

MANUAL DE USO Y CUIDADO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Built-in Ovens

Model:
ME271
ME301
ME272
ME302
MED272
MED302
MEW301
MEM271
MEM301
MEMC301
MEMW271
MEMW301
MEMCW301

Manual de uso y cuidado	3
Guide d'utilisation et d'entretien	54

This Thermador Appliance is made by
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

Acerca de este manual	5
Cómo se organiza este manual	5
Seguridad	6
Cómo comenzar	10
Piezas y accesorios	10
Piezas	10
Accesorios	11
Introducir el rack	12
Control	14
Antes de usar el horno por primera vez	15
Operación	16
Acerca del electrodoméstico	16
Funciones básicas	16
Encender y apagar el horno	16
Programar la fecha y la hora	16
Programar el idioma	17
Selección del horno superior o inferior	18
Programar el modo de horno y la temperatura	18
Limitación del tiempo de calentamiento	19
Bloqueo de panel (Panel Lock)	20
Temporizador (Timer)	20
Precalentar rápido (Fast Preheat)	21
Funciones especiales	21
Tiempo de cocción (Cook Time)	21
Hora de finalización (Stop Time)	22
Cocción fácil (Easy Cook)	24
Favoritos (Favorites)	26
Modo de día de descanso sabático (Sabbath Mode)	27
Sonda (Probe)	27
Valores del usuario	28

Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico 30

Consejos generales	30
Hornear (Bake)	31
Hornear por convección (Convection Bake)	32
Convección real (True Convection)	33
Asar (Roast)	34
Asar por convección (Convection Roast)	34
Asar con calor directo (Broil)	36
Asar con calor directo por convección (Convection Broil)	37
Pizza	38
Convección rápida (Speed Convection)	39
Elevar (Proof)	40
Calentar (Warm)	40
Deshidratar (Dehydrate)	40
Limpieza	43
Evite usar estos limpiadores	43
Guía de limpieza	44
Mantenimiento	45
Reemplazar la luz del horno	45
Retirar la puerta del horno	47
Servicio técnico	49
Antes de llamar al servicio técnico	49
Cuadro de resolución de problemas	49
Placa de datos	50
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	51

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 partes:

- La sección "Seguridad" proporciona información sobre cómo operar su horno en forma segura.
- La sección "Cómo comenzar" le presenta los componentes y las características del horno.
- La sección "Operación" le ofrece instrucciones paso a paso sobre cómo operar su horno.
- En la sección "Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico", encontrará una lista de muchas comidas comunes que indica el modo, la temperatura, la posición del rack y el tiempo de horneado adecuados del horno. Esta sección también incluye varios consejos sobre utensilios para hornear y para la preparación.
- La sección "Limpieza y mantenimiento" le brinda información sobre cómo limpiar y mantener las distintas partes del horno.
- La sección "Servicio técnico" incluye su garantía y consejos para que usted mismo resuelva los problemas que se le puedan presentar.
- Preste especial atención a las instrucciones de seguridad importantes que se encuentran en la sección "Seguridad".

Seguridad

	Instrucciones de seguridad importantes
	LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

	Advertencia:
	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 el uso doméstico normal de una familia 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 usarlo al 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 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 alimentación eléctrica y llame a un técnico calificado.

Seguridad para evitar incendios

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.

Si los materiales que están dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada. Apague el electrodoméstico y desconecte el circuito en la caja de disyuntores.

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. Por ejemplo, nunca utilice el electrodoméstico



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

para calentar o calefaccionar la habitación. 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 o cabello se prendan fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

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.

Tenga a la mano un extinguidor de incendio adecuado cerca, en un área fácilmente visible y accesible, próxima al horno.

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

- SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague la hornilla. **TENGA CUIDADO PARA PREVENIR QUEMADURAS.** Si las llamas no se apagan de inmediato, **EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMB-EROS.**
- **NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS,** se puede quemar.
- **NO USE AGUA,** ni toallas o trapos húmedos; puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
- Use un extinguidor **SÓLO** si:
 1. Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
 2. El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
 3. Alguien llamó al departamento de bomberos.
 4. Puede combatir el incendio con la espalda en dirección 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 lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o 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 vapor, continúe con la cocción. Mantenga las puertas cerradas, a menos que sea necesario a efectos de la cocción o limpieza. 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.



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Antes de comenzar, sujete la ropa suelta, etc. Recoja el cabello largo y no use ropa holgada o prendas que cuelguen flojas como corbatas, bufandas, joyas o mangas largas

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

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.

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 la operación segura del electrodoméstico por parte de personas calificadas.

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

No permita que los 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.

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

Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas o paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

IMPORTANTE ADVERTENCIA DE SEGURIDAD: La Ley de Aplicación de Reglamentación sobre Agua Potable Segura y Sustancias Tóxicas de California (California Safe Drinking 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 pequeñas cantidades de monóxido de carbono. El aislamiento de fibra de vidrio en hornos autolimpiantes despiden pequeñas cantidades de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. California incluye el formaldehído en la lista de las causas potenciales del cáncer. El monóxido de carbono es una causa potencial de toxicidad reproductiva. La exposición a estas sustancias puede minimizarse:

1. Permitiendo una buena ventilación al cocinar con gas.
2. Permitiendo una buena ventilación durante e inmediatamente después del proceso de autolimpieza del horno.
3. Haciendo funcionar la unidad según las instrucciones de este manual.



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

No coloque los alimentos directamente en la base del horno.

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

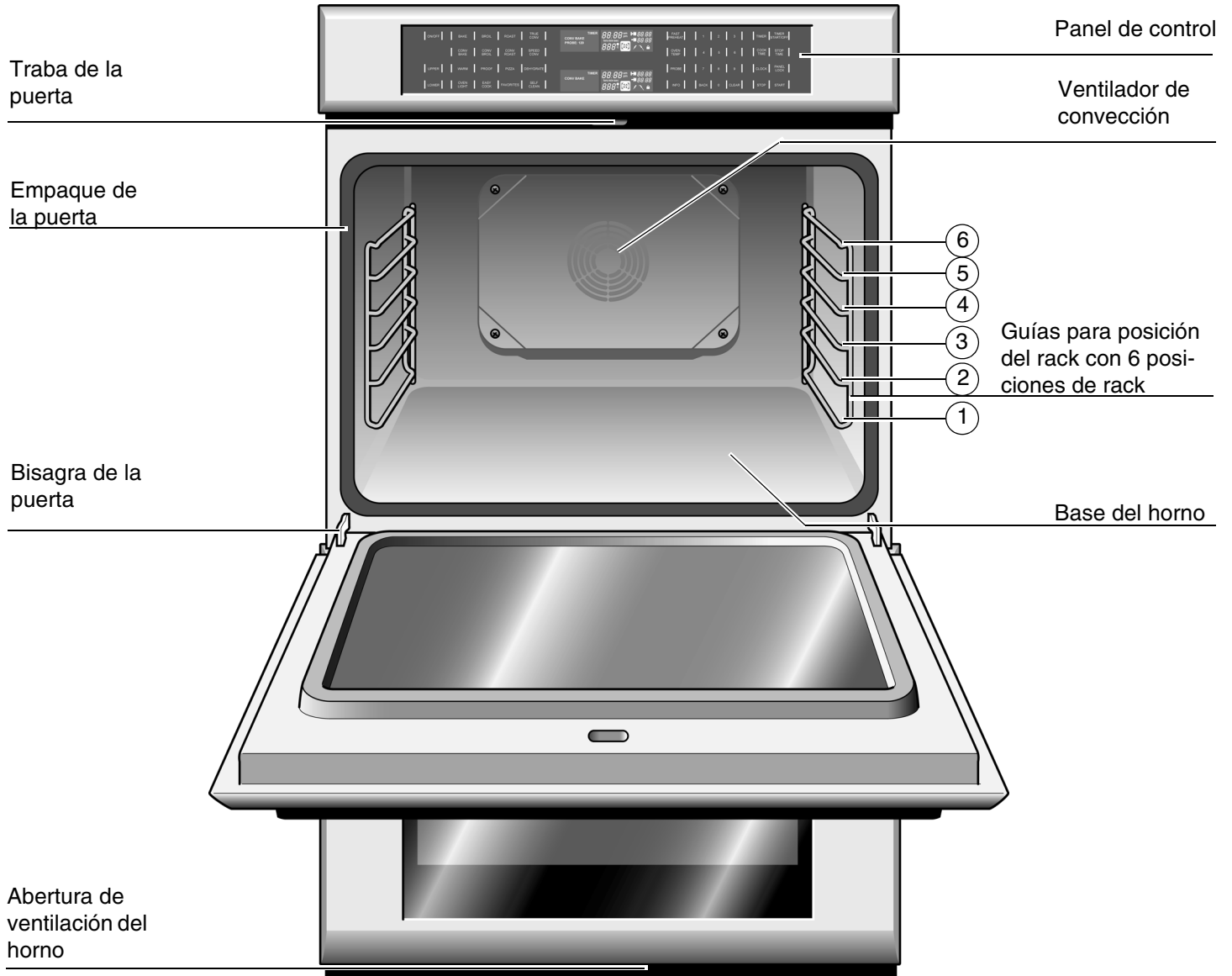
No limpie las piezas ni los accesorios en el horno autolimpiante.

Seguridad en los utensilios de cocina

Cómo comenzar

Piezas y accesorios

Piezas*



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

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.

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

	Advertencia:
	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

Rack plano

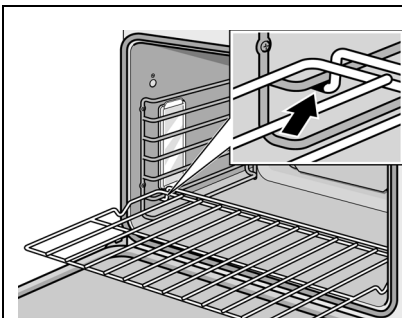
El rack está diseñado con un tope para que no se salga por completo del horno y no se incline.



Precaución:

Para evitar quemaduras, coloque los racks del horno en las posiciones deseadas antes de encender el horno. Siempre use guantes para horno cuando el horno esté tibio. Si necesita mover el rack mientras el horno está caliente, no deje que los guantes para horno entren en contacto con los elementos de calentamiento que estén a alta temperatura.

Introducir el rack en el horno:

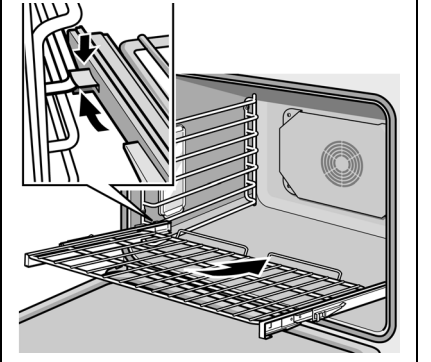
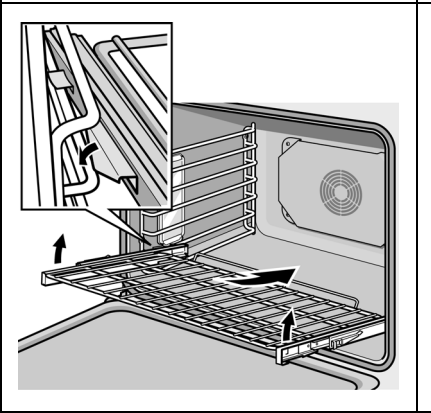
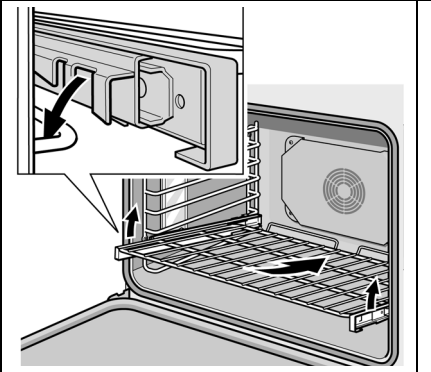


1. Tome el rack firmemente de ambos lados.
2. Introduzca el rack (ver la imagen).
3. Inclínelo hacia arriba para que se detenga al insertarse en la guía del rack.
4. Coloque el rack en posición horizontal y empuje el resto hacia adentro hasta el tope. El rack debe estar derecho y plano, no torcido.

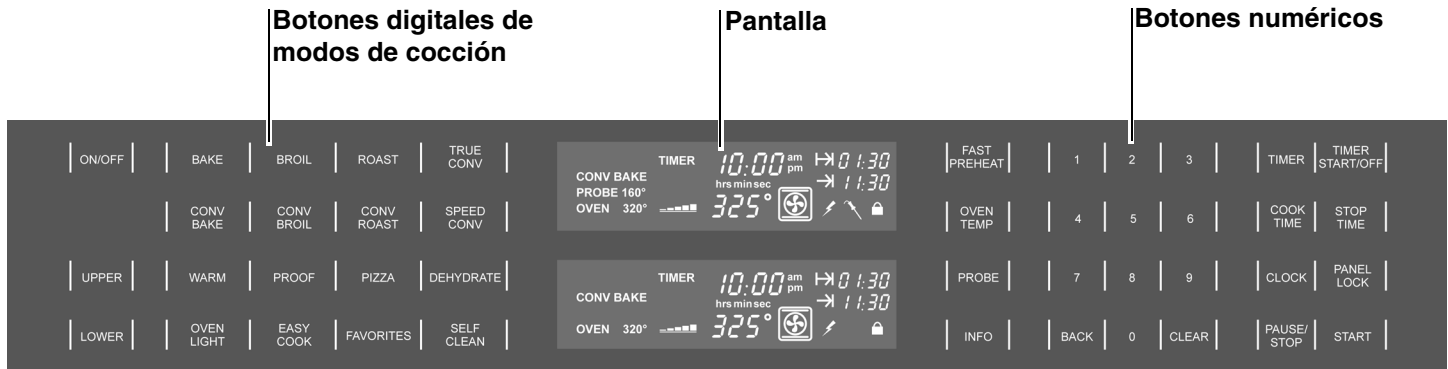
Retirar el rack del horno:

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.

Introducir el rack telescópico en el horno:

	<ol style="list-style-type: none">1. Sostenga el rack ligeramente en ángulo.
	<ol style="list-style-type: none">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.
	<ol style="list-style-type: none">5. Levante el rack.6. Empuje el rack hacia adentro por completo.7. Enganche los ganchos delanteros del rack en los soportes del accesorio.








Control*



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

<p>Botones digitales</p> <p>Sólo tiene que presionar ligeramente para usarlos. Los botones digitales no funcionan si presiona varios botones juntos a la vez, como sucede al limpiarlos.</p>	<p>TIMER (TEMPORIZADOR): presione este botón para programar el temporizador.</p>
<p>ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO): enciende y apaga el horno.</p>	<p>TIMER START/OFF (INICIO/APAGADO DEL TEMPORIZADOR): pone en funcionamiento el temporizador o lo detiene.</p>
<p>UPPER (SUPERIOR): presione este botón para seleccionar el horno superior.</p>	<p>COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN): se utiliza para configurar un modo programado. Al término del tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.</p>
<p>LOWER (INFERIOR): presione este botón para seleccionar el horno inferior.</p>	<p>STOP TIME (HORA DE FINALIZACIÓN): se usa para retrasar el inicio del modo programado. Al ingresar la hora de finalización, el horno calcula automáticamente la hora de inicio adecuada.</p>
<p>OVEN LIGHT (LUZ DEL HORNO): enciende o apaga la luz del horno. No se puede encender la luz durante el proceso de autolimpieza.</p>	<p>CLOCK (RELOJ): presione este botón para programar el reloj.</p>
<p>EASY COOK (COCCIÓN FÁCIL): presione este botón para seleccionar el menú de cocción fácil.</p>	<p>PANEL LOCK (BLOQUEO DE PANEL): 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.</p>
<p>FAVORITES (FAVORITOS): presione este botón para seleccionar el menú de favoritos.</p>	<p>PAUSE/STOP (PAUSA/PARAR): 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.</p>
<p>FAST PREHEAT (PRECALENTAR RÁPIDO): activa o desactiva la función de precalentado rápido.</p>	<p>START (INICIO): confirma los valores y pone en funcionamiento el horno. Enciende el horno después de haber presionado PAUSE (PAUSA).</p>
<p>OVEN TEMP (TEMP. DEL HORNO): muestra la temperatura del horno programada. Cuando la temperatura aparece en la pantalla, puede modificarla con los botones digitales numéricos.</p>	<p>CLEAR (BORRAR): borra los últimos datos ingresados.</p>
<p>PROBE (SONDA): presione este botón para programar la temperatura de la sonda.</p>	<p>BACK (VOLVER): regresa a la pantalla anterior.</p>
<p>INFO (INFORMACIÓN): presione este botón para ver información sobre el modo de horno actual.</p>	

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 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 precalentado rápido: aparece cuando está activada la función Fast Pre-heat (Precalentar rápido).		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.
	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.		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.
	Símbolo de la sonda: aparece cuando el horno detecta una sonda.		

