i>Guía para asar a la parrilla</i>.
EL HORNO NO SE AUTO LIMPIARÁ	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura del horno es demasiado alta para establecer una operación de autolimpieza. Deje que el horno se enfríe y reinicie los controles. • Los controles del horno no están adecuadamente configurados. Consulte la sección <i>Autolimpieza del horno</i>. • La sonda está enchufada en la toma dentro del horno. Retire la sonda del horno.
SONIDO “CRUJIENTE” O DE “ESTALLIDO”	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.
HUMO EXCESIVO DURANTE LA LIMPIEZA	<ul style="list-style-type: none"> • Exceso de mugre. Presione el botón CLEAR/OFF. Abra las ventanas para dejar salir el humo de la habitación. Espere hasta que la luz LOCKED se apague. Limpie el exceso de mugre y reinicie el ciclo de limpieza.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
LA PUERTA DEL HORNO NO SE ABRIRÁ DESPUÉS DE UN CICLO DE LIMPIEZA	<ul style="list-style-type: none"> El horno está demasiado caliente. Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
EL HORNO NO ESTÁ LIMPIO DESPUÉS DE UN CICLO DE LIMPIEZA	<ul style="list-style-type: none"> Los controles del horno no están adecuadamente configurados. Consulte la sección <i>Autolimpieza del horno</i>. El horno tiene mugre difícil de eliminar. Limpie las sobras pesadas antes de comenzar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos que tienen una mugre muy pesada necesiten de autolimpieza nuevamente.
“LOCK” PARPADEA EN LA PANTALLA	<ul style="list-style-type: none"> Se ha seleccionado el ciclo autolimpieza pero la puerta no está cerrada. Cierre la puerta del horno.
LA LUZ LOCKED ESTÁ ENCENDIDA CUANDO DESEA COCINAR	<ul style="list-style-type: none"> La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha caído por debajo de la temperatura de bloqueo. Presione el botón CLEAR/OFF. Deje que el horno se enfríe.
SEÑALES DE CONTROL DESPUÉS DE INGRESAR EL TIEMPO DE COCCIÓN O DELAY START (INICIO POSTERGADO)	<ul style="list-style-type: none"> Olvidó ingresar una temperatura de horneado o el tiempo de limpieza. Presione el botón BAKE y la temperatura deseada o el botón SELF CLEAN STD/LOW y el tiempo de limpieza deseado.
“F— Y UN NÚMERO O LETRA” PARPADEAN EN LA PANTALLA	<ul style="list-style-type: none"> El horno tiene un código de error de funcionamiento. Presione el botón CLEAR/OFF. Deje que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a hacer funcionar el horno. Desconecte toda la energía del horno durante 30 segundos y luego vuelva a conectarlo. Si el código de error de funcionamiento se repite, llame al servicio técnico.
LA PANTALLA SE PONE EN BLANCO	<ul style="list-style-type: none"> Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado. Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. El reloj está en el modo de apagado. Consulte la sección <i>Control del horno, reloj y temporizador</i>.
LA PANTALLA PARPADEA IMPOSIBLE LOGRAR LA PANTALLA MUESTRE “SF”	<ul style="list-style-type: none"> Falla en el suministro de electricidad. Reinicie el reloj. Los botones de control del horno no fueron presionados apropiadamente. Los botones BAKE y BROIL HIGH/LOW deben presionarse al mismo tiempo y mantenerse presionados durante 3 segundos.
APARECE “PROBE” EN LA PANTALLA	<ul style="list-style-type: none"> Esto le recuerda ingresar una temperatura de sonda después de enchufar la sonda. Ingrese una temperatura de sonda.
CORTE EN EL SUMINISTRO ELÉCTRICO, EL RELOJ PARPADEA	<ul style="list-style-type: none"> Pico o corte del suministro eléctrico. Reinicie el reloj. Si el horno estaba funcionando, debe reiniciarlo presionando el botón CLEAR/OFF, configurando el reloj y reestableciendo cualquier función de cocción.
SALE VAPOR DEL RESPIRADERO	<ul style="list-style-type: none"> Cuando se utiliza la característica por convección es normal ver vapor saliendo del respiradero del horno. Conforme aumenta el número de parrillas o a cantidad de alimentos que están siendo cocinados, así mismo aumentará la cantidad de vapor visible.
OLOR A “QUEMADO” O “ACEITOSO” SALIENDO DEL RESPIRADERO	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. Para acelerar el proceso, configure un ciclo de autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección <i>Uso del horno autolimpieza</i>.
OLOR FUERTE	<ul style="list-style-type: none"> Esto es temporal. Un olor del aislamiento al rededor del interior del horno es normal las primeras veces que se utiliza el horno.
SUENA UN VENTILADOR	<ul style="list-style-type: none"> Un ventilador de enfriamiento o un ventilador de convección (dependiendo de la función que esté utilizando) puede encenderse. Esto es normal. El ventilador de enfriamiento se encenderá para refrigerar las partes internas. Puede funcionar durante 1-1/2 horas en los modelos de 30” y durante 2 horas en los modelos de 27” después que el horno esté apagado. El ventilador de convección funcionará y se apagará hasta que la función termine o la puerta sea abierta.

