

CARE AND USE MANUAL

Convection Oven/Microwave/Warming Drawer

Models:
SEM272
SEMW272
SEM302
SEMW302

Thermador[®]

A Special Message to Our Customers

Thank you for buying a Thermador oven. We recommend that you take the time to read this entire booklet before using your new appliance.

Please see the *Microwave Oven Care and Use Manual* for safe use and operating instructions of the Microwave Oven.

We hope the information in this manual will help you easily operate and care for your oven for years of satisfaction.

Please contact us if you have any questions or comments. Phone us at 1-800-735-4328 or reach us through our website at **www.thermador.com**.

You may write to us at:

Customer Support Call Center
Thermador
5551 McFadden Avenue
Huntington Beach, CA 92649

Always include the model number and serial number with all communications.

Sincerely,

Thermador Application Lab Consumer Scientists

Contents

Important Safety Instructions	2-4	Convection Broil Recommendations	23
Warming Drawer Safety Instructions	4	Warm Mode Operation	24
General Model Description	5-6	Proof Mode Operation	24
Model Description	5	Dehydrate Mode Operation	24
Convection Oven Section		Timed Cook Operation	25-26
Parts Identification	6	Food Safety Guidelines	26
Operating Instructions	7-27	Setting the Sabbath Mode	27
Oven Control Panel	7	Oven Care & Cleaning	28-31
Interpreting the Control Panel:		Self-Cleaning: Before and After	28
Sights & Sounds	8	Self-Clean Mode Operation	29-30
Heating Modes Available in Oven	9	Oven Finishes/Cleaning Methods	31
General Tips	10	Do-It-Yourself Maintenance	32-34
Oven Racks	11	Removing Oven Door	32
Setting the Timer	12	Replacing the Oven Light	33
Setting the Clock	13	24 Hour Clock	33
Setting the Lights	13	Fahrenheit to Celsius	34
Fast Preheat Operation	13	If Connecting to 208/120 volts	34
Bake Mode Operation	14	Oven Temperature Calibration	34
Baking Tips	15	Changing the Volume	34
Baking Recommendations	15	How to Obtain Service	34
Convection Mode Operation	16	Problem Solving	35-36
Convection Recommendations	16	Solving Baking Problems	35
Convection Bake Mode Operation	17	Solving Operational Problems	36
Convection Bake Recommendations	17	Warming Drawer	37-40
Roast Mode Operation	18	Operating Instructions	37
Roasting Recommendations	18	Warming Drawer	38
Convection Roast Mode and		Warming Drawer Parts and Removal	39
Probe Operation	19-20	Warming Drawer Care and Cleaning	40
Convection Mode Tips	20	Thermador® Built-In Oven Warranty	41
Convection Roast Recommendations	21	Model Warranty	41
Broil and Convection Broil Mode Operation ..	22	Service Data Record	41
Broil and Convection Broil Tips	22		
Broil Recommendations	23		

Please see

Microwave Oven Care and Use Manual
for safe use and operating instructions

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy

- (a) Do not attempt to operate the microwave oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the microwave oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the microwave oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door is closed properly and that there is no damage to the:
 - (1) door (bent),
 - (2) hinges and latches (broken or loosened),
 - (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) The microwave oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.



Important Safety Instructions

Please read all instructions before using this appliance.



WARNING

When properly cared for, your new Thermador oven has been designed to be a safe, reliable appliance. **Read all instructions carefully before using this oven. 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 the following:**

- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. See “Grounding Instructions” found in the Installation Instructions.
 - This appliance should be serviced only by a qualified service technician. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
 - Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended. Refer service to an authorized service center.
 - Do not operate this appliance if it is not working properly or if it has been damaged, until an authorized technician has examined it.
 - Install or locate this appliance only in accordance with the Installation Instructions.
 - Use this oven only as intended by the manufacturer. If you have any questions, contact the manufacturer.
 - Do not cover or block any openings on this appliance.
 - Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals, vapors, or nonfood products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance.
 - In the event that personal clothing or hair catches fire, DROP AND ROLL IMMEDIATELY to extinguish flames.
 - This oven is intended for residential use only. It is not approved for outdoor use.
- Do not allow children to use this appliance, unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the oven.
 - Do not store items of interest to children above the oven. If children should climb onto the appliance to reach these items, they could be seriously injured.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

1. Do not store flammable materials in or near the oven.
2. Do not use water on a grease fire. Smother fire or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
3. It is highly recommended that a fire extinguisher be readily available and highly visible next to any cooking appliance.
4. Do not overcook food. Carefully attend oven if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven.
5. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not being used.
6. If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed. Turn oven off and disconnect the circuit at the circuit breaker box.
7. Do not block any vent openings.
8. Be sure the blower fan runs whenever the oven is in operation. If the fan does not operate, do not use the oven. Call an authorized service center.
9. Never use the oven to warm or heat a room. This can damage the oven parts.
10. For personal safety, wear proper clothing. Loose fitting or garments with hanging sleeves should never be worn while using this appliance.

Continued on next page



Important Safety Instructions

Please read all instructions before using this appliance.

SAFETY PRECAUTIONS

- Tie long hair so that it doesn't hang loose.
- The 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 or other flammable materials contact the heating elements or the interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool.
- The trim on the top and sides of the oven door may become hot enough to cause burns.
- Use care when opening the door. Open the door slightly to let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and result in 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 pot holder contact the heating elements.
- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot eating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

SAFETY PRECAUTIONS WITH SELF CLEANING OVEN

- Confirm that the door locks and will not open once START is touched and the Door Lock icon appears. If door does not lock, touch OVEN OFF and do not run Self-Clean. Phone 800/735-4328 for service (see Page 34 for obtaining service).
- Note: During a normal Self-Clean and a Delayed Self-Clean cycle, the door locks within 25 to 30 seconds after start is touched.
- Do not clean the door gasket. It is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, move or remove the door gasket.
- Do not use commercial oven cleaners or oven liner protective coatings of any kind in or around any part of the oven.
- Clean only oven parts listed in this manual.
- Before self-cleaning the oven, **remove the broiler pan, all oven racks, other utensils and excess soft spillage.**
- Listen for fan. A fan noise should be heard sometimes during the cleaning cycle. If no fan is heard, call for service. See Page 34.



WARNING

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires businesses to warn customers of potential exposure to substances which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm.

The elimination of soil during self-cleaning generates some by-products which are on this list of substances.

To minimize exposure to these substances, always operate this oven according to the instructions in this manual and provide good ventilation to the room during and immediately after self-cleaning the oven.

REGARDING PET BIRDS

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 mode, fumes that may be harmful to birds are released. Other kitchen fumes, such as from overheating margarines and cooking oils, may also be harmful.

Warming Drawer Safety Instructions

Please read all instructions before using this appliance.

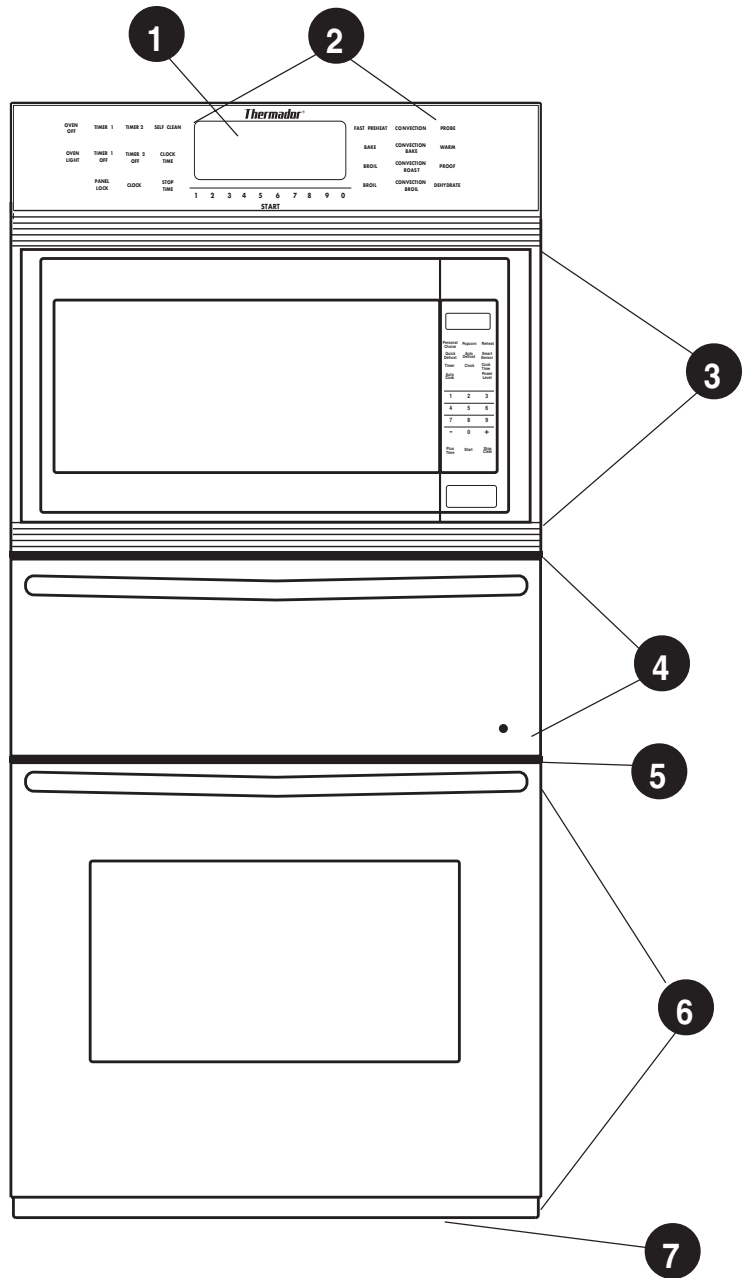
WARNING: The warming drawer is for keeping hot food hot. Never use it to cook food. Never use it to warm or heat a room.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Do not store flammable materials in the drawer.
- Use care when opening the drawer. Open just a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do not place food in unopened containers in the drawer. Pressure could build up and cause container to burst.
- Do not touch the interior surface of the drawer while it is in use. The interior of the drawer could become hot enough to cause burns. Use hot pads or oven mitts when using the warming drawer.
- Do not use aluminum foil to line the drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and it could damage the interior finish.

Model Description

Models SEM272 and SEMW272

- 1** **Timer, Clock and Convection Oven Display Window**
- 2** **Touch Pads for Convection Oven**
- 3** **Microwave Oven Section**
Please see Microwave Oven Care and Use Manual for safe use and operating instructions.
- 4** **Warming Drawer Section**
(not included with SEM272 model)
- 5** **Oven Cooling Vents**
- 6** **Convection Oven Section**
- 7** **Oven Exhaust Vent**

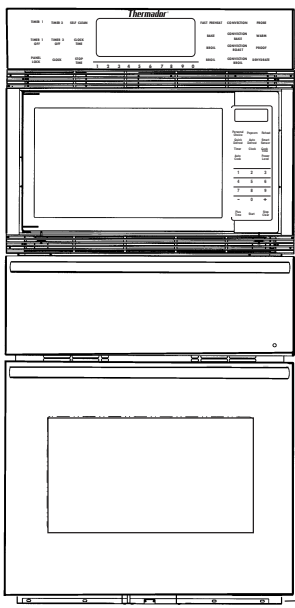
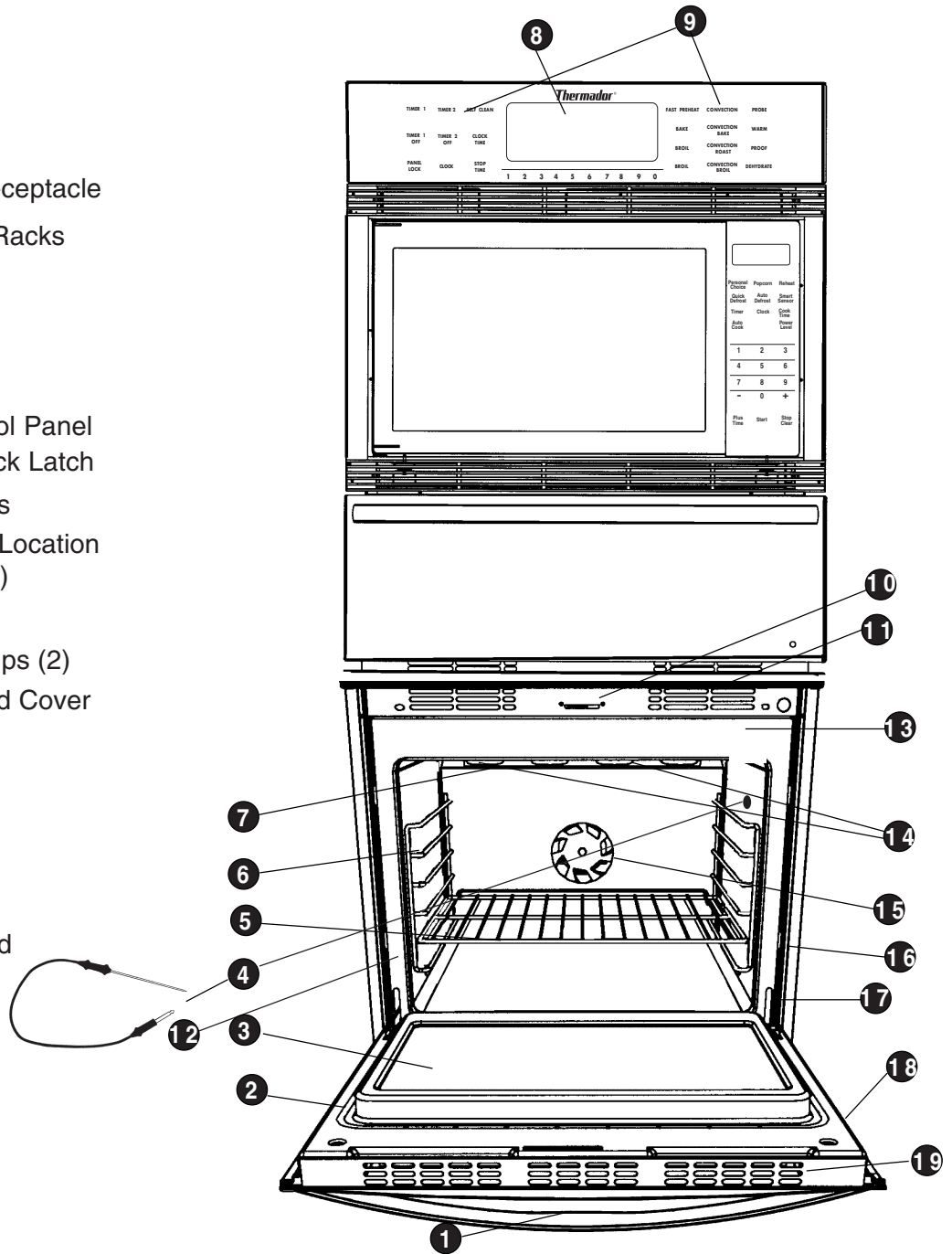


NOTE: For details of interior parts, refer to the specific section in the manual.

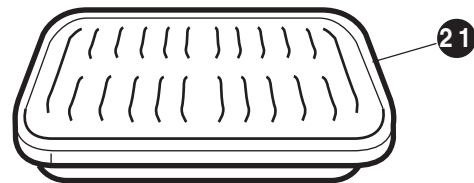
Convection Oven Section Parts Identification

Feature Index

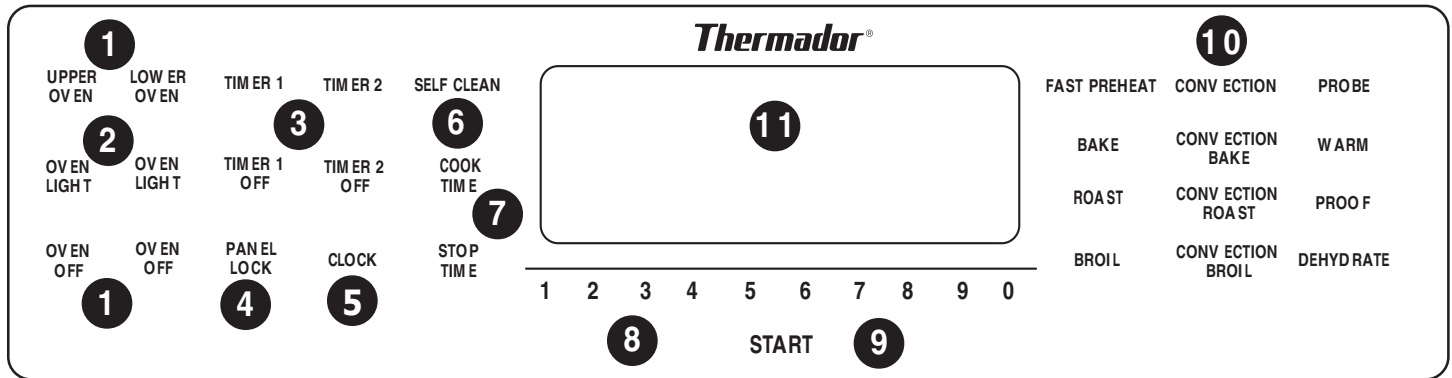
- 1 Door Handle
- 2 Oven Door Gasket
- 3 Window
- 4 Meat Probe and Receptacle
- 5 Removable Oven Racks
- 6 Rack Supports
- 7 Broil Element
- 8 Display Window
- 9 Glass Touch Control Panel
- 10 Automatic Door Lock Latch
- 11 Oven Cooling Vents
- 12 Model & Serial No. Location (look through vents)
- 13 Front Frame
- 14 Halogen Oven Lamps (2)
- 15 Convection Fan and Cover
- 16 Side Trim
- 17 Door Hinge
- 18 Removable Door
- 19 Door Vents
- 20 Exhaust Vent Trim
- 21 Broiler Pan and Grid



Illustrations of
Oven Model
SEMW272



Oven Control Panel



* Control Shown is for a Double Oven

CONTROL MENU

1. Oven Selector Pads

- UPPER OVEN – touch to turn upper oven ON.
- OVEN OFF – touch to turn the upper oven OFF.
- LOWER OVEN – touch to turn lower oven ON.
- OVEN OFF – touch to turn the lower oven OFF.