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.

Operación

Acerca del electrodoméstico

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.

Funciones básicas

Encender y apagar el horno

Para encender el horno:

Presione el botón On/Off (Encendido/Apagado).

En la pantalla aparecerán el último modo de horno seleccionado y la temperatura predeterminada.

Para apagar el horno:

Presione el botón On/Off (Encendido/Apagado).

El horno vuelve al modo Standby (En espera).

Hornos dobles: Para apagar solamente un horno, seleccione la cavidad del horno correspondiente con Upper (Superior) o Lower (Inferior). Luego, cuando hayan transcurrido 10 segundos, presione el botón On/Off (Encendido/Apagado).

Programar la fecha y la hora

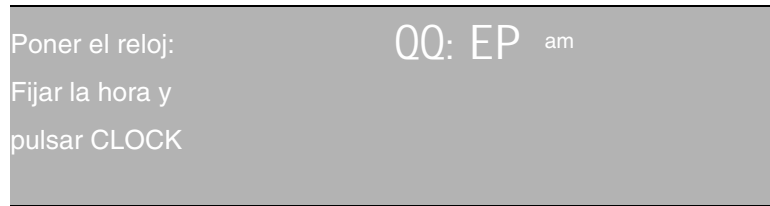
Su horno nuevo incluye funciones de tiempo para las cuales se deben programar la fecha y la hora actuales. Por lo tanto, primero es necesario programar el reloj y la fecha. El texto de la pantalla lo guiará paso a paso por el menú.

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

Para programar el reloj:

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

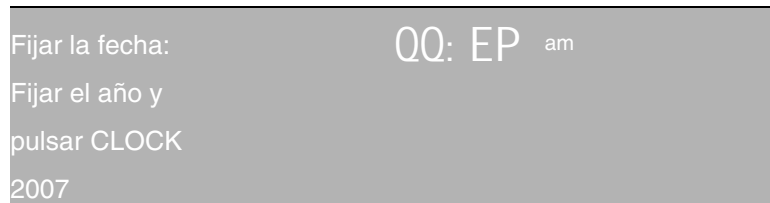
En la pantalla aparece la hora programada:



3. Presione CLOCK (RELOJ).

4. 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:

1. Programe el reloj como se describe anteriormente.

2. Ingrese el año actual; por ejemplo, para 2007, presione los botones 2 0 0 7.

3. Presione CLOCK (RELOJ).

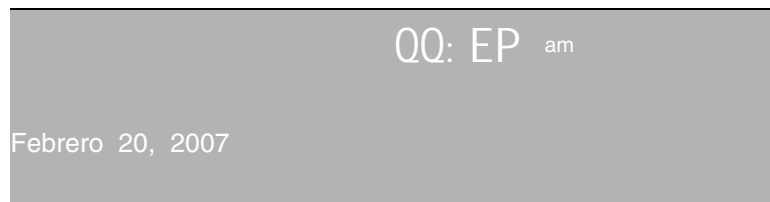
4. Ingrese el mes actual (1-12).

5. Presione CLOCK (RELOJ).

6. Ingrese el día actual del mes.

7. Presione CLOCK (RELOJ).

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



Nota:

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

Programar el idioma

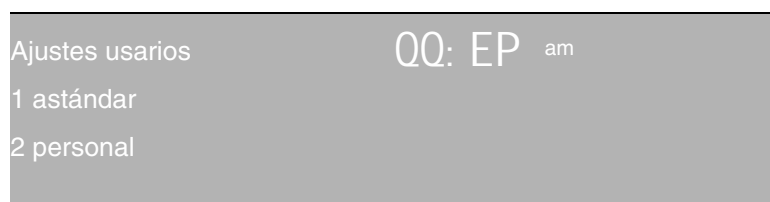
El idioma predeterminado de la pantalla es el inglés. Sin embargo, puede cambiar el idioma en los valores del usuario.

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

Para programar el idioma:

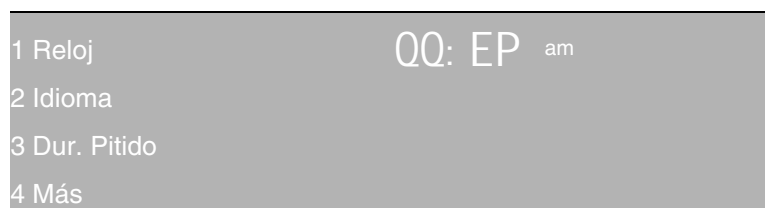
1. Presione INFO (INFORMACIÓN).

En la pantalla aparecen los valores del usuario:



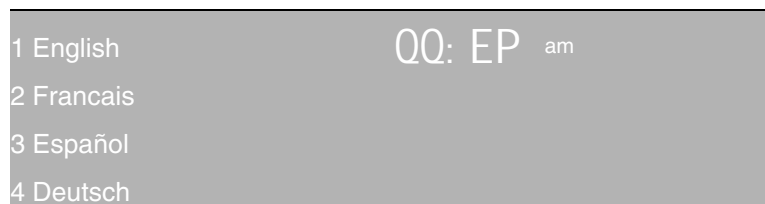
2. Presione 2 para "custom" (personalizado).

En la pantalla aparece el siguiente menú:



3. Presione 2 para "Language" (Idioma).

En la pantalla aparecen los idiomas disponibles:



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

Nota:

- 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".

Selección del horno superior o inferior

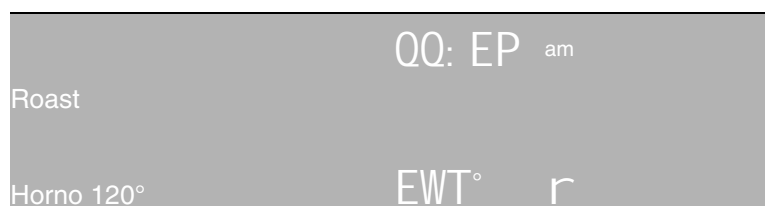
Para programar un modo de calentamiento y la temperatura en un horno doble, el horno correspondiente debe estar activado. Para seleccionar un horno, presione UPPER (SUPERIOR) o LOWER (INFERIOR).

Programar el modo de horno y la temperatura

Para programar el modo de horno y la temperatura:

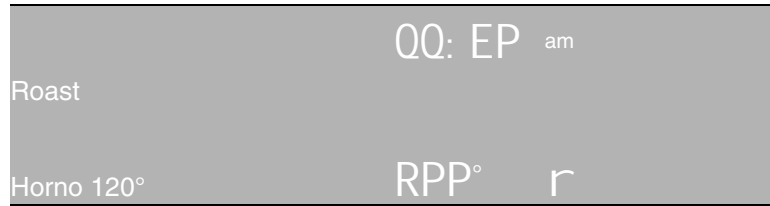
1. Presione ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) para encender el horno.
2. Hornos dobles: seleccione el horno deseado presionando UPPER (SUPERIOR) o LOWER (INFERIOR).
3. Presione el modo de horno deseado.

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.

Nota:

- 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 (Deshidratar) 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	30 - 120	24 h
201 - 550	121 - 300	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 y desactivar el bloqueo de panel:

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:

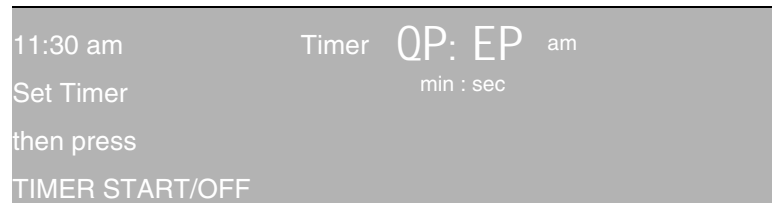
1. Presione TIMER (TEMPORIZADOR).

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 cancela 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.

Nota:

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

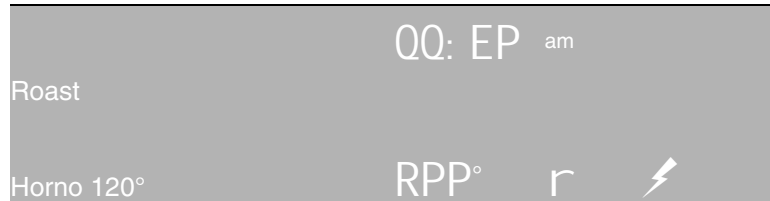
Precalentar rápido (Fast Preheat)

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 de rayo:



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 de rayo.

Nota:

- 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
- Hora de finalización
- Sonda
- Cocción fácil
- Favoritos
- Modo de día de descanso sabático

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.



Precaución:

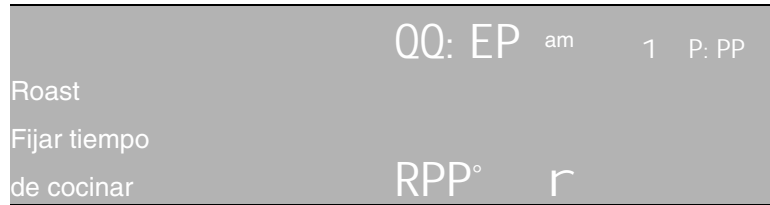
Para mantener la seguridad de los alimentos, no deje alimentos en el horno durante más de una hora ni antes ni después de cocinar.

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

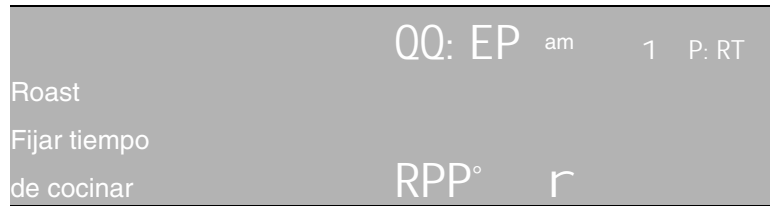
símbolo 1 :



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

Nota: 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 1 :



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.

Nota:

- No puede usar la función Cook Time (Tiempo de cocción) al utilizar una sonda (algunos modelos).
- 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)

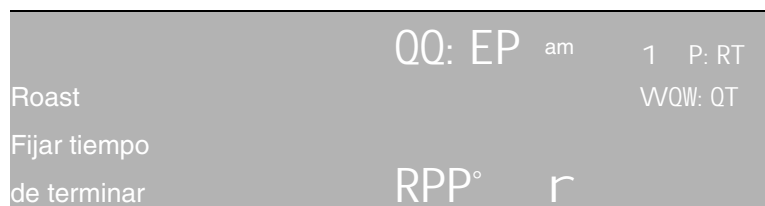
Use la función Stop Time (Hora de finalización) para retrasar el inicio de un tiempo de cocción. Ingrese la hora a la que desea que finalice el modo. El horno calcula la hora de inicio adecuada. Comienza a funcionar y se detiene automáticamente.

	Precaución:
	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 Stop Time (Hora de finalización):

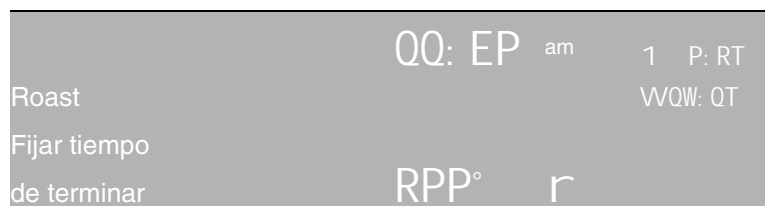
1. Primero programe un tiempo de cocción.
2. Presione STOP TIME (HORA DE FINALIZACIÓN).
En la pantalla aparecen el modo de horno, la temperatura y el símbolo de hora

de finalización:



3. Ingrese la hora de finalización; por ejemplo, presione 1 2 4 5 para indicar 12:45.

La hora de finalización aparece junto al símbolo de hora de finalización \mathbb{W} :



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 pm).

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 el modo programado con retraso sin poner el horno en funcionamiento, presione STOP TIME (HORA DE FINALIZACIÓN). Ahora podrá programar una nueva hora de finalización y modificar el modo de horno y la temperatura.

Nota:

- No se puede usar la función Stop Time (Hora de finalización) al utilizar una sonda (algunos modelos).
- El valor máximo de Stop Time (Hora de finalización) 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.
- También se puede programar una hora de finalización sin programar un tiempo de cocción. El horno comienza a funcionar de inmediato y se detiene automáticamente.

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.

	Precaución:
	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	2+5
		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	2
	Pay fresco		sin peso	2
Aves	Pollo	Pollo entero	3.5-5.0	2
		Pechuga pollo	sin peso	3
	Pavo	Entero s/rell.	10-25	1
		Pechuga	4.0-8.0	2
Carnes	Res asado	Vuelta y vuelt	3-5.5.0	2
		Medio	3-5.5.0	2
	Lomo puerco	Deshuesado	1.5-6.0	2
	Jamón		6-10	2

Para programar el modo Easy Cook (Cocción fácil):

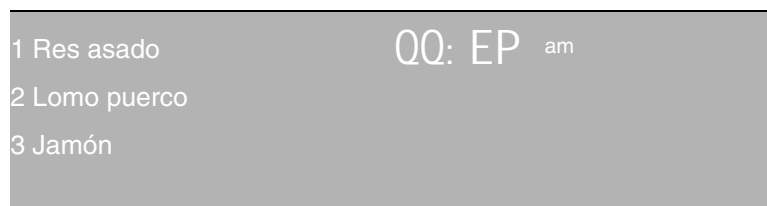
1. Presione EASY COOK (COCCIÓN FÁCIL).

En la pantalla aparece el menú "Easy Cook" (Cocción fácil):

1 Cosas hornead.	00: EP am
2 Pay y Pizza	
3 Aves	
4 Carnes	

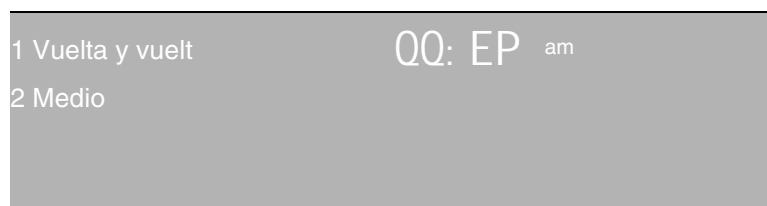
2. Seleccione la función con los botones numéricos; por ejemplo, presione 4 para "Carnes".

Aparece un submenú:



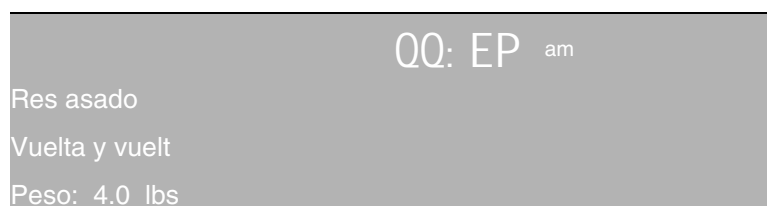
3. Seleccione el tipo de alimento que desea cocinar. Por ejemplo, presione 1 para "Res asado".

Aparece un submenú:



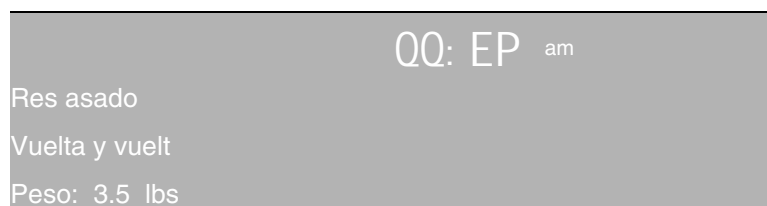
4. Elija el grado de cocción.

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.

Nota:

- 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 (Favorites)

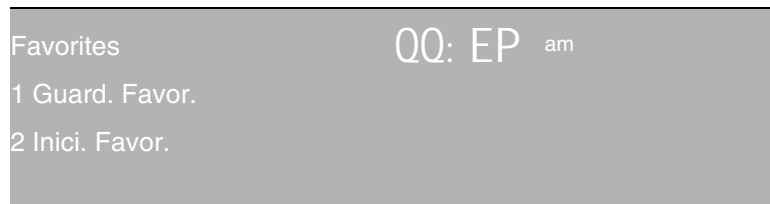
Use la función Favorites (Favoritos) para almacenar los valores para cocinar sus platos favoritos después de haber cocinado.

Hay 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. Sin embargo, puede modificar la temperatura y el tiempo de cocción manualmente.

