

USE AND CARE MANUAL

Built-in Ovens

Model:
M271E..
M301E..

Use and Care Manual	3
Manual de uso y cuidado	41
Guide d'utilisation et d'entretien	85

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!

About This Manual5
How This Manual is Organized 5

Safety6

Getting Started9
Parts and Accessories 9
Control 11
Before Using the Oven for the First Time 12

Operation13
About the Appliance 13
Basic Features 13
Turning the Oven On and Off 13
Setting the Date and Time 13
Setting the Language 14
Setting the Oven Mode and Temperature 15
Heating Time Limitation 15
Panel Lock 16
Timer 16
Fast Preheat 16
Special Features 17
Cook Time 17
Stop Time 18
Easy Cook 19
Favorites 21
Sabbath Mode 22
User Settings 23

Getting the Most Out of Your Appliance24
General Tips 24
Bake 25
Convection Bake 26
Roast 27
Convection Roast 27
Broil 29
Convection Broil 30

Pizza 31
Proof 31
Warm 31

Cleaning and Maintenance32

Cleaning 32
Self-Clean 32
Avoid These Cleaners 32
Cleaning Guide 33
Maintenance 34
Replacing an Oven Light 34
Removing the Oven Door 35

Service37

Before Calling Service 37
Troubleshooting Chart 37
Data Plate 38
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY 39

About This Manual

How This Manual is Organized


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

The manual consists of the following sections:

- The "Safety" section provides information on how to safely operate your oven.
- "Getting Started" introduces you to the oven components and features.
- The "Operation" section offers you step-by-step instructions on how to operate your oven.
- In "Getting the Most Out of Your Appliance" you can find a list of many common foods with the appropriate oven mode, temperature, rack position and bake time. This section also provides you with several bakeware and preparation tips.
- "Cleaning and Maintenance" provides you with information on how to clean and care for the various oven parts.
- The "Service" section includes your warranty and do-it-yourself troubleshooting tips.
- Pay special attention to the important safety instructions in the "Safety" section.

Safety

	Important Safety Instructions
	READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

Proper Installation and Maintenance

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

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

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

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

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

Do not obstruct oven vents.

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

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

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

Fire Safety

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

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

Use this appliance only for its intended purpose as described in this manual. For example, never use the appliance for warming or heating the room. Never use the appliance for storage.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the oven.

WARNING - TO REDUCE THE RISK OF PERSONAL INJURY IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

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

Burn Prevention

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

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

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

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

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

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

Child Safety

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



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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

Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet cloths or sponges can cause burns from steam.

IMPORTANT SAFETY NOTICE: The California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate small amounts of Carbon Monoxide. The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles. California lists formaldehyde as a potential cause of cancer. Carbon Monoxide is a potential cause of reproductive toxicity. Exposure to these substances can be minimized by:

1. Providing good ventilation when cooking with gas.
2. Providing good ventilation during and immediately after self-cleaning the oven.
3. Operating the unit according to the instructions in this manual.

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

Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.

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

Keep oven free from grease build up.

Cookware Safety

Do not place food directly on oven bottom.

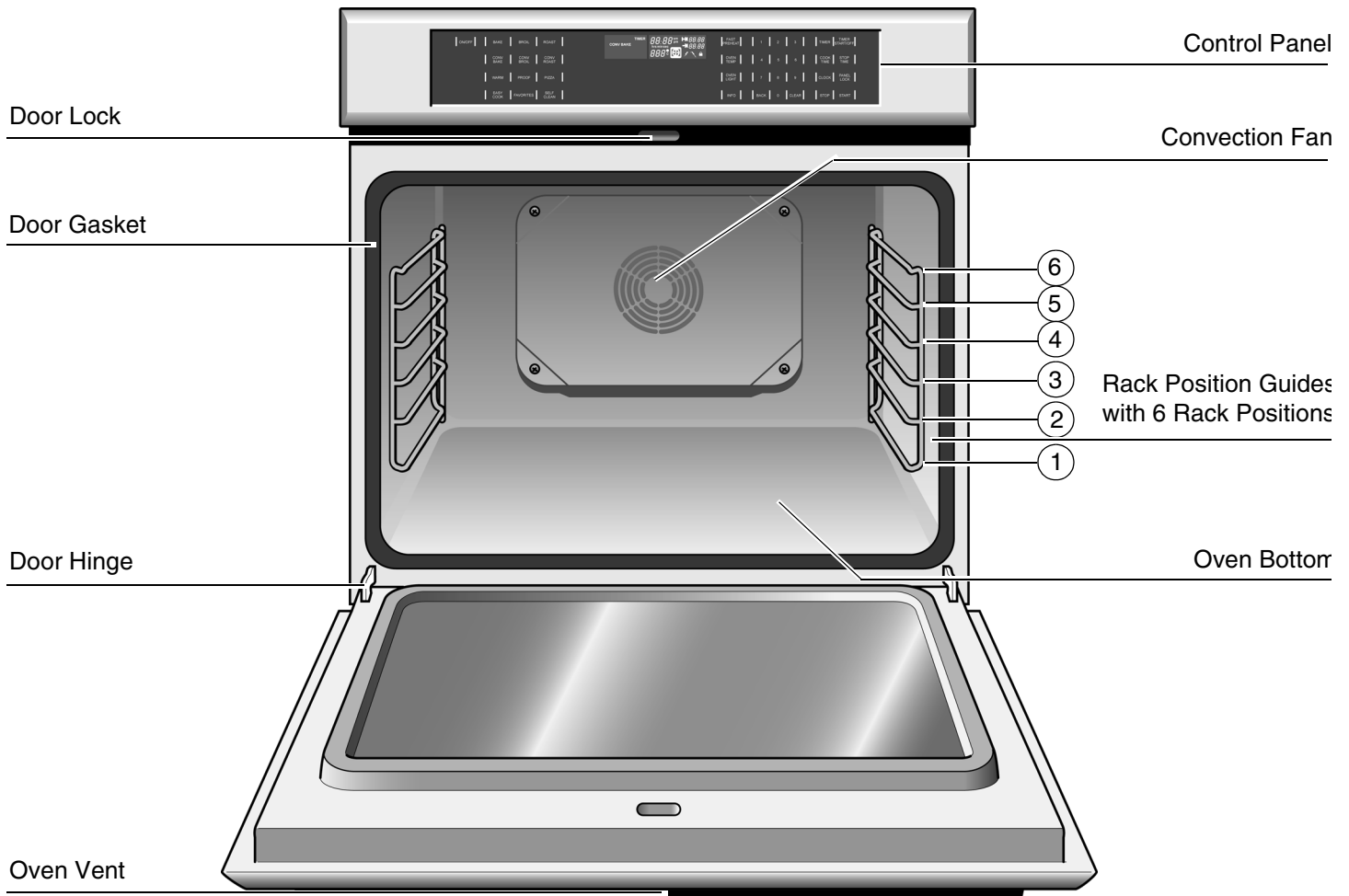
Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags.

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

Getting Started

Parts and Accessories

Parts



Cooling Fan

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

Oven Vent

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


Convection Fan

The convection fan operates during all convection modes. When the oven is operating in a convection mode, the fan turns off automatically when the door is opened. The convection fan may also run during self-clean.

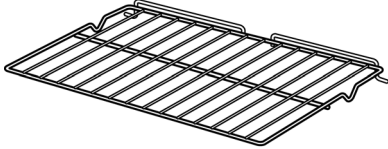

Oven Bottom

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

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

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


Accessories

	Flat Rack Do not clean in the self-clean oven.
	Broil Pan and Grid Use for broiling and roasting. Do not clean in the self-clean oven.

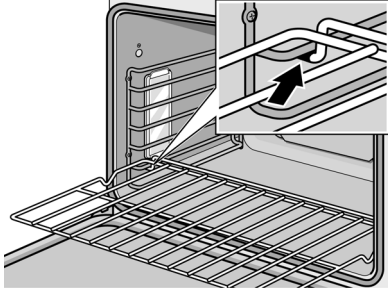
Inserting Rack

Flat Rack

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

	Caution:
	To avoid burns, place oven racks in desired positions before turning oven on. Always use oven mitts when the oven is warm. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.

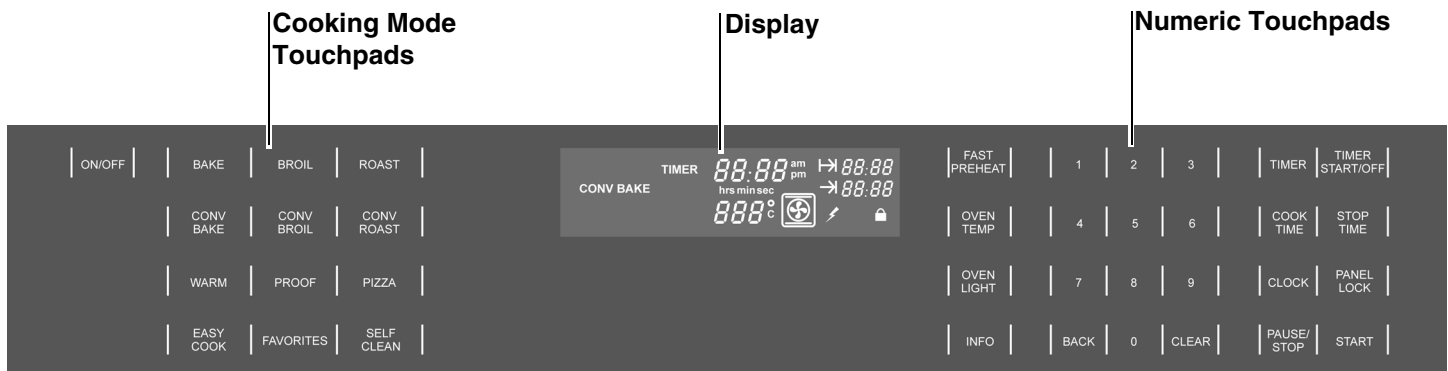
Inserting Rack into Oven:

	<ol style="list-style-type: none">1. Grasp rack firmly on both sides.2. Insert rack (see picture).3. Tilt rack up to allow stop into rack guide.4. Bring rack to a horizontal position and push the rest of the way in. Rack should be straight and flat, not crooked.
---	---

Removing Rack from Oven:

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

Control



Touchpads You only have to press lightly on the touchpads to operate them. The touchpads will not work if you press several of them at once, such as when cleaning them.	TIMER START/OFF - Starts or stops the timer.
ON/OFF - Turns the oven on and off.	COOK TIME - Used to set a timed mode. At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.
EASY COOK - Press to select the easy cook menu.	STOP TIME - Used to delay the start of a timed mode. When you enter the stop time, the oven automatically calculates the proper start time.
FAVORITES - Press to select the favorites menu.	CLOCK - Press to set the clock.
FAST PREHEAT - Turns Fast Preheat on or off.	PANEL LOCK - Press and hold for four seconds to turn the panel lock on or off. Prevents the oven from being turned on or its settings from being changed accidentally.
OVEN TEMP - Displays the programmed oven temperature. When the temperature appears in the display, you can change it using the numeric touchpads.	PAUSE/STOP - Press once to pause. Press twice to stop the oven and clear the programmed oven mode. Press and hold for two seconds to turn off the oven.
OVEN LIGHT - Turns the oven light on or off. The light cannot be turned on during self-cleaning.	START - Confirms settings and starts the oven. Turns the oven on after it is set to PAUSE.
INFO - Press to view information on the current oven mode.	CLEAR - Clears the last entry.
TIMER - Press to set the timer.	BACK - Returns to the previous screen.

Display Symbols

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

Before Using the Oven for the First Time

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

Operation

About the Appliance

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

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

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

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

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

Basic Features

Turning the Oven On and Off

To turn the oven on:

Press the ON/OFF key.

The last oven mode selected and the default temperature appear in the display.

To turn the oven off:

Press the ON/OFF key.

The oven returns to standby mode.

Setting the Date and Time

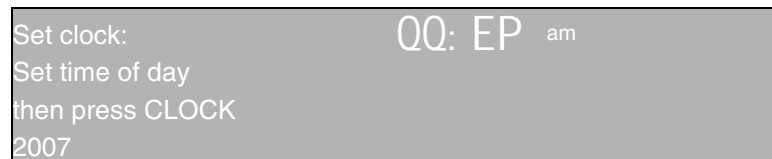
Your new oven includes time functions that require the current time and date to be set. It is therefore necessary to set the clock and date first. The text on the display guides you step-by-step through the menu.

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

To set the clock:

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

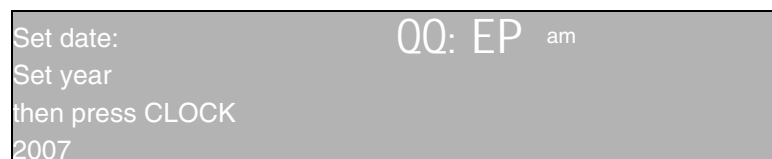
The programmed time is displayed:



Set clock: 00: EP am
Set time of day
then press CLOCK
2007

3. Press CLOCK.
4. Press 1 for am or 2 for pm (12-hour mode).

The clock is now set and operating. The menu item "Set date" is displayed:

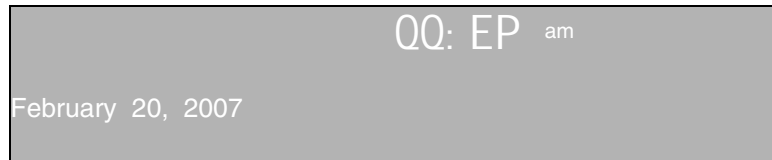


Set date: 00: EP am
Set year
then press CLOCK
2007

To set the date:

1. Set the clock as described above.
2. Enter the current year; for instance, for 2007 press the keys 2 0 0 7.
3. Press CLOCK.
4. Enter the current month (1-12).
5. Press CLOCK.
6. Enter the current day of the month.
7. Press CLOCK.

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



Note:

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

Setting the Language

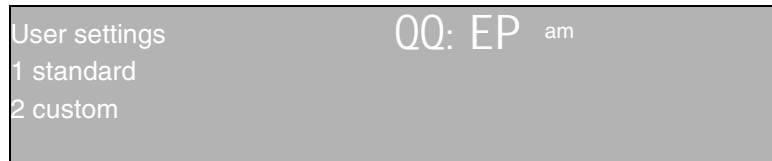
The default display language is English. However, you can change the language in the user settings.

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

To set the language:

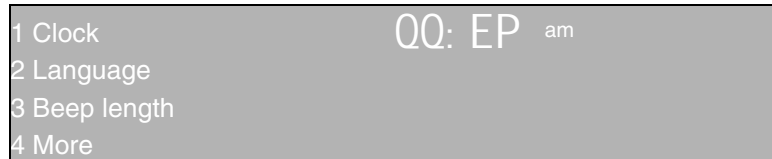
1. Press INFO.

