

USE AND CARE GUIDE



MASTERPIECE® SERIES BUILT-IN OVEN

Thermador ★
REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS

USE AND CARE GUIDE

Built-in oven
Four encastré
Horno empotrado













Table of Contents	4
Table des Matières	37
Contenido	74

Models/Modèle/Modelo

ME301JP
ME301JS
ME302JP
ME302JS
MED271JS
MED272JS
MED301JS
MED301JP
MED302JS
MED302JP
MEDMC301JS
MEDMC301JP
MEDMCW71JS
MEDMCW31JP
MEDMCW31JS

Thermador 
REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS

Table of Contents

About This Manual	5	Cleaning and Maintenance.....	25
How This Manual is Organized	5	Self-Clean.....	25
Signal Words for Safety and Best Use.....	5	Avoid These Cleaners	25
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	6	Cleaning Guide.....	25
Proper Installation and Maintenance	6	Maintenance.....	26
Fire Safety	6	Service	29
Burn Prevention	7	Troubleshooting Chart.....	29
Child Safety.....	7	Data Plate	30
Cleaning Safety.....	8	How to Obtain Service or Parts	30
Cookware Safety.....	8	Cooking Charts	31
Getting Started.....	9	Baked Goods/Entrees.....	31
Parts	9	Meats	32
Accessories	10	STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY	34
Control.....	12	What this Warranty Covers & Who it Applies to.....	34
Touchpads	12	How Long the Warranty Lasts.....	34
Display Icons	12	Repair/Replace as Your Exclusive Remedy	34
Operation.....	13	Out of Warranty Product	35
About the Appliance	13	Warranty Exclusions	35
Before Using the Appliance for the First Time.....	13	THERMADOR® Support	36
Basic Features	13	Service.....	36
Special features	16	Parts and Accessories	36
Getting the Most Out of Your Appliance	20		
General Tips	20		
Bake 	21		
Convection Bake (Some Models) 	21		
True Convection 	22		
Roast 	22		
Convection Roast 	22		
Broil 	22		
Convection Broil 	22		
Pizza 	23		
Speed Convection 	23		
Proof (Some Models) 	23		
Warm 	23		
Dehydrate 	24		

This THERMADOR Appliance is made by
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

About This Manual

How This Manual is Organized

You can get the most out of your new oven by reading this manual from beginning to end. This way you will systematically get to know your appliance and become familiar with its operation and features.

The manual consists of the following sections:

- The “Safety” section provides information on how to safely operate your oven.
- “Your New Appliance” introduces you to the oven components and features.
- The “Operation” section offers you step-by-step instructions on how to operate your oven.
- “Cleaning and Maintenance” provides you with information on how to clean and care for the various oven parts.
- The “Service” section includes do-it-yourself troubleshooting tips.
- In “Getting the Most Out of Your Appliance” you can find a list of many common foods with the appropriate heating mode, temperature, rack position and cook time. This section also provides you with several bakeware and preparation tips.
- The “Warranty” section contains information on your product warranty.

Pay special attention to the important safety instructions in the “Safety” section.

Signal Words for Safety and Best Use

▲ **WARNING**

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

▲ **CAUTION**

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

NOTICE: this indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

Note: This alerts you to important information and/or tips.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not obstruct oven vents.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

In the event of an error the display flashes and beeps continuously. If this happens during self-clean, disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.

In the event of an error the display flashes and beeps continuously. Disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.

WARNING

When removing the door make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in burns.

The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breaking.

Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause injury or damage.

Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

Lay the door on a flat smooth surface so that the door cannot fall over. Failure to do so may result in personal injury or damage to the appliance.

WARNING

To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both levers are securely in place before removing door. Also, do not force door open or closed - the hinge could be damaged and injury could result.

WARNING

Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns. The lenses (if equipped) must be in place when using the appliance. The lenses (if equipped) serve to protect the light bulb from breaking. The lenses (if equipped) are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass can cause an injury.

WARNING

Light socket is live when door is open if main power supply is not turned off.

Fire Safety

WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

If materials inside an oven or warming drawer should ignite, keep door closed. Turn off the appliance and disconnect the circuit at the circuit breaker box.

WARNING

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames. Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance. Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

- a.** SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
- b.** NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.
- c.** DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
- d.** Use an extinguisher ONLY if:
 - You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
 - The fire is small and contained in the area where it started.
 - The fire department is being called.
 - You can fight the fire with your back to an exit.

Burn Prevention

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN - Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings, surfaces near these openings and oven doors.

Exercise caution when opening the appliance. Standing to the side, open the door (or drawer) slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the unit. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors shut unless necessary for cooking or cleaning purposes. Do not leave open doors unattended.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Use caution when cooking foods with high alcohol content (e.g. rum, brandy, bourbon) in the oven. Alcohol evaporates at high temperatures. There is a risk of burning as the alcohol vapors may catch fire in the oven. Use only small quantities of alcohol in foods, and open the oven door carefully.

Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.

CAUTION

To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

CAUTION

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Cleaning Safety

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 burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate some by-products which are on the list. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation.

When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open. If the door does not lock, do not run Self-Clean. Contact service.

Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.

Birds have very sensitive respiratory systems. Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them. During self-clean, fumes are released that may be harmful to birds. Other kitchen fumes such as overheating margarines and cooking oils may also be harmful.

Keep oven free from grease build up.

Cookware Safety

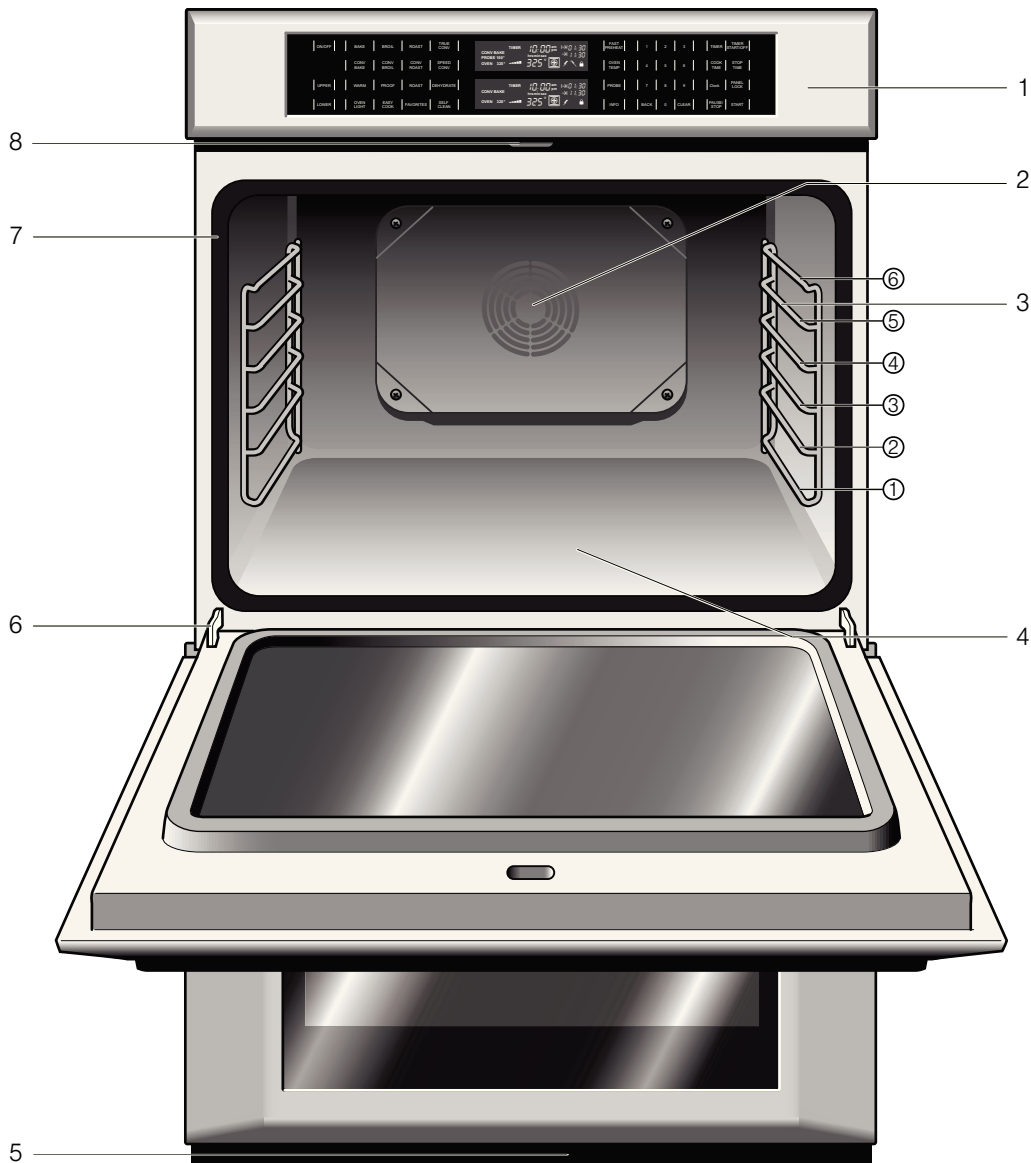
NOTICE: Do not place food directly on oven bottom. Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags.

Do not clean parts or accessories in the self-clean oven.

Getting Started

Parts

Picture shows double oven. Your appliance may vary slightly.



1	Control Panel
2	Convection Fan
3	Rack Position Guides with 6 Rack Positions
4	Oven Bottom
5	Oven Vent
6	Door Hinge
7	Door Gasket
8	Door Lock

Cooling Fan

The cooling fan runs during all cooking modes. The fan can be heard when it is running, and warm air may be felt as it is released from the oven vent. The fan may also run after the oven is off.

Oven Vent

The oven vent is located at the bottom of the unit. Warm air may be released from the vent before, during and after cooking. It is normal to see steam escaping from the vent, and condensation may collect in this area. This area may be warm when the oven is in use. Do not block the vent, since it is important for air circulation.

Convection Fan

The convection fan operates during all convection modes. When the oven is operating in a convection mode, the fan turns off automatically when the door is opened. The convection fan may also run during Fast Preheat and Self-Clean.

Oven Bottom

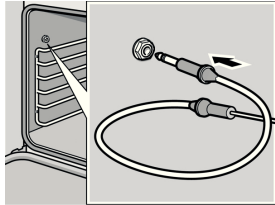
The oven bottom conceals the lower heating element. As a result the element is protected from damage and spills.

Tip: Do not place food directly on the oven bottom.

⚠ WARNING

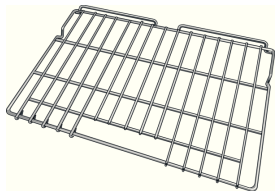
Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

Accessories



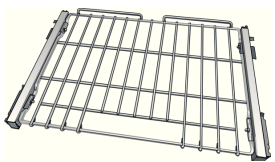
Probe

Can be used to determine the internal doneness or the end temperature of many foods, especially meats and poultry.



Flat Rack

Do not clean in the self-clean oven.



Telescopic Rack

Allows for easier access when inserting or removing food. Do not clean in the self-clean oven.



Broil Pan and Grid

Use for broiling and roasting. Do not clean in the self-clean oven.

Inserting Racks

⚠ CAUTION

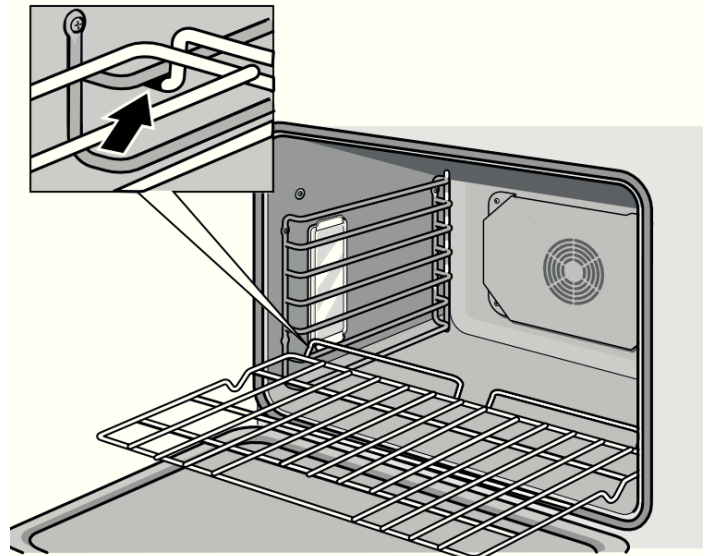
- To avoid burns, place oven racks in desired positions before turning oven on. Always use oven mitts when the oven is warm. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.
 - Use caution when removing oven racks from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.
 - To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure racks are installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.
-

Flat Rack

The rack is designed with a stop so it will stop before coming completely out of the oven and not tilt.

To insert Flat Rack into Oven:

1. Grasp rack firmly on both sides.
2. Insert rack (see picture).



3. Tilt rack up to allow stop into rack guide.
4. Bring rack to a horizontal position and push the rest of the way in.
Rack should be straight and flat, not crooked.

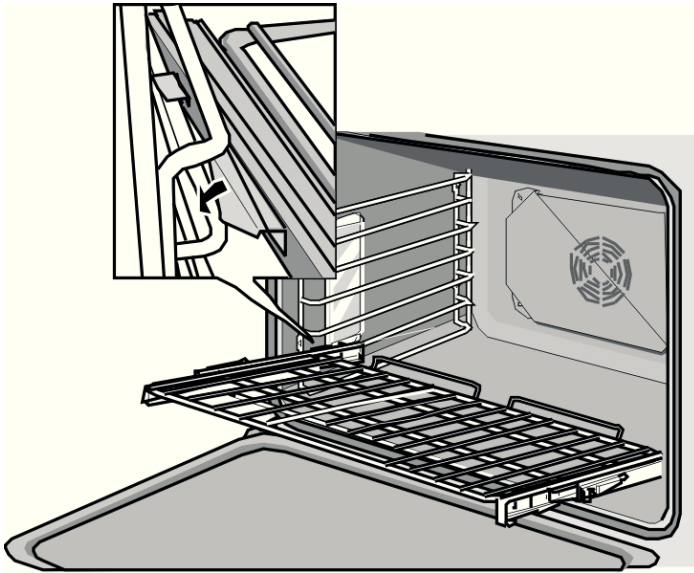
To remove Flat Rack from Oven:

1. Grasp rack firmly on both sides and pull rack toward you.
2. When the stop is reached, tilt rack up and pull the rest of the way out.

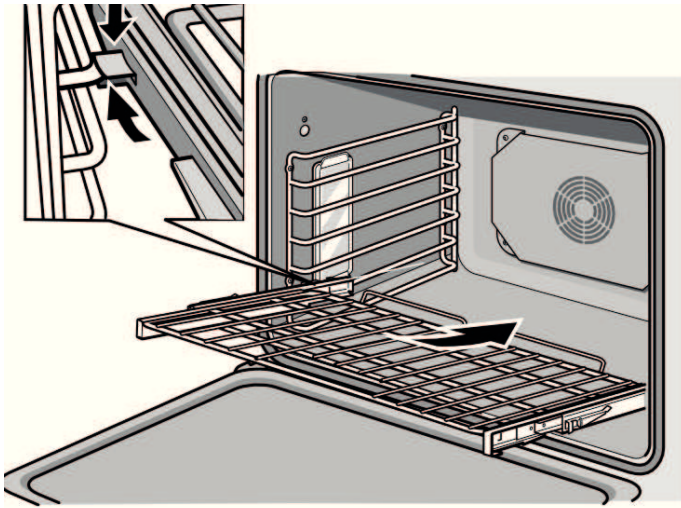
Telescopic Rack

To insert Telescopic Rack into Oven:

1. Hold the rack on a slight angle.

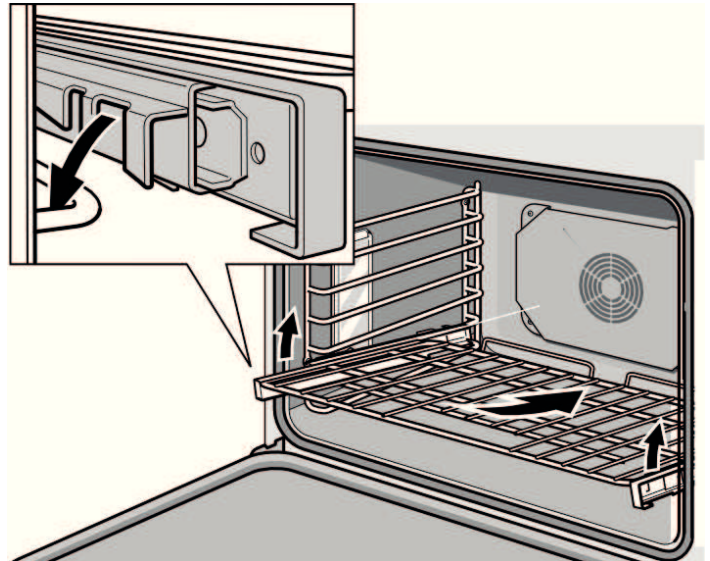


2. Engage the rear hooks in the accessory brackets.
3. Hold the rack straight.
4. Push the rack in until it is even with the front hooks.



5. Lift the rack up.
6. Push the rack in completely.
7. Engage the rack's front hooks in the accessory brackets.

This is very important to ensure that the rack is installed correctly (see the enlarged picture).

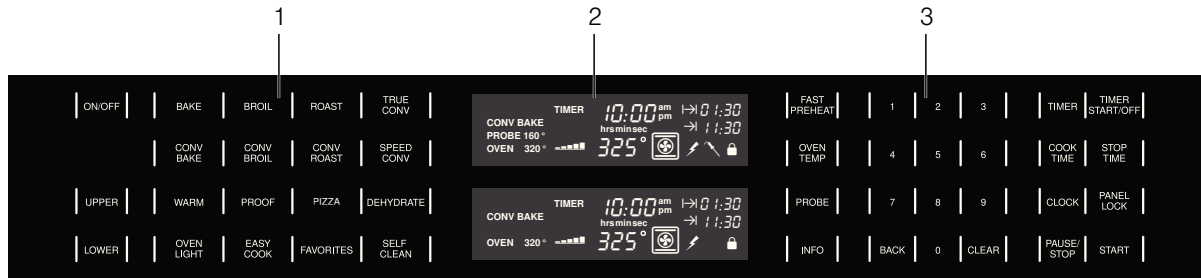


⚠ CAUTION

To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure telescopic rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

Control

Picture shows double oven. Your appliance may vary slightly.



1	Cooking Mode Touchpads
2	Display
3	Numeric Touchpads

Touchpads

You only have to press lightly on the touchpads to operate them. The touchpads will not work if you press several of them at once, such as when cleaning them.

ON/OFF	Turn the oven on and off.
UPPER	Press to select the upper oven.
LOWER	Press to select the lower oven.
OVEN LIGHT	Turns the oven light on or off. The light cannot be turned on during self-cleaning.
EASY COOK	Press to select the Easy Cook menu.
FAVORITES	Press to select the Favorites menu.
FAST PREHEAT	Turns Fast Preheat on or off.
OVEN TEMP	Displays the programmed oven temperature. When the temperature appears in the display, you can change it using the numeric touchpads.
PROBE	Press to set the Probe temperature.
INFO	Press to view information on the current oven mode.
TIMER	Press to set the timer.
TIMER START/OFF	Starts or stops the timer.
COOK TIME	Used to set a timed mode. At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.
STOP TIME	Used to delay the start of a timed mode. When you enter the stop time, the oven automatically calculates the proper start time.
CLOCK	Press to set the clock.
PANEL LOCK	Press and hold for four seconds to turn the panel lock on or off. Prevents the oven from being turned on or its settings from being changed accidentally.

PAUSE/STOP	Press once to pause. Press twice to stop the oven and clear the programmed oven mode. Press and hold for two seconds to turn off the oven.
START	Confirms settings and starts the oven. Turns the oven on after it is set to PAUSE.
CLEAR	Clears the last entry.
BACK	Returns to the previous screen.

Display Icons

	Cooking Mode Symbol - Shows the cooking elements that are active for the mode that is selected. The symbol will also display a fan if the convection fan is utilized in the selected mode.
	Fast Preheat Symbol - Is displayed when Fast Preheat is active.
	Door Locking Indicator - Symbol is displayed during and after the self-clean mode when the door is locked. DO NOT attempt to open the door while the lock symbol is present.
	Probe Symbol - Appears when a probe is detected.
	Cook Time Symbol - Used in conjunction with Cook Time mode. Shows the amount of time that the oven mode will run before turning off automatically.
	Stop Time Symbol - Used when delaying the start of a timed oven mode. Shows the time of day that the oven mode will automatically end.
	Preheat Monitor - Shows the progress of the preheat process. When all of the five bars are lit, preheat is complete. Some modes start with all bars lit.

Operation

About the Appliance

Your new oven combines popular functions, premium cooking results and simple operation.

The "Easy Cook" function makes it possible to select the desired food type using the display menu. The oven then starts automatically, using the correct cooking mode, temperature and time.

While cooking, if a dish turns out particularly well, the settings for this dish can be stored in "Favorites" and can be retrieved at any time.

This oven can also provide assistance after cooking: Thanks to "Self-Clean" mode, hours of scrubbing into the darkest corners of the oven is a thing of the past. The oven burns off soil simply and easily. All that is left to do is to remove a few ashes from the oven when Self-Clean is done.

Clear labeling of the touch keys make operating the oven very easy. In addition, messages on the display provide assistance when adjusting settings. This manual includes all instructions for operating the oven.

Before Using the Appliance for the First Time

- Appliance must be properly installed by a qualified technician before use.
- Remove all packing materials from inside and outside the oven.
- While cool, wipe with a clean, damp cloth and dry.
- There may be a slight odor during first uses; this is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on proper cookware being used.
- Read and understand all safety precautions and Use and Care Manual information.
- Execute the following sections prior to operating:

Basic Features

Turning the Oven on and off

Press ON/OFF to turn the oven on. The last heating mode selected and the default temperature appear in the display.

Press ON/OFF again to turn the oven off. The oven returns to standby mode.

Double ovens: To switch off only one oven, select the corresponding oven cavity using UPPER or LOWER. Next press ON/OFF within 10 seconds.

Setting the Language

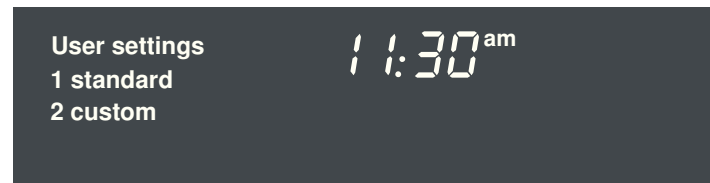
The default display language is English. However, you can change the language in the user settings.

Tip: The oven must be turned off in order to access the menu.

To set the language:

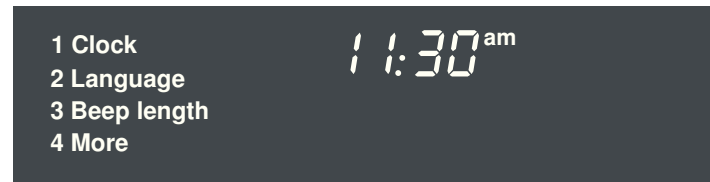
1. Press INFO.

The user settings menu is displayed:



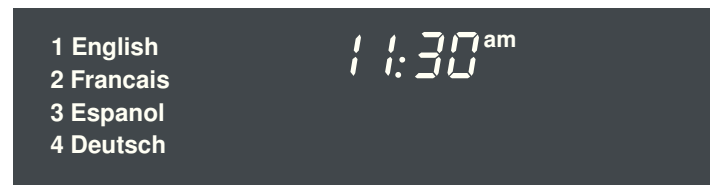
2. Press 2 for "custom".

The following menu is displayed:



3. Press 2 for "Language".

The available languages are displayed:



4. Use the numeric keys to select your preferred language.

The display from step 2 appears in the language you selected.

Tips:

- Press INFO to exit user settings.
- Press BACK to return to the previous screen.
- For more information on user settings, see "User Settings".

Setting the Date and Time

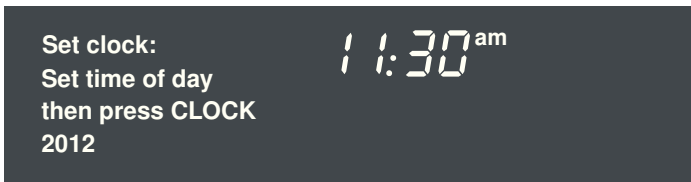
Your new oven includes time functions that require the current time and date to be set. It is therefore necessary to set the clock and date first. The text on the display guides you step-by-step through the menu.

In order to access the "Clock" menu, a timer or cook time cannot be running.

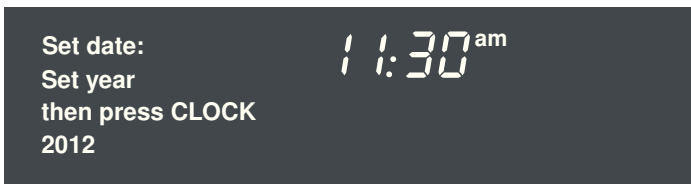
To set the clock:

1. Press CLOCK.
2. Enter the current time; for instance, for 11:30, press the keys 1 1 3 0.

The programmed time is displayed:



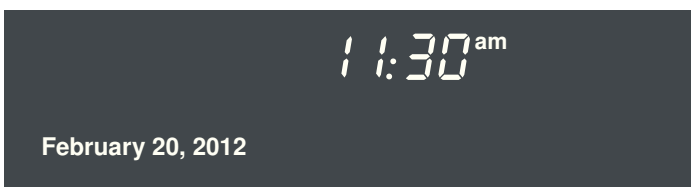
3. Press CLOCK.
 4. Press 1 for am or 2 for pm (12-hour-mode).
- The clock is now set and operating. The menu item "Set date" is displayed:



To set the date:

1. Set the clock as described above.
2. Enter the current year; for instance, for 2012 press the keys 2 0 1 2.
3. Press CLOCK.
4. Enter the current month (1-12).
5. Press CLOCK.
6. Enter the current day of the month.
7. Press CLOCK.

The date has been set. Date and time are displayed:



Tips:

- Press BACK to return to the previous screen.
- Press CLEAR to clear the most recent number entered.

User Settings

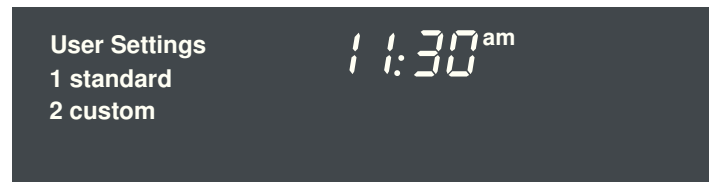
The user settings allow you to customize your oven. Use this menu to change the following:

Menu Item	Description	Default
Clock	Display mode: 12-hour or 24-hour	12-hour
Language	Language setting: English, Français, Español, Deutsch	English
Beep length	Beep length setting: Short, Medium, Long	Medium
Beeps	Beeps for each key: Yes or No	Yes
Temperature F or C	Temperature mode: Fahrenheit or Celsius	Fahrenheit
Weight	Weight mode: lbs or kg	lbs
Temperature Offset	Sets the offset value. This feature is useful if you find that food is consistently either too brown or too light. When you select an offset value, the actual oven temperature is raised or lowered by this value. Allowable values: +/- 35° F (set in 5° F increments).	0
Sabbath Mode	"Sabbath Mode" function: On or Off	On

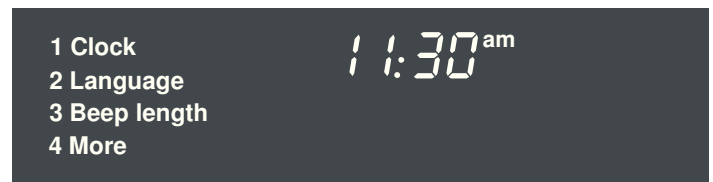
To change the settings:

The oven must be turned off with no timer running in order to access the "User Settings" menu.

1. Press INFO.
A menu appears:



2. Press 2 for "custom".
The first menu appears:



3. Select the desired menu item.

Tips:

- Press INFO to exit user settings.
- Press BACK to return to the previous menu.
- To revert back to the default settings, select "standard" in the menu.

Selecting the upper or lower oven

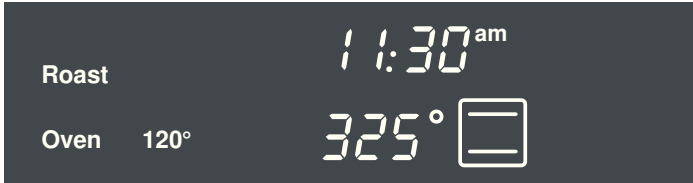
To set a heating mode and temperature in a double oven, the corresponding oven has to be active. To select an oven, press UPPER or LOWER.

Setting the oven mode and temperature

To set the oven mode and temperature:

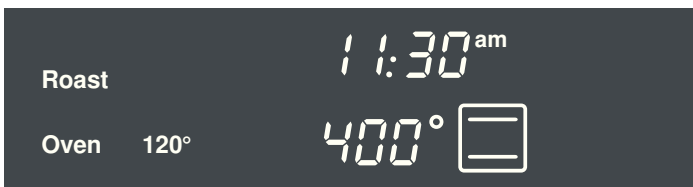
1. Press ON/OFF to switch on the oven.
2. Double ovens: select the desired oven by pressing UPPER or LOWER.
3. Press the desired oven mode.

The current oven temperature, oven mode symbol, name and default temperature appear in the display:



4. Enter the temperature, for instance, press 4 0 0 for 400 °F.

The selected temperature appears in the display:



5. Press START.

The oven starts.

Preheat monitor:

While the oven is preheating, the current oven temperature is displayed. Next to the current temperature is a preheat monitor that fills with five bars while the oven heats up. When the specified temperature is reached, all of the bars are visible and a beep sounds.

Tips:

- The adjustable temperature ranges are limited. A message appears in the display if an invalid temperature is entered. The message states the maximum temperature allowed for the cooking mode selected.
- The cooking mode and temperature can be changed at any time during oven operation.
- Press INFO once to obtain information on the selected cooking mode. Press INFO twice to obtain information on the recommended rack position.

Heating Time Limitation

The maximum heating time is limited. If you forget to turn off the oven, it turns off automatically after a set period of time (see table below), unless using Cook Time.

The maximum time allowed for Dehydrate mode is 48 hours. The maximum time for Sabbath mode is 74 hours. For all other cooking modes, the maximum time allowed depends on the temperature:

Temperature in °F	Temperature in °C	Max. time allowed without activity
100-200	38-93	24 h
201-550	94-288	12 h

Heating stops until a setting is changed.

Panel Lock

The panel lock is a child safety mechanism to prevent children from accidentally turning on the oven or changing an oven setting.

To turn the panel lock on, press and hold the PANEL LOCK key for four seconds. "Panel locked" will appear in the display.

To turn the panel lock off, press and hold the PANEL LOCK key for four seconds. The message in the display will disappear.

When panel lock is activated, all keys are locked except for the following:

- COOK TIME: Turns off beep for the end of cooking time.
- TIMER: Turns off beep for the end of the timer.
- ON/OFF: Turns off oven.

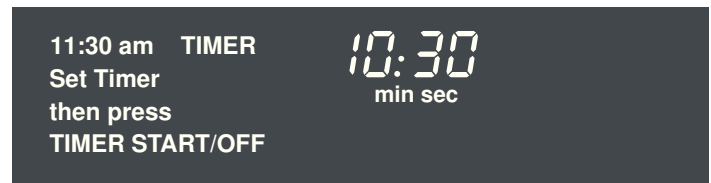
Timer

Double ovens have two timers that can be set: Timer 1 is in the upper display and Timer 2 is in the lower display. The relevant display has to be active in order to set the timer.

To set the timer:

1. Press TIMER.
Press once to display "hours : minutes".
Press twice to display "minutes : seconds".
2. Enter length of time, for instance, 10 3 0 for 10 minutes and 30 seconds.

The time entered appears in the display:



3. Press TIMER START/OFF.

The timer starts.

A beep sounds when the timer ends. Press TIMER START/OFF. The timer and beep are canceled.

A running timer can also be canceled by pressing TIMER START/OFF.

To change a running timer:

1. Press TIMER.
The timer stops.
2. Set a new time.
The old time is erased when the first number for the new time is entered.
3. Press TIMER START/OFF.
The timer starts.

Tips:

- The maximum time the timer can be set is 24 hours.
- The timer does not change when other settings are changed.

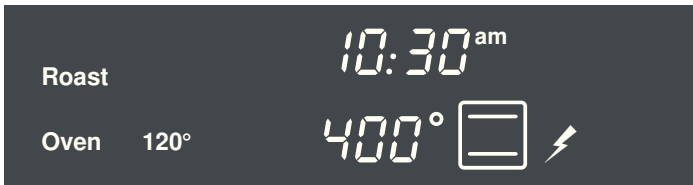
Fast Preheat

Fast Preheat heats the oven quicker than standard preheat. Fast Preheat is available for Bake, Roast, Convection Bake, Convection Roast, True Convection and Pizza cooking modes.

To set Fast Preheat:

1. Set the oven mode and temperature as usual.
2. Press FAST PREHEAT.

The ⚡ symbol appears in the display:



3. Press START.

The oven is preheated when all of the bars are visible and a beep sounds. Fast Preheat is then complete. The ⚡ symbol disappears.

Tip: To use Fast Preheat, the temperature has to be set to at least 200 °F (100 °C). Fast Preheat remains on even if you switch to a different cooking mode after starting Fast Preheat. If Fast Preheat is not available for the new mode, standard preheat is activated.

Special features

The special features provide you with additional conveniences when cooking.

Learn more about these special features in the following sections:

- Cook Time
- Stop Time
- Probe
- Easy Cook
- Favorites
- Sabbath Mode

Cook Time

Use the COOK TIME feature to operate the oven mode for a set period of time. The oven starts immediately and then turns off automatically when the set time is up.

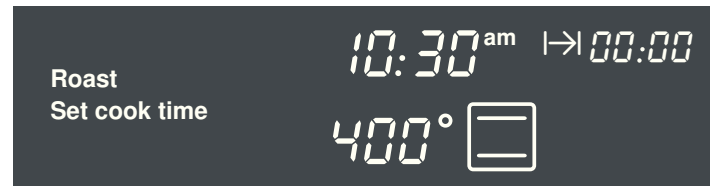
⚠ CAUTION

To maintain food safety, do not leave food in the oven for more than one hour before or after cooking.

To set the Cook Time:

1. Set the oven mode and temperature.
2. Press COOK TIME.

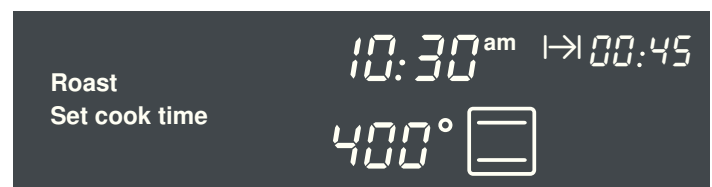
The specified oven mode, the temperature and the I→I symbol appear in the display:



3. Enter the cooking time in hours and minutes. For instance, for 45 minutes, press the numbers 0 4 5.

Tip: It is also possible to press only two numbers (e.g. 4 and 5) and to confirm with COOK TIME.

The programmed cooking time now appears next to the I→I symbol:



4. Press START.

The oven starts. At the end of the programmed cooking time, the oven turns off and a beep sounds. Open the oven door or press COOK TIME to turn off the beep sound.

To change the cooking time after the oven has been started, press COOK TIME. You can then set a new cooking time.

Tips:

- You cannot use Cook Time if a probe (some models) is being used.
- The maximum Cook Time setting allowed in 12-hour display mode is 11:59 hours or 23:59 hours in 24-hour display mode. See "User Settings" for changing the display mode.

Stop Time

Use Stop Time to delay the start of a Cook Time. Enter the time that you want the mode to end. The oven calculates the proper start time. It starts and stops automatically.

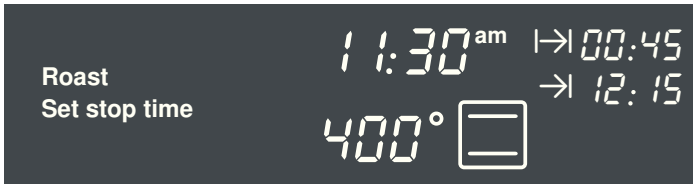
⚠ CAUTION

To maintain food safety, do not leave food in the oven for more than one hour before or after cooking.

To set the Stop Time:

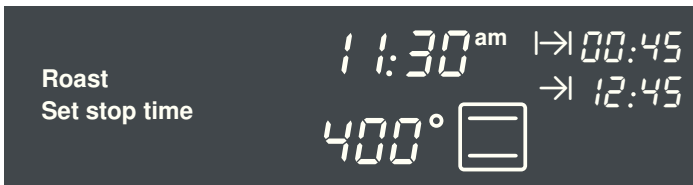
1. Set a Cook Time first.
2. Press STOP TIME.

The oven mode, temperature and the →| symbol appear in the display:



3. Enter the stop time. For instance, for 12:45, press the numbers 1 2 4 5.

The programmed stop time now appears next to the →| symbol:



4. Press START.

The oven enters delayed mode. The oven turns on when the start time (in this example, 12:00 pm) is reached. At the end of the programmed cooking time, the oven turns off and a beep sounds. Open the oven door or press COOK TIME to turn off the beep sound.

To change a delayed timed mode without starting the oven, press STOP TIME. You can then set a new stop time and change the oven mode and temperature.

Do not use a delayed baking if the oven is already hot.

Tips:

- The maximum stop time setting allowed in 12-hour display mode is 11:59 hours, or 23:59 hours in 24-hour display mode.
- It is also possible to set a stop time without setting a cook time. Then the oven starts immediately and stops automatically.

Probe

The probe measures the internal temperature of the food. The probe is available for Bake, Roast and all convection cooking modes except Convection Broil.

Placing the probe: Insert the tip of the probe where the least amount of heat penetrates the meat. The best location is in the middle and thickest part of the meat. Make sure the probe is not touching fat, bone, parts of the oven or pan.

To use the probe:

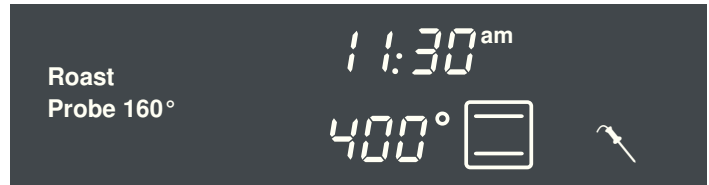
1. Insert the probe into the meat as described above.
2. Connect the probe to the oven.

NOTICE: To prevent burns, do not attempt to insert the probe in a hot oven.

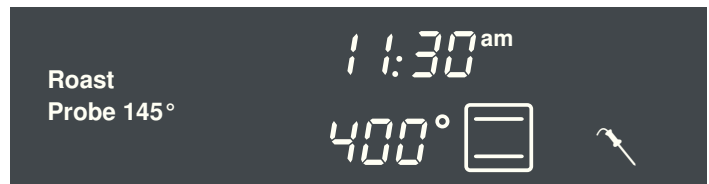
3. Set the cooking mode and temperature.

4. Press PROBE.

The default temperature (160°) and the probe icon appear in the display:



5. Set the internal temperature for the probe; for instance, press 1 4 5 to set the probe temperature to 145°. See cooking charts for appropriate internal temperatures. The adjusted probe temperature appears in the display:



6. Press START.

Once the probe temperature is reached, the oven turns off and a beep sounds. Open the oven door to turn off the beep. The Probe icon disappears when the probe is removed.

The probe temperature can be changed at any time by pressing PROBE and entering the new temperature.

Tips:

- Probe is not available when Cook Time has been set.
- The range for the internal temperature is between 135 °F and 200 °F (60 °C and 100 °C).
- Do not store the probe in the oven.
- Always use the handle of the probe for inserting and removing.
- Always use a potholder to remove the probe since it becomes hot.
- For double oven models, the probe is only available for the upper oven.

Easy Cook

Easy Cook contains functions with pre-programmed settings. The heating mode, temperature and cooking time are automatically activated based on the items you choose in the menus. However, it is possible to change temperature and cooking time manually.

▲ CAUTION

To maintain food safety, do not leave food in the oven for more than one hour before or after cooking.

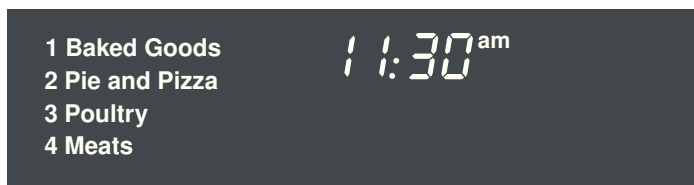
The following foods are available:

Food	Program	Weight (lbs)	Rack Position
Baked Goods			
Cookies	One Rack	no weight	3
	Two Racks	no weight	1+4
	Three Racks	no weight	1+3+5
Cakes	Sheet Cake	no weight	3
	Cupcakes	no weight	3
	Round Cake	no weight	3
Biscuits	-	no weight	3
Brownies	-	no weight	3
Pie and Pizza			
Frz. Rise Pizza	-	no weight	3
Frz. Thin Pizza	-	no weight	3
Frozen Pie	-	no weight	3
Fresh Pie	-	no weight	2
Poultry			
Chicken	Whole	3.5-5.0	2
	Breast, Bone-In	no weight	3
Turkey	Whole Unstuffed	10.0-25.0	1
	Breast	4.0-8.0	2
Meats			
Rib Eye Roast	Medium Rare	3.0-5.5	2
	Medium	3.0-5.5	2
Pork Loin	Boneless	1.5-6.0	2
Spiral Ham	-	6.0-10.0	2

To set Easy Cook:

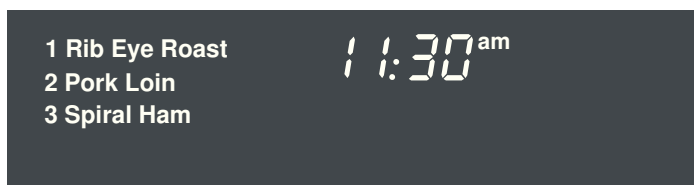
1. Press EASY COOK.

The Easy Cook menu appears in the display:



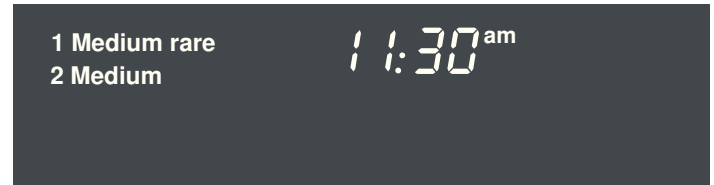
2. Select the function using the numeric keys; for instance, 4 for "Meats".

A sub-menu appears:



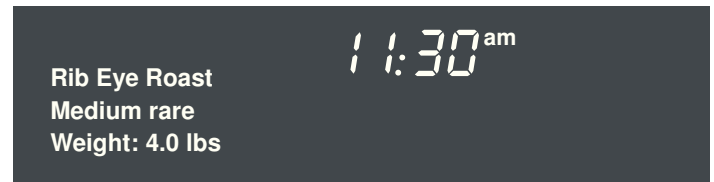
3. Select the type of food you want to cook. For instance, press 1 for Rib Eye Roast.

A submenu appears:



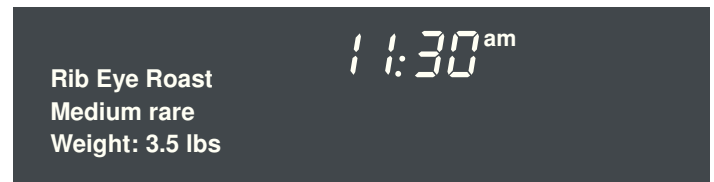
4. Choose the level of doneness.