2. **OVEN LIGHT** – (two pads) Turns oven lights on or off for upper or lower oven.

3. **Timers** – There are two timers that count down in minutes and seconds or in hours and minutes.

- TIMER 1 (or 2) and TIMER 1 (or 2) OFF – sets kitchen timers and turns timers off. See Page 12.

4. **PANEL LOCK** – also referred to as Child Lock-Out; select this to prevent the control pads from being activated when oven is not being used. Touch and hold for 5 seconds to activate; repeat to cancel.

5. **CLOCK** – Use to set the time of day and timer(s) countdown.

6. **SELF-CLEAN** – See Pages 28 - 30.

7. Timed Cooking Pads

- COOK TIME – selects the time to cook.
- STOP TIME – selects the time of day the oven is to automatically turn off.

8. **Number Pads** – 1 through 0 – select a time of day, temperatures, cook and stop time, or timer(s).

9. **START** – touch this pad to complete a timed entry or any oven mode.

10. Oven Mode Pads

- FAST PREHEAT
- BAKE
- ROAST
- BROIL
- CONVECTION
- CONVECTION BAKE
- CONVECTION ROAST
- CONVECTION BROIL
- PROBE
- WARM
- PROOF
- DEHYDRATE

11. Display Window

- Displays the time of day.
- Displays timer(s) countdown.
- Displays Panel Lock and Probe icons when activated.
- Displays selected modes, numbers, symbols and scrolling messages.

SPECIAL FEATURES and INDICATORS

- Sabbath Mode – complies with the Sabbath requirement. See Page 27.
- 12- or 24-hour Clock Choice – oven can have a 12-hour or 24-hour clock. See Page 33.
- Fahrenheit or Celsius – switch temperature scale to Fahrenheit or Celsius. See Page 34.
- Volume – decrease or increase loudness of control panel tones. See Page 8.
- Calibrating Oven Temperature – used to calibrate the oven temperature. See Page 34.
- Default Temperature Settings – The cooking modes automatically select a suitable temperature. These can be changed when a different one is needed.

NOTE: In the event of a power failure, these functions return to the factory settings and will need to be reset.

Interpreting the Control Panel: Sights & Sounds

The directions in the Care and Use Manual for setting the oven and its various modes are based on the assumption that the control panel displays and sounds will lead you through the process. To assist you further, the following descriptions will help you interpret what is seen and heard.

Flashing Symbols or Numbers

Signals an incomplete setting; calls for another step or START to be touched.

1 Beep

Signals the receipt of an entry.

2 Short Beeps

Signal an error in entry.

4 Long Beeps

Signal the end of a setting.

Volume

The volume of the beeps can be adjusted. Touch and hold the START pad and the PROBE pad for three seconds. Touch PROBE pad again to increase or decrease volume, from levels 1 to 3. Touch START to set volume selection.

Active Oven Symbol

This symbol indicates which mode is being displayed.

Probe Symbol

Displays the internal temperature of the meat rather than the oven roasting temperature. Oven temperature can be seen briefly by touching the cook mode after touching START.

Door Lock Indicator

Displays during the Self-clean mode whenever the door is locked. Door can be opened when symbol no longer appears.

Err

Displays if an invalid temperature or time is entered.

Power Failure

After the power returns to the oven, the clock displays the time when the power was lost or turned off.

F Number Codes

These codes are displayed when there is a problem with the signal sent to the electronic control board. See Solving Operational Problems, Page 36.

Convection Fan

Operates during any convection mode. The fan turns off if the door is opened. The convection fan will also run during the preheat time.

Component Cooling Fan

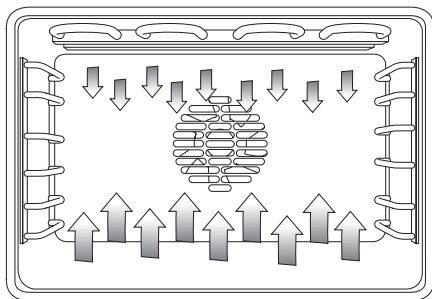
Activates during any cooking or self-cleaning mode to cool inner components and outer door surfaces. This air is exhausted through the vent located below the lower oven in double oven models. It continues to run until components have cooled sufficiently.

208 VOLT CONNECTION

- Preheat time will be slightly longer.
 - Broil time will be slightly longer.
 - The Self-Clean mode may need a longer clean time than normal, depending on the amount of soil.
-

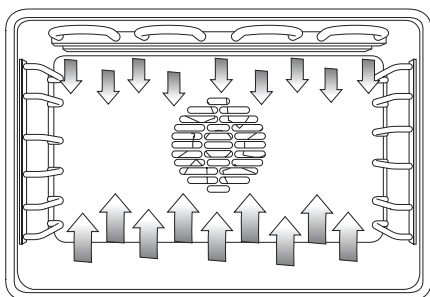
Heating Modes Available in Each Oven

The following illustrations give an overview of what happens in the oven with each mode setting. The arrows represent the location of the heat source during specific modes. The lower element is concealed under the oven bottom.



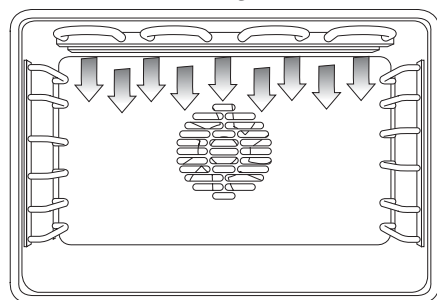
BAKE, PROOF or WARM

Baking is cooking with heated air. Both upper and lower elements are used to heat the air and cycle to maintain the temperature. **Proofing**, while similar to baking, holds an optimum low temperature for yeast to rise. **Warm mode** uses bottom heat to keep foods at optimum warm temperature.



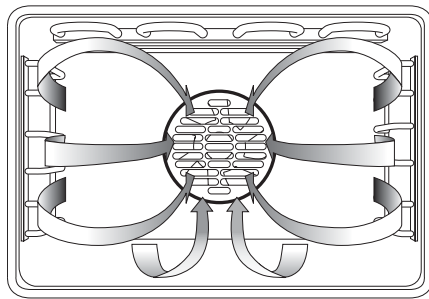
ROAST

Roast has more top heat than bake. This additional top heat is for conventional open roasting when drippings are desired or for covered-dish roasting.



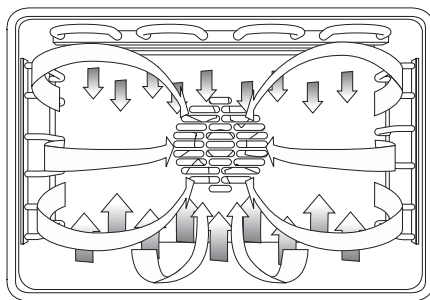
BROIL

Broiling uses intense heat radiated from the upper element to give excellent top browning or searing.



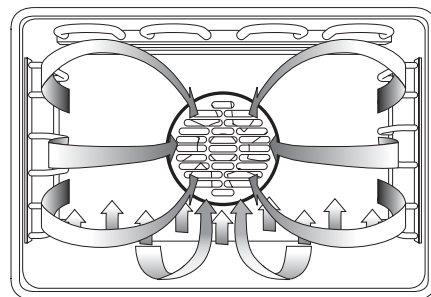
CONVECTION or DEHYDRATE

Convection cooking uses heat from a third element concealed behind the back wall of the oven. It also uses a fan to speed up the circulation of heated air throughout the oven. **Dehydrate** is similar to convection cooking and holds an optimum low temperature while circulating the heated air to remove moisture slowly for food preservation.



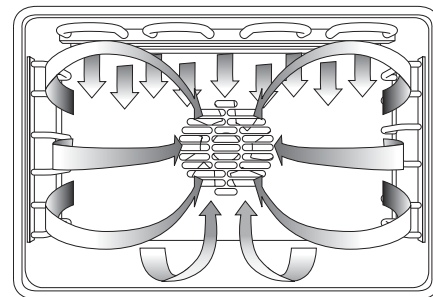
CONVECTION BAKE

Convection Bake has heat from the upper and lower element with circulation assisted by the convection fan. This mode is designed for breads and pastries.



CONVECTION ROAST

Convection roasting combines the heat from the lower concealed element with additional heat from the convection element and fan. The result is a crispier exterior that seals in the interior juices. It is perfect for roasting tender meats in an uncovered, low-sided pan.



CONVECTION BROIL

Convection broiling combines the intense heat from the upper element with the circulation assisted by the convection fan. This air circulation crisps the exterior surface and retains inner moisture in meats more than 1-1/2" thick.

General Tips

PREHEATING THE OVEN

- Place oven racks in desired position before heating the oven.
- Preheat the oven when using the BAKE, CONVECTION, ROAST, CONVECTION BAKE and CONVECTION ROAST modes.
- Preheat is not used for BROIL and CONVECTION BROIL modes.
- Allow oven to preheat while preparing recipe ingredients or food item.
- Setting a higher temperature does not shorten preheat time.
- During preheat, the selected cooking temperature is displayed and alternates with a display of the actual oven temperature.
- The oven beeps once when it is preheated and the selected cooking temperature is displayed.
- 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.

OPERATIONAL SUGGESTIONS

- Use the cooking recommendations as a guide.
- Use the interior oven light to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently.
- Use TIMER 1 or TIMER 2 to keep track of cooking times.
- Open the door as briefly as possible to avoid temperature reduction.

BAKING PANS AND DISH INFORMATION

- Glass baking dishes absorb heat; therefore, reduce oven temperature 25°F when baking in glass.
- Use pans that give the desired browning. For tender, light golden brown crusts, use light, anodized or shiny metal utensils.
- 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 manufacturer recommendations.

- Insulated cookie sheets or baking pans may increase the length of cooking time.
- Do not set roasting pans or other baking pans on the open oven door.
- Do not keep the empty broiler pan in the oven during cooking as this could change cooking performance. Store the broil pan outside of the oven.
- Tips for “Solving Baking Problems” are found on Page 35.

HIGH ALTITUDE BAKING

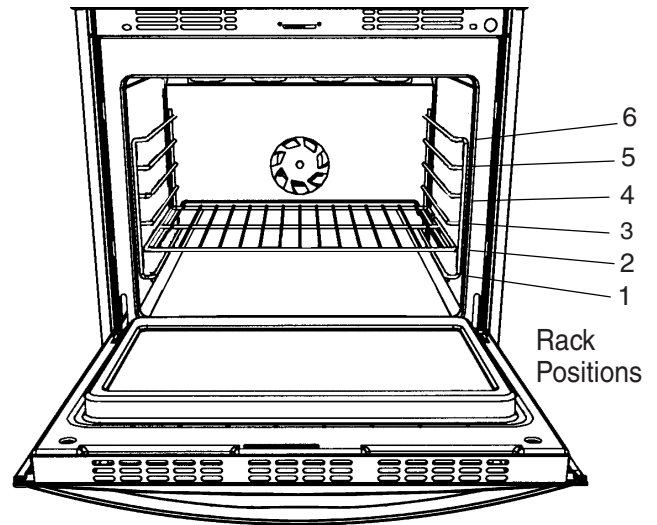
- When cooking at high altitude with BAKE, CONVECTION, CONVECTION BAKE, ROAST or CONVECTION ROAST modes, recipes and cooking times will vary.
- For accurate information, write the Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. There may be a cost for the guides. Specify which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

CONDENSATION / TEMPERATURE SENSOR

- It is normal for a 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.
- Your new Thermador® oven has an electronic temperature sensor that accurately maintains the temperature selected. Your previous oven may have had a mechanical thermostat that drifted gradually over time to a higher temperature. If you have adjusted your favorite recipe for use with your previous oven, you may have to adjust the time or temperature in your new oven.

Oven Racks

- **Placing racks in oven:** To insert racks into the oven, hold the rack with the back rail up and toward the back. Place the safety hooks under the front of the rail guides. Push the rack into the oven, lifting the rack stops over the front of the rail guides. Slide the rack into position.
- **Removing racks from oven:** To remove racks or reposition racks in the oven, pull the rack toward the front of the oven. Lift up the front of the rack over the safety stops and pull from the oven.
- Place oven racks in desired positions before turning the oven on.
- Oven rack supports should not be removed from the oven.
- **CAUTION!** Never use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. It can cause damage to the oven can liner if heat is trapped under the foil.
- When placing food on a rack, pull the rack out to the stop position. The racks are designed to lock and not tilt when pulled forward.



RACK POSITIONS

- Rack positions are numbered from the bottom support guide (#1) to the top (#6). The correct rack position for cooking a food item depends on the recipe and the cooking mode.
- Refer to the cooking recommendations for best rack position.

SELF-CLEANING THE RACKS

- If the racks are left in the oven during Self-Clean, the racks will lose the shiny finish and change to a dull, bluish, metallic gray. See Oven Care and Cleaning Recommendations on Page 31.

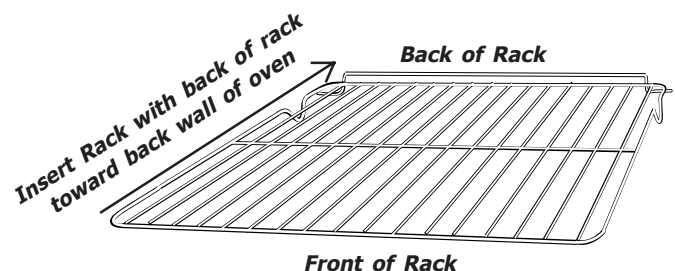
MULTIPLE RACK COOKING AND BAKING

- Now you can cook a complete meal using multiple racks without flavor exchange from different foods.
- Check that cooking or baking temperatures are the same when cooking different foods at the same time.
- Two racks can be used at one time during BAKE mode, such as when baking a batch of cookies.
- Three racks or more can be used with convection mode.



CAUTION

Always insert racks with pan stops toward the back of the oven and facing up. If inserted incorrectly, the rack could slide all the way out of the oven causing injury and/or burns.



Setting the Timer

- The oven has two Timers, which are independent of each other. Neither timer controls oven operations.
- Touch once and the Timer is set in minutes and seconds.
- Touch twice and the Timer is set in hours and minutes.

To set TIMER 1 or TIMER 2:

You Will See

1. Select TIMER 1 or TIMER 2.

Touch
TIMER 1

Message scrolls in display. →

MIN _ _ : _ _ SEC
TIMER1
TOUCH TIMER 1 AGAIN FOR HRS AND MIN THEN
SELECT LENGTH OF TIME THEN TOUCH START

2. Set the amount of time.

Touch
3 0 0

(Example shows a 3-minute setting with Timer 1.)

MIN 3:00 SEC
TIMER1

3. Start Timer.

Touch
START

MIN 3:00 SEC
TIMER1

4. When set time is complete,

“End” is displayed and 2 long beeps signal. When turned off, display reverts to time of day.

Touch
TIMER OFF

END
TIMER1

Note: If timer is not turned off, beeps will continue every 30 seconds. After 5 minutes, beeps stop and the display reverts to the previous time of day.

To Cancel an Active Timer:

Select **TIMER 1 OFF** or **TIMER 2 OFF**.

To Set Both TIMER 1 and TIMER 2:

- Follow the steps above to set each Timer. The Timer with the least amount of countdown time has display priority. The countdown display for the second timer is shown automatically when the first timer has ended.
- The words “TIMER 1” and “TIMER 2” are both displayed along with the number countdown.
- The designation, “TIMER 1” or “TIMER 2” with the least remaining countdown time is more brightly lit than the other.
- During the countdown, touch CLOCK or TIMER. Depending on the pad touched, either the time of day or the remaining time is briefly displayed.

To Change a Timer:

1. Touch TIMER 1 or TIMER 2.
2. Enter the new desired time.
3. Touch the START pad.

Setting the Clock

- Always set the clock immediately after installation or after a power failure. Once power returns to the oven, the clock displays the time of day when power was turned off or lost.
- The Time of Day clock can be set when an automatic timed cooking mode is in operation.
- If 10 seconds elapse between touching the clock pad or number pads, the oven will beep two times as a reminder.
- After 5 more seconds, the clock pad will stop flashing and original time will be displayed.

To Set the Clock:

1. Select the **CLOCK** pad.

Message scrolls in display:

Select Time of Day then touch START

2. Set the current time of day.

Message scrolls in display:

Select Time of Day then touch START

3. Select **START** or **CLOCK**.

Setting the Lights

- Touch **OVEN LIGHT** pads once to turn lights on or off.
 - The lights do not operate in the Self-Clean mode.
-

Fast Preheat Operation

FAST PREHEAT can be used to preheat the oven faster.

To use **FAST PREHEAT**:

- Always select the cooking mode first. Change the oven temperature if necessary.
- Then touch **FAST PREHEAT**.
- Then touch **START**.

Bake Mode Operation

EXAMPLE

To set Bake mode:

1. For double ovens, select upper or lower oven.
2. Select **BAKE**.

The temperature is automatically set at 350°F.

Touch
BAKE



You Will See

Message scrolls in display. →

SELECT BAKE TEMPERATURE THEN TOUCH START

3. To change the temperature

To change the temperature from 350°F, select another temperature immediately before starting.