The user settings menu is displayed:



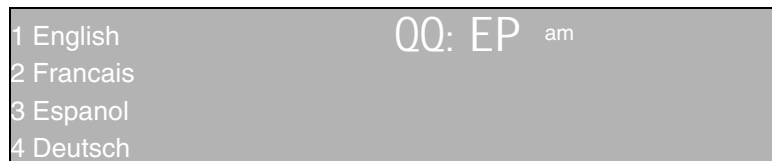
2. Press 2 for "custom".

The following menu is displayed:



3. Press 2 for "Language".

The available languages are displayed:



4. Use the numeric keys to select your preferred language.
The display from step 2 appears in the language you selected.

Setting the Oven Mode and Temperature

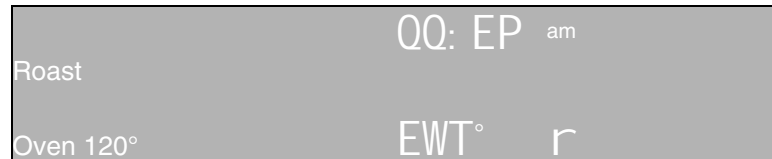
Note:

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

To set the oven mode and temperature:

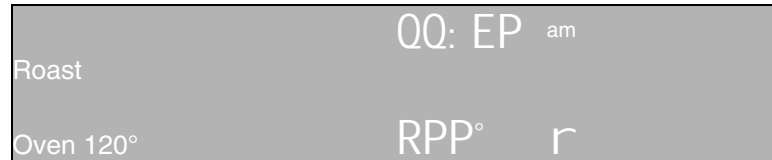
1. Press ON/OFF to switch on the oven.
2. Press the desired oven mode.

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



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

The selected temperature appears in the display:



4. Press START.

The oven starts.

Preheat monitor:

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

Note:

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

Heating Time Limitation

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

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

Temperature in °F	Temperature in °C	Max. time allowed without activity
100 - 200	30 - 120	24 h
201 - 550	121 - 300	12 h

Heating stops until a setting is changed.

Panel Lock

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

Turning the panel lock on and off:

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

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

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

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

Timer

To set the timer:

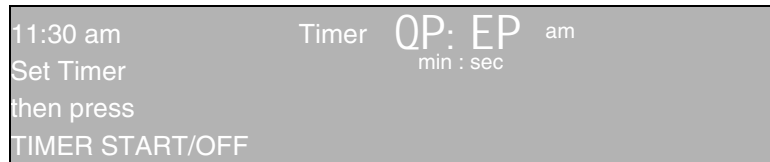
1. Press TIMER.

Press once to display "hours : minutes".

Press twice to display "minutes : seconds".

2. Enter length of time, for instance, 10 3 0 for 10 minutes and 30 seconds.

The time entered appears in the display:



3. Press TIMER START/OFF.

The timer starts.

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

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

To change a running timer:

1. Press TIMER.

The timer stops.

2. Set a new time.

The old time is erased when the first number for the new time is entered.

3. Press TIMER START/OFF.

The timer starts.

Note:

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

Fast Preheat

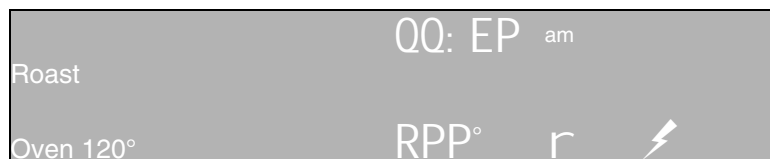
Fast Preheat heats the oven quicker than standard preheat. It is available for Bake, Roast, Convection Bake, Convection Roast and Pizza modes.

To set Fast Preheat:

1. Set the oven mode and temperature as usual.

2. Press FAST PREHEAT.

The flash symbol appears in the display:



3. Press START.

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

Note:

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

Special Features


The special features provide you with additional conveniences when cooking.

Learn more about these special features in the following sections:

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

Cook Time

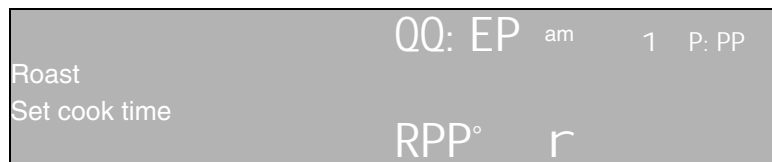
Use the COOK TIME feature to operate the oven mode for a set period of time. The oven starts immediately and then turns off automatically when the set time is up.

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

To set the Cook Time:

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

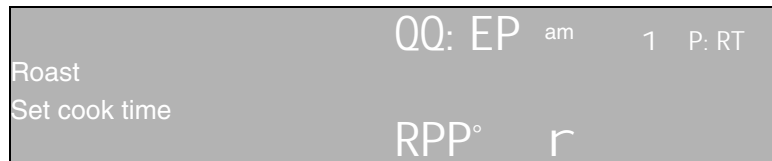
The specified oven mode, the temperature and the 1 symbol appear in the display:



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

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

The programmed cooking time now appears next to the 1 symbol:



4. Press START.

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


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

Stop Time

Note:

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

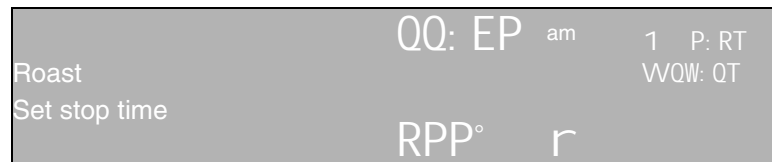
Use Stop Time to delay the start of a Cook Time. Enter the time that you want the mode to end. The oven calculates the proper start time. It starts and stops automatically.

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

To set the Stop Time:

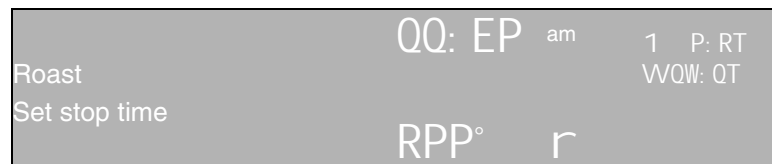
1. Set a Cook Time first.
2. Press STOP TIME.

The oven mode, temperature and the stop time symbol are displayed:



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

The stop time appears next to the stop time symbol W :



4. Press START.

The oven enters delayed mode. The oven turns on when the start time (in this example, 12:00 pm) is reached.

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


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

Note:

- It is not possible to set a stop time when using a probe (some models).
- The maximum stop time setting allowed in 12-hour display mode is 11:59 hours, or 23:59 hours in 24-hour display mode.
- It is also possible to set a stop time without setting a cook time. Then the oven starts immediately and stops automatically.

Easy Cook

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

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

The following foods are available:

Category	Food	Program	Weight (lbs)	Rack Position
Baked Goods	Cookies	One Rack	no weight	3
		Two Racks	no weight	2+5
		Three Racks	no weight	1+3+5
	Cakes	Sheet Cake	no weight	3
		Cupcakes	no weight	3
Round Cake		no weight	3	
	Biscuits	-	no weight	3
	Brownies	-	no weight	3
Pie and Pizza	Frz. Rise Pizza		no weight	3
	Frz. Thin Pizza		no weight	3
	Frozen Pie		no weight	2
	Fresh Pie		no weight	2
Poultry	Chicken	Whole	3.5-5	2
		Breast	no weight	3
	Turkey	Whole Unstuffed	10-25	1
		Breast	4-8	2
Meats	Rib Eye Roast	Medium Rare	3-5.5	2
		Medium	3-5.5	2
	Pork Loin	Boneless	1.5-6	2
	Spiral Ham		6-10	2

To set Easy Cook:

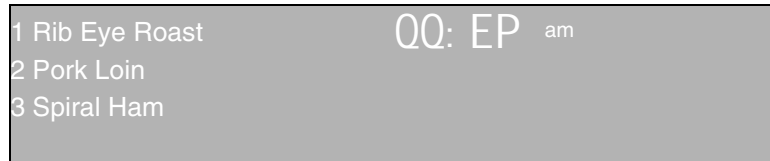
1. Press EASY COOK.

The "Easy Cook" menu appears in the display:

1 Baked Goods	00: EP am
2 Pie and Pizza	
3 Poultry	
4 Meats	

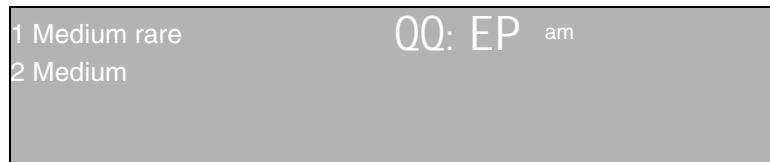
2. Select the function using the numeric keys; for instance, 4 for "Meats".

A submenu appears:



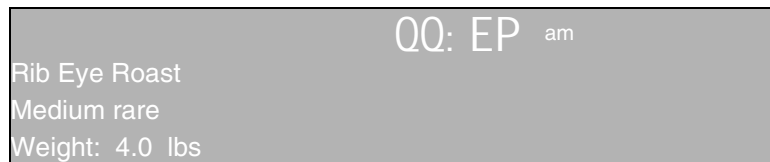
3. Select the type of food you want to cook. For instance, press 1 for Rib Eye Roast.

A submenu appears:



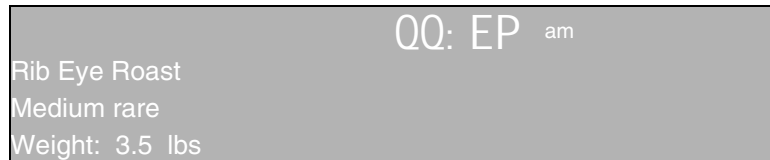
4. Choose the level of doneness.

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



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

The set weight appears in the display:



6. Press START.

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

Note:

- When using an automatic program, it is not necessary to preheat the oven when roasting meat or poultry.
- It is possible to change the oven temperature and time for some programs.
- Wrap spiral ham with aluminum foil prior to roasting.
- Turkey may need to be covered after approximately 2 hours of roasting to prevent over browning.
- After roasting beef and pork, let the meat stand covered with aluminum foil for 10 minutes in order to reach the final internal temperature.
- The height of the rib eye roast should be 2 ½” to 3”.
- At the end of the automatic program check the internal temperature of the meat with a meat thermometer in order to ensure food safety.

Favorites

Use Favorites to store the settings for your favorite dishes.

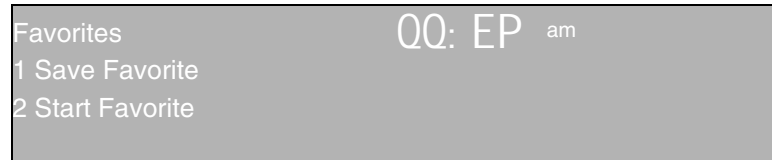
There are four memory settings available for this feature. The temperature, cooking mode and cooking time are activated automatically based on the stored items. However, it is possible to change temperature and cooking time manually.

Note: it is only possible to store settings after cooking.

To save your favorite settings:

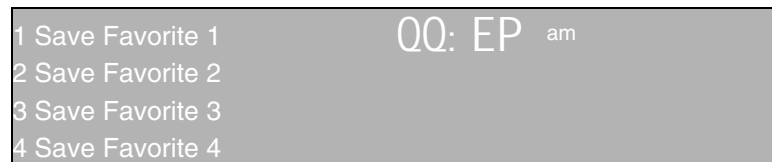
1. Press FAVORITES.

The Favorites menu appears:



2. Press numeric key 1 for "Save Favorite".

Memory settings 1 through 4 are displayed:



3. Select your preferred memory setting.

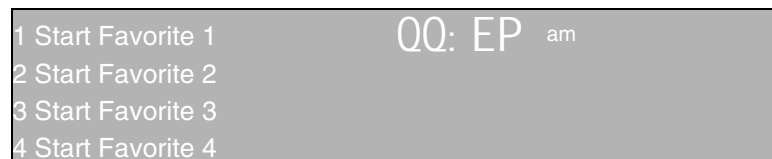
The settings are stored.

To use Favorites:

1. Press FAVORITES.

2. Press numeric key 2 to select "Start Favorite".

Memory settings 1 through 4 are displayed:



3. Select your preferred memory setting.

The stored program starts.

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

Note:

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

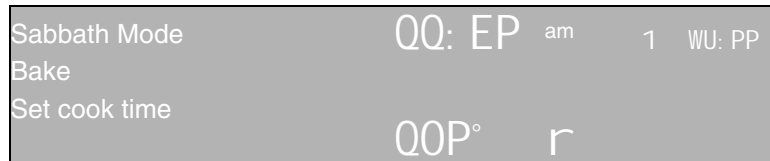
Sabbath Mode

Sabbath Mode is for religious faiths with "no work" requirements on the Sabbath. Sabbath Mode must be activated in the user settings (default setting: On).

To set Sabbath Mode:

1. Press and hold BAKE for five seconds.
2. Press COOK TIME.

The **1** symbol for the cooking time, the suggested time (27 hours) and the temperature appear:



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

Note:

- While using Sabbath Mode, only the ON/OFF function is active.
- You can set a period of time between 24 and 74 hours.
- The temperature in Sabbath Mode is 190 °F (85 °C).

User Settings

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

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

To change the settings:

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

1. Press INFO.

A menu appears:



2. Press 2 for "custom".

The first menu appears:



3. Select the desired menu item.

Note:

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

Getting the Most Out of Your Appliance

General Tips

Pan Placement

Baking results are better if pans are placed in the center of the oven. If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 ½" of air space around the pan. When baking four cake layers at the same time, stagger pans on two racks so that one pan is not directly above the other.

Aluminum Foil

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

Preheating the Oven

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

For Best Results

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

Baking Pans and Dishes

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

High Altitude Baking

- When cooking at high altitudes, recipes and cooking times will vary. For accurate information, write the Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. There may be a cost for the guides. Specify which high altitude food preparation guide you prefer: general information, cakes, cookies, breads, etc.

Condensation

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

Bake

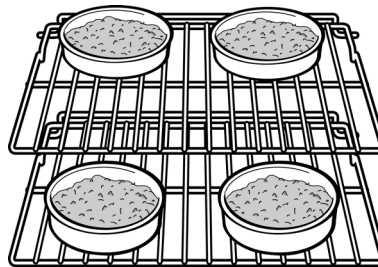
r	Bake is cooking with dry, heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature.
---	--

The Bake mode can be used to prepare a variety of food items, from pastries to casseroles. Refer to recipe or package directions for oven temperature and baking time.