Para guardar sus valores favoritos:

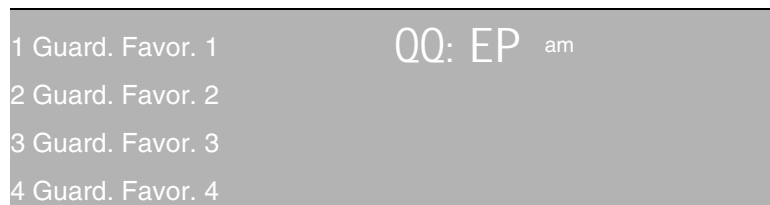
1. Presione FAVORITES (FAVORITOS).

Aparece el menú Favoritos (Favorites):



2. Presione el botón numérico 1 para seleccionar "Save Favorite" (Guardar favorito).

En la pantalla aparecen los valores de memoria de 1 a 4:

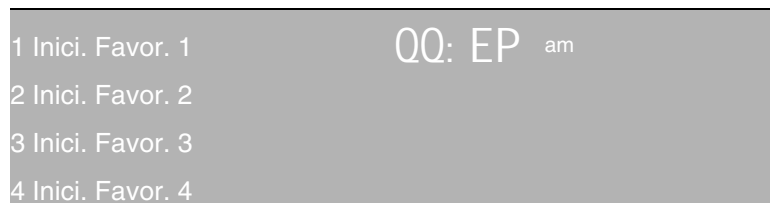


3. Seleccione su valor de memoria deseado.
Los valores están almacenados.

Para usar la función Favorites (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 bip.

Modo de día de descanso sabático (Sabbath Mode)

Nota:

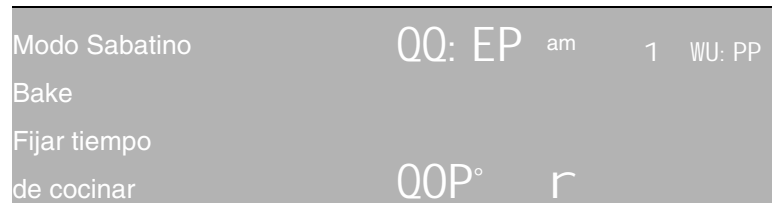
- Presione OVEN TEMP (TEMP. DEL HORNO) para modificar la temperatura.
- Presione COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) para modificar el tiempo de cocción.

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 1 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.

Nota:

- 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 190 °F (85 °C).
- Para los modelos de hornos dobles, el modo Sabbath Mode (Modo de día de descanso sabático) se encuentra disponible para los dos hornos, pero no al mismo tiempo.

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).

Colocación de la sonda:

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:

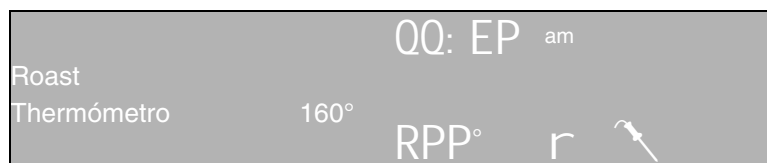
1. Introduzca la sonda en la carne, como se describe anteriormente.
2. Conecte la sonda al horno.

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).

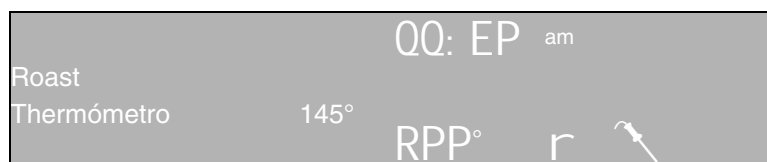
En la pantalla aparecerán la temperatura predeterminada (160°) y el ícono de

la 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.

Nota:

- 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.

Valores del usuario

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

Elemento 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	Medium
Más:		
Pitido	Bips para cada botón: Sí o No	Yes
Temp. F o C)	Modo de temperatura: Fahrenheit o Celsius	Fahrenheit

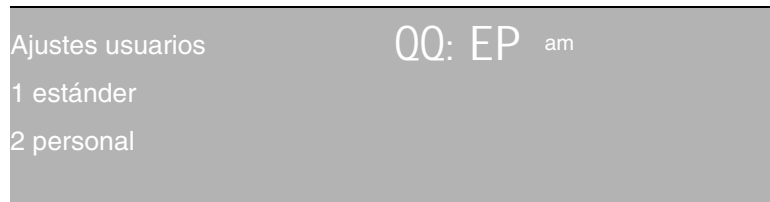
Elemento de menú	Descripción	Predeterminado
Más:		
Peso	Modo de peso: lbs. o kg	lbs
Compen. Temp.	Establece el valor de compensación. Esta función es útil si ve que los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. Cuando selecciona un valor de compensación, la temperatura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

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).

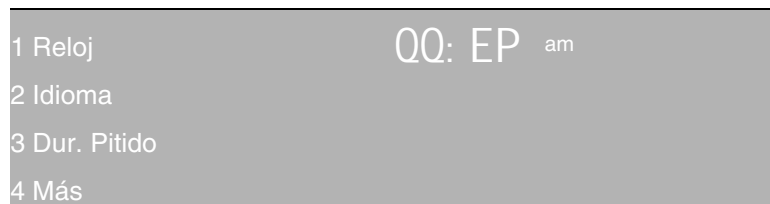
1. Presione INFO (INFORMACIÓN).

Aparece un menú:



2. Presione 2 para "personal".

Aparece el primer menú:



3. Seleccione el elemento de menú deseado.

Nota:

- 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.

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.

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) y Pizza.
- No se utiliza la función Preheat (Precalentar) para los modos Roast (Asar), Convection Roast (Asar por convección) y Speed Convection (Convección rápida).
- 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 en el horno 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.

Para obtener mejores resultados

- Use las recomendaciones de cocción como referencia.
- 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.
- Cuando abra la puerta, ciérrela lo antes posible para evitar la reducción de temperatura.

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 con los modos Bake (Hornear), Roast (Asar), Convection Bake (Hornear por convección) o Convection Roast (Asar por convección), 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)

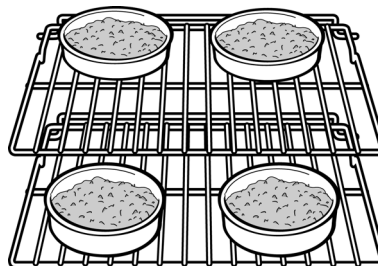
r	El modo Bake (Hornear) consiste en cocinar con aire caliente seco. Tanto el elemento superior como el inferior funcionan en ciclos para mantener la temperatura del horno.
---	---

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 cocción en las indicaciones de la receta o del paquete.

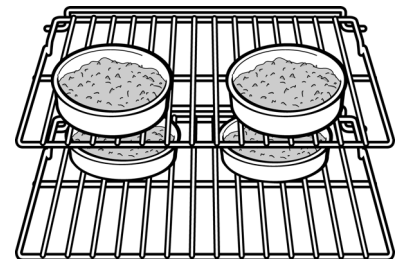
Consejos

- Precaliente el horno si la receta lo recomienda.
- El tiempo de cocción 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 1¹/₂" 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 necesita usar varios racks, use 2 racks como máximo. Para pasteles, use las posiciones de rack 3 y 5; para galletas, use las posiciones de rack 1 y 4 (27" aparato) o 2 y 5 (30" aparato). Distribuya los moldes alternadamente, de manera que no queden directamente uno arriba del otro (véase la efigie abajo). Para obtener más información, consulte la sección "Ubicación de moldes" en "Consejos generales". También podría usar un modo de convección.

27" aparato:



30" aparato:



Hornear por convección (Convection Bake)



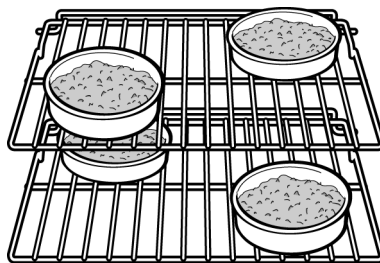
El modo Convection Bake (Hornear por convección) es similar al modo Bake (Hornear). El calor proviene de los elementos de calentamiento superior e inferior. La principal diferencia en el horneado por convección es que el calor circula por todo el horno gracias al ventilador de convección.

El modo Convection Bake (Hornear por convección) es ideal para cocinar pasteles, cuadraditos dulces y panes, porque se puede aprovechar el calor inferior, y hace que la masa se eleve mejor en los productos horneados. Los beneficios del modo Convection Bake (Hornear por convección) incluyen:

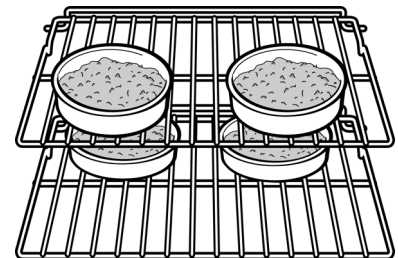
- Pequeña disminución del tiempo de cocción.
- Mayor volumen (los productos con levadura se levantan más rápido).
- Coloque los alimentos en recipientes que no sean profundos, sin tapa, como placas para galletas, sin laterales.
- Ubique los moldes para hornear en el centro del rack del horno, de lado a lado. Si hornea más de un molde por rack, deje como mínimo de 1" a 1 ½" de espacio libre alrededor del molde. Distribuya los moldes alternadamente, de manera que no queden directamente uno arriba del otro (véase la efigie abajo).

Consejos

27" aparato:



30" aparato:




Cuadro para el modo Hornear por convección (Convection Bake)

Alimento	Posición de rack	Temp.	Tiempo
Pasteles			
Pastel Bundt	2	325	45-65
Pastel de ángel	1	325	35-50
Capas (8" ó 9")	3	325	28-40
Rectangular (9x13)	3	325	30-37
Pie			
2 Masa, fresca, 9"	2	350	45-60
2 Masa, frutas congeladas, 9"	2	350	75-85
Pie con cobertura de merengue	2	350	12-18
Pie de nueces	2	325	45-60
Natilla	2	425 325	12-15 30-48
Cuadraditos dulces			
De limón	3	325	30-40
Brownie	3	325	30-45

Convección real (True Convection)

Alimento	Posición de rack	Temp.	Tiempo
Panes			
Pan con levadura, hogaza, 9x5	2	400	23-33
Pan rápido, hogaza, 8x4	2	350	48-62



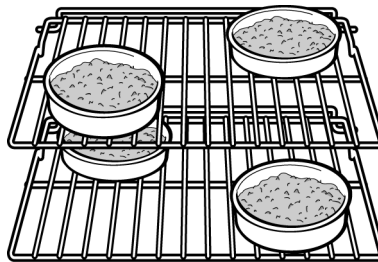
El modo True Convection (Convección real) cocina con calor de un tercer elemento que se encuentra detrás de la pared trasera del horno. El calor circula por todo el horno mediante el ventilador de convección.

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:

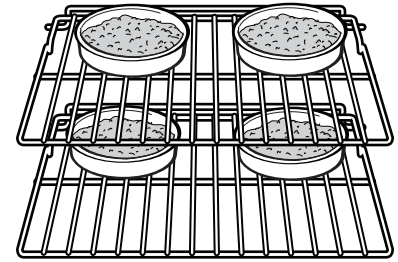
- Dorado parejo.
- Ahorro de tiempo al poder usar varios racks a la vez.
- Reduzca 25 °F de la temperatura indicada en la receta. Consulte el cuadro para el modo True Convection (Convección real).
- Coloque los alimentos en recipientes bajos, sin tapa, como placas para galletas, sin laterales.
- Si hornea más de un molde por rack, deje como mínimo de 1" a 1 ½" de espacio libre alrededor del molde.
- Para pasteles, use las posiciones de rack 2 y 5 (véase la efigie abajo).

Consejos

27" aparato:



30" aparato:



Cuadro para el modo Convección real

Alimento	Posición de rack			Temp.	Tiempo
	1 rack	2 racks	3 racks		
Pasteles					
Mantecadas	4	2+5	1+3+5	325	17-27
Capas (8" ó 9")	3	2+5		325	25-40
Galletas					
Azúcar	3	2+5	1+3+5	350	6-10
Pepa de chocolate	3	2+5	1+3+5	325	8-17

Alimento	Posición de rack			Temp.	Tiempo
	1 rack	2 racks	3 racks		
Panes					
Roles pequeños	3	1+4	1+3+5	350	10-20
Bizcochos	2	2+5	1+3+5	325	10-20
Muffins	3	2+5	1+3+5	400	14-25
Bombas de crema					
Frescas	3	2+5	1+3+5	400	23-33

Asar (Roast)


r	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 sazonar 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.

Los beneficios del modo Convection Roast (Asar por convección) incluyen:

- La cocción es un 25% más rápida que en los modos que no son por convección.
- Se obtiene un buen dorado.
- 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. Consulte los ejemplos en el cuadro para el modo Convection Roast (Asar por convección).
- 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.

Consejos

Cuadro para el modo Asar por convección

Alimento	Pos. del rack	Peso	Temp. del horno	Tiempo (min/lb)*	Temp. interna*
Carne de res					
Ojo de bife asado (deshuesado)					
A punto	2	3.0-5.5	325	27-31	145
Término medio	2	3.0-5.5	325	30-38	160
Cuadril, ojo, punta de solomillo, solomillo (deshuesado)					
A punto	2	3.0-6.0	325	18-33	145
Término medio	2	3.0-6.0	325	30-35	160
Cerdo					
Lomo asado (a punto)	2	2.0-3.0	425	15-24	145
Filete asado (deshuesado o con hueso)	2	1.5-3.0	350	19-36	160
Filete asado (deshuesado o con hueso)	2	3.0-6.0	350	14-21	160
Lomo	2	2.0-3.0	425	21-28	160
Carne de ave					
Pollo, entero	2	3.5-8.0	375	13-20	180
Pavo, sin relleno**	1	12-15	325	10-14	180
Pavo, sin relleno**	1	16-20	325	9-13	180
Pavo, sin relleno**	1	21-25	325	6-12	180
Pechuga de pavo	2	4.0-8.0	325	19-23	170
Gallina de Cornualles	2	1.0-1.5	350	45-75 (tiempo total)	180
Cordero					
Pata, deshuesada					
Término medio	2	4.0-6.0	325	30-35	170

*Los tiempos para asar por convección son aproximados y pueden variar ligeramente. Los tiempos son basados en cocinar con un elemento de asar precalentado.

**Pavo relleno requiere de un tiempo adicional de tostado. La mínima temperatura segura para el relleno en pavo es 165 °F (74 °C).

Asar con calor directo (Broil)

W	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 finos (1" o menos). También se puede usar para dorar panes y guisados. Siempre use esta función con la puerta cerrada. Los beneficios de asar con calor directo incluyen:

- Cocción rápida y eficiente.
- Cocinar sin agregar grasas ni líquidos.
- Precaliente el horno entre 3 y 4 minutos. No lo precaliente durante más de 5 minutos.
- Los bistecs y las chuletas deben tener al menos ¾" 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 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 ejemplos en el Cuadro para el modo Broil [Asar con calor directo]).
- 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 puede tolerar las altas temperaturas.

Consejos


Cuadro para el modo Asar con calor directo (Broil)

Alimento	Pos. del rack	Valor del modo Broil	Temp. interna	Tiempo del lado 1*	Tiempo del lado 2*
Carne de res					
Bistec, de ¾" a 1"					
A punto	6	3	145	5-7	4-6
Término medio	5	3	160	8-9	5-7
Bien cocida	5	3	170	10-11	7-9
Hamburguesa, de ¾" a 1"					
Término medio	6	3	160	5-8	4-6
Carne de ave					
Muslos de pollo	3	1	180	14-15	12-13
Cerdo					
Chuletas de cerdo, 1"	4	2	160	8-10	8-9
Salchicha, fresca	4	3	160	3-5	2-4
Rebanada de jamón, ½"	5	3	160	4-5	3-4

Alimento	Pos. del rack	Valor del modo Broil	Temp. interna	Tiempo del lado 1*	Tiempo del lado 2*
Mariscos Filetes de pescado, de ¾" a 1" con mantequilla	3	1	145	11-15	No dar vuelta
Cordero Chuletas, 1"					
A punto	4	3	145	4-6	4-5
Término medio	4	3	160	5-7	5-6
Bien cocido	4	3	170	6-8	6-7

*Los tiempos para asar son aproximados y pueden variar ligeramente. Los tiempos son basados en cocinar con un elemento de asar precalentado.

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 este modo 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.

Consejos

- Precaliente el horno entre 3 y 4 minutos. No lo precaliente durante más de 5 minutos.
- Los bistecs y las chuletas deben tener al menos 1½" de grosor.
- 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 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 ejemplos en el Cuadro para el modo Convection Broil [Asar con calor directo por convección]).
- Nunca use vidrio a prueba de calor (Pyrex®); no tolera las altas temperaturas.