Touch
3 7 5

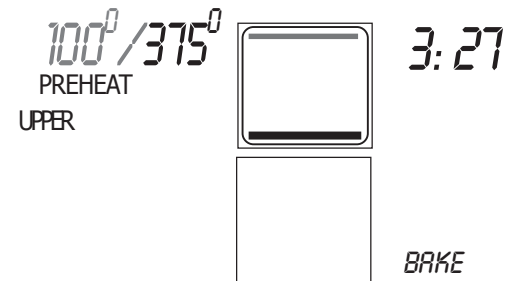


4. Select **START**.

The temperature display alternates between the set temperature and the actual temperature, beginning with 100°F. The actual temperature counts up in 5°F increments.

The oven is preheated when the beep signals once. PREHEAT disappears from the display.

Touch
START



5. To end this mode, select **OVEN OFF**.

Baking Tips

- Preheat when using the Bake mode.
- Baking time will vary with the size, shape and finish of the baking utensil. Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with darker results. Insulated bakeware will lengthen the cooking time for most foods.
- For best results, bake food on a single rack with at least 1-1/2" space between pans or dishes and oven walls.
- Use a maximum of 2 racks when selecting the bake mode. Stagger pans or baking sheets so that one is not directly above another.
- Eliminate heat loss from the oven by using the window to periodically check food for doneness instead of opening the door.
- Do not use any aluminum foil or a disposable aluminum tray to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.

Baking Recommendations

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.*

Use BAKE for baking on one or two racks. Most items are baked on rack position 3 (center rack in oven). Some foods are best when other rack positions are used. Refer to the chart below for foods that should be baked using other rack positions.

FOOD ITEM	OVEN TEMP	RACK POSITION	TIME
Angel Food Cake Mix	350° F	1	37 to 47 minutes
Cake Mix			
8" round(s)	350° F	3 or 2 and 5	32 to 36 minutes
9" round(s)	350° F	3 or 2 and 5	28 to 31 minutes
Cakes, Specialty			
Pound cakes	350° F	2	48 to 58 minutes
Cookies			
Drop	375° F	3 or 1 and 4	8 to 10 minutes
Pizza			
Scratch	425° F	3	20 to 25 minutes
Frozen	375° F	3	18 to 25 minutes
Prebaked crust	425° F	3	12 to 20 minutes
Refrigerator	400° F	3	18 to 22 minutes
Pudding			
Bread pudding	350° F	2	50 to 60 minutes
Rice pudding	325° F	2	40 to 50 minutes

* This chart is a guide. Follow recipe or package.

Convection Mode Operation

- Preheat when using the convection mode.
- For a quick recipe conversion, reduce the oven temperature 25° from the bake setting.
- Set Timer 1 or 2 as a reminder to check doneness of the food at minimum time.
- Multiple-rack cooking and baking can be done in this mode. For example, cookies can be baked on all six racks.
- **Use low-sided uncovered pans**, such as cookie sheets with 1 or 2 sides.
- Shiny aluminum pans are best, unless otherwise specified.
- Dark finish metal pans and heatproof glass or ceramic bakeware may require oven temperature to be reduced or the time shortened.
- Foods cooking in less than 15 minutes requires the same time as in bake mode.
- Cookie-baking time may be a few minutes longer for multi-rack convection baking. That is because the presence of additional baking sheets in the oven has an effect on the heating and air circulation. Place baking sheets directly under each other on the oven racks to enable optimum heat circulation.
- Foods taking 30 minutes or more to cook will have a 10 to 15 percent time savings.
- Check doneness 5 to 10 minutes sooner than the minimum time for foods taking 30 minutes or more to cook.
- Items such as angel food cake, popovers and soufflés will have higher volume when baked in this mode.

To Set the Convection mode:

1. For double ovens, select upper or lower oven.

2. Select CONVECTION.

The temperature is automatically set at 325°F.

Message scrolls in display:

*SELECT CONVECTION TEMPERATURE
THEN TOUCH START*

3. To change the temperature:

To change the temperature from 325°F, select another temperature immediately before starting.

4. Select START.

The temperature display alternates between the set temperature and the actual temperature, beginning with 100°F. The actual temperature counts up in 5°F increments

The oven is preheated when the beep signals once. PREHEAT disappears from the display.

5. To end this mode, select OVEN OFF.

Convection Recommendations

FOOD ITEM	OVEN TEMPERATURE	RACK	TIME*
Cakes, mix or scratch: Angel Food Layers (8" or 9") Rectangle (9 x 13) Cupcakes	325°F 325°F 325°F 325°F	1 2 and 5 3 1, 3, and 5	38 to 48 minutes 32 to 35 minutes 31 to 34 minutes 17 to 20 minutes
Biscuits: Scratch or Refrigerator	425°F	3	10 to 12 minutes
Cookies: Drop or Sliced	350°F	1, 3 and 5	8 to 10 minutes
Cream puffs	375°F	3	20 to 30 minutes
Meringues	325°F	2	20 minutes
Souffles	350°F	3	35 to 40 minutes

* This chart is a guide. Follow recipe or package directions.

Convection Bake Mode Operation

- This mode may be used for breads, pastries and pies to take advantage of the bottom heat, yielding a better crust on baked items.
- Use the conventional cooking time given in the recipe.
- Cook using only one rack at a time.
- Most recipes are baked on rack positions 1 or 2 to take advantage of the bottom heat.
- For a quick recipe conversion, reduce the oven temperature by 25°F from the recommended temperature.
- When a recipe has a two-step temperature cooking method (ex: pumpkin pie), use the lower temperature for the entire cooking time given.

To set the Convection Bake mode:

- 1. For double ovens, select upper or lower oven.**
- 2. Select CONVECTION BAKE.**

The temperature is automatically set at 325°F. Message scrolls in display:

*SELECT CONVECTION BAKE TEMPERATURE
THEN TOUCH START*

- 3. To change the temperature:**
To change the temperature from 325°F, select another temperature immediately before starting.
- 4. Select START.**
The temperature display alternates between the set temperature and the actual temperature, beginning with 100°F. The actual temperature counts up in 5°F increments.
The oven is preheated when the beep signals once. PREHEAT disappears from the display.
- 5. To end this mode, select OVEN OFF.**

Convection Bake Recommendations

FOOD ITEM	RACK	OVEN TEMPERATURE	TIME*
Breads-Yeast: Bread Dinner rolls Sweet rolls Frozen dough	2 2 or 3 2 or 3 1 or 2	325°F 375°F 350°F 375°F	25 to 35 minutes 15 to 20 minutes 20 to 25 minutes 25 to 35 minutes
Pizza: Frozen, self-rising crust	3	375°F	18 to 25 minutes
Pies: 2 Crust fruit, scratch frozen Pumpkin, scratch frozen Meringue toppings Nut pies	1 2 2 2 2 1	350°F 375°F 325°F 375°F 325°F 325°F	45 to 60 minutes 60 minutes 50 to 60 minutes 55 to 60 minutes 15 to 20 minutes 40 to 50 minutes
Pastry Crust: Scratch Graham cracker Refrigerator Frozen	2 2 2 2	400°F 350°F 425°F Follow directions	15 to 20 minutes 8 to 10 minutes 10 to 15 minutes
Puff Pastries: Frozen or scratch Turnovers Strudel	1 1 1	375°F 375°F 325°F	20 to 25 minutes 20 to 25 minutes 35 to 40 minutes

* This chart is a guide. Follow recipe or package directions. ** No pan used

Roast Mode Operation

- Use Roast mode for conventional open roasting when drippings are desired.
- Roast mode is excellent for less tender meats or poultry when meat is braised and a covered dish is used.
- Use a high-sided roasting pan or cover dish with a lid or foil.
- This may be used to roast meats, poultry and vegetables, which would be covered or cooked in a high-sided open roaster.
- Add liquids, such as water, juice, wine, bouillon or stock for flavor and moisture.
- Roasting bags are suitable to use in this mode.
- When roasting whole chickens or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.

To set Roast mode:

1. For double ovens, select upper or lower oven.

2. Select **ROAST**.

The temperature is automatically set at 350°F.

Message scrolls in display:

*SELECT ROAST TEMPERATURE
THEN TOUCH START*

3. To change the temperature.

To change the temperature from 350°F, select another temperature immediately before starting.

4. Select **START**.

The temperature display alternates between the set temperature and the actual temperature, beginning with 100°F. The actual temperature counts up in 5°F increments.

The oven is preheated when the beep signals once. PREHEAT disappears from the display.

5. To end this mode, select **OVEN OFF**.

Roasting Recommendations

MEAT AND POULTRY COVERED PAN	OVEN TEMPERATURE	RACK LEVEL	COOK TIME	END TEMP
Beef: Pot roast, 3-4 pounds Beef brisket Beef chuck Meatloaf	350°F 350°F 350°F 350°F	1 2 1 3	40 to 60 minutes per pound 50 to 60 minutes per pound 45 to 55 minutes per pound 60 to 90 minutes total time	170°F 170°F 170°F 170°F
Poultry: Chicken, whole or halves Chicken, pieces Turkey, whole	375°F 375°F 325°F	2 3 1	18 to 21 minutes per pound Total time 60 minutes 11 to 15 minutes per pound	180°F 180°F 180°F
Pork: Shoulder Smoked ham, half	325°F 325°F	1 1	35 to 40 minutes per pound 2 to 3 hours total	170°F 160°F

* Serving temperature is 175°F. Cover with foil and let stand for 10-15 minutes.

Convection Roast Mode and Probe Operation

Use the oven meat Probe to take the guesswork out of roasting meats. The meat Probe allows you to prepare perfectly roasted meats and poultry by roasting to a specific internal temperature. It is easy to roast meats to an exact temperature for Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well or Well Done. Refer to the Convection Roast Recommendations for “end” temperatures for different meats and poultry.

- For best results and beautiful roasting, preheating is recommended for Convection Roast.
- Results will yield a drier, crisper exterior that seals in the interior juices with few pan drippings.
- Use Convection Roast when roasting tender cuts of meat or poultry of any size.
- Roast in a low-sided, uncovered pan. Place meat on a flat or V-shaped roasting rack.
- Do not reduce recommended roasting temperature.
- Place tip of probe into the center of thickest section, avoiding bone and fat.
- Do not cover meat or use cooking bags.

To set the Convection Roast and Probe mode:

You Will See

1. For double ovens, select upper or lower oven.

2. Select CONVECTION ROAST.

The temperature is automatically set at 325°F.

Touch
**CONVECTION
ROAST**

325⁰  2:57
UPPER

Message scrolls in display. →

*SELECT CONVECTION ROAST TEMPERATURE
THEN TOUCH START*

3. To change the temperature:

To change the temperature from 325°F, select another temperature immediately before starting.

Touch
3 5 0

350⁰ 
UPPER

4. Select START.

The temperature display alternates between the set temperature and the actual temperature, beginning with 100°F. The actual temperature counts up in 5°F increments.

The oven is preheated when the beep signals once. PREHEAT disappears from the display.

350⁰ 
UPPER
PREHEAT

5. Inserting the Probe.

Insert the Probe into the thickest part of the meat. After the oven has preheated, place roasting pan on oven rack and push the plug into the oven Probe receptacle.

Touch  350⁰ 
UPPER

Convection Roast Mode and Probe Operation

6. To change the Probe temperature:

To change the Probe temperature from 160°F (71°C), select another temperature immediately before starting. The Probe temperature continues to be displayed instead of the oven temperature.

Message scrolls in display. →

Touch
1 4 5



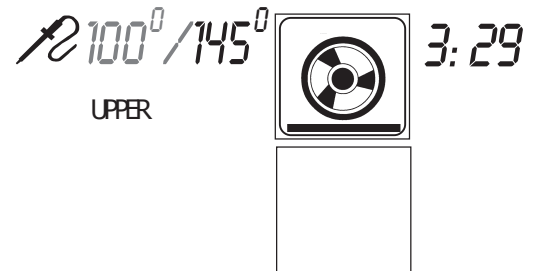
*SELECT PROBE TEMPERATURE
THEN TOUCH START*

7. Select START.

The temperature display alternates between the set Probe temperature and the actual meat/poultry temperature, increasing in 5°F increments starting with 100°F.

Touch CONVECTION ROAST once to set oven temperature. The oven temp is displayed for 5 seconds before the probe display continues.

Touch
START



CONVECT ROAST

8. To Change Oven Temperature

Touch CONVECTION ROAST twice, enter new temperature and press start.

9. The oven beeps 3 times when the meat/poultry item Probe temperature is reached. *END* is displayed as the heat turns off.

COOKING COMPLETE -- REMOVE FOOD

Convection Roast Tips

- When roasting whole chickens or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- The broil pan with the grid can be used in this mode.
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting probe into another position.
- After removing the meat item from the oven, cover loosely with foil for 10 to 15 minutes before carving.
- While covered, small roast temperatures may increase 5°F and large roast temperatures increase 10°F.
- Roasting large cuts of meat and poultry generally takes 10 to 20 percent less cooking time than roast or bake mode. Check doneness early.

Convection Roast Recommendations

MEAT AND POULTRY UNCOVERED PAN	OVEN TEMPERATURE	RACK	COOK TIME	PROBE TEMP	DONENESS	CARVING TEMP	
Beef: Standing rib 3 to 6 lbs. 6 to 9 lbs.	325°F	2	<u>Minutes Per lb.</u> 28 to 32	135°F 150°F 160°F	Med Rare Med Well	145°F 160°F 170°F	
Boneless rib 1 to 4 lbs.	325°F	2		30 to 33	135°F 150°F 160°F	Med Rare Med Well	145°F 160°F 170°F
Sirloin, boneless Rump, eye 3 to 6 lbs.	325°F	2		30 to 33	135°F 150°F 160°F	Med Rare Med Well	145°F 160°F 170°F
Tri-tip Tenderloin 1-1/2 to 3 lbs	425°F	2	Total Time 30 to 40 min. 35 to 45 min.	135°F 150°F 160°F	Med Rare Med Well	145°F 150°F 170°F	
Chicken: 3 to 5 lbs. Unstuffed Stuffed*	375°F 375°F	2 2	<u>Minutes Per lb.</u> 18 to 21 18 to 21	180°F 180°F	Thigh Thigh	180°F 180°F	
Pieces	375°F	3		60 minutes	180°F	Thigh	180°F
Cornish Game Hens	350°F	2		Total Time 60 to 90 minutes	180°F	Breast and Thigh	180°F
Meatloaf 1 to 2 lbs.	350°F	2	Total Time 60 to 75 minutes	170°F	Well	170°F	
Lamb: Leg 4 to 8 lbs. Rack of lamb 1 to 3 lbs.	325°F 325°F	1 1	<u>Minutes Per lb.</u> 24 to 30 30 to 35	135°F 135°F	Med Rare Med Rare	145°F 145°F	
Pork: Loin 4 to 6 lbs. Shoulder 3 to 5 lbs.	325°F 325°F	2 2		<u>Minutes Per lb.</u> 32 to 35 32 to 35	160°F 160°F	Well Well	170°F 170°F
Turkey: Whole, 8 to 15 lbs. Unstuffed Stuffed* Whole 16 to 24 lbs. Unstuffed Stuffed Breast, with bone 5 to 7 lbs.	325°F 325°F 325°F 325°F 325°F	1 1 1 1 2	<u>Minutes Per lb.</u> 9 to 12 10 to 15 7 to 11 10 to 12 16 to 21		180°F 180°F 180°F 180°F 170°F	Thigh Thigh Thigh Thigh Breast	180°F 180°F 180°F 180°F 170°F
Veal: Loin (bone in) 2 to 4 lbs.	325°F	2		Total Time 32 to 34	165°F	Well	170°F

* The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F.

Broil and Convection Broil Mode Operation

- Do not Preheat for **Broil** or **Convection Broil**.
- Broil with the door closed. The control panel will be damaged if door is open during broiling.
- Always use the broil pan packaged with your oven.
- Use Timer to signal when to turn food over.
- Use Broil when broiling meats, fish or poultry pieces **up to** 1-1/4" thick.
- Use Convection Broil when broiling meats or poultry **over** 1-1/4" thick.

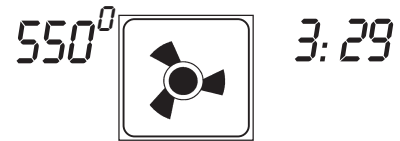
To set the Broil and Convection Broil modes:

You Will See

1. For double ovens, select upper or lower oven.

2. Select **BROIL** or **CONVECTION BROIL**.
The temperature is automatically set at HI (550°F).

Touch
BROIL
or
CONVECTION BROIL

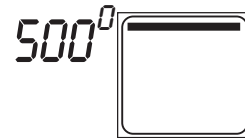


BROIL HI - TOUCH BROIL FOR OTHER LEVELS THEN TOUCH START

Message scrolls in display. →

3. Touch **BROIL** or **CONVECTION BROIL** to toggle from Broil High, Broil Medium and Broil Low temperature levels.

Touch
BROIL
or
CONVECTION BROIL



*BROIL MEDIUM SELECTED (500°F)
(OR)
BROIL LOW SELECTED (450°F)*

Select desired level
Message scrolls in display. →

4. Select **START**.

Touch
START



UPPER

BROIL

5. To end this mode, select **OVEN OFF**.

Broil and Convection Broil Tips

- Place rack at the rack level needed **before** turning on the oven.
- Start broiling with a cool oven and broiler pan.
- Brush fish and lean cuts of meat with vegetable oil before broiling to prevent sticking.
- Start fish with skin side up.
- Start poultry with skin side down.
- Turn food once halfway through the total cooking time. Thicker cuts of meat or poultry can be turned more often.
- When top browning casseroles or toasting bread, use only metal or glass-ceramic (Pyroceram®) such as Corningware bakeware.
- Never use heatproof glass (Pyrex®) or pottery; they cannot tolerate the high temperatures.
- Clean broil pan and grid after each use.
- Do not allow grease and fat to accumulate and remain in pan.
- Do not use other pans for broiling, such as cookie sheets, cake pans, half-sheet pans, jelly roll pans or disposable aluminum pans.