The suggested weight appears in the display (if applicable):



5. Use the numeric keys to set the weight, for instance press 3 5 for 3.5 lbs.

The set weight appears in the display:



6. Press START.

The remaining programmed cooking time appears in the display. The time when the food will be done cooking is displayed next to the Stop Time symbol. At the end of the programmed time, the oven turns off and a beep sounds. Open the oven door or press COOK TIME to turn off the beep sound.

Tips:

- When using an automatic program, it is not necessary to preheat the oven when roasting meat or poultry.
- It is possible to change the oven temperature and time for some programs.
- Wrap spiral ham with aluminum foil prior to roasting.
- Turkey may need to be covered after approximately 2 hours of roasting to prevent over browning.
- After roasting beef and pork, let the meat stand covered with aluminum foil for 10 minutes in order to reach the final internal temperature.
- The height of the rib eye roast should be 2 1/2" to 3".
- At the end of the automatic program check the internal temperature of the meat with a meat thermometer in order to ensure food safety.

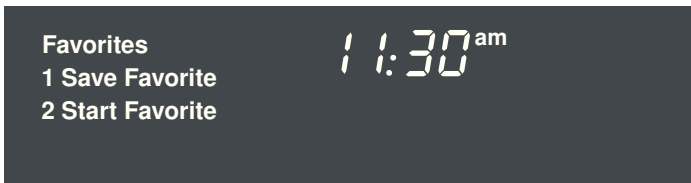
Favorites

Use Favorites to store the settings for your favorite dishes. There are four memory settings available for this feature. The temperature, cooking mode and cooking time are activated automatically based on the stored items. However, it is possible to change temperature and cooking time manually.

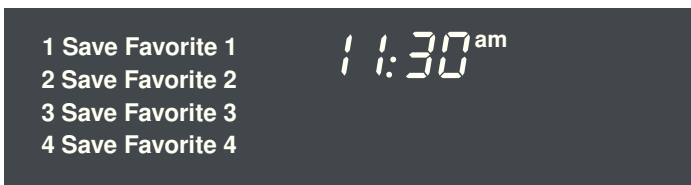
Tip: It is also possible to store settings after cooking. In this case, begin with step 2.

To save your favorite settings:

1. Select the cooking mode, cook time and temperature for your favorite dish.
2. Press FAVORITES.
The Favorites menu appears:



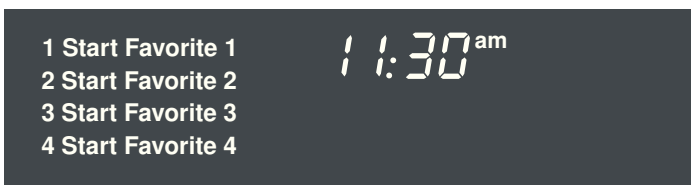
3. Press numeric key 1 for "Save Favorite".
Memory settings 1 through 4 are displayed:



4. Select your preferred memory setting.
The settings are stored.

To use Favorites:

1. Press FAVORITES.
2. Press numeric key 2 to select "Start Favorite".
Memory settings 1 through 4 are displayed:



3. Select your preferred memory setting.
The stored program starts.

At the end of the programmed time, the oven turns off and a beep sounds. Open the oven door or press COOK TIME to turn off the beep.

Tips:

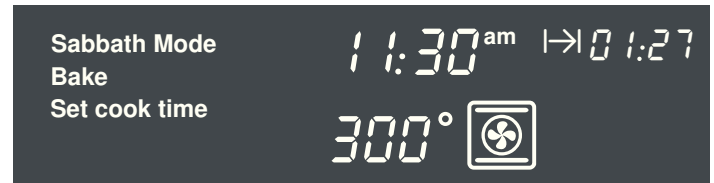
- Press OVEN TEMP to change the temperature.
- Press COOK TIME to change the cooking time.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath. Sabbath Mode must be activated in the user settings (default setting: On).

To set Sabbath Mode:

1. Press and hold BAKE for five seconds.
2. Press COOK TIME.
The cook time symbol I→I, the suggested time (27 hours) and the temperature appear:



3. Set the preferred time, for instance, press the keys 3 0 0 0 for 30 hours.
4. Press START.
The oven starts.

Tips:

- While using Sabbath Mode, only the ON/OFF function is active.
- You can set a period of time between 24 and 74 hours.
- The default temperature in Sabbath Mode is 300 °F (149 °C).
- For double oven models, Sabbath Mode is available for both ovens, but not at the same time.

Getting the Most Out of Your Appliance

General Tips

Pan Placement

Baking results are better if pans are placed in the center of the oven. If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 1/2" of air space around the pan. When baking four cake layers at the same time, stagger pans on two racks so that one pan is not directly above the other.

Aluminum Foil

▲ WARNING

Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installing these liners may result in risk of electric shock or fire.

Preheating the Oven

- Place oven racks in desired position before heating the oven.
- Preheat the oven when using the Bake, Convection Bake, True Convection, Pizza, Broil, Convection Broil, and Warm modes.
- Preheat is not used for Speed Convection, Roast, Convection Roast, Proof, and Dehydrate modes.
- Allow oven to preheat while preparing recipe ingredients or food items.
- Setting a higher temperature does not shorten preheat time.
- Once oven is preheated, place food in the oven as quickly as possible to minimize the loss of heat and reduction of oven temperature.
- Use Fast Preheat to speed up preheating.

Preheat Reminders

Your oven has one of the fastest preheat times in the market using a concealed bake element. The lower element is hidden under the oven bottom. It is normal that the preheat time is different than your previous oven that had an exposed element on the bottom.

- Cleaning the oven is easier because there is no cleaning around a coil element showing on the bottom of the oven. The hidden lower element is protected from food soils and spills. Wiping up excess spills is easy.
- Preheating is not necessary for meats, poultry, casseroles and Speed Convection.
- Preheat time will be longer when the electrical supply to your house is less than 240 volts.
- Increasing the oven temperature will require a longer preheat time. For example, the preheat time for 425° F is longer than the preheat time for 350° F.

When broiling, preheat the oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.

For Best Results

- Use the cooking recommendation charts as a guide. See charts at the end of the book.
- Open the door as briefly as possible to avoid temperature reduction.
- Use the interior oven light to view the food through the oven window rather than opening the door frequently.
- Use the Timer to keep track of cooking times.

Baking Pans and Dishes

- Glass baking dishes absorb heat. Some cookware manufacturers recommend reducing the temperature 25 °F when using this type of dish. Follow manufacturers' recommendations.
- Use pans that provide the desired browning. For tender, light, golden brown crusts, use light, anodized or shiny metal bakeware.
- Dark, rough or dull pans (nonstick or anodized) will absorb heat and result in a browner, crisper crust. Some manufacturers recommend reducing the temperature 25 °F when using this type of pan. Follow manufacturers' recommendations.
- Insulated cookie sheets or bakeware may increase the length of cooking time.
- Do not set broil pans or any other heavy object on the open oven door.
- Do not keep the empty broil pan in the oven during cooking as this changes cooking performance. Store the broil pan outside the oven.

High Altitude Baking

When cooking at high altitudes, recipes and cooking times will vary.

For accurate information, write the Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. There may be a cost for the guides. Specify which high altitude food preparation guide you prefer: general information, cakes, cookies breads. etc.

Condensation

It is normal for certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.

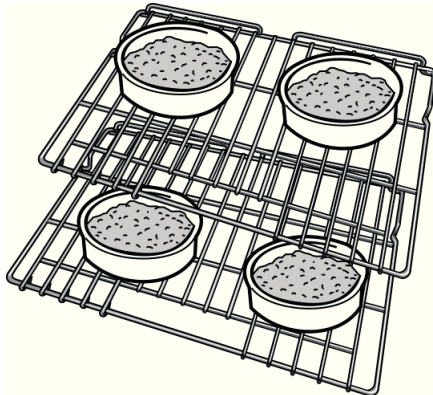
Bake

Bake is cooking with dry, heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature. The Bake mode can be used to prepare a variety of food items, from pastries to casseroles. Refer to recipe or package directions for oven temperature and baking time.

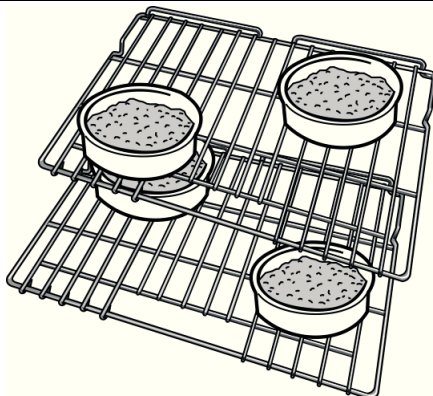
Tips

- Preheat the oven if the recipe recommends it.
- Baking time will vary with the size, shape and finish of the bakeware. Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with darker results. Insulated bakeware will lengthen the cook time for most foods.
- For best results, bake food on a single rack with at least 1-1½" space between pans or dishes and oven walls.
- Eliminate heat loss from the oven by using the window to periodically check food for doneness instead of opening the door.
- If multiple racks are necessary, use a maximum of 2 racks. For cakes use rack positions 2 and 5, for cookies use rack positions 1 and 4. Stagger pans so that one is not directly above the other (see graphic below). See "Pan Placement" under "General Tips" for more information. You may also consider using a convection mode.

Pan stagger in Bake mode for 27" appliances.



Pan stagger in Bake mode for 30" appliances.



Convection Bake (Some Models)

Convection Bake is similar to Bake. Heat comes from the upper and lower heating elements. The main difference in convection baking is that the heat is circulated throughout the appliance by the convection fan.

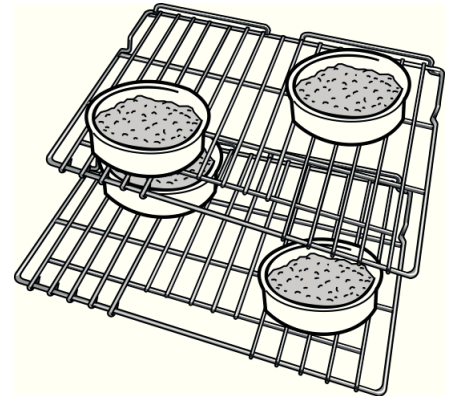
The Convection Bake mode is well suited for cakes, bar cookies and breads to take advantage of the bottom heat, yielding a better crust on baked items. The benefits of Convection Bake include:

- Slight decrease in cook time.
- Higher volume (yeast items rise higher).

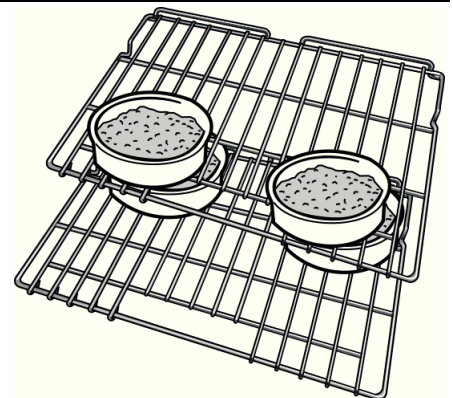
Tips

- Reduce recipe temperature by 25 °F. Refer to the cooking chart at end of this manual.
- Place food in shallow, uncovered pans, such as cookie sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1-1½" of air space around the pan.
- For cakes use rack positions 2 and 5. Stagger pans so that one is not directly above the other (see following graphic).

Pan stagger in Convection Bake mode for 27" appliances.



Pan stagger in Convection Bake mode for 30" appliances.



True Convection

True Convection cooks with heat from a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

True Convection is well suited for cooking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time. Baking cookies is possible on 6 racks simultaneously. In this case, the baking time increases slightly. The benefits of True Convection include:

- Even browning.
- Time savings as a result of using multiple racks at one time.

Tips

- Reduce recipe temperature by 25 °F. Refer to chart at end of the manual.
- Place food in low-sided, uncovered pans such as cookie sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1½" of air space around the pan.

Roast

Roast uses both the upper and lower elements to maintain the oven temperature. Roasting uses more intense heat from the upper element than the lower element. This results in more browning of the exterior while the inside remains especially moist.

Roast is best suited for large cuts of meat and poultry.

Tips

- Use a high-sided broil pan, or cover dish with a lid or foil.
- Add liquids, such as water, juice, wine, bouillon or stock for flavor and moisture.
- Roasting bags are suitable for use in this mode.
- When roasting whole chicken or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.

Convection Roast

Convection Roast uses heat from the top and bottom elements as well as heat circulated by the convection fan.

The Convection Roast mode is well suited for preparing tender cuts of meat and poultry.

The benefits of Convection Roast mode include:

- As much as 25% faster cooking than non-convection modes.
- Rich, golden browning.

Tips

- Use the same temperature as indicated in the recipe.
- Check doneness early, since roasting time may decrease.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Use the broil pan and grid provided with the oven for roasting. A shallow, uncovered pan can also be used.

- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of the meat.
- If the meat is browned to your liking, but is not yet done, a small strip of foil can be placed over the meat to prevent over-browning.
- Let meat stand covered with foil 10-15 minutes after removing it from the oven.
- See charts for recommended rack positions.

Broil

Broil uses intense heat radiated from the upper element. The Broil mode is best suited for cooking thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry and fish. It can also be used to brown breads and casseroles. Always broil with the door closed.

To use the broil pan and grid:

For normal Broil: food should be placed in the center of the broil pan and grid.

The benefits of broiling include:

- Fast and efficient cooking.
- Cooking without the addition of fats or liquids.

Tips

- Preheat oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least ¾" thick.
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking.
- Use the broil pan and grid included with the oven.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time (see charts at the end of the book).
- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as Corningware®.
- Never use heat-proof glass (Pyrex®); it cannot tolerate the high temperature.

Convection Broil

Convection Broil is similar to Broil. It combines intense heat from the upper element with heat circulated by a convection fan.

Convection Broil mode is well suited for cooking thick, tender cuts of meat, poultry and fish. Convection Broil is not recommended for browning breads, casseroles and other foods. Always use Convection Broil with the door closed.

In addition to the benefits of standard broiling, convection broiling is faster.

To use the broil pan and grid:

For normal Convection Broil: Food should be placed in the center of the broil pan and grid.

Tips

- Preheat oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and Chops should be at least 1½" thick.

- Use the broil pan and grid included with your oven.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time (see charts at the end of the book).
- Never use heat-proof glass (Pyrex®); it cannot tolerate the high temperature.

Pizza

In the Pizza mode, heat from the lower and upper elements is circulated throughout the oven by the convection fan.

Use the Pizza mode for fresh or frozen pizza.

Tips

- For a crispy crust, place pizza directly on the rack.
- For a softer crust, use a pizza pan.
- When proofing dough, coat dough with olive oil and cover bowl tightly with plastic wrap to prevent crust formation.
- Sprinkle cornmeal on the pizza pan to prevent sticking.
- If using a pizza paddle, sprinkle the paddle liberally with cornmeal for ease in transferring the dough to the pan.
- If parbaking handmade pizza dough, prick the dough with a fork before baking.
- If using a pizza pan, choose a dark, perforated pan for a more crisp crust and a non-perforated pan for a softer crust.
- Preheat baking stone while the oven is preheating.
- Rack positions to use:
Homemade Pizza: rack 2
Frozen: follow manufacturer's directions
Baking Stone: rack2
- The convection fan cycles on and off when using pizza mode.

Speed Convection

Speed Convection uses all heating elements as well as the convection fan to evenly distribute heat throughout the oven cavity. The main difference between Speed Convection and other convection modes is that it does not require preheating.

Speed Convection is well suited for frozen convenience foods such as fish sticks and chicken nuggets.

The benefits of Speed Convection include:

- Decrease in cook time since preheating is not necessary.
- Crispy and evenly browned frozen foods.

Tips

- Begin cooking all frozen convenience products in a cold, non-preheated oven. The food will still be done in package time.
- Follow the package instructions for time and temperature.

- Flipping of food halfway through recommended cook time is not necessary.
- Frozen foods that are sold in microwaveable plastic containers should not be used in this mode.
- Cook food items on rack position 3 unless directed otherwise by the product manufacturer.
- Evenly space food items on pan.
- For double cavity appliances, only one cavity is available when using Speed Convection.

Proof (Some Models)

In Proof, the appliance uses the upper and lower elements to maintain a low temperature to proof bread or other yeast doughs.

- Proofing is the rising of yeast dough.
- The Proof mode temperature is 85°F to 110 °F (29 °C to 43 °C).
- The default temperature in Proof mode is 100 °F (38 °C).
- Loosely cover the bowl or pan and use any rack that accommodates the size of the container.
- Keep the door closed and use the oven light to check the rising of the dough.

Warm

In Warm, the upper and lower elements maintain a low temperature in the oven cavity in order to keep food at serving temperature.

- Use the Warm mode to keep cooked foods hot until ready to serve.
- Warm mode temperatures are 140 °F-220 °F (66 °C - 107 °C).
- The default temperature in the Warm mode is 170 °F (77 °C).
- Foods that must be kept moist should be covered with a lid or aluminum foil.

▲ CAUTION

WHEN USING WARM MODE, FOLLOW THESE GUIDELINES:

- Do not use the Warm mode to heat cold food.
 - Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140 °F (60 °C) or warmer.
 - DO NOT warm food longer than one hour.
-

Dehydrate

Dehydrate dries with heat from a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

Use Dehydrate to dry and/or preserve foods such as fruits, vegetables and herbs. This mode holds an optimum low temperature of 100 °F to 160 °F (38 °C to 71 °C) while circulating the heated air to slowly remove moisture. The oven stays on for 48 hours before shutting off automatically.

Tips

- Dry most fruits and vegetables at 140 °F (60 °C). Dry herbs at 100 °F (38 °C) (refer to the Dehydrate Chart for examples).
- Drying times vary depending on the moisture and sugar content of the food, the size of the pieces, the amount being dried and the humidity in the air. Check food at the minimum drying time.
- Multiple drying racks (not included) can be used simultaneously.
- Treat fruits with antioxidants to avoid discoloration.
- Consult a food preservation book, county Cooperative Extension Office or library for additional information.

Dehydrate Chart

Food Item	Preparation	Approx. drying time (hrs)	Test for doneness
Fruit			
Apples	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼" slices.	11-15	Slightly pliable
Bananas	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼" slices.	11-15	Slightly pliable
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits.	10-15	Pliable leathery, chewy
Orange peels	Orange part of skin thinly peeled from oranges.	2-4	Dry and brittle
Orange slices	¼" slices of orange.	12-16	Skins are dry and brittle, fruit is slightly moist
Pineapple rings			
• canned	Towel dried.	9-13	Soft and pliable
• fresh	Towel dried.	8-12	Soft and pliable
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced ½" thick, skin (outside) down on rack.	12-17	Dry and brittle
Vegetables			
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of peppers, coarsely chopped about 1" pieces.	15-17	Leathery with no moisture inside.
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut off stem end. Cut into ⅛" slices.	7-12	Though and eathery, dry.
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut thin slices, ⅛" thick, drain well.	15-20	Dry, brick red color.
Herbs			
Oregano, Sage, Parsley, Thyme, Fennel	Rinse and dry with paper towel.	Dry at 100 °F 4-6 hours	Crisp and brittle.
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from the top. Spray with water, shake off moisture and pat dry.	Dry at 100 °F 4-6 hours	Crisp and brittle.

Cleaning and Maintenance

Self-Clean

⚠ WARNING

WHEN USING THE SELF-CLEAN SETTING

- During the elimination of soil during self-cleaning, small amounts of Carbon Monoxide can be created and the fiberglass insulation could give off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles. To minimize exposure to these substances, provide good ventilation with an open window, or use a ventilation fan or hood.
- Do not block the oven vent(s) during the self-cleaning cycle. Always operate the unit according to the instructions in this manual.
- When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open. If the door does not lock, do not run Self-Clean. Contact service.

During Self-Clean, the oven is heated to a very high temperature. Soil is burned off at this temperature.

⚠ CAUTION

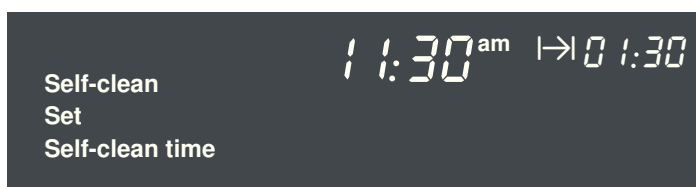
AVOID RISK OF DAMAGE

- Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.
- Do not clean parts or accessories in the self-clean oven.

To set the Self-Clean mode:

1. Press SELF CLEAN.

The Cook Time symbol and the default time appear:





2. Press COOK TIME.

3. Depending on the soil level, you can change the length of the Self-Clean mode (1:30 - 2:30 hours). To change the cleaning time to 2 hours and 15 minutes (2:15), press 215.

4. Press START.

Self-Clean starts.

The oven is locked during self-cleaning mode. The  symbol appears in the display. You will only be able to open the door when the  symbol disappears.

Once the oven has cooled, wipe out the remaining ash with a wet towel.

Press PAUSE/STOP once to pause Self-Clean. Press twice to stop Self-Clean.

Tips:

- For double oven models: while Self-Clean is in progress in one oven, the other oven must be off.
- The oven light cannot be turned on during self-cleaning.
- The special heat-resistant enamel and the polished components in the oven can become discolored over time. This is normal and does not affect operation. Under no circumstances should scouring pads or abrasive cleaners be used to treat discolorations.

Avoid These Cleaners

Do not use commercial oven cleaners such as Easy Off®. They may damage the oven finish or parts.

Never use scouring pads or abrasive cleaners.

Cleaning Guide

Part	Recommendations
Broil Pan and Grid	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean broil pan and grid in the self-cleaning oven.
Flat Rack	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven. If the flat racks are cleaned in the oven during the self clean mode, they will lose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess.
Telescopic Rack	Wash with soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. Avoid getting cleansing powder in the telescopic slides. Re-lubrication may become necessary. Use only high-temperature food-grade lubricants to re-lubricate slides. DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven.
Fiberglass Gasket	DO NOT CLEAN GASKET.
Glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease splatters and stubborn stains.

Part	Recommendations
Painted Surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain Surfaces	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry cloth. Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap-filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Stainless Steel Surfaces	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Bar Keeper's Friend® to remove heat discoloration.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.
Probe	Wipe with soapy water. Do not submerge. Do not wash in the dishwasher.
Printed areas (words & numbers)	Do not use abrasive cleaners or petroleum based solvents.

Maintenance

Replacing an Oven Light

▲ CAUTION

WHEN REPLACING AN OVEN LIGHT:

- Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The lenses must be in place when using the appliance.
- The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass could cause an injury.
- Light socket is live when door is open.

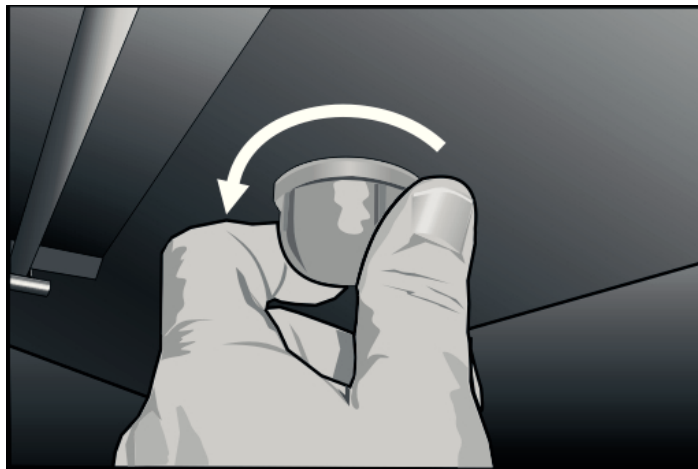
Use only 120 volt, 25 watt halogen light bulbs, G9 base. These bulbs can be purchased through retail stores.

Use a clean, dry cloth to handle halogen light bulbs. This will increase the life of the bulb.

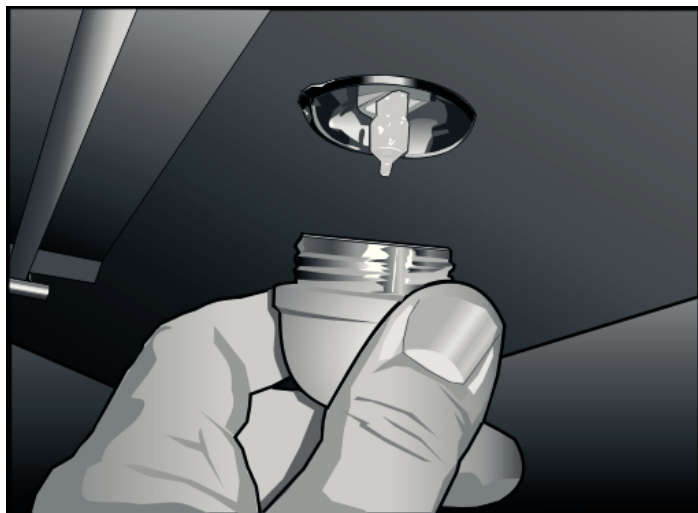
Hint: Some users may find it helpful to remove the oven door to provide easier access and visibility. See the following section: "Removing the oven door".

To replace the halogen bulb on the oven ceiling:

1. Turn off power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Remove the oven racks if necessary to provide access to the bulb housing.
3. Remove the glass cover by unscrewing it.

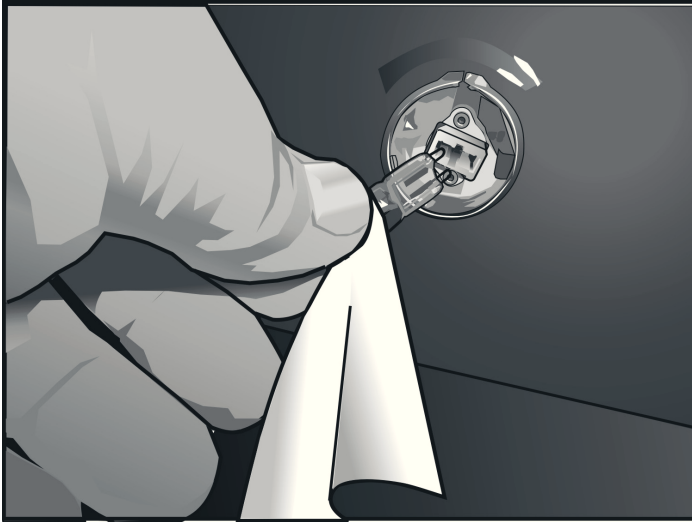


4. The halogen bulb is visible in the light fixture.



5. Remove the halogen bulb by pulling it out of the 2 pin socket. Pull straight down and out.

- Replace with a new halogen bulb. Grasp the new bulb with a clean, dry cloth. Press the 2 pins on the bulb into the socket holes until the bulb is firmly seated.



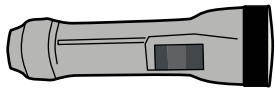
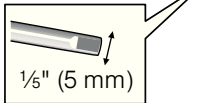
- Screw the glass cover back on.
- Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

To replace the halogen bulb on the oven sidewall:

Tools required

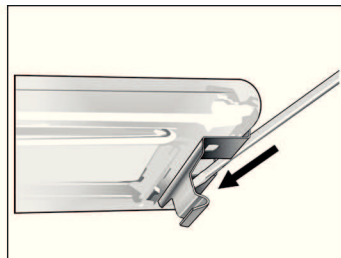
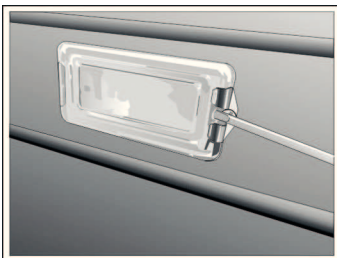


Narrow flat blade screwdriver (blade tip width 1/5" (5 mm) or less to fit in slot).

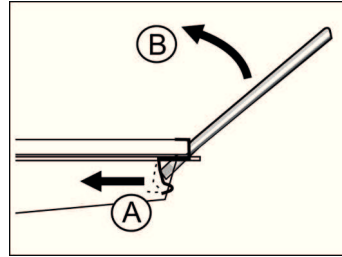


Flashlight (to see socket holes to plug in bulb prongs).

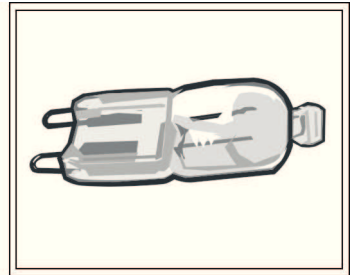
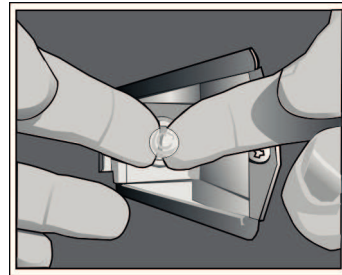
- Turn off power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
- Remove oven racks if necessary to provide access to the bulb housing.
- Optional: remove oven door to provide easier access and visibility.
- Insert the tip of a narrow flat blade screwdriver between the metal clips at about a 40° angle. The screwdriver blade must be able to pass between the metal clips to reach the inner catch.



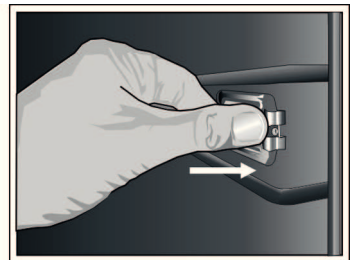
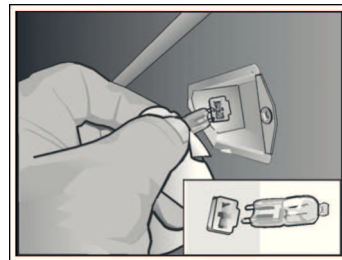
- (A) Push the screwdriver blade inward to disengage the catch from the slot in the light housing. Support the glass lens cover to prevent it from falling.
- (B) Gently pry the lens off by moving the screwdriver handle away from the oven wall. The lens should detach easily. Do not attempt to force it.



- Pull the halogen bulb from its socket. If it is difficult to grasp the bulb using one hand, use both forefingers to pinch behind the rounded part of the bulb, then pull the bulb out using both hands.



- Replace the halogen bulb. Grasp the new bulb with a clean, dry cloth. Align the bulb prongs with the socket holes and press into place. Direct finger contact with the bulb may cause premature bulb failure.
- Put the glass cover back on by inserting it into the mounting clip and pressing the end nearest you into the housing until it locks into place.



- Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

Removing the Oven Door

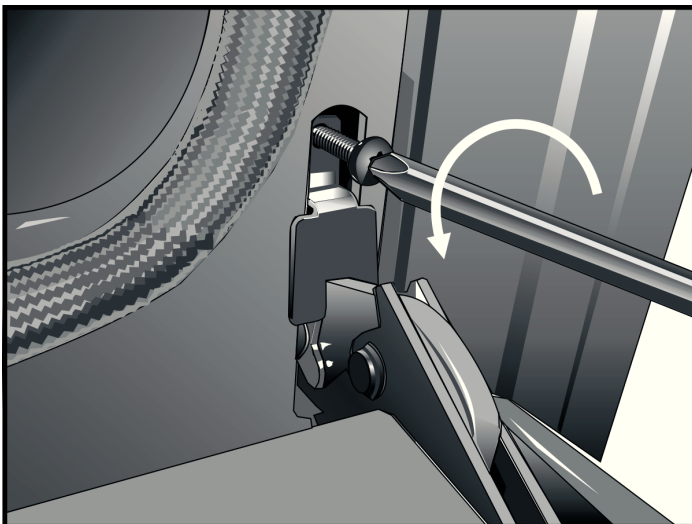
▲ CAUTION

WHEN REMOVING THE OVEN DOOR:

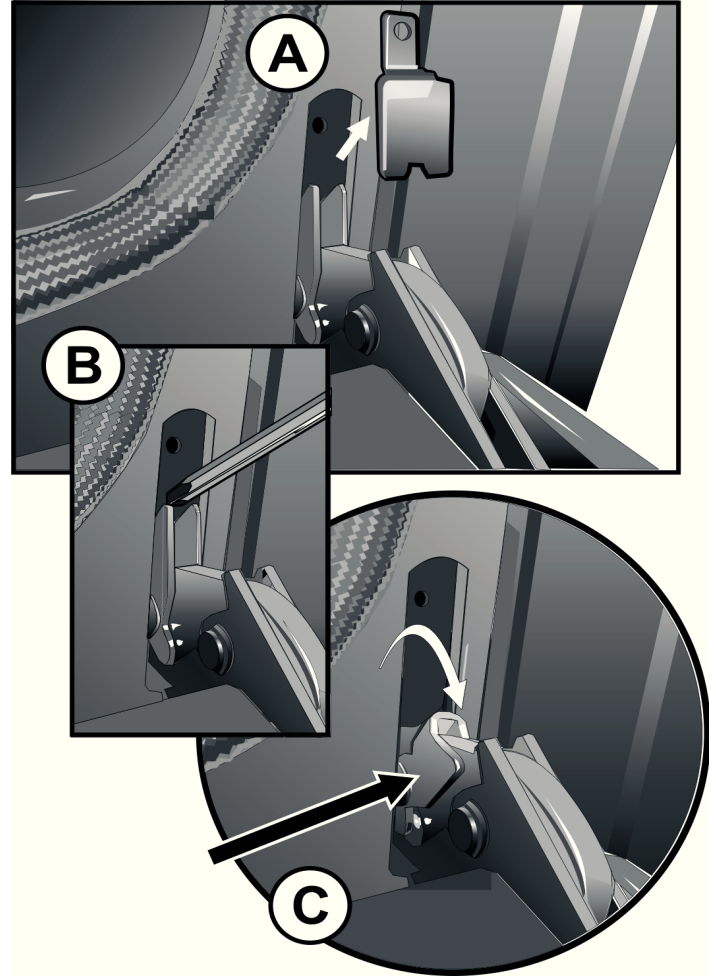
- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and parts of it are fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front includes glass components. Handle carefully to avoid breakage.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both locking levers are securely in place before removing the door. Also, do not force the oven door open or closed - the hinge could be damaged and injury could result.
- Do not lay the removed door on sharp or pointed objects as this could break the glass. Lay the door on a flat, smooth surface, positioned so that the door cannot fall over.

To remove the oven door:

1. Read the preceding caution notice before beginning the oven door removal process.
2. Provide a nearby place to safely lay the door after removal so it will not fall over or be stepped upon. Lay the door flat on a blanket or cushioned surface.
3. Open the oven door fully until it is parallel to the floor. The door contains powerful springs to assist with closing the door. It is necessary to position the toggle locks in place to take the tension off the springs.
4. To access the toggle locks, remove the locking plate using a T20 star head driver.



5. After removing the screw, (A) lift the locking plate up and then pivot it out to remove. Repeat for the other hinge. Retain both locking plates and screws for reinstallation.
6. Flip the locking levers towards the door as far as they will go. Hint: (B) It may be helpful to use the tip of a screwdriver to pull out the locking levers. (C) Make sure both locking levers are in the locked position pushed all the way towards the door.

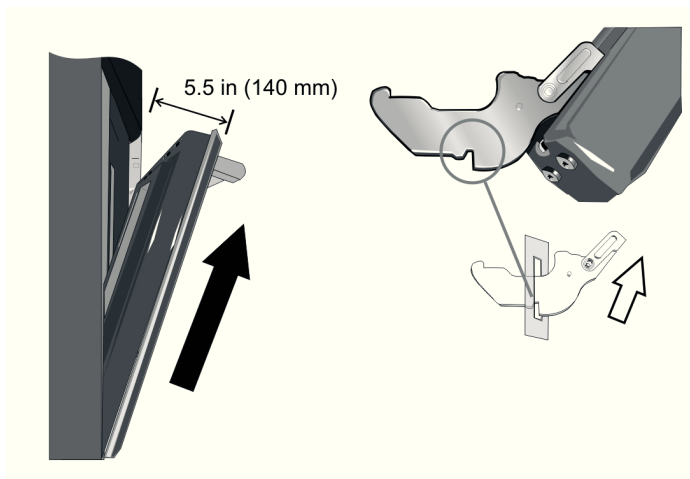


7. With the toggles in place as shown, carefully close the oven door until the front side of the door is about 5½ inches (140 mm) from the control panel.
8. Grasp the door firmly using both hands. The door weighs over 30 pounds.

▲ CAUTION

To avoid damage do not allow the door to strike the control panel during door removal or replacement.

9. Lift the door up and pull out at an upward angle as shown in the following illustration. The notch in the hinge foot will disengage from the oven door frame. With both door hinge feet disengaged, lift the door off the unit.



10. Carefully move the door to a safe place to protect it from damage until you are ready to reinstall it.

Replacing the Oven Door

To replace the oven door:

1. Hold the door firmly in both hands at a 30° angle to the front of the unit.
2. Guide the door hinges into the hinge slots on the unit housing.
3. Slide the door in until the slots on the hinges engage the oven housing. Hint: it may be necessary to rock the door slightly to seat it correctly.
4. Lower the door into the fully open 90° position. If the door will not lower all the way to the 90° position, the hinges are not correctly seated. The door should be straight, not crooked.
5. Push the locking toggles back into the unlocked position, toward the oven cavity.
6. Reinstall the locking plates and screws (see door removal process above).
7. Close the door gently. It should close all the way. Gently open and close the door several times to be sure it is correctly installed and securely in place.

Service

Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Oven door is locked and will not open, even after cooling.	Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating.	Check circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Be sure oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check "Getting the Most Out of Your Appliance" for tips and suggestion.
Baking results are not as expected.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check "Getting the Most Out of Your Appliance" for tips and suggestion. Adjust oven calibration if necessary. See "Oven Temperature Offset" under "User Settings".
Food takes longer to cook than expected.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See "Oven Temperature Offset" under "User Settings".
Food is overcooked.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See "Oven Temperature Offset" under "User Settings".
Convection Bake/True Convection results are not as expected.	The oven temperature must be manually reduced by 25 °F. Refer to cooking charts and tips for rack positions, cooking times and pan selection. Adjust oven calibration if necessary. See "Oven Temperature Offset" under "User Settings".
Oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermostat needs adjustment. See "Oven Temperature Offset" under "User Settings".

Oven Problem

Possible Causes and Suggested Solutions

Oven light is not working properly.	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light does not turn off.	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent.
Cannot remove lens cover on light.	There may be soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven is not self-cleaning properly.	Allow the oven to cool before running self-clean. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running self-clean. If oven is badly soiled, set oven for the maximum self-clean time.
Clock and timer are not working properly.	Make sure there is electrical power to oven.
"E" and a number appears in display and control beeps.	This is a fault code. Follow the instructions in the display. If the code remains or there are no instructions in the display, press INFO to display more information (if applicable) and to turn off the beep. If the code is still displayed, write down the fault code number, turn off the oven, and call Service.
With a new oven there is a strong odor when oven is turned on.	This is normal with a new oven and will disappear after a few uses. Operating the self-clean cycle also "burns-off" the smell more quickly.
Control does not react when a key is touched.	Be sure that pad is clean. Touch the center of the touchpad. Use the flat part of your finger.
Fan is running during modes that do not use convection.	On some models, the convection fan runs while the oven is preheating for the bake mode. This is normal.
Warm air or steam escapes from oven vent.	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent. Do not block the vent.
Cooling fan runs even when the oven is turned off.	This is normal. The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently.
Oven door closes faster/slower than normal.	The soft-close door hinges contain a damping fluid that is affected by temperature. If the oven is in a cold environment, the door will close slower than it will in a warmer environment. A warmer than normal environment, such as when cooking, may cause the door to close slightly faster.

Data Plate

The data plate shows the model and serial number. Refer to the data plate on the appliance when requesting service. The data plate location is shown in the following picture.



How to Obtain Service or Parts

To reach a service representative, see the contact information at the front of the manual. Please be prepared with the information printed on your product data plate when calling.

Cooking Charts

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

Baked Goods/Entrees

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Pre-heat Oven	Number of Racks	Rack Position	Time (min.)	Pan Size & Type
Cakes							
Angel Food	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	1	35-50	10" tube
Bundt	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	2	45-65	12-cup bundt
Cupcakes	True Convect.	325° F	Yes	Single	4	17-27	12-cup muffin pan
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	17-27	12-cup muffin pan
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	1, 3, & 5	17-27	12-cup muffin pan
Round Layers	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	3	28-40	8" or 9" round
	Convect. Bake	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	28-40	8" or 9" round
Sheet Cake	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	3	45-60	13"X9X2"
Cookies							
Brownies	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	3	33-40	8" or 9" square
Chocolate Chips	True Convect.	325° F	Yes	Single	3	8-17	cookie sheet
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	8-17	cookie sheet
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	1,3, & 5	8-17	cookie sheet
Cookie Bars	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	3	23-33	8" or 9" square
Sugar	True Convect.	325° F	Yes	Single	3	8-10	cookie sheet
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	8-10	cookie sheet
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	1,3, & 5	8-10	cookie sheet
Entrees							
Casseroles	Bake	recipe temp.	Yes	Single	3	recipe time	casserole dish
Quiche	Bake	375° F	Yes	Single	2	30-40	quiche dish
Soufflé	Bake	325° F	Yes	Single	3	45-55	soufflé dish
Frozen Convenience							
Fish Sticks	Speed Convect.	on package	No	Single	3	pkg time	cookie sheet
	Speed Convect.	on package	No	Multiple	2 & 5	pkg time	cookie sheet
Garlic Bread, Toast Sticks	Speed Convect.	on package	No	Single	3	pkg time	cookie sheet
Chicken Nuggets & Patties	Speed Convect.	on package	No	Single	3	pkg time	cookie sheet
	Speed Convect.	on package	No	Multiple	2 & 5	pkg time	cookie sheet
Fries, Onion Rings	Speed Convect.	on package	No	Single	3	pkg time	cookie sheet
	Speed Convect.	on package	No	Multiple	2 & 5	pkg time	cookie sheet
Pastries							
Cream Puffs	True Convect.	400° F	Yes	Single	3	23-33	cookie sheet
	True Convect.	400° F	Yes	Multiple	2 & 5	23-33	cookie sheet
	True Convect.	400° F	Yes	Multiple	1,3, & 5	23-33	cookie sheet
Puff Pastry	True Convect.	375° F	Yes	Single	3	10-12	cookie sheet

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Pre-heat Oven	Number of Racks	Rack Position	Time (min.)	Pan Size & Type
Pies							
1 Crust Shell	Convect. Bake	475° F	Yes	Single	2	8-12	9" pie pan
2 Crust, Fruit	Convect. Bake	375° F	Yes	Single	2	45-60	9" pie pan
Frozen	Convect. Bake	375° F	Yes	Single	3	70-85	9" pie pan
Meringue	Convect. Bake	350° F	Yes	Single	2	10-15	9" pie pan
Pecan	Convect. Bake	350° F	Yes	Single	2	45-60	9" pie pan
Pumpkin	Convect. Bake	425° F/ 350° F	Yes	Single	2	15 35-45	9" pie pan

Pizza							
Baking Stone	Convect. Bake	425° F	Yes	Single	2	recipe time	baking stone
Fresh	Convect. Bake	425° F	Yes	Single	2	recipe time	pizza pan
Self-rising, Frozen	Convect. Bake	on package	Yes	Single	on package	pkg time	package directions
Thin Crust, Frozen	Convect. Bake	on package	Yes	Single	on package	pkg time	package directions

Quick Breads							
Biscuits	True Convect.	325° F	Yes	Single	2	10-20	cookie sheet
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	10-20	cookie sheet
Loaf	Convect. Bake	350° F	Yes	Single	2	48-60	8" x 4" loaf pan
Muffins	True Convect.	400° F	Yes	Single	3	14-25	12-cup muffin pan
	True Convect.	400° F	Yes	Multiple	2 & 5	14-25	12-cup muffin pan

Yeast Breads							
Dinner Rolls	True Convect.	375° F	Yes	Single	3	10-20	cookie sheet
	True Convect.	375° F	Yes	Multiple	1 & 4	10-20	cookie sheet
	True Convect.	375° F	Yes	Multiple	1, 3, & 5	10-20	cookie sheet
Loaf	Convect. Bake	400° F	Yes	Single	2	22-35	9" x 5" loaf pan
Sweet Rolls	True Convect.	325° F	Yes	Single	3	20-25	cookie sheet

Meats

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Rack Position	Internal Temperature Done-ness	Cooking Time	Food Covered	Stand Time
Beef							
Chuck Roast, 2-3 lbs	Roast	350° F	2	Well, 170° F	1 1/2-2 hours	Yes	none
Hamburgers, 3/4-1 inch thick	Broil	High	6	Medium, 160° F	Side 1: 5-8 Side 2: 4-6	No	none
Rib Eye, Boneless, 3-3.5 lbs.	Convection Roast	325° F	2	Medium-rare, 145° F	27-31 min./lb.	No	10-15 min.
Rib Eye, Boneless, 3-3.5 lbs.	Convection Roast	325° F	2	Medium, 160° F	30-38 min./lb.	No	10-15 min.

Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.

Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165° F.

Note: Internal food temperatures are USDA recommended temperatures as measured by a digital cooking thermometer.

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Rack Position	Internal Temperature Done-ness	Cooking Time	Food Covered	Stand Time
Rump, Eye, Sirloin, Boneless, 3-5.5 lbs.	Convection Roast	325° F	2	Medium-rare, 145° F	18-33 min./lb.	No	10-15 min.
Rump, Eye, Sirloin, Boneless, 3-5.5 lbs.	Convection Roast	325° F	2	Medium, 160° F	30-35 min./lb.	No	10-15 min.
Steaks, 1-inch thick	Broil	High	6	Medium-rare, 145° F	Side 1: 5-8 Side 2: 4-6	No	none
Steaks, 1-inch thick	Broil	High	6	Medium, 160° F	Side 1: 8-9 Side 2: 5-7	No	none
Steaks 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	3	Medium-rare, 145° F	Side 1: 11-13 Side 2: 9-11	No	none
Steaks 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	3	Medium, 160° F	Side 1: 13-15 Side 2: 11-13	No	none
Tenderloin, 2-3 lbs.	Convection Roast	425° F	2	Medium-rare, 145° F	15-24 min./lb.	No	5 min.
Lamb							
Leg, Boneless, 4-6 lbs.	Convection Roast	325° F	2	Medium, 160° F	30-35 min./lb.	No	10-15 min.
Chops, 1-inch thick	Broil	High	4	Medium-rare, 145° F	Side 1: 4-6 Side 2: 4-5	No	none
Chops, 1-inch thick	Broil	High	4	Medium, 160° F	Side 1: 5-7 Side 2: 5-6	No	none
Pork							
Ham Slice 1/2-inch thick	Broil	High	5	160° F	Side 1: 4-5 Side 2: 3-4	No	none
Loin Roast, 1 1/2-3 lbs.	Convection Roast	350° F	2	Medium, 160° F	19-36 min./lb.	No	10-15 min.
Loin Roast, 3-6 lbs.	Convection Roast	350° F	2	Medium, 160° F	14-23 min./lb.	No	10-15 min.
Chops, 1-inch thick	Broil	Medium	4	Medium, 160° F	Side 1: 8-10 Side 2: 8-9	No	none
Chops, 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	4	Medium, 160° F	Side 1: 9-11 Side 2: 8-10	No	none
Sausage, Fresh	Broil	High	4	170° F	Side 1: 3-5 Side 2: 2-4	No	none
Tenderloin, 2-3 lbs.	Convection Roast	425° F	3	Medium, 160° F	18-28 min./lb.	No	5-10 min.
Poultry							
Chicken							
Bone-in Breasts	Convection Broil	450°F	3	170°F	Side 1: 18-22 Side 2: 17-20	No	none
Bone-in Thighs	Broil	Low	3	180°F in thigh	Side 1: 14-15 Side 2: 12-13	No	none
Whole. 3.5-8 lbs.	Convection Roast	375°F	2	180°F in thigh	13-20 min./lb.	No	none

Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.

Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165° F.

Note: Internal food temperatures are USDA recommended temperatures as measured by a digital cooking thermometer.

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Rack Position	Internal Temperature Done-ness	Cooking Time	Food Covered	Stand Time
Cornish Game Hens, 1-1 1/2 lbs.	Convection Roast	350°F	2	180°F in thigh	45-75 min. total time	No	none
Turkey							
Breast, 4-8 lbs.	Convection Roast	325°F	2	170°F	19-23 min. /lb.	No	15-20 min. for easy carving
Unstuffed, 12-19 lbs.	Convection Roast	325°F	1	180°F in thigh	9-14 min./lb.	Foil to prevent over-browning	15-20 min. for easy carving
Unstuffed, 20-25 lbs.	Convection Roast	325°F	1	180°F in thigh	6-12 min./lb.	Foil to prevent over-browning	15-20 min. for easy carving
Seafood							
Fish Filets, 3/4-1-inch thick	Broil	Low	3	145°F	11-15 min.	No	none

Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.

Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165° F.

Note: Internal food temperatures are USDA recommended temperatures as measured by a digital cooking thermometer.

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances Corporation ("BSH") in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the THERMADOR® appliance ("Product") sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased:

- For your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes.
- New at retail (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use.
- Within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase.

The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

BSH reserves the right to request proof of purchase at the time any warranty claim is submitted to confirm that the Product falls within the scope of this limited product warranty.

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for BSH to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts

BSH warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of seven hundred and thirty (730) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, BSH or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then BSH will replace your Product (upgraded models may be available to you, in BSH's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of BSH at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. BSH's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a BSH-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, BSH highly recommends that you do not attempt to repair the

Product yourself, or use an un-authorized servicer; BSH will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on BSH products, and who possess, in BSH's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of BSH). Notwithstanding the foregoing, BSH will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, BSH would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

BSH is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, or Product replacement, once this warranty has expired.

Warranty Exclusions

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of BSH, including without limitation, one or more of the following:

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.

- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

In no event shall BSH have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BSH, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

THERMADOR® Support

Service

We realize that you have made a considerable investment in your kitchen. We are dedicated to supporting you and your appliance so that you have many years of creative cooking.

Please don't hesitate to contact our STAR® Customer Support Department if you have any questions or in the unlikely event that your THERMADOR® appliance needs service. Our service team is ready to assist you.

USA

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canada

800-735-4328

www.thermador.ca

Parts and Accessories

Parts, filters, descalers, stainless steel cleaners and more can be purchased in the THERMADOR® eShop or by phone.

USA

www.thermador-eshop.com













Canada

Marcone 800-287-1627

or

Reliable Parts 800-663-6060

Table des Matières

À propos de ce manuel	38	Convection Broil 	57
Comment ce manuel est organisé	38	Pizza 	57
Mots de signalisation pour la sécurité et l'utilisation optimale	38	Convection rapide (Speed Convection) 	58
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	39	Apprêt (Proof - certains modèles) 	58
Installation et entretien corrects	39	Maintien au chaud (Warm) 	58
Sécurité-incendie	39	Dessiccation (Dehydrate) 	58
Prévention des brûlures	40	Nettoyage et entretien	60
Sécurité des enfants	41	Autonettoyage	60
Consignes en matière de nettoyage	41	Éviter ces produits nettoyants	60
Sécurité pour la batterie de cuisine	41	Guide de nettoyage	60
Mise en route	42	Entretien	61
Pièces	42	Dépannage	65
Accessoires	43	Tableau de dépannage	65
Tableau de commande	45	Plaque signalétique	67
Touches à effleurement	45	Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces	67
Symbole d'affichage	46	Tableaux de cuisson	67
Fonctionnement	46	PRODUITS BOULANGERS/ENTRÉES	67
Concernant cet appareil	46	Viandes	69
Avant la première utilisation	46	ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE	71
Fonctionnalités de base	46	Couverture de la garantie :	71
Fonctions spéciales	50	Durée de la garantie	71
Tirer le meilleur parti de votre appareil	54	Réparation ou remplacement comme solution exclusive	71
Conseils généraux	54	Produit hors garantie	72
Bake (Cuisson) 	55	Exclusions à la garantie	72
Convection Bake (Cuisson par convection - certains modèles) 	55	Soutien THERMADOR®	73
Convection authentique (True Convection) 	56	Dépannage	73
Rôtissage (Roast) 	56	Pièces et accessoires	73
Rôtissage par convection (Convection Roast) 	56		
Broil 	57		

Cet appareil électroménager de THERMADOR® est fait par BSH Home Appliances Ltd.
6696 Financial Drive, Unit 3
Mississauga, ON L5N 7J6

Question ?

1-800-735-4328

www.thermador.ca

Nous attendons de vos nouvelles.

À propos de ce manuel

Comment ce manuel est organisé

Pour tirer le meilleur parti de votre nouveau four, il est recommandé de lire ce manuel dans sa totalité. Ceci vous permettra d'apprendre à connaître systématiquement votre appareil et de vous familiariser avec son fonctionnement et ses caractéristiques.

Ce manuel comporte les chapitres suivants :

- Le chapitre "Sécurité" donne des renseignements sur la façon d'utiliser votre four en toute sécurité.
- "Votre nouvel appareil" vous présente les composants et fonctionnalités du four
- "Fonctionnement" - Ce chapitre vous propose des instructions étape par étape sur le fonctionnement du four.
- "Nettoyage et entretien" - Ce chapitre vous informe sur le nettoyage et l'entretien des divers composants du four.
- "Dépannage" - Ce chapitre contient des conseils pour se dépanner soi-même.
- "Tirer le meilleur parti de votre appareil" - Vous trouverez dans ce chapitre une liste des nombreux aliments couramment utilisés, ainsi que le mode du four, la température, la position de la grille et les temps de cuisson appropriés. Ce chapitre vous donne également des conseils sur le choix des plats pour la cuisson et la préparation des aliments.
- "Garantie" - Ce chapitre contient information sur la garantie.

Veillez accorder une attention toute particulière aux consignes de sécurité importantes figurant au chapitre "Sécurité".

Mots de signalisation pour la sécurité et l'utilisation optimale

▲ AVERTISSEMENT

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des blessures graves.

▲ ATTENTION

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

AVIS : Vous indique que des dommages à l'appareil ou aux biens peuvent survenir si vous ne respectez pas cet avertissement.

Remarque : Vous signale des informations importantes ou des conseils.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la garantie. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne pas obstruer les événements du four.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

En cas d'erreur, l'affichage clignote et émet un signal sonore continu. Si cette situation se produit pendant l'autonettoyage, débranchez l'appareil de la source d'alimentation électrique et appelez un technicien qualifié.

En cas d'erreur, l'affichage clignote et émet un signal sonore continu. Débrancher l'appareil de l'alimentation et appeler un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT

Avant de démonter la porte, s'assurer que le courant qui alimente le four est coupé. Le non respect de cette instruction peut entraîner des brûlures.

La porte du four est lourde et fragile. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. La face avant de la porte est en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les cassures.

Saisir la porte uniquement par les côtés. Ne pas tenir la porte par la poignée car elle risque de tourner et provoquer des blessures ou des dommages.

Si la porte n'est pas maintenue fermement et correctement, des lésions corporelles ou des dommages matériels pourraient survenir.

Placer la porte sur une surface plane et stable afin qu'elle ne puisse pas tomber. Le non respect de cette consigne peut entraîner des lésions corporelles ou des dommages à l'appareil.

AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures dues à l'enclenchement des charnières, s'assurer que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte. D'autre part, ne pas forcer la porte pour la fermer ou l'ouvrir - cela pourrait endommager une charnière et provoquer des blessures.

AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil et les ampoules ont refroidi et que le courant qui alimente l'appareil a été coupé avant de changer une ou plusieurs ampoules. Le non respect de cette instruction peut entraîner un choc électrique ou des brûlures. Les lentilles (le cas échéant) doivent être mises en place lors de l'utilisation de l'appareil. Les lentilles (le cas échéant) permettent d'éviter que les ampoules ne se brisent. Les lentilles (le cas échéant) sont en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les cassures. Le verre brisé peut être une cause de blessures.

AVERTISSEMENT

Si l'alimentation principale n'est pas coupée, la douille reste sous tension lorsque la porte est ouverte.

Sécurité-incendie

AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS couvrir les encoches, orifices ou passages pratiqués au fond du four et ne jamais recouvrir complètement la grille avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Vous risquez autrement de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four. Les feuilles d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter ainsi un risque d'incendie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Si des matériaux à l'intérieur d'un four ou d'un tiroir-réchaud venaient à prendre feu, conserver la porte fermée. Éteindre l'appareil et déconnecter le circuit depuis le boîtier de disjoncteurs.

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. **NE JAMAIS** utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- a. ÉTOUFFER LES FLAMMES** à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. **FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.**
 - b. NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE.** Vous pourriez vous brûler.
 - c. NE PAS UTILISER D'EAU,** y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
 - d. Utiliser un extincteur uniquement si :**
 - Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
 - L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
 - Le service d'incendie est appelé.
 - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.
-

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne sont pas rouges. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Avant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne pas mettre des vêtements, des maniques ou d'autres matériaux inflammables en contact avec ces éléments et ces surfaces tant qu'ils n'auront pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces, citons les ouvertures d'évent, les surfaces situées près de ces ouvertures et les portes du four.

Faire attention en ouvrant le tiroir-réchaud. En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte (ou le tiroir) lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four. Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal ne se trouve près de l'appareil. Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sortis, continuez la cuisson. Ne pas laisser les portes ouvertes à moins que vous ne soyez en train de cuisiner ou de nettoyer. Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Prendre des précautions lors de la cuisson d'aliments au contenu élevé en alcool (e.g. le rhum, le brandy, le bourbon) dans le four. L'alcool s'évapore à des températures élevées. Il existe un risque d'incendie car les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu à l'intérieur du four. Utiliser de petites quantités d'alcool dans les aliments et ouvrir la porte du four avec précautions.

Placez toujours les grilles du four à la position souhaitée alors que le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les éléments chauffants.

ATTENTION

Afin d'éviter toute blessure ou dommage potentiels, s'assurer d'installer la grille en suivant exactement les instructions d'installation, et ne pas la mettre à l'envers ni dans le mauvais sens.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Consignes en matière de nettoyage

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT : en application de la loi de la Californie sur la qualité de l'eau potable et sur les produits toxiques (« California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act »), le Gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances reconnues par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou pouvant causer des malformations ou nuire à la reproduction, et les entreprises sont tenues d'avertir les consommateurs des risques potentiels d'exposition à de telles substances. L'incinération de combustible gazeux de cuisson et l'élimination de salissures lors d'un autonettoyage peuvent générer des sous-produits qui figurent sur cette liste. Pour minimiser l'exposition à ces substances, toujours faire fonctionner cet appareil conformément aux instructions contenues dans cette brochure et assurer une bonne ventilation.

Lors de l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si la porte ne se verrouille pas, ne pas procéder à l'autonettoyage. Communiquer avec un centre de dépannage.

Essayez les débordements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.

Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Éloignez les oiseaux de compagnie de la cuisine ou des pièces où les fumées de cuisine peuvent les atteindre. Pendant l'autonettoyage, les émanations qui se dégagent de l'appareil peuvent porter atteinte aux oiseaux. D'autres émanations provenant de la cuisine comme la margarine et les huiles de cuisson surchauffées peuvent également être dangereuses.

Ne laissez jamais de graisse s'accumuler dans le four.

Sécurité pour la batterie de cuisine

AVIS : Ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.

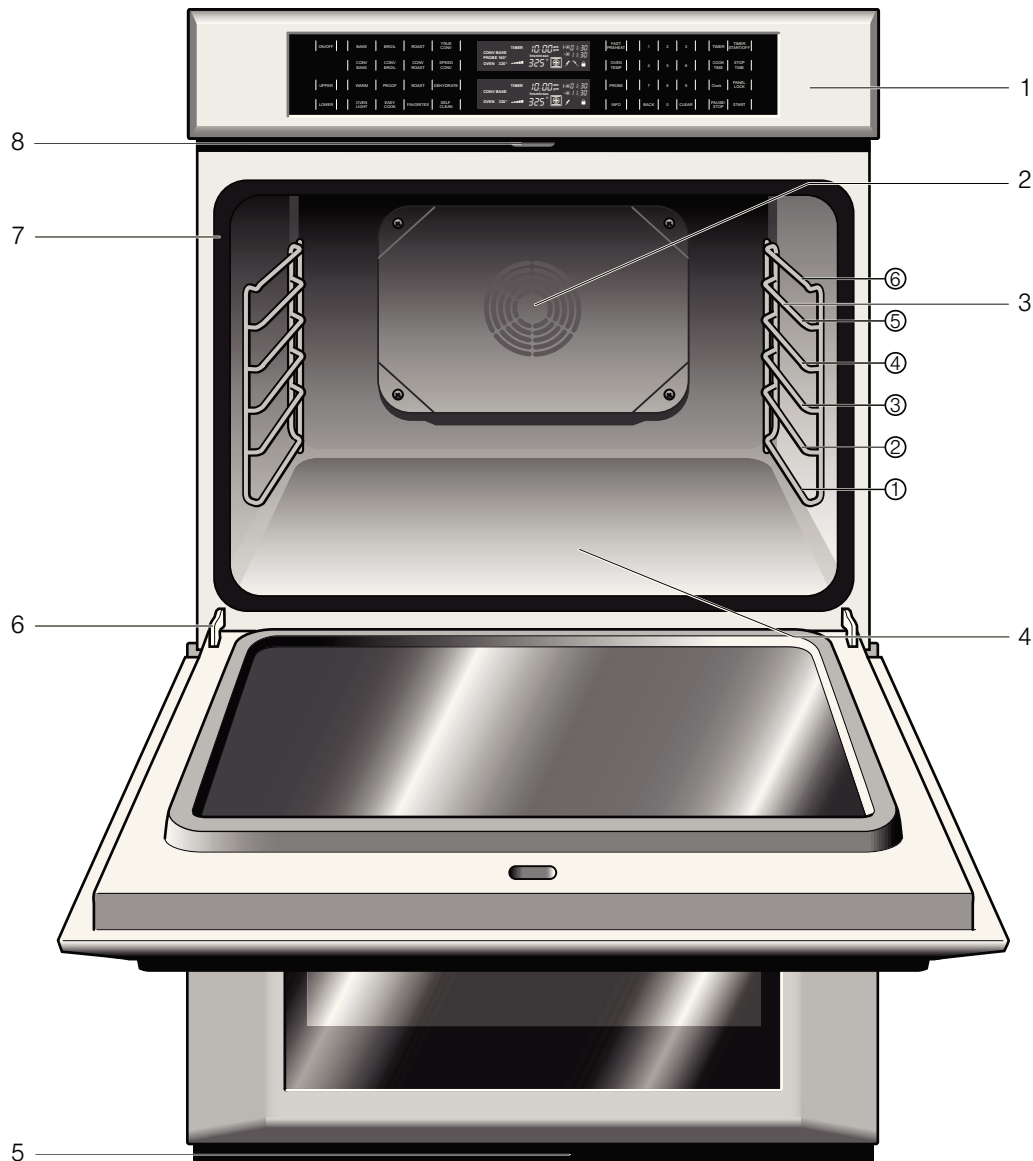
Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation de sacs de cuisson ou de rôtissage.

Ne pas nettoyer de pièces ou d'accessoires dans le four auto-nettoyant.

Mise en route

Pièces

Illustration d'un four double. Votre appareil peut différer légèrement de cette illustration.



1	Tableau de commande
2	Ventilateur à convection
3	Guides de positionnement de grille avec 6 positions
4	Sole du four
5	Évent du four
6	Charnière de porte
7	Joint de porte
8	Verrouillage de porte

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement tourne pendant tous les modes de cuisson. On peut l'entendre fonctionner et sentir parfois de l'air chaud s'échapper de l'évent du four. Le ventilateur peut également fonctionner une fois le four éteint.

Évent du four

L'évent du four se trouve au bas de l'unité. De l'air chaud peut s'échapper de l'évent avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de l'évent et de la condensation peut se former à cet endroit. Cette zone peut devenir très chaude pendant l'utilisation du four. Ne pas obstruer l'évent car il est indispensable à la bonne circulation de l'air.

Ventilateur à convection

Le ventilateur à convection fonctionne pendant tous les modes de cuisson à convection. Lorsque le four est en mode de cuisson par convection, le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte. Il fonctionne également pendant l'autonettoyage.

Sole du four

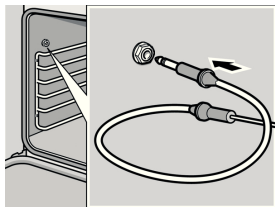
La sole du four abrite l'élément chauffant inférieur. Ceci permet de protéger l'élément des dommages et des déversements.

Conseil : ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.

⚠ AVERTISSEMENT

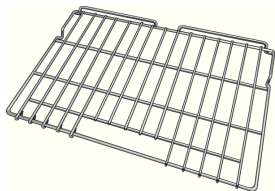
Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil, et en particulier le fond du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Accessoires



Sonde

La sonde peut être utilisée pour vérifier la cuisson à l'intérieur des aliments ou la température finale de nombreux mets, en particulier la viande et la volaille.



Grille plate

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.



Grille télescopique

Cette grille facilite l'accès au four lors de l'insertion ou du retrait des aliments. Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.



Lèchefrite et grille

Pour griller et rôtir les aliments. Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.

Mise en place de la grille

⚠ ATTENTION

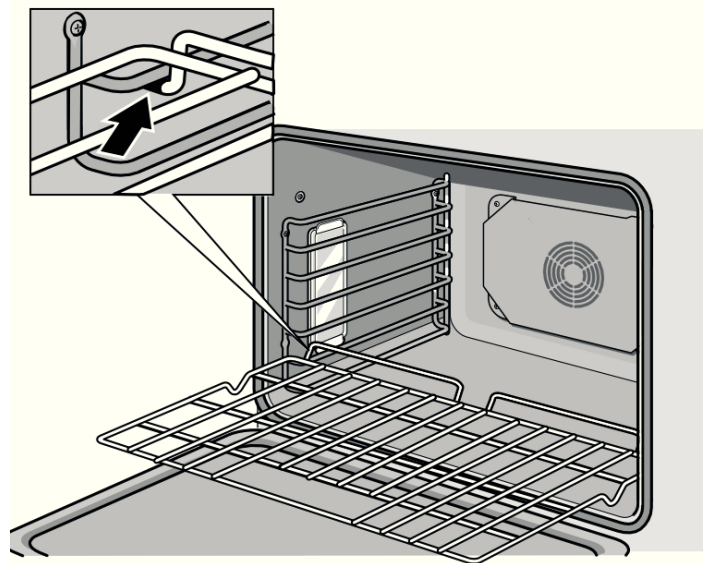
- Pour éviter les brûlures, placer les grilles dans la position désirée avant de mettre le four en marche. Toujours utiliser des gants isolants lorsque le four est chaud. Si vous devez déplacer les grilles lorsque le four est chaud, ne pas laisser les gants isolants entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Agir avec prudence en retirant les grilles de la position la plus basse pour éviter d'entrer en contact avec la porte du four chaude.
- Pour éviter toute blessure ou endommagement de l'appareil, s'assurer que les grilles sont installées conformément à la notice d'installation et non à l'envers ou sens dessus dessous.

Grille plate

La grille est conçue avec une butée afin qu'elle ne sorte pas complètement du four et ne s'incline pas.

Mise en place de la grille dans le four :

1. Saisir fermement la grille par les côtés.
2. Installer la grille (voir illustration).



3. Incliner la grille vers le haut pour mettre la butée dans le guide.
4. Amener la grille en position horizontale et pousser jusqu'au fond.
La grille doit être droite, à plat et ne doit pas dévier.

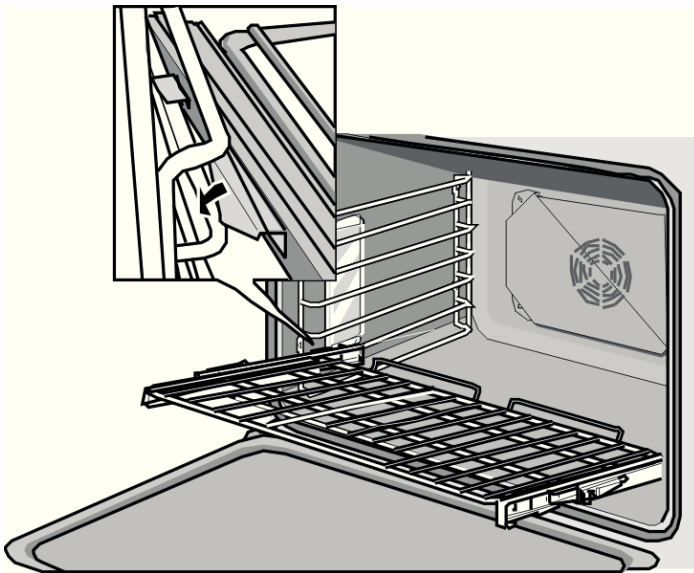
Retrait de la grille :

1. Saisir fermement la grille par les côtés et tirer vers soi.
2. Lorsque la butée est atteinte, incliner vers le haut et tirer complètement vers soi.

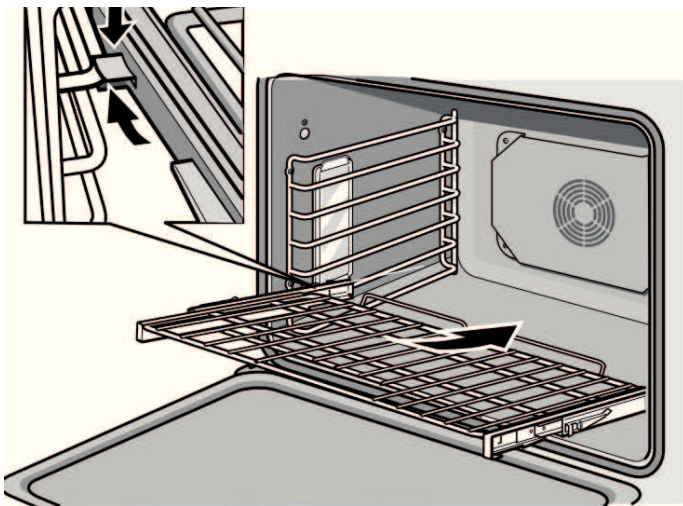
Grille télescopique

Pour placer la grille télescopique dans le four :

1. Tenir la grille en l'inclinant légèrement.

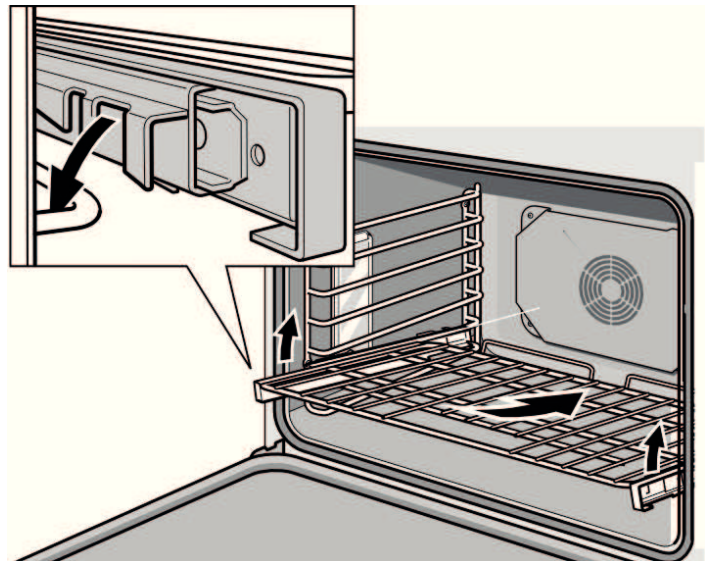


2. Insérer les crochets arrière dans les supports d'accessoires.
3. Tenir la grille en position horizontale.
4. Introduire la grille jusqu'à ce qu'elle soit alignée avec les crochets avant.



5. Soulever la grille.
6. Pousser la grille jusqu'au fond.
7. Introduire les crochets avant de la grille dans les supports d'accessoires.

Ceci est très important pour assurer la bonne installation de la grille (voir l'image agrandie).

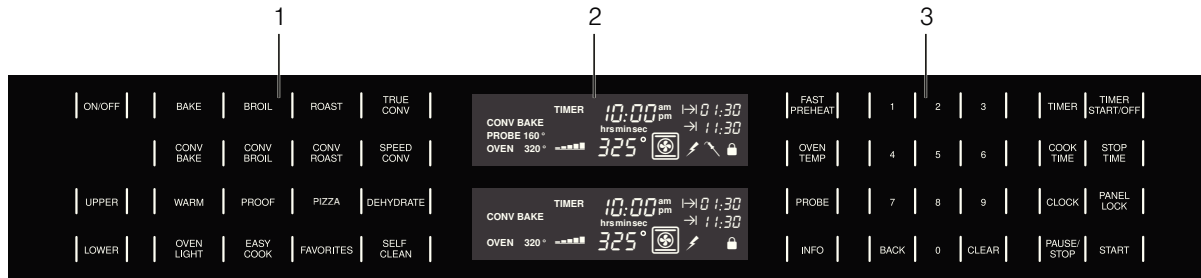


⚠ ATTENTION

Pour éviter toute blessure ou endommagement de l'appareil, s'assurer que la grille télescopique est installées conformément à la notice d'installation et non à l'envers ou sens dessus dessous.

Tableau de commande

Tableau de commande d'un four double. Votre tableau de commande peut différer légèrement.



- 1 Touches à effleurement des modes de cuisson
- 2 Affichage
- 3 Touches numériques à effleurement

Touches à effleurement

Une légère pression sur les touches suffit pour les activer. Elle ne fonctionneront pas si vous appuyez sur plusieurs d'entre elles en même temps, comme par exemple en les nettoyant.

ON/OFF	Active et désactive le four.
UPPER	Appuyer pour sélectionner le four supérieur.
LOWER	Appuyer pour sélectionner le four inférieur.
OVEN LIGHT	Allume et éteint l'éclairage du four. L'éclairage ne peut pas être allumé pendant le cycle d'autonettoyage.
EASY COOK	Appuyer sur cette fonction pour sélectionner le menu de cuisson automatique.
FAVORITES	Appuyer sur cette touche pour sélectionner le menu des favoris.
FAST PREHEAT	Active ou désactive le préchauffage rapide.
OVEN TEMP	Affiche la température programmée du four. Lorsque la température est affichée, vous pouvez la modifier à l'aide des touches numériques à effleurement.
PROBE	Appuyer pour régler la température de la sonde.
INFO	Appuyer pour afficher les informations sur le mode du four en cours.
TIMER	Appuyer pour régler la minuterie.
TIMER START/OFF	Déclenche ou arrête la minuterie.
COOK TIME	Sert à définir un mode temporisé. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

STOP TIME Sert à reporter le début d'un mode temporisé. Lorsque vous saisissez le temps d'arrêt, le four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson correcte.

CLOCK Appuyer sur cette touche pour programmer l'horloge.

PANEL LOCK Pour verrouiller ou déverrouiller le tableau de commande, appuyer et maintenir enfoncée cette touche pendant quatre secondes. Ceci permet d'empêcher que le four ne soit allumé par mégarde ou que les paramètres ne soient modifiés.




PAUSE/STOP Appuyer une fois pour suspendre l'exécution d'une fonction. Appuyer deux fois pour mettre le four hors tension et effacer le mode du four programmé. Appuyer et maintenir enfoncée pendant deux secondes pour éteindre le four.





START Confirme les réglages et met le four en marche. Remet le four en marche après avoir été mis sur PAUSE.

CLEAR Efface la dernière entrée.

BACK Permet de revenir à l'écran précédent.

Symbole d'affichage

-  Symbole du mode de cuisson - Indique les éléments de cuisson qui sont actifs pour le mode sélectionné. Le symbole indiquera également un ventilateur si le ventilateur à convection est utilisé dans le mode sélectionné.
-  **Symbole de préchauffage rapide** - S'affiche lorsque le préchauffage rapide est actif.
-  **Voyant de verrouillage de porte** - Ce symbole s'affiche lorsque la porte est verrouillée, pendant et après le mode d'autonettoyage. NE PAS essayer d'ouvrir la porte lorsque le symbole de verrouillage de porte est affiché.

-  **Symbole de sonde** - Apparaît lorsqu'une sonde est détectée.
-  Symbole du temps de cuisson - Utilisé avec le mode Temps de cuisson. Indique la période de temps pendant laquelle le mode du four s'exécute avant de s'éteindre automatiquement.
-  Symbole de l'heure d'arrêt - Utilisé pour différer le début d'un mode temporisé du four. Indique l'heure à laquelle le mode du four s'arrêtera automatiquement.
-  Moniteur de contrôle du préchauffage - Indique la progression du procédé de préchauffage. Lorsque les cinq barres sont allumées, le préchauffage est terminé. Certains modes démarrent avec toutes les barres allumées.

Fonctionnement

Concernant cet appareil

Votre nouveau four réunit des fonctions populaires, des résultats de cuisson supérieurs et un fonctionnement tout simple.

La fonction de cuisson automatique "Easy Cook" vous donne la possibilité de sélectionner le type d'aliment souhaité à l'aide du menu d'affichage. Le four se met automatiquement en marche en utilisant le mode et la température de cuisson corrects.

Si la cuisson du plat est particulièrement réussie, les réglages correspondants peuvent être mémorisés dans les "Favoris" et récupérés à n'importe quel moment.

Ce four peut également vous fournir de l'aide après la cuisson : grâce au mode "Autonettoyage", les heures passées à récupérer les coins les plus inaccessibles du four appartiennent aujourd'hui au passé. Le four carbonise les salissures simplement et en toute facilité. Lorsque l'autonettoyage est terminé, il vous suffit d'essuyer les cendres résiduelles.

Le lettrage clair et lisible des touches à effleurement facilite grandement l'utilisation du four. En outre, les messages affichés à l'écran offrent une aide supplémentaire lors du réglage des paramètres. Ce manuel contient toutes les instructions relatives au fonctionnement du four.

Avant la première utilisation

- Avant l'utilisation, le four doit être correctement installé par un technicien qualifié.
- Retirer tout matériau d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Essuyer le four tant qu'il est froid à l'aide d'un chiffon propre et humide et sécher.
- Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, utiliser une batterie de cuisine adéquate.

- Lire et comprendre toutes les précautions de sécurité et le Manuel d'utilisation et d'entretien avant toute utilisation.
- Exécutez les sections suivantes avant d'utilisation:

Fonctionnalités de base

Activation et désactivation du four

Appuyer sur **ON/OFF (ACTIVER/DÉSACTIVER)** pour activer le four. Le dernier mode de cuisson sélectionné et la température par défaut apparaissent sur l'écran.

Appuyer de nouveau sur **ON/OFF (ACTIVER/DÉSACTIVER)** pour désactiver le four. Le four revient au mode de mise en veille.

Fours doubles : pour désactiver l'un des deux fours, sélectionner la cavité du four correspondante en utilisant la touche **UPPER (SUPÉRIEUR)** ou **LOWER (INFÉRIEUR)**. Appuyer ensuite sur **ON/OFF (ACTIVER/DÉSACTIVER)** dans les 10 secondes qui suivent.

Paramétrage de la langue

La langue d'affichage par défaut est l'anglais. Toutefois, vous pouvez modifier la langue dans les paramètres utilisateur.

Conseil : Le four doit être à l'arrêt pour pouvoir accéder au menu.

Réglage de la langue

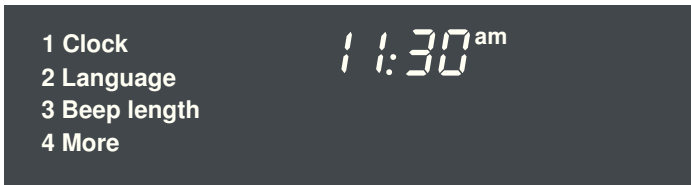
1. Appuyer sur INFO.

Le menu des paramètres utilisateur est affiché :

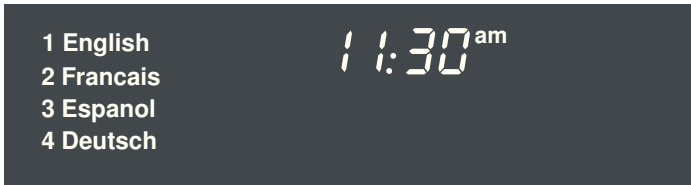
User settings
1 standard
2 custom

11:30^{am}

2. Pour "personnalisés", appuyer sur 2.
Le menu suivant s'affiche :



3. Pour "langue", appuyer sur 2.
Les langues disponibles sont affichées :



4. Utiliser les touches numériques pour programmer le langage désiré.
L'affichage de l'étape 2 apparaît dans la langue que vous avez sélectionnée.

Conseils :

- Pour quitter les paramètres utilisateur, appuyer sur INFO.
- Pour revenir à l'écran précédent, appuyer sur BACK.
- Pour plus d'information sur les paramètres utilisateur, voir "Paramètres utilisateur".

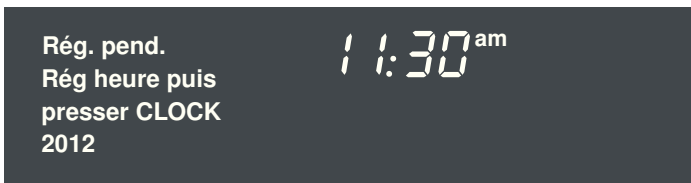
Paramétrage de la date et de l'heure

Votre nouveau four comprend des fonctions horaires qui exigent la programmation de l'heure et de la date actuelles. Il est par conséquent nécessaire de programmer d'abord l'horloge et la date. Le texte de l'affichage vous aide à configurer le menu étape par étape..

Pour accéder au menu "Horloge", il ne faut pas que la minuterie ou le temps de cuisson soit en fonction.

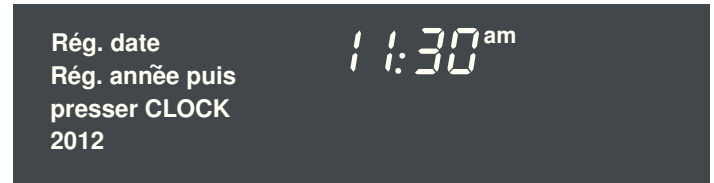
Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur CLOCK.
2. Saisir l'heure actuelle ; par exemple, pour 11 h 30, appuyer sur les touches 1 1 3 0.
L'heure programmée est affichée :



3. Appuyer sur CLOCK.
4. Appuyer sur 1 pour "am" ou 2 pour "pm" (format de 12 heures).

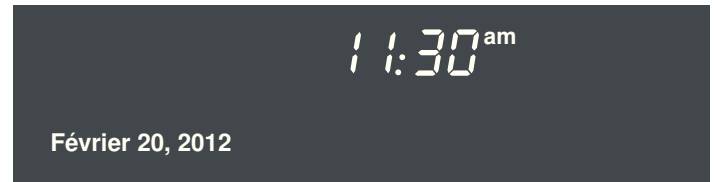
L'horloge est maintenant programmée et fonctionnelle.
L'élément de menu "Programmer la date" est affiché :



Réglage de la date

1. Programmer l'horloge comme indiqué précédemment.
2. Saisir l'année en cours ; par exemple, pour 2012, appuyer sur les touches 2 0 1 2.
3. Appuyer sur CLOCK.
4. Saisir le mois en cours (1 à 12).
5. Appuyer sur CLOCK.
6. Saisir le jour actuel du mois.
7. Appuyer sur CLOCK.

La date a été programmée. La date et l'heure sont affichées :



Conseils :

- Pour revenir à l'écran précédent, appuyer sur BACK.
- Appuyer sur CLEAR pour effacer le nombre le plus récent saisi.

Paramètres utilisateur

Les paramètres utilisateur permettent de personnaliser le fonctionnement du four. Utiliser ce menu pour modifier les fonctions suivantes :

Éléments du menu	Description	Valeur par défaut
Pendule	Mode d'affichage : 12 ou 24 heures	12 heures
Langue	Paramètre de langue : English, Français, Español, Deutsch	English
Durée bip	Réglage de la longueur du signal sonore : court, moyen, long	Moyen
Bip	Signaux sonores pour chaque touche : oui ou non	Oui
Temp. °F ou °C	Mode de température : Fahrenheit (°F) ou Celsius (°C)	Fahrenheit
Poids	Mode de pesage : lb ou kg	lb

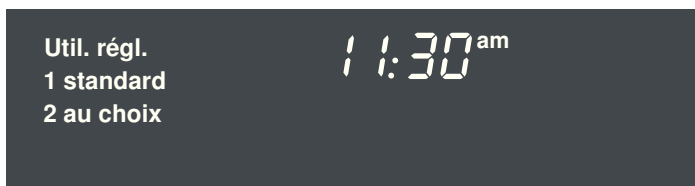
Éléments du menu	Description	Valeur par défaut
Décal. Temp.	Programme la valeur de décalage. Cette fonction est utile si vous trouvez que vos aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés. Lorsque vous choisissez une valeur de décalage, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur.	0
Sabbat	Fonction "Mode Sabbat" : Marche ou Arrêt	Marche

Modification des paramètres

The oven must be turned off with no timer running in order to access the "User Settings" menu.

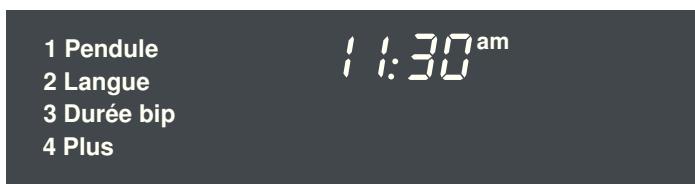
1. Press INFO.

Pour pouvoir accéder aux menu "Paramètres Utilisateur", le four doit être éteint et la minuterie désactivée:



2. Pour "au choix", appuyer sur 2.

Le premier menu apparaît :



3. Sélectionner l'élément de menu désiré.

Conseils :

- Pour quitter les paramètres utilisateur, appuyer sur INFO.
- Pour revenir au menu précédent, appuyer sur BACK.
- Pour revenir aux paramètres par défaut, sélectionner "standard" dans le menu.

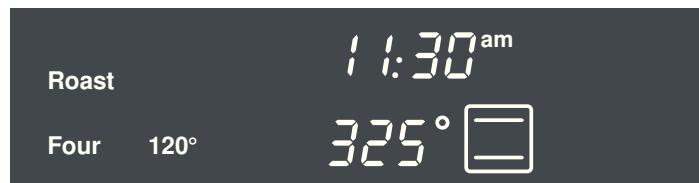
Sélection du four supérieur ou inférieur

Pour programmer la fonction de chauffage et la température d'un four double, le four correspondant doit être activé. Pour faire la sélection, appuyer sur UPPER (SUPÉRIEUR) ou LOWER (INFÉRIEUR).

Paramétrage du mode du four et de la température

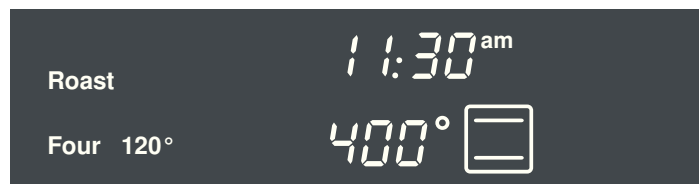
Réglage du mode du four et de la température :

1. Appuyer sur ON/ OFF (MARCHE/ARRÊT) pour mettre le four sous tension.
2. Fours doubles : pour sélectionner le four désiré, appuyer sur UPPER (SUPÉRIEUR) ou LOWER (INFÉRIEUR).
3. Appuyer sur le mode désiré.
La température actuelle du four, le symbole et le nom du mode du four ainsi que la température par défaut apparaissent sur l'affichage :



4. Saisir la température, par exemple pour 400 °F (204 °C), appuyer sur 4 0 0.

La température sélectionnée apparaît sur l'affichage :



5. Appuyer sur START (DÉPART).

Le four se met en marche.

Moniteur de contrôle du préchauffage :

Pendant le préchauffage du four, la température actuelle du four est affichée. À côté de la température actuelle se trouve un moniteur de contrôle du préchauffage dont les cinq barres se remplissent au fur et à mesure que le four se chauffe. Lorsque la température spécifique est atteinte, toutes les barres sont visibles et un signal sonore retentit.