Cuadro para el modo Asar con calor directo por convección (Convection Broil)

Alimento	Pos. del rack	Valor del modo Broil	Temp. interna	Tiempo del lado 1*	Tiempo del lado 2*
Carne de res					
Bistec, de 1½" o más					
A punto	3	550	145	11-13	9-11
Término medio	3	550	160	13-15	11-13
Bien cocida	3	550	170	15-17	13-15
Hamburguesa, de 1" o más					
Término medio	4	550	160	11-14	8-11
Carne de ave					
Pechuga de pollo	3	450	170	18-20	17-19
Cerdo					
Chuletas, de 1¼" o más	4	550	160	9-11	8-10
Salchicha, fresca	4	550	180	5-7	3-5

*Los tiempos para asar con calor directo por convección son aproximados y pueden variar ligeramente. Los tiempos son basados en cocinar con un elemento de asar precalentado.

Pizza



En el modo **Pizza**, el calor del elemento inferior circula en todo el horno mediante el ventilador de convección.

Use el modo Pizza para pizza fresca o congelada.

Consejos

- Para una masa crujiente, coloque la pizza directamente sobre el rack.
- Para una masa más blanda, use una pizzera.
- Al elevar masa, corte la masa con aceite de oliva y cubra el bol herméticamente con un plástico para prevenir la formación de costras.
- Esparza harina de maíz sobre la pizzera para que no se pegue.
- Si usa una pala para pizza, esparza harina de maíz sobre la pala para pizza para facilitar el traslado de la masa a la pizzera.
- Si utiliza masa para pizza casera precocinada, pinche la masa con un tenedor antes de hornearla.
- Si utiliza una pizzera, elija una pizzera perforada y oscura para obtener una masa más crujiente, y una pizzera no perforada para una masa más blanda.
- Precaliente las piedras para horneado mientras se calienta el horno.
- Hornee las pizzas caseras en la posición de rack 2, en el centro del rack.
- Siga las indicaciones del fabricante para cocinar pizza congelada.
- El ventilador de convección se enciende y apaga cíclicamente en el modo para 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.
- 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.
- Si desea hornear más de un producto simultáneamente, utilice las posiciones de rack 2 y 5.
- 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).

Consejos

Cuadro para el modo Convección rápida (Speed Convection)

Alimento	Posición de rack	Temp.	Tiempo
Alimentos congelados			
Bocaditos de pizza	3	450	9-11
Bastoncitos de pescado	3	475	10-14
Aros de cebolla	3	425	14-16
Palitos de tostada francesa	3	450	7-11
Empanadas	3	400	19-26
Pastelitos rellenos	3	350	27-31
Nuggets de pollo	3	400	9-13
Pan de ajo	3	450	7-11
Papas fritas finitas	3	450	11-16

Elevar (Proof)



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.
- 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 a 220 °F. La temperatura predeterminada es 170 °F.
- Los alimentos que deben mantenerse húmedos deben cubrirse con una tapa o papel de aluminio.



Precaución:

Al usar el modo Warm (Calentar), siga estas pautas:

- 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 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) 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. Seque hierbas a 100 °F (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 (Deshidratar)

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	Lávelas 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	Lávelas 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.

Alimento	Preparación	Tiempo de secado aprox. (h)	Prueba de grado de cocción
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 1/8".	7-12	Duros y coriáceos, secos.
Tomates	Lávelos y séquelos con una toalla. Córtelos en rodajas finas de 1/8" 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.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Autolimpieza

Durante el modo Self-Clean (Autolimpieza), el horno se calienta a una temperatura muy alta. Los residuos se queman a esta temperatura.

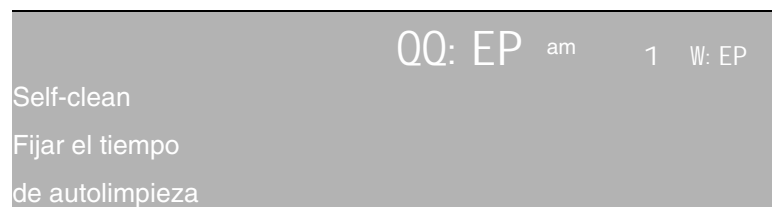
ATENCIÓN: Limpie los excedentes de derrames antes de comenzar el proceso de autolimpieza del horno.

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

Para programar el modo Self-Clean (Autolimpieza):

1. Presione SELF CLEAN (AUTOLIMPIEZA).
2. Presione COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN).



Aparecerán el símbolo de tiempo de cocción y el tiempo predeterminado:



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 .

Presione PAUSE/STOP (PAUSA/PARAR) una vez para interrumpir el proceso de autolimpieza. Presione el botón dos veces para parar el proceso de autolimpieza.

Una vez que el horno se haya enfriado, limpie las cenizas que quedaron con una toalla húmeda.

Nota:

- 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.
- 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.

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
Rack plano y rack telescópico	Lávalos con agua jabonosa caliente. Enjuague bien y séquelos, o frótelos suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. NO limpie el rack en el horno autolimpiante.
Empaque de fibra de vidrio	NO LIMPIE EL EMPAQUE.
Vidrio	Límpielo con jabón y agua o limpiador para vidrios. Use Fantastik® o Formula 409® para sacar la grasa de las salpicaduras y las manchas difíciles.
Superficies pintadas	Límpielas 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 o 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 del grano. 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.
Superficies de plástico y controles	Cuando se hayan enfriado, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.
Sonda	Límpielas con agua jabonosa. No la sumerja. No la lave en el lavavajillas.
Áreas impresas (palabras y números)	No use los limpiadores abrasivos.

Mantenimiento

Reemplazar la luz del horno



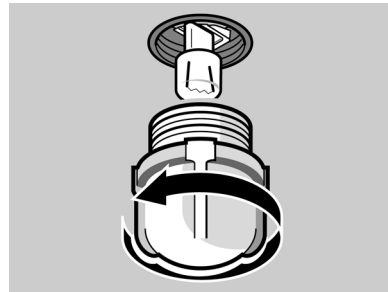
Precaución:

- Asegúrese de que el electrodoméstico y las luces se hayan enfriado y de que el suministro eléctrico esté apagado 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. Manipúlelas con cuidado para que no se rompan. El vidrio roto puede causar una lesión.
- El portalámparas tiene corriente cuando la puerta está abierta.

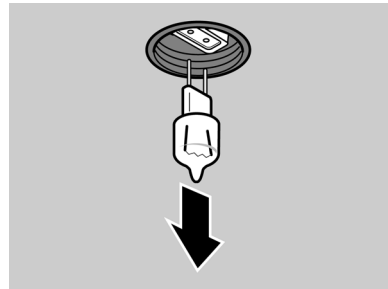
Use únicamente focos halógenos de dos pines, de 10 vatios, 12 voltios. Estos focos pueden adquirirse en las tiendas minoristas.

Use un paño seco y limpio para manipular los focos halógenos. Esto aumentará la vida útil del foco.

Para reemplazar el foco halógeno del techo del horno:

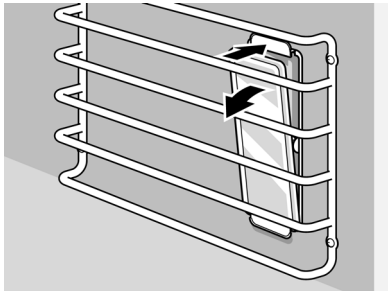
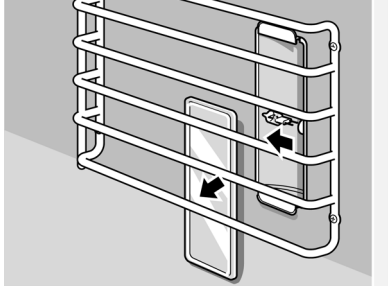
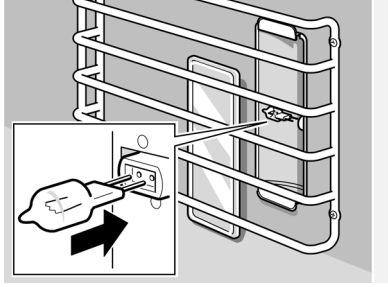
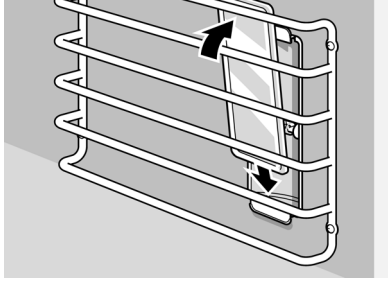


1. Desactive la alimentación eléctrica del horno en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).
2. Retire la cubierta de vidrio desatornillándola.



3. Retire el foco halógeno y reemplácelo. Tome el foco nuevo con un paño seco y limpio.
4. Vuelva a atornillar la cubierta de vidrio.
5. Vuelva a activar la alimentación eléctrica en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).

Para reemplazar el foco halógeno de las paredes del horno:

	<ol style="list-style-type: none">1. Desactive la alimentación eléctrica del horno en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).2. Empuje el gancho de montaje superior y retire la cubierta de vidrio.
	<ol style="list-style-type: none">3. Jale el foco halógeno de su portalámparas.
	<ol style="list-style-type: none">4. Reemplace el foco halógeno. Tome el foco nuevo con un paño seco y limpio.
	<ol style="list-style-type: none">5. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio introduciéndola por el gancho de montaje inferior y presionando hacia arriba hasta que se trabe.6. Vuelva a activar la alimentación eléctrica en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).

Retirar la puerta del horno



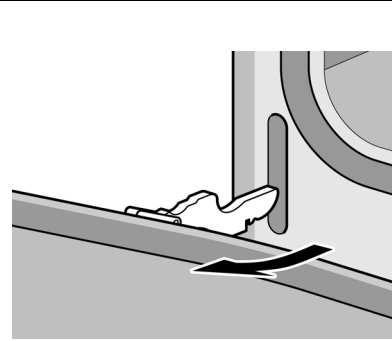
Precaución: Al retirar la puerta del horno:

- Asegúrese de que el horno esté frío y de que la alimentación eléctrica esté apagada antes de retirar la puerta. No hacerlo puede ocasionar una descarga eléctrica o 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 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 estén firmemente en su lugar antes de retirar la puerta. Tampoco abra ni cierre la puerta forzándola; la bisagra se puede dañar y ocasionar lesiones.

Para retirar la puerta del horno:

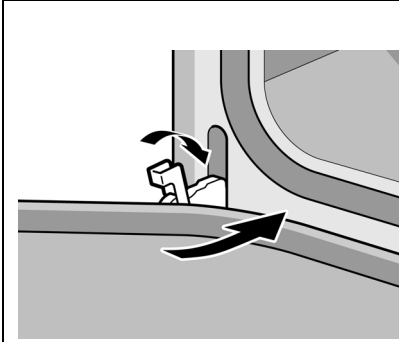


1. Asegúrese de leer la Precaución anterior antes de intentar retirar la puerta.
2. Abra la puerta por completo.
3. Lleve las palancas de las bisagras hacia usted.



4. Cierre la puerta con cuidado hasta que se detenga. Se cerrará hasta la mitad aproximadamente.
5. Sujetando la puerta firmemente de ambos lados, con las dos manos, jale la puerta hacia arriba y sáquela de las ranuras de las bisagras. Sujétela con firmeza; la puerta es pesada.
6. Coloque la puerta en un lugar práctico y estable para limpiarla.

Para reemplazar la puerta del horno:



1. Sujetando la puerta firmemente con las dos manos, coloque las bisagras en las ranuras de las bisagras.
2. Abra la puerta al máximo para que se vean las bisagras y las ranuras.
3. Empuje la palanca hacia abajo y aléjela de usted hasta que esté alineada con el soporte.
4. Cierre y abra la puerta despacio para asegurarse de que está correcta y firmemente colocada. La puerta debe estar derecha, no torcida.

Servicio técnico

Antes de llamar al servicio técnico

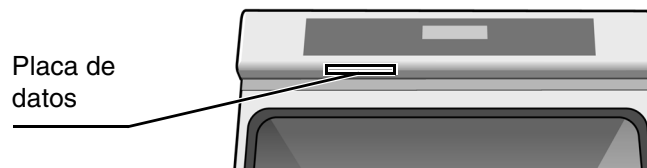
Cuadro de resolución de problemas

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 ha seleccionado la temperatura del horno.
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 la sección "Compensación de la temperatura del horno" en "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. Consulte la sección "Compensación de la temperatura del horno" en "Valores del usuario".
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. Consulte la sección "Compensación de la temperatura del horno" en "Valores del usuario".
Los resultados del horneado por convección/convección real no son los esperados.	La temperatura del horno debe reducirse manualmente 25 °F. Consulte las posiciones de rack, los tiempos de cocción y la selección de moldes en los cuadros de cocción y la sección de consejos. Ajuste la calibración del horno si es necesario. Consulte la sección "Compensación de la temperatura del horno" en "Valores del usuario".
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 hacer explotar el foco.
La luz del horno no se apaga.	Verifique que no haya ninguna obstrucción en la puerta del horno. Verifique si la bisagra está doblada.
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 los derrames abundantes antes de poner en funcionamiento el proceso de autolimpieza. Si el horno está muy sucio, programe el horno en el tiempo de autolimpieza máximo.
El reloj y el temporizador no están funcionando correctamente.	Asegúrese de que la alimentación eléctrica del horno sea adecuada.

Problema del horno	Causas posibles y soluciones sugeridas
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 (INFORMACIÓN) para obtener más información (si corresponde) y para apagar el bip. Si el código sigue en la pantalla, tome nota del 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.	Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca. Toque el centro del botón digital. Use la parte plana de su dedo.
El ventilador funciona durante los modos que no utilizan convección.	En algunos modelos, el ventilador de convección funciona mientras el horno se está precalentando. 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.
El ventilador de refrigeración funciona incluso con el horno apagado.	Esto es normal. El ventilador de refrigeración continúa funcionando, incluso después de que está apagado, hasta que el horno se haya enfriado lo suficiente.

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 placa de datos se encuentra en la parte inferior del panel de control:



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.

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica:

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Thermador en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico Thermador 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.

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 Thermador 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

Thermador garantiza que el Producto estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de doce (12) meses a partir de la fecha de compra. El período precedente comienza a regir a partir de la fecha de compra y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Thermador 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, Thermador reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de Thermador, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de Thermador, 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 Thermador es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Thermador durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Thermador recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; Thermador 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 Thermador y que tienen, según el criterio de Thermador, 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 Thermador). Sin perjuicio de lo que antecede, Thermador 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, Thermador 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

Thermador 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 Thermador, 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, Thermador 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, INDEPENDIENTEMENTE 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 COMERCIALIZABILIDAD 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 THERMADOR 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.

À propos de ce manuel	56
Comment ce manuel est organisé	56
Sécurité	57
Mise en route	60
Pièces et accessoires	60
Pièces	60
Accessoires	61
Mise en place de la grille	62
Tableau de commande	64
Avant la première utilisation	65
Fonctionnement	66
À propos de l'appareil	66
Fonctionnalités de base	66
Mise sous tension et hors tension du four	66
Paramétrage de la langue	67
Sélection du four supérieur ou inférieur	68
Paramétrage du mode du four et de la température	68
Limitation du temps de chauffage	69
Verrouillage du tableau de commande	69
Minuterie (Timer)	70
Préchauffage rapide	70
Fonctions spéciales	71
Temps de cuisson (Cook Time)	71
Heure d'arrêt (Stop Time)	72
Cuisson automatique (Easy Cook)	73
Favoris (Favorites)	75
Mode Sabbat (Sabbath Mode)	76
Sonde (Probe)	76
Paramètres utilisateur	77

Tirer le meilleur parti de votre appareil	79
Conseils généraux	79
Cuisson (Bake)	80
Cuisson par convection (Convection Bake)	81
Convection authentique (True Convection)	82
Rôtissage (Roast)	84
Rôtissage par convection (Convection Roast)	84
Cuisson au gril (Broil)	86
Cuisson au gril par convection (Convection Broil)	87
Pizza	88
Convection rapide (Speed Convection)	88
Apprêt (Proof)	89
Maintien au chaud (Warm)	90
Dessiccation (Dehydrate)	90
Nettoyage	93
Autonettoyage	93
Éviter ces produits nettoyants	93
Guide de nettoyage	94
Entretien	95
Remplacement de l'ampoule du four	95
Retrait de la porte du four	97
Dépannage	99
Avant d'appeler le service de dépannage	99
Tableau de dépannage	99
Plaque signalétique	100
ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT	101

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 :

- "Sécurité" - Ce chapitre fournit des informations sur la manière de faire fonctionner le four en toute sécurité.
- "Mise en route" - Ce chapitre vous fait connaître les éléments et fonctionnalités du four.
- "Fonctionnement" - Ce chapitre vous propose des instructions étape par étape sur le fonctionnement du four.
- "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.
- "Nettoyage et entretien" - Ce chapitre vous informe sur le nettoyage et l'entretien des divers composants du four.
- "Réparation" - Ce chapitre contient la garantie et des conseils pour se dépanner soi-même.
- Veuillez accorder une attention toute particulière aux consignes de sécurité importantes figurant au chapitre "Sécurité".