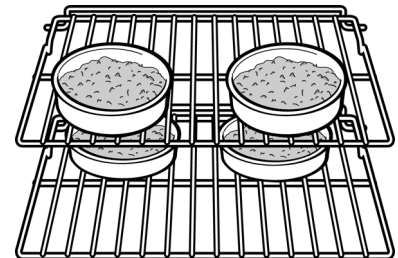
Tips

- Preheat the oven if the recipe recommends it.
- Baking time will vary with the size, shape and finish of the bakeware. Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with darker results. Insulated bakeware will lengthen the cook time for most foods.
- For best results, bake food on a single rack with at least 1-1 $\frac{1}{2}$ " space between pans or dishes and oven walls.
- Eliminate heat loss from the oven by using the window to periodically check food for doneness instead of opening the door.
- If multiple racks are necessary, use a maximum of 2 racks. For cakes use rack positions 3 and 5. For cookies use rack positions 1 and 4 (27" appliances) or 2 and 5 (30" appliances). Stagger pans so that one is not directly above the other (see graphic below). See "Pan Placement" under "General Tips" for more info. You may also consider using a convection mode.

27" appliances:



30" appliances:



Convection Bake



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

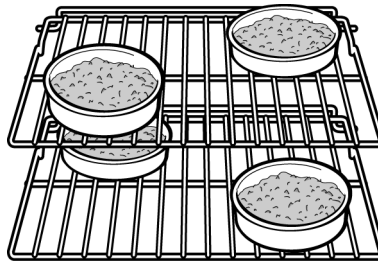
The Convection Bake mode is well suited for baked goods such as cookies, biscuits, breads and cakes. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time. The benefits of Convection Bake include:

- Use of multiple racks at one time.
- Slight decrease in cook time.
- Higher volume (yeast items rise higher).
- Even browning.

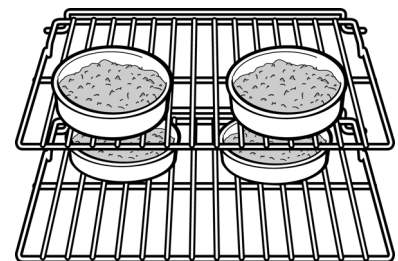
Tips

- Reduce recipe temperature by 25 °F. Refer to Convection Bake chart.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 ½" of air space around the pan. Stagger pans so that one is not directly above the other (see graphic below).

27" appliances:



30" appliances:



Convection Bake Chart

Food Item	Rack Position			Temp.	Time
	1 rack	2 racks	3 racks		
Cakes					
Cupcakes	3	2+5		325	17-27
Bundt Cake	2			325	45-65
Angel Food	1			325	35-50
Layers (8" or 9")	3	2+5		325	28-40
Rectangle (9x13)	3			325	30-37
Pie					
2 Crust, fresh, 9"	2			350	45-60
2 Crust, frozen, fruit, 9"	2			350	75-85
Meringue Topping Pie	2			350	12-18
Nut Pie	2			325	45-60
Custard	2			425 325	12-15 30-48
Cookies					
Sugar	3	2+5	1+3+5	350	6-10
Chocolate Chip	3	2+5	1+3+5	325	6-17

Food Item	Rack Position			Temp.	Time
	1 rack	2 racks	3 racks		
Bar Cookies					
Lemon	3			325	30-40
Brownie	3			325	30-45
Breads					
Yeast Bread, loaf, 9x5	2			400	23-33
Dinner Rolls	3	2+5		375	10-17
Quick Bread, loaf, 8x4	2			350	48-62
Biscuits	2	2+5		325	12-19
Muffins	3	2+5		400	14-21
Cream Puffs					
Fresh	3	2+5	1+3+5	400	23-33

Roast


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

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

Tips

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

Convection Roast

	<p>Convection Roast uses heat from the top and bottom elements as well as heat circulated by the convection fan.</p>
---	---

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

The benefits of Convection Roast mode include:

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

Tips

- Use the same temperature as indicated in the recipe.
- Check doneness early, since roasting time may decrease. Refer to Convection Roast chart for examples.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Use the broil pan and grid provided with the oven for roasting. A shallow, uncovered pan can also be used.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of the meat.
- If the meat is browned to your liking, but is not yet done, a small strip of foil can be placed over the meat to prevent overbrowning.
- Let meat stand covered with foil 10-15 minutes after removing it from the oven.
- Refer to chart for recommended rack positions.

Convection Roast Chart

Food Item	Rack Pos.	Weight	Oven Temp.	Time (min/lb)*	Internal Temp.
Beef					
Rib Eye Roast (boneless)					
Medium rare	2	3.0-5.5	325	27-31	145
Medium	2	3.0-5.5	325	30-38	160
Rump, eye, tip, sirloin (boneless)					
Medium rare	2	3.0-6.0	325	18-33	145
Medium	2	3.0-6.0	325	30-35	160
Pork					
Tenderloin Roast (medium rare)	2	2.0-3.0	425	15-24	145
Loin Roast (boneless or bone in)	2	1.5-3.0	350	19-36	160
Loin Roast (boneless or bone in)	2	3.0-6.0	350	14-21	160
Tenderloin	2	2.0-3.0	425	21-28	160
Poultry					
Chicken, whole	2	3.5-8.0	375	13-20	180
Turkey, unstuffed**	1	12-15	325	10-14	180
Turkey, unstuffed**	1	16-20	325	9-13	180
Turkey, unstuffed**	1	21-25	325	6-12	180
Turkey Breast	2	4.0-8.0	325	19-23	170
Cornish Hen	2	1.0-1.5	350	45-75 (total time)	180
Lamb					
Leg, boneless					
Medium	2	4.0-6.0	325	30-35	170

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

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

Broil

W	Broil uses intense heat radiated from the upper element.
---	---

The Broil mode is best suited for cooking thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry and fish. It can also be used to brown breads and casseroles. Always broil with the door closed. The benefits of broiling include:

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

Tips

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

Broil Chart

Food Item	Rack Pos.	Broil Setting	Internal Temp.	Time side 1*	Time side 2*
Beef					
Steak, ¾" to 1"					
Medium Rare	6	3	145	5-7	4-6
Medium	5	3	160	8-9	5-7
Well	5	3	170	10-11	7-9
Hamburger, ¾" to 1"					
Medium	6	3	160	5-8	4-6
Poultry					
Chicken Thighs	3	1	180	14-15	12-13
Pork					
Pork Chops, 1"	4	2	160	8-10	8-9
Sausage - fresh	4	3	160	3-5	2-4
Ham Slice, ½"	5	3	160	4-5	3-4
Seafood					
Fish Filets, ¾" to 1" buttered	3	1	145	11-15	Do not turn
Lamb					
Chops, 1"					
Medium Rare	4	3	145	4-6	4-5
Medium	4	3	160	5-7	5-6
Well	4	3	170	6-8	6-7

*Broiling times are approximate and may vary slightly. Times are based on cooking with a preheated broil element.

Convection Broil



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

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

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

Tips

- Preheat oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least 1½" thick.
- Use the broil pan and grid included with your oven.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time (see Convection Broil Chart for examples).
- Never use heat-proof glass (Pyrex®); it cannot tolerate the high temperature.

Convection Broil Chart

Food Item	Rack Pos.	Broil Setting	Internal Temp.	Time side 1*	Time side 2*
Beef					
Steak, 1½" or more					
Medium Rare	3	550	145	11-13	9-11
Medium	3	550	160	13-15	11-13
Well	3	550	170	15-17	13-15
Hamburger, 1" or more					
Medium	4	550	160	11-14	8-11
Poultry					
Chicken Breast	3	450	170	18-20	17-19
Pork					
Chops, 1¼" or more	4	550	160	9-11	8-10
Sausage, fresh	4	550	180	5-7	3-5

*Convection broiling times are approximate and may vary slightly. Times are based on cooking with a preheated broil element.

Pizza



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

Use the Pizza mode for fresh or frozen pizza.

Tips

- For a crispy crust, place pizza directly on the rack.
- For a softer crust, use a pizza pan.
- When proofing dough, coat dough with olive oil and cover bowl tightly with plastic wrap to prevent crust formation.
- Sprinkle cornmeal on the pizza pan to prevent sticking.
- If using a pizza paddle, sprinkle the paddle liberally with cornmeal for ease in transferring the dough to the pan.
- If par-baking handmade pizza dough, prick the dough with a fork before baking.
- If using a pizza pan, choose a dark, perforated pan for a more crisp crust and a non-perforated pan for a softer crust.
- Preheat baking stones while the oven is preheating.
- Bake homemade pizzas on rack position 2 in center of the rack.
- Follow manufacturer's directions for frozen pizza.
- The convection fan cycles on and off when using pizza mode.

Proof



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

- Proofing is the rising of yeast dough.
- The Proof mode temperature range is 85 °F to 110 °F.
- Loosely cover the bowl or pan and use any rack that accommodates the size of the container.
- Keep the door closed and use the oven light to check the rising of the dough.

Warm



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

- Use the Warm mode to keep cooked foods hot until ready to serve.
- Warm mode temperatures are 140 °F - 220 °F.
- Foods that must be kept moist should be covered with a lid or aluminum foil.



Caution:

When using Warm mode, follow these guidelines:

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

Cleaning and Maintenance

Cleaning

Self-Clean

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

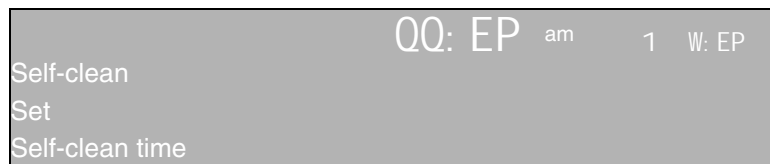
ATTENTION: Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.

ATTENTION: Do not clean parts or accessories in the Self-Clean oven.

To set the Self-Clean mode:

1. Press SELF CLEAN.
2. Press COOK TIME.



The Cook Time symbol and the default time appear:



3. Depending on the soil level, you can change the length of the Self-Clean mode (1:30-2:30 hours). To change the cleaning time to 2 hours and 15 minutes (2:15), press 2 1 5.

4. Press START.

Self-Clean starts.

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

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

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

Note:

- You cannot turn on the oven light during self-cleaning.
- The special heat-resistant enamel and the polished components in the oven can become discolored over time. This is normal and does not affect operation. Under no circumstances should you try treating discolorations with scouring pads or abrasive cleaners.

Avoid These Cleaners

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


Never use scouring pads or abrasive cleaners.

Cleaning Guide

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

Maintenance

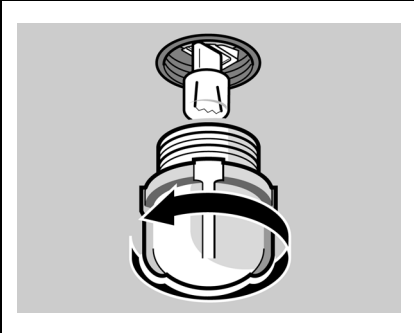
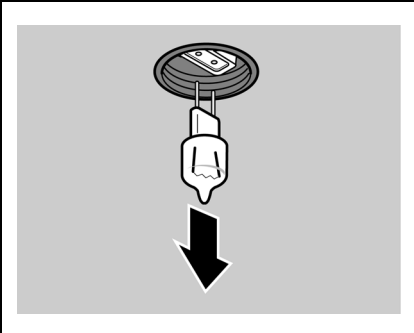
Replacing an Oven Light

	<p>Caution:</p> <ul style="list-style-type: none">• Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.• The lenses must be in place when using the appliance.• The lenses serve to protect the light bulb from breaking.• The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass could cause an injury.• Light socket is live when door is open.
---	---

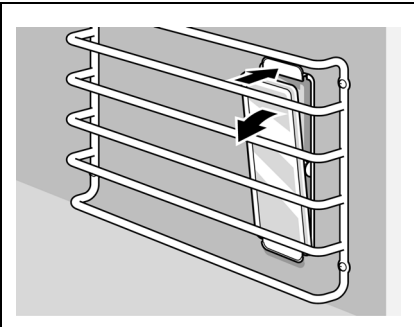
Use only 10 Watt, 12 Volt bi-pin halogen light bulbs. These bulbs can be purchased through retail stores.

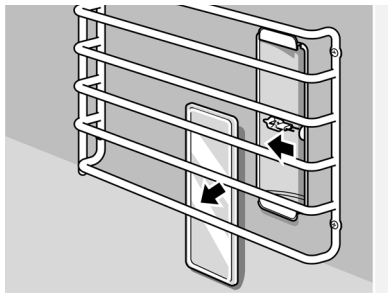
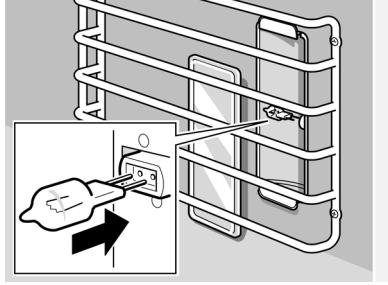
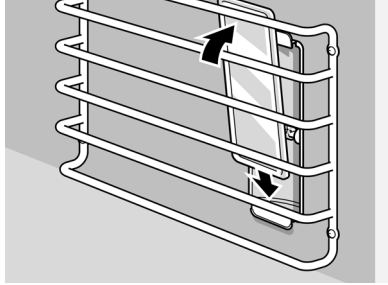
Use a clean, dry cloth to handle halogen light bulbs. This will increase the life of the bulb.

To replace the halogen bulb on the oven ceiling:

	<ol style="list-style-type: none">1. Turn off power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).2. Remove the glass cover by unscrewing it.
	<ol style="list-style-type: none">3. Remove the halogen bulb and replace. Grasp the new bulb with a clean, dry cloth.4. Screw the glass cover back on.5. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

To replace the halogen bulb on the oven sidewall:

	<ol style="list-style-type: none">1. Turn off power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).2. Push the top mounting clip back and remove the glass cover.
---	--

	<p>3. Pull the halogen bulb from its socket.</p>
	<p>4. Replace the halogen bulb. Grasp the new bulb with a clean, dry cloth.</p>
	<p>5. Put the glass cover back on by inserting it into the lower mounting clip and pressing upward until it locks into place.</p> <p>6. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).</p>

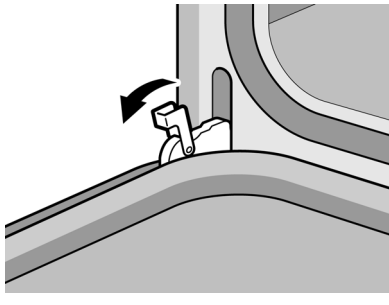
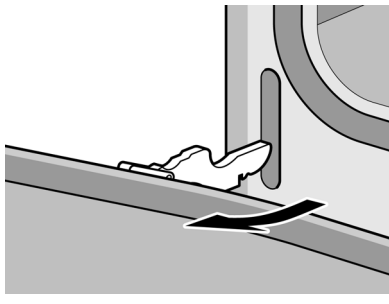
Removing the Oven Door




Caution: When removing the door:

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breaking.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both levers are securely in place before removing the door. Also, do not force door open or closed - the hinge could be damaged and injury could result.