Conseils :

- Les plages de température réglables sont limitées. Un message apparaît sur l'affichage si une mauvaise température est saisie.
- Le mode de cuisson et la température peuvent être modifiés à n'importe quel moment pendant le fonctionnement du four.
- Appuyer une fois sur INFO pour obtenir des informations sur le mode de cuisson sélectionné. Appuyer deux fois sur INFO pour obtenir des informations sur la position de grille recommandée.

Limitation du temps de chauffage

Le temps de chauffage maximum est limité. Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'éteint automatiquement après une période de temps déterminée (voir tableau ci-dessous), sauf si vous utilisez le mode de cuisson automatique ou temps de cuisson.

Le temps maximum autorisé pour le mode de dessiccation est de 48 heures. En mode Sabbat, le temps maximum est de 74 heures. Pour les autres modes de cuisson, le temps maximum autorisé est fonction de la température :

Température en °F	Température en °C	Temps maxi. autorisé sans activité
100-200	38-93	24 h
201-550	94-288	12 h

Le chauffage se met hors circuit à moins que le réglage ne soit modifié.

Verrouillage du tableau de commande

Le dispositif de verrouillage du tableau de commande est un mécanisme de sécurité pour enfants afin d'éviter que ces derniers n'allument le four par mégarde ou qu'ils n'en modifient les paramètres.

Pour activer le dispositif de verrouillage du tableau de commande, appuyer et maintenir enfoncée la touche PANEL LOCK pendant quatre secondes. "Tableau de commande verrouillé" apparaît sur l'affichage.

Pour désactiver le dispositif de verrouillage du tableau de commande, appuyer et maintenir enfoncée la touche PANEL LOCK pendant quatre secondes. Le message affiché disparaît.

Lorsque le dispositif de verrouillage du tableau de commande est activé, toutes les touches sont verrouillées à l'exception des touches suivantes :

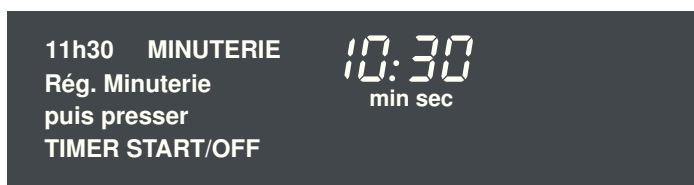
- COOK TIME : Désactive le signal sonore de fin de cuisson.
- TIMER : Désactive le signal sonore de fin de minuterie.
- ON/OFF : Éteint le four.

Minuterie (Timer)

Les fours doubles sont munis de deux minuteries qui peuvent être réglées : la Minuterie 1 se situe sur l'affichage supérieur et la Minuterie 2 sur l'affichage inférieur. L'affichage pertinent doit être activé pour pouvoir régler la minuterie.

Réglage de la minuterie :

1. Appuyer sur TIMER (MINUTERIE).
Appuyer une fois pour afficher les "heures : minutes".
Appuyer deux fois pour afficher les "minutes : secondes".
2. Saisir la durée, par exemple, 10 30 pour 10 minutes et 30 secondes.
La durée saisie apparaît sur l'affichage :



3. Appuyer sur TIMER START/OFF (DÉPART/ARRÊT MINUTERIE).
La minuterie se déclenche.

Un signal sonore est émis lorsque la minuterie s'arrête. Appuyer sur TIMER START/OFF (DÉPART/ARRÊT MINUTERIE). La minuterie et le signal sonore sont annulés.

Une minuterie en cours de décompte peut également être annulée en appuyant sur la touche TIMER ON/OFF (DÉPART/ARRÊT MINUTERIE).

Pour modifier une minuterie en cours de décompte :

1. Appuyer sur TIMER (MINUTERIE).
La minuterie s'arrête.
2. Définir la nouvelle durée.
L'ancienne durée est effacée lorsque le premier chiffre de la nouvelle durée est saisi.
3. Appuyer sur TIMER START/OFF (DÉPART/ARRÊT MINUTERIE).
La minuterie se déclenche.

Conseils :

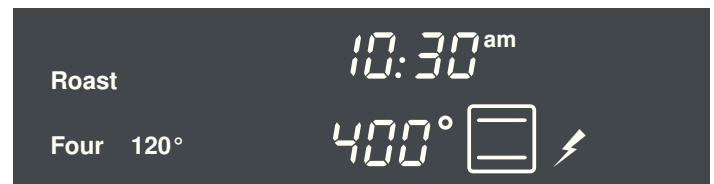
- La durée maximale programmable sur la minuterie est de 24 heures.
- La minuterie n'est pas modifiée lorsque d'autres paramètres le sont.

Préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide permet de faire chauffer le four plus rapidement que le préchauffage standard. Le préchauffage rapide est disponible pour les modes de cuisson suivants : Cuisson, Rôtissage, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Convection authentique et Pizza.

Réglage du préchauffage rapide

1. Régler le mode du four et la température comme à l'accoutumée.
2. Appuyer sur FAST PREHEAT.
Le symbole de l'éclair? apparaît sur l'affichage :



3. Appuyer sur START.

Le four est préchauffé lorsque toutes les barres sont visibles et qu'un signal sonore retentit. Le préchauffage rapide est terminé. Le symbole de l'éclair disparaît.

Conseils : Pour utiliser le préchauffage rapide, la température doit être réglée au moins sur 200 °F (100 °C). Le préchauffage rapide reste activé même si vous programmez un mode de cuisson différent après avoir lancé le préchauffage rapide. Si le préchauffage rapide n'est pas disponible pour le nouveau mode de cuisson, le préchauffage standard sera activé.

Fonctions spéciales

L'appareil comporte des fonctions spéciales qui vous offrent des avantages supplémentaires en cuisinant. Apprenez à utiliser ces fonctions spéciales dans les sections suivantes.

- Temps de cuisson (Cook Time)
- Heure d'arrêt (Stop Time)
- Sonde (Probe)
- Cuisson automatique (Easy Cook)
- Favoris (Favorites)
- Mode Sabbat (Sabbath Mode)

Temps de cuisson (Cook Time)

Utiliser la fonction Temps de cuisson pour faire fonctionner le mode du four pendant une période de temps déterminée. Le four se met immédiatement en marche puis s'éteint automatiquement une fois le temps programmé écoulé.

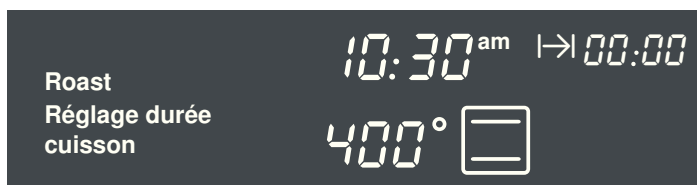
⚠ ATTENTION

Pour des raisons de sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments à l'intérieur du four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Réglage du temps de cuisson

1. Régler le mode du four et la température.
2. Appuyer sur COOK TIME.

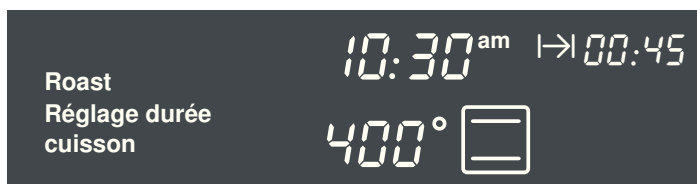
Le mode du four spécifique, la température et le symbole apparaissent sur l'affichage :



3. Saisir le temps de cuisson en heures et en minutes. Par exemple, pour 45 minutes de cuisson, appuyer sur les chiffres 0 4 5.

Conseil : il est également possible d'appuyer seulement sur deux chiffres (p. ex. 4 et 5) et de confirmer avec la fonction COOK TIME.

Le temps de cuisson programmé apparaît maintenant près du symbole :



4. Appuyer sur START.

Le four se met en marche. À la fin du temps de cuisson programmé, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur COOK TIME pour arrêter le signal sonore.

Pour modifier le temps de cuisson une fois que le four s'est mis en marche, appuyer sur COOK TIME. Vous pouvez programmer un nouveau temps de cuisson.

Conseils :

- Ne pas utiliser la fonction Temps de cuisson si vous utilisez une sonde.
- Le paramètre de temps de cuisson maximum autorisé pour le mode d'affichage utilisant un format de 12 heures est 11 heures 59 minutes ou 23 heures 59 minutes pour le mode d'affichage utilisant un format de 24 heures. Voir les "Paramètres utilisateur" pour modifier le mode d'affichage.

Heure d'arrêt

Utiliser HEURE D'ARRÊT pour différer le début d'une période de cuisson. Saisir le temps désiré pour la fin du mode. Le four calcule l'heure de démarrage adéquate. Il se met en marche et s'arrête automatiquement.

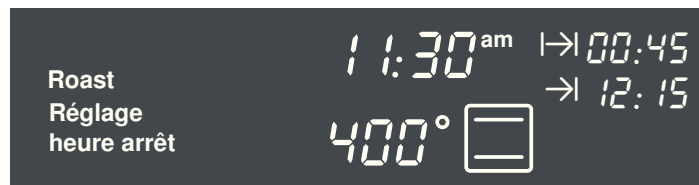
⚠ ATTENTION

Pour des raisons de sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments à l'intérieur du four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Pour régler le temps d'arrêt :

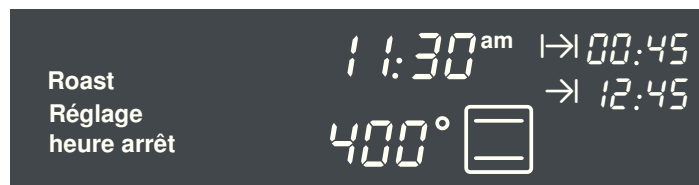
1. Régler tout d'abord la durée de cuisson.
2. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).

Le mode de cuisson, la température et le symbole →| s'affichent dans l'écran :



3. Entrer l'heure d'arrêt. Par exemple pour indiquer 12:45, appuyer sur les chiffres 1 2 4 5.

L'heure d'arrêt programmée est affichée à côté du symbole →| :



4. Appuyer sur START (démarrage).

Le four se met en mode différé. Le four se met en marche lorsque l'heure de début (par exemple, 12h00) est atteinte. À la fin du temps programmé, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) pour mettre fin au signal sonore.

Pour modifier le mode différé sans démarrer le four, appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt). Vous pourrez ensuite entrer une nouvelle heure d'arrêt et modifier le mode de cuisson ou la température.

Ne pas utiliser le mode de cuisson différée si le four est déjà chaud.

Conseils :

- Le réglage maximal du temps de cuisson en mode d'affichage 12 heures est 11 h 59 min., ou de 23 h 59 min. en mode 24 heures.
- Il est également possible de régler une heure d'arrêt sans entrer une durée de cuisson. Le four démarrera et s'éteindra automatiquement.

Sonde (Probe - certains modèles)

La sonde mesure la température interne des aliments. Elle peut être utilisée pour les modes Cuisson, Rôtissage et tous les modes de cuisson par convection à l'exception de la Cuisson au gril par convection.

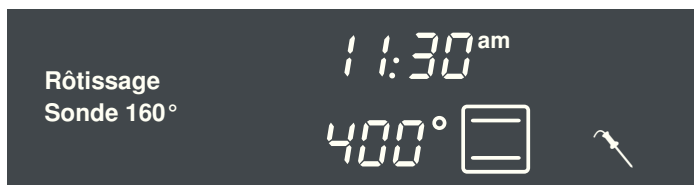
Introduire la pointe de la sonde dans la viande à l'endroit où pénètre la quantité de chaleur la moins élevée. Le meilleur endroit est le centre et la partie la plus épaisse de la pièce. S'assurer que la sonde n'entre pas en contact avec la graisse, l'os ou une partie du four ou de l'ustensile.

Utilisation de la sonde :

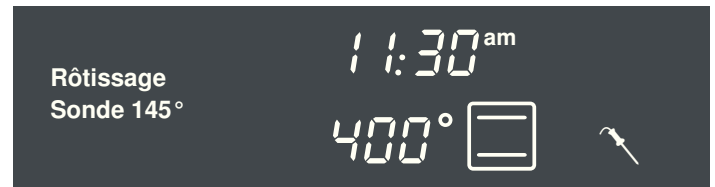
1. Introduire la sonde dans la viande comme décrit ci-dessus.
2. Brancher la sonde sur le four.

Remarque : pour éviter les brûlures, ne pas tenter d'introduire la sonde dans un four chaud.

3. Régler le mode de cuisson et la température.
4. Appuyer sur PROBE (SONDE).
La température par défaut (160°) et l'icône de sonde apparaissent sur l'affichage :



5. Régler la température interne de la sonde ; par exemple, pour régler la température de la sonde sur 145°, appuyer sur 1 4 5. Voir les tableaux de cuisson pour obtenir les températures internes appropriées. La température de sonde modifiée apparaît sur l'affichage :



6. Appuyer sur START (DÉPART).

Une fois que la température de la sonde est atteinte, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Ouvrir la porte du four pour que le signal sonore s'arrête. L'icône de sonde disparaît lorsque l'on enlève la sonde.

La température de la sonde peut être modifiée à n'importe quel moment ; pour cela, appuyer sur la touche PROBE (SONDE) et saisir la nouvelle température.

Conseils :

- La sonde n'est pas disponible lorsque le temps de cuisson a été défini.
- La plage de la température interne se situe entre 135 °F et 200 °F (60 °C et 100 °C).
- Ne pas ranger la sonde dans le four.
- Toujours utiliser la poignée de la sonde pour l'introduire et la retirer.
- Toujours utiliser une poignée isolante pour enlever la sonde car celle-ci devient chaude.
- Pour les modèles de fours doubles, la sonde n'est disponible que pour le four supérieur.

Cuisson automatique (Easy Cook)

Le mode de cuisson automatique comporte des fonctions dotées de paramètres préprogrammés. Le mode de chauffage, la température et le temps de cuisson sont automatiquement activés en fonction des éléments que vous avez choisis dans les menus. Toutefois, il est possible de modifier la température et le temps de cuisson manuellement.

⚠ ATTENTION

Pour des raisons de sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments à l'intérieur du four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

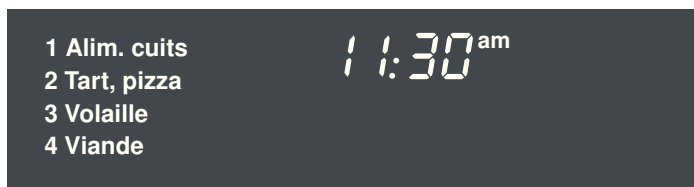
Les aliments suivants sont disponibles :

Catégorie	Aliments	Programme	Poids (lb)	Position des grilles
Alim. cuits	Biscuit	Une grille	poids nul	3
		Deux grilles	poids nul	1+4
		Trois grilles	poids nul	1+3+5
	Gâteaux	Gâteau mince	poids nul	3
		Pet. gâteaux	poids nul	3
		Gâteau rond	poids nul	3
	Biscotines	-	poids nul	3
	Brownies	-	poids nul	3
Tarte, pizza	Pizza sur.		poids nul	3
	Pizza sur. min.		poids nul	3
	Tarte sur.		poids nul	3
	Tarte fraîç.		poids nul	2
Volaille	Poulet	Poulet entier	3.5-5.0	2
		Poitrine	poids nul	3
	Dinde	Entière s/farce	10.0-25.0	1
		Poitrine	4.0-8.0	2
Viande	Rôti boeuf	Méd. saignant	3.0-5.5	2
		Médium	3.0-5.5	2
	Longe porc	Désossée	1.5-6.0	2
	Jambon et os		6.0-10.0	2

Réglage de la cuisson automatique

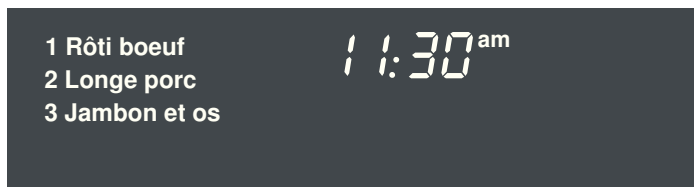
1. Appuyer sur EASY COOK.

Le menu "Cuisson automatique" apparaît sur l'affichage :



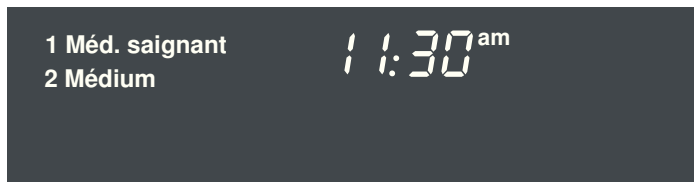
2. électionner la fonction à l'aide des touches numériques ; par exemple, 4 pour "Viande".

Un sous-menu apparaît :



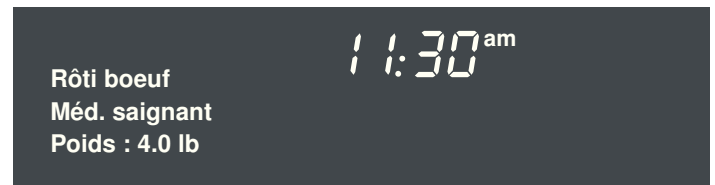
3. Sélectionner le type d'aliment que vous voulez cuisiner. Par exemple, pour "Rôti boeuf", appuyer sur 1.

Un sous-menu apparaît :



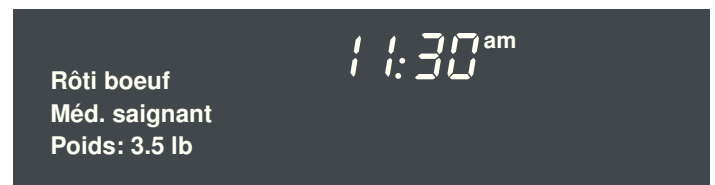
4. Choisir le niveau de cuisson.

Le poids suggéré apparaît sur l'affichage (le cas échéant):



5. Utiliser les touches numériques pour programmer le poids, par exemple pour 3.5 lb, appuyer sur 3 5.

Le poids programmé apparaît sur l'affichage :



6. Appuyer sur START

La durée de cuisson programmée restante apparaît sur l'affichage. L'heure à laquelle la cuisson sera terminée est affichée près du symbole Heure d'arrêt. À la fin du temps programmé, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur COOK TIME pour arrêter le signal sonore.

Conseils :

- Lors de l'utilisation d'un programme automatique, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour faire rôtir la viande ou la volaille.

- Il est possible de modifier la température du four ainsi que l'heure pour certains programmes.
- Envelopper le jambon spiralé de papier d'aluminium avant de le faire rôtir.
- Couvrir la dinde après environ 2 heures de rôtissage pour qu'elle ne dore pas trop..
- Après avoir fait rôtir de la viande de bœuf ou de porc, couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes pour amener la viande à la température finale.
- Un rosbif de faux-filet doit avoir 2 ½ à 3 po (6 à 7 cm) d'épaisseur.
- Pour des raisons de sécurité alimentaire, vérifier la température interne de la viande à la fin du programme automatique à l'aide d'un thermomètre à viande.

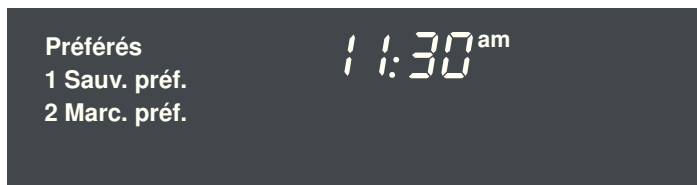
Favorites (favoris)

Utiliser l'option Favorites (favoris) pour garder en mémoire les réglages de vos plats favoris. Quatre réglages de mémoire sont offerts pour cette option. La température, le mode de cuisson et la durée de cuisson sont activées automatiquement selon les données en mémoire. Toutefois, il est possible de modifier la température et la durée de cuisson manuellement.

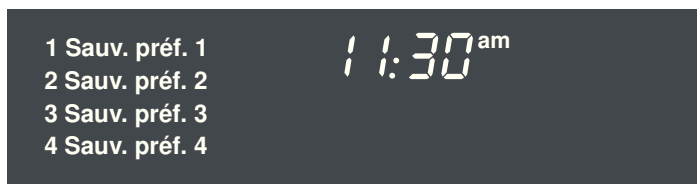
Conseil : Il est également possible de mémoriser les réglages après la cuisson. Dans ce cas, commencez à la deuxième étape.

Pour sauvegarder des réglages en favori :

1. Sélectionnez le mode de cuisson, le temps de cuisson et la température de votre plat favoris.
2. Appuyer sur FAVORITES (favoris).
Le menu Favoris apparaît :



3. Appuyer sur la touche 1 pour sauvegarder le réglage. Les réglages de mémoire 1 à 4 s'affichent :

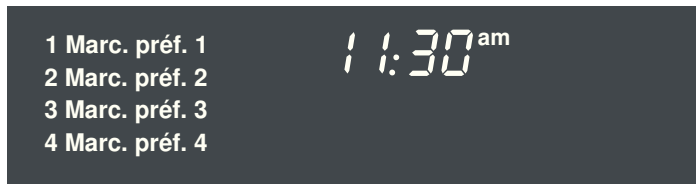


4. Sélectionner le réglage de mémoire voulu. Les réglages sont entrés en mémoire.

Pour utiliser un des réglages en favori :

1. Appuyer sur FAVORITES (favoris).

2. Appuyer sur la touche 2 pour sélectionner "Start Favorite" (démarrer le réglage en favori).
Les réglages de mémoire 1 à 4 s'affichent :



3. Sélectionner le réglage de mémoire voulu. Le programme en mémoire démarre.

À la fin du temps programmé, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) pour mettre fin au signal sonore.

Conseils :

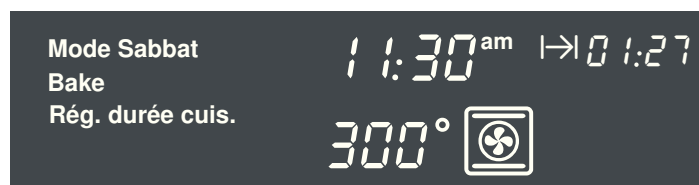
- Appuyer sur OVEN TEMP (température du four) pour modifier la température.
- Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) pour modifier le temps de cuisson.

Mode Sabbat (Sabbath Mode)

Le mode Sabbat est destiné aux croyances religieuses préconisant que tout travail est interdit le jour du Sabbat. Il doit être activé depuis les paramètres utilisateur (paramètre par défaut : activé).

Réglage du mode Sabbat

1. Appuyer et maintenir enfoncée la touche BAKE pendant cinq secondes.
2. Appuyer sur COOK TIME.
Le symbole du temps de cuisson, l'heure suggérée (27 heures) et la température apparaissent :



3. Programmer le temps désiré ; par exemple, pour 30 heures, appuyer sur les touches 3 0 0 0.
4. Appuyer sur START.
Le four se met en marche.

Conseils :

- Seule la fonction ON/OFF est active pendant l'utilisation du mode Sabbat.
- Vous pouvez programmer une période de temps allant de 24 à 74 heures.
- La température en mode Sabbat est de 300 °F (149 °C).
- Pour les modèles de fours doubles, le mode Sabbat peut être utilisé pour les deux fours, mais pas en même temps.

Tirer le meilleur parti de votre appareil

Conseils généraux

Mise en place des ustensiles de cuisson

On obtient de meilleurs résultats en plaçant les ustensiles de cuisson au centre du four. Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1 ½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les plats. Pour la cuisson simultanée des 4 étages d'un gâteau étagé, placer les moules sur deux grilles en les décalant afin qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessus des autres.

Papier aluminium

▲ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil, et en particulier le fond du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Préchauffer le four

- Placer les grilles dans la position désirée avant de faire chauffer le four.
- Préchauffer le four pour les modes Cuisson, Cuisson par convection, Convection réelle, Pizza, Cuisson au gril, Cuisson au gril par convection et Maintien au chaud.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour les modes Convection rapide, Rôtissage, Rôtissage par convection, Apprêt et Déshydratation.
- Faire préchauffer le four tout en préparant les ingrédients de la recette ou les aliments.
- Le réglage d'une température plus élevée n'écourte pas le temps de préchauffage.
- Une fois le four préchauffé, mettre les aliments au four le plus vite possible pour minimiser la perte de chaleur et éviter la baisse de température du four.
- Pour aller plus vite, utiliser la fonction de Préchauffage rapide.

Préchauffage Rappels

Votre four possède l'un des temps de préchauffage les plus rapides du marché en raison de son élément de sole dissimulé. L'élément inférieur est dissimulé sous le bas de la sole. Il est normal que le temps de préchauffage soit différent de notre four précédent dont l'élément était exposé dans le bas de la sole.

- Le nettoyage du four est plus facile parce qu'il n'est plus nécessaire de contourner un élément tubulaire exposé dans le bas du four. L'élément inférieur est protégé des souillures et les éclaboussures de nourriture. Il est facile d'essuyer les souillures.

- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la cuisson des viandes, de la volaille, des ragoûts et le mode Cuisson rapide.
- Le temps de préchauffage sera plus long si l'alimentation électrique de votre domicile est de moins de 240 volts.
- Une température plus élevée exige un temps de préchauffage plus long. Par exemple, le temps de préchauffage pour 425° F est plus long que le temps de préchauffage pour 350° F.

Pour le mode Cuisson au gril, préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.

Pour de meilleurs résultats

- Utiliser les recommandations de cuisson comme guide.
- Ouvrir la porte aussi brièvement que possible pour éviter les chutes de température.
- Utiliser l'éclairage intérieur du four pour vérifier la cuisson des aliments par le hublot plutôt que d'ouvrir souvent la porte.
- Utiliser la Minuterie pour comptabiliser les temps de cuisson.

Moules et plats

- Les plats en verre allant au four absorbent la chaleur. Par conséquent, réduire la température de 25 °F avec un plat de cuisson en verre.
- Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés au degré de brunissage désiré. Pour obtenir une croûte tendre, légère et brun doré, utiliser des moules en métal anodisé ou brillant.
- Les moules foncés, rugueux ou mats (antiadhésifs ou anodisés) absorbent la chaleur et donnent une croûte plus dorée et plus croustillante. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25 °F lors de l'utilisation de ce type de moule. Suivre les recommandations du fabricant.
- Les tôles à biscuits ou les moules isolés peuvent augmenter la durée du temps de cuisson.
- Ne pas placer un plat à rôtir ou tout autre objet lourd sur la porte ouverte du four.
- Ne pas laisser un gril-lèche-frite vide dans le four pendant la cuisson d'un met car cela pourrait altérer le rendement du four. Ranger le gril-lèche-frite ailleurs que dans le four.

Cuisson à haute altitude

À haute altitude, les recettes et les temps de cuisson peuvent varier.

Pour des renseignements plus précis, écrire au Service de vulgarisation de la Colorado State University, à Fort Collins, Colorado 80521. Il est possible que vous ayez à vous acquitter du coût des guides de cuisson. Préciser le nom du guide de préparation culinaire à haute altitude que vous désirez, à savoir : renseignements généraux, gâteaux, biscuits, pains. etc.

Condensation

Il est normal de voir une certaine quantité de vapeur d'eau s'échapper des aliments au cours d'un processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité des aliments. L'humidité peut se condenser sur n'importe quelle surface plus froide que la cavité du four, comme par exemple sur le tableau de commande.

Bake (Cuisson)

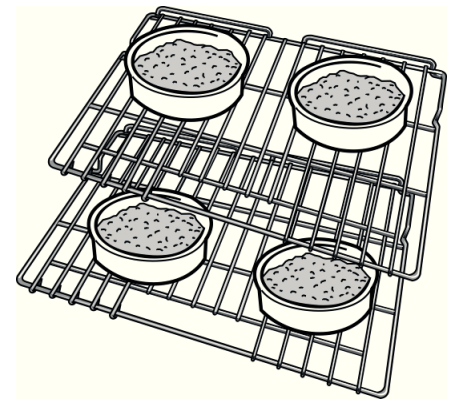
Le mode Bake (Cuisson) revient à faire cuire avec de l'air chaud et sec. Les éléments supérieur et inférieur chauffent à intervalles réguliers pour maintenir la température du four.

Le mode Cuisson peut être utilisé pour préparer toute sorte d'aliments, depuis les pâtisseries jusqu'aux ragoût. Se reporter à la recette ou aux consignes d'utilisation de l'emballage pour connaître les températures et les temps de cuisson.

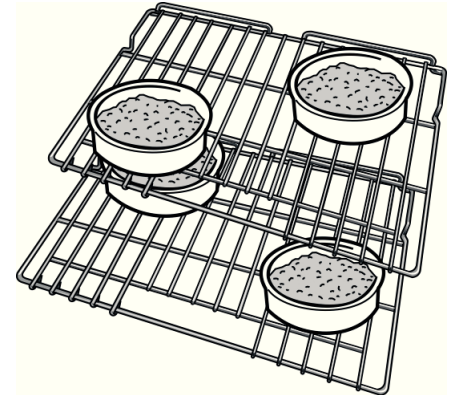
Conseils

- Préchauffer le four si la recette le recommande.
- Le temps de cuisson varie selon la taille, la forme et le revêtement de l'ustensile utilisé. Les récipients métalliques foncés ou les revêtements antiadhésifs permettent d'obtenir une cuisson plus rapide et un brunissage plus intense. Avec les ustensiles de cuisson à isolation, la durée de cuisson augmente pour la plupart des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, faire cuire les aliments sur une seule grille en laissant au moins 1 à 1½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les moules ou les plats et les parois du four.
- Éviter les pertes de chaleur en vérifiant périodiquement la cuisson des aliments par le hublot du four au lieu d'ouvrir la porte.
- Si plusieurs grilles sont nécessaires, en utiliser 2 au maximum. Pour faire cuire les gâteaux, utiliser la position de grille 2 et 5 ; pour les biscuits, utiliser la position de grille 1 et 4. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres (voir le schéma ci-dessous). Voir "Disposition des ustensiles de cuisson" sous "Conseils généraux" pour plus d'informations. Si vous le désirez, vous pouvez également utiliser le mode de cuisson par convection.

Disposition des ustensiles de cuisson dans les appareils électroménagers de 27 po (68,5 cm).



Disposition des ustensiles de cuisson dans les appareils électroménagers de 30 po (76,2 cm).



Convection Bake (Cuisson par convection - certains modèles)

Le mode Convection Bake (Cuisson par convection) est semblable au mode Bake. La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur. La principale différence est que la chaleur circule à l'intérieur de la cavité du four grâce au ventilateur à convection.

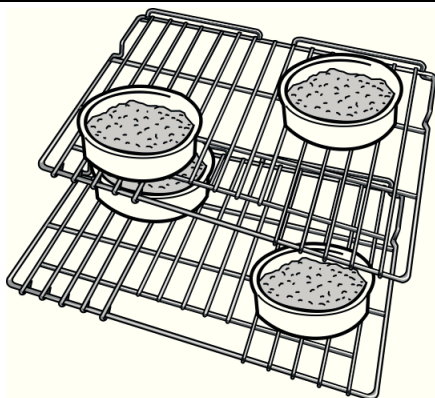
Le mode de Cuisson par convection est idéal pour la cuisson des gâteaux, des biscuits en barres et des pains pour tirer profit de la chaleur de l'élément inférieur qui donne aux aliments cuits au four une croûte plus savoureuse. Les avantages du mode Cuisson par convection comprennent :

- Une légère diminution du temps de cuisson.
- Un volume plus élevé (les aliments à base de levure lèvent mieux).

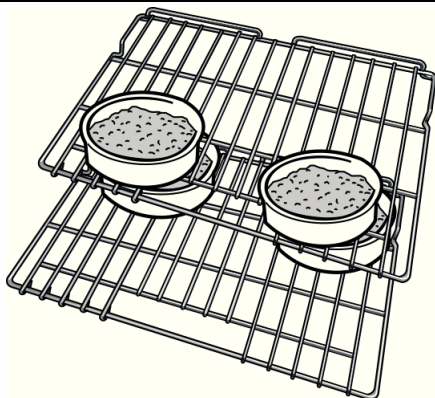
Conseils

- Réduire la température indiquée sur la recette de 25 °F. Se reporter au tableau de cuisson à la fin de l'emploi.
- Placer les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, tels que des tôles à biscuit sans rebords.
- Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1½ po d'espace entre les plats.
- Pour les gâteaux, utiliser les positions 2 et 5 de la grille. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres (voir le schéma suivant).

Disposition des ustensiles de cuisson en mode de cuisson par convection dans les appareils électroménagers de 27 po (68,5 cm).



Disposition des ustensiles de cuisson en mode de cuisson par convection dans les appareils électroménagers de 30 po (76,2 cm).



True Convection (Convection authentique)

Le mode de cuisson par convection authentique utilise la chaleur diffusée par un troisième élément situé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur du four grâce au ventilateur à convection.

Le mode de cuisson par convection authentique est bien adapté aux plats cuisinés en portions individuelles tels que petits gâteaux et biscuits. Ce mode convient également à la cuisson simultanée sur plusieurs grilles (2 ou 3). La cuisson des petits gâteaux peut se faire sur 6 grilles simultanément. Dans ce cas, le temps de cuisson augmente légèrement. Les avantages du mode de cuisson par convection authentique comprennent :

- Un brunissage uniforme.
- Des économies de temps puisque plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps.

Conseils

- Réduire la température indiquée sur la recette de 25 °F. Se reporter au tableau de cuisson à la fin de l'emploi.
- Disposer les aliments dans des plats non couverts, à rebords non surélevés, tels que les tôles à biscuits sans rebords.
- Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1 ½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les plats.

Roast (Rôtissage)

Le mode de rôtissage utilise à la fois les éléments supérieur et inférieur pour maintenir la température du four. Ce mode exige que l'élément supérieur produise une chaleur plus intense que celle diffusée par l'élément inférieur. Ceci permet d'obtenir des mets bien dorés à l'extérieur et particulièrement moelleux à l'intérieur.

Le mode rôtissage convient parfaitement aux coupes de viande très larges et à la volaille.

Conseils

- Utiliser une lèchefrite aux bords élevés ou couvrir le plat avec un couvercle ou du papier aluminium.
- Ajouter les liquides, tels que eau, jus, vin ou bouillon pour parfumer et humidifier.
- Les sacs à rôtir se prêtent bien à ce mode de cuisson.
- Pour faire rôtir un poulet entier ou une dinde, replier les ailes en dessous et attacher les cuisses de manière lâche avec de la ficelle de cuisine.

Convection Roast (Rôtissage par convection)

Le mode de rôtissage par convection utilise la chaleur diffusée par les éléments supérieur et inférieur ainsi que la chaleur qui circule dans la cavité grâce au ventilateur à convection.

Le mode de rôtissage par convection est bien adapté à la préparation des coupes de viande tendres et de la volaille. Il peut également être utilisé pour faire rôtir les légumes.

Les avantages du mode de rôtissage par convection comprennent :

- une cuisson jusqu'à 25 pour cent plus rapide que les modes n'utilisant pas la cuisson par convection.
- Brunissage riche, doré.

Conseils

- Utiliser la température exacte de la recette choisie.
- Vérifier la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée.
- Ne pas couvrir la viande ni utiliser de sacs de cuisson.
- Pour rôtir, utiliser la lèchefrite et la grille livrées avec le four. Un ustensile de cuisson peu profond et non couvert peut également être utilisé.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de celle-ci.
- Si la viande est dorée à souhait, mais qu'elle n'a pas fini de cuire, vous pouvez la couvrir de papier d'aluminium pour qu'elle ne dore pas trop.
- Une fois la viande sortie du four, couvrir et laisser reposer pendant 10 à 15 minutes.
- Pour des recommandations sur les positions de grilles, se reporter au tableau correspondant.

Broil (Cuisson au grill)

La fonction Broil (Cuisson au grill) utilise une chaleur intense émanant de l'élément de voûte.

Le mode Cuisson au grill est parfaitement adapté à la cuisson des pièces de viande minces et tendres de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur ou moins, de la volaille et du poisson. On peut s'en servir également pour faire griller le pain et gratiner les ragoûts. Toujours faire griller les aliments avec la porte fermée.

Utilisation de la lèchefrite et sa grille :

Pour la Cuisson au grill normale : les aliments doivent être placés au centre du grill-lèchefrite.

Les avantages de ce mode comprennent :

- Une cuisson rapide et efficace.
- Une cuisson ne nécessitant pas l'ajout de matières grasses ou de liquides.

Conseils

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 3/4" d'épaisseur.
- Badigeonner le poisson et la volaille de beurre ou d'huile pour éviter qu'ils n'attachent pendant la cuisson.
- Utiliser la lèchefrite et sa grille livrées avec le four.
- Ne pas recouvrir le grill-lèchefrite de papier aluminium. Il a été conçu pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Retourner la viande une fois pendant le temps de cuisson recommandé (voir les tableaux à la fin du manuel).
- Pour gratiner les casseroles, utiliser uniquement des plats en métal ou en céramique de verre tels que Corningware®.
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®) : ils ne tolèrent pas les températures élevées.

Convection Broil (Cuisson au grill par convection)

Le mode Convection Broil (Cuisson au grill par convection) est semblable au mode Broil (Cuisson au grill). Ce mode allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur à convection.

Le mode Cuisson au grill par convection est bien adapté à la cuisson des coupes de viande épaisses et tendres, de la volaille et du poisson. Le mode de cuisson au grill par convection n'est pas recommandé pour le brunissage des pains, des casseroles et autres aliments. Utiliser toujours le mode Convection Broil avec la porte fermée.

Outre les avantages de la cuisson au grill normale, le mode de cuisson au grill par convection est plus rapide.

Utilisation de la lèchefrite et sa grille :

Pour la cuisson au grill par convection normale : Les aliments doivent être placés au centre du grill-lèchefrite.

Conseils

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1 1/2 po d'épaisseur.
- Utiliser la lèchefrite et sa grille livrées avec le four.
- Ne pas recouvrir le grill-lèchefrite de papier aluminium. Il a été conçu pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Retourner la viande une fois pendant le temps de cuisson recommandé (voir les tableaux à la fin du manuel).
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®) : ils ne tolèrent pas les températures élevées.

Pizza

En mode Pizza, la chaleur diffusée par l'élément inférieur circule dans la cavité du four grâce à un ventilateur à convection.

Le mode Pizza convient pour les pizzas fraîches ou congelées.

Conseils

- Pour obtenir une croûte croustillante, placer la pizza directement sur la grille.
- Pour obtenir une croûte plus molle, utiliser une plaque à pizza.
- Pour apprêter la pâte, badigeonner celle-ci d'huile d'olive et couvrir le saladier bien hermétiquement d'un film étirable pour éviter qu'une croûte ne se forme à la surface.
- Saupoudrer de la semoule de maïs sur la plaque à pizza pour éviter que la pâte n'attache.
- Si vous utilisez une palette à pizza, saupoudrer généreusement celle-ci de semoule de maïs pour transférer la pâte sur la plaque.
- Si vous faites cuire à blanc une pâte à pizza faites à la main, piquer le fond avec une fourchette avant de mettre au four.
- Si vous utilisez un moule à pizza, choisir un moule foncé muni de trous pour obtenir une croûte plus croustillante et un moule non troué pour obtenir une croûte plus molle.
- Préchauffer les pierres à pizza pendant le préchauffage du four.
- Positions de grilles à utiliser :
Pizza maison : Grille 2
Surgelé : Suivre les consignes du fabricant
Pierre de cuisson : Grille 2
- Lors de l'utilisation du mode Pizza, le ventilateur à convection s'allume et s'éteint par intermittence.

Speed Convection (Convection rapide)

Le mode de cuisson par convection rapide utilise tous les éléments chauffants ainsi que le ventilateur à convection pour distribuer uniformément la chaleur dans la cavité du four. La principale différence entre ce mode et les autres modes de cuisson par convection est qu'il ne nécessite aucun préchauffage du four.

Le mode de cuisson par convection rapide est bien adapté aux aliments surgelés d'usage courant tels que les bâtonnets de poisson et les pépites de poulet. Les avantages du mode de cuisson par convection rapide comprennent :

- La diminution du temps de cuisson puisque le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Des aliments surgelés croustillants et uniformément dorés.

Conseils

- Débuter la cuisson de tous les produits surgelés d'usage courant dans un four froid, non préchauffé. Les aliments seront cuits dans le temps recommandé sur l'emballage.
- Pour le temps de cuisson et la température, suivre les instructions de l'emballage.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.
- Les aliments surgelés vendus dans des plats en plastique pour micro-ondes ne doivent pas être utilisés avec ce mode de cuisson.
- Faire cuire les aliments sur la grille à la position 3 sauf indication contraire du fabricant du produit.
- Espacer les aliments uniformément dans le plat.
- Pour les fours doubles, seule une cavité peut être utilisée en mode de convection rapide.

Proof (Apprêt - certains modèles)

Le mode Apprêt utilise les éléments supérieur et inférieur du four pour faire lever la pâte à pain ou d'autres types de pâtes à base de levure en les maintenant à basse température.

- L'apprêt consiste à faire lever la pâte à la levure.
- La plage de température du mode Apprêt est comprise entre 85 °F et 110 °F (29 °C et 43 °C).
- La température par défaut du mode d'apprêt est de 100°F (38°C).
- Couvrir grossièrement le saladier ou l'ustensile de cuisson et utiliser une grille adaptée à la taille de ce dernier.
- Laisser la porte fermée et utiliser l'éclairage du four pour vérifier la levée du pain.

Warm (Maintien au chaud)

En mode Maintien au chaud, les éléments supérieur et inférieur maintiennent la température à un faible niveau dans la cavité du four pour conserver les aliments à la température adéquate jusqu'au service.

- Utiliser ce paramètre pour conserver les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir.
- Les températures du mode de maintien au chaud vont de 140 °F à 220 °F (66 °C à 107 °C).
- La température par défaut du mode de maintien au chaud est de 170°F (77°C)
- Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

ATTENTION

lors de l'utilisation du mode de maintien au chaud, suivre les recommandations suivantes :

- Ne pas utiliser le mode de maintien au chaud pour faire chauffer des aliments froids.
- S'assurer de maintenir les aliments à la température adéquate. L'USDA recommande de maintenir les aliments chaud à 140°F (60°C) ou plus.
- NE PAS maintenir des aliments au chaud pendant plus d'une heure.

Dehydrate (Dessiccation)

Le mode de dessiccation dessèche les aliments en utilisant la chaleur diffusée par un troisième élément situé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur du four grâce au ventilateur à convection.

Utiliser le mode de dessiccation pour dessécher et/ou conserver les aliments tels que fruits, légumes et fines herbes. Ce mode maintient une basse température optimale entre 100 °F et 160 °F (38 °C et 71 °C) tout en faisant circuler l'air chaud pour éliminer lentement l'humidité. Le four reste allumé pendant 48 heures, puis s'éteint automatiquement.

Conseils

- Dessécher la plupart des fruits et légumes à 140 °F (60 °C), et les fines herbes à 100 °F (38 °C) (se reporter au tableau de dessiccation pour des exemples).
- Les temps de dessiccation varient selon le contenu en humidité et en sucre des aliments, la taille des morceaux, la quantité à dessécher et la teneur en humidité de l'air. Vérifier les aliments au temps minimum de dessiccation.
- Plusieurs grilles de dessiccation peuvent être utilisées simultanément (non incluses).
- Traiter les fruits avec un antioxydant pour éviter la décoloration.
- Consulter un ouvrage sur la conservation des aliments, le bureau de vulgarisation coopérative du comté ou une bibliothèque pour des informations supplémentaires.