Sécurité

	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'appareils de cuisine, il est impératif de respecter les mesures de sécurité élémentaires, y compris celles figurant aux pages suivantes.

Installation et entretien corrects

Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement plus tard.

L'installation et la mise à la terre correctes de cet appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié. Brancher uniquement l'appareil sur une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de renseignements, se reporter à la Notice d'installation.

Cet appareil est destiné à un usage domestique familial normal uniquement. Il n'est pas autorisé pour un usage en extérieur. Voir la garantie. Pour toute question, contacter 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 cet appareil. Celui-ci a été spécialement conçu pour faire chauffer ou faire cuire des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut entraîner des blessures.

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

Ne pas obstruer les événements du four.

Ne pas réparer ni remplacer des pièces de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans ce manuel. Confier l'entretien de l'appareil à un centre de dépannage agréé.

En cas d'erreur, l'affichage clignote et émet un signal sonore continue. Si cela se produit pendant le processus d'autonettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et téléphoner à un technicien qualifié.

En cas d'erreur, l'affichage clignote et émet un signal sonore continue. Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et téléphoner à un technicien qualifié.

Sécurité-incendie

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

Si des matériaux s'enflamment à l'intérieur du four, ne pas ouvrir la porte. Mettre l'appareil hors tension et débrancher le circuit électrique au boîtier de disjoncteurs.

L'appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme décrit dans ce manuel. Par exemple, ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce. Ne jamais utiliser l'appareil pour entreposer quoi que ce soit.

Toujours avoir un détecteur de fumée qui fonctionne près de la cuisine.

Si les cheveux ou les vêtements s'enflamment, se laisser tomber au sol et se rouler immédiatement par terre pour éteindre les flammes.



Consignes de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Pour éteindre les flammes d'un incendie provoqué par des aliments autre qu'un incendie de graisse, utiliser du bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau.

Tenir à disposition un extincteur approprié, situé à proximité, qui soit bien en vue et facile à atteindre non loin du four.

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

- ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre le brûleur. 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.
- NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE - Vous pourriez vous brûler.
- NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées - une violente explosion de vapeur risque de se produire.
- Utiliser UNIQUEMENT un extincteur si :
 1. On sait que l'on possède un extincteur de CLASSE ABC, et on en connaît déjà le maniement.
 2. L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
 3. Le service d'incendie est appelé.
 4. On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU AUX PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont foncés. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant qu'elles n'ont pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Citons notamment les ouvertures des événements, les surfaces situées près de ces ouvertures et les portes du four.

Faire attention en ouvrant la porte de l'appareil. Se tenir sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper. Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer que les enfants et animaux sont loin de l'appareil. Une fois la vapeur et l'air chaud échappés, continuer la cuisson. Garder les portes fermées sauf pour la cuisson ou le nettoyage. 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.

Toujours placer les grilles dans la position désirée lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les éléments chauffants.

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 pas laisser les poignées entrer en contact avec les résistances chaudes. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Attacher les vêtements lâches, cheveux et ne pas porter de vêtements pendants, des manches pendantes, cravates, foulards, bijoux, etc.



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 liées à l'utilisation de l'appareil par des personnes qualifiées.

Ne laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pendre à toute partie de l'appareil, en particulier la porte, le tiroir-réchaud ou le tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil, le faire basculer et provoquer potentiellement des blessures sérieuses.

Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans l'étroite surveillance d'un adulte. Enfants et animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'on utilise l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer à proximité de l'appareil que celui-ci soit utilisé 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. Un enfant qui grimpe sur l'appareil pour prendre ces objets peut se blesser sérieusement.

Sécurité pendant le nettoyage

Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est chaud. Certains nettoyants produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

NOTE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE : la loi sur les produits toxiques et la qualité de l'eau potable de Californie requiert que le gouverneur de la Californie publie une liste de substances connues de l'état comme pouvant causer le cancer, des malformations ou autres problèmes de reproduction et exige que les compagnies avisent les clients de l'exposition potentielle à de telles substances. La combustion de combustible à cuisson à gaz et l'élimination de résidus pendant l'autonettoyage peut générer de petites quantités de monoxyde de carbone. L'isolation en fibre de verre d'un four autonettoyant génère de petites quantités de formaldéhyde pendant les premiers cycles de nettoyage. La Californie liste le formaldéhyde comme une cause potentielle du cancer. Le monoxyde de carbone est une cause potentielle de toxicité pour la reproduction. L'exposition à ces substances peut être minimisée en :

1. assurant une bonne ventilation pendant la cuisson à gaz ;
2. assurant une bonne ventilation pendant et immédiatement après l'autonettoyage du four ;
3. utilisant l'appareil selon les instructions figurant dans ce guide.

Pendant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si elle ne se verrouille pas, ne pas exécuter le cycle d'autonettoyage. Communiquer avec un centre de dépannage.

Essuyer les déversements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four. Les oiseaux ont un système respiratoire sensible. Les éloigner de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre. Pendant le nettoyage, les émanations de fumée sont nocives aux oiseaux. D'autres émanations telles la margarine surchauffée et les huiles de cuisson sont également nocives.

Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans le four.

Sécurité de la batterie de cuisine

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

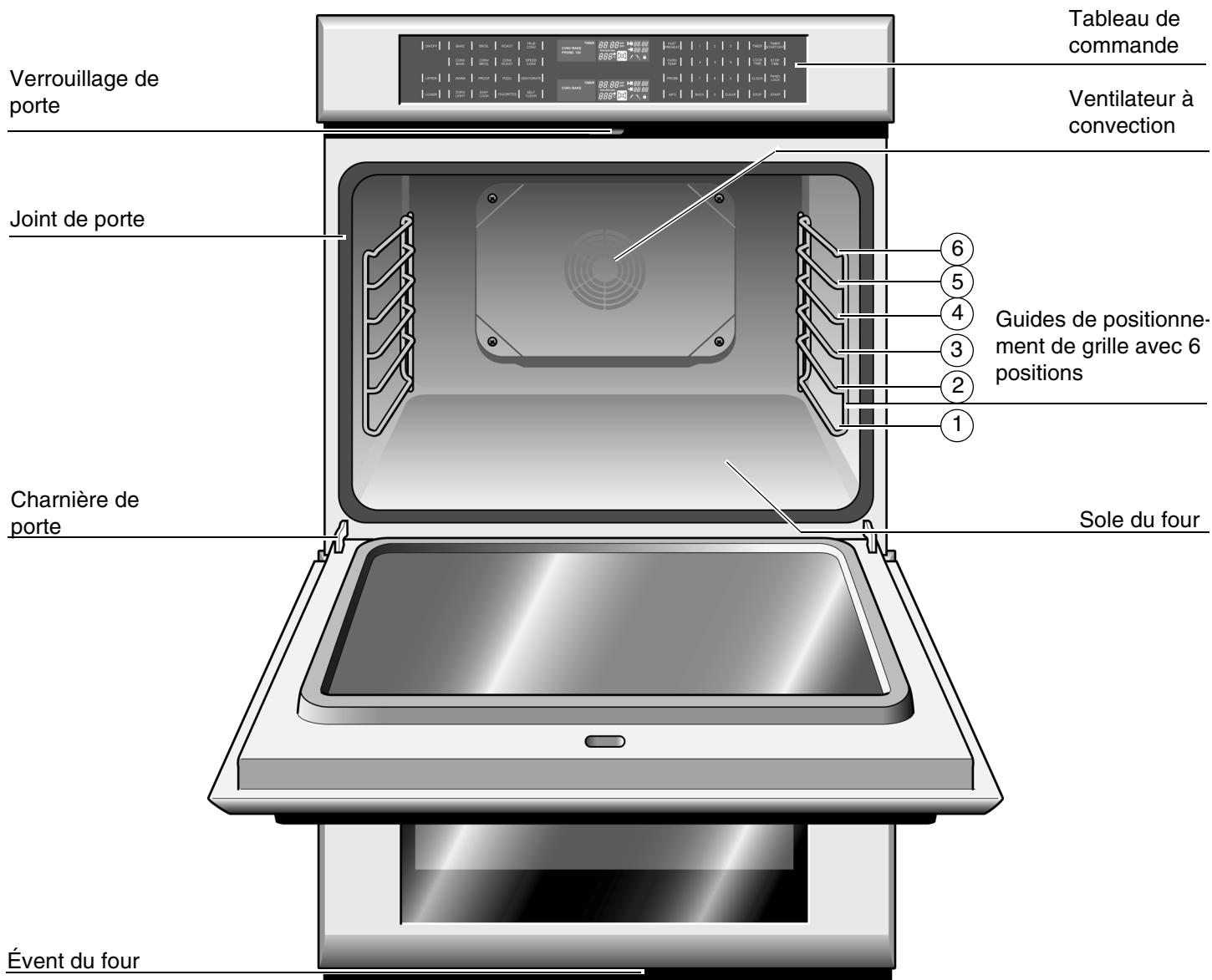
Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation des sacs de cuisson ou à rôtir.

Ne pas nettoyer les pièces ou accessoires dans le four autonettoyant.

Mise en route

Pièces et accessoires

Pièces*



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

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 de-

venir 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.

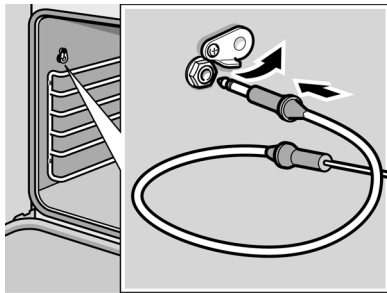
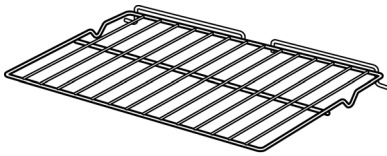
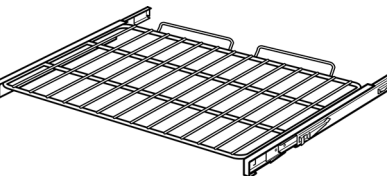

Sole du four

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

Remarque : 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

Grille plate

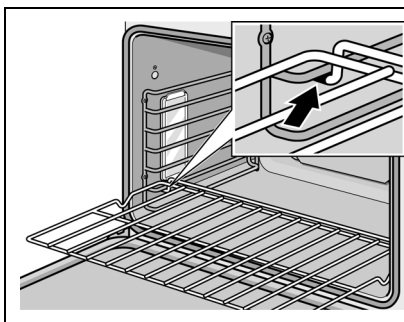
La grille est conçue avec une butée afin qu'elle ne sorte pas complètement du four et ne s'incline pas.



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 une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les gants isolants entrer en contact avec les éléments chauffants.

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.

Mise en place de la grille télescopique dans le four :

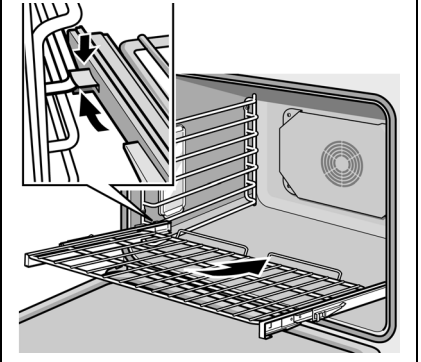
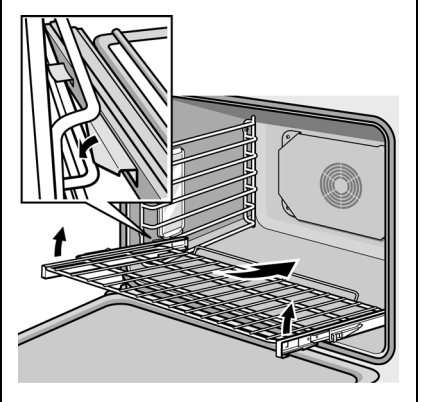
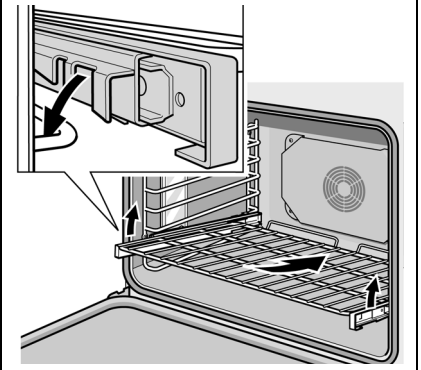
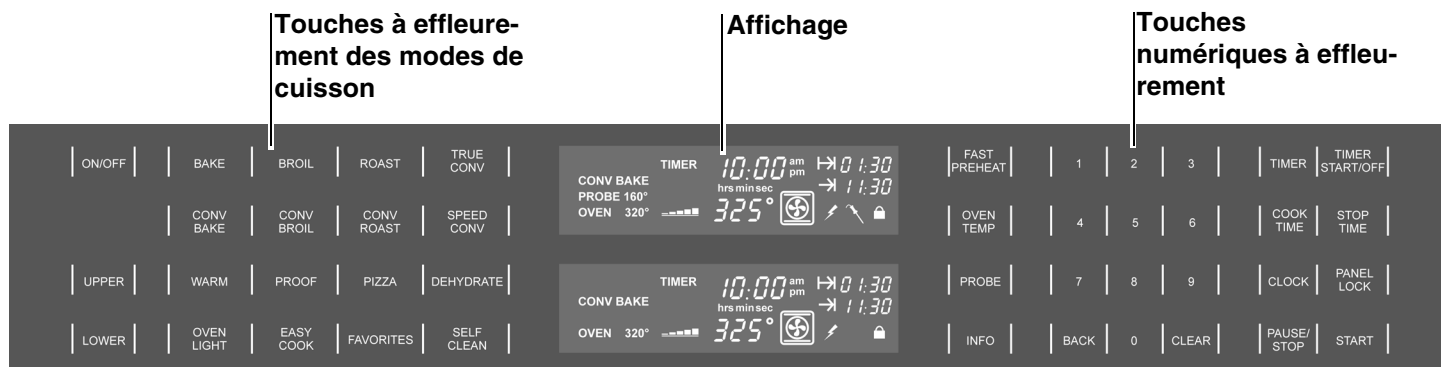
	<p>1. Tenir la grille légèrement en biais.</p>
	<p>2. Enclencher les crochets arrière dans les supports d'accessoire. 3. Tenir la grille bien droite. 4. Enfoncer la grille jusqu'à ce qu'elle affleure les crochets avant.</p>
	<p>5. Soulever la grille. 6. Enfoncer la grille complètement. 7. Enclencher les crochets avant de la grille dans les supports d'accessoire.</p>








Tableau de commande*



<p>Touches à effleurement</p> <p>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.</p>	<p>TIMER - Appuyer pour régler la minuterie.</p>
<p>ON/OFF - Active et désactive le four.</p>	<p>TIMER START/OFF - Déclenche ou arrête la minuterie.</p>
<p>UPPER - Appuyer pour sélectionner le four supérieur.</p>	<p>COOK TIME - Sert à définir un mode temporisé. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.</p>
<p>LOWER - Appuyer pour sélectionner le four inférieur.</p>	<p>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.</p>
<p>OVEN LIGHT - Allume et éteint l'éclairage du four. L'éclairage ne peut pas être allumé pendant le cycle d'autonettoyage.</p>	<p>CLOCK - Appuyer sur cette touche pour programmer l'horloge.</p>
<p>EASY COOK - Appuyer sur cette fonction pour sélectionner le menu de cuisson automatique.</p>	<p>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.</p>
<p>FAVORITES - Appuyer sur cette touche pour sélectionner le menu des favoris.</p>	<p>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.</p>
<p>FAST PREHEAT - Active ou désactive le préchauffage rapide.</p>	<p>START - Confirme les réglages et met le four en marche. Remet le four en marche après avoir été mis sur PAUSE.</p>
<p>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.</p>	<p>CLEAR - Efface la dernière entrée.</p>
<p>PROBE - Appuyer pour régler la température de la sonde.</p>	<p>BACK - Permet de revenir à l'écran précédent.</p>
<p>INFO - Appuyer pour afficher les informations sur le mode du four en cours.</p>	

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

Symbole d'affichage

	<p>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.</p>		<p>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.</p>
	<p>Symbole de préchauffage rapide - S'affiche lorsque le préchauffage rapide est actif.</p>		<p>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.</p>
	<p>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.</p>		<p>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.</p>
	<p>Symbole de sonde - apparaît lorsqu'une sonde est détectée.</p>		

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.