Utensils:

- Slotted top grid on broiler pan lets fat drip away from the upper heating element; this reduces spattering and smoking.



CAUTION!

When broiling, open the door carefully. There may be an accumulation of steam and smoke. Do not place the hot broiler pan on the open oven door.

Broil Recommendations

FOOD ITEM and THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING	BROIL TOTAL TIME
Beef: Ground, patties, 3/4" to 1"	6	HI	Med Rare - 8 to 12 min. Med - 9 to 14 min. Well - 10 to 15 min.
Steaks, 3/4 to 1-1/4"	6	HI	Med Rare - 8 to 12 min. Med - 9 to 13 min. Well - 10 to 14 min.
Bread: Garlic bread, 1/2" slices	6	HI	2-1/2 to 4 minutes
3/4" to 1" slices	6	HI	4 to 6 minutes
Fish: Fillets or steaks, 1/2" to 1"	5 or 6	Med - 500°F	Flakes - 8 to 12 minutes (1/2" thickness does not need to be turned after half of broil time)
Lamb: Chops, 1/2" to 1"	6	HI	Med - 12 to 17 minutes Well - 15 to 20 minutes
Pork: Chops, 1/2" to 1"	6	Med - 500°F	Well - 18 to 25 minutes
Smoked, ham steak, 1/2"	6	HI	Well - 7 to 11 minutes
Ham steak, 1"	6	HI	Well - 12 to 15 minutes
Poultry: Chicken, pieces	4 or 5	Low - 450°F	30 to 45 minutes
Sausage: Hot dogs, whole	6	HI	4 to 5 minutes
Veal: Chop, 1"	6	HI	Well - 12 to 16 minutes

Convection Broil Recommendations

FOOD ITEM and THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING	BROIL TOTAL TIME
Beef Roast: Flat, 1-1/2" or more	4	Med - 500°F	Med Rare - 18 to 22 min. Med - 22 to 28 min. Well - 26 to 32 min.
Steak: 1-1/4" or more	5	HI	
Bread: Garlic bread, 1-1/2" slices	5	HI	4 to 6 minutes
Lamb: Chops, 1-1/4" or more	5	HI	Med - 21 to 27 minutes Well - 27 to 33 minutes
Pork: Chops or tenderloin, 1-1/4" or more	5	Med - 500°F	Well - 18 to 25 minutes
Poultry: Chicken, quarters	4 or 5	Low - 450°F	30 to 45 minutes
Turkey, pieces	4	Low - 450°F	30 to 50 minutes
Sausages: Fresh, uncooked	5	HI	Well - 6 to 8 minutes

Warm Mode Operation

The Warm mode will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. DO NOT use this mode to heat cold food other than for crisping crackers, chips and dry cereal. Serving dishes, plates and cups may be kept warm with this mode. Do not use the WARM mode to cook food.

The WARM mode oven temperatures range from 140°F for LOW and up to 210°F for HIGH.

- Food should be at serving temperature (above 140°F) before being placed in the oven.
- Food may be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.
- Aluminum foil may be used to cover food.
- Use only heat-safe dishes.
- Use a portable meat thermometer to check internal temperatures. Refer to Page 26 for Food Safety Guidelines.
- CAUTION: Plastic containers or plastic wrap can melt if in direct contact with the oven walls or oven bottom.

- When keeping cooked food warm, allow time for the oven to preheat before placing the item in the oven. The oven temperatures can be identified as:

140°F = Low • 170°F = Med • 210°F = High

To set Warm mode:

1. **For double ovens, select upper or lower oven.**
2. **Select WARM.**
The oven temperature is automatically set at 170°F or MED.
Message scrolls in display:
SELECT WARM TEMPERATURE - THEN TOUCH START
3. To change the temperature from 170°F, select another temperature immediately before starting.
4. **Select START.**
The temperature display alternates between the set temperature and the actual temperature, beginning with 100°F. The actual temperature counts up in 5° increments.
5. **To end this mode, select OVEN OFF.**

Proof Mode Operation

- Proofing is the rising of yeast dough.
- Place food in oven before selecting this mode.
- The proofing temperature is pre-set at 100°F.
- Use any rack level that accommodates the size of the bowl or pan.
- Loosely cover the bowl or pan.
- Keep the oven door closed and use the oven light to check the rising of the dough.
- Use the reminder convenience of either TIMER 1 or TIMER 2.

To set the Proof mode:

1. **For double ovens, select upper or lower oven.**
2. **Select PROOF.**
Message scrolls in display:
PROOF MODE SELECTED TOUCH START
3. **Select START.**
The oven is preheated when the beep signals once. PREHEAT disappears from the display.
4. **To end this mode, select OVEN OFF.**

Dehydrate Mode Operation

- It is not necessary to preheat when using the dehydrate mode.
- Use drying screens (not supplied with oven).
- Multiple racks can be used simultaneously.
- Place food in oven before selecting the mode.
- The dehydrating temperature is pre-set at 140°F.
- Some foods require as much as 14 to 15 hours of time to fully dehydrate.
- This mode is suitable for a variety of fruits, vegetables, herbs and meat strips.

To set the Dehydrate mode:

1. **For double ovens, select upper or lower oven.**
2. **Select DEHYDRATE.**
Message scrolls in display:
DEHYDRATE MODE SELECTED - TOUCH START
3. **Select START.**
The oven is preheated when the beep signals once. PREHEAT disappears from the display.
4. **To end this mode, select OVEN OFF.**

Timed Cook Operation

- In double oven models, both ovens can be set independently to operate a timed mode.
- Be sure that the time of day clock is displaying the correct time.
- The Timed mode automatically turns off the oven at the end of the cook time.
- The Timed Cook feature delays the cooking time. The oven is set to cook for a period of time. Food is placed in the oven, cooking begins at the specified time and oven turns off automatically.
- The Timed Cook feature is available for the following oven modes: Bake, Convection and Convection Bake.
- For food safety, it is not recommended to use the Timed Cook feature for roasting (Roast or Convection Roast modes).
- Delayed cooking is not recommend for foods that need to rise after mixing, such as soufflés, quick breads, yeast breads, cakes, etc.
- Remove food from the oven immediately after cooking time has ended to prevent overcooking. Food left in the oven will continue to cook because of the residual heat in the oven.

To set Timed Mode:

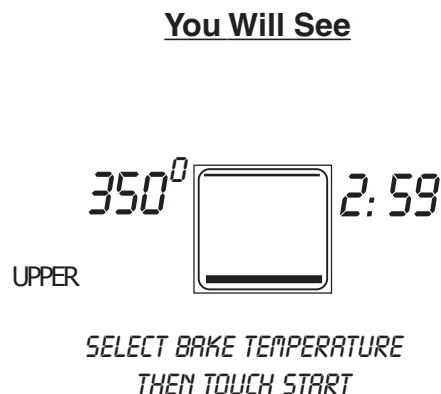
Example shown has time of day set at 3:00.

1. For double ovens, select upper or lower oven.

2. Select **BAKE, CONVECTION** or **CONVECTION BAKE**.

Message scrolls in display. →

Touch
BAKE
or
CONVECTION
or
CONVECTION BAKE



3. Immediately before starting, select the number of hours and minutes the oven will be on. For example, 3, 0 is 30 minutes

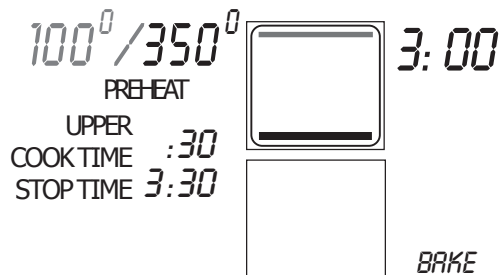
Touch
COOK TIME
3 0



4. Select **START**.

The oven turns on and heats to the temperature selected for the number of hours and minutes needed. The clock automatically calculates the time of day the mode will stop and the oven will turn off. The example shows that it will stop at 3:30 after cooking for 30 minutes.

Touch
START



5. Message scrolls in display. →

COOKING COMPLETED -- REMOVE FOOD

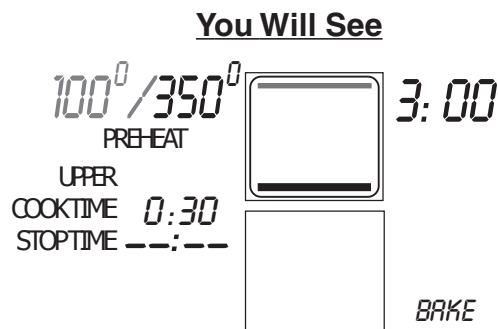
Timed Cook Operation (continued)

To delay the Start of the timed mode:

Example shown has time of day set at 3:00

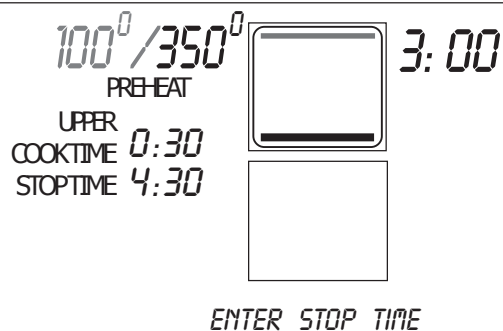
1. Follow steps 1, 2 and 3 on previous page. Immediately after the number of hours/minutes are selected for the food to cook, select the Stop Time.

Touch
**STOP
TIME**



2. Select the time of day the oven will stop cooking or turn off. This example, shows that the oven will stop at 4:30 and cook for 30 minutes.

Touch
4 3 0



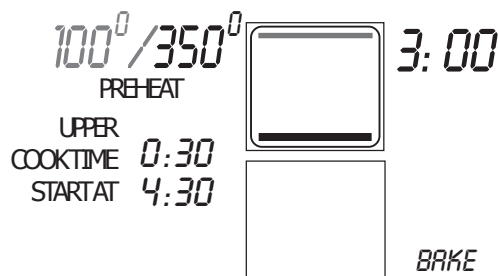
Message scrolls in display. →

3. Select START.

The oven turns on and heats to the temperature selected for the number of hours and minutes needed.

The clock automatically calculates the time of day the mode starts and stops.

Touch
START



Food Safety Guidelines

Food Serving Temperature Guidelines from FSIS (USDA Food Safety & Inspection Service)

140°F (60°C)

- Ham, pre-cooked (to reheat)

145°F (63°C)

- Fresh Beef, Veal, Lamb (medium rare)

160°F (71°C)

- Ground Meat & Meat Mixtures (Beef, Pork, Veal, Lamb)
- Fresh Beef, Veal, Lamb (medium)
- Fresh Pork (medium)
- Fresh Ham (raw)
- Egg Dishes

165°F (74°C)

- Ground Meat & Meat Mixtures (Turkey, Chicken)
- Stuffing (cooked alone or in bird)
- Leftovers & Casseroles

170°F (77°C)

- Fresh Beef, Veal, Lamb (well done)
- Poultry breasts
- Fresh Pork (well done)

180°F (82°C)

- Chicken and Turkey, (whole)
- Poultry (thighs and wings)
- Duck and Goose

NOTE: Eggs (alone, not used in a recipe) cook until yolk & white are firm.

Setting the Sabbath Mode

- This mode is Sabbath compliant for religious faiths with “no work” requirements on the Sabbath.
- The BAKE mode is the only cooking mode that can be used with the Sabbath mode.
- The Sabbath Mode can be set for one oven or both ovens. To set for both ovens at the same time, turn both ovens on. Then touch TIMER 1 OFF pad and hold for 5 seconds.

To set the Sabbath mode:

1. Touch **OVEN OFF** to cancel all modes.
2. For double ovens, select upper or lower oven.

Message scrolls in display. →

You Will See

UPPER OVEN SELECTED

3. Select **BAKE** mode and temperature.
Change oven temperature, if necessary. See Page 14.

Message scrolls in display. →

Touch
BAKE



4. Select **START**.

Touch
START



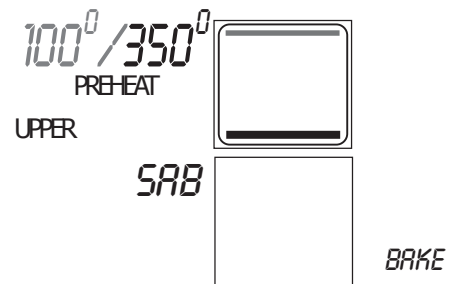
5. Select on or off status for the lights.
To keep lights off, do not touch.
 - Lights will remain on or off as previously set, if the door is open or closed.
 - Oven will remain “on” indefinitely until cancelled.

Touch
LIGHTS

6. To activate the Sabbath mode, touch and hold **TIMER 1 OFF** pad for 5 seconds.

- The word “SAB” is displayed.
- “Preheat” is displayed until the oven reaches temperature.
- All pads, except the OVEN OFF, will be inactive. No beep signal is generated.
- When the red heating symbol in the display is illuminated, the bake element is on. Opening the door at this point will not cause the heating element to be activated, since it will already be on.

Touch
TIMER 1 OFF



7. To Cancel or Stop the Sabbath mode:

- Touch **OVEN OFF**.
- Turn off the light if it was set to stay on in Step 5.

Self-Cleaning the Oven

Your new oven features pyrolytic Self-Cleaning. When set into the Clean mode, the oven reaches a high temperature that burns off the food soil.

- As a safety feature, the oven door locks during Self-Clean to protect you from very high temperatures. Do not try to open the oven during Self-Clean mode.
- Only one oven can be set to self-clean at a time. The second oven cannot be used while one is self-cleaning.
- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Clean cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists, turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil.
- The oven light will not turn on when the oven is set for a clean cycle.
- Do not use commercial oven cleaners as they may damage finish or parts.

NOTE: Due to the high temperatures used for self-cleaning, fine lines or surface roughness may develop in oven cavity. This is a common condition and does not affect either the cooking or the cleaning performance of the oven.

Before You Self-Clean

1. Hand clean the oven door edge, window, oven front frame and oven cavity edges (shaded areas below). They do not get hot enough during

the cleaning cycle for soil to burn away. Use a soapy sponge or plastic scrubber or an S.O.S.® pad.

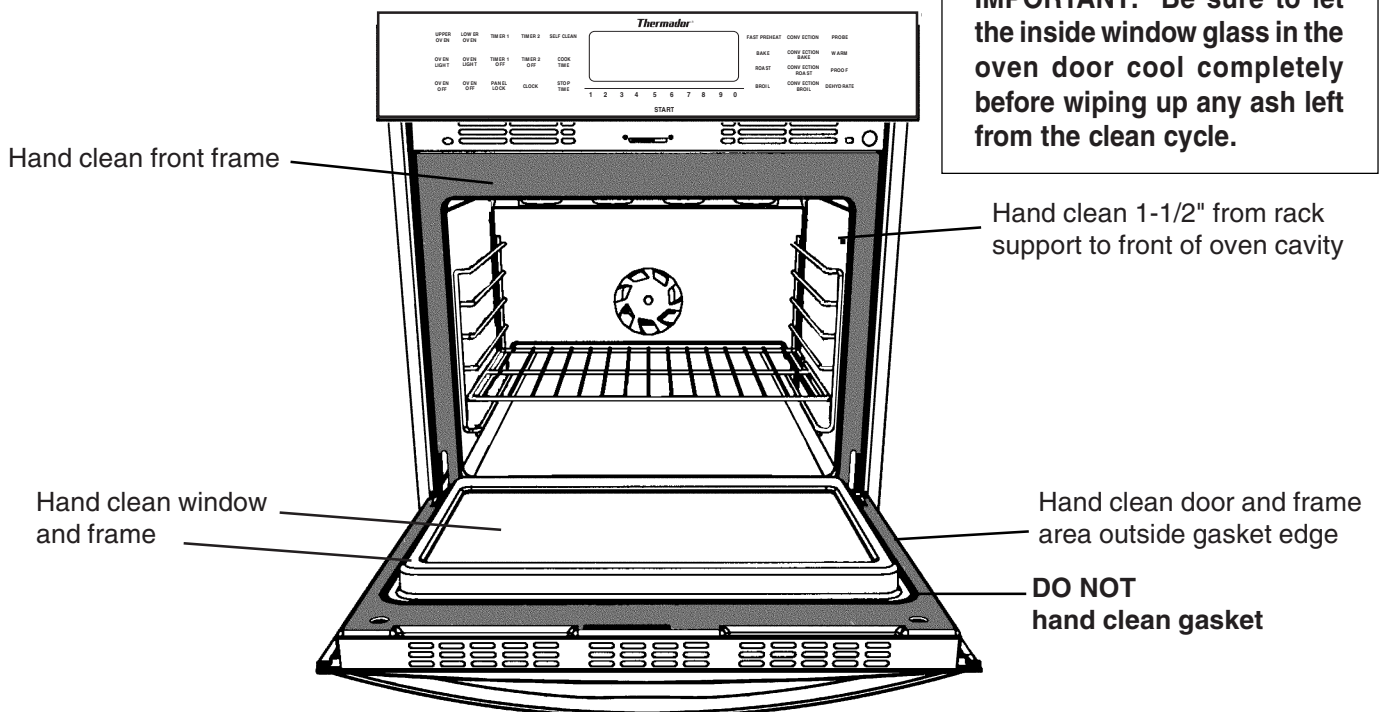
DO NOT RUB THE GASKET.