Tableau de dessiccation

Type d'aliment	Préparation	Temps de dessiccation approx. (en heures)	Vérification du résultat de dessiccation
Fruit			
Pommes	Tremper dans ¼ de tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, tranches de ¼ po (0,6 cm).	11-15	Légèrement pliables.
Bananes	Tremper dans ¼ de tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, tranches de ¼ po (0,6 cm).	11-15	Légèrement pliables.
Cerises	Laver et sécher à la serviette. Cerises fraîches : enlever les noyaux.	10-15	Pliables, d'apparence tannée, caoutchouteux.
Écorces d'orange	Copeaux d'écorce d'orange fins.	2-4	Sèches et friables.
Tranches d'orange	Tranches d'orange : ¼ po (6 mm).	12-16	Peau sèche et friable ; fruit légèrement humide.
Tranches d'ananas en			
• conserve	Séchés à la serviette.	9-13	Tendres et pliables.
• fraîches	Séchés à la serviette.	8-12	Tendres et pliables.
Fraises	Laver et sécher à la serviette. Tranches de ½ po (1,3 cm), peau ou extérieur du fruit vers le bas.	12-17	Sèches et friables.
Légumes			
Poivrons	Laver et sécher à la serviette. Retirer la peau, couper grossièrement en morceaux de 1 po (2,5 cm).	15-17	Apparente tannée, sans humidité à l'intérieur.
Champignons	Laver et sécher à la serviette. Couper la queue. Couper en tranches de ⅛ po (0,3 cm).	7-12	Durs et d'apparence tannée, secs.
Tomates	Laver et sécher à la serviette. Couper en tranches de ⅛ po (0,3 cm) d'épaisseur, bien égoutter.	15-20	Sèches, couleur rouge brique.
Fines Herbes			
Origan, sauge, persil, thym et fenouil	Rincer et sécher à l'aide de papier essuie-tout.	Sécher à 100 °F (38 °C) pendant 4 à 6 heures.	Croustillantes et friables.
Basilic	Couper les feuilles à 3 ou 4 po (7 à 10 cm) du haut de la tige. Vaporiser d'eau, secouer pour éliminer l'eau et sécher en tapotant.	Sécher à 100 °F (38 °C) pendant 4 à 6 heures.	Croustillantes et friables.

Nettoyage et entretien

Autonettoyage

▲ AVERTISSEMENT

LORSQUE VOUS UTILISEZ LE RÉGLAGE AUTO-NETTOYANT

- Lors de l'élimination des salissures pendant l'autonettoyage, de faibles quantités de monoxyde de carbone peuvent se former et de très petites quantités de formaldéhyde pourraient se dégager de l'isolant en fibre de verre pendant les quelques premiers cycles de nettoyage. Afin de minimiser l'exposition à ces substances, assurer une bonne ventilation de la pièce en ouvrant une fenêtre ou utilisez un ventilateur ou une hotte aspirante.
- Ne pas bloquer le ou les événements du four pendant le cycle d'autonettoyage. Toujours utiliser l'appareil conformément aux instructions du présent manuel.
- Lors de l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si la porte ne se verrouille pas, ne pas procéder à l'autonettoyage. Communiquer avec un centre de dépannage.

Lors de l'autonettoyage, le four est chauffé à une température très élevée. Les salissures sont brûlées sous l'action de la température.

▲ ATTENTION

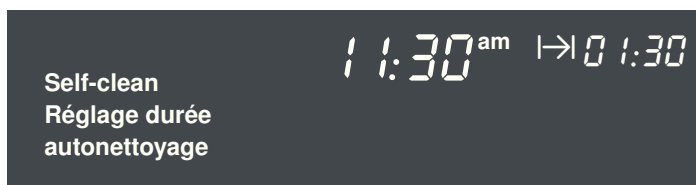
ÉVITER LES RISQUES DE DOMMAGES

- Essuyez les débordements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.
- Ne pas nettoyer de pièces ou d'accessoires dans le four auto-nettoyant.

Réglage du mode d'autonettoyage

1. Appuyer sur SELF CLEAN.

Le symbole Temps de cuisson et la durée par défaut apparaissent :





2. Appuyer sur COOK TIME.

3. Selon le niveau d'encrassement, vous pouvez modifier la durée du mode d'autonettoyage (de 1 heure 30 à 2 heures 30). Pour modifier la valeur de la durée de nettoyage à 2 heures 15 minutes (2:15), appuyer sur 2 1 5.

4. Appuyer sur START.

L'autonettoyage débute.

Pendant l'exécution d'une opération d'autonettoyage, le four reste verrouillé. Le symbole  apparaît sur l'affichage. La porte du four ne peut s'ouvrir que lorsque le symbole  disparaît.

Une fois le four refroidi, essuyer les cendres résiduelles avec un torchon mouillé.

Appuyer une fois sur PAUSE/STOP pour suspendre l'autonettoyage. Appuyer deux fois sur cette touche pour arrêter l'autonettoyage.

Conseils :

- Dans les modèles de fours doubles, le mode d'autonettoyage est disponible uniquement pour un four à la fois ; l'autre four doit être éteint.
- L'éclairage du four ne peut pas être allumé pendant l'autonettoyage.
- L'émail résistant à la chaleur spécial et les éléments polis du four peuvent présenter une décoloration au fil du temps. Ceci est normal et ne nuit en rien au fonctionnement du four. N'essayer en aucun cas d'intervenir sur ces décolorations au moyen de tampons à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs.

Éviter ces produits nettoyants

Ne pas utiliser les produits nettoyants commerciaux tels que Easy Off®. Ils risquent d'abîmer le fini ou les pièces du four.

Ne pas utiliser moyen de tampons à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs.

Guide de nettoyage

Pièce	Recommandations
Lèchefrite et grille	Laver avec de l'eau savonneuse chaude. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer la lèchefrite et sa grille dans le four autonettoyant.
Grille plate	Laver avec de l'eau savonneuse chaude. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant. Si vous nettoyez les grilles plates dans le four pendant la fonction d'autonettoyage, elle perdront leur lustre et risquent de mal coulisser sur les rainures. Si cela se produit, mettez une petite quantité d'huile végétale sur les rebords des grilles. Ensuite, enlever l'excédent.

Pièce	Recommandations
Grille télescopique	Laver avec de l'eau savonneuse. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. Éviter de mettre de la poudre à récurer dans les glissières télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier à nouveau les glissières. Utiliser uniquement des lubrifiants haute température de qualité alimentaire pour lubrifier les glissières. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant.
Joint en fibre de verre	NE PAS NETTOYER LE JOINT.
Verre	Laver avec de l'eau et du savon ou un produit pour vitres. Utiliser les produits d'entretien Fantastik® ou Formula 409® pour enlever les projections de graisse et les taches rebelles.
Surfaces peintes	Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou nettoyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® avec une éponge propre ou du papier essuie-tout et essuyer. Éviter les agents nettoyants à base de poudre, les tampons métalliques et les produits à nettoyer les fours.
Surfaces en porcelaine	Essuyer immédiatement les déversements acides tels que jus de fruits, lait et tomates avec un chiffon sec. Ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Dès que la surface est froide, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Bon-Ami® ou du Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et sécher. Pour les taches rebelles, utiliser des tampons savonneux. Il est normal que de fines lignes apparaissent sur la porcelaine au fil du temps à cause de la chaleur et des salissures.

Pièce	Recommandations
Surfaces en acier inoxydable	Toujours essuyer ou frotter dans le sens du grain. Nettoyer avec une éponge savonneuse puis rincer et sécher, ou essuyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur du papier essuie-tout. Protéger et polir en utilisant du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlever les traces d'eau avec un chiffon humide imprégné de vinaigre blanc. Utiliser Bar Keeper's Friend® pour éliminer la décoloration due à la chaleur.
Matière plastique et commandes	Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.
Sonde	Essuyer avec de l'eau savonneuse. Ne pas plonger dans l'eau. Ne pas laver au lave-vaisselle.
Secteurs imprimés (mots et nombres)	Ne pas utiliser de produit nettoyant abrasif ou de solvants à base de pétrole.

Entretien

Remplacement de l'ampoule du four

▲ ATTENTION

PENDANT LE REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR :

- Avant de remplacer une ou plusieurs ampoules, s'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- Elles permettent d'éviter que les ampoules ne se cassent.
- Les lentilles sont en verre. Manipuler avec précautions pour éviter les cassures. Les brisures de verre peuvent blesser quelqu'un.
- La douille d'éclairage est sous tension lorsque la porte est ouverte.

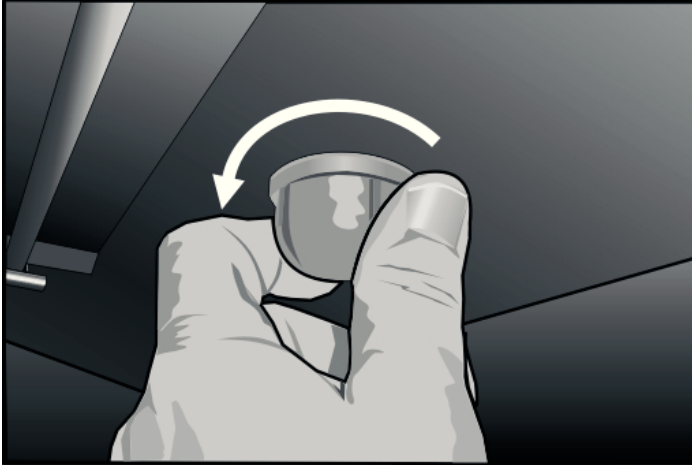
Utiliser seulement des ampoules à halogène de 120 volts et 25 watts avec un culot à deux broches. Ces ampoules sont vendues dans les magasins de détail.

Utiliser un chiffon propre et sec pour manipuler les ampoules à halogène. Ceci permettra de prolonger la vie de l'ampoule.

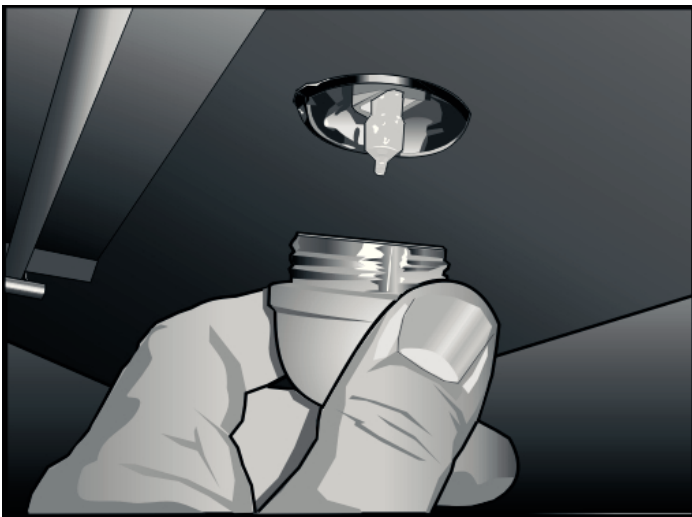
Indice : Certains utilisateurs trouveront qu'il est plus facile de retirer la porte du four pour un accès plus facile et une meilleure visibilité. Voir la section suivante : « Retrait de la porte du four ».

Pour remplacer l'ampoule à halogène sur la paroi supérieure du four :

1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. S'il y a lieu, retirez les grilles pour pouvoir accéder au boîtier protégeant l'ampoule.
3. Retirer le couvercle de verre en le dévissant.

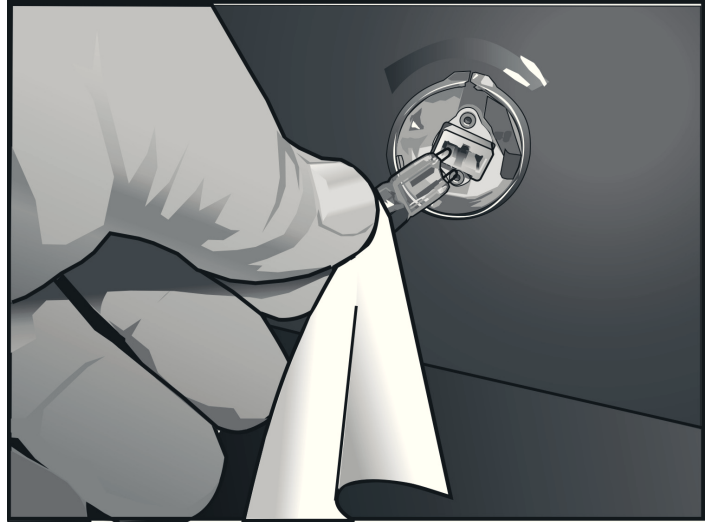


4. L'ampoule à halogène est visible dans l'appareil d'éclairage.



5. Retirer l'ampoule à halogène en l'extrayant du socle à deux broches. Tirer vers le bas pour l'extraire.

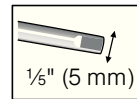
6. Remplacer par une ampoule à halogène neuve. Saisir l'ampoule neuve avec un chiffon doux et propre. Presser les deux broches de l'ampoule dans les trous du socle jusqu'à ce que l'ampoule soit bien logée dans celui-ci.



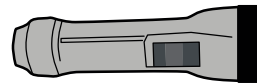
7. Revisser le couvercle de verre pour le mettre en place.
8. Remettre le courant au tableau d'alimentation principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

Remplacement de l'ampoule à halogène de la paroi latérale du four :

Outils requis :



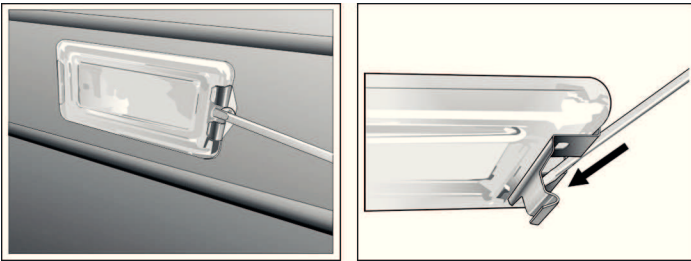
Tournevis à lame plate étroite (lame de 1/8 po (5 mm) ou moins de largeur adaptée à l'encoche).



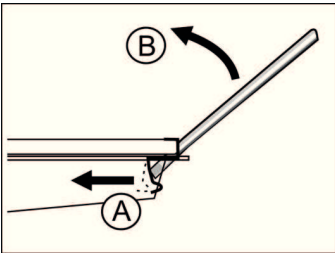
Lampe de poche (pour voir les socles où brancher les broches de l'ampoule)

1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Au besoin, retirer les grilles pour accéder plus facilement au boîtier protégeant l'ampoule.
3. En option : Retirer les portes du four pour un accès plus facile et une meilleure visibilité.

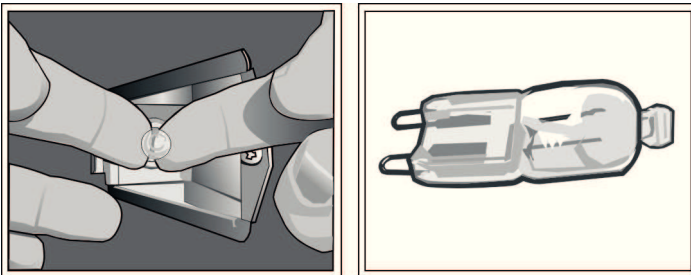
4. Insérer la pointe du tournevis à lame plate étroite entre les fixations métalliques à un angle d'environ 40°. La lame du tournevis doit pouvoir passer entre les fixations métalliques afin d'atteindre les crampons intérieurs.



5. (A) Pousser la lame du tournevis vers l'intérieur pour décrocher le crampon de la fente du boîtier d'éclairage.
Saisir le couvercle de verre pour l'empêcher de tomber.
6. (B) Enlever doucement le couvercle au moyen d'un effet de levier en éloignant le manche du tournevis de la paroi du four. Le couvercle de verre devrait se détacher facilement. Ne pas essayer de le forcer.

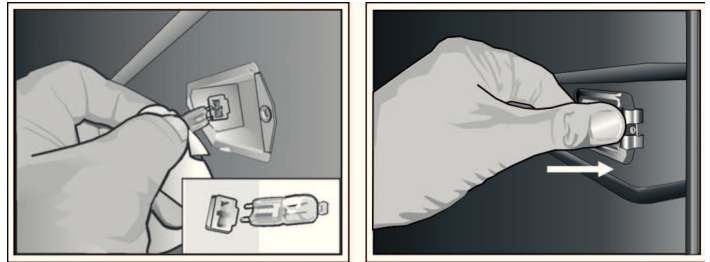


7. Retirer l'ampoule à halogène de son socle. Si vous éprouvez de la difficulté à saisir l'ampoule à une main, la saisir à l'arrière de la partie arrondie au moyen de vos deux index et retirer celle-ci en utilisant vos deux mains.



8. Remplacer l'ampoule à halogène. Saisir la nouvelle ampoule avec un chiffon doux et propre. Aligner les broches dans le socle et appuyer sur l'ampoule pour la mettre en place.
Le contact de vos doigts sur l'ampoule peut diminuer la durée de vie de l'ampoule.

9. Remettre le couvercle de verre en l'insérant dans l'attache de fixation et en appuyant la partie la plus proche de vous dans le boîtier jusqu'à ce qu'il soit bloqué en place.



10. Remettre le courant au tableau d'alimentation principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

Retrait de la porte du four

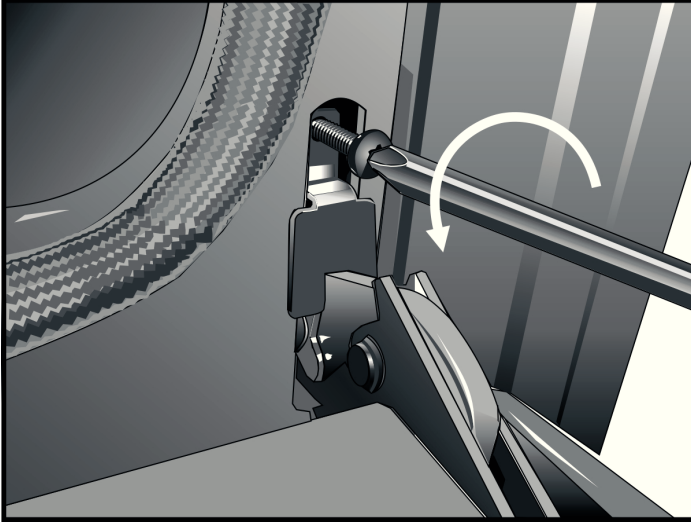
⚠ ATTENTION

- Avant d'enlever la porte, s'assurer que le four est froid et que le courant qui l'alimente a été coupé. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et certaines parties sont fragiles. Utilisez les deux mains pour l'enlever. Le devant de la porte est en verre. Manipuler avec précautions pour éviter les cassures.
- Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne prenez pas la poignée, car elle peut osciller dans la main et causer des dommages ou des blessures.
- Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de lésion corporelle ou de dommage au produit.
- Pour éviter toute blessure causée par l'enclenchement soudain du support charnière, s'assurer que les deux leviers sont bien enclenchés avant d'enlever la porte. En outre, ne forcez la porte pour l'ouvrir ou la fermer, car la charnière pourrait s'endommager et vous pourriez vous blesser.
- Après avoir démonté la porte, ne pas la poser sur des objets acérés ou pointus car ceux-ci risquent de briser la vitre. Disposer la porte sur une surface plane et lisse afin qu'elle ne risque pas de tomber.

Retrait de la porte du four :

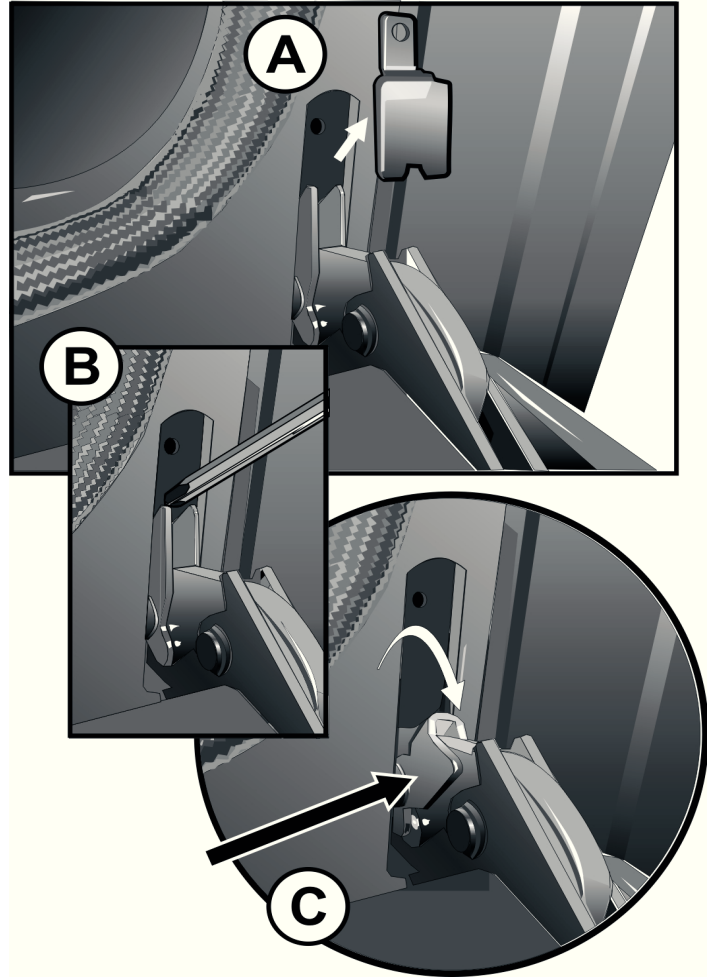
1. Lire la mise en garde précédente avant de commencer à enlever la porte.
2. Réserver un endroit à proximité pour déposer la porte après l'avoir retirée où elle ne tombera pas et où personne ne lui marchera dessus. Déposer la porte à plat sur une couverture ou une surface matelassée.
3. Ouvrir la porte du four jusqu'à ce que celle-ci soit parallèle au plancher. La porte est dotée de ressorts puissants qui aident à la fermer. Il est nécessaire de mettre les genouillères dans la position requise pour que les ressorts ne soient pas sous tension.

4. Pour accéder aux genouillères de verrouillage, retirer les plaques de verrouillage à l'aide d'un tournevis cruciforme T20.



5. Après avoir retiré la vis, (A) soulever la plaque de verrouillage et la faire pivoter pour l'enlever. Répéter l'opération pour l'autre charnière. Conserver les plaques de verrouillage et les vis pour réinstaller la porte.

6. Abaisser les leviers de verrouillage vers la porte, aussi loin que possible. (B) Utiliser la pointe d'un tournevis pour abaisser les leviers de verrouillage plus facilement. (C) Vérifier que les deux leviers de verrouillage soient en position verrouillée, c'est-à-dire complètement abaissés contre la porte.

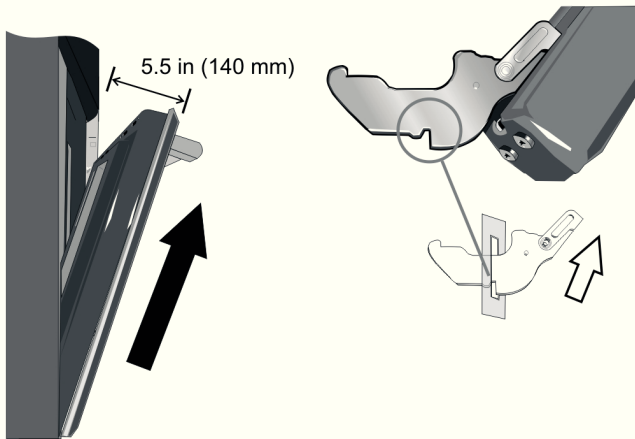


7. Avec les genouillères bien en place, tel que montré dans l'illustration, fermer doucement la porte du four jusqu'à ce que la face avant de la porte se trouve à 5 1/2 pouces (140 mm) du panneau de contrôle.
8. Empoigner fermement la porte à deux mains. Le poids de la porte est de plus de 30 livres (13 kilos).

▲ ATTENTION

Pour éviter les dommages, empêcher la porte d'entrer en contact avec le panneau de contrôle en retirant ou en réinstallant la porte.

9. Soulever la porte et la tirer vers le haut tel qu'indiqué dans l'illustration suivante. L'encoche de la charnière se dégagera du cadre de la porte du four. Lorsque les deux charnières de la porte du four sont dégagées, soulever la porte pour l'enlever de l'unité.



10. Déplacer la porte avec précaution vers un endroit sécuritaire pour la protéger des dommages jusqu'au moment de la remettre en place.

Remettre la porte

Installation de la porte du four :

1. Tenir fermement la porte à deux mains dans un angle de 30° devant le four.
2. Guider les charnières de la porte dans les fentes situées sur le cadre du four.
3. Faire glisser la porte jusqu'à ce que les encoches des charnières s'engagent dans le cadre du four. Conseil : Il peut s'avérer nécessaire de secouer légèrement la porte pour bien la mettre en place.
4. Ouvrir complètement la porte pour qu'elle ait un angle de 90°. Si la porte ne s'ouvre pas complètement jusqu'à faire un angle de 90°, les charnières ne sont pas correctement engagées. La porte devrait être droite et ne pas dévier.
5. Pousser les genouillères en position déverrouillée, c'est-à-dire orientée vers la cavité du four.
6. Réinstaller les plaques de verrouillage et les vis (voir la procédure de retrait de la porte ci-haut).
7. Fermer doucement la porte. Elle devrait fermer complètement. Ouvrir et fermer lentement la porte plusieurs fois pour s'assurer qu'elle est correctement et solidement installée.

Dépannage

Tableau de dépannage

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement.	Mettre le four hors circuit au disjoncteur et attendre 5 minutes. Remettre le disjoncteur en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Le four ne chauffe pas.	Vérifier le disjoncteur ou le coffret à fusibles de la résidence. S'assurer que l'alimentation électrique est adéquate. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grille. Voir « <i>Tirer le meilleur parti de votre appareil</i> » pour des conseils et des suggestions.
Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grille. Voir « <i>Tirer le meilleur parti de votre appareil</i> » pour des conseils et des suggestions. Au besoin, ajuster le calibrage du four. Se reporter à la section « <i>Décalage de la température du four</i> » dans les « <i>Réglages de l'utilisateur</i> ».
La durée de cuisson des aliments est plus longue que prévue.	Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Se reporter à la section « <i>Décalage de la température du four</i> » dans les « <i>Réglages de l'utilisateur</i> ».

Problème de four

Causes possibles et solutions suggérées

Les aliments sont trop cuits.	Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Se reporter à la section « <i>Décalage de la température du four</i> » dans les « <i>Réglages de l'utilisateur</i> ».
Les résultats de cuisson par convection/convection authentique ne sont pas les résultats prévus.	La température du four doit être réduite manuellement de 14 °C (25 °F). Consulter les tableaux de cuisson et les conseils sur les positions de grille, les temps de cuisson et le choix des ustensiles de cuisson. Au besoin, ajuster le calibrage du four. Se reporter à la section « <i>Décalage de la température du four</i> » dans les « <i>Réglages de l'utilisateur</i> ».
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le thermostat du four doit être réglé. Se reporter à la section « <i>Décalage de la température du four</i> » dans les « <i>Réglages de l'utilisateur</i> ».
L'éclairage fonctionne mal.	Remplacer l'ampoule ou la remettre en place si elle a du jeu ou si elle est défectueuse. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
L'éclairage refuse de s'éteindre.	Vérifier s'il y a obstruction de la porte du four. Vérifier si la charnière est tordue.
Impossible de retirer la lentille de la lampe.	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour de la lentille. Nettoyer la zone entourant la lentille avec un linge propre et sec avant de tenter de la retirer.
Le cycle d'autonettoyage du four fonctionne mal.	Laisser refroidir le four avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Toujours essuyer les saletés et les débordements importants avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Si le four est très sale, programmer le four pour une durée d'autonettoyage maximum.
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal.	S'assurer que l'alimentation électrique alimente le four.
« E » et un numéro s'affichent à l'écran et le tableau de commande émet un signal sonore.	Ceci est un code d'erreur. Suivre les instructions affichées. Si le code ne s'efface pas ou si aucune instruction ne s'affiche, appuyer sur INFO pour afficher davantage d'information (le cas échéant) et pour éteindre le signal sonore. Si le code d'erreur reste affiché, noter son numéro, éteindre le four et appeler le service de dépannage.
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est allumé.	Ceci est normal pour un four neuf et disparaîtra après quelques utilisations. Actionner le cycle d'autonettoyage éliminera l'odeur plus rapidement.
Le tableau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est pressée.	S'assurer que la zone tactile est propre. Toucher le centre de la touche à effleurement. Utiliser le plat du doigt.
Le ventilateur fonctionne pendant les modes de cuisson qui n'utilisent pas la convection.	Sur certains modèles, le ventilateur à convection fonctionne lorsque le four préchauffe pour le mode de cuisson au four. Ceci est normal.
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappent de l'évent du four.	Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper de l'évent du four. Ne pas obstruer l'évent.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint.	Ceci est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner, même une fois le four éteint, jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.
La porte du four se ferme plus rapidement/lentement que d'habitude.	Les charnières du mécanisme de ralentissement de la fermeture contiennent un fluide amortisseur sensible à la température. Si le four se trouve dans un environnement froid, la porte se fermera plus lentement que dans un environnement chaud. Un environnement plus chaud qu'à l'habitude, comme au cours de la cuisson, peut causer une fermeture plus rapide de la porte.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comporte le numéro de modèle et le numéro de série. Mentionner les renseignements indiqués sur la plaque signalétique lorsque vous faites une demande d'entretien. L'emplacement de la plaque signalétique est indiqué sur l'illustration suivante.



Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces

Pour contacter un technicien de dépannage, voir les coordonnées sur la couverture avant du manuel. Lorsque vous téléphonez, soyez prêt à fournir les informations imprimées sur la plaque signalétique de votre produit.

Tableaux de cuisson

Les tableaux de cuisson peuvent servir de guide. Suivez les instructions de l'emballage ou de la recette.

PRODUITS BOULANGERS/ENTRÉES

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Pré-chauffer le four	Nombre de grilles	Position de grille	Durée (min.)	Taille et type d'ustensile
Gâteaux							
Gâteau des anges	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	1	35-50	moule à cheminée de 10 po
moule à savarin	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	2	45-65	moule à savarin de 12 tasses
Petits gâteaux	Convect. réelle	325°F	Oui	Une	4	17-27	moule à muffins de 12 alvéoles
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	17-27	moule à muffins de 12 alvéoles
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	1, 3, & 5	17-27	moule à muffins de 12 alvéoles
Ronds de gâteaux	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	3	28-40	rond de gâteau de 8 ou 9 po
	Cuisson par convection	325°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	28-40	rond de gâteau de 8 ou 9 po
galette	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	3	45-60	13 x 9 x 2 po
Biscuits							
Brownies	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	3	33-40	carré de 8 ou 9 po
Biscuits aux copeaux de chocolat	Convect. réelle	325°F	Oui	Une	3	8-17	tôle à biscuits
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	8-17	tôle à biscuits
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	1,3, & 5	8-17	tôle à biscuits
Barres-biscuits	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	3	23-33	carré de 8 ou 9 po

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Pré-chauffer le four	Nombre de grilles	Position de grille	Durée (min.)	Taille et type d'ustensile
Sablés	Convect. réelle	325°F	Oui	Une	3	8-10	tôle à biscuits
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	8-10	tôle à biscuits
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	1,3, & 5	8-10	tôle à biscuits
Entrées							
Ragoût	Cuisson	température indiquée par la recette.	Oui	Une	3	indiquée par la recette	ragoût
Quiche	Cuisson	375°F	Oui	Une	2	30-40	moule à quiche
Soufflé	Cuisson	325°F	Oui	Une	3	45-55	moule à soufflés
Plats cuisinés surgelés							
Bâtonnets de poisson	Convect. rapide	voir emballage	Non	Une	3	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
	Convect. rapide	voir emballage	Non	Plusieurs	2 & 5	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
Pain à l'ail, bâtonnets de pain grillés	Convect. rapide	voir emballage	Non	Une	3	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
Pépites et croquettes de poulet	Convect. rapide	voir emballage	Non	Une	3	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
	Convect. rapide	voir emballage	Non	Plusieurs	2 & 5	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
Frites, oignons en lanières	Convect. rapide	voir emballage	Non	Une	3	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
	Convect. rapide	voir emballage	Non	Plusieurs	2 & 5	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
Pâtisseries							
Choux à la crème	Convect. réelle	400°F	Oui	Une	3	23-33	tôle à biscuits
	Convect. réelle	400°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	23-33	tôle à biscuits
	Convect. réelle	400°F	Oui	Plusieurs	1,3, & 5	23-33	tôle à biscuits
Pâte feuilletée	Convect. réelle	375°F	Oui	Une	3	10-12	tôle à biscuits
Tartes							
1 fond de tarte	Cuisson par convection	475°F	Oui	Une	2	8-12	moule à tarte de 9 po
2 fonds, fruits	Cuisson par convection	375°F	Oui	Une	2	45-60	moule à tarte de 9 po
Surgelé	Cuisson par convection	375°F	Oui	Une	3	70-85	moule à tarte de 9 po
Meringue	Cuisson par convection	350°F	Oui	Une	2	10-15	moule à tarte de 9 po
Tarte aux pacanes	Cuisson par convection	350°F	Oui	Une	2	45-60	moule à tarte de 9 po
Tarte à la citrouille	Cuisson par convection	425°F/ 350°F	Oui	Une	2	15 / 35-45	moule à tarte de 9 po
Pizza							
Pierre de cuisson	Cuisson par convection	425°F	Oui	Une	2	indiquée par la recette	Pierre de cuisson
Fraîche	Cuisson par convection	425°F	Oui	Une	2	indiquée par la recette	plaque à pizza

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Pré-chauffer le four	Nombre de grilles	Position de grille	Durée (min.)	Taille et type d'ustensile
Auto-levante, congelée	Cuisson par convection	voir emballage	Oui	Une	voir emballage	indiquée sur emballage	instructions de l'emballage
Pizza à pâte mince, congelée	Cuisson par convection	voir emballage	Oui	Une	voir emballage	indiquée sur emballage	instructions de l'emballage

Pains à préparation rapide

Pain au lait	Convect. réelle	325°F	Oui	Une	2	10-20	tôle à biscuits
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	10-20	tôle à biscuits
Pain	Cuisson par convection	350°F	Oui	Une	2	48-60	moule à pain de 8 x 4 po
Muffins	Convect. réelle	400°F	Oui	Une	3	14-25	moule à muffins de 12 alvéoles
	Convect. réelle	400°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	14-25	moule à muffins de 12 alvéoles

Pains à la levure

Petits pains mollets	Convect. réelle	375°F	Oui	Une	3	10-20	tôle à biscuits
	Convect. réelle	375°F	Oui	Plusieurs	1 & 4	10-20	tôle à biscuits
	Convect. réelle	375°F	Oui	Plusieurs	1, 3, & 5	10-20	tôle à biscuits
Pain	Cuisson par convection	400°F	Oui	Une	2	22-35	moule à pain de 9 x 5 po
Brioche	Convect. réelle	325°F	Oui	Une	3	20-25	tôle à biscuits

Viandes

Les tableaux de cuisson peuvent servir de guide. Suivez les instructions de l'emballage ou de la recette.

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position de grille	Température interne de cuisson	Durée de cuisson	Aliments couverts	Durée de repos
Bœuf							
Rôti de palette, 2 à 3 lb	Rôti	350°F	2	Bien cuit, 170°F	1 1/2-2 heures	Oui	aucun
Hamburgers, 3/4-1 po d'épaisseur	Gril	Élevée	6	À point, 160°F	1er côté : 5-8 2ème côté : 4-6	Non	aucun
Faux-filet, désossé, 3-3.5 lb.	Rôtissage par convection	325°F	2	Mi-saignant, 145°F	27-31 min./lb.	Non	10-15 min.
Faux-filet, désossé, 3-3.5 lb.	Rôtissage par convection	325°F	2	À point, 160°F	30-38 min./lb.	Non	10-15 min.
Rumsteck, noix, selle, désossés, 3-5.5 lb.	Rôtissage par convection	325°F	2	Mi-saignant, 145°F	18-33 min./lb.	Non	10-15 min.
Rumsteck, noix, selle, désossés, 3-5.5 lb.	Rôtissage par convection	325°F	2	À point, 160°F	30-35 min/lb.	Non	10-15 min.
Steaks, 1 po d'épaisseur	Gril	Élevée	6	Mi-saignant, 145°F	1er côté : 5-8 2ème côté : 4-6	Non	aucun

Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier en fonction de la forme de la pièce de viande.

Le rôtissage de la dinde farcie prend plus de temps. La température minimale sûre de cuisson de farce de volaille est de 165°F.

Remarque : La température interne des aliments correspond à celles recommandées par l'USDA telles que mesurées par un thermomètre de cuisson numérique.

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position de grille	Température interne de cuisson	Durée de cuisson	Aliments couverts	Durée de repos
Steaks, 1 po d'épaisseur	Gril	Élevée	6	À point, 160°F	1er côté : 8-9 2ème côté : 5-7	Non	aucun
Steaks 1 1/2 po d'épaisseur	Cuisson au gril par convection	Élevée	3	Mi-saignant, 145°F	1er côté : 11-13 2ème côté : 9-11	Non	aucun
Steaks 1 1/2 po d'épaisseur	Cuisson au gril par convection	Élevée	3	À point, 160°F	1er côté : 13-15 2ème côté : 11-13	Non	aucun
Filet, 2-3 lb.	Rôtissage par convection	425°F	2	Mi-saignant, 145°F	15-24 min./lb.	Non	5 min

Agneau

Gigot, désossé, 4-6 lb.	Rôtissage par convection	325°F	2	À point, 160°F	30-35 min./lb.	Non	10-15 min.
Côtelettes, 1 po d'épaisseur	Gril	Élevée	4	Mi-saignant, 145°F	1er côté : 4-6 2ème côté : 4-5	Non	aucun
Côtelettes, 1 po d'épaisseur	Gril	Élevée	4	À point, 160°F	1er côté : 5-7 2ème côté : 5-6	Non	aucun

Porc

Tranche de jambon de 1/2 po d'épaisseur	Gril	Élevée	5	160°F	1er côté : 4-5 2ème côté : 3-4	Non	aucun
Rôti de longe, 1 1/2-3 lb.	Rôtissage par convection	350°F	2	À point, 160°F	19-36 min./lb.	Non	10-15 min.
Rôti de longe, 3-6 lb.	Rôtissage par convection	350°F	2	À point, 160°F	14-23 min./lb.	Non	10-15 min.
Côtelettes, 1 po d'épaisseur	Gril	Moyenne	4	À point, 160°F	1er côté : 8-10 2ème côté : 8-9	Non	aucun
Côtelettes, 1 1/2 po d'épaisseur	Cuisson au gril par convection	Élevée	4	À point, 160°F	1er côté : 9-11 2ème côté : 8-10	Non	aucun
Saucisse, fraîche	Gril	Élevée	4	170°F	1er côté : 3-5 2ème côté : 2-4	Non	aucun
Filet, 2-3 lb.	Rôtissage par convection	425°F	3	À point, 160°F	18-28 min./lb.	Non	5-10 min.

Volaille

Poulet							
Poitrines avec os	Cuisson au gril par convection	450°F	3	170°F	1er côté : 18-22 2ème côté : 17-20	Non	aucun
Hauts de cuisse avec os	Gril	Basse	3	180°F dans la cuisse	1er côté : 14-15 2ème côté : 12-13	Non	aucun
Entier. 3.5-8 lb.	Rôtissage par convection	375°F	2	180°F dans la cuisse	13-20 min./lb.	Non	aucun
Poulets de Cornouailles, 1-1 1/2 lb.	Rôtissage par convection	350°F	2	180°F dans la cuisse	45-75 min. durée totale	Non	aucun
Dinde							

Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier en fonction de la forme de la pièce de viande. Le rôtissage de la dinde farcie prend plus de temps. La température minimale sûre de cuisson de farce de volaille est de 165°F.

Remarque : La température interne des aliments correspond à celles recommandées par l'USDA telles que mesurées par un thermomètre de cuisson numérique.

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position de grille	Température interne de cuisson	Durée de cuisson	Aliments couverts	Durée de repos
Poitrine, 4-8 lb.	Rôtissage par convection	325°F	2	170°F	19-23 min. /lb.	Non	15-20 min pour découpage facile
Non farcie, 12-19 lb	Rôtissage par convection	325°F	1	180°F dans la cuisse	9-14 min/lb	Aluminium pour éviter de trop dorer	15-20 min pour découpage facile
Non farcie, 20-25 lb	Rôtissage par convection	325°F	1	180°F dans la cuisse	6-12 min/lb	Aluminium pour éviter de trop dorer	15-20 min pour découpage facile

Fruits de mer

Filets de poisson, 3/4-1 po d'épaisseur	Gril	Basse	3	145°F	11-15 min	Non	aucun
---	------	-------	---	-------	-----------	-----	-------

Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier en fonction de la forme de la pièce de viande. Le rôtissage de la dinde farcie prend plus de temps. La température minimale sûre de cuisson de farce de volaille est de 165°F.

Remarque : La température interne des aliments correspond à celles recommandées par l'USDA telles que mesurées par un thermomètre de cuisson numérique.

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie :

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Ltd. (« BSH ») dans le présent énoncé de garantie limitée s'applique seulement aux THERMADOR® appareil (« Produit ») vendu au premier acheteur, en autant que le produit ait été acheté :

- pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'en fait en tout temps a été utilisé pour un usage domestique normal ;
- nouveau au détail (non en montre, tel quel ou un retour), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial et ;
- aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté.

Les garanties données ici s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables. BSH se réserve le droit de demander une preuve d'achat au moment de la réclamation sous garantie afin de confirmer que le produit est à même la période de garantie limitée.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement, quoiqu'elle n'est pas nécessaire pour la garantie, c'est la façon dont BSH peut vous aviser dans le cas d'un avis de rappel ou de sécurité du produit.

Durée de la garantie

BSH garantit que le produit est exempt de défauts autant dans les matériaux que dans la main-d'oeuvre pour une période de sept cent trente (730) jours à partir de la date d'achat. Cette période commence dès la date de l'achat et ne peut pas être arrêtée, prolongée ou suspendue pour quelque raison que ce soit.

Réparation ou remplacement comme solution exclusive

Pendant la période de garantie, BSH ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors BSH remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de BSH, moyennant des frais additionnels). Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de BSH. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de BSH est de faire réparer le produit défectueux par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, BSH

recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même, par une personne non qualifiée ; BSH ne sera pas tenu responsable des réparations ou du travail effectué par une personne non autorisée. Si le consommateur désire faire réparer par une personne autre qu'une personne autorisée, CETTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de service autorisés sont les personnes ou les compagnies qui ont été spécialement formées sur les produits BSH et qui possèdent, selon l'opinion de BSH, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliations ou représentants de BSH). Nonobstant ce qui suit, BSH ne sera pas tenu responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de service autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement hasardeux, dangereux ; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, BSH pourrait payer les frais de main-d'oeuvre et de pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour toute durée de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de service, en autant qu'il accepte l'appel de service.

Produit hors garantie

BSH n'a aucune obligation, par loi ou autre, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions à la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas une faute directe de BSH, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants :

- utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ;
- mauvaise conduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit) ;
- ajustement, modification ou altération de toute sorte ;
- manquement à la conformité des normes applicables fédérales, provinciales, municipales ou électrique du pays, codes de plomberie et/ou de construction, réglementation ou lois, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et réglementations de construction et d'incendie locaux ;
- usure ordinaire, déversements d'aliments, liquide, accumulation de graisse ou autres substances accumulées dans, sur ou autour du produit ;

- toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, coulée de boue, gel, humidité excessive et exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, problème de structure autour de l'appareil et actes de Dieu.

En aucun cas, BSH ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, planchers, plafonds et autres objets ou structures autour du produit. Également exclus de la garantie, égratignures, encoches, enfoncement et dommages esthétiques sur les surfaces externes ou les pièces exposées ; produit sur lequel le numéro de série a été modifié, altéré, effacé, enlevé ; appel de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit ; correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, incluant l'électricité, la plomberie et autres connexions nécessaires, pour un plancher/fondation appropriée, et pour toute modification incluant, sans limitation, armoire, mur, plancher, tablette, etc.) et la remise de coupe-circuit ou remplacement de fusible.

SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BSH OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne peut être effective sans le consentement écrit autorisé par un officier de BSH.

Soutien THERMADOR®

Dépannage

Nous sommes conscients que vous avez investi des sommes considérables dans votre cuisine. Nous nous engageons à vous offrir, ainsi qu'à votre appareil, un service de dépannage qui vous permettra de profiter de votre cuisine pendant de nombreuses années.