To remove the oven door:

	<ol style="list-style-type: none">1. Be sure to read the above WARNING before attempting to remove the door.2. Open the door completely.3. Flip levers on hinges toward you.
	<ol style="list-style-type: none">4. Close door carefully until it stops. It will be about half way closed.5. Holding the door firmly on both sides using both hands, pull the door up and out of the hinge slots. Hold firmly; the door is heavy.6. Place the door in a convenient and stable location for cleaning.

To replace the oven door:

	<ol style="list-style-type: none">1. Holding the door firmly in both hands, place hinges in hinge slots.2. Open door all the way to expose hinges and slots.3. Push lever down and away from you until flush with the bracket.4. Close and open door slowly to be sure it is correctly and securely in place. Door must be straight, not crooked.
--	--

Service

Before Calling Service

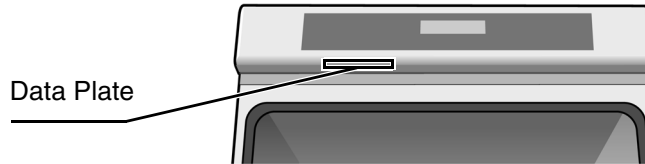
Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Oven door is locked and will not open, even after cooling.	Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating.	Check circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Be sure oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check "Getting the Most Out of Your Appliance" for tips and suggestions.
Baking results are not as expected.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check "Getting the Most Out of Your Appliance" for tips and suggestions. Adjust oven calibration if necessary. See "Oven Temperature Offset" under "User Settings".
Food takes longer to cook than expected.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See "Oven Temperature Offset" under "User Settings".
Food is overcooked.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See "Oven Temperature Offset" under "User Settings".
Convection Bake/True Convection results are not as expected.	The oven temperature must be manually reduced by 25 °F. Refer to cooking charts and tips for rack positions, cooking times and pan selection. Adjust oven calibration if necessary. See "Oven Temperature Offset" under "User Settings".
Oven light is not working properly.	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light does not turn off.	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent.
Oven is not self-cleaning properly.	Allow the oven to cool before running self-clean. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running self-clean. If oven is badly soiled, set oven for the maximum self-clean time.
Clock and timer are not working properly.	Make sure there is electrical power to oven.
"E" and a number appears in display and control beeps.	This is a fault code. Follow the instructions in the display. If the code remains or there are no instructions in the display, press INFO to display more information (if applicable) and to turn off the beep. If the code is still displayed, write down the fault code number, turn off the oven, and call Service.
With a new oven there is a strong odor when oven is turned on.	This is normal with a new oven and will disappear after a few uses. Operating the self-clean cycle also "burns-off" the smell more quickly.
Control does not react when a key is touched.	Be sure that surface is clean and dry. Touch the center of the touch key. Use the flat part of your finger.
Fan is running during modes that do not use convection	On some models, the convection fan runs while the oven is preheating. This is normal.

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Warm air or steam escapes from oven vent.	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent. Do not block the vent.
Cooling fan runs even when the oven is turned off.	This is normal. The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently.

Data Plate

The data plate shows the model and serial number. Refer to the data plate on the appliance when requesting service. The data plate is located on the underside of the control panel:



How to Obtain Service or Parts

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

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

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

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

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

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

How Long the Warranty Lasts

Thermador warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of twelve (12) months from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, Thermador or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Thermador will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Thermador's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Thermador at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Thermador's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Thermador-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Thermador highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; Thermador will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, **THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID.** Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Thermador products, and who possess, in Thermador's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Thermador). Notwithstanding the foregoing, Thermador will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Thermador would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

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

Warranty Exclusions

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

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

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

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

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

Acerca de este manual	43
Cómo se organiza este manual	43
Seguridad	44
Cómo comenzar	48
Piezas y accesorios	48
Control	51
Antes de usar el horno por primera vez	52
Operación	53
Acerca del electrodoméstico	53
Funciones básicas	53
Encender y apagar el horno	53
Programar la fecha y la hora	53
Programar el idioma	54
Programar el modo de horno y la temperatura	55
Limitación del tiempo de calentamiento	56
Bloqueo de panel (Panel Lock)	56
Temporizador (Timer)	56
Precalentar rápido (Fast Preheat)	57
Funciones especiales	57
Tiempo de cocción (Cook Time)	58
Hora de finalización (Stop Time)	59
Cocción fácil (Easy Cook)	60
Favoritos (Favorites)	62
Modo de día de descanso sabático (Sabbath Mode)	63
Valores del usuario	63
Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico	65
Consejos generales	65
Hornear (Bake)	66
Hornear por convección (Convection Bake)	67
Asar (Roast)	69
Asar por convección (Convection Roast)	69
Asar con calor directo (Broil)	70
Asar con calor directo por convección (Convection Broil)	72

Pizza	73
Elevar (Proof)	73
Calentar (Warm)	73

Limpieza y mantenimiento74

Limpieza	74
Autolimpieza	74
Evite usar estos limpiadores	74
Guía de limpieza	75
Mantenimiento	76
Reemplazar la luz del horno	76
Retirar la puerta del horno	78

Servicio técnico80

Antes de llamar al servicio técnico	80
Cuadro de resolución de problemas	80
Placa de datos	81
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	82

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 desprende 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.

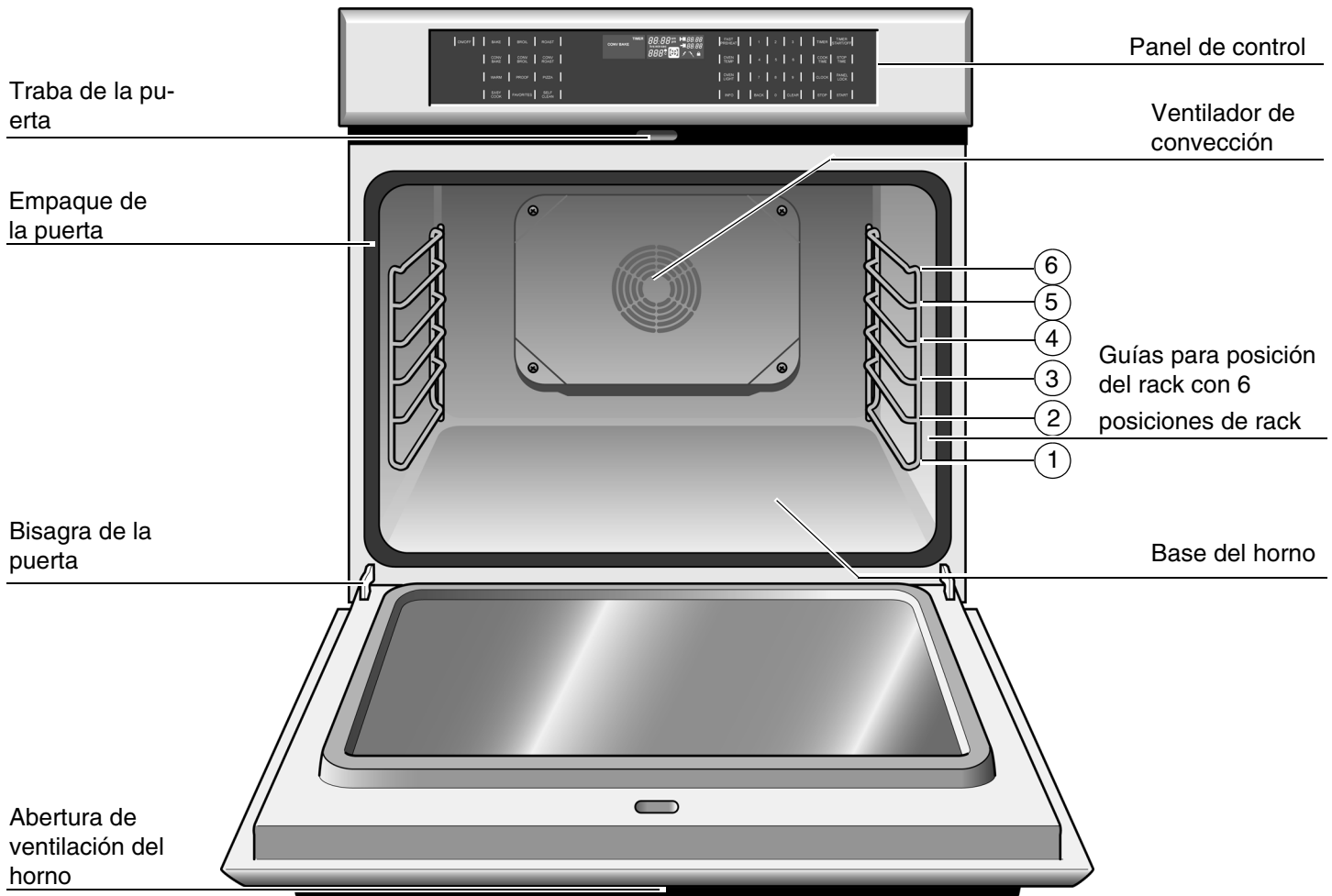
No limpie las piezas ni los accesorios en el horno autolimpiante.

Seguridad en los utensilios de cocina

Cómo comenzar

Piezas y accesorios

Piezas



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.

	<p>Advertencia:</p> <p>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.</p>
---	--

Accesorios

	<p>Rack plano</p> <p>No lo limpie en el horno autolimpiante.</p>
	<p>Asadera y parrilla</p> <p>Úselas para asar con calor directo y asar. No las limpie en el horno autolimpiante.</p>

Introducir el rack

Rack plano

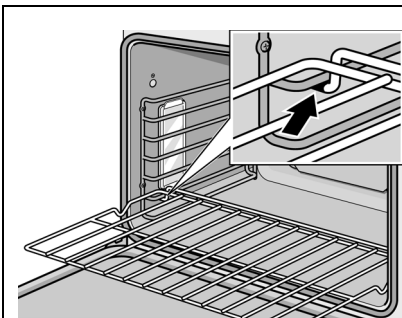
El rack está diseñado con un tope para que no se salga por completo del horno y no se incline.



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:

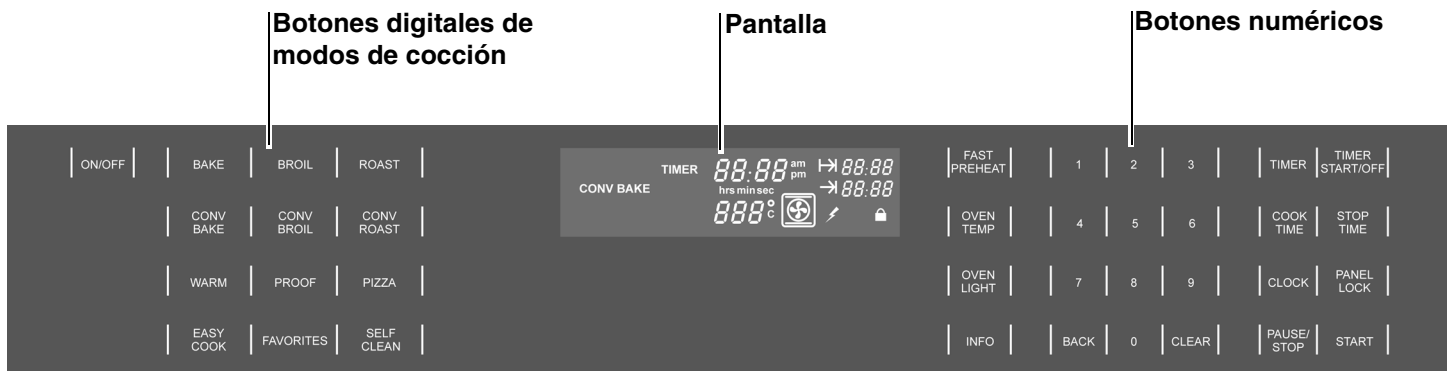


1. Tome el rack firmemente de ambos lados.
2. Introduzca el rack (ver la imagen).
3. Inclínelo hacia arriba para que se detenga al insertarse en la guía del rack.
4. Coloque el rack en posición horizontal y empuje el resto hacia adentro hasta el tope. El rack debe estar derecho y plano, no torcido.

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.

Control



<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 START/OFF (INICIO/APAGADO DEL TEMPORIZADOR): pone en funcionamiento el temporizador o lo detiene.</p>
<p>ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO): enciende y apaga el horno.</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>EASY COOK (COCCIÓN FÁCIL): presione este botón para seleccionar el menú de cocción fácil.</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>FAVORITES (FAVORITOS): presione este botón para seleccionar el menú de favoritos.</p>	<p>CLOCK (RELOJ): presione este botón para programar el reloj.</p>
<p>FAST PREHEAT (PRECALENTAR RÁPIDO): activa o desactiva la función de precalentado rápido.</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>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>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>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>START (INICIO): confirma los valores y pone en funcionamiento el horno. Enciende el horno después de haber presionado PAUSE (PAUSA).</p>
<p>INFO (INFORMACIÓN): presione este botón para ver información sobre el modo de horno actual.</p>	<p>CLEAR (BORRAR): borra los últimos datos ingresados.</p>
<p>TIMER (TEMPORIZADOR): presione este botón para programar el temporizador.</p>	<p>BACK (VOLVER): regresa a la pantalla anterior.</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.

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).

Programar la fecha y la hora

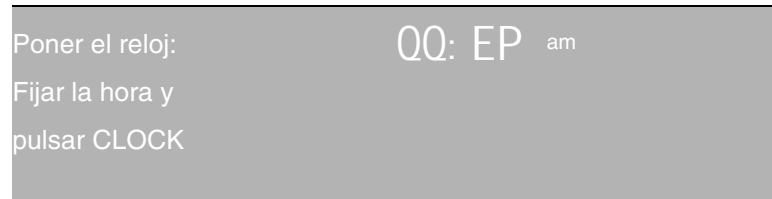
Su horno nuevo incluye funciones de tiempo para las cuales se deben programar la fecha y la hora actuales. Por lo tanto, primero es necesario programar el reloj y la fecha. El texto de la pantalla lo guiará paso a paso por el menú.

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

Para programar el reloj:

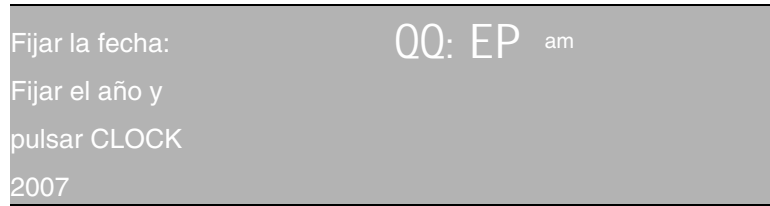
1. Presione CLOCK (RELOJ).
2. Ingrese la hora actual; por ejemplo, para las 11:30, presione los botones 1 1 3 0.