2. Wipe up large overspills and grease with paper towels.
3. Remove broiler pan, all utensils and bakeware.
4. **Remove oven racks.** If the oven racks are left in the oven during a self-cleaning cycle, they will permanently lose their shiny finish and change to a dull dark finish. See Oven Cleaning for proper care, Page 31.
NOTE: The Extendable Rack (C oven models) must be removed before a self-clean. The rack may not be usable if it is left in during self-clean.
5. Be sure the light is turned off on the control panel and the bulb and glass cover are in place, see Page 33.
6. Heat and odors are normal during the Self-Clean cycle. Keep the kitchen well ventilated.

After Self-Clean

- At the end of the Clean cycle, gray ash remains inside the oven. The amount of ash depends on how heavily soiled the oven was before it was cleaned. It is easily removed, when the oven is cold, using a damp sponge or cloth. If the racks do not slide easily after being self-cleaned, lightly rub rack side rails with vegetable oil. Wipe off excess.

IMPORTANT: Be sure to let the inside window glass in the oven door cool completely before wiping up any ash left from the clean cycle.



Self-Clean Mode Operation

- Self-Clean only one oven at a time.
- The oven light does not operate during this mode.
- Be sure that the time of day clock is displaying the correct time.
- Three hours is the preset length of cleaning.
- The mode stops automatically at the end of the clean hours.

To set the Self-Clean mode to start now:

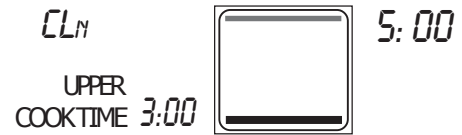
1. For double ovens, select upper or lower oven.
2. Select **SELF CLEAN**.

Example shows clock set at 5:00.

The number of clean hours (3:00) is displayed automatically.

Message scrolls in display. —>

Touch
**SELF
CLEAN**



You Will See

*REMOVE ALL RACKS FROM OVEN
THEN ENTER SELF CLEAN TIME
THEN TOUCH START*

3. To change the setting:

To change the setting from 3 hours, select either 2 hours for light soil or 4 hours for heavy soil immediately before starting.

Message scrolls in display. —>

Touch
4 0 0

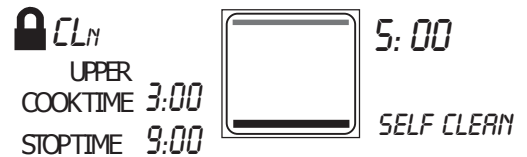


ENTER SELF-CLEAN TIME

4. Select **START**.

The door locks automatically. When the lock symbol is displayed, the door cannot be opened. Confirm that the door locks and will not open before starting self-clean mode. If door does not lock, press OFF and do not self-clean; phone (800) 735-4328 for service (see Page 34 for obtaining service.) If the door is in the open position when this mode is selected, the display will flash "DOR". This is a reminder that the door must be closed before the Self-Clean mode can be set.

Touch
START



Self-Clean Mode Operation (continued)

To delay the start of the Self-Clean mode:

You Will See

1. For double ovens, select upper or lower oven.

2. Select **SELF CLEAN**.

The number of clean hours (3:00) is displayed automatically. If the number of clean hours does not need to be changed, proceed to set the STOP TIME.

Message scrolls in display. →

Touch
**SELF
CLEAN**

CLN 5:00
UPPER
COOKTIME 3:00



REMOVE ALL RACKS FROM OVEN
THEN ENTER SELF CLEAN TIME
THEN TOUCH START

3. Select **STOP TIME**.

When the words STOP TIME flash, enter the time of day. Oven will display the time when the clean cycle will stop.

Message scrolls in display. →

Touch
**STOP
TIME**

Touch
1 1 0 0

CLN 5:00
UPPER
COOKTIME 3:00
STOPTIME 8:00





ENTER STOP TIME

4. Select **START**.

Touch
START

🔒 CLN 5:00
UPPER
COOKTIME 3:00
STOPTIME 8:00

SELF CLEAN

5. To cancel or stop the mode after the "lock" symbol is displayed, select **OVEN OFF**. Then the door can be opened.

Oven Finishes / Cleaning Method

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

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

The cleaners recommended below indicate a type and do not constitute an endorsement.

Use all products according to package directions.

Refer to oven illustration on Page 6 to identify oven parts.

PART	CLEANING METHOD
Chrome Plated - Oven racks	Wash with hot sudsy water. Rinse thoroughly and dry. Or, gently rub with Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® or S.O.S.® pads as directed. Easy Off® or Dow® Oven Cleaners (cold oven formula) can be used, but may cause darkening and discoloration. If Racks are cleaned in the oven during the self-clean mode, they will lose their shiny finish and permanently change to a metallic gray. Coat rack slides lightly with vegetable oil if they do not slide well. The Extendable Rack (C oven models) should not be left in oven during self-clean.
Fiberglass Knit - Door seal gasket	DO NOT HAND CLEAN GASKET.
Glass - Control panel - Door front	Spray Windex® or Glass Plus® onto a cloth first, then wipe to clean. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease spatters.
Painted *	Clean with hot sudsy water or apply Fantastik® or Formula 409® first to a clean sponge or paper towel and wipe clean. <u>Avoid using powdered cleansers and steel wool pads.</u>
Porcelain - Oven front frame - Oven cavity - Broil pan and grid	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a <u>dry</u> towel. Do not use a moistened sponge/towel on hot porcelain. When cool, clean with hot sudsy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, gently use Brillo® or S.O.S.® pads. It is normal for porcelain to craze (fine lines) with age due to exposure from heat and food soil.
Reflective Glass - Interior door window	Clean with hot sudsy water and sponge or plastic scrubber. Rub stubborn stains with vinegar, Windex®, ammonia or Bon-Ami®. DO NOT USE HARSH ABRASIVES.
Stainless Steel - Control panel - Door front	Always wipe or rub with grain. Clean with a soapy sponge; rinse and dry. Or, wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed onto 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 Zud®, Cameo® or Barkeeper's Friend® to remove heat discoloration.
Probe	Clean probe by hand with detergent and hot water. Rinse and dry. Do not soak or clean in dishwasher.

* Door frame, side trim, control panel trim, oven cooling vents, door handle, door cooling vent and trim, door end caps.

Do-It-Yourself Maintenance

Removing the Oven Door

The oven door(s) can be lifted off for your convenience in cleaning hard-to-reach areas inside the oven.



CAUTION

USE CAUTION WHEN REMOVING THE DOOR(S). DOORS ARE VERY HEAVY.

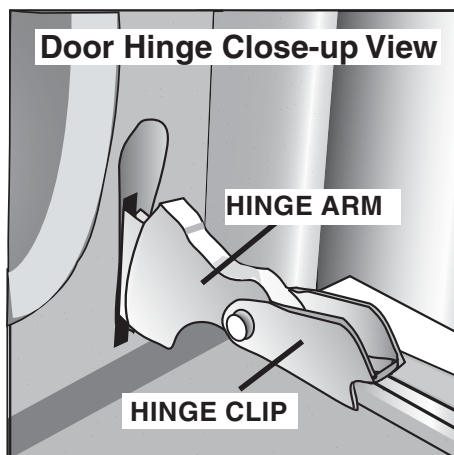
- **Make sure oven is cool and power to oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.**
- **The oven doors are heavy and fragile. Use both hands to remove or replace the door.**
- **Grasp only the sides of the oven door when removing or replacing it.**
- **Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury and product damage.**
- **With the door off, never release the levers and try to close the hinges. Without the weight of the door, the powerful springs will snap the hinges closed with great force.**

To Remove the Oven Door:

1. Fully open the oven door.
2. Raise the U-clip over the hook on each of the hinges to the "locked" position (see illustration below). This will prevent the hinge from snapping closed when the door is removed.
3. Grasp the door by the sides toward the back. Raise the front of the door several inches (there will be some spring resistance to overcome because of the hinge being locked). When the front of the door is high enough, you will be able to lift the hinges to clear the indents.
4. Pull the hinges out of the slots in the oven front frame.

To Replace the Oven Door:

1. Grasp the sides of the door at the center and insert the ends of the hinges into the slots in the oven front frame as far as they will go (see illustration below).
2. With the door open all the way, lower the two locking clips.
3. Raise the oven door and make sure that it fits evenly with the front sides.
4. Close and open door slowly to be sure it is correctly and securely in place.
5. Door must be straight, not out of alignment.



Do-It-Yourself Maintenance

Replacing the Oven Light



CAUTIONS:

To prevent personal injury:

- Before replacing the light bulb, be sure the electric power is turned off at the circuit breaker.
- Halogen bulbs get **HOT** instantly when turned ON.
- Be sure the oven and light bulb are cool.
- **Do not operate the oven unless the light cover is securely in position.**



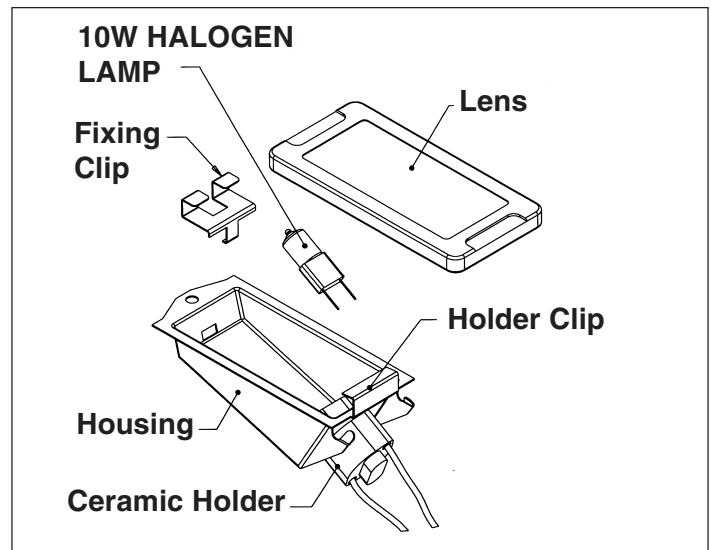
CAUTION: If the light cover is damaged or broken, **do not use the oven** until a new cover is in place.

The oven lights are located **on the top ceiling wall** of the oven. The lights have a removable lens cover and a halogen light bulb. The ceramic light socket housing is not removable by the user.

Replace bulb with a 12-Volt, 10-Watt Halogen bulb only.

To replace Halogen Bulb:

1. Turn off circuit breaker.
2. Remove oven racks.
3. Slide the tip of a table knife blade between the fixing clip and the glass lens cover.
4. Support the glass lens cover with two fingers along the bottom edge to prevent the cover from falling to the bottom of the oven.
5. Gently twist the knife blade to loosen the glass lens cover.
6. Remove the glass lens cover and fixing clip.
7. Remove the bulb by grasping and sliding the bulb straight up until the two prongs have cleared the ceramic holder.
8. Do not touch the glass of the new replacement bulb with your fingers. It will cause the bulb to fail when it first lights. Grasp the replacement bulb with a clean paper towel or facial tissue with the prongs facing down. Locate the two prongs in the ceramic holder, gently poking until the two prongs locate in the ceramic socket.
9. Press down to seat the bulb.



10. Place the fixing clip on the lens cover.

11. Slide the protective lens into the holder clip and push the other end until the fixing clip snaps back into the housing.

12. Turn on circuit breaker.

Changing to the 24-Hour Clock Format

The oven has been preset to a 12- hour clock format.

To change the Time-of-Day Clock to a 24-Hour Clock, follow these steps:

1. Turn off both ovens.
2. Touch START and hold the CLOCK pad at the same time.
3. 12H appears in the Clock window; release both pads.
4. Touch CLOCK and 24H replaces 12H. This alternates when CLOCK is touched.
5. To complete the change, touch START.

Do-It-Yourself Maintenance

Fahrenheit to Celsius

The oven has been preset to a Fahrenheit temperature.

To change to Celsius, follow these steps:

1. Turn off ovens.
2. Touch and hold the START pad and then the CONVECTION pad at the same time for 3 seconds.
3. "F" appears in the temperature digits; release both pads.
4. Touch CONVECTION; "C" replaces "F." This alternates when CONVECTION is touched.
5. To complete the change, touch START.

Voltage Change Option

The oven has been preset for 240 VAC. If your residence has been supplied with 208 VAC, the oven voltage can be changed during installation.

1. Turn both ovens off. Touch OVEN OFF for each oven.
2. Touch and hold the START pad and the SELF CLEAN pad at the same time for 3 seconds.
3. "240" appears in the display. Release both pads.
4. Touch the SELF CLEAN pad. "240" is replaced with "208." This alternates when SELF CLEAN is touched.
5. To complete the change, touch START.

Calibrating Oven Temperature

The electronic thermostat has been preset to 0°F and accurately maintains its setting. If the browning results are too light or too dark for your preferences, you can raise or lower the setting.

To change calibration of oven temperature for single or upper ovens:

1. Turn off oven(s).
2. For single oven or upper oven, touch and hold the START pad and then touch the BAKE pad.
3. "0" (zero) appears in the temperature digits; release all pads.
4. Touch BAKE and 0 changes in increments of 5 degrees each time it is touched. The maximum adjustment is $\pm 35^{\circ}\text{F}$. In Celsius the range is $\pm 3^{\circ}\text{C}$ to 21°C .
5. To complete the change, touch START.

To change calibration of oven temperature for lower oven on double ovens:

1. Touch the ROAST pad instead of the BAKE pad.
2. Continue with Steps 3 through 5, as described above.

NOTE: The available temperature range for this oven is 100°F to 550°F. This applies to all convection cooking modes. A change in the calibration does not affect Dehydrate, Proof or Warm modes.

Volume

The volume of the beeps and beeps can be adjusted. Touch and hold the START pad and the PROBE pad for three seconds. Touch PROBE pad again to increase or decrease volume, from levels 1 to 3. Touch START to set volume selection.

How to Obtain Service

For authorized service or parts information, phone (800) 735-4328.

We want you to remain a satisfied customer. If a problem does come up that cannot be resolved to your satisfaction write to Thermador Customer Support Call Center, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach CA, 92649 or call: 1-800-735-4328.

Please include the Model Number, Serial Number and Date of Original Purchase and Installation.

Solving Baking Problems

With either BAKE, CONVECTION or CONVECTION BAKE, poor results can occur for many reasons other than a malfunction of the oven. Check the Recommendations below for causes of the most common problems. Since the size, shape and material of baking utensils directly affect the baking results, the best solution may be to replace old baking utensils that have darkened and warped with age and use. Check the Baking Recommendations for the correct rack position and baking time.

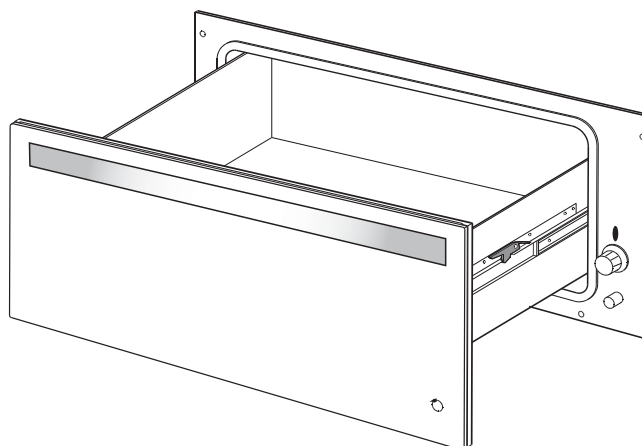
BAKING PROBLEM	CAUSE
Food browns unevenly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven not preheated • Aluminum foil on oven rack or oven bottom • Baking utensil too large for recipe • Pans touching each other or oven walls
Food too brown on bottom	<ul style="list-style-type: none"> • Oven not preheated • Using glass, dull or darkened metal pans • Incorrect rack position • Pans touching each other or oven walls
Food dry or has shrunk excessively	<ul style="list-style-type: none"> • Oven temperature too high • Baking time too long • Oven door opened frequently • Pan size too large.
Food baking or roasting too slowly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven temperature too low • Oven not preheated • Oven door opened frequently • Tightly sealed with aluminum foil • Pan size too small
Pie crusts do not brown on bottom or have soggy crust	<ul style="list-style-type: none"> • Baking time not long enough • Using shiny steel pans • Incorrect rack position • Oven temperature is too low
Cakes pale, flat and may not be done inside	<ul style="list-style-type: none"> • Oven temperature too low • Incorrect baking time • Cake tested too soon • Oven door opened too often • Pan size may be too large
Cakes high in middle with crack on top	<ul style="list-style-type: none"> • Baking temperature too high • Baking time too long • Pans touching each other or oven walls • Incorrect rack position • Pan size too small
Pie crust edges too brown	<ul style="list-style-type: none"> • Oven temperature too high • Edges of crust too thin

Solving Operational Problems

Before calling for service, check the following to avoid unnecessary service charges.

PROBLEM OVEN	PROBLEM SOLVING STEPS
All the numbers touched not appear in display	The numbers were touched too rapidly. Be sure you remove your finger do from the number pad before touching the next digit.
F followed by 2 digits appears in the display window	Touch OVEN OFF or turn power off at the circuit breaker, wait 3 minutes and turn it back on. If condition persists, note the code number and call an authorized servicer.
F-24 or F-25 appears in display window	This is caused by close contact to the control panel for more than 60 seconds, such as someone leaning against the controls or objects hanging in front of controls. See item above for correction.
SAb appears in display window	Turn off the oven selected by touching OVEN OFF .
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Clock and timer do not work	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock and Timer sections on Pages 12 & 13.
Oven will not work	Make sure there is proper electrical power to the oven. Check the circuit breaker or fuse box to your house.
Oven light does not work	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 33. Touching the bulb with your fingers may cause the bulb to burn out quickly. Oven light does not work if Self-Clean mode is set.
Oven temperature is too hot or too cold	The oven thermostat needs adjustment. See Calibrating Oven Temperature in Do-It-Yourself Maintenance, Page 34.
Oven will not self-clean	The oven temperature is too high to set the self-clean operation. Allow the oven to cool to room temperature and reset the controls. Be sure you have touched Self-Clean.
Oven door will not unlock	Allow the oven to cool below the locking temperature.
Oven is not clean after the clean cycle	Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time. Heavy spillovers should be cleaned before starting the clean cycle. See Before You Self-Clean, Page 28 .
Oven does not lock in Self-Clean mode	Do not run Self-Clean. Call for service. See Page 34.