N'hésitez pas à communiquer avec notre service à la clientèle STAR® si vous avez des questions ou dans l'éventualité peu probable où votre appareil THERMADOR® nécessiterait de l'entretien. Notre équipe de dépannage se fera un plaisir de vous aider.

États-Unis

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canada

800-735-4328

www.thermador.ca

Pièces et accessoires

Pour vous procurer des pièces, des filtres, du détartrant, des produits nettoyants pour l'acier inoxydable et autres, rendez-vous sur la boutique en ligne THERMADOR® ou communiquez avec nous par téléphone.

États-Unis

www.thermador-eshop.com













Canada

Marcone 800-287-1627

ou

Reliable Parts 800-663-6060

Contenido

Acerca de este manual	75	Asar con calor directo por convección 	94
Cómo se organiza este manual.....	75	Pizza 	94
Palabras indicadoras para seguridad y mejor uso.....	75	Convección rápida (Speed Convection) 	94
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES...	76	Elevar (Proof - algunos modelos) 	95
Instalación y mantenimiento adecuados.....	76	Calentar (Warm) 	95
Seguridad para evitar incendios.....	76	Deshidratador (Dehydrate) 	95
Prevención de quemaduras	77	Limpieza y mantenimiento	97
Seguridad de los niños	78	Autolimpieza.....	97
Seguridad en la limpieza	78	Evite usar estos limpiadores.....	97
Seguridad en los utensilios de cocina	78	Guía de limpieza.....	97
Cómo comenzar	79	Mantenimiento	98
Piezas.....	79	Servicio técnico	102
Accesorios	80	Cuadro de resolución de problemas	102
Control	82	Placa de datos.....	104
Botones digitales	82	Cómo obtener servicio técnico o piezas.....	104
Símbolos que aparecen en la pantalla	83	Cuadros de cocción.....	104
Operación	83	ALIMENTOS/PLATOS PRINCIPALES HORNEADOS.	104
Acerca del aparato.....	83	Carnes	106
Antes de usar el horno por primera vez.....	83	DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO.....	109
Funciones básicas	83	Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica	109
Funciones especiales	87	Duración de la garantía	109
Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico...	91	Reparación/reemplazo como único recurso.....	109
Consejos generales	91	Producto fuera de garantía.....	109
Hornear (Bake) 	92	Exclusiones de la garantía.....	109
Hornear por convección (Convection Bake - algunos modelos) 	92	Soporte técnico de THERMADOR®.....	110
Convección real (True Convection) 	93	Servicio técnico	110
Asar (Roast) 	93	Piezas y accesorios	110
Asar por convección (Convection Roast) 	93		
Asar con calor directo 	93		

Este electrodoméstico de THERMADOR es
hecho por BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

¿Preguntas?

1-800-735-4328

www.thermador.com

¡Con gusto lo atenderemos!

Acerca de este manual

Cómo se organiza este manual

Puede aprovechar al máximo su nuevo horno leyendo este manual desde el comienzo hasta el final. De esta manera, usted conocerá su electrodoméstico y se familiarizará con su funcionamiento y funciones en forma sistemática.

El manual está compuesto por las siguientes secciones:

- La sección "Seguridad" proporciona información sobre cómo operar su horno en forma segura.
- La sección "Su nuevo horno" le presenta los componentes y las funciones del horno..
- La sección "Operación" le ofrece instrucciones paso a paso sobre cómo operar su horno.
- La sección "Limpieza y mantenimiento" le brinda información sobre cómo limpiar y mantener las distintas piezas del horno.
- La sección "Servicio técnico" incluye consejos para que usted mismo resuelva los problemas que se le puedan presentar.
- En la sección "Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico", encontrará una lista de muchos alimentos comunes, que indica el modo de calentamiento, la temperatura, la posición de rack y el tiempo de cocción adecuados del horno. Esta sección también incluye varios consejos sobre utensilios para hornear y para preparar alimentos.
- La sección "Garantía" contiene información sobre la garantía del producto.

Preste especial atención a las instrucciones de seguridad importantes que se encuentran en la sección "Seguridad".

Palabras indicadoras para seguridad y mejor uso

▲ AVISO

Esto indica que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se cumple con esta advertencia.

▲ ATENCION

Esto indica que pueden producirse lesiones leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

AVISO: esto indica que puede producirse un daño al electrodoméstico o a la propiedad como resultado de la falta de cumplimiento de este aviso.

Nota: Esto lo alerta sobre información y/o consejos importantes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

AVISO

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

No obstruya las aberturas de ventilación del horno.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

En caso de error, la pantalla titila y emite bips en forma continua. Si esto sucede durante el proceso de autolimpieza, desconecte el electrodoméstico de la fuente de alimentación eléctrica y llame a un técnico calificado.

En caso de error, la pantalla titila y emite bips en forma continua. Desconecte el electrodoméstico de la fuente de alimentación eléctrica y llame a un técnico calificado.

AVISO

Al retirar la puerta asegúrese de que el horno esté frío y de que la alimentación eléctrica del horno esté apagada antes de retirar la puerta. No hacerlo podría ocasionar quemaduras.

La puerta del horno es pesada y frágil. Use las dos manos para retirar la puerta del horno. El frente de la puerta es de vidrio. Manipúlela con cuidado para que no se rompa.

Tome la puerta del horno solamente por los costados. No la tome de la manija, porque puede deslizarse de la mano y causar lesiones o daños.

No tomar la puerta del horno con firmeza y correctamente podría ocasionar lesiones personales o daños al producto.

Coloque la puerta en una superficie plana y lisa de manera que no se caiga. No hacerlo puede ocasionar lesiones personales o daños al electrodoméstico.

AVISO

Para evitar lesiones cuando se cierra la bisagra, asegúrese de que ambas palancas estén firmemente en su lugar antes de retirar la puerta. Tampoco abra ni cierre la puerta forzándola; la bisagra se podría dañar y ocasionar lesiones.

AVISO

Asegúrese de que el electrodoméstico y las luces se hayan enfriado, y de que la alimentación eléctrica del electrodoméstico esté apagada antes de cambiar el (los) foco(s). No hacerlo podría ocasionar una descarga eléctrica o quemaduras. La lente (si viene incorporada) debe estar en su lugar al usar el electrodoméstico. La lente (si viene incorporada) sirve para proteger el foco contra roturas. La lente (si viene incorporada) es de vidrio. Manipúlela con cuidado para que no se rompa. El vidrio roto podría causar una lesión.

AVISO

El portalámparas tiene corriente cuando la puerta está abierta si la fuente de alimentación eléctrica principal no está apagada.

Seguridad para evitar incendios

AVISO

NUNCA cubra ranuras, orificios ni conductos en la parte inferior del horno ni cubra toda una rejilla con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, bloquea el flujo de aire a través del horno. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y causar un peligro de incendio.

Si los materiales dentro de un horno o cajón calentador se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada. Apague el electrodoméstico y desconecte el circuito en la caja de disyuntores.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

AVISO

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como estufa para calentar o calefaccionar la habitación. Esto puede hacer que el electrodoméstico se caliente en exceso. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.

AVISO

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- a. SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
 - b. NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.
 - c. NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
 - d. Use un extinguidor sólo si:
 - Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
 - El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
 - Alguien llamó al departamento de bomberos.
 - Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.
-

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL HORNO: Los elementos de calentamiento pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las superficies internas de un horno pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque los elementos de calentamiento ni las superficies internas del horno, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Entre estas superficies, se encuentran las aberturas de ventilación del horno, las superficies cercanas a estas aberturas y las puertas del horno.

Tenga cuidado al abrir el electrodoméstico. Parado a un lado, abra la puerta (o el cajón) lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o el vapor. Mantenga la cara lejos de la abertura y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca de la unidad. Después de liberar el aire caliente y/o el vapor, continúe con la cocción. Mantenga las puertas cerradas, a menos que sea necesario para cocinar o limpiar. No deje las puertas abiertas sin vigilancia.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Proceda con cuidado al cocinar alimentos con alto contenido de alcohol (p. ej., ron, brandy, bourbon) en el horno. El alcohol se evapora a altas temperaturas. Existe un riesgo de que se produzcan quemaduras, dado que los vapores del alcohol pueden prenderse fuego en el horno. Utilice sólo pequeñas cantidades de alcohol en los alimentos, y abra la puerta del horno con cuidado.

Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío. Si necesita mover la rejilla mientras el horno está caliente, no deje que el agarrador entre en contacto con los elementos de calentamiento.

ATENCIÓN

Para evitar posibles daños o lesiones en el electrodoméstico, asegúrese de que la rejilla esté instalada exactamente según las instrucciones de instalación y no hacia atrás ni dada vuelta.

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

Sujétese todas las prendas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas amplias.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No deje que nadie se suba, pare, incline, sienta o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

ATENCIÓN

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE: la Ley de Aplicación de Reglamentación sobre Agua Potable Segura y Sustancias Tóxicas de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige al Gobernador de California publicar una lista de sustancias que el estado sabe causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige a las empresas advertir a los clientes de la posible exposición a dichas sustancias. La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante el proceso de autolimpieza pueden generar algunos subproductos que se encuentran en la lista. Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre haga funcionar esta unidad según las instrucciones que contiene este manual y permita una buena ventilación.

Al realizar el proceso de autolimpieza, confirme que la puerta esté trabada y que no se abrirá. Si la puerta no se traba, no ponga en funcionamiento el modo Self-Clean (Autolimpieza). Comuníquese con el servicio técnico.

Limpie los excedentes de derrames antes de comenzar el proceso de autolimpieza del horno.

Los pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Si tiene pájaros como mascotas, manténgalos lejos de la cocina o de las demás habitaciones adonde puedan llegar las emanaciones de la cocina. Durante el proceso de autolimpieza, las emanaciones liberadas pueden ser perjudiciales para los pájaros. Otras emanaciones de la cocina, como calentar en exceso margarinas y aceites de cocina, también pueden ser perjudiciales.

No deje que se acumule grasa en el horno.

Seguridad en los utensilios de cocina

AVISO: No coloque los alimentos directamente en la parte inferior del horno.

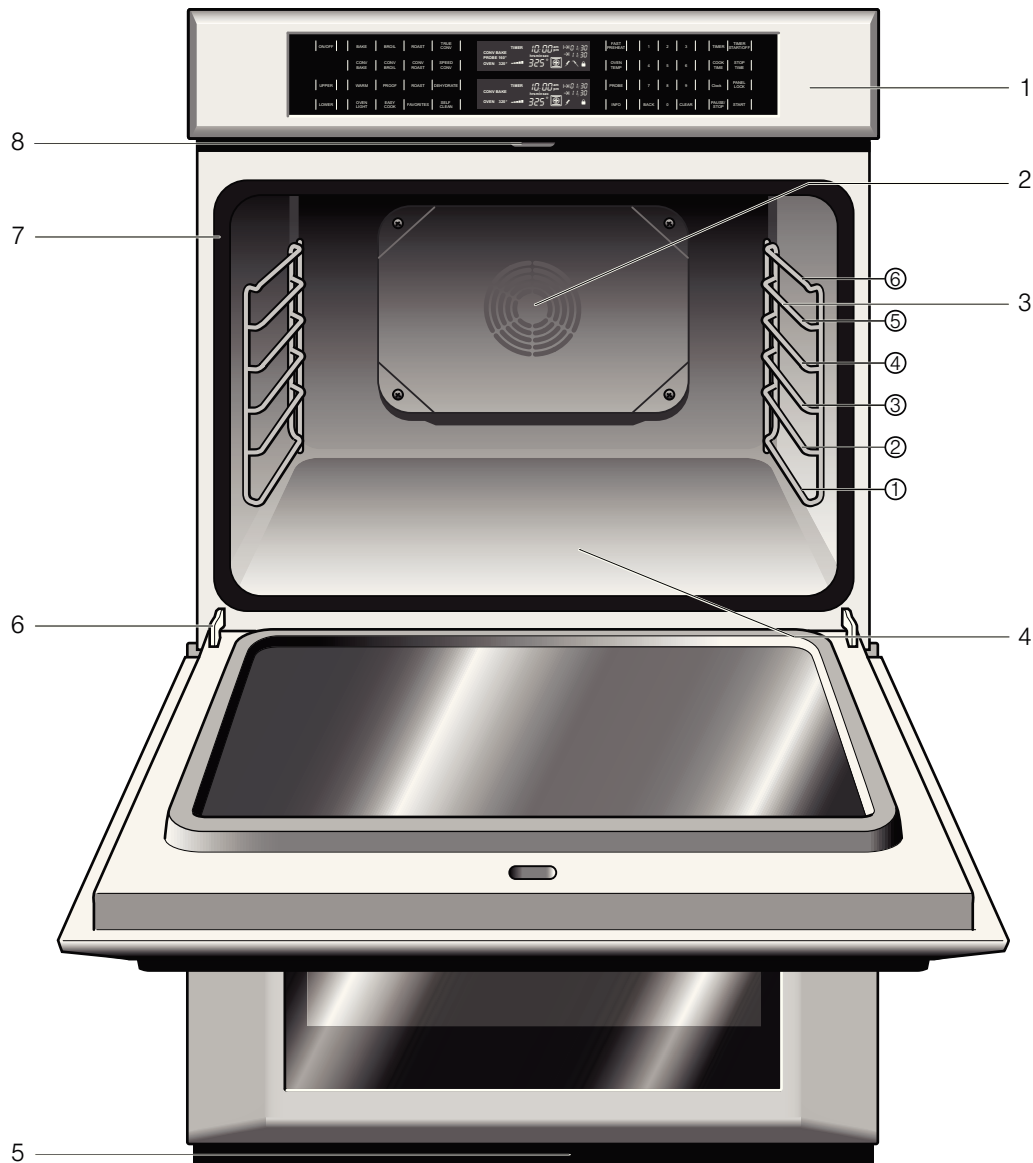
Siga las indicaciones del fabricante al utilizar bolsas para cocinar o asar.

No limpie las piezas ni los accesorios en el horno autolimpiante.

Cómo comenzar

Piezas

La imagen muestra un horno doble. Su electrodoméstico puede ser ligeramente diferente.



1	Panel de control
2	Ventilador de convección
3	Guías para posición del rack con 6 posiciones de rack
4	Base del horno
5	Abertura de ventilación del horno
6	Bisagra de la puerta
7	Empaque de la puerta
8	Traba de la puerta

Ventilador de refrigeración

El ventilador de refrigeración funciona durante todos los modos de cocción. El ventilador se puede escuchar cuando está funcionando, y es posible que sienta que sale aire caliente de la abertura de ventilación del horno. Es posible que el ventilador funcione después de que el horno esté apagado.

Abertura de ventilación del horno

La abertura de ventilación del horno está ubicada en la base de la unidad. Es posible que salga aire tibio de la abertura de ventilación antes, durante y después de la cocción. Es normal que salga vapor de la abertura de ventilación y que se acumule condensación en esta área. Esta área puede estar tibia cuando el horno está en uso. No bloquee la abertura de ventilación, dado que es importante para que circule el aire.

Ventilador de convección

El ventilador de convección funciona durante todos los modos por convección. Cuando el horno está funcionando en un modo por convección, el ventilador se apaga automáticamente cuando se abre la puerta. El ventilador de convección también puede funcionar durante el proceso de autolimpieza.

Base del horno

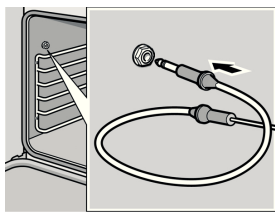
La base del horno oculta el elemento de calentamiento inferior. Por lo tanto, el elemento está protegido contra daños y derrames.

Consejo: No coloque los alimentos directamente en la base del horno.

⚠ AVISO

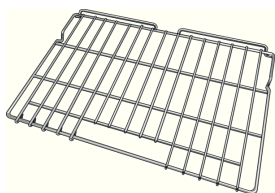
No utilice papel de aluminio ni recubrimientos de protección para cubrir alguna parte del electrodoméstico, especialmente la base del horno. La instalación de estos recubrimientos puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Accesorios



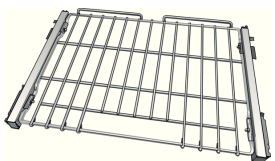
Sonda

La sonda puede utilizarse para determinar el grado de cocción interno o la temperatura final de muchos alimentos, especialmente las carnes y las aves.



Rack plano

No lo limpie en el horno autolimpiante.



Rack telescópico

Este rack facilita el acceso al introducir o retirar alimentos. No lo limpie en el horno autolimpiante.



Asadera y parrilla

Úselas para asar con calor directo y asar. No las limpie en el horno autolimpiante.

Introducir el rack

⚠ ATENCION

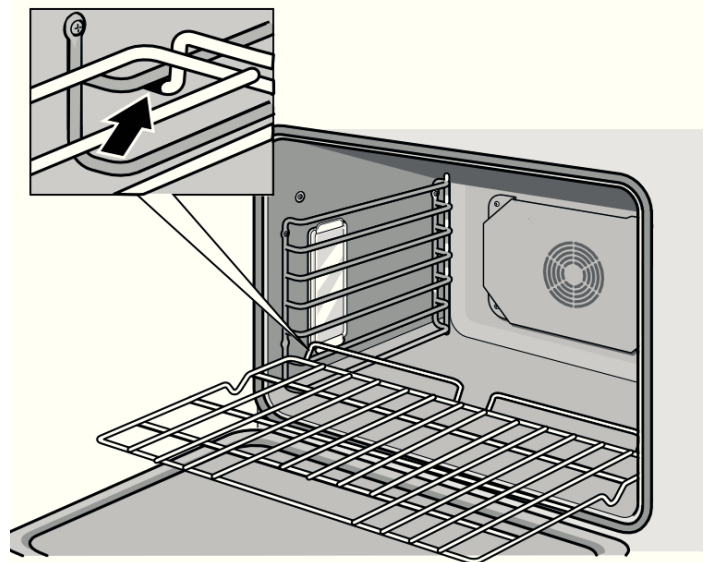
- Para evitar quemaduras, debe colocar los racks del horno en las posiciones deseadas antes de colocar el horno en ON (Encendido). Siempre use guantes para horno cuando el horno esté tibio. Si necesita mover el rack mientras el horno está caliente, no debe dejar que los guantes para horno entren en contacto con los elementos de calentamiento que estén calientes.
- Proceda con cuidado al retirar los racks del horno de la posición de rack más baja, a fin de evitar el contacto con la puerta del horno caliente.
- Para evitar posibles lesiones o daños al electrodoméstico, asegúrese de que los racks estén instalados exactamente según las instrucciones de instalación y no hacia atrás ni boca abajo.

Rack plano

El rack está diseñado con un tope para que no se salga por completo del horno y no se incline.

Introducir el rack en el horno:

1. Tome el rack firmemente de ambos lados.
2. Introduzca el rack (ver la imagen).



3. Incline hacia arriba el rack para que se detenga al insertarse en la guía del rack.
4. Coloque el rack en posición horizontal y empuje el resto hacia adentro hasta el tope.
El rack debe estar derecho y plano, no torcido.

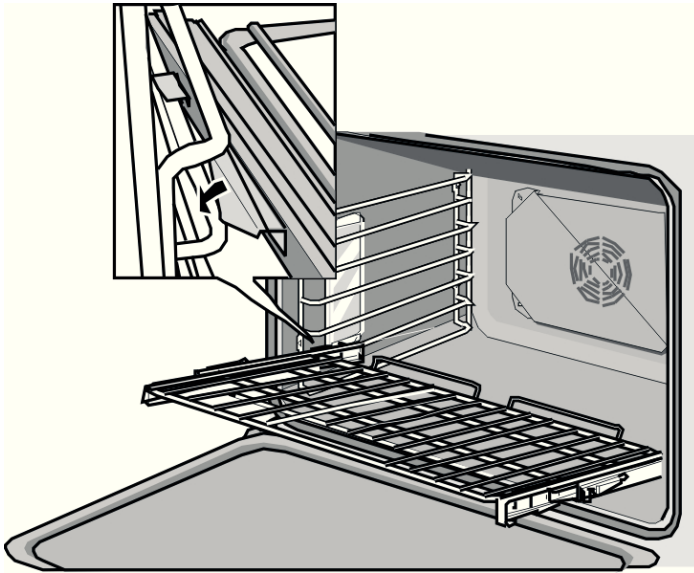
Retirar el rack del horno:

1. Tome el rack firmemente de ambos lados y jálelo hacia usted.
2. Cuando llegue al tope, inclínelo hacia arriba y jale el resto hacia afuera.

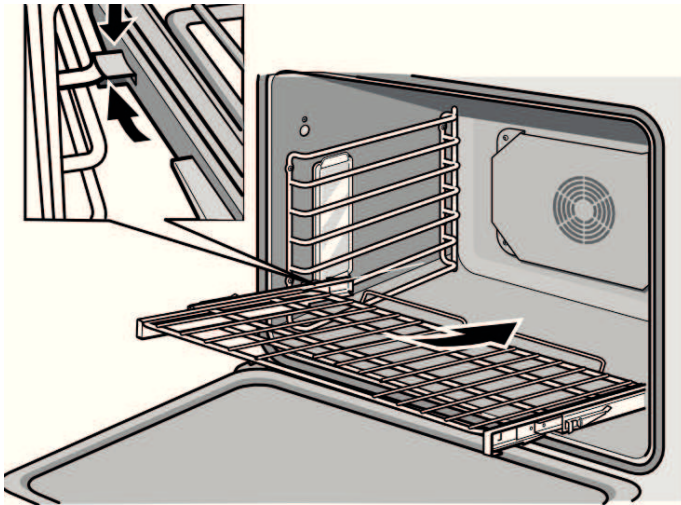
Rack telescópico

Para insertar el rack telescópico en el horno:

1. Sostenga el rack ligeramente en ángulo.

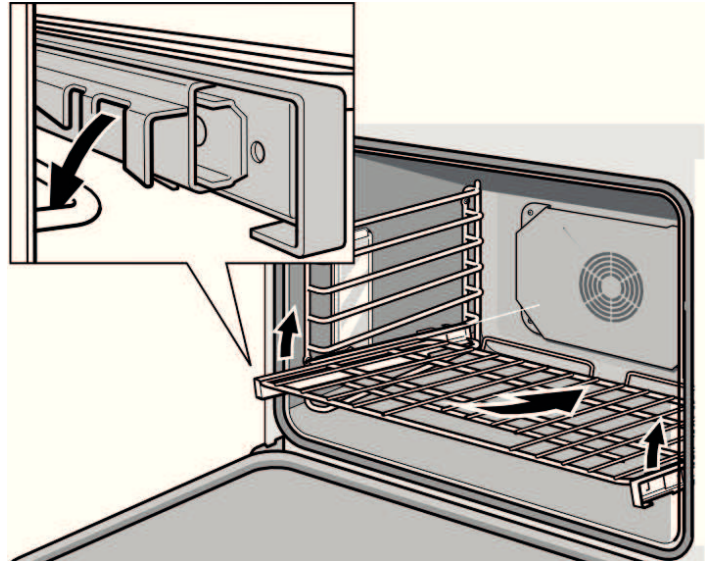


2. Enganche los ganchos traseros en los soportes del accesorio.
3. Sostenga el rack derecho.
4. Empuje el rack hacia adentro hasta que esté a nivel con los ganchos delanteros.



5. Levante el rack.
6. Empuje el rack hacia adentro por completo.
7. Enganche los ganchos delanteros del rack en los soportes del accesorio.

Esto es muy importante para asegurar que el rack esté instalado correctamente (consulte la imagen ampliada).

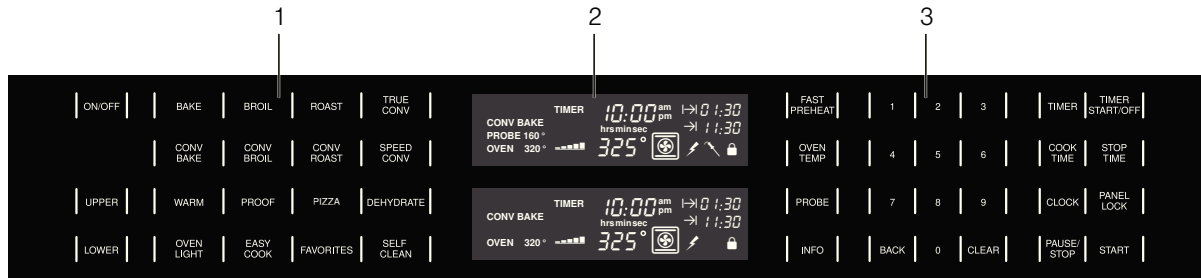


⚠ ATENCION

Para evitar posibles lesiones o daños al electrodoméstico, asegúrese de que el rack telescópico esté instalado exactamente según las instrucciones de instalación y no al revés ni boca abajo.

Control

Este es un panel de control de un horno doble. Su panel de control puede ser ligeramente diferente.



1	Botones digitales de modos de cocción
2	Pantalla
3	Botones numéricos




Botones digitales





Sólo tiene que presionar ligeramente para usarlos. Los botones digitales no funcionan si presiona varios botones juntos a la vez, como sucede al limpiarlos.

ON/OFF	Enciende y apaga el horno.
UPPER	Presione este botón para seleccionar el horno superior.
LOWER	Presione este botón para seleccionar el horno inferior.
OVEN LIGHT	Enciende o apaga la luz del horno. No se puede encender la luz durante el proceso de autolimpieza.
EASY COOK	Presione este botón para seleccionar el menú de cocción fácil..
FAVORITES	Presione este botón para seleccionar el menú de favoritos.
FAST PREHEAT	Activa o desactiva la función de precalentado rápido.
OVEN TEMP	Muestra la temperatura del horno programada. Cuando la temperatura aparece en la pantalla, puede modificarla con los botones digitales numéricos.
PROBE	Presione este botón para programar la temperatura de la sonda.
INFO	Presione este botón para ver información sobre el modo de horno actual.
TIMER	Presione este botón para programar el temporizador.
TIMER START/OFF	Pone en funcionamiento el temporizador o lo detiene.
COOK TIME	Se utiliza para configurar un modo programado. Al término del tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

STOP TIME	Se usa para retrasar el inicio del modo programado. Al ingresar la hora de finalización, el horno calcula automáticamente la hora de inicio adecuada.
CLOCK	Presione este botón para programar el reloj.
PANEL LOCK	Presione el bloqueo de panel durante cuatro segundos para activarlo o desactivarlo. Impide que el horno se encienda o que se modifiquen los valores accidentalmente.
PAUSE/STOP	Presione el botón una vez para hacer una pausa. Presione el botón dos veces para detener el horno y borrar el modo de horno programado. Presione este botón durante dos segundos para apagar el horno.
START	Confirma los valores y pone en funcionamiento el horno. Enciende el horno después de haber presionado PAUSE (PAUSA).
CLEAR	Borra los últimos datos ingresados.
BACK	Regresa a la pantalla anterior.

Símbolos que aparecen en la pantalla

	Símbolo de modo de cocción - muestra los elementos de cocción que están activos para el modo seleccionado. El símbolo también muestra un ventilador si se utiliza el ventilador de convección en el modo seleccionado.
	Símbolo de precalentado rápido - aparece cuando está activada la función Fast Preheat (Precalentar rápido).
	Indicador de bloqueo de puerta - aparece durante y después del modo de autolimpieza cuando la puerta está bloqueada. NO intente abrir la puerta cuando esté el símbolo de bloqueo.

	Símbolo de la sonda - aparece cuando el horno detecta una sonda.
	Símbolo de tiempo de cocción - se usa junto con el modo Cook Time (Tiempo de cocción). Muestra la cantidad de tiempo que funcionará el modo de horno antes de apagarse automáticamente.
	Símbolo de hora de finalización - se usa para retrasar el inicio de un modo de horno programado. Muestra la hora del día en que finalizará automáticamente el modo de horno.
	Monitor de precalentado - muestra el progreso del proceso de precalentado. Cuando las cinco barras están encendidas, el proceso de precalentado ha finalizado. Algunos modos comienzan con todas las barras encendidas.

Operación

Acerca del aparato

Su nuevo horno combina funciones conocidas, resultados de cocción superior y una operación sencilla. El modo "Easy Cook" (Cocción fácil) permite seleccionar el tipo de alimento deseado usando el menú de la pantalla. El horno comienza a funcionar automáticamente, usando el modo de cocción y la temperatura correctos.

Si al cocinar un plato le sale muy bien, puede almacenar los valores para este plato en "Favorites" (Favoritos) y volverlos a usar en cualquier momento.

Este horno también puede brindar ayuda después de cocinar: Gracias al modo "Self-Clean" (Autolimpieza), las horas que pasaba fregando las esquinas más oscuras del horno son parte del pasado. El horno quema los residuos en forma sencilla y fácil. Lo único que le queda por hacer es sacar las cenizas que quedan en el horno después de que finaliza el proceso de autolimpieza.

La claridad de las etiquetas de los botones digitales facilita la operación del horno. Además, los mensajes de la pantalla brindan ayuda al ajustar los valores. Este manual incluye todas las instrucciones para operar el horno.

Antes de usar el horno por primera vez

- El horno debe ser correctamente instalado por un técnico calificado antes de comenzar a usarse.
- Retire todo el material de embalaje del interior y exterior del horno.
- Mientras está frío, límpielo con un paño húmedo limpio y séquelo.
- Es posible que sienta un ligero olor durante los primeros usos; esto es normal y dejará de ocurrir.
- Los resultados de cocción óptimos dependen de que se utilicen los utensilios de cocina correctos.

- Lea y comprenda todas las precauciones de seguridad y la información del Manual de uso y cuidado antes de usar el producto.
- Ejecute las siguientes secciones antes de la operación:

Funciones básicas

Encender y apagar el horno

Presione **ON/OFF** (ENCENDER/APAGAR) para encender el horno. En la pantalla aparecerán el último modo de calentamiento seleccionado y la temperatura predeterminada.

Presione **ON/OFF** (ENCENDER/APAGAR) nuevamente para apagar el horno. El horno vuelve al modo Standby (En espera).

Hornos dobles: Para apagar solo un horno, seleccione la cavidad del horno correspondiente con **UPPER** (SUPERIOR) o **LOWER** (INFERIOR). Luego presione **ON/OFF** (ENCENDER/APAGAR) en el término de 10 segundos.

Programar el idioma

El idioma predeterminado de la pantalla es el inglés. Sin embargo, puede cambiar el idioma en los valores del usuario.

Consejo: Para acceder al menú, el horno debe estar apagado.

Para programar el idioma:

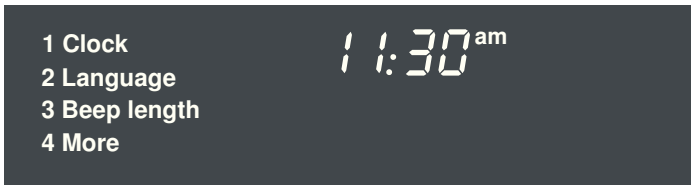
1. Presione INFO (INFORMACIÓN).

En la pantalla aparecen los valores del usuario:

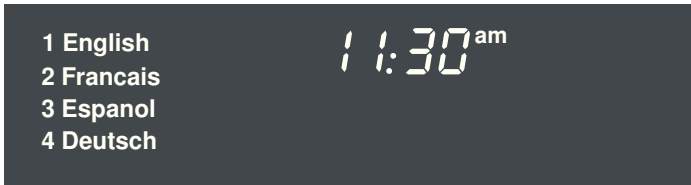
User settings
1 standard
2 custom

11:30^{am}

- Presione 2 para "custom" (personalizado).
En la pantalla aparece el siguiente menú:



- Presione 2 para "Language" (Idioma).
En la pantalla aparecen los idiomas disponibles:



- Use los botones numéricos para seleccionar su idioma preferido.
A partir del paso 2, la pantalla aparece en el idioma que usted seleccionó.

Consejos:

- Presione INFO (INFORMACIÓN) para salir de los valores del usuario.
- Presione BACK (VOLVER) para volver a la pantalla anterior.
- Para obtener más información sobre los valores del usuario, consulte la sección "Valores del usuario".

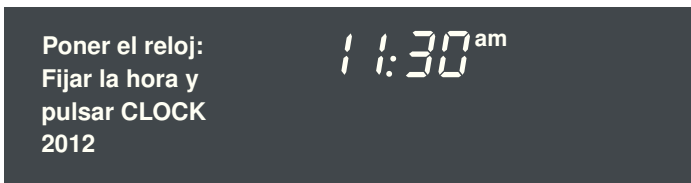
Programar la fecha y la hora

Su horno nuevo incluye funciones de tiempo para las cuales se deben programar la fecha y la hora actuales. Por lo tanto, primero es necesario programar el reloj y la fecha. El texto de la pantalla lo guiará paso a paso por el menú.

Para acceder al menú "Clock" (Reloj), no deben estar en marcha el temporizador ni el tiempo de cocción.

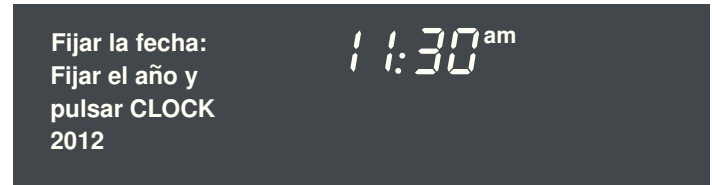
Para programar el reloj:

- Presione CLOCK (RELOJ).
- Ingrese la hora actual; por ejemplo, para las 11:30, presione los botones 1 1 3 0.
En la pantalla aparece la hora programada:



- Presione CLOCK (RELOJ).
- Presione 1 para am o 2 para pm (modo de 12 horas).

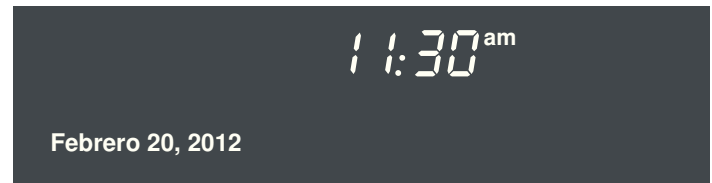
El reloj está programado y funcionando. Aparece el elemento de menú "Set date" (Programar fecha):



Para programar la fecha:

- Programe el reloj como se describe anteriormente.
- Ingrese el año actual; por ejemplo, para 2012, presione los botones 2 0 1 2.
- Presione CLOCK (RELOJ).
- Ingrese el mes actual (1-12).
- Presione CLOCK (RELOJ).
- Ingrese el día actual del mes.
- Presione CLOCK (RELOJ).

La fecha está programada. Aparecen la fecha y la hora:



Consejos:

- Presione BACK (VOLVER) para volver a la pantalla anterior.
- Presione CLEAR (BORRAR) para borrar el último número ingresado.

Valores del usuario

Los valores del usuario le permiten personalizar su horno. Use este menú para modificar los siguientes valores:

Ele-mento de menú	Descripción	Predeterminado
Reloj	Modo de presentación: 12 horas o 24 horas	12 horas
Idioma	Programación del idioma: English, Français, Español, Deutsch	English
Dur. Pitido	Programación de la duración de bip: corto, mediano, largo	mediano
Pitido	Bips para cada botón: Sí o No	Sí
Temp. F o C	Modo de temperatura: Fahrenheit (°F) o Celsius (°C)	Fahrenheit
Peso	Modo de peso: lbs. o kg	lbs.

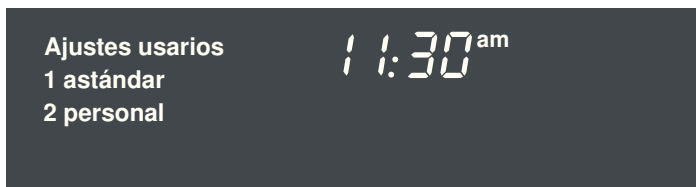
Elemento de menú	Descripción	Predeterminado
Compen. Temp.	Establece el valor de compensación. Esta función es útil si ve que los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. Cuando selecciona un valor de compensación, la temperatura real del horno aumenta o disminuye en este valor.	0
Sabatino	Función "Sabbath Mode" (Modo de día de descanso sabático): Encendido u Apagado	Encendido

Para modificar estos valores:

El horno debe estar apagado y el temporizador no debe estar en marcha para poder acceder al menú "User Settings" (Valores del usuario).

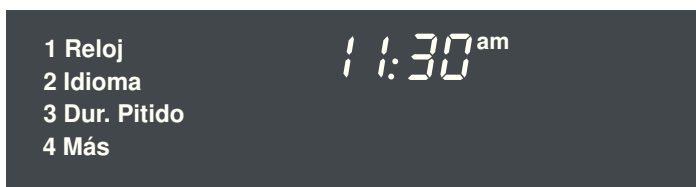
1. Presione INFO (INFORMACIÓN).

Aparece un menú:



2. Presione 2 para "personal".

Aparece el primer menú:



3. Seleccione el elemento de menú deseado.

Consejos:

- Presione INFO (INFORMACIÓN) para salir de los valores del usuario.
- Presione BACK (VOLVER) para volver al menú anterior.
- Para volver a establecer los valores predeterminados, seleccione "standard" (estándar) en el menú.

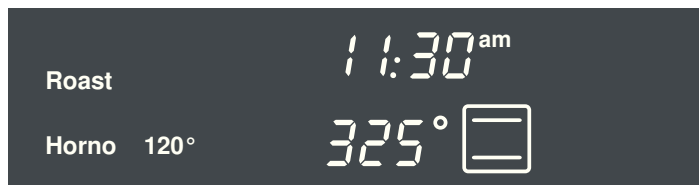
Selección del horno superior o inferior

Para programar un modo de calentamiento y la temperatura en un horno doble, el horno correspondiente debe estar activado. Para seleccionar un horno, presione UPPER (SUPERIOR) o LOWER (INFERIOR).

Programar el modo de horno y la temperatura

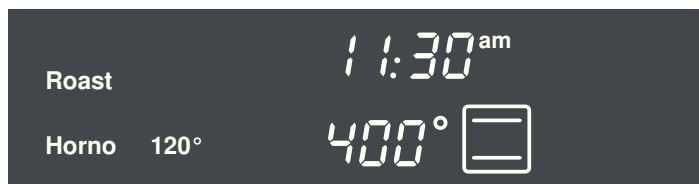
Para programar el modo de horno y la temperatura:

1. Presione ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) para encender el horno.
2. Hornos dobles: seleccione el horno deseado presionando UPPER (SUPERIOR) o LOWER (INFERIOR).
3. Presione el modo de horno deseado. En la pantalla aparecerán la temperatura del horno, el símbolo del modo de horno, el nombre y la temperatura predeterminada actuales:



4. Ingrese la temperatura; por ejemplo, presione 4 0 0 para indicar 400°.

En la pantalla aparece la temperatura seleccionada:



5. Presione START (INICIO).

El horno comienza a funcionar.

Monitor de precalentado:

Mientras el horno se está precalentando, en la pantalla aparece la temperatura actual del horno. Junto a la temperatura actual, hay un monitor de precalentado que se completa con cinco barras cuando el horno se va calentando. Cuando alcanza la temperatura especificada, se ven las cinco barras y se escucha un bip.

Consejos:

- Los rangos de temperaturas ajustables son limitados. Si se ingresa una temperatura que no es válida, en la pantalla aparece un mensaje.
- El modo de cocción y la temperatura se pueden cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento del horno.
- Presione INFO (INFORMACIÓN) una vez para obtener información sobre el modo de cocción seleccionado. Presione INFO (INFORMACIÓN) dos veces para obtener información sobre la posición de rack recomendada.

Limitación del tiempo de calentamiento

El tiempo máximo de calentamiento es limitado. Si usted se olvida de apagar el horno, este se apaga automáticamente después de un tiempo determinado (ver tabla a continuación), a menos que esté usando el modo Easy Cook (Cocción fácil) o esté programado con Cook Time (Tiempo de cocción).

El tiempo máximo permitido para el modo Dehydrate (Deshidratador) es 48 horas. El tiempo máximo para el modo Sabbath Mode (Modo de día de descanso sabático) es 74 horas. Para todos los demás modos de cocción, el tiempo máximo permitido depende de la temperatura:

Temperatura en °F	Temperatura en °C	Tiempo máx. permitido sin actividad
100-200	38-93	24 h
201-550	94-288	12 h

Se detiene el calentamiento hasta que se modifica un valor.

Bloqueo de panel (Panel Lock)

El bloqueo de panel es un mecanismo de seguridad para niños para impedir que enciendan el horno o cambien su programación accidentalmente.

Para activar el bloqueo de panel, presione el botón PANEL LOCK (BLOQUEO DE PANEL) durante cuatro segundos. En la pantalla aparecerá el mensaje "Panel locked" (Panel bloqueado).

Para desactivar el bloqueo de panel, presione el botón PANEL LOCK (BLOQUEO DE PANEL) durante cuatro segundos. El mensaje de la pantalla desaparecerá.

Cuando el bloqueo de panel está activado, todos los botones están bloqueados, excepto los siguientes:

- COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN): Apaga el bip cuando finaliza el tiempo de cocción.
- TIMER (TEMPORIZADOR): Apaga el bip cuando finaliza el temporizador.
- ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO): Apaga el horno.

Temporizador (Timer)

Los hornos dobles tienen dos temporizadores que se pueden programar: El Temporizador 1 se encuentra en la pantalla superior y el Temporizador 2 se encuentra en la pantalla inferior. La pantalla correspondiente debe estar activada para programar el temporizador.

Para programar el temporizador:

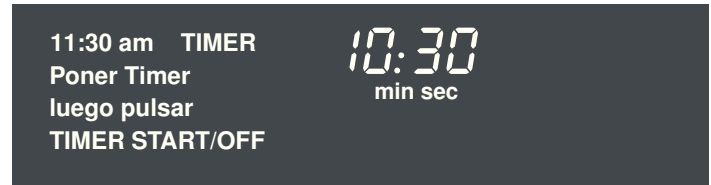
1. Presione TIMER (TEMPORIZADOR).

Presione una vez para mostrar "hours : minutes" (horas : minutos).

Presione dos veces para mostrar "minutes : seconds" (minutos : segundos).

2. Ingrese la duración de tiempo; por ejemplo, 10 3 0 para 10 minutos y 30 segundos.

En la pantalla aparece el tiempo ingresado:



3. Presione TIMER START/OFF (INICIO/APAGADO DEL TEMPORIZADOR).

El temporizador comienza a funcionar.

Cuando finaliza el temporizador, se escucha un bip. Presione TIMER START/OFF (INICIO/APAGADO DEL TEMPORIZADOR). Se cancelan el temporizador y el bip. También puede cancelar un temporizador en marcha presionando TIMER START/OFF (INICIO/APAGADO DEL TEMPORIZADOR).

Para modificar un temporizador en marcha:

1. Presione TIMER (TEMPORIZADOR).

El temporizador se detiene.

2. Programe un nuevo tiempo.

El tiempo anterior se borra al ingresar el primer número del tiempo nuevo.

3. Presione TIMER START/OFF (INICIO/APAGADO DEL TEMPORIZADOR).

El temporizador comienza a funcionar.

Consejos:

- El tiempo máximo que se puede programar el temporizador es 24 horas.
- El temporizador no se modifica al modificar otros valores.

Precalentar rápido (Fast Preheat)

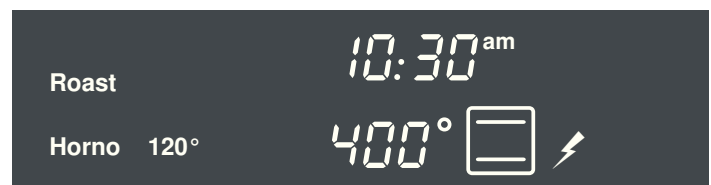
La función Fast Preheat (Precalentar rápido) calienta el horno más rápido que la función de precalentado estándar. El modo Fast Preheat (Precalentar rápido) se encuentra disponible para los modos de cocción Bake (Hornear), Roast (Asar), Convection Bake (Hornear por convección), Convection Roast (Asar por convección), True Convection (Convección real) y Pizza.