Con la compra de su nuevo aparato Monogram, tiene la seguridad de que si alguna vez necesita información o ayuda de GE, allí estaremos. ¡Todo lo que tiene que hacer es llamar gratis!

Centro de atención GE®

800.626.2000

Cualquiera sea su pregunta acerca de cualquier aparato Monogram, el servicio de información del Centro de atención de GE® está disponible para ayudarlo. Su llamada, y su consulta, serán atendidas a la brevedad y con cortesía. Llame al GE Answer Center® de lunes a viernes, de 8 a.m. a 10 p.m. EST, y los sábados, 8 a.m. a 7 p.m. EST.

O

Visite nuestro sitio web en: monogram.com

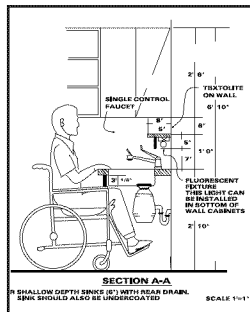
Servicio de reparación a domicilio

800.444.1845

Un profesional del servicio al cliente de GE le brindará servicio de reparación de calidad, programado a un horario conveniente para usted. Para programar un servicio, llame de lunes a viernes de 7 a.m. a 10 p.m. EST, o los sábados y domingos de 8 a.m. a 6 p.m. EST. Muchas localidades en las cuales funciona el Servicio al cliente de GE le ofrecen servicio hoy o mañana, o cuando le sea conveniente. Nuestros técnicos entrenados en la fábrica conocen su aparato por dentro y por fuera, así que la mayoría de las reparaciones pueden atenderse en una sola visita.

Para clientes con necesidades especiales...

800.626.2000



GE le ofrece un folleto de ayuda para diseñar cocinas sin impedimentos para personas con movilidad limitada.

Los clientes con dificultades en el habla o la audición que tienen acceso a un TDD o a un teleimpresor convencional pueden llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322) para solicitar información o servicio.

Contratos de servicio

800.626.2224

Puede tener la certeza de que el Servicio al cliente de GE aún estará disponible luego de que su garantía caduque. Compre un contrato con GE mientras su garantía está vigente y recibirá un gran descuento. Con un contrato de varios años, se asegura los servicios futuros a los precios actuales.

Refacciones y accesorios

800.626.2002

Las personas calificadas para reparar sus propios aparatos pueden recibir piezas o accesorios directamente en sus hogares. El sistema de piezas de GE le brinda acceso a 47.000 piezas... y todas las Piezas de renovación genuinas de GE están completamente garantizadas. Se aceptan tarjetas VISA, MasterCard y Discover.

Las instrucciones de mantenimiento que contiene este manual abarcan procedimientos que pueden ser realizados por cualquier usuario. Otro tipo de servicio puede ser derivado a personal de servicio calificado. Debe tomar sus precauciones, ya que una reparación inadecuada puede provocar un funcionamiento inseguro.

Garantía

Horno de pared

GARANTÍA DE SU HORNO DE PARED MONOGRAM

Adjunte la factura de compra o el cheque cancelado aquí. Se requiere un comprobante de la fecha de compra original para obtener servicio bajo la garantía. Cuando llame, tenga a la mano el número de serie y el número de modelo.

COBERTURA

A partir de la fecha de la compra original

GARANTÍA POR UN AÑO

Durante un año a partir de la fecha de compra original le brindaremos, sin cargo, piezas de repuesto y servicio de reparación en su hogar para reparar o cambiar **cualquier pieza del horno** que no funcione debido a un defecto de fabricación.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario que lo suceda para el caso de productos comprados para uso doméstico en los Estados Unidos, Hawai o Washington, D.C. Si el producto está ubicado en una zona donde nuestro Proveedor de servicios autorizado no está disponible, usted será responsable de los gastos del flete o se le solicitará que lleve el producto a una localidad con Servicio autorizado. En Alaska la garantía es la misma, excepto que usted debe pagar el flete del producto al centro de servicio o el costo del viaje del técnico hasta su hogar.

Todos los servicios de la garantía serán provistos por nuestros Centros de servicios de fábrica o por nuestros proveedores de servicios Care® durante el horario normal de trabajo.

Si su aparato necesitara servicio durante el período de garantía o más adelante, llame al 800.444.1845.

QUÉ NO ESTÁ CUBIERTO

- Visitas de servicio técnico a su hogar para enseñarle a usar el producto.
- Reemplazo de fusibles de su hogar o reajuste de cortocircuitos.
- Daños al producto causados por accidente, incendio, inundación o causas de fuerza mayor.
- Falla del producto si se lo utiliza con fines distintos a los propuestos o con fines comerciales.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Daños incidentales o consiguientes provocados por posibles defectos en este aparato.
- Daños luego de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS: su recurso único y exclusivo es la reparación del producto según se estipula en esta Garantía limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad para un propósito particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consiguientes, de modo que esta limitación o exclusión quizás no le corresponda. Esta garantía le otorga derechos jurídicos específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que puedan variar de un estado a otro estado. Para conocer los derechos jurídicos de su estado, consulte con su oficina local o estatal de asuntos del consumidor o al procurador general de su estado.

Garante: General Electric Company,
Louisville, KY 40225



GE Consumer & Industrial
Appliances
General Electric Company
Louisville, KY 40225
monogram.com