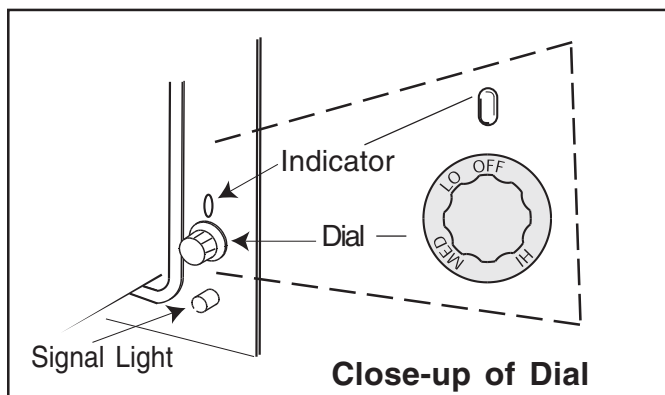
Warming Drawer Operating Instructions



The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food.

DO NOT use to heat cold food other than proofing yeast dough, crisping crackers, chips, and dry cereal, or warming dishes or plates.

THERMOSTAT DIAL / ON KNOB



Open the drawer. The thermostat dial is on the right side of the front frame.

Signal Light

The signal light is located below the thermostat dial and turns on when the dial is set. It stays on until the dial is turned back to the "OFF" position.

This light is visible through the light viewer in the drawer front panel, when the drawer is closed. This is a reminder that the heat is on.

Moisture Selector

At the top edge of the drawer trim are the words "Moist" and "Dry."

To keep foods moist, slide the knob inside the drawer to the left (toward the word "moist"). This closes the vents and seals the moisture inside the drawer.

With the vent closed, the drawer is completely sealed which keeps the hot food moist and soft. In this setting condensation may occur around the inside edge of the drawer.

To keep foods crisp, slide the knob to the right (toward the word "dry"). This opens the vents and allows the moisture to escape. With the vents open, it is normal for moisture to collect on surfaces above the warming drawer.

Suitable Utensils

Usable Space and Utensil Sizes

Drawer Interior: 22"W x 21"D x 7" H

Holds these utensils:

Two 9 x 13" Pyrex®, 3-quart dishes, side by side

Two 9½ x 15" Pyrex®, 4-quart dishes, side by side

10½" plates, single or stacked

11" plates, single or stacked

Large 14" pizza, in box

Warming Drawer

Using the Warming Drawer

1. Turn the knob clockwise (to the right). Align a setting on the knob with the raised indicator. The dial can be set on or between the settings.

LO	=	140° to 160°F	(60° to 71°C)
MED	=	161° to 190°F	(71° to 88°C)
HI	=	191° to 220°F	(88° to 105°C)

2. Slide Moisture Selector knob to a Moist or Dry Setting.
3. Use a portable meat thermometer to check internal temperatures. Refer to Page 26 for Food Safety Guidelines.
4. When keeping cooked food warm, allow time for the drawer to be preheated before placing the item into the drawer.

LO	=	15 minutes
MED	=	25 minutes
HI	=	45 minutes

TEMPERATURE AND MOISTURE SELECTION

Food	Temperature	Moisture Selector
Bacon	HI	Dry
Beef, medium or well done	MED	Moist
Beef rare	LO	Moist
Bread, hard rolls	MED	Dry
Bread, soft rolls, coffee cakes	MED	Moist
Casseroles	MED	Moist
Cooked Cereal	MED	Moist
Eggs	MED	Moist
Fish, Seafood	MED	Moist
Fried foods	HI	Dry
Fruit	MED	Moist
Gravy, cream sauces	MED	Moist
Ham	MED	Moist
Lamb	MED	Moist
Pancakes, waffles	HI	Moist
Pies, one crust	MED	Moist
Pies, two crusts	MED	Dry
Pizza	HI	Center
Pork	MED	Moist
Potatoes, baked	HI	Center
Potatoes, mashed	MED	Moist
Poultry	HI	Moist
Vegetables	MED	Moist

TIPS:

- Preheat with a rack in place if using one.
- An empty serving dish can be preheated at the same time the drawer is being preheated to receive hot food.
- Aluminum foil may be used to cover food. **Never line the drawer with foil.**
- When holding hot, cooked foods and warming empty serving dishes at the same time, place the serving dishes on a cooling rack and the food items on the bottom of the drawer.
- Food in heat-safe glass and glass ceramic utensils may need higher thermostat settings as compared to food held in metal utensils.
- Allow extra time for the temperature inside the drawer to stabilize after adding items or checking doneness.



CAUTION: Plastic containers or plastic wrap can melt if in direct contact with the drawer or a hot utensil. If it melts onto the drawer, it may not be removable.

- Several different foods may be kept hot at the same time. Set the drawer temperature for the food needing the highest setting. Place item needing the highest setting on the bottom of the drawer; set the item needing less heat on a cooling rack or inverted pan.

To Warm Empty Serving Bowls and Plates:

- Use only heat-safe dishes.
- Use a cooling rack to raise utensil from direct contact with bottom of drawer.
- Warm on setting appropriate for utensil.
- Check dish temperature during warming period to be sure it doesn't get too hot or is hot enough.

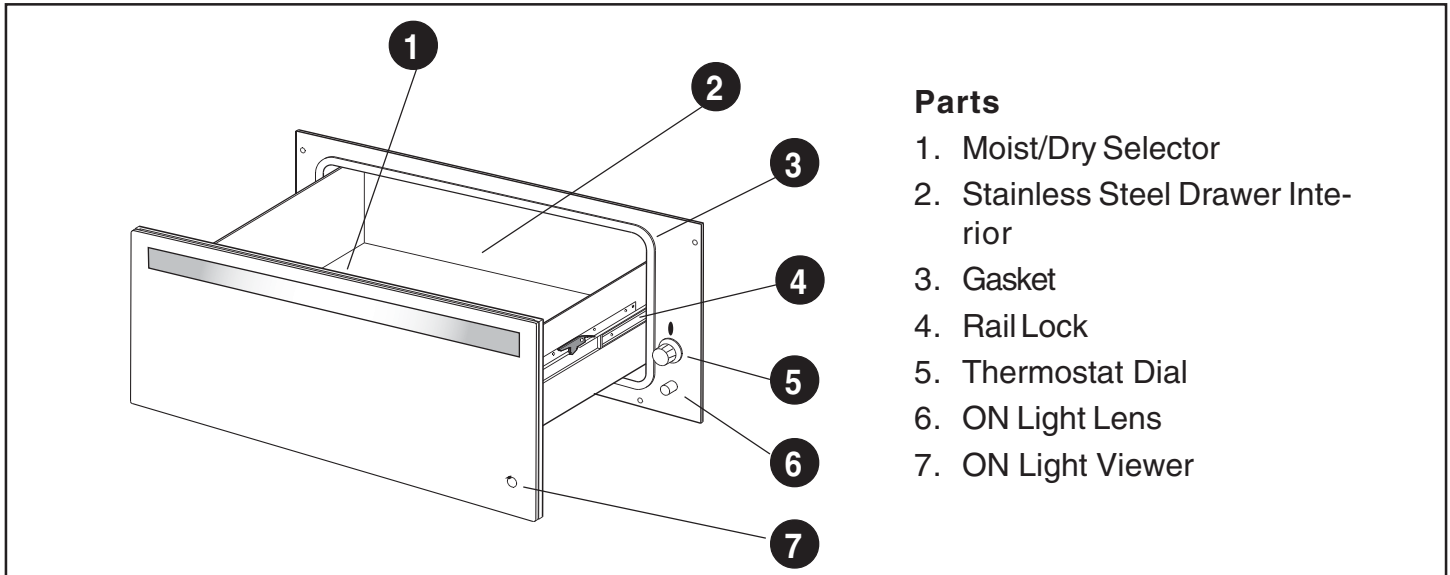
To Proof Yeast Bread Dough:

- Place on a cooling rack.
- Preheat on LO/MOIST.
- Lightly oil top of dough in bowl large enough to double bread dough. Cover with clean cloth.
- Check dough height in 40 minutes. Add time as needed.

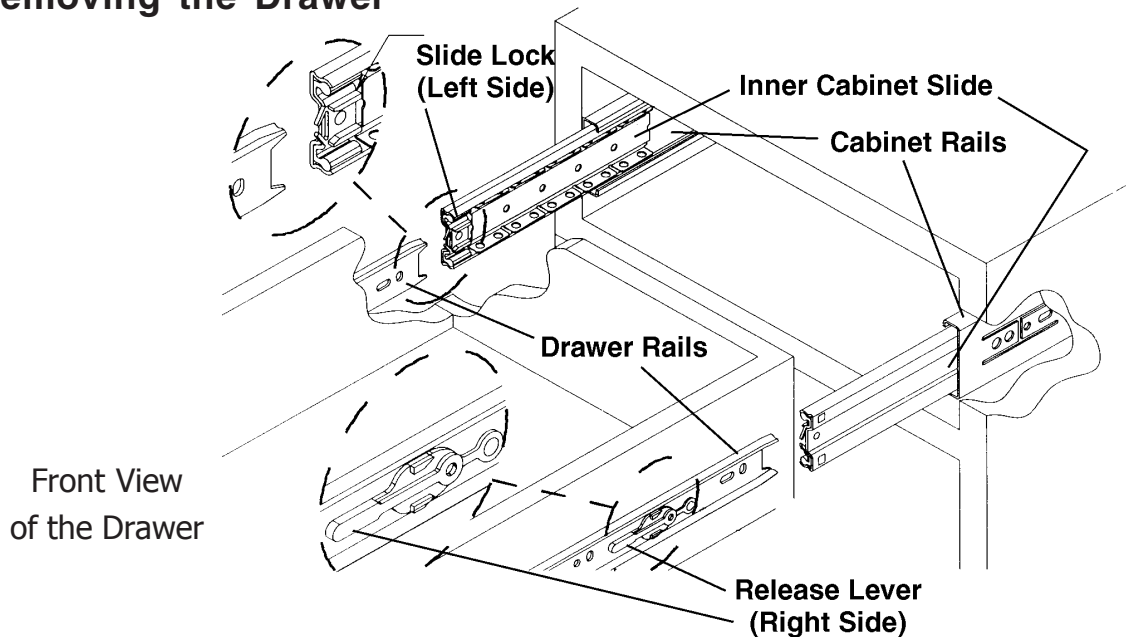
To Crisp Stale Items

- Place food in low sided dishes or pans.
- Preheat on LO/DRY.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

Warming Drawer Parts and Removal



Removing the Drawer



To remove the drawer:



WARNING: Do not remove drawer while hot. Be sure drawer is empty before removing.

- Pull drawer to fully open position.
- Lift up on left side Release Lever and press down on the right side Release Lever.
- Firmly pull the drawer outward until each Drawer Rail pulls free from each Inner Cabinet Slide. Retract Cabinet Rails while drawer is being cleaned.

To replace the drawer:

- Be sure Cabinet Rails are pushed inside cabinet.
- Align each Drawer Rail to each Inner Cabinet Slide. Use the Slide Lock to guide placement.
- Close the drawer completely; the Slide Lock will secure the drawer.
- Pull out drawer fully to check that both locks are engaged.

Warming Drawer Care and Cleaning

Area/Material	Cleaning Products	Directions
<p>Drawer Interior: Polished Stainless Steel</p> <p>Drawer Front and Frame: Brushed Stainless Steel</p>	Hard Water Spots and Scale: vinegar.	Apply with sponge or cloth. Rinse with clear water and wipe dry. Satisfactory for use on all finishes.
	Mild Cleaners and Polishes: Soap, ammonia, or detergent and water, Stainless Steel Magic®, or Shimmer®.	Swab or wipe with cloth. Rinse with water and dry. Satisfactory for use on stainless finishes.
	Slightly Abrasive Cleaners: Cameo Stainless Steel Cleaner.	Apply with a damp sponge or cloth. Rub lightly in direction of the polish lines (grain). Wipe clean using damp cloth or sponge then dry surface.
<p>Note: Chlorine and chlorine compounds (check the labels) are corrosive even to stainless steel. It is very important to rinse thoroughly and dry if a cleaning agent with chlorine is used.</p>		
<p>Drawer Front Panel: Tempered Glass</p>	Glass or window cleaners: Bon Ami®, Windex®, a solution of either rubbing alcohol and water or vinegar and water.	Use a clean dry cloth, paper towel or newspaper to polish.
<p>Thermostat Dial: Plastic</p>	Detergent and water.	Pull off knob. Wash, but do not soak. Dry and replace.

Thermador Built-in Oven Warranty

For Models: SEM272 • SEMW272 • SEM302 • SEMW302

WHAT IS COVERED

For one (1) year from the date of installation or date of first occupancy for a newly constructed previously unoccupied dwelling, any part which fails in normal home use due to a manufacturer's defect (as opposed to failure caused by another party's acts or omissions, such as consumer misuse or abuse, improper installation, or shipping damage), will be repaired or replaced free of charge. You must save your original receipt or other evidence of the installation/occupancy date. Thermador® will pay for all necessary repair labor and replacement parts found to be defective in material or workmanship, strictly conditioned on service being provided by an authorized service representative during normal business hours. Replacement will only be made in the event that repair proves reasonably unfeasible.

WHAT IS NOT COVERED

1. Service, or damage caused by an unauthorized person or agency or use of unauthorized parts.
2. Damage caused by consumer misuse or abuse or damage caused by any third party's acts or omissions.
3. Damages resulting from accident, alteration, misuse, abuse, shipping, improper installation (including installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes), improper storage of the appliance, and any property damage not due to the direct result of a manufacturer's defect.
4. Damages caused by anything other than normal, non-commercial, household use.
5. Service visits to:
 - Teach you or others how to use the appliance.
 - Correct installation problems (you are solely responsible for providing all necessary electrical wiring and other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations (including cabinetry, walls, floor, shelving, etc.) necessary for installation.
 - Reset circuit breakers or replace home fuses.

WARRANTY APPLICATIONS

This warranty applies to appliances used in normal family households; it does not cover their use in commercial situations.

This warranty is for products purchased and retained in the 50 states of the U.S.A., the District of Columbia and Canada. The warranty applies even if you should move during the warranty period. Should the appliance be sold by the original purchaser during the warranty period, the new owner continues to be protected until the expiration date of the original purchaser's warranty period.

MANUFACTURER DOES NOT ASSUME, AND SPECIFICALLY DISCLAIMS, ANY RESPONSIBILITY FOR ANY INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, NOMINAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", OR PUNITIVE DAMAGES. MANUFACTURER SPECIFICALLY DISCLAIMS ANY AND ALL WARRANTIES OR REPRESENTATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR WARRANTY OF MERCHANTABILITY. This limited warranty and limitation of damages may be subject to applicable legal restrictions. This warranty gives you certain legal rights, and you may have other legal rights at law which may vary jurisdictionally.

SERVICE DATA RECORD

The serial tag on the product can be seen inside the door trim on the right-hand side. Please see item 12 on Page 6. Now is a good time to write this information in the space provided below. Keep your invoice for warranty validation. To obtain service, see Page 34.

Model Number:
Serial Number:
Date of Installation or Occupancy:

Message spécial à l'intention de nos clients

Nous vous remercions d'avoir acheté un four Thermador. Nous vous conseillons vivement de prendre le temps de lire ce manuel en entier avant d'utiliser votre nouvel appareil.

Veillez vous reporter au *guide d'utilisation et d'entretien du micro-ondes* pour obtenir de plus amples renseignements sur l'utilisation et l'entretien de cet appareil.

Nous espérons que les renseignements qu'il contient vous aideront à utiliser et à entretenir votre four pour en profiter pendant de nombreuses années.

En cas de commentaires ou de questions, n'hésitez pas à nous contacter. Téléphonnez-nous au 1 800 735-4328 ou par le site web www.thermador.com.

Écrivez-nous à l'adresse suivante :

Customer Support Call Center
Thermador
5551 McFadden Avenue
Huntington Beach, CA 92649
États-Unis

Toujours fournir les numéros de modèle et de série avec toute communication.