Para programar la función Fast Preheat (Precalentar rápido):

1. Programe el modo de horno y la temperatura normalmente.

2. Presione FAST PREHEAT (PRECALENTAR RÁPIDO).

En la pantalla aparece el símbolo ⚡ :



3. Presione START (INICIO).

El horno está precalentado cuando se ven todas las barras y se escucha un bip. El proceso de precalentado rápido ha finalizado. Desaparece el símbolo ⚡.

Consejo: Para usar la función Fast Preheat (Precalentar rápido), la temperatura debe programarse al menos en 200 °F (100 °C). La función Fast Preheat (Precalentar rápido) queda encendida aunque cambie a otro modo de cocción después de iniciar la función Fast Preheat (Precalentar rápido). Si la función Fast Preheat (Precalentar rápido) no está disponible para el modo nuevo, se activa el proceso de precalentado estándar.

Funciones especiales

Las funciones especiales le darán mayor comodidad al cocinar. Obtendrá más información sobre estas funciones especiales en las siguientes secciones.

- Tiempo de cocción (Cook Time)
- Hora de finalización (Stop Time)
- Sonda (Probe)
- Cocción fácil (Easy Cook)
- Favoritos (Favorites)
- Modo de día de descanso sabático (Sabbath Mode)

Tiempo de cocción (Cook Time)

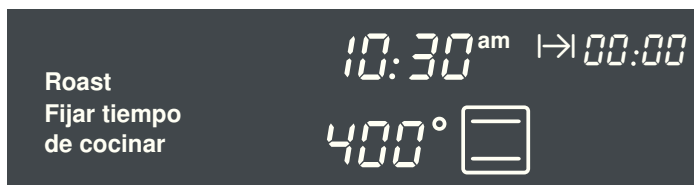
Use la función COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) para operar el modo de horno durante un período determinado. El horno comienza a funcionar de inmediato y, luego, se apaga automáticamente cuando finaliza el tiempo programado.

⚠ ATENCION

Para mantener la seguridad de los alimentos, no deje alimentos en el horno durante más de una hora ni antes ni después de cocinar.

Para programar la función Cook Time (Tiempo de cocción):

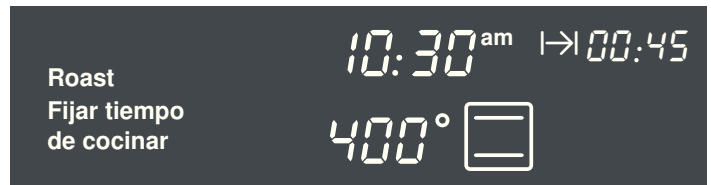
1. Programe el modo de horno y la temperatura.
2. Presione COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN). En la pantalla aparecerán el modo de horno especificado, la temperatura y el símbolo:



3. Ingrese el tiempo de cocción en horas y minutos. Por ejemplo, para 45 minutos, presione los números 0 4 5.

Consejo: También se pueden presionar sólo dos números (p. ej., 4 y 5) y confirmar con COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN).

El tiempo de cocción programado ahora aparece junto al símbolo:



4. Presione START (INICIO).

El horno comienza a funcionar. Al término del tiempo de cocción programado, el horno se apaga y se escucha un bip. Abra la puerta del horno o presione COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) para apagar el sonido del bip.

Para modificar el tiempo de cocción una vez que el horno ha comenzado a funcionar, presione COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN). Puede programar un nuevo tiempo de cocción.

Consejos:

- No puede usar la función Cook Time (Tiempo de cocción) al utilizar una sonda.
- El valor máximo de Cook Time (Tiempo de cocción) permitido en el modo de presentación de 12 horas es 11:59 horas, o 23:59 horas en el modo de presentación de 24 horas. Para cambiar el modo de presentación, consulte la sección "Valores del usuario".

Hora de finalización (Stop Time)

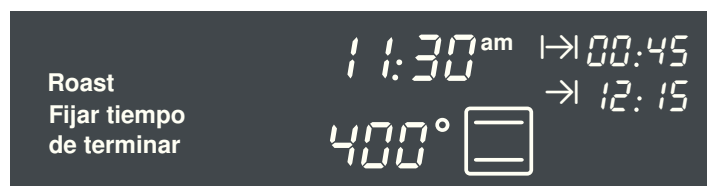
Use la función Stop Time (Hora de finalización) para retrasar el inicio de un tiempo de cocción. Ingrese la hora a la que desea que finalice el modo. El horno calcula la hora de inicio adecuada. Comienza a funcionar y se detiene automáticamente.

⚠ ATENCION

Para mantener la seguridad de los alimentos, no deje alimentos en el horno durante más de una hora ni antes ni después de cocinar.

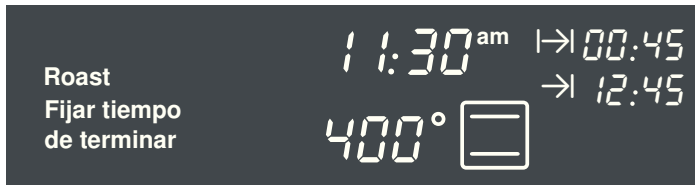
Para programar Stop Time (Hora de finalización):

1. Primero programe un tiempo de cocción.
2. Presione STOP TIME (HORA DE FINALIZACIÓN). El modo del horno, la temperatura y el símbolo → aparecen en la pantalla:

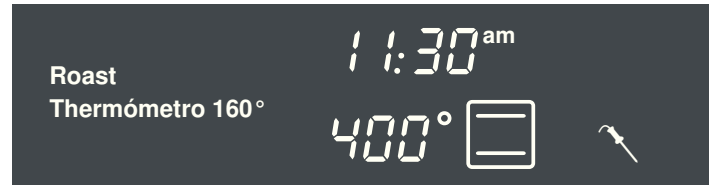


3. Ingrese la hora de finalización. Por ejemplo, para las 12:45, presione los números 1, 2, 4 y 5.

La hora de finalización programada ahora aparece junto al símbolo →I:



En la pantalla aparecerán la temperatura predeterminada (160°) y el ícono de la sonda:



4. Presione START (Inicio).

El horno entra en modo con retraso. El horno se enciende cuando llega la hora de inicio (en este ejemplo, 12:00 p.m.). Al término del tiempo de cocción programado, el horno se apaga y se escucha un bip. Abra la puerta del horno o presione COOK TIME (Tiempo de cocción) para apagar el sonido del bip.

Para cambiar un modo programado con retraso sin poner el horno en funcionamiento, presione STOP TIME (Hora de finalización). Usted puede programar luego una nueva hora de finalización y modificar el modo del horno y la temperatura.

No use un horneado con retraso si el horno ya está caliente.

Consejos:

- El valor máximo permitido para la hora de finalización en el modo de presentación de 12 horas es 11:59 horas, o 23:59 horas en el modo de presentación de 24 horas.
- También es posible programar una hora de finalización sin programar un tiempo de cocción. Luego, el horno comienza a funcionar de inmediato y se detiene automáticamente.

Sonda (Probe)

La sonda mide la temperatura interna de los alimentos. Se puede utilizar en los modos de cocción Bake (Hornear), Roast (Asar) y todos los modos por convección, salvo Convection Broil (Asar con calor directo por convección).

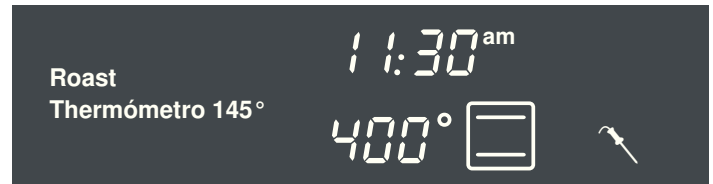
Introduzca la punta de la sonda en el lugar de la carne donde penetre la menor cantidad de calor. La mejor ubicación es en la parte central y más gruesa de la carne. Asegúrese de que la sonda no esté tocando la grasa ni los huesos, ni partes del horno o del recipiente.

Para usar la sonda:

1. Introduzca la sonda en la carne, como se describe anteriormente.
2. Conecte la sonda al horno.
Nota: para prevenir quemaduras, no intente introducir la sonda en un horno caliente.
3. Programe el modo de cocción y la temperatura.
4. Presione PROBE (SONDA).

5. Programe la temperatura interna para la sonda; por ejemplo, presione 1 4 5 para programar la temperatura de la sonda en 145°. Consulte las temperaturas internas adecuadas en los cuadros de cocción.

En la pantalla aparece la temperatura de la sonda ajustada:



6. Presione START (INICIO).

Una vez que ha alcanzado la temperatura de la sonda, el horno se apaga y se escucha un bip. Abra la puerta del horno y apague el bip. El ícono de la sonda desaparece al retirar la sonda.

La temperatura de la sonda puede modificarse en cualquier momento presionando PROBE (SONDA) e ingresando la nueva temperatura.

Consejos:

- El modo Probe (Sonda) no se encuentra disponible cuando se ha programado el tiempo de cocción..
- El rango para la temperatura interna es de entre 135 °F y 200 °F (60 °C y 100 °C).
- No guarde la sonda en el horno.
- Siempre use el mango de la sonda para introducirla y retirarla.
- Siempre use un agarrador para retirar la sonda porque esta se calienta.
- Para modelos de hornos dobles, la sonda sólo está disponible para el horno superior.

Cocción fácil (Easy Cook)

El modo Easy Cook (Cocción fácil) contiene funciones con valores preprogramados. El modo de calentamiento, la temperatura y el tiempo de cocción se activan automáticamente en función de los elementos que elija en los menús. Sin embargo, puede modificar la temperatura y el tiempo de cocción manualmente.

⚠ ATENCION

Para mantener la seguridad de los alimentos, no deje alimentos en el horno durante más de una hora ni antes ni después de cocinar.

Se encuentran disponibles los siguientes alimentos:

Categoría	Alimento	Programa	Peso (lb)	Posición de rejilla
Cosas hornead	Galletas	Una rejilla	sin peso	3
		Dos rejillas	sin peso	1+4
		Tres rejillas	sin peso	1+3+5
	Pasteles	Pastel plano	sin peso	3
		Magdalenas	sin peso	3
		Pastel redondo	sin peso	3
	Panecillos	-	sin peso	3
	Brownies	-	sin peso	3
Pay y Pizza	Pizza gruesa		sin peso	3
	Pizza delgada		sin peso	3
	Pay congelado		sin peso	3
	Pay fresco		sin peso	2
Aves	Pollo	Pollo entero	3.5-5.0	2
		Pechuga pollo	sin peso	3
	Pavo	Entero s/rell.	10.0-25.0	1
		Pechuga	4.0-8.0	2
Carnes	Res asado	Vuelta y vuelt	3.0-5.5	2
		Medio	3.0-5.5	2
	Lomo puerco	Deshuesado	1.5-6.0	2
	Jamón		6.0-10.0	2

Para programar el modo Easy Cook (Cocción fácil):

1. Presione EASY COOK (COCCIÓN FÁCIL).

En la pantalla aparece el menú "Easy Cook" (Cocción fácil):



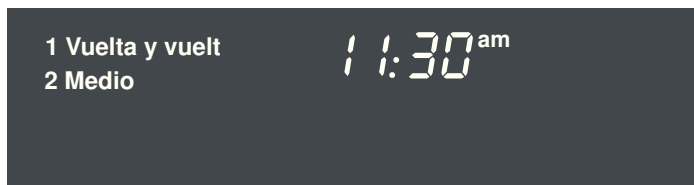
2. Seleccione la función con los botones numéricos; por ejemplo, presione 4 para "Carnes".

Aparece un submenú:



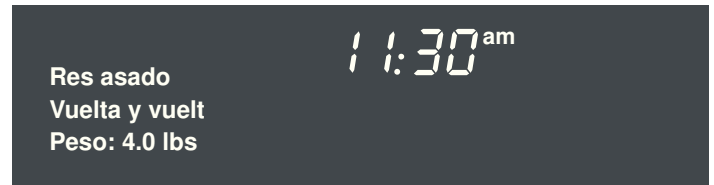
3. Seleccione el tipo de alimento que desea cocinar. Por ejemplo, presione 1 para "Res asado".

Aparece un submenú:



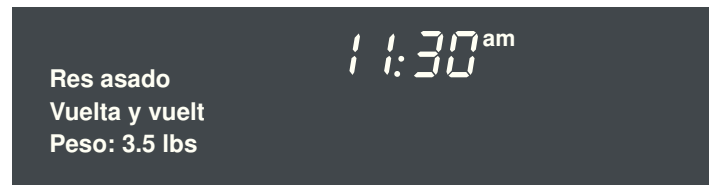
4. Elija el grado de cocción.

En la pantalla aparece el peso sugerido (si corresponde):



5. Use los botones numéricos para seleccionar el peso; por ejemplo, presione 3 5 para indicar 3.5 lb.

En la pantalla aparece el peso programado:



6. Presione START (INICIO).

En la pantalla aparece el tiempo de cocción programado restante. La hora en la que finalizará la cocción del alimento aparece en la pantalla junto al símbolo de hora de finalización. Al término del tiempo programado, el horno se apaga y se escucha un bip. Abra la puerta del horno o presione COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) para apagar el sonido del bip.

Consejos:

- Al usar un programa automático, no es necesario precalentar el horno al asar carnes o aves.

- Se pueden modificar la temperatura del horno y el tiempo para algunos programas.
- Envuelva el jamón cortado en espiral con papel de aluminio antes de asarlo.
- Es posible que necesite cubrir el pavo después de haberlo asado durante aproximadamente 2 horas para evitar que se dore demasiado.
- Después de asar la carne de res y de cerdo, deje la carne cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos para que alcance la temperatura interna final.
- La altura del ojo de bife debe ser de 2 ½" a 3".
- Al término del programa automático, mida la temperatura interna de la carne con un termómetro para carne, para garantizar la seguridad de los alimentos.

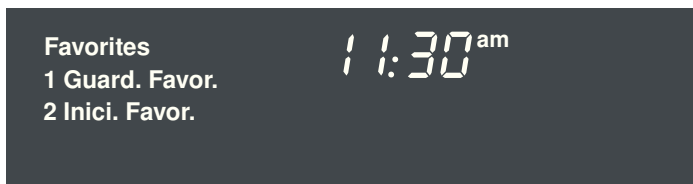
Favoritos

Use la función Favoritos (Favoritos) para almacenar los valores para cocinar sus platos favoritos. Existen cuatro valores de memoria disponibles para esta función. La temperatura, el modo de cocción y el tiempo de cocción se activan automáticamente en función de los elementos almacenados. No obstante, es posible modificar la temperatura y el tiempo de cocción en forma manual.

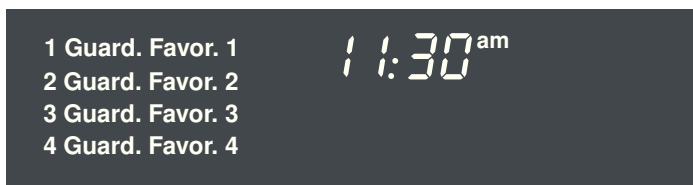
Consejo: También se pueden almacenar valores después de cocinar. En este caso, comience por el paso 2.

Para guardar sus valores favoritos:

1. Seleccione el modo de cocción, el tiempo de cocción y la temperatura para su plato favorito.
2. Presione FAVORITES (Favoritos). Aparece el menú Favoritos (Favoritos):



3. Presione el botón numérico 1 para seleccionar "Save Favorite" (Guardar favorito). En la pantalla aparecen los valores de memoria de 1 a 4:

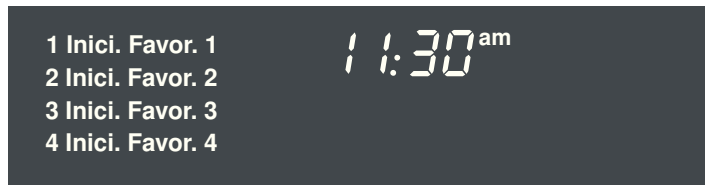


4. Seleccione su valor de memoria deseado. Los valores están almacenados.

Para usar la función Favoritos (Favoritos):

1. Presione FAVORITES (Favoritos).
2. Presione el botón numérico 2 para seleccionar "Start Favorites" (Iniciar favoritos).

En la pantalla aparecen los valores de memoria de 1 a 4:



3. Seleccione su valor de memoria deseado. Comienza el programa almacenado.

Al término del tiempo programado, el horno se apaga y se escucha un bip. Abra la puerta del horno o presione COOK TIME (Tiempo de cocción) para apagar el sonido del bip.

Consejos:

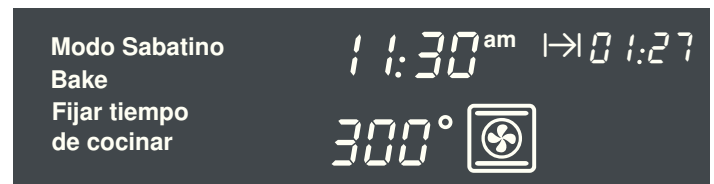
- Presione OVEN TEMP (Temperatura del horno) para modificar la temperatura.
- Presione COOK TIME (Tiempo de cocción) para modificar el tiempo de cocción.

Modo de día de descanso sabático (Sabbath Mode)

El modo Sabbath Mode (Modo de día de descanso sabático) está destinado para las religiones que establecen el requisito de "no trabajar" en el día de descanso sabático. El modo Sabbath Mode (Modo de día de descanso sabático) debe activarse en los valores del usuario (valor predeterminado: On [Encendido]).

Para programar el modo Sabbath Mode (Modo de día de descanso sabático):

1. Presione el botón BAKE (HORNEAR) durante cinco segundos.
2. Presione COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN). Aparecen el símbolo para el tiempo de cocción, el tiempo sugerido (27 horas) y la temperatura:



3. Programe el tiempo deseado; por ejemplo, presione los botones 3 0 0 0 para indicar 30 horas.
4. Presione START (INICIO). El horno comienza a funcionar.

Consejos:

- Mientras usa el modo Sabbath Mode (Modo de día de descanso sabático), sólo está activada la función ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO).
- Puede programar un período de entre 24 y 74 horas.
- La temperatura en el modo Sabbath Mode (Modo de día de descanso sabático) es de 300 °F (149 °C).
- En modelos de hornos dobles: el Modo Sabatino sólo está disponible para un horno por vez, y el otro horno debe estar apagado.

Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico

Consejos generales

Ubicación de moldes

Los resultados del horneado son mejores si los moldes se colocan en el centro del horno. Si hornea más de un molde por rack, deje como mínimo de 1" a 1 ½" de espacio libre alrededor del molde. Al hornear cuatro capas de pasteles al mismo tiempo, distribuya los moldes alternadamente en dos racks, de manera que no queden directamente uno arriba del otro.

Papel de aluminio

▲ AVISO

No utilice papel de aluminio ni recubrimientos de protección para cubrir alguna parte del electrodoméstico, especialmente la base del horno. La instalación de estos recubrimientos puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Precalentar el horno

- Coloque los racks del horno en la posición deseada antes de calentar el horno.
- Precaliente el horno al usar los modos Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección), True Convection (Convección real), Pizza, Convection Broil (Asar con calor directo por convección) y Warm (Calentar).
- El precalentamiento no se usa para los modos Speed Convection (Convección rápida), Roast (Asar), Convection Roast (Asar por convección), Proof (Elevar) ni Dehydrate (Deshidratar).
- Precaliente el horno mientras prepara los ingredientes de la receta o los alimentos.
- Programar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentamiento.
- Una vez que el horno está precalentado, coloque los alimentos lo más rápido posible para minimizar la pérdida de calor y la reducción de temperatura del horno.
- Use la función Fast Preheat (Precalentar rápido) para acelerar el precalentamiento.

Recordatorios sobre el precalentamiento

Su horno cuenta con uno de los tiempos de precalentamiento más rápidos en el mercado utilizando un elemento para hornear oculto. El elemento inferior se encuentra oculto debajo de la parte inferior del horno. Es normal que el tiempo de precalentamiento sea diferente del de su horno anterior, que tenía un elemento expuesto en la parte inferior.

- Limpiar el horno es más fácil, debido a que no hay que limpiar alrededor de un serpentín que se encuentra en la parte inferior del horno. El elemento inferior oculto está protegido contra los residuos y de

los derrames de alimentos. Limpiar los derrames de los excesos es fácil.

- El precalentamiento no es necesario para las carnes, las aves, los guisados y el modo Speed Convection (Convección rápida).
- El tiempo de precalentamiento será más prolongado si el suministro eléctrico de su hogar es inferior a 240 voltios.
- El aumento de la temperatura del horno requerirá un tiempo de precalentamiento más prolongado. Por ejemplo, el tiempo de precalentamiento para 425 °F es más prolongado que el tiempo de precalentamiento para 350 °F.

Al asar con calor directo, precalentar el horno durante 3 a 4 minutos. No precalentar durante más de 5 minutos.

Para obtener mejores resultados

- Use las recomendaciones de cocción como referencia.
- Cuando abra la puerta, ciérrela lo antes posible para evitar la reducción de temperatura.
- Use la luz interna del horno para ver los alimentos por la ventana del horno, en lugar de abrir la puerta frecuentemente.
- Use la función Timer (Temporizador) para controlar los tiempos de cocción.

Moldes y fuentes para hornear

- Las fuentes para hornear de vidrio absorben el calor. Por lo tanto, reduzca la temperatura del horno 25 °F al hornear en recipientes de vidrio.
- Use moldes que logren el dorado deseado. Para obtener masas tiernas, claras y doradas, use utensilios para hornear livianos anodizados o de metal brillante.
- Los moldes oscuros, ásperos u opacos (que no son antiadherentes o anodizados) absorben el calor y hacen que la masa quede más dorada y crujiente. Algunos fabricantes recomiendan reducir la temperatura 25 °F al usar este tipo de molde. Siga las recomendaciones de los fabricantes.
- Las placas para galletas o los utensilios para hornear con aislante pueden aumentar el tiempo de cocción.
- No coloque fuentes para asar ni otros objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No deje la asadera vacía en el horno durante la cocción, dado que podría modificar el rendimiento de la cocción. Guarde la asadera fuera del horno.

Hornear a altas altitudes

Al cocinar a altas altitudes, las recetas y los tiempos de cocción varían.

Para obtener información precisa, escriba a Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Es posible que deba pagar un costo por las guías. Especifique qué guía de preparación de alimentos a altas altitudes desea: información general, pasteles, galletas, panes, etc.

Condensación

Es normal que se evapore cierto grado de humedad de los alimentos durante el proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad de los alimentos. La humedad puede condensarse en cualquier superficie más fría que el interior del horno, como el panel de control.

Hornear (Bake)

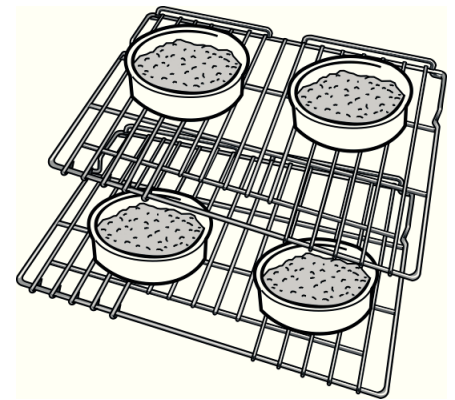
El modo Bake (Hornear) implica cocinar con aire seco y caliente. Tanto el elemento superior como inferior funcionan en ciclos para mantener la temperatura del horno.

El modo Bake (Hornear) puede utilizarse para preparar una variedad de alimentos, desde pastelería hasta guisados. Consulte la temperatura del horno y el tiempo de horneado en las indicaciones de la receta o del envase.

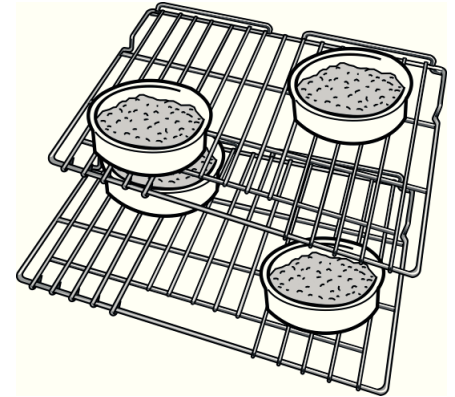
Consejos

- Precaliente el horno si la receta lo recomienda.
- El tiempo de horneado dependerá del tamaño, la forma y el acabado de los utensilios para hornear. En los moldes de metal oscuro o con recubrimientos antiadherentes, los alimentos se cocinan más rápido y se doran más. Los utensilios para hornear con aislante alargan el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- Para obtener los mejores resultados, hornee los alimentos en un rack individual con un espacio de 1 a 1½ pulg., como mínimo, entre los moldes o las fuentes y las paredes del horno.
- Elimine la pérdida de temperatura del horno controlando periódicamente el grado de cocción de los alimentos a través de la ventana, en lugar de abrir la puerta.
- Si se necesitan múltiples racks, use 2 racks como máximo. Para pasteles, use las posiciones de rack 2 y 5; para galletas, usar las posiciones de rack 1 y 4. Distribuya los moldes alternadamente, de manera que no queden directamente uno arriba del otro (consulte el gráfico que figura a continuación). Para obtener más información, consulte "Ubicación de moldes" en la sección "Consejos generales". También se puede usar un modo por convección.

Distribución alternada de los moldes en modo Bake (Hornear) para electrodomésticos de 27 pulg.



Distribución alternada de los moldes en modo Bake (Hornear) para electrodomésticos de 30 pulg.



Hornear por convección (Convection Bake - algunos modelos)

El modo Convection Bake (Hornear por convección) es similar al modo Bake (Hornear). El calor proviene de los elementos de calentamiento superior e inferior. La principal diferencia en el horneado por convección es que el calor circula por todo el electrodoméstico gracias al ventilador de convección.

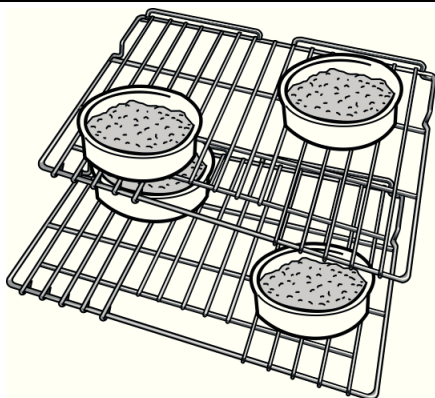
El modo Convection Bake (Hornear por convección) es ideal para pasteles, barras de galletas y panes para aprovechar el calor del fondo y obtener una mejor masa en los alimentos horneados. Los beneficios del modo Convection Bake (Hornear por convección) incluyen:

- Pequeña disminución del tiempo de cocción.
- Mayor volumen (los productos con levadura se elevan más).

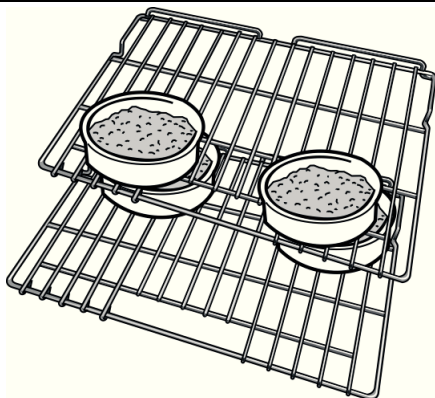
Consejos

- Reduzca 25 °F de la temperatura indicada en la receta. Consulte el cuadro al final del manual.
- Coloque los alimentos en moldes que no sean profundos, sin tapa, como placas para galletas sin laterales.
- Si hornea más de un molde sobre un rack, deje un espacio libre de, como mínimo, 1 a 1½ pulg. alrededor del molde.
- Para pasteles, use las posiciones de rack 2 y 5. Distribuya los moldes alternadamente, de manera que no queden directamente uno arriba del otro (consultar los siguientes gráficos).

Distribución alterna de los moldes en modo Convection Bake (Hornear por convección) para electrodomésticos de 27 pulg.



Distribución alterna de los moldes en modo Convection Bake (Hornear por convección) para electrodomésticos de 30 pulg.



Convección real (True Convection)

El modo True Convection (Convección real) cocina con calor de un tercer elemento que se encuentra detrás de la pared trasera del horno. El calor circula por todo el horno mediante el ventilador de convección.

El modo True Convection (Convección real) es ideal para cocinar porciones individuales de alimentos, como galletas y bizcochos. También sirve para cocinar con varios racks (2 ó 3) al mismo tiempo. Se pueden hornear galletas en 6 racks en forma simultánea. En este caso, el tiempo de horneado aumenta ligeramente. Los beneficios del modo True Convection (Convección real) incluyen:

- Dorado parejo.
- Ahorro de tiempo al poder usar varios racks a la vez.

Consejos

- Reduzca 25 °F de la temperatura indicada en la receta. Consulte el cuadro al final del manual.
- Coloque los alimentos en recipientes bajos, sin tapa, como placas para galletas, sin laterales.
- Si hornea más de un molde por rack, deje como mínimo de 1" a 1 1/2" de espacio libre alrededor del molde.

Asar (Roast)

El modo Roast (Asar) usa los elementos superior e inferior para mantener la temperatura del horno. En este modo, el elemento superior genera calor más intenso que el elemento inferior. Esto logra un dorado mayor del exterior, mientras que el interior queda bien húmedo.

El modo Roast (Asar) es ideal para cortes de carne o de ave grandes.

Consejos

- Use una asadera alta o cubra la fuente con una tapa o papel de aluminio.
- Agregue líquidos, como agua, jugo, vino, caldo o aderezo líquido, para saborizar y humedecer.
- En este modo, se pueden usar bolsas para asar.
- Al asar un pollo o un pavo entero, coloque las alas hacia atrás y ate las patas holgadamente con hilo de cocina.

Asar por convección (Convection Roast)

El modo Convection Roast (Asar por convección) utiliza el calor de los elementos superiores e inferiores, así como también el calor que hace circular el ventilador de convección.

El modo Convection Roast (Asar por convección) es adecuado para preparar cortes de carne y de ave tiernos. The benefits of Convection Roast mode include:

- La cocción es un 25% más rápida que en los modos que no son por convección.
- Se obtiene un buen dorado.

Consejos

- Use la misma temperatura que indica la receta.
- Controle el grado de cocción poco después de haber comenzado a cocinar, dado que el tiempo de asado puede disminuir.
- No cubra la carne ni use bolsas para cocinar.
- Use la asadera y la parrilla provistas con el horno para asar alimentos. También se puede usar un recipiente que no sea profundo, sin cubrirlo.
- Use un termómetro para carne para medir la temperatura interna de la carne.
- Si la carne está dorada como usted quiere, pero aún no está cocida, puede colocar una pequeña tira de papel de aluminio sobre la carne para que no se dore excesivamente.
- Deje la carne cubierta con papel de aluminio entre 10 y 15 minutos después de retirarla del horno.
- Consulte las posiciones de rack recomendadas en el cuadro.

Asar con calor directo (Broil)

El modo Broil (Asar con calor directo) usa el calor intenso irradiado del elemento superior.

El modo Broil (Asar con calor directo) es ideal para cocinar cortes de carne, ave y pescado tiernos y delgados (1 pulg. o menos). También puede usarse para dorar panes y guisados. Siempre use el modo Broil (Asar con calor directo) con la puerta cerrada.

Para usar la asadera y la parrilla:

Para el modo Broil (Asar con calor directo) normal: los alimentos deben colocarse en el centro de la asadera y parrilla.

Los beneficios de asar con calor directo incluyen:

- Cocción rápida y eficiente.
- Cocción sin agregar grasas ni líquidos.

Consejos

- Precaliente el horno entre 3 y 4 minutos. No precaliente durante más de 5 minutos.
- Los bistecs y las chuletas deben tener, al menos, ¾ pulg. de grosor.
- Pincele el pescado y la carne de ave con mantequilla o aceite para que no se peguen.
- Use la asadera y la parrilla incluidas con el horno.
- No cubra la parrilla para asar con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie de cocción, a fin de evitar el humo y las salpicaduras.
- Dé vuelta las carnes una vez durante el tiempo de cocción recomendado (consulte los cuadros que se encuentran al final del libro).
- Al dorar la parte superior de los guisados, use solamente fuentes de metal o de cerámica de vidrio, como Corningware®.
- Nunca use vidrio a prueba de calor (Pyrex®); no tolera las altas temperaturas.

Asar con calor directo por convección (Convection Broil)

El modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección) es similar al modo Broil (Asar con calor directo). Combina el calor intenso del elemento superior con el calor que hace circular el ventilador de convección.

El modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección) es ideal para cocinar cortes de carne, ave y pescado gruesos y tiernos. No se recomienda usar el modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección) para dorar panes, guisados ni otros alimentos. Siempre use el modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección) con la puerta cerrada. Además de los beneficios de asar los alimentos con calor directo del modo estándar, asar con calor directo por convección es más rápido.

Para usar la asadera y la parrilla:

Para el modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección) normal: Los alimentos deben colocarse en el centro de la asadera y parrilla.

Consejos

- Precaliente el horno entre 3 y 4 minutos. No precaliente durante más de 5 minutos.
- Los bistecs y las chuletas deben tener, al menos, 1 pulg. de grosor.
- Use la asadera y la parrilla incluidas con su horno.
- No cubra la parrilla para asar con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie de cocción, a fin de evitar el humo y las salpicaduras.

- Dé vuelta las carnes una vez durante el tiempo de cocción recomendado (consulte los cuadros que se encuentran al final del libro).
- Nunca use vidrio a prueba de calor (Pyrex®); no tolera las altas temperaturas.

Pizza

En el modo Pizza, el calor de los elementos superior e inferior circula en todo el horno mediante el ventilador de convección.

Usar el modo Pizza para pizza fresca o congelada.

Consejos

- Para una corteza crujiente, colocar la pizza directamente sobre la rejilla.
- Para una corteza más blanda, usar una bandeja para pizza.
- Al elevar masa, untar la masa con aceite de oliva y cubrir el bol herméticamente con un envoltorio de plástico para prevenir la formación de costras.
- Esparcir harina de maíz sobre la bandeja para pizza para que no se pegue.
- Si se usa una pala para pizza, esparcir harina de maíz sobre la pala para facilitar el traslado de la masa a la bandeja.
- Si se usa masa para pizza casera precocinada, pinchar la masa con un tenedor antes de hornearla.
- Si se usa una bandeja para pizza, elegir una bandeja perforada y oscura para obtener una corteza más crujiente, y una bandeja no perforada para una corteza más blanda.
- Precalentar la piedra para horneado mientras se calienta el horno.
- Posiciones del rack que deben usarse:
Pizza casera: rack 2
Congelada: siga las indicaciones del fabricante
Piedra para hornear: rack 2
- El ventilador de convección se enciende y apaga cíclicamente en el modo Pizza.

Convección rápida (Speed Convection)

El modo Speed Convection (Convección rápida) utiliza todos los elementos de calentamiento, además del ventilador de convección para distribuir el calor en toda la cavidad del horno en forma pareja. La principal diferencia entre el modo de convección rápida y los demás modos de convección es que no requiere precalentamiento.

El modo Speed Convection (Convección rápida) es ideal para alimentos de preparación rápida congelados, como bastoncitos de pescado o nuggets de pollo. Los beneficios del modo Speed Convection (Convección rápida) incluyen:

- Disminución del tiempo de cocción, dado que no es necesario precalentar el horno.
- Alimentos congelados crujientes y dorados en forma pareja.

Consejos

- Comience a cocinar todos los productos de preparación rápida congelados en el horno frío, sin precalentar. Los alimentos estarán listos en el tiempo de cocción indicado en el envase.
- Siga las instrucciones del envase respecto del tiempo y la temperatura.
- No es necesario dar vuelta los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción recomendado.
- Los alimentos congelados que se venden en recipientes de plástico para microondas no deben usarse en este modo.
- Cocine los alimentos en la posición de rack 3, a menos que el fabricante del producto indique lo contrario.
- Distribuya los alimentos en el recipiente en forma pareja.
- Para hornos dobles, solamente una cavidad está disponible al usar el modo Speed Convection (Convección rápida).

Elevar (Proof - algunos modelos)

En la función Proof (Elevar), el horno usa los elementos superior e inferior para mantener una temperatura baja y así elevar el pan u otras masas con levadura

- Elevar significa que la masa con levadura aumenta de volumen.
- El rango de temperaturas del modo Proof (Elevar) es de 85 °F a 110 °F. (29 °C a 43 °C).
- La temperatura predeterminada en el modo Proof (Elevar) es 100 °F (38 °C).
- Cubra el bol o recipiente holgadamente y use cualquier rack en el que quepa un recipiente de ese tamaño.
- Mantenga cerrada la puerta y use la luz del horno para controlar cómo va aumentando de volumen la masa.

Calentar (Warm)

En el modo Warm (Calentar), los elementos superior e inferior mantienen una temperatura baja en la cavidad del horno para mantener los alimentos a la temperatura ideal para servirlos.

- Use el modo Warm (Calentar) para mantener los alimentos cocinados calientes hasta el momento de servirlos.
- Las temperaturas del modo Warm (Calentar) son de 140 °F-220 °F (66 °C - 107 °C).

- La temperatura predeterminada en el modo Warm (Calentar) es 170 °F.
- Alimentos que deben quedar húmedos, deben taparse con una tapa o papel de aluminio.

ATENCION

Observe estas indicaciones cuando usa el modo de Calentar:

- No use el modo Warm (Calentar) para calentar alimentos fríos.
 - Asegúrese de mantener la temperatura adecuada de los alimentos. El Departamento de Agricultura de los EE. UU. (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda mantener los alimentos calientes a una temperatura de 140 °F (60 °C) o más.
 - NO caliente alimentos durante más de una hora.
-

Deshidratar (Dehydrate)

El modo Dehydrate (Deshidratar) seca los alimentos con el calor de un tercer elemento que se encuentra detrás de la pared trasera del horno. El calor circula por todo el horno mediante el ventilador de convección.

Use el modo Dehydrate (Deshidratar) para secar y/o conservar alimentos como frutas, verduras y hierbas. Este modo mantiene una temperatura baja óptima (100 °F - 160 °F; 38 °C - 71 °C) y a la vez circula el aire caliente para eliminar la humedad lentamente. El horno se mantiene encendido durante 48 horas antes de apagarse automáticamente.

Consejos

- Seque la mayoría de las frutas y verduras a 140 °F (60 °C). Seque hierbas a 100 °F (38 °C) (consulte los ejemplos en el Cuadro para el modo Dehydrate [Deshidratar]).
- Los tiempos de secado varían según la humedad y el contenido de azúcar de los alimentos, el tamaño de las porciones, la cantidad que se desea secar y la humedad del aire. Controle los alimentos cuando haya transcurrido el tiempo de secado mínimo.
- Se pueden usar varios racks de secado (no están incluidos) simultáneamente.
- Trate las frutas con antioxidantes para que no se decoloren.
- Para obtener más información, consulte un libro de conservación de alimentos, en la Oficina de Extensión Cooperativa (Cooperative Extension Office) del condado o en una biblioteca.

Cuadro para el modo Dehydrate

Alimento	Preparación	Tiempo de secado aprox. (h)	Prueba de grado de cocción
Frutas			
Manzanas	Remojadas en un ¼ de taza de jugo de limón y 2 tazas de agua, rodajas de ¼".	11-15	Ligeramente flexibles.
Bananas	Remojadas en un ¼ de taza de jugo de limón y 2 tazas de agua, rodajas de ¼".	11-15	Ligeramente flexibles.
Cerezas	Lávalas y séquelas con una toalla. Retire los huesos de las cerezas frescas.	10-15	Flexibles, coriáceas y gomosas.
Cáscaras de naranja	La parte anaranjada de la piel de la naranja pelada en una capa fina.	2-4	Secas y frágiles.
Gajos de naranja	Rodajas de naranja de ¼".	12-16	Las pieles son secas y frágiles, las frutas son ligeramente húmedas.
Anillos de piña			
• enlatados	Secadas con toalla.	9-13	Blandos y flexibles.
• frescos	Secadas con toalla.	8-12	Blandos y flexibles.
Frambuesas	Lávalas y séquelas con una toalla. Rodajas de ½" de grosor, la piel (parte externa) debe ir hacia abajo en el rack.	12-17	Secas y frágiles.
Verduras			
Pimientos	Lávalas y séquelas con una toalla. Retire la membrana de los pimientos, córtelos en trozos gruesos de aproximadamente 1".	15-17	Coriáceas, sin humedad interna.
Hongos	Lávelos y séquelos con una toalla. Corte el extremo del cabo. Córtelos en rodajas de ⅛".	7-12	Duros y coriáceos, secos.
Tomates	Lávelos y séquelos con una toalla. Córtelos en rodajas finas de ⅛" de grosor, déjelos que drenen bien toda el agua.	15-20	Secos, color rojo ladrillo.
Hierbas			
Orégano, salvia, perejil, tomillo, hinojo	Enjuáguelas y séquelas con una toalla de papel.	Séquelas a 100 °F entre 4 y 6 horas.	Crujientes y frágiles.
Albahaca	Use hojas de albahaca de 3 a 4 pulgadas de la parte superior de la planta. Rocíelas con agua, sacúdalas para eliminar la humedad y dele golpecitos hasta que se sequen.	Séquelas a 100 °F entre 4 y 6 horas.	Crujientes y frágiles.

Limpeza y mantenimiento

Autolimpieza

⚠ AVISO

AL UTILIZAR LA PROGRAMACIÓN DEL PROCESO DE AUTOLIMPIEZA

- En la eliminación de residuos durante el proceso de autolimpieza, se pueden crear pequeñas cantidades de monóxido de carbono, y el aislamiento de fibra de vidrio podría despedir cantidades muy pequeñas de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. Para minimizar la exposición a estas sustancias, permita una buena ventilación con una ventana abierta, o utilice un ventilador o una campana de ventilación.
- No bloquee la(s) ventilación (ventilaciones) del horno durante el ciclo de autolimpieza. Siempre haga funcionar la unidad según las instrucciones de este manual.
- Al realizar el proceso de autolimpieza, confirme que la puerta esté trabada y que no se abrirá. Si la puerta no se traba, no ponga en funcionamiento el modo Self-Clean (Autolimpieza). Comuníquese con el servicio técnico.

Durante el modo Self-Clean (Autolimpieza), el horno se calienta a una temperatura muy alta. Los residuos se queman a esta temperatura.

⚠ ATENCION

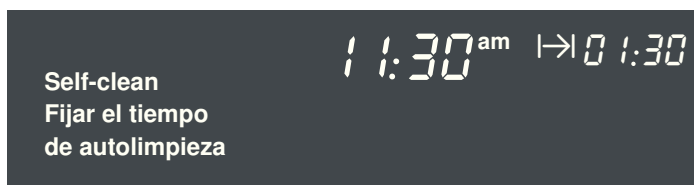
EVITE EL RIESGO DE DAÑOS

- Limpie los excedentes de derrames antes de comenzar el proceso de autolimpieza del horno.
- No limpie las piezas ni los accesorios en el horno autolimpiante.

Para programar el modo Self-Clean (Autolimpieza):

1. Presione SELF CLEAN (AUTOLIMPIEZA).

Aparecerán el símbolo de tiempo de cocción y el tiempo predeterminado





2. Presione COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN).

3. Según el nivel de suciedad, puede cambiar la duración del modo Self-Clean (Autolimpieza) (1:30-2:30 horas). Para cambiar el tiempo de limpieza a 2 horas y 15 minutos (2:15), presione 2 1 5.

4. Presione START (INICIO).

Comienza el proceso de autolimpieza.

El horno está bloqueado durante el modo de autolimpieza. En la pantalla aparece el símbolo . Sólo podrá abrir la puerta del horno cuando desaparezca el símbolo .

Una vez que el horno se haya enfriado, limpie las cenizas que quedaron con una toalla húmeda.

Presione PAUSE/STOP (PAUSA/PARAR) una vez para interrumpir el proceso de autolimpieza. Presione el botón dos veces para parar el proceso de autolimpieza.