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

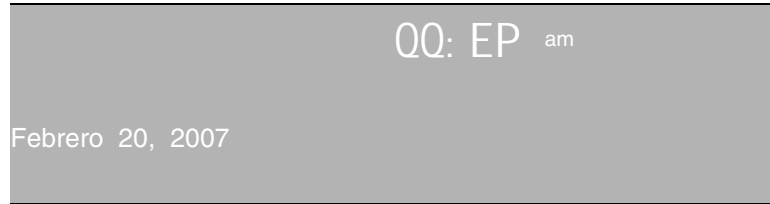
date" (Programar fecha):



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

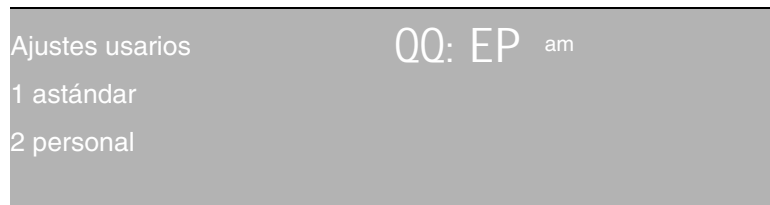
El idioma predeterminado de la pantalla es el inglés. Sin embargo, puede cambiar el idioma en los valores del usuario.

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

Para programar el idioma:

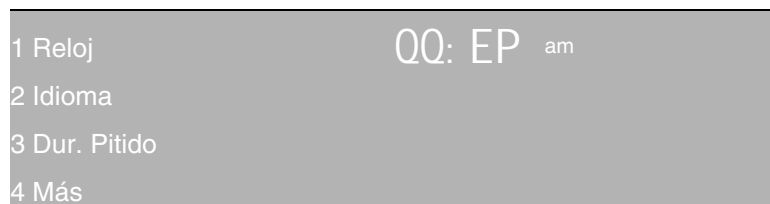
1. Presione INFO (INFORMACIÓN).

En la pantalla aparecen los valores del usuario:



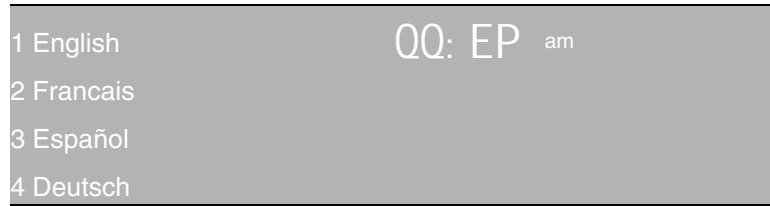
2. Presione 2 para "custom" (personalizado).

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:

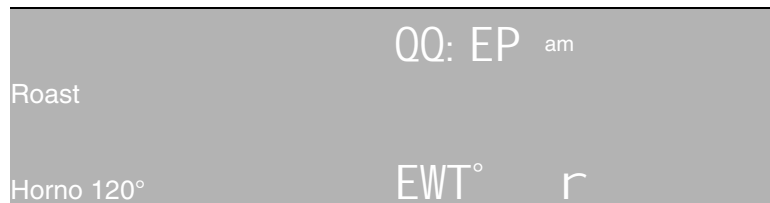
- Presione INFO (INFORMACIÓN) para salir de los valores del usuario.
- Presione BACK (VOLVER) para volver a la pantalla anterior.
- Para obtener más información sobre los valores del usuario, consulte la sección "Valores del usuario".

Programar el modo de horno y la temperatura

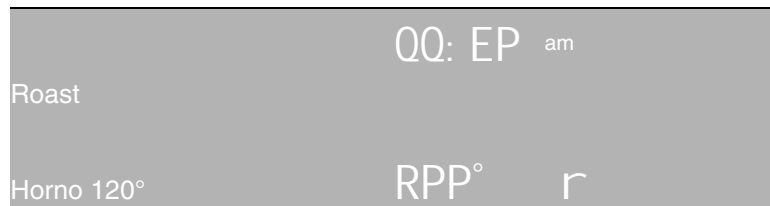
Para programar el modo de horno y la temperatura:

1. Presione ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) para encender el horno.
2. 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:



3. Ingrese la temperatura; por ejemplo, presione 4 0 0 para indicar 400°.
En la pantalla aparece la temperatura seleccionada:



4. 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 precalentamiento 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 se encuentre en el modo Easy Cook (Cocción fácil) o con Cook Time (Tiempo de cocción).

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)

Para programar el temporizador:

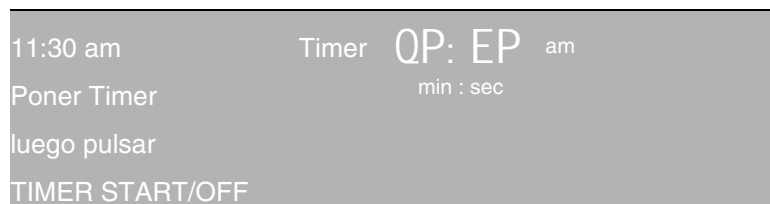
1. Presione TIMER (TEMPORIZADOR).

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

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

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

En la pantalla aparece el tiempo ingresado:



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

El temporizador comienza a funcionar.

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

También puede cancelar un temporizador en marcha presionando TIMER START/OFF (INICIO/APAGADO DEL TEMPORIZADOR).

Para modificar un temporizador en marcha:

1. Presione TIMER (TEMPORIZADOR).
El temporizador se detiene.
2. Programe un nuevo tiempo.
El tiempo anterior se borra al ingresar el primer número del tiempo nuevo.
3. Presione TIMER START/OFF (INICIO/APAGADO DEL TEMPORIZADOR).
El temporizador comienza a funcionar.

Nota:

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

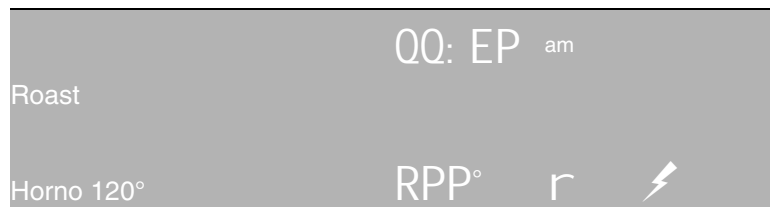
Precalentar rápido (Fast Preheat)

La función Fast Preheat (Precalentar rápido) calienta el horno más rápido que la función de precalentado estándar. Esta función está disponible para los modos Bake (Hornear), Roast (Asar), Convection Bake (Hornear por convección), Convection Roast (Asar por convección) 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
- 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:

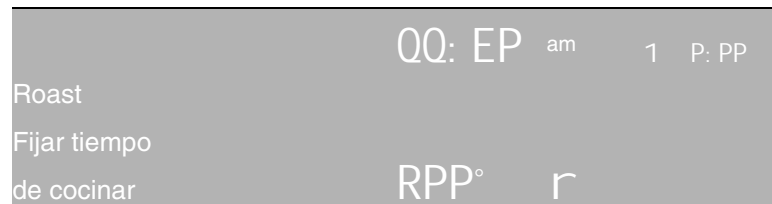
Para mantener la seguridad de los alimentos, no deje alimentos en el horno durante más de una hora ni antes ni después de cocinar.

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).

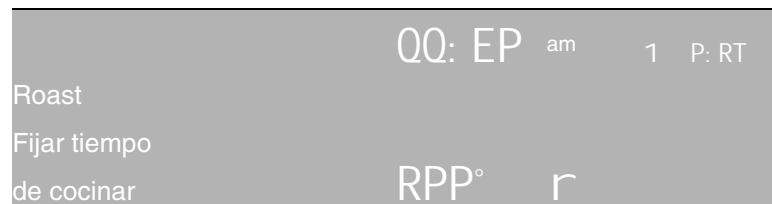
En la pantalla aparecerán el modo de horno especificado, la temperatura y el símbolo 1 :



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".

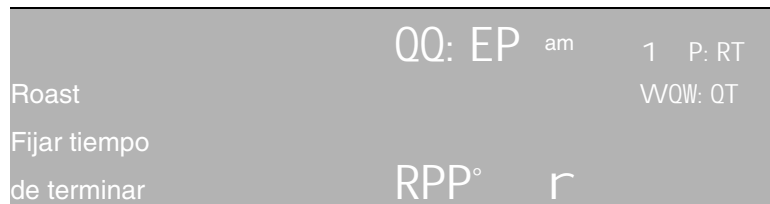
Hora de finalización (Stop Time)

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.

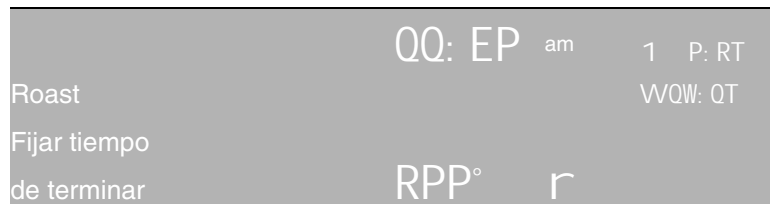
Para programar la función Stop Time (Hora de finalización):

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 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):

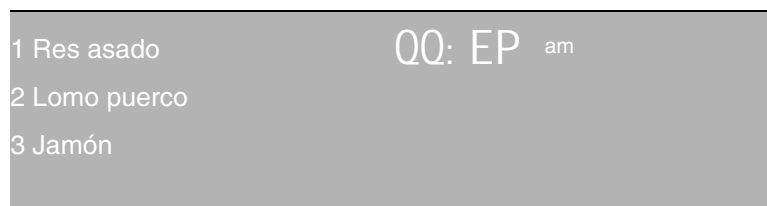
1. Presione EASY COOK (COCCIÓN FÁCIL).

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

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

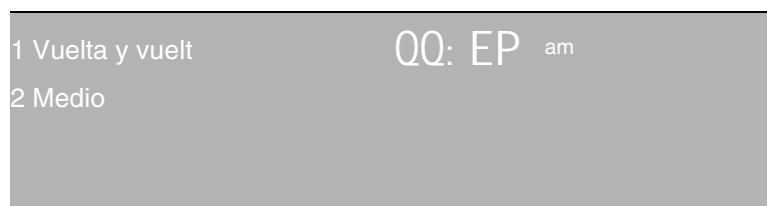
2. Seleccione la función con los botones numéricos; por ejemplo, presione 4 para "Carnes".

Aparece un submenú:



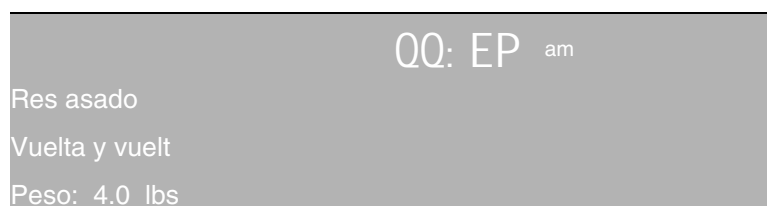
3. Seleccione el tipo de alimento que desea cocinar. Por ejemplo, presione 1 para "Res asado".

Aparece un submenú:



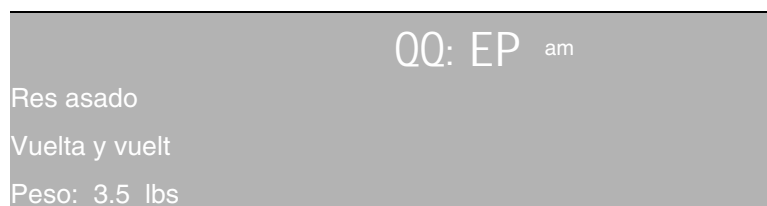
4. Elija el grado de cocción.

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)

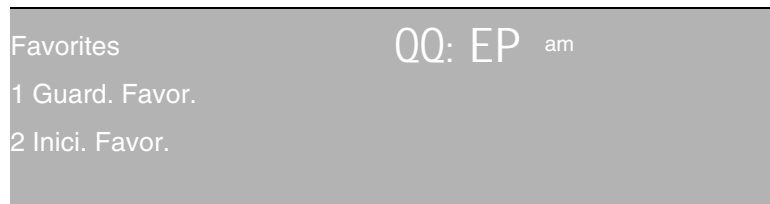
Use la función Favorites (Favoritos) para almacenar los valores para cocinar sus platos favoritos después de haber cocinado.

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:

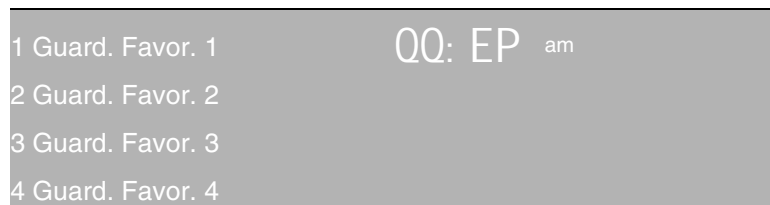
1. Presione FAVORITES (FAVORITOS).

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:

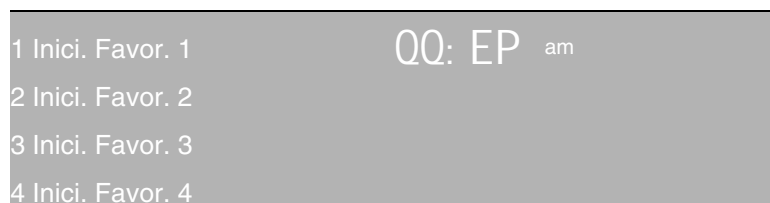


3. Seleccione su valor de memoria deseado.
Los valores están almacenados.

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:

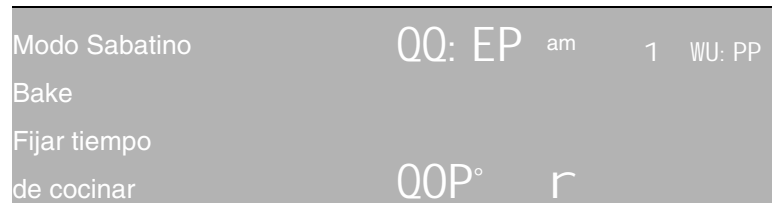
- Presione OVEN TEMP (TEMP. DEL HORNO) para modificar la temperatura.
- Presione COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) para modificar el tiempo de cocción.

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).