Cordialement,

Le service à la clientèle des produits de cuisine de Thermador

Sommaire

Consignes de sécurité importantes	2-4	Conseils pour le grillage par convection	23
Consignes de sécurité relatives au tiroir chauffant	4	Fonctionnement en mode	
Description générale du modèle	5 - 6	Conservation au chaud	24
Description du modèle	5	Fonctionnement en mode Levage	24
Section du four à convection identification des pièces	6	Fonctionnement en mode Déshydratation	24
Fonctionnement du four	7 - 27	Fonctionnement en	
Tableau de commandes du four	7	cuisson programmée	25 - 26
Interprétation du tableau de commandes :		Règles de salubrité alimentaire	26
Signaux et sons	8	Réglage du mode Sabbat	27
Modes de chauffage disponibles		Entretien et nettoyage	28 - 31
dans chaque four	9	Autonettoyage du four	28
Astuces générales.....	10	Fonctionnement en mode	
Grilles du four	11	d'autonettoyage	29 - 30
Réglage de la minuterie	12	Garnitures du four/méthode de nettoyage	31
Réglage de l'horloge	13	Entretien à faire soi-même	32 - 34
Réglage de l'éclairage	13	Démontage de la porte du four.....	32
Préchauffage rapide.....	13	Remplacement de la lampe halogène	33
Fonctionnement en mode Cuisson [Bake]	14	Réglage de l'horloge en format 24 heures.....	33
Astuces de cuisson	15	Fahrenheit à Celsius	34
Conseils de cuisson	15	Option de changement de tension	34
Fonctionnement en mode Convection.....	16	Étalonnage de la température du four	34
Conseils pour la cuisson par convection	16	Option de changement le volume.....	34
Fonctionnement en mode		Procédures à suivre	
Cuisson par convection	17	pour faire réparer le four	34
Conseils pour la cuisson par convection	17	Résolution de problèmes	35 - 36
Fonctionnement en mode Rôtissage.....	18	Résolution de problèmes de cuisson	35
Conseils pour le rôtissage	18	Résolution de problèmes de fonctionnement	36
Fonctionnement en mode		Tiroir chauffant	37-40
Rôtissage par Convection	19 - 20	Directives d'utilisation	37
Astuces pour le rôtissage par convection	20	Tiroir chauffant	38
Conseils pour le rôtissage par convection	21	Pièces et dépose du tiroir chauffant	39
Fonctionnement en mode Grillage		Entretien et nettoyage du tiroir chauffant	40
et Grillage par convection	22	Garantie du four encastré Thermador ..	41
Astuces pour le Grillage et Grillage par convection ...	22	Garantie du modèle.....	41
Conseils pour le Grillage	23	Données relatives au produit.....	41

Veillez vous reporter au

guide d'utilisation et d'entretien du micro-ondes

pour obtenir des renseignements sur l'utilisation et l'entretien de cet appareil

Précautions pour éviter une éventuelle exposition

à une quantité excessive d'énergie micro-ondes

- (a) Ne tentez pas de faire fonctionner le micro-ondes lorsque la porte est ouverte puisqu'une telle utilisation de cet appareil peut exposer l'utilisateur à de l'énergie micro-ondes nocive.
- (b) Ne placez pas d'objet entre la partie avant du micro-ondes et la porte. Ne laissez pas des souillures ni des résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité de la porte.
- (c) Ne faites pas fonctionner le micro-ondes s'il est endommagé. Il est particulièrement important de bien refermer la porte et de s'assurer que les composants suivants ne présentent aucun signe d'endommagement:
 - (1) porte
 - (2) charnières et loquets (endommagés ou desserrés)
 - (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité
- (d) Seuls des techniciens qualifiés peuvent procéder à des réparations ou à des réglages du micro-ondes.



Consignes de sécurité importantes

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.



ATTENTION

Votre nouveau four Thermador est un appareil sûr et fiable dans de bonnes conditions d'entretien. Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser ce four. Ces précautions vous permettront de minimiser les risques de brûlures, d'électrocution et de blessures corporelles. Lorsque vous utilisez des appareils de cuisine, des précautions de base doivent être respectées, notamment les suivantes :

- Cet appareil doit être correctement installé et branché à la terre par un technicien qualifié. Ne le branchez que sur une prise correctement reliée à la terre. Consultez les « Instructions de mise à la terre » indiquées dans les consignes d'installation.
 - Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien en entretien et en réparation qualifié. Prenez contact avec le centre de réparation agréé le plus proche de chez vous pour toute vérification, toute réparation ou tout réglage.
 - Vous ne devez pas réparer ni remplacer une ou plus plusieurs pièces de ce four, sauf indication contraire. Pour l'entretenir, confiez-le à un centre d'entretien agréé.
 - N'utilisez pas cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé, jusqu'à ce qu'un technicien agréé l'ait examiné.
 - Installez ou placez cet appareil conformément aux consignes d'installation.
 - N'utilisez ce four que pour les applications indiquées par le fabricant. En cas de question, veuillez vous adresser au fabricant.
 - Ne couvrez ni n'obstruez pas les orifices d'aération de l'appareil.
 - N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, de vapeurs ou de produits non alimentaires dans cet appareil. Ce type de four a été exclusivement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. Il ne convient pas à une utilisation en industrie ou en laboratoire. L'utilisation de produits chimiques corrosifs lors du chauffage ou du nettoyage endommagerait l'appareil.
 - Si vous observez que les vêtements ou les cheveux d'une personne prennent feu pendant l'utilisation, **COUCHEZ-LA IMMÉDIATEMENT SUR LE SOL ET FAITES-LA ROULER SUR ELLE-MÊME** pour éteindre les flammes.
- Ce four est destiné à des fins résidentielles seulement. Non approuvé pour une utilisation extérieure.
 - Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil, à moins qu'ils ne soient surveillés de près par un adulte. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque du four.
 - Ne rangez rien aucun objet susceptible de retenir l'attention d'un enfant au-dessus du four. Les enfants pourraient essayer de monter sur le four pour atteindre cet objet et se blesser gravement.
- Pour réduire le risque de feu dans la cavité du four :**
1. N'entreposez pas de matériaux inflammables dans le four ou à proximité de celui-ci.
 2. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse. Étouffez le feu ou utilisez un produit d'extinction chimique sec ou sous forme de mousse.
 3. Nous conseillons vivement de disposer d'un extincteur prêt à l'emploi, facile d'accès et bien visible à proximité de n'importe quel appareil de cuisson.
 4. Ne cuisez pas les aliments en excès. Surveillez bien le four si du papier, des plastiques ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four.
 5. N'utilisez pas l'intérieur du four pour entreposer des objets. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisines ou des aliments à l'intérieur du four si celui-ci n'est pas en marche.
 6. Si les matériaux placés à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte soigneusement fermée. Éteignez le four et coupez l'alimentation électrique au disjoncteur.
 7. Ne bloquez pas les orifices d'aération.
 8. Assurez-vous que le ventilateur fonctionne lorsque le four est en marche. Si le ventilateur ne fonctionne pas, n'utilisez pas le four. Appelez un réparateur agréé.
 9. N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce. Ceci pourrait endommager les pièces du four.
 10. Pour votre sécurité, portez des vêtements adaptés. Les vêtements amples ou avec des manches pendantes ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de cet appareil.

Voir page suivante.



Consignes de sécurité importantes

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- Les cheveux longs doivent être attachés.
- Les éléments chauffants peuvent être très chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants ni les surfaces intérieures du four avec vos mains et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres matériaux inflammables venir en contact avec ceux-ci avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir.
- Les garnitures des parois supérieures et latérales de la porte du four peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures.
- Faites preuve de prudence lors de l'ouverture de la porte. Entrouvrez-la pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer les aliments.
- Ne faites pas chauffer des récipients fermés. La pression créée pourrait faire éclater le récipient et entraîner des blessures.
- Placez toujours les grilles du four à l'emplacement souhaité lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne laissez pas les mitaines de four entrer en contact avec les éléments chauffants.
- N'utilisez que des mitaines de four sèches. Le contact des mitaines de four mouillées ou humides avec des surfaces chaudes peut provoquer des brûlures en raison de la vapeur dégagée. Ne laissez pas les mitaines de four entrer en contact avec des aliments chauds. N'utilisez pas de serviettes ou de chiffons.

CONSIGNES DE PRÉCAUTION AVEC UN FOUR AUTONETTOYANT

- Assurez-vous que la porte se verrouille correctement et qu'elle ne s'ouvre pas lorsque vous appuyez sur la touche START et que le symbole de porte verrouillée apparaît. Si la porte ne se verrouille pas, appuyez sur OVEN OFF et ne mettez pas la fonction d'autonettoyage en marche. Téléphonnez au 1 800 735-4328 pour le faire réparer (voir page 34 concernant les réparations).
- Remarque : Pendant un cycle d'autonettoyage normal et un cycle d'autonettoyage programmé, la porte se verrouille dans les 25 à 30 secondes après activation de la touche Start.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Il est indispensable pour une bonne étanchéité. Prenez soin de ne pas écraser, endommager, déplacer ou enlever le joint de la porte.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage de four vendu dans le commerce ou des garnitures de protection de four dans le four.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans ce manuel.
- Avant l'autonettoyage du four, **enlevez la lèchefrite, toutes les grilles du four et les ustensiles puis éliminez les éclaboussures en excès.**
- Écoutez si vous entendez le ventilateur. Vous devez entendre un bruit de ventilateur par moments pendant le cycle de nettoyage. Si vous n'entendez pas le ventilateur, appelez un réparateur. Voir Page 34.



ATTENTION

La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (loi sur l'eau potable et les produits toxiques) en vigueur en Californie exige des entreprises qu'elles avertissent les consommateurs du danger potentiel d'exposition aux substances reconnues par l'État de la Californie comme pouvant cause le cancer ou des problèmes de santé liés à la reproduction.

L'élimination des résidus pendant le fonctionnement autonettoyant produit certaines substances nuisibles incluses dans cette liste. Pour réduire l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner ce four conformément aux instructions de ce guide et aérez convenablement la pièce pendant et après l'autonettoyage du four.

PRÉCAUTIONS POUR LES OISEAUX DOMESTIQUES

Les systèmes respiratoires des oiseaux sont très sensibles. Sortez-les de la cuisine si les fumées de cuisson peuvent les atteindre. Pendant le mode d'autonettoyage, les vapeurs dégagées peuvent être nuisibles aux oiseaux. D'autres fumées de cuisson provenant, par exemple, d'une surchauffe des margarines et des huiles peuvent aussi être dangereuses pour eux.'

Consignes de sécurité relatives au tiroir chauffant

Veillez lire attentivement toutes les consignes avant d'utiliser cet appareil.

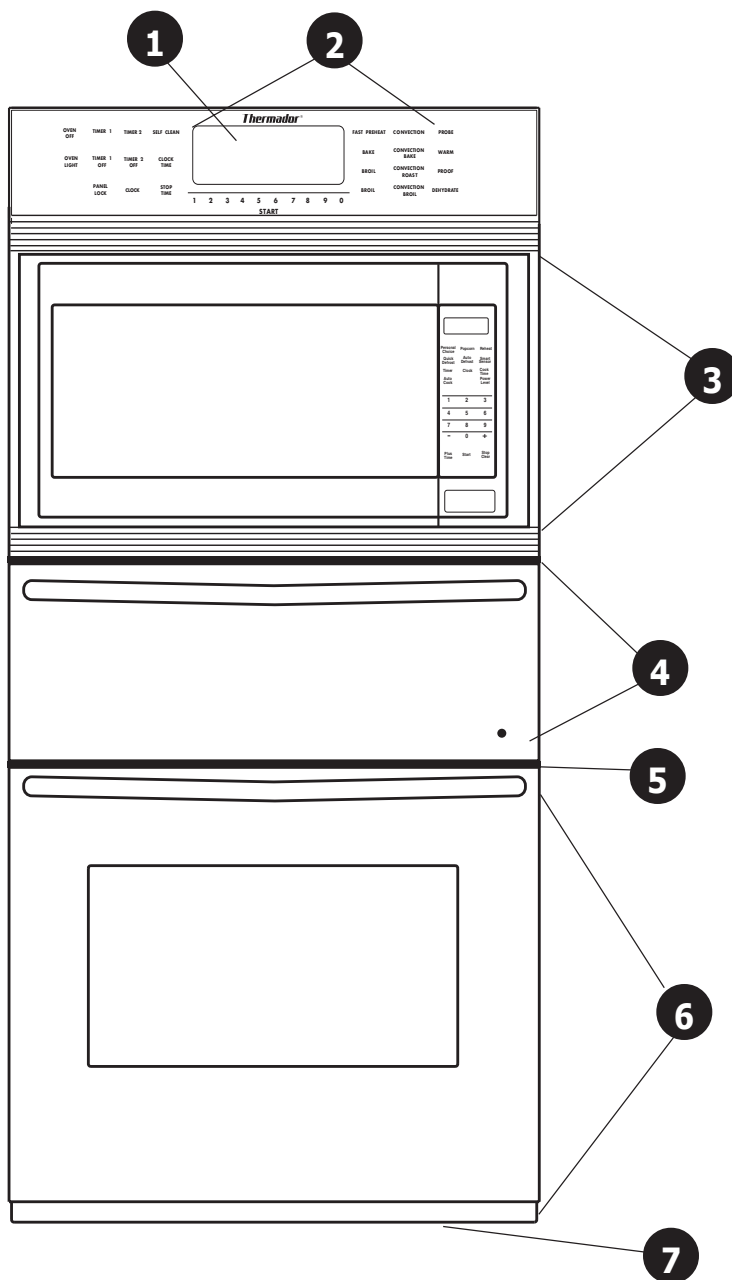
ATTENTION : Le tiroir chauffant sert à conserver les aliments au chaud. Il ne doit jamais être utilisé pour cuire des aliments ni pour chauffer une pièce.

- Vous ne devez pas réparer ni remplacer une ou plusieurs pièces de cet électroménager à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien agréé.
- N'entreposez pas de substances inflammables dans le tiroir.
- Usez de prudence lors de l'ouverture du tiroir. Entrouvrez-le et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer des aliments.
- Ne placez pas de contenants d'aliments fermés dans le tiroir. Une éventuelle accumulation de pression pourrait faire exploser les contenants.
- Ne touchez pas les surfaces intérieures du tiroir pendant son utilisation. L'intérieur du tiroir peut devenir chaud et causer des brûlures. Utilisez des mitaines ou des linges isolants lors de l'utilisation du tiroir chauffant.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour garnir la paroi intérieure du tiroir. La chaleur resterait emprisonnée sous ce matériau isolant ce qui pourrait nuire à la performance du tiroir et endommager le fini intérieur.

Description du modèle

Modèle SEM272 et SEMW272

- 1** Écran d'affichage de la minuterie, de l'horloge et du four à convection
- 2** Touches numériques du four à convection
- 3** Section du micro-ondes
Veuillez vous reporter au *guide d'utilisation et d'entretien* pour obtenir des renseignements sur l'entretien et l'utilisation de l'appareil.
- 4** Section du tiroir chauffant (non inclus pour le modèle SEM272)
- 5** Événements de refroidissement du four
- 6** Section du four à convection
- 7** Orifice d'échappement du four



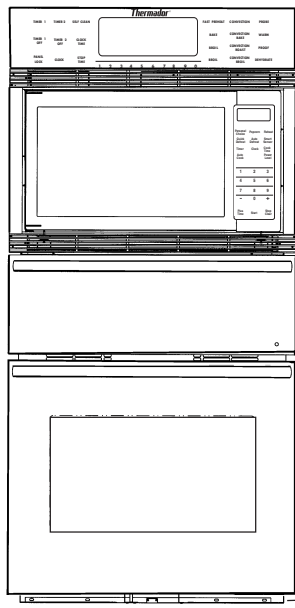
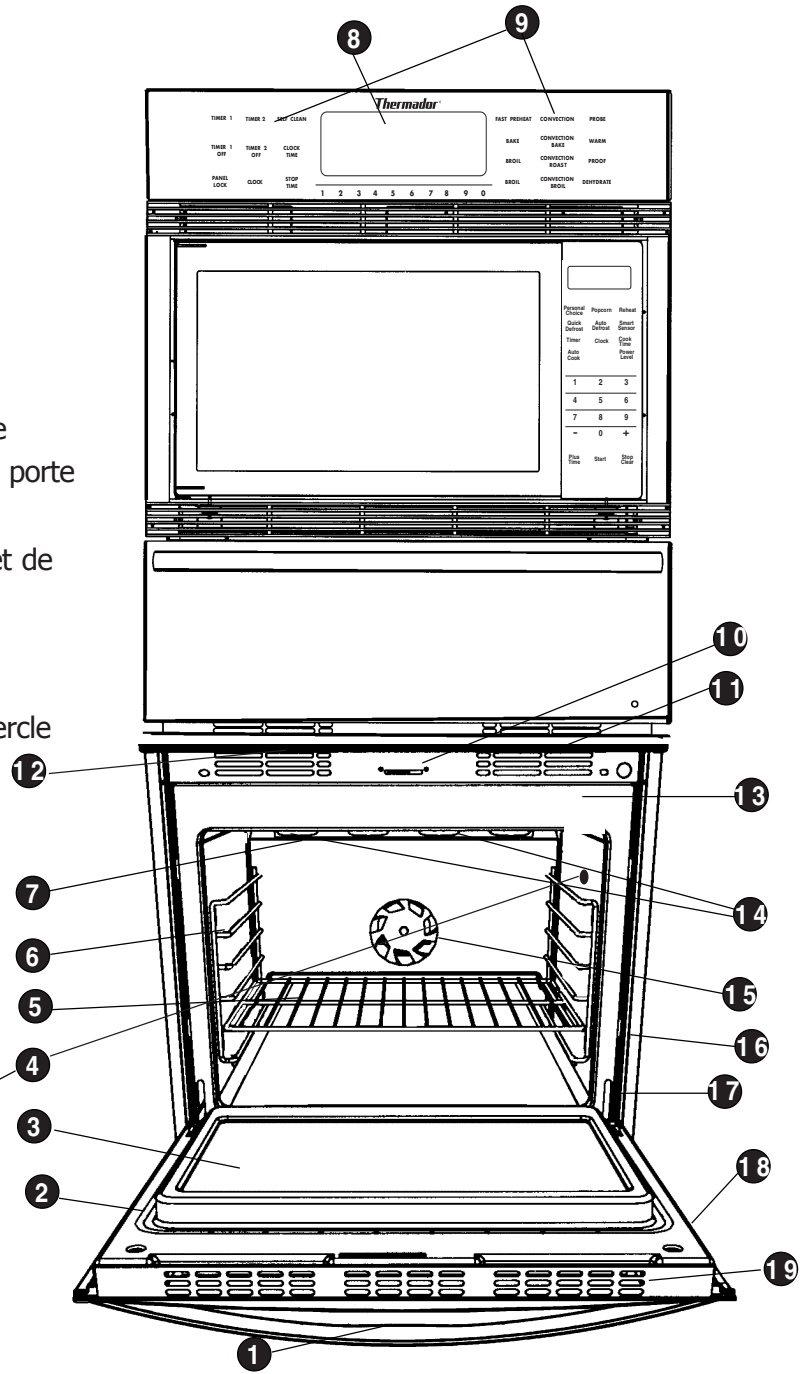
REMARQUE : Reportez-vous à la partie du manuel traitant des pièces internes pour obtenir de l'information détaillée à ce sujet.