Consejos:

- En los modelos de hornos dobles, el proceso de autolimpieza sólo está disponible para un horno por vez, y el otro horno debe estar apagado.
- No se puede encender la luz del horno durante el proceso de autolimpieza.
- El esmalte especial, resistente al calor, y los componentes pulidos del horno se pueden decolorar con el transcurso del tiempo. Esto es normal y no afecta el funcionamiento. Bajo ninguna circunstancia debe intentar tratar la decoloración con esponjillas o limpiadores abrasivos.

Evite usar estos limpiadores

No use limpiadores para hornos comerciales como Easy Off®. Pueden dañar el acabado o las piezas del horno. Ninguna usar esponjillas o limpiadores abrasivos.

Guía de limpieza

Pieza	Recomendaciones
Asadera y parrilla	Lávelas con agua jabonosa caliente. Enjuague bien y séquelas, o frótelas suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza, según las indicaciones. NO limpie la asadera ni la parrilla en el horno autolimpiante.
Rack plano	Lávelo con agua jabonosa caliente. Enjuague bien y séquelo, o frótelo suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza, según las indicaciones. NO limpie el rack en el horno autolimpiante. Si los racks planos se limpian en el horno durante el modo de autolimpieza, perderán su acabado brillante y quizás se traben al deslizarlos. Si esto ocurre, se debe pasar una pequeña cantidad de aceite vegetal por los bordes del rack. Luego, limpie el exceso.

Pieza	Recomendaciones
Rack telescópico	Lávelo con agua jabonosa. Enjuague bien y séquelo, o frótelo suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. Evite poner polvo de limpieza en las guías telescópicas. Es posible que sea necesario volver a lubricarlas. Solo use lubricantes aptos para alimentos, para uso a altas temperaturas, para volver a lubricar las guías. NO limpie el rack en el horno autolimpiante.
Empaque de fibra de vidrio	NO LIMPIE EL EMPAQUE.
Vidrio	Lávelo con jabón y agua o un limpiador para vidrios. Use Fantastik® o Formula 409® para remover las salpicaduras de grasa y las manchas difíciles.
Superficies pintadas	Limpie con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® en una esponja limpia o toalla de papel y limpie. Evite usar agentes de limpieza en polvo, esponjas de lana de acero y limpiadores para hornos.
Superficies de porcelana	Limpie inmediatamente los derrames ácidos como jugos de fruta, leche y tomates con un paño seco. No use una esponja ni un paño húmedo en la porcelana caliente. Cuando se haya enfriado, limpie con agua jabonosa caliente o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® en una esponja húmeda. Enjuague y seque. Para limpiar las manchas difíciles, use una esponja con jabón. Es normal que se formen líneas finas en la porcelana con el transcurso del tiempo debido a la exposición al calor y a los residuos de alimentos.
Superficies de acero inoxidable	Siempre limpie o frote en la misma dirección de la veta. Limpie con una esponja jabonosa; luego, enjuague y seque o rocíe Fantastik® o Formula 409® en una toalla de papel y limpie. Proteja y pula las superficies con Stainless Steel Magic® y un paño suave. Remueva las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco. Use Bar Keeper's Friend® para quitar la decoloración por el calor.

Pieza	Recomendaciones
Superficies de plástico y controles	Cuando se hayan enfriado, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.
Sonda	Limpie con agua jabonosa. No la sumerja. No la lave en el lavavajillas.
Áreas impresas (letras y números)	No use limpiadores abrasivos o solventes a base de petróleo.

Mantenimiento

Reemplazar la luz del horno

▲ ATENCION

AL REEMPLAZAR LA LUZ DEL HORNO:

- Asegúrese de que el electrodoméstico y las luces se hayan enfriado y de que la alimentación eléctrica al electrodoméstico esté apagada antes de cambiar el (los) foco(s). No hacerlo puede ocasionar una descarga eléctrica o quemaduras.
- Las lentes deben estar en su lugar al usar el electrodoméstico.
- Las lentes sirven para proteger el foco contra roturas.
- Las lentes son de vidrio. Manipúlela con cuidado para que no se rompa. El vidrio roto puede causar una lesión.
- El portalámparas tiene corriente cuando la puerta está abierta.

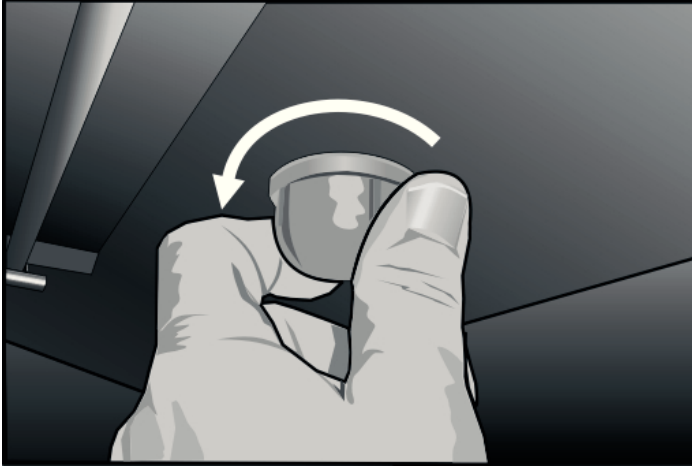
Use únicamente focos halógenos, de 120 voltios, 25 vatios, base G9. Estos focos pueden adquirirse en las tiendas minoristas.

Use un paño seco y limpio para manipular los focos halógenos. Esto aumentará la vida útil del foco.

Indicio: Para algunos usuarios, es posible que sea útil retirar la puerta del horno para facilitar el acceso y la visibilidad. Consulte la siguiente sección: "Cómo retirar la puerta del horno".

Para reemplazar el foco halógeno del techo del horno:

1. Desactive la alimentación eléctrica del horno en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).
2. Retire los racks del horno, si es necesario, para facilitar el acceso a la carcasa del foco.
3. Retire la cubierta de vidrio desatornillándola.

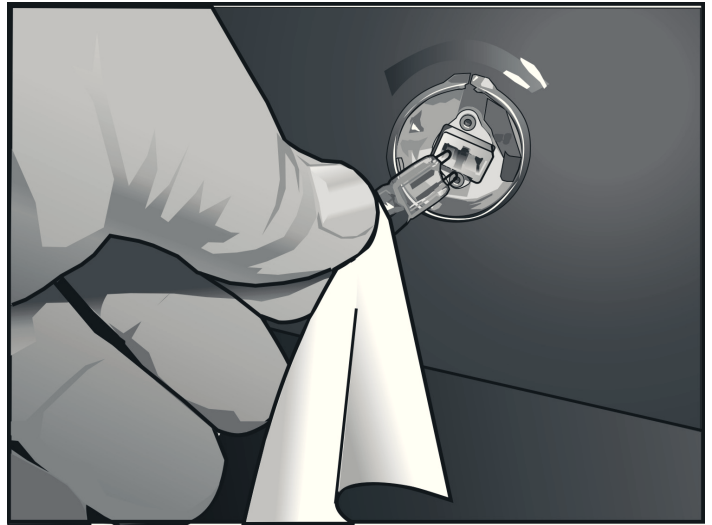


4. El foco halógeno se encuentra en el accesorio de iluminación.



5. Retire el foco halógeno jalándolo hacia afuera de la toma de corriente de 2 pines. Jale hacia abajo y hacia afuera con firmeza.

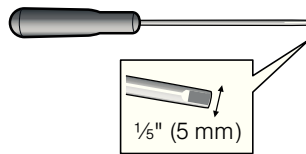
6. Reemplace el foco halógeno por uno nuevo. Tome el foco nuevo con un paño seco y limpio. Presione los 2 pines del foco en los orificios de la toma de corriente hasta que el foco encaje firmemente.



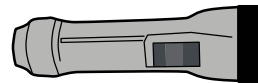
7. Vuelva a atornillar la cubierta de vidrio.
8. Vuelva a activar la alimentación eléctrica en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).

Para reemplazar el foco halógeno de la pared del horno:

Herramientas requeridas:



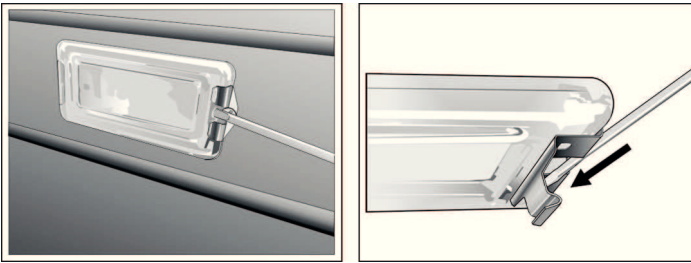
Destornillador angosto de hoja plana (el ancho de la punta de la hoja debe ser de 1/8 pulg. [5 mm] o menos para entrar en la ranura).



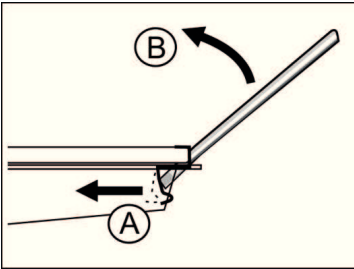
Linterna (para ver los orificios de la toma de corriente, a fin de enchufar las clavijas del foco).

1. Desactive la alimentación eléctrica del horno en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).
2. Retire los racks del horno, si es necesario, para facilitar el acceso a la carcasa del foco.
3. Opcional: retire la puerta del horno para facilitar el acceso y la visibilidad.

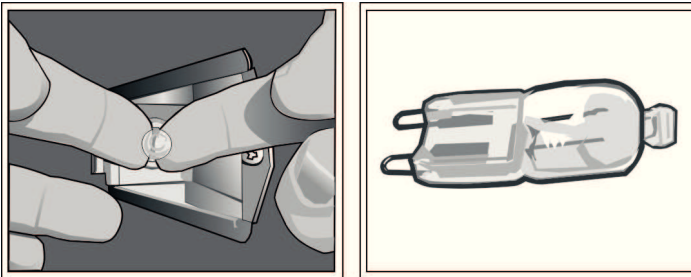
4. Introduzca la punta de un destornillador angosto de hoja plana entre los ganchos de metal a un ángulo de, aproximadamente, 40°. La hoja del destornillador debe poder pasar entre los ganchos de metal, a fin de alcanzar la sujeción interna.



5. (A) Empuje la hoja del destornillador hacia adentro para desenganchar la sujeción de la ranura en la carcasa para la luz.
Sostenga la cubierta de la lente de vidrio, a fin de evitar que se caiga.
6. (B) Saque la lente suavemente alejando el mango del destornillador de la pared del horno. La lente debe separarse con facilidad. No intente forzarla.

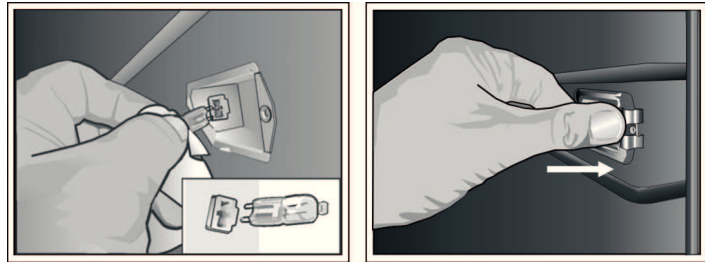


7. Jale el foco halógeno de su portalámparas. Es difícil tomar el foco utilizando una mano. Utilice ambos dedos índices para apretar detrás de la parte redonda del foco y, luego, jale el foco hacia afuera utilizando ambas manos.



8. Reemplace el foco halógeno. Tome el foco nuevo con un paño seco y limpio. Alinee las clavijas del foco con los orificios de la toma de corriente y presione en su lugar.
Si los dedos entran en contacto directo con el foco, puede causarse una falla temprana del foco.

9. Coloque la cubierta de vidrio nuevamente introduciéndola en el gancho de montaje y presionando el extremo más cercano a usted hacia la carcasa, hasta que se trabé.



10. Vuelva a activar la alimentación eléctrica en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).

Retirar la puerta del horno

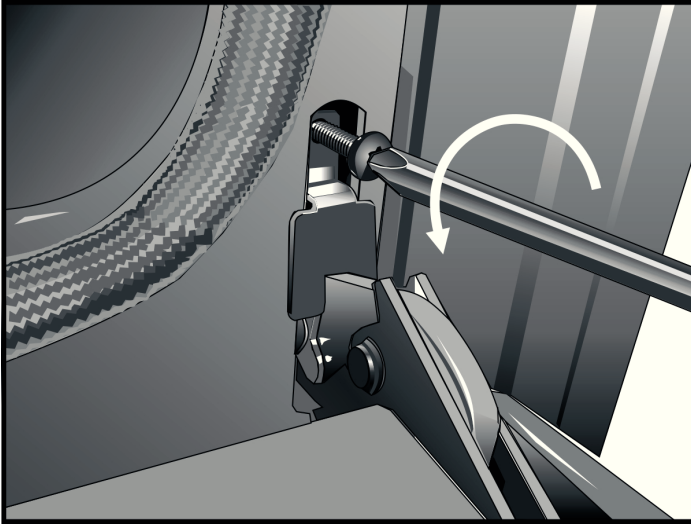
⚠ ATENCION

- Asegúrese de que el horno esté frío y de que la alimentación eléctrica esté desactivada antes de retirar la puerta. No hacerlo puede ocasionar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y sus piezas son frágiles. Use las dos manos para retirar la puerta del horno. El frente de la puerta incluye componentes de vidrio. Manipúlela con cuidado para evitar que se rompan.
- Tome la puerta del horno solamente por los costados. No la tome de la manija, porque puede deslizarse de la mano y causar daños o lesiones.
- No tomar la puerta del horno con firmeza y correctamente podría ocasionar lesiones personales o daños al producto.
- Para evitar lesiones cuando se cierra la bisagra, asegúrese de que ambas palancas de bloqueo estén firmemente en su lugar antes de retirar la puerta. Tampoco abra ni cierre la puerta del horno forzándola: la bisagra puede dañarse y ocasionar lesiones.
- No apoye la puerta que retiró sobre objetos filosos o puntiagudos, dado que el vidrio podría romperse. Apoye la puerta sobre una superficie plana y lisa, de manera que la puerta no pueda caerse.

Para retirar la puerta del horno:

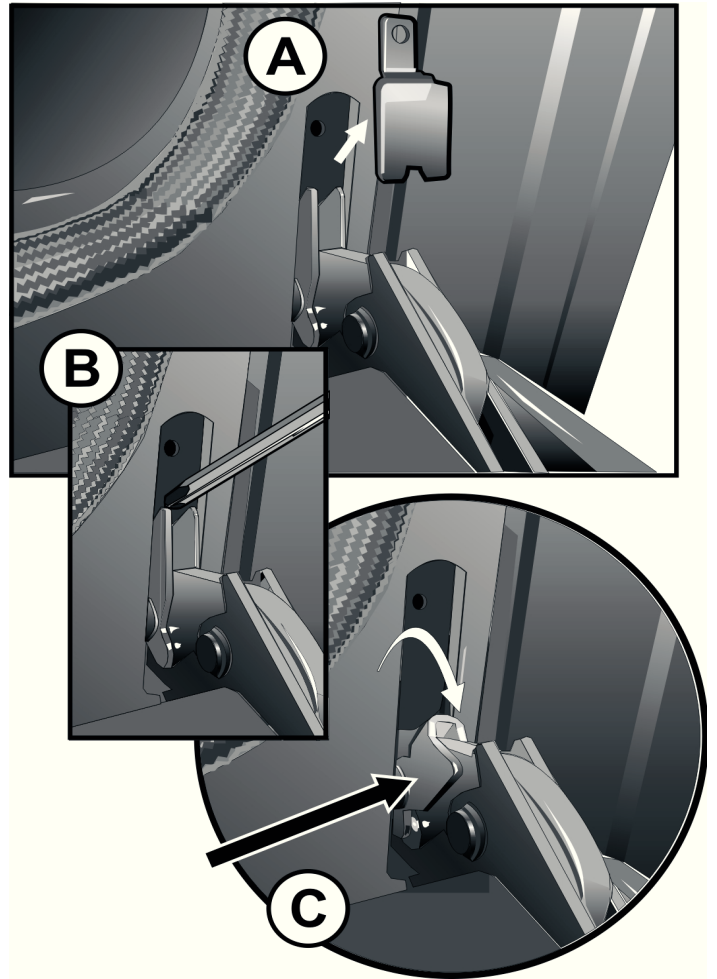
1. Lea el anterior aviso de precaución antes de comenzar el proceso para retirar la puerta del horno.
2. Consiga un lugar cercano para apoyar la puerta después de retirarla para que no se caiga ni puedan pisarla. Apoye la puerta en forma horizontal sobre una manta o una superficie acolchonada.
3. Abra la puerta del horno completamente hasta que quede paralela al piso. La puerta contiene resortes fuertes para ayudar a cerrarse. Es necesario colocar las trabas de los fiadores en su lugar para quitar la tensión sobre los resortes.

4. Para tener acceso a las trabas de los fiadores, retire la placa de bloqueo usando un destornillador con cabeza de estrella T20.



5. Después de retirar el tornillo, (A) levante la placa de bloqueo y, luego, gírela hacia afuera para retirarla. Repita la operación para la otra bisagra. Conserve las placas de bloqueo y los tornillos para la reinstalación.

6. Lleve las palancas de bloqueo hacia la puerta tanto como sea posible. (B) Es posible que sea útil usar la punta de un destornillador para jalar las palancas de bloqueo hacia afuera. (C) Asegúrese de que ambas palancas de bloqueo se encuentren en la posición de bloqueo, empujadas completamente hacia la puerta.

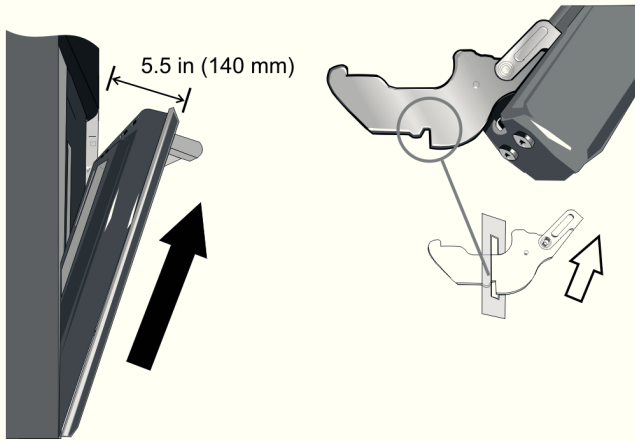


7. Con los fiadores en su lugar según se indica, cierre la puerta del horno con cuidado hasta que la parte delantera de la puerta se encuentre, aproximadamente, a 5 1/2 pulgadas (140 mm) del panel de control.
8. Tome la puerta firmemente usando ambas manos. La puerta pesa más de 30 libras.

▲ ATENCION

Para evitar daños, evite que la puerta golpee el panel de control mientras retira la puerta o la reemplaza.

9. Levante la puerta y júlela hacia afuera en un ángulo ascendente, según se muestra en la siguiente ilustración. La muesca en la pata de la bisagra se desenganchará del marco de la puerta del horno. Con las patas de ambas bisagras de la puerta desenganchadas, levante la puerta para separarla de la unidad.



10. Con cuidado, mueva la puerta hacia un lugar seguro para protegerla de daños hasta que esté listo para reinstalarla.

Retirar la puerta del horno

Para volver a colocar la puerta del horno:

1. Sujete la puerta firmemente con las dos manos a un ángulo de 30° con respecto a la parte delantera de la unidad.
2. Dirija las bisagras de la puerta dentro de las ranuras de las bisagras en la carcasa de la unidad.
3. Deslice la puerta hacia el interior hasta que las ranuras de las bisagras enganchen la carcasa del horno. Consejo: es posible que necesite balancear la puerta levemente para encajarla correctamente.
4. Baje la puerta hacia la posición de apertura completa de 90°. Si la puerta no baja completamente a la posición de 90°, las bisagras no están encajadas correctamente. La puerta debe estar derecha, no torcida.
5. Empuje los fiadores de bloqueo para que vuelvan a la posición de desbloqueo, hacia la cavidad del horno.
6. Reinstale las placas de bloqueo y los tornillos (consulte el proceso para retirar la puerta que se menciona anteriormente).
7. Cierre la puerta suavemente. Esta debe cerrarse completamente. Abra y cierre la puerta suavemente varias veces, para asegurarse de que esté instalada correctamente y firme en su lugar.

Servicio técnico

Cuadro de resolución de problemas

Problema del horno	Causas posibles y soluciones sugeridas
La puerta del horno está trabada y no se abre, ni siquiera después de que el horno se enfrió.	Apague el horno desde el disyuntor y espere cinco minutos. Vuelva a encender el disyuntor. El horno debería reiniciarse solo y funcionar.
El horno no calienta.	Controle la conexión del disyuntor o la caja de fusibles a su hogar. Asegúrese de que la alimentación eléctrica del horno sea adecuada. Asegúrese de que la temperatura del horno haya sido seleccionada.
El horno no cocina en forma pareja.	Consulte la posición de rack recomendada en los cuadros de cocción. Para obtener consejos y sugerencias, consulte la sección "Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico".
Los resultados del horneado no son los esperados.	Consulte la posición de rack recomendada en los cuadros de cocción. Para obtener consejos y sugerencias, consulte la sección "Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico". Ajuste la calibración del horno si es necesario. Consulte "Compensación de la temperatura del horno" en la sección "Valores del usuario".
La cocción de los alimentos demora más de lo esperado.	El horno está cuidadosamente calibrado para lograr resultados precisos. Sin embargo, la temperatura se puede compensar si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. Vea "Compensación de la temperatura del horno" en la sección "Valores del usuario".

Problema del horno

Causas posibles y soluciones sugeridas

Los alimentos están excesivamente cocinados.	El horno está cuidadosamente calibrado para lograr resultados precisos. Sin embargo, la temperatura se puede compensar si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. Vea <i>“Compensación de la temperatura del horno”</i> en la sección <i>“Valores del usuario”</i> .
Los resultados del horneado por convección/convección real no son los esperados.	La temperatura del horno debe reducirse en forma manual a 25 °F. Consulte los cuadros de cocción y los consejos para obtener las posiciones de rack, los tiempos de cocción y la selección de moldes. Ajuste la calibración del horno si es necesario. Vea <i>“Compensación de la temperatura del horno”</i> en la sección <i>“Valores del usuario”</i> .
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	Se debe ajustar el termostato del horno. Vea <i>“Compensación de la temperatura del horno”</i> en la sección <i>“Valores del usuario”</i> .
La luz del horno no funciona correctamente.	Si el foco de la luz está suelto o defectuoso, vuelva a colocarlo o reemplácelo. No toque el foco con los dedos; puede hacerlo explotar.
La luz del horno no se apaga.	Verifique que no haya ninguna obstrucción en la puerta del horno. Verifique si la bisagra está doblada.
No se puede retirar la cubierta de la lente de la luz.	Es posible que se hayan acumulado residuos alrededor de la cubierta de la lente. Limpie el área de la cubierta de la lente con una toalla limpia seca antes de intentar retirar la cubierta de la lente.
El horno no está realizando correctamente el proceso de autolimpieza.	Deje enfriar el horno antes de poner en funcionamiento el proceso de autolimpieza. Siempre limpie los residuos sueltos o las salpicaduras abundantes antes de poner en funcionamiento el proceso de autolimpieza. Si el horno está muy sucio, programe el horno en el tiempo máximo de autolimpieza.
El reloj y el temporizador no están funcionando correctamente.	Asegúrese de que haya alimentación eléctrica del horno.
En la pantalla, aparecen una “E” y un número, y el control emite bips.	Este es un código de falla. Siga las instrucciones de la pantalla. Si sigue apareciendo el código o si no hay instrucciones en la pantalla, presione INFO para obtener más información (si corresponde) y para apagar el bip. Si el código sigue en la pantalla, tome nota del número de código de falla, apague el horno y llame a Servicio Técnico.
Cuando el horno es nuevo, emite un olor fuerte al encenderlo.	Esto es normal cuando el horno es nuevo y deja de ocurrir después de usarlo varias veces. Al ponerse en funcionamiento el ciclo de autolimpieza, se “quema” el olor más rápidamente.
El control no reacciona cuando se presiona un botón.	Verifique que el botón esté limpio. Toque el centro del botón digital. Use la parte plana del dedo.
El ventilador funciona en los modos que no utilizan convección.	En algunos modelos, el ventilador de convección funciona mientras el horno se está precalentando para el modo Bake. Esto es normal.
Sale vapor o aire caliente de la abertura de ventilación del horno.	Es normal ver o sentir que sale vapor o aire caliente de la abertura de ventilación del horno. No bloquee la abertura de ventilación.

Problema del horno

El ventilador de refrigeración funciona incluso con el horno apagado.

La puerta del horno se cierra más rápido/lento que lo normal.

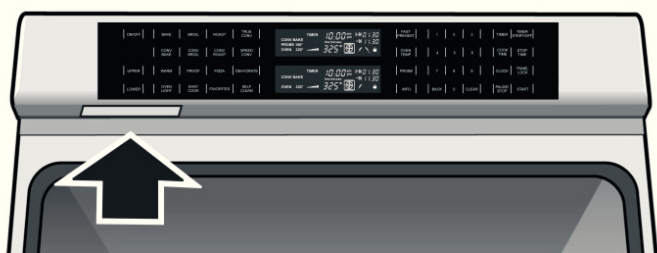
Causas posibles y soluciones sugeridas

Esto es normal. El ventilador de refrigeración continúa funcionando, incluso después de que se haya colocado el horno en OFF, hasta que este se haya enfriado lo suficiente.

Las bisagras de cierre suave de la puerta contienen un líquido de amortiguación que es afectado por la temperatura. Si el horno se encuentra en un ambiente frío, la puerta se cerrará más lento que en un ambiente más cálido. Un ambiente más cálido que lo normal, como al cocinar, puede hacer que la puerta se cierre un poco más rápido.

Placa de datos

La placa de datos muestra el modelo y el número de serie. Al solicitar servicio técnico, consulte la placa de datos del electrodoméstico. La ubicación de la placa de datos se muestra en la siguiente imagen.



Cómo obtener servicio técnico o piezas

Para consultar a un representante de servicio técnico, remítase a la información de contacto que aparece en el frente del manual. Cuando llame, tenga a la mano la información impresa en la placa de datos de su producto.

Cuadros de cocción

Los cuadros pueden usarse como guía. Siga las instrucciones del envase o la receta.

ALIMENTOS/PLATOS PRINCIPALES HORNEADOS

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Precalentar el horno	Cantidad de racks	Posición de rack	Tiempo (min.)	Tamaño y tipo de molde
Pasteles							
Pastel de ángel	Hornear por convección	325 °F	Sí	Simple	1	35 a 50	tubo de 10 pulg.
Bundt	Hornear por convección	325 °F	Sí	Simple	2	45 a 65	molde para 12 bundts
Magdalenas	Convec. real	325 °F	Sí	Simple	4	17 a 27	Molde para 12 magdalenas
	Convec. real	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	17 a 27	Molde para 12 magdalenas
	Convec. real	325 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	17 a 27	Molde para 12 magdalenas
Capas redondas	Hornear por convección	325 °F	Sí	Simple	3	28 a 40	redondo de 8 pulg. o 9 pulg.
	Hornear por convección	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	28 a 40	redondo de 8 pulg. o 9 pulg.
Pastel rectangular	Hornear por convección	325 °F	Sí	Simple	3	45 a 60	13 pulg. x 9 pulg. x 2 pulg.

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Precalentar el horno	Cantidad de racks	Posición de rack	Tiempo (min.)	Tamaño y tipo de molde
Galletas							
Brownies	Hornear por convección	325 °F	Sí	Simple	3	33 a 40	cuadrado de 8 pulg. o 9 pulg.
Pepas de chocolate	Convec. real	325 °F	Sí	Simple	3	8 a 17	placa para galletas
	Convec. real	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	8 a 17	placa para galletas
	Convec. real	325 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	8 a 17	placa para galletas
Barras de galletas	Hornear por convección	325 °F	Sí	Simple	3	23 a 33	cuadrado de 8 pulg. o 9 pulg.
Azúcar	Convec. real	325 °F	Sí	Simple	3	8 a 10	placa para galletas
	Convec. real	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	8 a 10	placa para galletas
	Convec. real	325 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	8 a 10	placa para galletas
Platos principales							
Guisado	Hornear	temp. de la receta	Sí	Simple	3	tiempo de la receta	fuelle para guisado
Quiche	Hornear	375 °F	Sí	Simple	2	30 a 40	fuelle para quiche
Soufflé	Hornear	325 °F	Sí	Simple	3	45 a 55	fuelle para soufflé
Alimentos de preparación rápida congelados							
Bastoncitos de pescado	Convec. rápida	en el envase	No	Simple	3	indic. en el envase	placa para galletas
	Convec. rápida	en el envase	No	Múltiples	2 y 5	indic. en el envase	placa para galletas
Pan de ajo, palitos de tostada	Convec. rápida	en el envase	No	Simple	3	indic. en el envase	placa para galletas
Nuggets de pollo y hamburguesas	Convec. rápida	en el envase	No	Simple	3	indic. en el envase	placa para galletas
	Convec. rápida	en el envase	No	Múltiples	2 y 5	indic. en el envase	placa para galletas
Papas fritas, aros de cebolla	Convec. rápida	en el envase	No	Simple	3	indic. en el envase	placa para galletas
	Convec. rápida	en el envase	No	Múltiples	2 y 5	indic. en el envase	placa para galletas
Pastelería							
Bombas de crema	Convec. real	400 °F	Sí	Simple	3	23 a 33	placa para galletas
	Convec. real	400 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	23 a 33	placa para galletas
	Convec. real	400 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	23 a 33	placa para galletas
Pastelitos de masa bomba	Convec. real	375 °F	Sí	Simple	3	10 a 12	placa para galletas
Pays							
Masa con 1 corteza	Hornear por convección	475 °F	Sí	Simple	2	8 a 12	molde para pay de 9 pulg.
De frutas con 2 cortezas	Hornear por convección	375 °F	Sí	Simple	2	45 a 60	molde para pay de 9 pulg.
Congelado	Hornear por convección	375 °F	Sí	Simple	3	70 a 85	molde para pay de 9 pulg.
Merengue	Hornear por convección	350 °F	Sí	Simple	2	10 a 15	molde para pay de 9 pulg.
Pacana	Hornear por convección	350 °F	Sí	Simple	2	45 a 60	molde para pay de 9 pulg.

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Precalentar el horno	Cantidad de racks	Posición de rack	Tiempo (min.)	Tamaño y tipo de molde
Zapallo	Hornear por convección	425 °F/ 350 °F	Sí	Simple	2	15 / 35 a 45	molde para pay de 9 pulg.

Pizza

Piedra para hornear	Hornear por convección	425 °F	Sí	Simple	2	tiempo de la receta	Piedra para hornear
Fresca	Hornear por convección	425 °F	Sí	Simple	2	tiempo de la receta	molde para pizza
Con levadura, congelada	Hornear por convección	en el envase	Sí	Simple	en el envase	indic. en el envase	instrucciones del envase
Masa fina, congelada	Hornear por convección	en el envase	Sí	Simple	en el envase	indic. en el envase	instrucciones del envase

Panes rápidos

Panecillos	Convec. real	325 °F	Sí	Simple	2	10 a 20	placa para galletas
	Convec. real	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	10 a 20	placa para galletas
Hogaza	Hornear por convección	350 °F	Sí	Simple	2	48 a 60	molde para hogaza de 8 pulg. x 4 pulg.
Muffins	Convec. real	400 °F	Sí	Simple	3	14 a 25	Molde para 12 magdalenas
	Convec. real	400 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	14 a 25	Molde para 12 magdalenas

Panes con levadura

Panecillos	Convec. real	375 °F	Sí	Simple	3	10 a 20	placa para galletas
	Convec. real	375 °F	Sí	Múltiples	1 y 4	10 a 20	placa para galletas
	Convec. real	375 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	10 a 20	placa para galletas
Hogaza	Hornear por convección	400 °F	Sí	Simple	2	22 a 35	molde para hogaza de 9 pulg. x 5 pulg.
Panecillos dulces	Convec. real	325 °F	Sí	Simple	3	20 a 25	placa para galletas

Carnes

Los cuadros pueden usarse como guía. Siga las instrucciones del envase o la receta.

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Posición de rack	Grado de cocción con temperatura interna	Tiempo de cocción	Alimentos cubiertos	Tiempo de reposo
Espaldilla asada, de 2 a 3 lb	Asar	350 °F	2	Bien cocido, 170 °F	1 1/2 a 2 horas	Sí	ninguno
Hamburguesas, de 3/4 a 1 pulgada de grosor	Asar con calor directo	Alto	6	Término medio, 160 °F	Lado 1: 5 a 8 Lado 2: 4 a 6	No	ninguno
Ojo de bife, deshuesado, de 3 a 3.5 lb	Asar por convección	325 °F	2	A punto, 145 °F	27 a 31 min/lb	No	10 a 15 min

Los tiempos de asado son aproximados y pueden variar según la forma de la carne.

El pavo relleno requiere tiempo de asado adicional. La temperatura mínima segura para aves rellenas es 165 °F.

Nota: las temperaturas internas de los alimentos son las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (United States Department of Agriculture, USDA), según la medición realizada con un termómetro de cocina digital.

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Posición de rack	Grado de cocción con temperatura interna	Tiempo de cocción	Alimentos cubiertos	Tiempo de reposo
Ojo de bife, deshuesado, de 3 a 3.5 lb	Asar por convección	325 °F	2	Término medio, 160 °F	30 a 38 min/lb	No	10 a 15 min
Cuadril, ojo, solomillo, deshuesado, de 3 a 5.5 lb	Asar por convección	325 °F	2	A punto, 145 °F	18 a 33 min/lb	No	10 a 15 min
Cuadril, ojo, solomillo, deshuesado, de 3 a 5.5 lb	Asar por convección	325 °F	2	Término medio, 160 °F	30 a 35 min/lb	No	10 a 15 min
Bistecs, 1 pulgada de grosor	Asar con calor directo	Alto	6	A punto, 145 °F	Lado 1: 5 a 8 Lado 2: 4 a 6	No	ninguno
Bistecs, 1 pulgada de grosor	Asar con calor directo	Alto	6	Término medio, 160 °F	Lado 1: 8 a 9 Lado 2: 5 a 7	No	ninguno
Bistecs 1 1/2 pulgada de grosor	Asar con calor directo por convección	Alto	3	A punto, 145 °F	Lado 1: 11 a 13 Lado 2: 9 a 11	No	ninguno
Bistecs 1 1/2 pulgada de grosor	Asar con calor directo por convección	Alto	3	Término medio, 160 °F	Lado 1: 13 a 15 Lado 2: 11 a 13	No	ninguno
Lomo, de 2 a 3 lb	Asar por convección	425 °F	2	A punto, 145 °F	15 a 24 min/lb	No	5 min
Cordero							
Pata, deshuesada, de 4 a 6 lb	Asar por convección	325 °F	2	Término medio, 160 °F	30 a 35 min/lb	No	10 a 15 min
Chuletas, 1 pulgada de grosor	Asar con calor directo	Alto	4	A punto, 145 °F	Lado 1: 4 a 6 Lado 2: 4 a 5	No	ninguno
Chuletas, 1 pulgada de grosor	Asar con calor directo	Alto	4	Término medio, 160 °F	Lado 1: 5 a 7 Lado 2: 5 a 6	No	ninguno
Cerdo							
Rebanada de jamón, 1/2 pulgada de grosor	Asar con calor directo	Alto	5	160 °F	Lado 1: 4 a 5 Lado 2: 3 a 4	No	ninguno
Filete asado, de 1 1/2 a 3 lb	Asar por convección	350 °F	2	Término medio, 160 °F	19 a 36 min/lb	No	10 a 15 min
Filete asado, de 3 a 6 lb	Asar por convección	350 °F	2	Término medio, 160 °F	14 a 23 min/lb	No	10 a 15 min
Chuletas, 1 pulgada de grosor	Asar con calor directo	Término medio	4	Término medio, 160 °F	Lado 1: 8 a 10 Lado 2: 8 a 9	No	ninguno
Chuletas, 1 1/2 pulgadas de grosor	Asar con calor directo por convección	Alto	4	Término medio, 160 °F	Lado 1: 9 a 11 Lado 2: 8 a 10	No	ninguno

Los tiempos de asado son aproximados y pueden variar según la forma de la carne.

El pavo relleno requiere tiempo de asado adicional. La temperatura mínima segura para aves rellenas es 165 °F.

Nota: las temperaturas internas de los alimentos son las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (United States Department of Agriculture, USDA), según la medición realizada con un termómetro de cocina digital.

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Posición de rack	Grado de cocción con temperatura interna	Tiempo de cocción	Alimentos cubiertos	Tiempo de reposo
Salchicha, fresca	Asar con calor directo	Alto	4	170 °F	Lado 1: 3 a 5 Lado 2: 2 a 4	No	ninguno
Lomo, de 2 a 3 lb	Asar por convección	425 °F	3	Término medio, 160 °F	18 a 28 min/lb	No	5 a 10 min

Carne de ave

Pollo

Pechugas con hueso	Asar con calor directo por convección	450 °F	3	170 °F	Lado 1: 18 a 22 Lado 2: 17 a 20	No	ninguno
Muslos con hueso	Asar con calor directo	Bajo	3	180 °F en el muslo	Lado 1: 14 a 15 Lado 2: 12 a 13	No	ninguno
Entero, de 3.5 a 8 lb	Asar por convección	375 °F	2	180 °F en el muslo	13 a 20 min/lb	No	ninguno
Gallinas de Cornualles, de 1 a 1 1/2 lb	Asar por convección	350 °F	2	180 °F en el muslo	45 a 75 min en total	No	ninguno

Pavo

Pechuga, de 4 a 8 lb	Asar por convección	325 °F	2	170 °F	19 a 23 min / lb.	No	15 a 20 min para cortar fácilmente
Sin relleno, de 12 a 19 lb	Asar por convección	325 °F	1	180 °F en el muslo	9 a 14 min/lb	Cubrir con papel aluminio para que no se dore excesivamente	15 a 20 min para cortar fácilmente
Sin relleno, de 20 a 25 lb	Asar por convección	325 °F	1	180 °F en el muslo	6 a 12 min/lb	Cubrir con papel aluminio para que no se dore excesivamente	15 a 20 min para cortar fácilmente

Mariscos

Filetes de pescado, de 3/4 a 1 pulgada de grosor	Asar con calor directo	Bajo	3	145 °F	11 a 15 min	No	ninguno
--	------------------------	------	---	--------	-------------	----	---------

Los tiempos de asado son aproximados y pueden variar según la forma de la carne.

El pavo relleno requiere tiempo de asado adicional. La temperatura mínima segura para aves rellenas es 165 °F.

Nota: las temperaturas internas de los alimentos son las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (United States Department of Agriculture, USDA), según la medición realizada con un termómetro de cocina digital.

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Corporation ("BSH") en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico THERMADOR® ("Producto") vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido comprado:

- Para uso doméstico (no comercial) normal y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista (que no sea un producto de exhibición, ni un producto vendido "en las condiciones en que se encuentra" ni un modelo devuelto anteriormente) y no esté destinado para reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y permanezca en todo momento dentro del país de compra original.

Las garantías incluidas en el presente se aplican únicamente al primer comprador del Producto y no son transferibles.

BSH se reserva el derecho de exigir un comprobante de la compra al momento de presentar una reclamación de garantía para verificar que el Producto esté cubierto por esta garantía de producto limitada.

Asegúrese de devolver su tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera para que BSH le notifique en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

BSH garantiza que el producto está exento de defectos de materiales y mano de obra por un período de setecientos treinta (730) días desde la fecha de compra. El período mencionado precedentemente empieza a contarse en la fecha de compra y no se interrumpe, demora, amplía ni suspende por ninguna razón.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, BSH o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, BSH reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de BSH, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de BSH, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva

responsabilidad y obligación de BSH es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por BSH durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, BSH recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, **ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE.** Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de BSH y que tienen, según el criterio de BSH, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de BSH). Sin perjuicio de lo que antecede, BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, BSH de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

BSH no tiene obligación alguna, en virtud de la ley o por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorratesos o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por BSH, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos "arreglos" o exploración de

los mecanismos internos del electrodoméstico realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.

- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre, dentro o alrededor del Producto.
- Y cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

En ningún caso, BSH tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del producto. También se excluyen de esta garantía las rayas, hendiduras, abolladuras menores y daños estéticos en superficies externas y piezas expuestas; productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes,

pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BSH O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Soporte técnico de THERMADOR®

Servicio técnico

Sabemos que usted ha realizado una inversión considerable en su cocina. Nos dedicamos a brindar apoyo técnico para usted y su electrodoméstico de manera que tenga muchos años de cocina creativa.

No dude en comunicarse con nuestro Departamento de Atención al Cliente de STAR® si tiene alguna pregunta o en el caso poco probable de que su electrodoméstico THERMADOR® necesite servicio técnico. Nuestro equipo de servicio técnico está listo para asistirlo.

EE. UU.

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canadá

800-735-4328

www.thermador.ca

Piezas y accesorios

Puede comprar piezas, filtros, productos para eliminar el sarro, limpiadores para acero inoxidable y más artículos en la tienda electrónica de THERMADOR® o por teléfono.

EE. UU.

www.thermador-eshop.com

Canadá

Marcone 800-287-1627

o

Reliable Parts 800-663-6060

THERMADOR® Support/Réparation/Servicio técnico

Service

We realize that you have made a considerable investment in your kitchen. We are dedicated to supporting you and your appliance so that you have many years of creative cooking.

Please don't hesitate to contact our STAR® Customer Support Department if you have any questions or in the unlikely event that your THERMADOR® appliance needs service. Our service team is ready to assist you.

Parts & Accessories

Parts, filters, descalers, stainless steel cleaners and more can be purchased in the THERMADOR® eShop or by phone.

USA

Service
800-735-4328
www.thermador.com/support

Parts & Accessories
www.thermador-eshop.com

Canada

Service
800-735-4328
www.thermador.ca

Parts & Accessories
Marcone - 800-287-1627
or
Reliable Parts - 800-663-6060

Réparation

Nous comprenons que vous avez fait un investissement important pour votre cuisine. C'est pourquoi nous nous engageons à offrir un service de qualité à vous comme à votre appareil afin de vous garantir des années de créativité dans votre cuisine.

N'hésitez pas à contacter notre département du service à la clientèle STAR^{MD} si vous avez des questions ou dans le cas peu probable que votre appareil THERMADOR^{MD} nécessite une réparation. Notre équipe de réparation est prête à vous aider.

Pièces et accessoires

Plusieurs pièces, filtres, détartrants et nettoyants pour l'acier inoxydable sont offerts dans la boutique électronique eShop de THERMADOR^{MD} ou par téléphone.

États-Uni

Réparation
800-735-4328
www.thermador.com/support

Pièces et accessoires
www.thermador-eshop.com

Canada

Réparation
800-735-4328
www.thermador.ca

Pièces et accessoires
Marcone - 800-287-1627
ou
Reliable Parts - 800-663-6060

Servicio técnico

Sabemos que usted ha realizado una inversión considerable en su cocina. Nos dedicamos a brindar asistencia técnica para usted y su electrodoméstico de manera que tenga muchos años de cocina creativa.

No dude en comunicarse con nuestro Departamento de Atención al Cliente de STAR® si tiene alguna pregunta o en el caso poco probable de que su electrodoméstico THERMADOR® necesite servicio técnico. Nuestro equipo de servicio técnico está listo para asistirlo.

Piezas y accesorios

Puede comprar piezas, filtros, productos para eliminar el sarro, limpiadores para acero inoxidable y más artículos en la tienda electrónica de THERMADOR® o por teléfono.

EE. UU.

Servicio técnico
800-735-4328
www.thermador.com/support

Piezas y accesorios
www.thermador-eshop.com

Canada

Servicio técnico
800-735-4328
www.thermador.ca

Piezas y accesorios
Marcone - 800-287-1627
o
Reliable Parts - 800-663-6060

Thermador 
REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>