Fonctionnement

À propos de l'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 récuser 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.

Fonctionnalités de base

Mise sous tension et hors tension du four

Pour mettre le four sous tension :

Appuyer sur la touche ON/OFF (MARCHE/ARRÊT).

Le dernier mode du four sélectionné et la température par défaut apparaissent sur l'affichage.

Pour mettre le four hors tension :

Appuyer sur la touche ON/OFF (MARCHE/ARRÊT).

Le four revient au mode de mise en attente.

Fours doubles : pour mettre l'un des deux fours hors tension, sélectionner la cavité du four correspondante à l'aide de la touche Supérieur ou Inférieur. Appuyer ensuite sur la touche marche/arrêt dans les 10 secondes qui suivent.

Paramétrage de la date et de l'heure

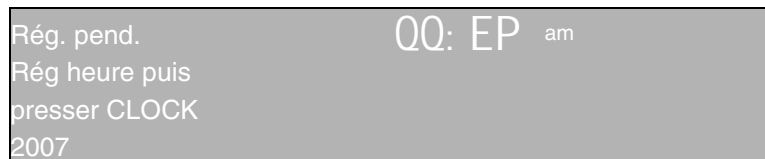
Votre nouveau four comprend des fonctions horaires qui exigent la programmation de l'heure et de la date actuelles. Il est par conséquent nécessaire de programmer d'abord l'horloge et la date. Le texte de l'affichage vous aide à configurer le menu étape par étape.

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

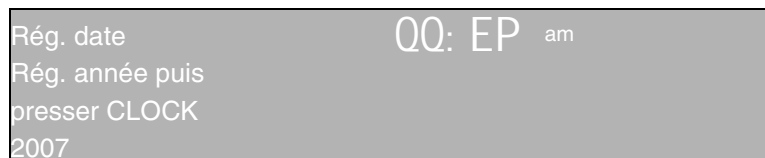
Réglage de l'horloge

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 :



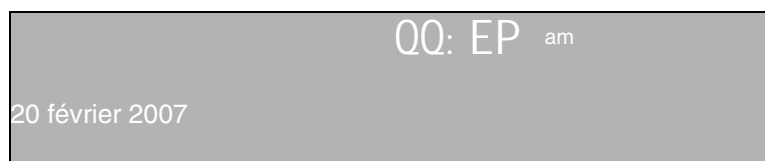
3. Appuyer sur CLOCK.
4. Appuyer sur 1 pour "am" ou 2 pour "pm" (format de 12 heures).
L'horloge est maintenant programmée et fonctionnelle. L'élément de menu "Programmer la date" est affiché :



Réglage de la date

1. Programmer l'horloge comme indiqué précédemment.
2. Saisir l'année en cours ; par exemple, pour 2007, appuyer sur les touches 2 0 0 7.
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 :



Remarque :

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

Paramétrage de la langue

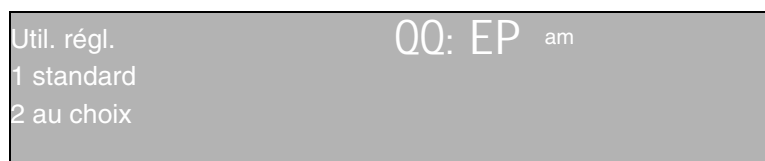
La langue d'affichage par défaut est l'anglais. Toutefois, vous pouvez modifier la langue dans les paramètres utilisateur.

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

Réglage de la langue

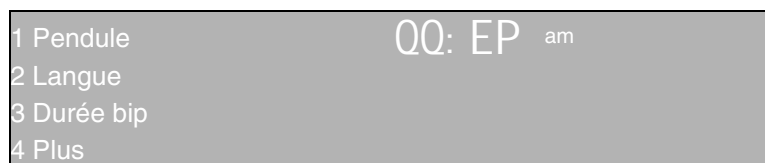
1. Appuyer sur INFO.

Le menu des paramètres utilisateur est affiché :



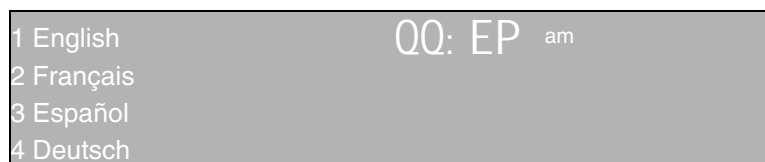
2. Pour "personnalisés", appuyer sur 2.

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.

Remarque :

- 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".

Sélection du four supérieur ou inférieur

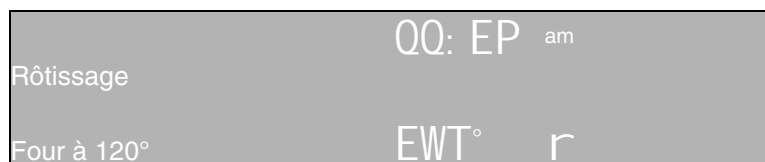
Pour programmer la fonction de chauffage et la température d'un four double, le four correspondant doit être activé. Pour faire la sélection, appuyer sur UPPER (SUPÉRIEUR) ou LOWER (INFÉRIEUR).

Paramétrage du mode du four et de la température

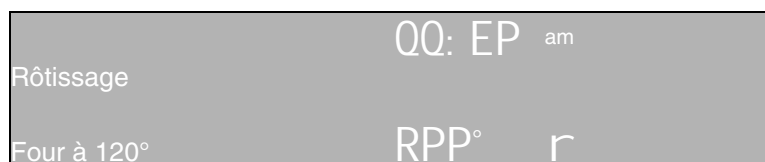
Réglage du mode du four et de la température :

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.

Remarque :

- 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 Sabbath, 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	30 - 120	24 heures
201 - 550	121 - 300	12 heures

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.

Activer et désactiver le dispositif de verrouillage du tableau de commande

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.

Remarque

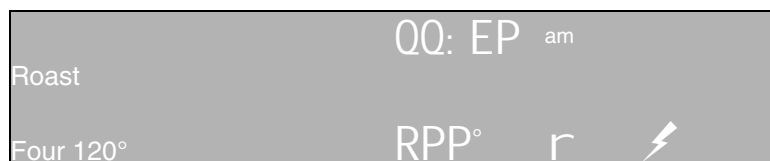
- La durée maximale programmable sur la minuterie est de 24 heures.
- La minuterie n'est pas modifiée lorsque d'autres paramètres le sont.

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 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.

Fonctions spéciales

Temps de cuisson (Cook Time)


Remarque :

- 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.

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

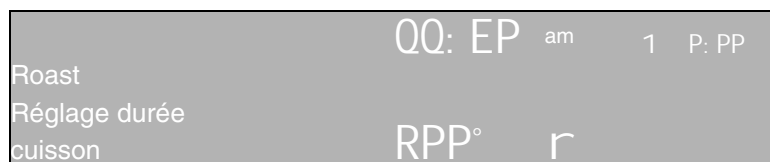
Utiliser la fonction Temps de cuisson pour faire fonctionner le mode du four pendant une période de temps déterminée. Le four se met immédiatement en marche puis s'éteint automatiquement une fois le temps programmé écoulé.

	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.

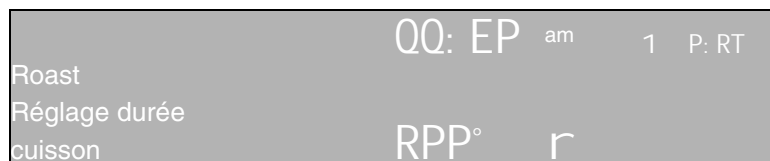
Le mode du four spécifique, la température et le symbole 1 apparaissent sur l'affichage :



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.

Remarque : 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 1 :



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.

Remarque :

- Ne pas utiliser la fonction Temps de cuisson si vous utilisez une sonde (certains modèles).
- 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 (Stop Time)

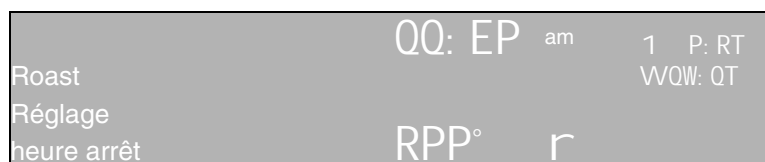
Utiliser la fonction Heure d'arrêt pour différer le début du temps de cuisson. Saisir l'heure à laquelle vous voulez que le mode s'arrête. Le four calcule l'heure de début de cuisson correcte. Il se met en marche et s'arrête automatiquement.

	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.

Réglage de l'heure d'arrêt

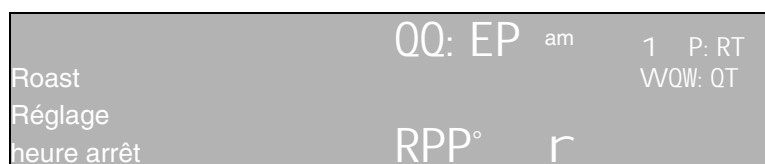
1. Programme tout d'abord le temps de cuisson.
2. Appuyer sur STOP TIME.

Le mode du four, la température et le symbole de l'heure d'arrêt sont affichés :



3. Saisir l'heure d'arrêt ; par exemple, pour 12h45, appuyer sur 1 2 4 5.

L'heure d'arrêt apparaît près du symbole correspondant W :



4. Appuyer sur START.

Le four se met en mode différé. Il se met en marche lorsque l'heure de début (12h00 dans cet exemple) est atteinte.

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 un mode minuté différé sans mettre le four en marche, appuyer sur STOP TIME. Vous pouvez programmer une nouvelle heure d'arrêt et modifier le mode du four et la température.


Remarque :

- Il n'est pas possible d'utiliser l'heure d'arrêt lors de l'utilisation d'une sonde (certains modèles).

- Le paramètre d'heure d'arrêt 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.
- Il est également possible de programmer l'heure d'arrêt sans programmer le temps de cuisson. Dans ce cas, le four se met immédiatement en marche et s'arrête automatiquement.

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.

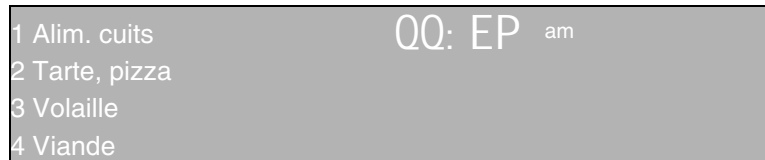
Les aliments suivants sont disponibles :

Catégorie	Aliments	Programme	Poids (lb)	Position des grilles
Alim. cuits	Biscuit	Une grille	poids nul	3
		Deux grilles	poids nul	2+5
		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	2
	Tarte fraïc.		poids nul	2
Volaille	Poulet	Poulet entier	3.5-5	2
		Poitrine	poids nul	3
Dinde	Entière s/farce		10-25	1
		Poitrine	4-8	2
Viande	Rôti boeuf	Méd. saignant	3-5.5	2
		Médium	3-5.5	2
	Longe porc	Désossée	1.5-6	2
Jambon et os		6-10	2	

Réglage de la cuisson automatique

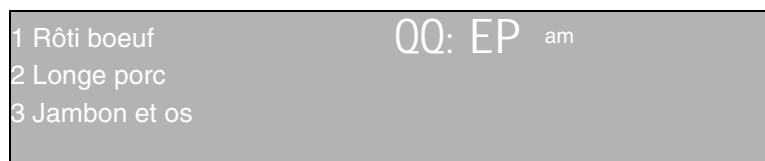
1. Appuyer sur EASY COOK.

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



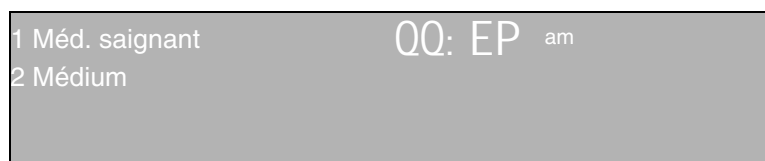
2. Sélectionner la fonction à l'aide des touches numériques ; par exemple, 4 pour "Viande".

Un sous-menu apparaît :



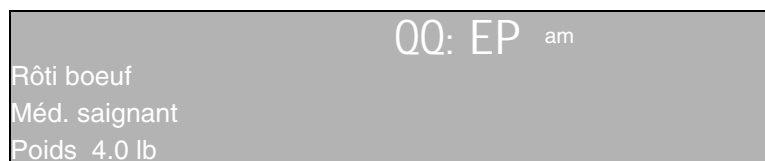
3. Sélectionner le type d'aliment que vous voulez cuisiner. Par exemple, pour "Rôti boeuf", appuyer sur 1.

Un sous-menu apparaît :



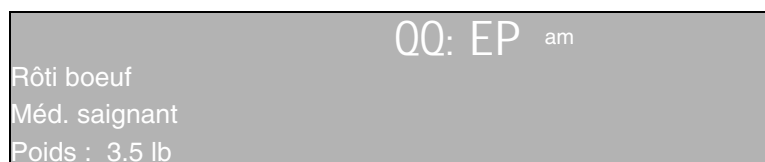
4. Choisir le niveau de cuisson.

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.

Remarque :

- 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.

Favoris (Favorites)

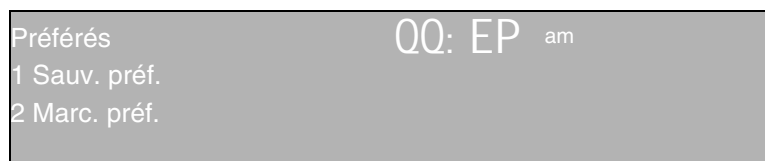
Utiliser la fonction Favoris pour mettre en mémoire les paramètres des plats que vous préférez après la cuisson d'un plat.

Il existe quatre paramètres de mémorisation disponibles pour cette fonction. La température, le mode de cuisson et le temps de cuisson sont activés automatiquement en fonction des éléments mis en mémoire. Toutefois, il est possible de modifier la température et le temps de cuisson manuellement.

Sauvegarder vos paramètres favoris :

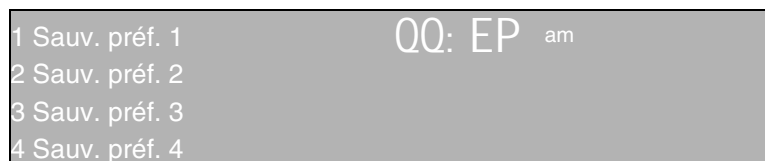
1. Appuyer sur FAVORITES.

Le menu Favoris apparaît :



2. Appuyer sur la touche numérique 1 pour "Sauvegarde plat favori".

Les paramètres de mémoire 1 à 4 sont affichés :



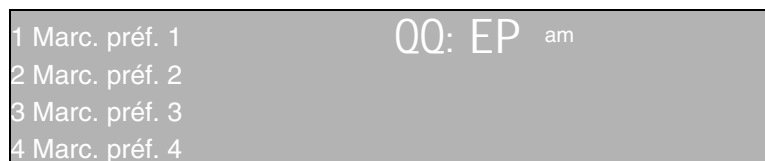
3. Sélectionner les paramètres de mémorisation désirés.

Les paramètres sont mis en mémoire.

Pour utiliser la fonction Favoris :

1. Appuyer sur FAVORITES.
2. Appuyer sur la touche numérique 2 pour sélectionner "Démarrer les favoris".

Les paramètres de mémoire 1 à 4 sont affichés :



3. Sélectionner les paramètres de mémorisation désirés.

Le programme mis 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 pour arrêter le signal sonore.

Remarque :

- Appuyer sur OVEN TEMP pour modifier la température.
- Appuyer sur COOK TIME pour modifier le temps de cuisson.

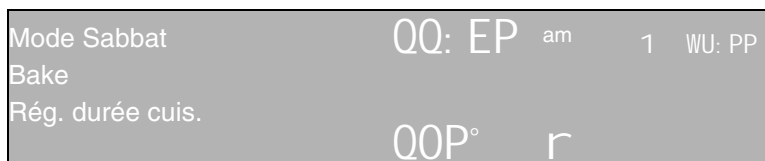
Mode Sabbat (Sabbath Mode)

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 1 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.

Remarque :

- 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 190 °F (85 °C).
- Pour les modèles de fours doubles, le mode Sabbat peut être utilisé pour les deux fours, mais pas en même temps.

Sonde (Probe)

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.

Installation de la sonde :

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.