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
Clock (Reloj)	Modo de presentación: 12 horas o 24 horas	12 horas
Language (Idioma)	Programación del idioma: English, Français, Español, Deutsch	English
Beep length (Duración de bip)	Programación de la duración de bip: short (corto), medium (mediano), long (largo)	Medium
More (Otros):		
Beeps (Bips)	Bips para cada botón: Yes (Sí) o No	Yes
Temperature F or C (Temperatura F o C)	Modo de temperatura: Fahrenheit o Celsius	Fahrenheit

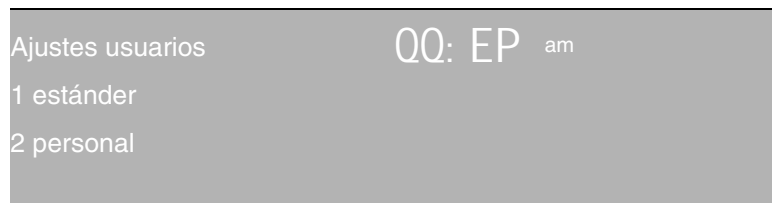
Elemento de menú	Descripción	Predeterminado
More (Otros):		
Weight (Peso)	Modo de peso: lbs. o kg	lbs
Temperature Offset (Compensación de temperatura)	Establece el valor de compensación. Esta función es útil si ve que los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros.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

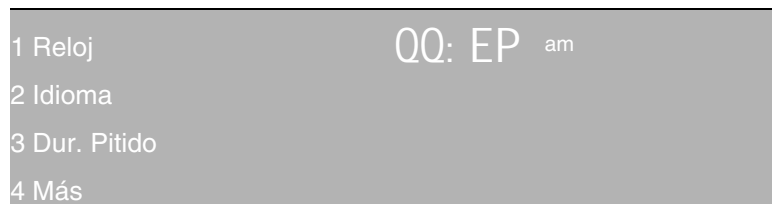
1. Presione INFO (INFORMACIÓN).

Aparece un menú:



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

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.

Papel de aluminio

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

Precalentar el horno

- Coloque los racks del horno en la posición deseada antes de calentar el horno.
- Precaliente el horno al usar los modos Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección), Broil (Asar con calor directo), Convection Broil (Asar con calor directo por convección) y Pizza.
- Precaliente el horno mientras prepara los ingredientes de la receta o los alimentos.
- Programar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentamiento.
- Una vez que el horno está precalentado, coloque los alimentos lo más rápido posible para minimizar la pérdida de calor y la reducción de temperatura del horno.
- Use la función Fast Preheat (Precalentar rápido) para acelerar el precalentamiento.

Para obtener mejores resultados

- Use las recomendaciones de cocción como referencia.
- Cuando abra la puerta, ciérrela lo antes posible para evitar la reducción de temperatura.
- Use la luz interna del horno para ver los alimentos por la ventana del horno, en lugar de abrir la puerta frecuentemente.
- Use la función Timer (Temporizador) para controlar los tiempos de cocción.

Moldes y fuentes para hornear

- Las fuentes para hornear de vidrio absorben el calor. Siga las recomendaciones de los fabricantes.
- Para obtener masas tiernas, claras y doradas, use utensilios para hornear de metal brillante livianos.
- 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 puede modificar el rendimiento de la cocción. Guarde la asadera fuera del horno.

Hornear a altas altitudes

- Al cocinar a altas altitudes, las recetas y los tiempos de cocción varían. Para obtener información precisa, escriba a Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Es posible que deba pagar un costo por las guías. Especifique qué guía de preparación de alimentos a altas altitudes desea: información general, pasteles, galletas, panes, etc.

Condensación

- Es normal que se evapore cierto grado de humedad de los alimentos durante el proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad de los alimentos. La humedad puede condensarse en cualquier superficie más fría que el interior del horno, como el panel de control.

Hornear (Bake)

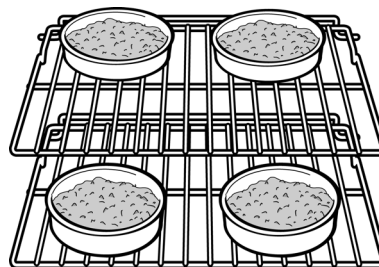
r	El modo Bake (Hornear) consiste en cocinar con aire caliente seco. Tanto el elemento superior como el inferior funcionan en ciclos para mantener la temperatura del horno.
---	---

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.

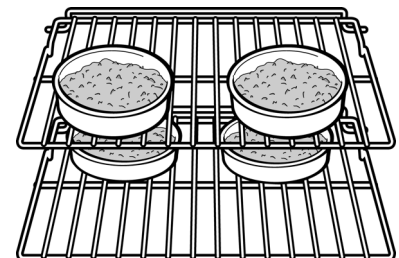
Consejos

- 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)



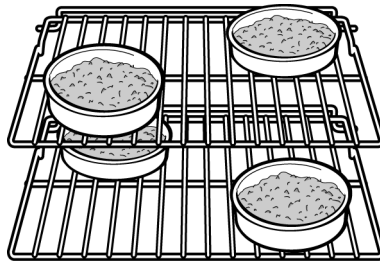
El modo Convection Bake (Hornear por convección) es similar al modo Bake (Hornear). El calor proviene de los elementos de calentamiento superior e inferior. La principal diferencia en el horneado por convección es que el calor circula por todo el horno gracias al ventilador de convección.

El modo Convection Bake (Hornear por convección) es ideal para productos horneados, como galletas, bizcochos, panes y pasteles. También sirve para cocinar con varios racks (2 ó 3) al mismo tiempo. Los beneficios del modo Convection Bake (Hornear por convección) incluyen:

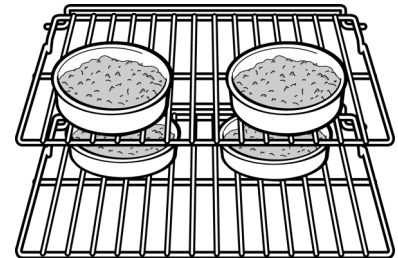
- Uso de varios racks al mismo tiempo.
- Pequeña disminución del tiempo de cocción.
- Mayor volumen (los productos con levadura se levantan más rápido).
- Dorado parejo.
- Reduzca 25 °F de la temperatura indicada en la receta. Consulte el cuadro para el modo Convection Bake (Hornear por convección).
- 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
	1 rack	2 racks	3 racks		
Pasteles					
Mantecadas	3	2+5		325	17-27
Pastel Bundt	2			325	45-65
Pastel de ángel	1			325	35-50
Capas (8" ó 9")	3	2+5		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	12-15
				325	30-48

Alimento	Posición de rack			Temp.	Tiempo
	1 rack	2 racks	3 racks		
Galletas					
Azúcar	3	2+5	1+3+5	350	6-10
Pepa de chocolate	3	2+5	1+3+5	325	6-17
Cuadraditos dulces					
De limón	3			325	30-40
Brownie	3			325	30-45
Panes					
Pan con levadura, hogaza, 9x5	2			400	23-33
Roles pequeños	3	2+5		375	10-17
Pan rápido, hogaza, 8x4	2			350	48-62
Bizcochos	2	2+5		325	12-19
Muffins	3	2+5		400	14-21
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:

Consejos

- 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.

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.

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 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.

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
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 superior e inferior circula en todo el horno mediante el ventilador de convección.

Consejos

Use el modo Pizza para pizza fresca o congelada.

- 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.

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 aumentado 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.

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.

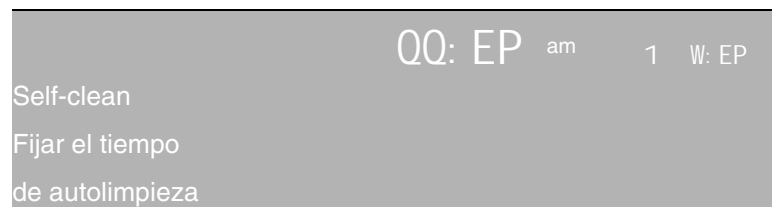
ATENCIÓN: Limpie los excedentes de derrames antes de comenzar el proceso de autolimpieza del horno.

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.

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	Lávalo con agua jabonosa caliente. Enjuague bien y séquelo, o frótelo suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. NO limpie el rack en el horno autolimpiante.
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.
Áreas impresas (palabras y números)	No use los limpiadores abrasivos.

Mantenimiento

Reemplazar la luz del horno



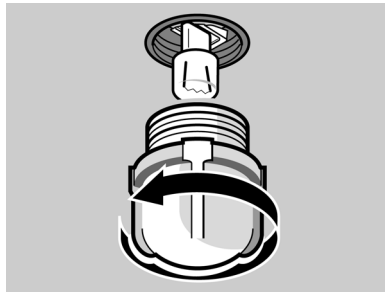
Precaución:

- 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.

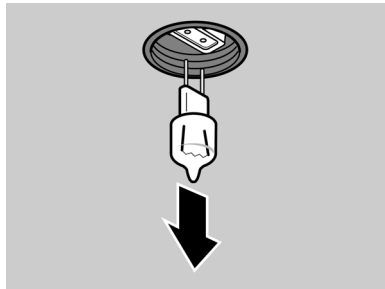
Use únicamente focos halógenos de dos pines, de 10 vatios, 12 voltios. Estos focos pueden adquirirse en las tiendas minoristas.

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:

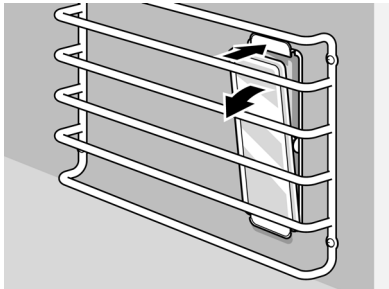
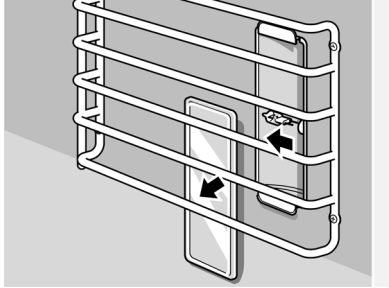
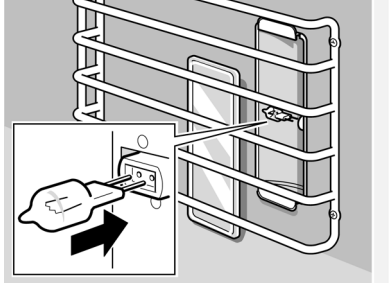
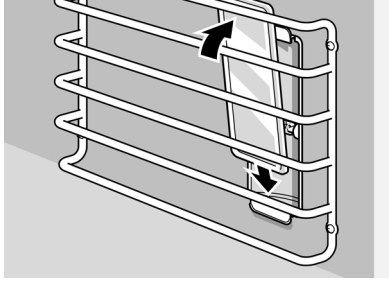


1. Desactive la alimentación eléctrica del horno en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).
2. Retire la cubierta de vidrio desatornillándola.



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



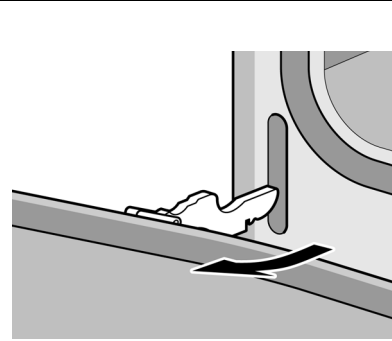
Precaución: Al retirar la puerta del horno:

- 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:

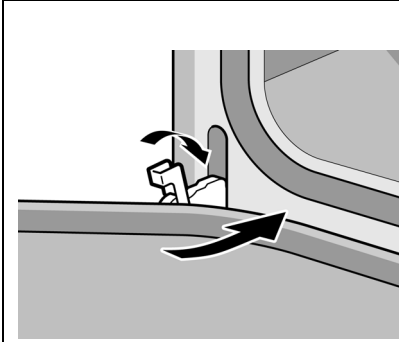


1. Asegúrese de leer la Precaución anterior antes de intentar retirar la puerta.
2. Abra la puerta por completo.
3. Lleve las palancas de las bisagras hacia usted.



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

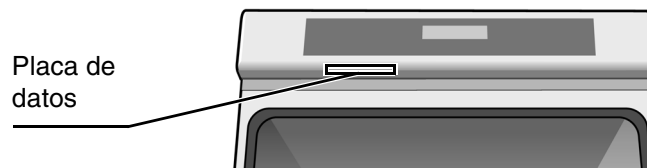
Cuadro de resolución de problemas

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	87
Comment ce manuel est organisé	87
Sécurité	88
Mise en route	91
Pièces et accessoires	91
Tableau de commande	93
Avant la première utilisation	94
Fonctionnement	95
À propos de l'appareil	95
Fonctionnalités de base	96
Mise sous tension et hors tension du four	96
Paramétrage de la langue	97
Paramétrage du mode du four et de la température	98
Limitation du temps de chauffage	98
Verrouillage du tableau de commande	99
Minuterie (Timer)	99
Préchauffage rapide (Fast Preheat)	100
Fonctions spéciales	101
Temps de cuisson (Cook Time)	101
Heure d'arrêt (Stop Time)	102
Cuisson automatique (Easy Cook)	103
Favoris (Favorites)	105
Mode Sabbat (Sabbath Mode)	106
Paramètres utilisateur	106
Tirer le meilleur parti de votre appareil	108
Conseils généraux	108
Cuisson (Bake)	109
Cuisson par convection (Convection Bake)	110
Rôtissage (Roast)	112
Rôtissage par convection (Convection Roast)	112
Cuisson au gril (Broil)	113
Cuisson au gril par convection (Convection Broil)	114

Pizza	115
Apprêt (Proof)	116
Maintien au chaud (Warm)	116
Nettoyage et entretien	117
Nettoyage	117
Autonettoyage	117
Éviter ces produits nettoyants	117
Guide de nettoyage	118
Entretien	119
Remplacement de l'ampoule du four	119
Retrait de la porte du four	120
Dépannage	122
Avant d'appeler le service de dépannage	122
Tableau de dépannage	122
Plaque signalétique	123
ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT	124

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.