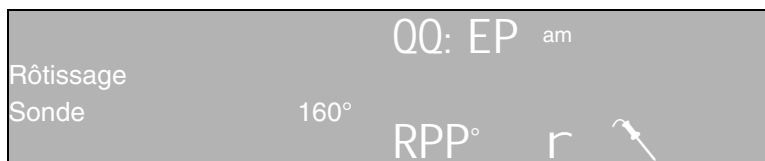
Utilisation de la sonde :

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.

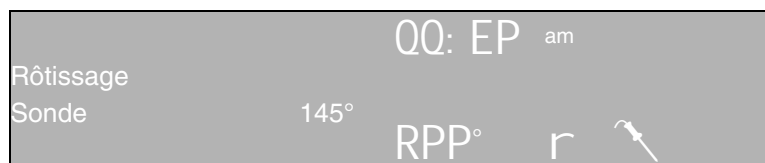
3. Régler le mode de cuisson et la température.
4. Appuyer sur PROBE (SONDE).

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.

Remarque :

- 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.

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	Anglais
Durée bip	Réglage de la longueur du signal sonore : court, moyen, long	Moyen
Plus :		
Bip	Signaux sonores pour chaque touche : oui ou non	Oui
Temp. °F ou °C	Mode de température : Fahrenheit ou Celsius	Fahrenheit
Plus :		
Poids	Mode de pesage : lb ou kg	lb

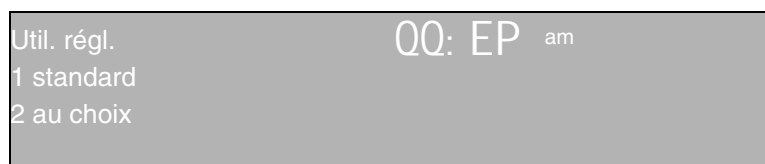
Éléments du menu	Description	Valeur par défaut
Décal. Temp.	Programme la valeur de décalage. Cette fonction est utile si vous trouvez que vos aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés. Lorsque vous choisissez une valeur de décalage, la température réelle du four est augmentée ou diminuée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

Modification des paramètres

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

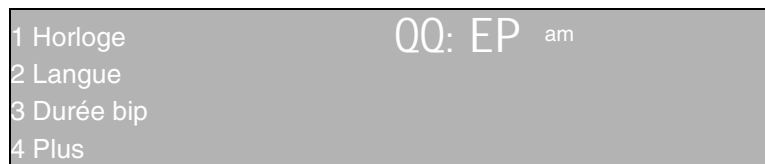
1. Appuyer sur INFO.

Un menu s'affiche :



2. Pour "personnalisés", appuyer sur 2.

Le premier menu apparaît :



3. Sélectionner l'élément de menu désiré.

Remarque :

- 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.

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.

Préchauffer le four

- Placer les grilles dans la position désirée avant de faire chauffer le four.
- Préchauffer le four lors de l'utilisation des modes Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson par convection), True Convection (Convection authentique) et Pizza.
- Le mode de préchauffage n'est pas utilisé pour les modes Roast (Rôtissage), Convection Roast (Rôtissage par convection) et Speed Convection (.
- 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.

Pour de meilleurs résultats

- Utiliser les recommandations de cuisson comme guide.
- 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.
- Ouvrir la porte aussi brièvement que possible pour éviter les chutes de température.

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 temps de cuisson varient pour les modes Cuisson, Rôtissage, Cuisson par convection ou Rôtissage par convection.

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, petits gâteaux, 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.

Cuisson (Bake)

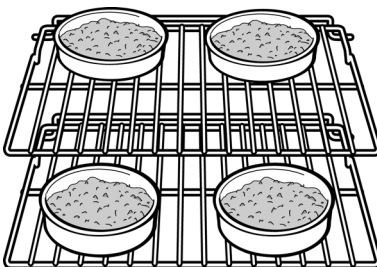
r	Le mode Cuisson revient à faire cuire avec de l'air chaud et sec. Les éléments supérieur et inférieur chauffent à intervalles réguliers pour maintenir la température du four.
---	---

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

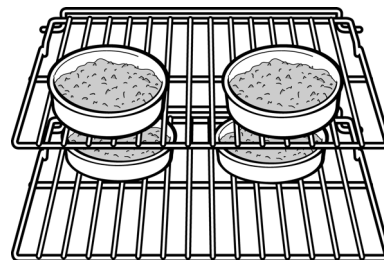
Conseils

- 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 1 à 1¹/₂ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace minimum 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 3 et 5 ; pour les biscuits, utiliser la position de grille 1 et 4 (27" appareil) ou 2 et 5 (30" appareil). Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas placés directement les uns au-dessus des autres (cf ci-dessous). Pour plus d'information, voir "Emplacement des plats" sous les "Conseils généraux". Si vous le désirez, vous pouvez également utiliser un mode de convection.

27" appareil:



30" appareil:



Cuisson par convection (Convection Bake)



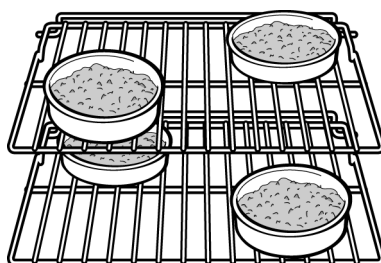
Le mode de cuisson par convection est semblable au mode de cuisson simple. La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur. La principale différence est que la chaleur circule à l'intérieur de la cavité du four grâce au ventilateur à convection.

Le mode de cuisson par convection est bien adapté aux gâteaux, aux barres de biscuit et aux pains car il tire parti de la chaleur diffusée par l'élément inférieur, ce qui donne une meilleure croûte aux produits de boulangerie et de pâtisserie. Les avantages du mode de cuisson par convection comprennent :

- Une légère diminution du temps de cuisson.
- Un volume plus élevé (les aliments à base de levure lèvent mieux).
- Disposer les aliments dans des plats peu profonds non couverts tels que les tôles à biscuits sans rebords.
- Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1¹/₂ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les plats. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas placés directement les uns au-dessus des autres (cf ci-dessous).

Conseils

27" appareil:



30" appareil:

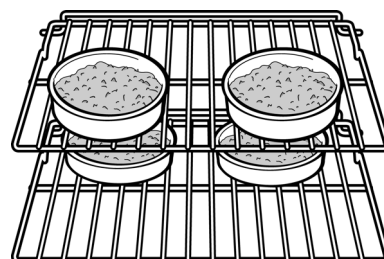



Tableau de cuisson par convection

Type d'aliment	Position des grilles	Temp.	Temps
Gâteaux			
Gâteau Bundt	2	325	45-65
Gâteau des anges	1	325	35-50
Couches [8 ou 9 po (20 ou 23 cm)]	3	325	28-40
Rectangle [9x13 (23 x 33 cm)]	3	325	30-37
Tarte			
2 croûtes, fraîches, 9 po (23 cm)	2	350	45-60
2 croûtes, fruits surgelés [9 po (23 cm)]	2	350	75-85
Tarte recouverte de meringue	2	350	12-18
Tarte aux noix	2	325	45-60
Flan pâtissier	2	425 325	12-15 30-48
Barres de biscuit			
Au citron	3	325	30-40
Au chocolat	3	325	30-45

Convection authentique (True Convection)

Type d'aliment	Position des grilles	Temp.	Temps
Pains Pain à la levure, miche, 9x5 po (23 x 13 cm)	2	400	23-33
Pain rapide, miche, 8x4 po (20 x 10 cm)	2	350	48-62

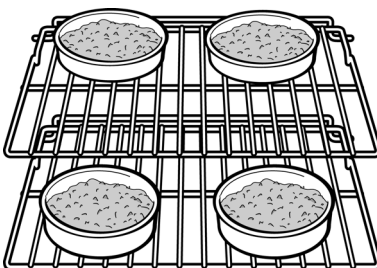
	<p>Le mode de cuisson par convection authentique utilise la chaleur diffusée par un troisième élément situé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur du four grâce au ventilateur à convection.</p>
---	---

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.
- Réduire la température indiquée sur la recette de 25 °F. Se reporter au tableau de cuisson par convection authentique.
- 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.
- Pour faire cuire les gâteaux, utiliser la position de grille 2 et 5 (cf ci-dessous).

Conseils

27" appareil:



30" appareil:

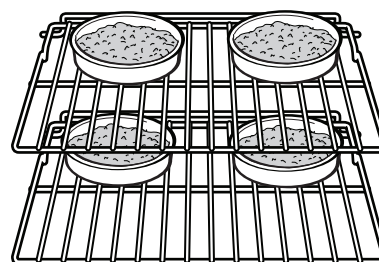



Tableau de cuisson par convection authentique

Type d'aliment	Position des grilles			Temp.	Temps
	1 grille	2 grilles	3 grilles		
Gâteaux					
Petits gâteaux	4	2+5	1+3+5	325	17-27
Gâteau Bundt	2			300	45-65
Gâteau des anges	1			325	35-50
Couches [8 ou 9 po (20 ou 23 cm)]	3	2+5		325	25-40
Rectangle [9x13 (23 x 33 cm)]	2			350	45-60
Tarte					
2 croûtes, fraîches, 9 po (23 cm)	2			350	45-60
2 croûtes, fruits surgelés, 9 po (23 cm)	2			350	65-85
Tarte recouverte de meringue	2			350	15-20
Tarte aux noix	2			350	45-60
Flan pâtissier	2			425 350	12-15 38-50
Galettes					
Au sucre	3	2+5	1+3+5	350	6-10
Aux copeaux de chocolat	3	2+5	1+3+5	325	8-17
Barres de biscuits					
Au citron	3			350	23-33
Au chocolat	3			325	33-40
Pains					
Pain à la levure, miche, 9x5 po (23 x 13 cm)	2			400	22-35
Petits pains	3	1+4	1+3+5	350	10-20
Pain rapide, miche, 8x4 po (20 x 10 cm)	2			350	45-65
Biscuits	2	2+5	1+3+5	325	10-20
Muffins	3	2+5	1+3+5	400	14-25
Choux à la crème					
Frais	3	2+5	1+3+5	400	23-33
Pizza					
Surgelée	3			375	18-25
Fraîche	3			400	15-20

Rôtissage (Roast)


	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.

Rôtissage par convection (Convection Roast)

	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.

Les avantages du mode de rôtissage par convection comprennent :

Conseils

- une cuisson jusqu'à 25 pour cent plus rapide que les modes n'utilisant pas la cuisson par convection.
- Brunissage riche, doré.
- Utiliser la température exacte de la recette choisie.
- Vérifier la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée. Pour des exemples, se reporter au tableau de rôtissage par convection.
- 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.

Tableau de rôtissage par convection

Type d'aliment	Position des grilles	Poids	Temp. four	Durée (min/lb)*	Température interne
Bifteck					
Rosbif de faux-filet (désossé)					
Mi-saignant	2	3.0-5.5	325	27-31	145
À point	2	3.0-5.5	325	30-38	160
Rumsteck, noix, aiguillette, surlonge (désossée)					
Mi-saignant	2	3.0-6.0	325	18-33	145
À point	2	3.0-6.0	325	30-35	160
Porc					
Rôti de filet de porc (mi-saignant)	2	2.0-3.0	425	15-24	145
Rôti de longe (désossé ou non)	2	1.5-3.0	350	19-36	160
Rôti de longe (désossé ou non)	2	3.0-6.0	350	14-21	160
Filet	2	2.0-3.0	425	21-28	160
Volaille					
Poulet, entier	2	3.5-8.0	375	13-20	180
Dinde, non farcie**	1	12-15	325	10-14	180
Dinde, non farcie**	1	16-20	325	9-13	180
Dinde, non farcie**	1	21-25	325	6-12	180
Poitrine de dinde	2	4.0-8.0	325	19-23	170
Poulet de Cornouailles	2	1.0-1.5	350	45-75 (durée totale)	180
Côtelettes					
Gigot, désossé					
À point	2	4.0-6.0	325	30-35	170

*Les durées de rôtissage sont approximatives et varient selon la forme de la viande.

**La dinde farcie requiert une durée additionnelle de rôtissage. La température minimale sécuritaire pour la farce dans la volaille est de 165 °F.

Cuisson au grill (Broil)

W	La fonction de cuisson au grill utilise la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur.
---	---

Le mode de cuisson au grill est parfaitement adapté à la cuisson des coupes de viande minces et tendres de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur, de la volaille et du poisson. On peut s'en servir pour faire griller le pain et gratiner les casseroles. Toujours faire griller les aliments avec la porte fermée. Les avantages de ce mode comprennent :

- Une cuisson rapide et efficace.
- Une cuisson ne nécessitant pas l'ajout de matières grasses ou de liquides.
- 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 ¾ po (2 cm) 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 la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. Elle a été conçue pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Retourner les viandes une fois durant la cuisson recommandée (pour des exemples, voir le tableau de cuisson au grill).
- 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.

Conseils

Tableau de cuisson au grill


Type d'aliment	Position des grilles	Réglage du grill	Température interne	Durée côté 1*	Durée côté 2*
Bifteck ¾ à 1 po (2 à 2,5 cm)					
Mi-saignant	6	3	145	5-7	4-6
À point	5	3	160	8-9	5-7
Bien cuit	5	3	170	10-11	7-9
Hamburger, ¾ à 1 po (2 à 2,5 cm)					
À point	6	3	160	5-8	4-6
Volaille Cuisses de poulet	3	1	180	14-15	12-13
Porc Côtelettes de porc 1 po (2,5 cm)	4	2	160	8-10	8-9
Saucisse - Fraîche	4	3	160	3-5	2-4
Tranche de jambon, 1/2 po. (1,3 cm)	5	3	160	4-5	3-4
Fruits de mer Filets de poisson, ¾ à 1 po (2 à 2,5 cm) beurrés	3	1	145	11-15	Ne pas retourner

Cuisson au grill par convection (Convection Broil)

Conseils

Type d'aliment	Position des grilles	Réglage du grill	Température interne	Durée côté 1*	Durée côté 2*
Agneau Côtelettes, 1 po (2,5 cm)					
Mi-saignant	4	3	145	4-6	4-5
À point	4	3	160	5-7	5-6
Bien cuit	4	3	170	6-8	6-7

*Les durées de grill sont approximatives et peuvent varier légèrement. Elles sont en fonction d'une cuisson avec élément grill préchauffé.

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

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

- 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 1½ po (3,8 cm) d'épaisseur.
- Utiliser la lèchefrite et sa grille livrées avec le four.
- Ne pas recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium. Elle a été conçue pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Retourner les viandes une fois durant la cuisson recommandée (pour des exemples, voir le tableau de cuisson au grill par convection).
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®) : ils ne tolèrent pas les températures élevées.


Tableau de cuisson au grill par convection

Type d'aliment	Position des grilles	Réglage du grill	Température interne	Durée côté 1*	Durée côté 2*
Bifteck Steak, 1½ po (3,8 cm) or plus					
Mi-saignant	3	550	145	11-13	9-11
À point	3	550	160	13-15	11-13
Bien cuit	3	550	170	15-17	13-15
Hamburger, 1 po (2,5 cm) ou plus					
À point	4	550	160	11-14	8-11
Volaille Poitrine de poulet	3	450	170	18-20	17-19

Type d'aliment	Position des grilles	Réglage du gril	Température interne	Durée côté 1*	Durée côté 2*
Porc					
Côtelettes, 1¼ po (3 cm) ou plus	4	550	160	9-11	8-10
Saucisse - Fraîche	4	550	180	5-7	3-5

*Les durées de gril par convection sont approximatives et peuvent varier légèrement. Elles sont en fonction d'une cuisson avec élément gril préchauffé.

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.
- Faire cuire les pizzas confectionnées à la main au centre de la grille et placer celle-ci en position 2.
- Pour les pizzas surgelées, observer les consignes du fabricant.
- Lors de l'utilisation du mode pizza, le ventilateur à convection s'allume et s'éteint par intermittence.

Convection rapide (Speed Convection)

	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.
- 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.

Conseils

- 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.
- Pour la cuisson simultanée de plusieurs produits, utiliser les positions de grille 2 et 5.
- Espacer les aliments uniformément dans le plat.
- Pour les fours doubles, seule une cavité peut être utilisée en mode de convection rapide.

Tableau de cuisson par convection rapide

Type d'aliment	Position des grilles	Temp.	Temps
Aliments surgelés			
Mini pizza	3	450	9-11
Bâtonnets de poisson	3	475	10-14
Rondelles d'oignons frits panées	3	425	14-16
Bâtonnets de pain perdu	3	450	7-11
Chaussons	3	400	19-26
Croustis fourrés	3	350	27-31
Pépites de poulet	3	400	9-13
Pain aillé	3	450	7-11
Pommes de terre frites allumettes	3	450	11-16

Apprêt (Proof)



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).
- 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.

Maintien au chaud (Warm)



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).
- 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.