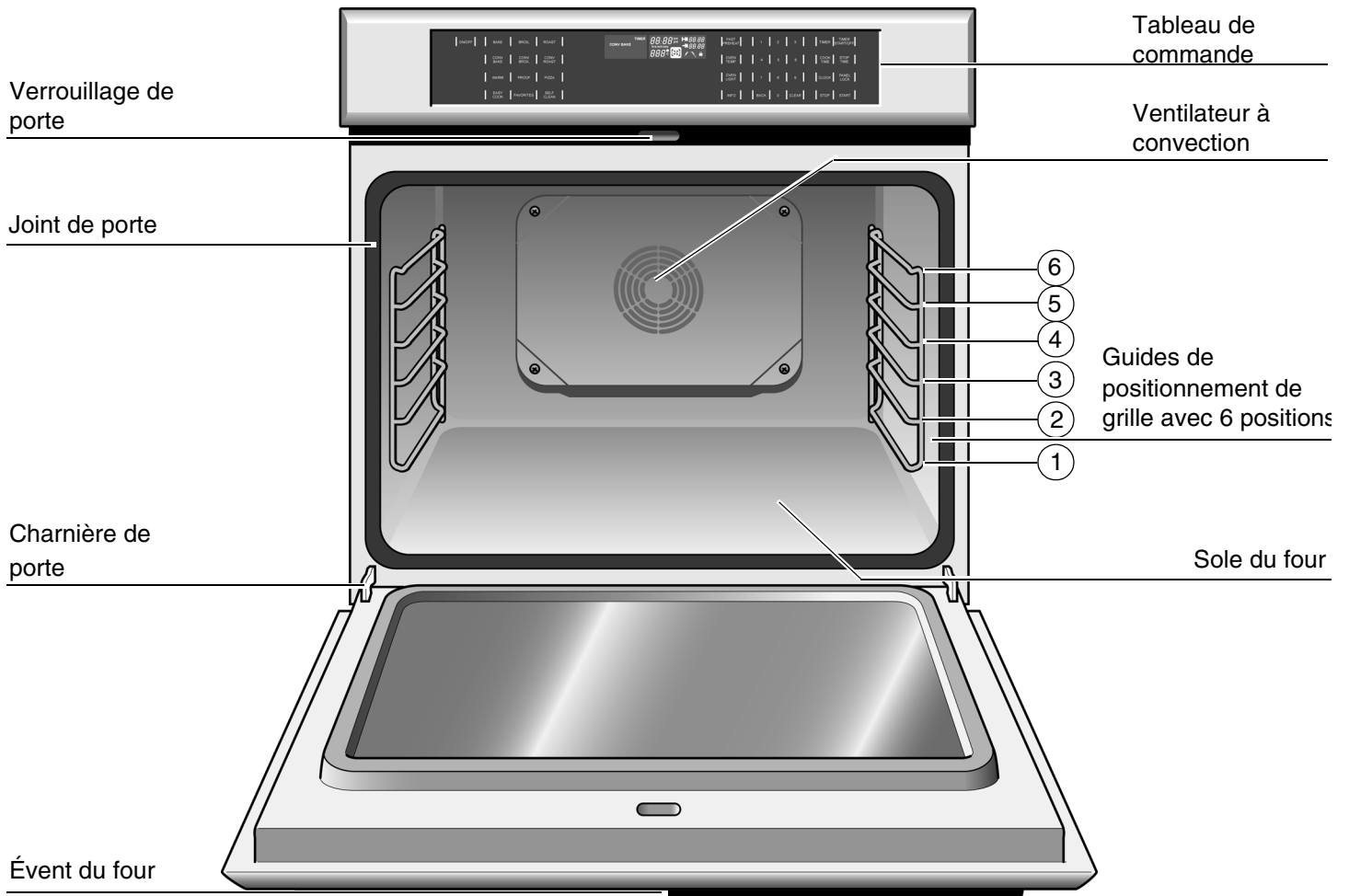
Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation des sacs de cuisson ou à rôtir.

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

Mise en route

Pièces et accessoires

Pièces



Ventilateur de refroidissement

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

Évent du four

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


Ventilateur à convection

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

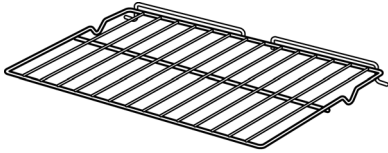

Sole du four

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

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

	Grille plate Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.
	Lêchefrite et grille Pour griller et rôtir les aliments. Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.

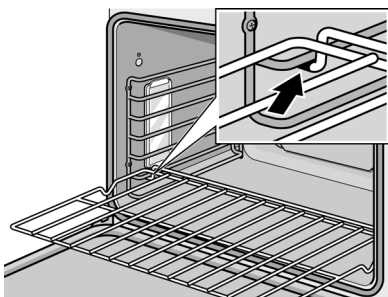
Mise en place de la grille

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.

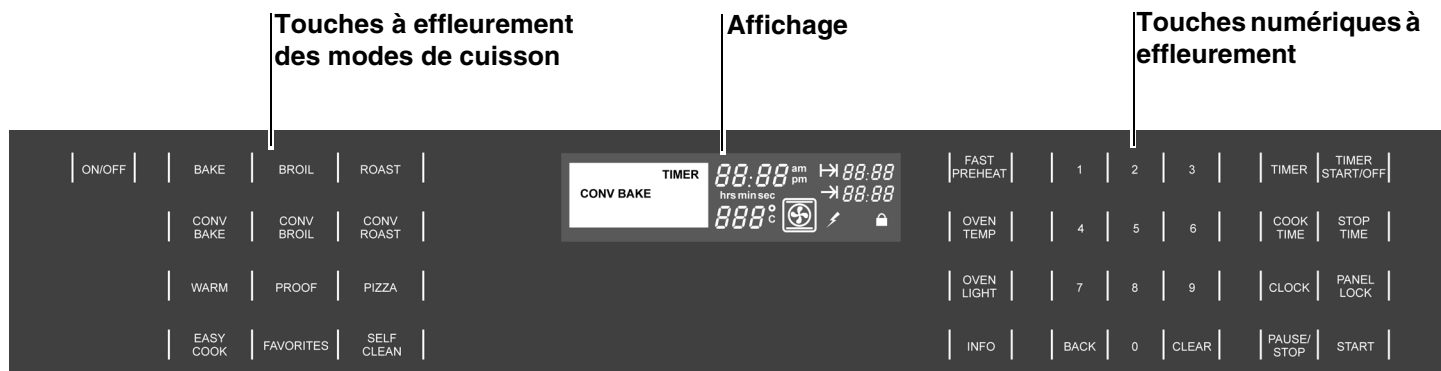
Mise en place de la grille dans le four :

	<ol style="list-style-type: none">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.

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 START/OFF - Déclenche ou arrête la minuterie.</p>
<p>ON/OFF - Active et désactive le four.</p>	<p>COOK TIME - Sert à définir un mode minuté. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.</p>
<p>EASY COOK - Appuyer sur cette fonction pour sélectionner le menu de cuisson automatique.</p>	<p>STOP TIME - Sert à reporter le début d'un mode minuté. Lorsque vous saisissez le temps d'arrêt, le four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson correcte.</p>
<p>FAVORITES - Appuyer sur cette touche pour sélectionner le menu des favoris.</p>	<p>CLOCK - Appuyer sur cette touche pour programmer l'horloge.</p>
<p>FAST PREHEAT - Active ou désactive le préchauffage rapide.</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>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>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>OVEN LIGHT - Allume et éteint l'éclairage du four. L'éclairage ne peut pas être allumé pendant le cycle d'autonettoyage.</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>INFO - Appuyer pour afficher les informations sur le mode du four en cours.</p>	<p>CLEAR - Efface la dernière entrée.</p>
<p>TIMER - Appuyer pour régler la minuterie.</p>	<p>BACK - Permet de revenir à l'écran précédent.</p>

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 minuté 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>

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 récuper 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.

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.

Le four revient au mode de mise en veille.

Paramétrage de la date et de l'heure

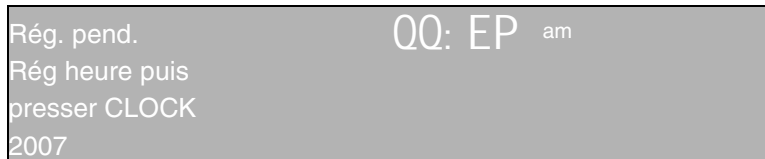
Votre nouveau four comprend des fonctions horaires qui exigent la programmation de l'heure et de la date actuelles. Il est par conséquent nécessaire de programmer d'abord l'horloge et la date. Le texte de l'affichage vous aide à configurer le menu étape par étape.

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

Réglage de l'horloge

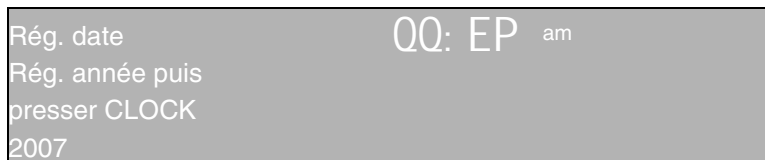
1. Appuyer sur CLOCK.
2. Saisir l'heure actuelle ; par exemple, pour 11 h 30, appuyer sur les touches 1 1 3 0.

L'heure programmée est affichée :



Rég. pend. QQ: EP am
Rég heure puis
presser CLOCK
2007

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 :

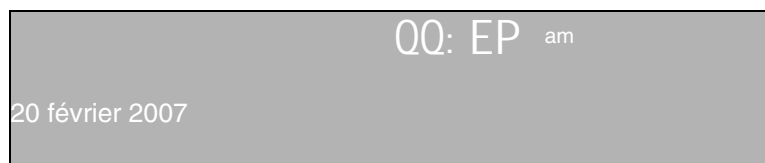


Rég. date QQ: EP am
Rég. année puis
presser CLOCK
2007

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.

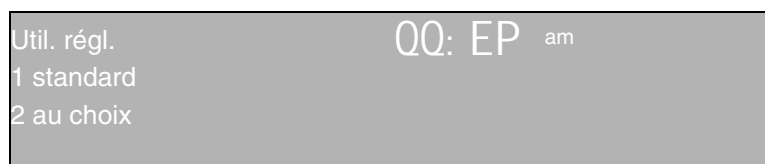
La langue d'affichage par défaut est l'anglais. Toutefois, vous pouvez modifier la langue dans les paramètres utilisateur.

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

Réglage de la langue

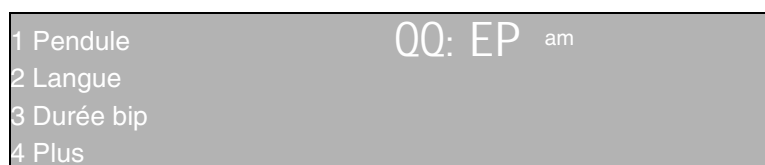
1. Appuyer sur INFO.

Le menu des paramètres utilisateur est affiché :



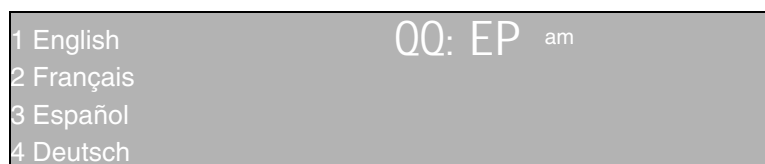
2. Pour "personnalisés", appuyer sur 2.

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".

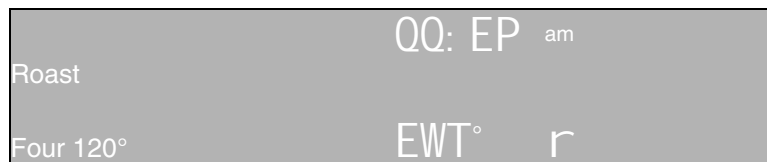
Paramétrage de la langue

Paramétrage du mode du four et de la température

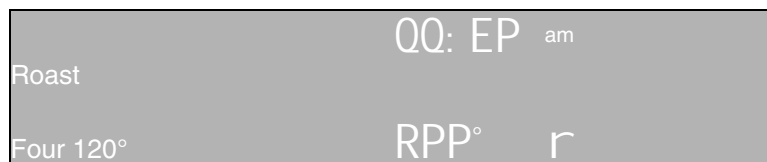
Réglage du mode du four et de la température

1. Appuyer sur ON/OFF pour mettre le four sous tension.
2. 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 :



3. Saisir la température, par exemple pour 400 °F (204 °C), appuyer sur 4 0 0. La température sélectionnée apparaît sur l'affichage :



4. Appuyer sur START. 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 s'il est en mode Cuisson automatique ou Temps de cuisson.

En mode Sabbath, le temps de chauffage 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)

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur TIMER.

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.

La minuterie se déclenche.

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

Une minuterie en cours de décompte peut également être annulée en appuyant sur la touche TIMER START/OFF.

Pour modifier une minuterie en cours de décompte :

1. Appuyer sur TIMER.

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.

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.

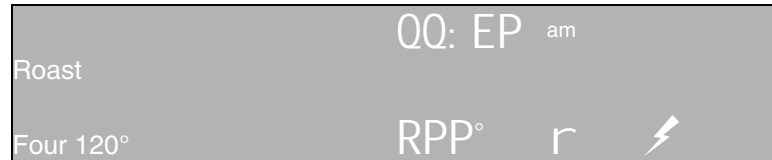
Préchauffage rapide (Fast Preheat)

La fonction de préchauffage rapide permet de faire chauffer le four plus rapidement que le préchauffage standard. Elle peut s'utiliser avec les modes Cuisson, Rôtissage, Cuisson par convection, Rôtissage par convection 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.

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.

Fonctions spéciales


Temps de cuisson (Cook Time)

L'appareil comporte des fonctions spéciales qui vous offrent des avantages supplémentaires en cuisinant.

Pour en savoir davantage sur ces fonctions, consulter les chapitres suivants :

- Temps de cuisson
- Heure d'arrêt
- Cuisson automatique
- Favoris
- Mode Sabbat

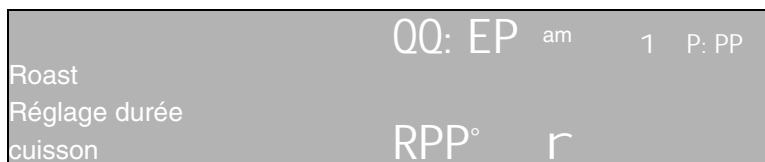
Utiliser la fonction Temps de cuisson pour faire fonctionner le mode du four pendant une période de temps déterminée. Le four se met immédiatement en marche puis s'éteint automatiquement une fois le temps programmé écoulé.

	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.

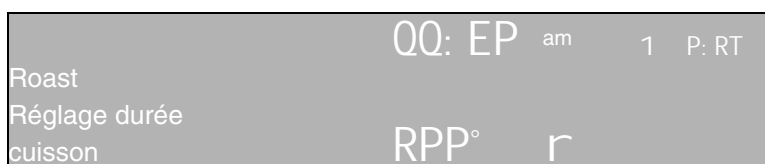
Le mode du four spécifique, la température et le symbole **1** apparaissent sur l'affichage :



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)

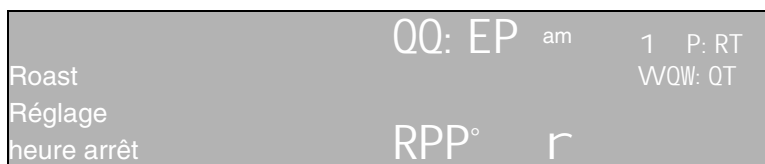
Utiliser la fonction Heure d'arrêt pour différer le début du temps de cuisson. Saisir l'heure à laquelle vous voulez que le mode s'arrête. Le four calcule l'heure de début de cuisson correcte. Il se met en marche et s'arrête automatiquement.

	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

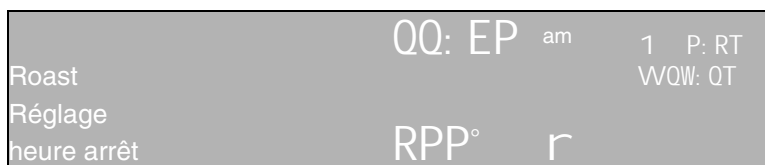
1. Programme tout d'abord le temps de cuisson.
2. Appuyer sur STOP TIME.

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	Poitrine	10-25	1
			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

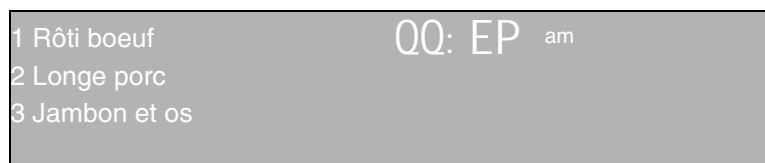
1. Appuyer sur EASY COOK.

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

1 Alim. cuits	00: EP ^{am}
2 Tarte, pizza	
3 Volaille	
4 Viande	

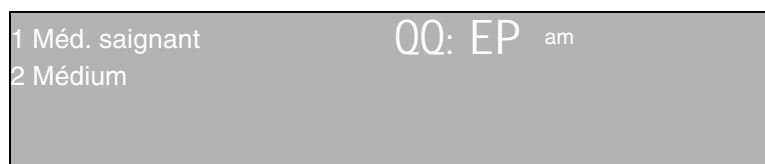
2. Sélectionner la fonction à l'aide des touches numériques ; par exemple, 4 pour "Viande".

Un sous-menu apparaît :



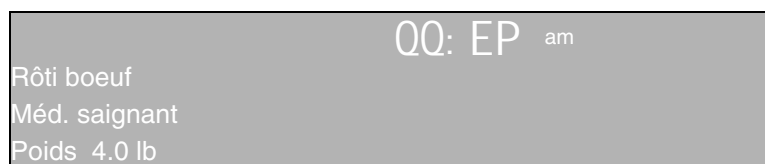
3. Sélectionner le type d'aliment que vous voulez cuisiner. Par exemple, pour "Rôti boeuf", appuyer sur 1.

Un sous-menu apparaît :



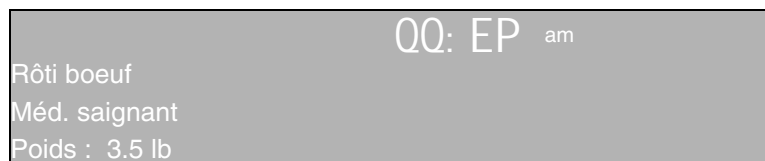
4. Choisir le niveau de cuisson.

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 rôti 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 rôti.
- Couvrir la dinde après environ 2 heures de rôti pour qu'elle ne dore pas trop.
- Après avoir fait rôti 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)

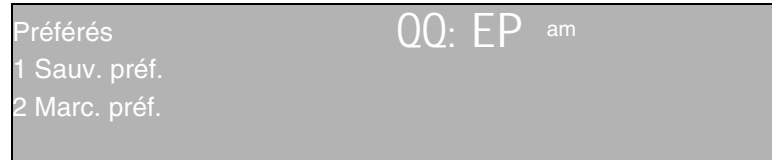
Utiliser la fonction Favoris pour mettre en mémoire les paramètres des plats que vous préférez après la cuisson d'un plat.

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 :

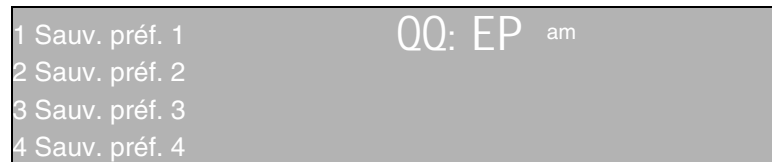
1. Appuyer sur FAVORITES.

Le menu Favoris apparaît :



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

Les paramètres de mémoire 1 à 4 sont affichés :



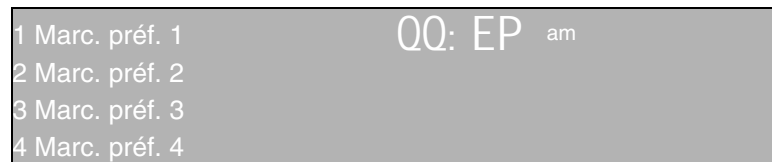
3. Sélectionner les paramètres de mémorisation désirés.

Les paramètres sont mis en mémoire.

Pour utilise 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.

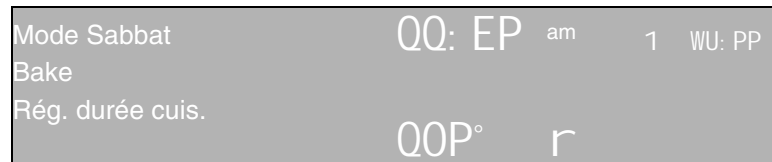
Mode Sabbat (Sabbath Mode)

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).

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

Paramètres utilisateur

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

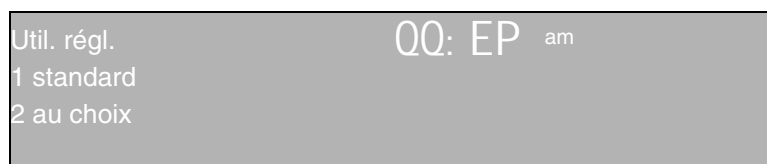
Éléments du menu	Description	Valeur par défaut
Décal. Temp.	Programme la valeur de décalage. Cette fonction est utile si vous trouvez que vos aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés. Lorsque vous choisissez une valeur de décalage, la température réelle du four est augmentée ou diminuée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

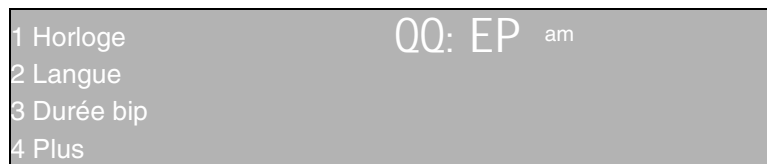
1. Appuyer sur INFO.

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 1¹/₂ 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 les uns au-dessus des autres.

Papier aluminium

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

Préchauffer le four

- Placer les grilles dans la position désirée avant de faire chauffer le four.
- Préchauffer le four lors de l'utilisation des modes Cuisson, Cuisson par convection, Cuisson au gril, Cuisson au gril par convection et Pizza.
- 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.
- Ouvrir la porte aussi brièvement que possible pour éviter les chutes de température.
- Utiliser l'éclairage intérieur du four pour vérifier la cuisson des aliments par le hublot plutôt que d'ouvrir souvent la porte.
- Utiliser la Minuterie pour comptabiliser les temps de cuisson.

Moules et plats

- Les plats en verre allant au four absorbent la chaleur. Suivre les recommandations du fabricant.
- Pour obtenir une croûte tendre, légère et brun doré, utiliser des moules en métal 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 peut altérer le rendement du four. Ranger le gril-lèche-frite ailleurs que dans le four.

Cuisson à haute altitude

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

Condensation

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

Cuisson (Bake)

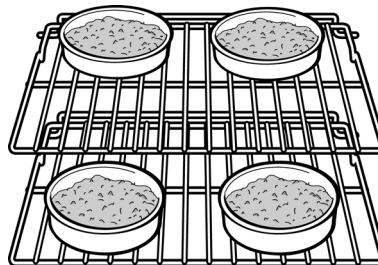
r	Le mode Cuisson revient à faire cuire avec de l'air chaud et sec. Les éléments supérieur et inférieur chauffent à intervalles réguliers pour maintenir la température du four.
---	---

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.

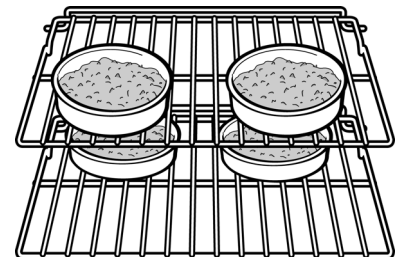
Conseils

- 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 1 1/2 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.

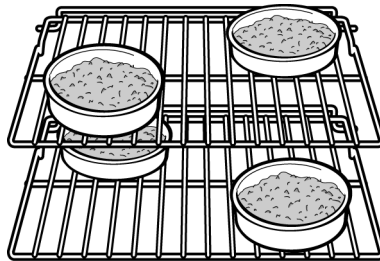
Le mode de cuisson par convection est parfaitement adapté à la cuisson des produits de boulangerie tels que les galettes, les biscuits, les pains et les gâteaux. Il convient également à la cuisson simultanée sur plusieurs grilles (2 ou 3). Les avantages de la cuisson par convection comprennent :

- L'utilisation de plusieurs grilles en même temps.
- Une légère diminution du temps de cuisson.
- Un volume plus élevé (les aliments à base de levure lèvent mieux).
- Un brunissage uniforme.

Conseils

- Réduire la température indiquée sur la recette de 25 °F. Se reporter au tableau de cuisson par convection.
- 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).

27" appareil:



30" appareil:

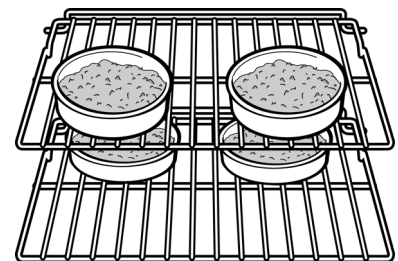


Tableau de cuisson par convection

Type d'aliment	Position des grilles			Temp.	Temps
	1 grille	2 grilles	3 grilles		
Gâteaux					
Petits gâteaux	3	2+5		325	17-27
Gâteau Bundt	2			325	45-65
Gâteau des anges	1			325	35-50
Couches [8 ou 9 po (20 ou 23 cm)]	3	2+5		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
Galettes					
Au sucre	3	2+5	1+3+5	350	6-10
Aux copeaux de chocolat	3	2+5	1+3+5	325	6-17
Barres de biscuit					
Au citron	3			325	30-40
Au chocolat	3			325	30-45
Pains					
Pain à la levure, miche, 9x5 po (23 x 13 cm)	2			400	23-33
Petits pains	3	2+5		375	10-17
Pain rapide, miche, 8x4 po (20 x 10 cm)	2			400	23-33
Pain au lait	2	2+5		325	12-19
Muffins	3	2+5		400	14-21
Choux à la crème					
Frais	3	2+5	1+3+5	400	23-33

Rôtissage (Roast)


r	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 :

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

Conseils

- Utiliser la température exacte de la recette choisie.
- Vérifier la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée. 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	21-36	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 gril (Broil)

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

Le mode de cuisson au gril 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.

Conseils

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 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.

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
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.

Cuisson au grill par convection (Convection Broil)



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.

Conseils


- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 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 gril 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 gril par convection

Type d'aliment	Position des grilles	Réglage du gril	Température interne	Durée côté 1*	Durée côté 2*
Bifteck Steak, 1½ po (3,8 cm) or plus Mi-saignant À point Bien cuit Hamburger, 1 po (2,5 cm) ou plus À point	3 3 3 4	550 550 550 550	145 160 170 160	11-13 13-15 15-17 11-14	9-11 11-13 13-15 8-11
Volaille Poitrine de poulet	3	450	170	18-20	17-19
Porc Côtelettes, 1¼ po (3 cm) ou plus Saucisse - Fraîche	4 4	550 550	160 180	9-11 5-7	8-10 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 supérieur et 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.

Apprêt (Proof)

- 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.



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.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Autonettoyage

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

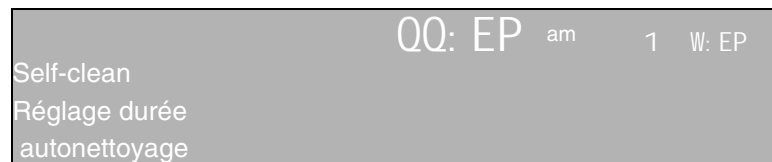
ATTENTION : essuyer les déversements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.

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 (2h15), 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.

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	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.
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.

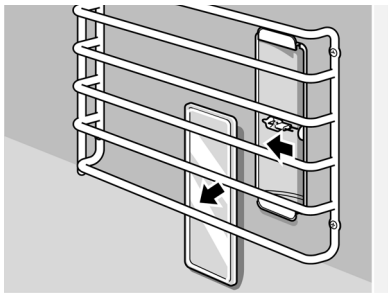
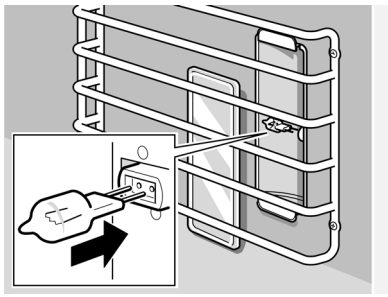
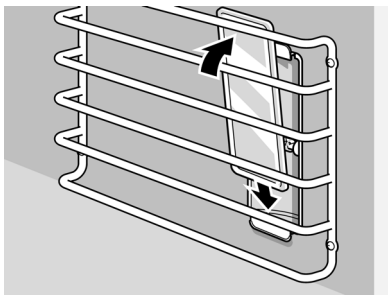
Utiliser un chiffon propre et sec pour manipuler les ampoules d'éclairage à halogène. Ceci permet de prolonger leur durée de vie.

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

	<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. Retirer le couvercle en verre en le dévissant.
	<ol style="list-style-type: none">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.
--	--

	<p>3. Retirer l'ampoule à halogène de la douille.</p>
	<p>4. Remplacer l'ampoule à halogène. Saisir l'ampoule avec un chiffon propre et sec.</p>
	<p>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.</p> <p>6. Remettre le courant au tableau d'alimentation principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).</p>

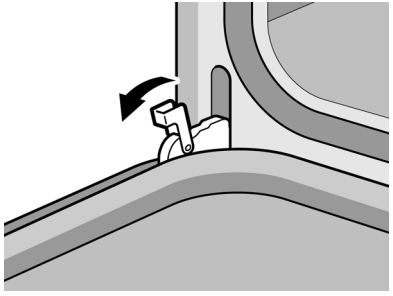
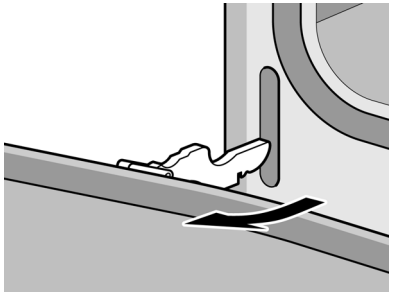
Retrait de la porte du four




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 :

	<ol style="list-style-type: none">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.
	<ol style="list-style-type: none">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 :

	<ol style="list-style-type: none">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

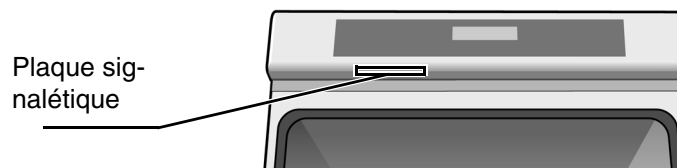
Tableau de dépannage

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 DÉLICTELLE (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 GARANTIE 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 9000141747 • T061186 • Rev B • 11/06 © BSH Home Appliances Corporation, 2007 • All rights reserved
Litho in USA