Dessiccation (Dehydrate)



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
Fruits			
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 mm).	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	Secs 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.

Type d'aliment	Préparation	Temps de dessiccation approx. (en heures)	Vérification du résultat de dessiccation
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 1/8 po (0,3 cm).	7-12	Durs et d'apparence tannée, secs.
Tomates	Laver et sécher à la serviette. Couper en tranches de 1/8 po (0,3 cm). Laver et sécher à la serviette. Couper en tranches de 1/8 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

Nettoyage

Autonettoyage

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

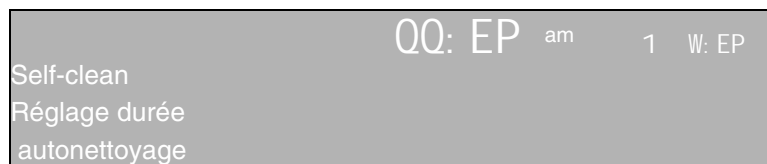
ATTENTION : essuyer les déversements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.

ATTENTION : ne pas nettoyer les pièces ou accessoires dans le four autonettoyant.



Réglage du mode d'autonettoyage

1. Appuyer sur SELF CLEAN.
2. Appuyer sur COOK TIME.

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



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.

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

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

Remarque :

- 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.
- 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.

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
Grille plate et grille téléscopique	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.
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 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.
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. 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 immerger. Ne pas laver au lave-vaisselle.
Secteurs imprimés (mots et nombres)	Ne pas utiliser les nettoyants abrasifs.

Entretien

Remplacement de l'ampoule du four



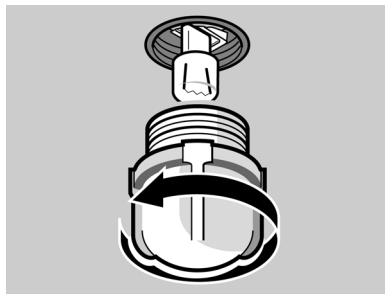
Attention :

- 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.

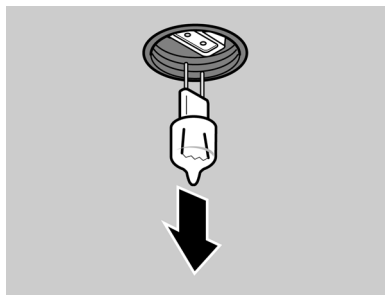
Utiliser uniquement des ampoules d'éclairage à halogène à deux broches, 10 Watts, 12 Volts. Ces ampoules sont disponibles au détail dans le commerce.

Utiliser un chiffon propre et sec pour manipuler les ampoules d'éclairage à halogène. Ceci permet de prolonger leur durée de vie.

Remplacement d'une ampoule à halogène située sur la voûte du four :

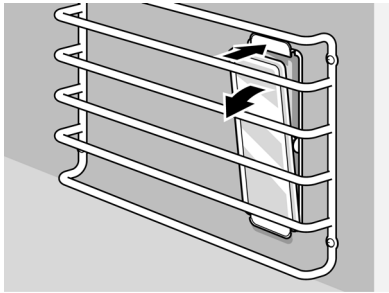
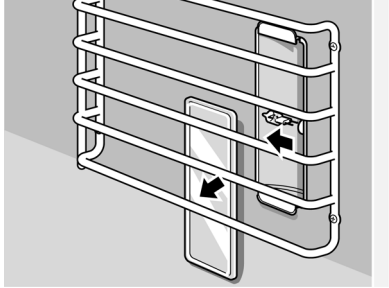
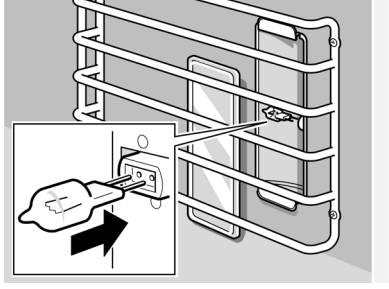
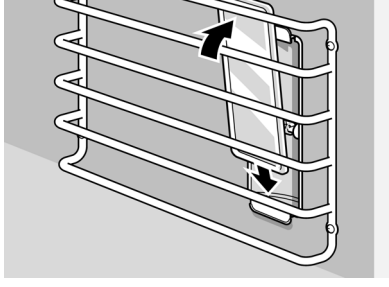


1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Retirer le couvercle en verre en le dévissant.



3. Enlever l'ampoule à halogène et la remplacer par une neuve. Saisir l'ampoule avec un chiffon propre et sec.
4. Revisser le couvercle en verre pour le mettre en place.
5. Remettre le courant au tableau d'alimentation principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

Remplacement d'une ampoule à halogène située sur le côté du four :

	<ol style="list-style-type: none">1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).2. Pousser l'agrafe de verrouillage supérieure vers l'arrière et retirer le couvercle en verre.
	<ol style="list-style-type: none">3. Retirer l'ampoule à halogène de la douille.
	<ol style="list-style-type: none">4. Remplacer l'ampoule à halogène. Saisir l'ampoule avec un chiffon propre et sec.
	<ol style="list-style-type: none">5. Remettre le couvercle en verre en place en l'insérant dans l'agrafe de verrouillage inférieure et en appuyant vers le haut jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place.6. Remettre le courant au tableau d'alimentation principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

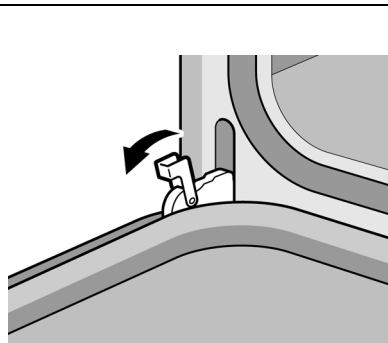
Retrait de la porte du four



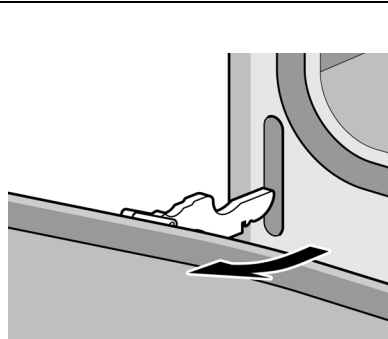
Attention : Lors du retrait de la porte :

- 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 fragile. Utiliser les deux mains pour l'enlever. Le devant est en verre. Manipuler avec précautions pour éviter les cassures.
- Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne pas prendre 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 pas forcer la porte pour l'ouvrir ou la fermer car la charnière risque de s'abîmer et vous pourriez vous blesser.

Retrait de la porte du four :

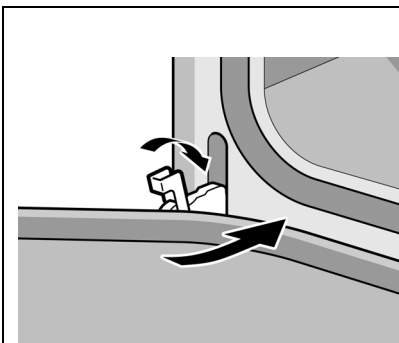


1. Veiller à lire l'Attention ci-dessus avant de tenter de démonter la porte.
2. Ouvrir la porte complètement.
3. Basculer les leviers des charnières vers soi.



4. Fermer la porte doucement jusqu'à ce qu'elle se bloque. Elle se ferme environ à mi-chemin.
5. Tenir fermement la porte par les côtés avec les deux mains, tirer tout droit vers le haut hors fentes de charnières et la sortir. Maintenir fermement, la porte est lourde.
6. Placer la porte dans un endroit pratique et stable pour le nettoyage.

Installation de la porte du four :



1. Tenir fermement la porte avec les deux mains. Placer les charnières dans les fentes.
2. Ouvrir la porte complètement pour exposer charnières et fentes.
3. Pousser le levier vers le bas et loin de soi jusqu'à ce qu'il vienne affleurer l'attache.
4. Fermer et ouvrir la porte lentement pour s'assurer qu'elle est correctement et solidement installée. Elle doit être droite et ne pas dévier.

Dépannage

Avant d'appeler le service de dépannage

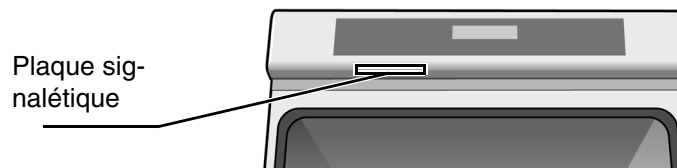
Tableau de dépannage

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 coupe-circuit et attendre 5 minutes. Remettre le disjoncteur en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Le four ne chauffe pas.	Vérifier le coupe-circuit 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 grilles. Voir "Tirer le meilleur parti de votre appareil" 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 grilles. Voir "Tirer le meilleur parti de votre appareil" pour des conseils et des suggestions. Au besoin, réaliser l'étalonnage du four. Voir "Décalage de température du four" sous la rubrique "Paramètres utilisateur".
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. Voir "Décalage de température du four" sous la rubrique "Paramètres utilisateur".
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. Voir "Décalage de température du four" sous la rubrique "Paramètres utilisateur".
Les résultats de cuisson par convection/ convection authentique ne sont pas les résultats prévus.	La température du four doit être réduite manuellement de 25 °F. Consulter les tableaux de cuisson et les conseils sur les positions de grilles, les temps de cuisson et le choix des ustensiles de cuisson. Au besoin, effectuer l'étalonnage du four. Voir "Décalage de température du four" sous la rubrique "Paramètres utilisateur".
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.
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 déversements 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.

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
"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.
Un forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension.	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 surface est propre et sèche. 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 tourne pendant le préchauffage du 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.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comporte le numéro de modèle et le numéro de série. Se reporter à la plaque signalétique de l'appareil électroménager pour faire une demande de dépannage. La plaque signalétique se trouve sur la partie inférieure du tableau de commande :



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.

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

Couverture de la garantie et à qui elle s'applique

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Thermador dans le présent énoncé de garantie limitée du produit s'applique seulement à l'appareil Thermador qui vous est vendu, le premier acheteur à l'utiliser, à la condition que le produit ait été acheté :

- pour votre usage domestique (non commercial) normal et qu'il ait effectivement, en tout temps, été utilisé à des fins domestiques normales ;
- à l'état neuf au détail (et non comme un modèle d'exposition "en l'état", ou modèle préalablement retourné), et non pour la revente ou l'utilisation commerciale ;
- aux États-Unis ou au Canada, et qu'il soit en tout temps demeuré dans le pays de l'achat d'origine.

Les garanties énoncées aux présentes s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas cessibles.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement ; quoique non nécessaire pour que la couverture de la garantie prenne effet, elle constitue le meilleur moyen pour Thermador de vous prévenir dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

Durée de la garantie

Thermador garantit que le produit est exempt de défaut de matière ou de fabrication pendant une période de douze (12) mois à compter de la date d'achat. Cette période commence à courir à partir de la date d'achat et ne sera pas retardée, restreinte, prolongée ni suspendue pour quelque raison que ce soit.

La réparation ou le remplacement du produit comme recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Thermador ou l'un de ses prestataires de services agréés réparera le produit sans frais de votre part (sous réserve de certaines limitations énoncées aux présentes) s'il s'avère que la fabrication de votre produit présente un défaut de matière ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparation du produit ont été faites sans succès, alors Thermador remplacera le produit (des modèles mis à niveau peuvent être mis à votre disposition), à la seule discrétion de Thermador, moyennant des frais supplémentaires). Tout composant ou pièce enlevés deviennent la propriété de Thermador, à sa seule option. Toute pièce remplacée et/ou réparée doit assumer l'identité de la pièce d'origine aux fins de la présente garantie, et cette dernière ne sera pas prolongée au regard de ces pièces. La seule obligation et responsabilité de Thermador en vertu des présentes est de réparer seulement le produit présentant un défaut de fabrication, par l'entremise d'un prestataire de services agréé Thermador aux heures normales de travail. Pour des questions de sécurité et de dommages à la propriété, Thermador recommande vivement de ne pas tenter de réparer soi-même le produit, ni d'utiliser un service de réparation non autorisé. Thermador décline toute responsabilité pour les réparations ou le travail effectués par un service de réparation non autorisé. Si vous choisissez de faire réparer le produit par une personne autre qu'un prestataire de services agréé, CETTE GARANTIE DEVIENDRA AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les prestataires de services agréés sont des personnes ou des compagnies qui ont été spécialement formées pour les produits Thermador et qui possèdent, de l'avis de Thermador, une excellente réputation pour le service à la clientèle et des aptitudes techniques (il est à noter qu'il s'agit d'entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Thermador). Néanmoins, Thermador n'assumera aucune responsabilité ou obligation à l'égard du produit s'il est situé dans une région éloignée (plus de 100 miles (160,9 km) d'un prestataire de services agréé) ou s'il est raisonnablement inaccessible ou à un endroit, dans une zone ou dans un environnement dangereux, menaçants ou hasardeux ; dans un tel cas, si vous en faites la demande, Thermador pourrait payer les frais de main-d'œuvre et de pièce et expédier les pièces au prestataire de service agréé le plus proche, mais vous seriez quant même entièrement responsable pour tout déplacement ou autres frais spéciaux requis par le service de réparation, à supposer qu'il accepte d'effectuer un appel de service.

Produit hors garantie

Thermador n'est nullement tenu, en droit ou autrement, de vous offrir toute concession, y compris réparations, tarifs proportionnels ou remplacement de produit, une fois la garantie expirée.

Exclusions de la garantie

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

- utilisation du produit d'une façon autre que normale, habituelle et prévue (y compris, sans limitation, toute forme d'utilisation commerciale, utilisation ou rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit avec des aéronefs ou bateaux quels qu'ils soient) ;
- mauvaise conduite volontaire de toute partie, conduite négligente, mauvaise utilisation, abus, accidents, négligence, exploitation irrégulière, manquement à l'entretien, installation inadéquate ou négligée, altération, manquement à observer les instructions de fonctionnement, manipulation sans précaution, service non autorisé (y compris le "bricolage" fait soi-même ou l'exploration du fonctionnement interne de l'appareil).
- réglage, altération ou modification de toute sorte ;
- manquement à se conformer à tous les codes électriques, de plomberie et/ou de construction de l'état, locaux, municipaux ou du comté, règlements ou lois en vigueur, y compris le manquement à installer le produit strictement en conformité avec les codes et règlements d'incendie et de construction ;
- usure et détérioration normales, déversements d'aliments, liquides, accumulation de graisse, ou autres substances accumulées sur, dans ou autour du produit ;
- et toute force et facteur externes, élémentaires et/ou environnementaux, y compris sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, glissement de terrain, gel, humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, défauts de structure environnante de l'appareil, et catastrophes naturelles.

En aucun cas Thermador n'assumera la moindre responsabilité pour des dommages survenus à la propriété environnante, y compris armoires, planchers, plafonds et autres structures ou objets autour du produit. Également exclus de la garantie sont les égratignures, éraflures, encoches mineures et dommages esthétiques sur les surfaces externes et les pièces exposées ; les produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés ; les visites de service pour montrer au client comment utiliser le produit ou les visites alors que le produit ne présente aucun problème ; la correction de problèmes d'installation (vous êtes entièrement responsable de toute structure et réglage du produit, y compris électricité, plomberie ou autres services utilitaires, pour un plancher/fondation appropriés et pour toute modification y compris sans limitation armoires, murs, planchers, étagères, etc.) ; et remise en fonction des coupe-circuits ou fusibles.

DANS LA MESURE OU LA LOI LE PERMET, LA PRÉSENTE GARANTIE ÉNONCE VOS RECOURS EXCLUSIFS À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SOIT DE NATURE CONTRACTUELLE OU DÉLICTEUELLE (Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU LA NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DE LA LOI, QUE CE SOIT À DES FINS DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, OU AUTREMENT, EST EN VIGUEUR UNIQUEMENT PENDANT LA PÉRIODE AU COURS DE LAQUELLE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES, PERTES OU FRAIS CONSÉCUTIFS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES, INDIRECTS, ET/OU PUNITIFS, DES PERTES COMMERCIALES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, LE TEMPS D'ABSENCE AU TRAVAIL, L'HÉBERGEMENT ET/OU LES REPAS AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT MANIFESTEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR THERMADOR OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS. LA PRÉSENTE GA-

RANTIE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ AVOIR ÉGALEMENT D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative d'altérer, de modifier ou d'amender la présente garantie ne peut être effective à moins d'une autorisation écrite par un représentant de BSH.

Thermador[®] | *An American Icon*[™]

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-735-4328 • www.thermador.com
Material 9000223035 • T051186 • Rev B • 11/06 © BSH Home Appliances Corporation, 2007 • All rights reserved
Litho in USA