Section du four à convection

Identification des pièces

Index des caractéristiques

- 1 Poignée de la porte
- 2 Joint de la porte du four
- 3 Hublot
- 4 Sonde pour la viande et logement
- 5 Grilles de four démontables
- 6 Supports de grille
- 7 Élément de grillage
- 8 Écran d'affichage
- 9 Tableau de commandes tactiles en verre
- 10 Loquet de verrouillage automatique de la porte
- 11 Évents de refroidissement du four
- 12 Emplacement des numéros de modèle et de série (visible à travers les évents)
- 13 Cadre avant
- 14 Ampoules halogènes de four (2)
- 15 Ventilateur du four à convection et couvercle
- 16 Garniture latérale
- 17 Charnière de porte
- 18 Porte amovible
- 19 Évents de porte
- 20 Garniture de l'orifice d'échappement
- 21 Lèche-frite et grille



Illustrations du modèle de four SEMW272

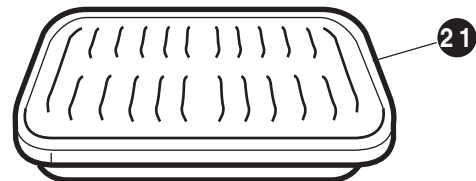
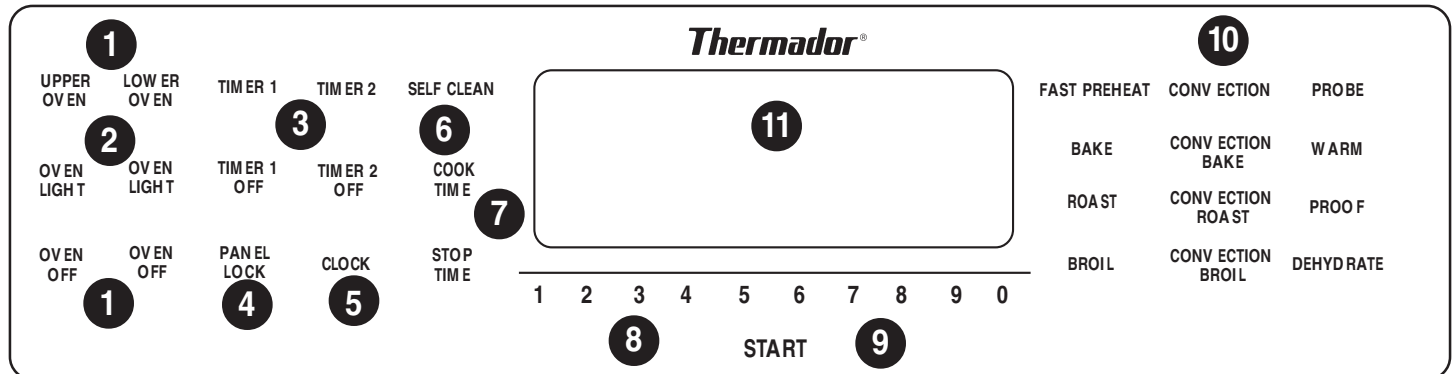


Tableau de commandes



Contrôles illustrés pour un four jumelé

MENU DES COMMANDES**1. Touches de sélection du four**

- UPPER OVEN – Utilisée pour ALLUMER le four supérieur
- OVEN OFF – Utilisée pour ÉTEINDRE le four supérieur
- LOWER OVEN – Utilisée pour ALLUMER le four inférieur
- OVEN OFF – Utilisée pour ÉTEINDRE le four inférieur

2. OVEN LIGHT – (deux touches) Utilisées pour allumer ou éteindre l'éclairage du four supérieur ou inférieur.

3. Timers – Le four est muni de deux minuteries qui affichent un compte à rebours en minutes et en secondes ou en heures et en minutes.

- TIMER 1 (ou 2) et TIMER 1(ou 2) OFF – pour régler les minuteries de cuisine et pour l'annuler. Voir Page 12.

4. PANEL LOCK – Sélectionnez cette option, également appelée Fonction de verrouillage de sécurité pour les enfants pour empêcher les touches de commande d'être activées lorsque le four n'est pas utilisé. Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes pour l'activer; faites de même pour la désactiver.

5. CLOCK – Utiliser pour régler l'heure et les minuteries.

6. SELF CLEAN – [Autonettoyage] Voir Pages 28-30

7. Touches de cuisson programmée

- COOK TIME – sélectionne les temps de cuisson.
- STOP TIME – sélectionne l'heure à laquelle le four s'éteint automatiquement.

8. Touches numériques – 1 à 0 – utiliser pour sélectionner l'heure, les températures, les heures de début et de fin de cuisson, ou les minuteries.

9. START – Appuyez sur cette touche pour mettre une programmation ou un mode de four hors fonction.

10. Touches de mode de four

- FAST PREHEAT (*préchauffage rapide*)
- BAKE (*cuire*)
- ROAST (*rôtir*)
- BROIL (*griller*)
- CONVECTION (*convection*)
- CONVECTION BAKE (*cuisson par convection*)
- CONVECTION ROAST (*rôtissage par convection*)
- CONVECTION BROIL (*grillage par convection*)
- PROBE (*sonde*)
- WARM (*conservation au chaud*)
- PROOF (*test*)
- DEHYDRATE (*déshydrater*)

11. Écran d'affichage

- Affiche l'heure.
- Affichage le compte à rebours des minuteries.
- Affiche les icônes de verrouillage des commandes et de la sonde lorsque ces options sont activées.
- Affiche les modes, les chiffres, les symboles et les messages défilants sélectionnés.

FONCTIONS SPÉCIALES ET INDICATEURS

- Mode Sabbat – adapté aux besoins du Sabbat. Voir Page 27.
- Choix de l'heure par 12 heures ou 24 heures – Le four peut avoir une horloge avec affichage sur 12 heures ou 24 heures. Voir Page 33.
- Fahrenheit ou Celsius – Échelle de températures en degrés Fahrenheit ou Celsius.– Voir Page 34.
- Volume – Pour réduire ou augmenter le volume de la tonalité des touches de commande. Voir Page 8.
- Étalonnage de la température du four – Utilisée pour étalonner la température du four. Voir Page 34.
- Réglages de la température par défaut – Les modes de cuisson sélectionnent automatiquement une température adaptée. Elles peuvent être modifiées si une température différente est nécessaire.

REMARQUE : En cas de coupure de courant, ces fonctions sont réglées à nouveau sur les paramètres d'usine et doivent donc être réinitialisées.

Interprétation du tableau de commandes : signaux et sons

Les instructions contenues de réglage du four et des différents modes du présent guide partent du principe que l'écran du tableau de commandes et les sons vous guideront pendant tout le processus. Les descriptions suivantes vous aideront à interpréter ce que vous voyez et ce que vous entendez.

Clignotement des symboles ou des chiffres

Indique un réglage incomplet; vous demande de continuer ou d'appuyer sur START.

1 bip

Signale la réception d'une programmation.

2 bips courts

Signale une erreur dans une programmation.

4 bips longs

Signale la fin d'un réglage.

Volume

Le volume des bips sonores peut être réglé. Appuyez sur la touche START et maintenez-la enfoncée et appuyez sur la touche PROBE pendant trois secondes. Appuyez de nouveau sur la touche PROBE pour augmenter ou réduire le volume, de 1 à 3. Appuyez sur START pour confirmer la sélection du volume.

Symbole du four actif

Ce symbole indique quel mode est affiché.

Symbole de sonde

Affiche la température interne de la viande au lieu d'afficher la température de rôtissage du four. Vous pouvez brièvement voir la température du four en appuyant sur le mode de cuisson après avoir appuyé sur START.

Témoin de verrouillage de porte

S'affiche pendant le mode d'autonettoyage lorsque la porte est verrouillée. La porte peut être ouverte lorsque ce symbole est éteint.

Err

Est affiché en cas de température incorrecte ou si une durée incorrecte a été introduite.

Erreur d'alimentation électrique

Lorsque le courant électrique alimente de nouveau le four, l'horloge affiche l'heure à laquelle le courant s'est arrêté ou a été coupé.

Codes numériques F

Ces codes sont affichés lorsqu'il y a un problème avec le signal envoyé au panneau de commande électronique. Voir Résolution des problèmes de fonctionnement, page 36.

Ventilateur à convection

Fonctionne pendant tout mode de convection. Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte. Le ventilateur à convection fonctionne aussi pendant le préchauffage.

Ventilateur de refroidissement pour les composants

Est activé pendant les modes de cuisson ou le mode d'autonettoyage pour refroidir les composants internes et les surfaces externes de la porte. Cet air est expulsé par l'orifice de ventilation situé au-dessous du four inférieur dans les modèles de four double. Il continue à fonctionner jusqu'à ce que les composants soient assez froids.

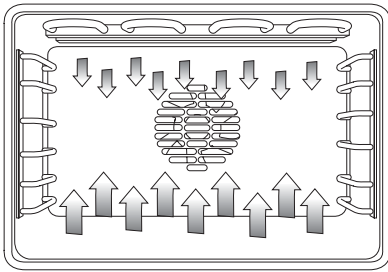
CONNEXION DE 208 VOLTS

- Le temps de préchauffage sera légèrement supérieur.
- Le temps de grillage sera légèrement supérieur.

Le mode d'autonettoyage durera peut-être un peu plus longtemps que la normale, en fonction de la quantité de saleté.

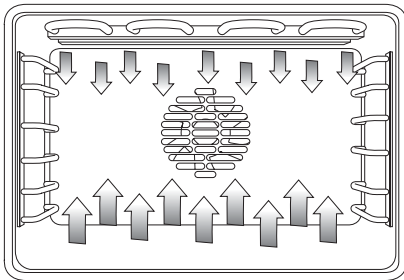
Modes de chauffage disponibles dans chaque four

Les illustrations suivantes vous donneront un aperçu de ce qui se passe dans le four pour chaque mode de fonctionnement. Les flèches représentent l'emplacement de la source de chaleur pendant les modes spécifiques. L'élément inférieur loge sous la fond du four.



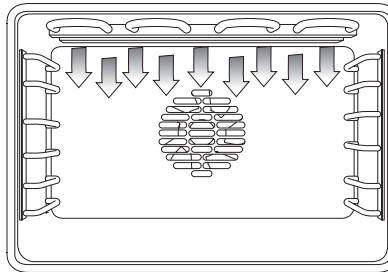
BAKE, PROOF or WARM (Cuisson, levage ou conservation au chaud)

Baking (cuisson) signifie une cuisson avec de l'air chaud. Les éléments inférieur et supérieur sont utilisés pour chauffer l'air et conserver la température. **Proofing (levage)** similaire à la cuisson, mais maintient une température basse optimale pour faire gonfler la levure. Le mode **Warm (conservation au chaud)** utilise la chaleur inférieure pour conserver les aliments à une température tiède optimale.



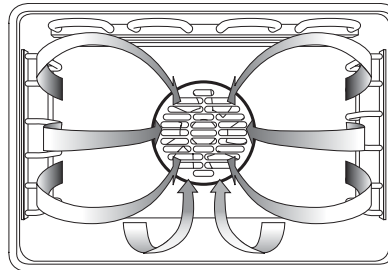
ROAST (rôtissage)

En mode **rôtissage**, la chaleur produite par l'élément chauffant de la voûte est plus élevée qu'en mode cuisson. Cette chaleur supplémentaire est utilisée pour le rôtissage ouvert traditionnel avec des lèche-frites ou pour rôtir un plat à couvert.



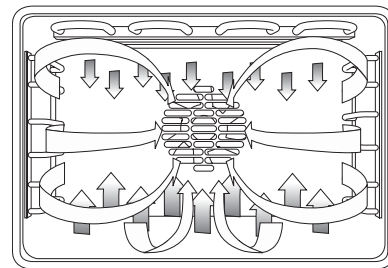
BROIL (grillage)

Le **gril** utilise de la chaleur très forte dégagée par l'élément de la voûte pour faire parfaitement brunir les plats.



CONVECTION or DEHYDRATE (convection ou déshydrater)

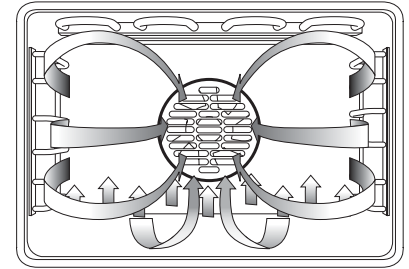
La cuisson par **convection** utilise la chaleur irradiée par un élément tiers placé derrière la paroi arrière du four. Elle utilise aussi un ventilateur pour accélérer la circulation de l'air chauffé dans tout le four. La **déshydratation** est similaire à la cuisson par convection et conserve une température faible optimale tout en faisant circuler l'air chauffé pour éliminer lentement l'humidité et conserver les aliments.



CONVECTION BAKE (cuisson par convection)

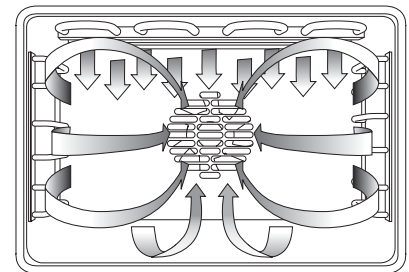
La cuisson de pains et de pâtisseries par convection se fait au moyen de la chaleur

irradiée par les éléments supérieur et inférieur avec circulation de l'air assistée par le ventilateur à convection. Ce mode de cuisson est conçu spécialement pour faire cuire des pains et des pâtisseries.



CONVECTION ROAST (rôtissage par convection)

Le **rôtissage par convection** combine la chaleur de l'élément inférieur avec une chaleur supplémentaire irradiée par l'élément de convection et le ventilateur. Le résultat est que l'extérieur des plats est croustillant alors que les jus restent prisonniers à l'intérieur de l'aliment. C'est une méthode parfaite pour faire rôtir les viandes tendres dans un plat non couvert et peu profond.



CONVECTION BROIL (grillage par convection)

Le **grillage par convection** se fait au moyen de l'intense chaleur irradiée par l'élément supérieur avec circulation de l'air assistée par le ventilateur pour la convection. La circulation de l'air permet de griller la surface extérieure des aliments et de retenir l'humidité intérieure des viandes de plus de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur.

Généralités

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

- Placez les grilles ouvertes à la position souhaitée avant de faire chauffer le four.
- Préchauffez le four en utilisant les modes BAKE, CONVECTION, ROAST, CONVECTION BAKE et CONVECTION ROAST (*cuisson, convection, rôtissage, cuisson par convection et rôtissage par convection*)
- Le préchauffage n'est pas utilisé pour les modes BROIL et CONVECTION BROIL. (*grillage et grillage par convection*)
- Laissez le four préchauffer pendant que vous préparez les ingrédients de la recette ou les aliments.
- Le fait de régler le four sur une température supérieure ne vous permettra pas de raccourcir le temps de préchauffage.
- Pendant le préchauffage, la température de cuisson sélectionnée s'affiche en alternance avec la température réelle du four.
- Le four sonne une fois lorsqu'il est préchauffé et la température de cuisson sélectionnée est affichée.
- Lorsque le four est préchauffé, placez-y les aliments aussitôt que possible pour minimiser la perte de chaleur et la baisse de température du four.
- Utilisez FAST PREHEAT (*préchauffage rapide*) pour faire préchauffer le four plus rapidement.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

- Utilisez les conseils de cuisson pour vous guider.
- Utilisez l'éclairage intérieur du four pour voir le plat par le hublot; vous éviterez ainsi d'ouvrir trop fréquemment la porte.
- Utilisez TIMER 1 ou TIMER 2 pour enregistrer les temps de cuisson.
- Ouvrez la porte aussi rapidement que possible pour éviter toute perte de chaleur.

PLATS DE CUISSON ET INFORMATION SUR LES ALIMENTS

- Les plats de cuisson en verre absorbent la chaleur; par conséquent, vous pouvez réduire la température de 3 °C (25 °F) lorsque vous faites cuire des aliments dans des plats en verre.
- Utilisez des plats qui vous permettront de faire brunir comme vous le souhaitez. Pour obtenir des croûtes tendres et légèrement dorées, utilisez des ustensiles en métal léger, anodisé ou brillant.
- Les plats foncés, grossiers ou usés (antiadhésifs

ou anodisés) absorbent la chaleur et produisent des croûtes plus croustillantes et plus foncées. Certains fabricants conseillent de réduire la température de 3°C lorsque l'on utilise ce type de plat. Respectez les recommandations du fabricant.

- Les tôles à biscuits ou les plats isolés peuvent accroître la durée de cuisson des aliments.
- Ne placez pas de plats à rôtir ou d'autres plats sur la porte du four ouverte.
- Ne laissez pas le gril-lèche-frite dans le four pendant la cuisson car cela risquerait de l'endommager. Rangez le plat à l'extérieur du four.
- Vous trouverez plus de conseils dans la rubrique « Résolution des problèmes de cuisson » en Page 35.

CUISSON À HAUTE ALTITUDE

- Lorsque vous faites cuire à haute altitude avec les modes BAKE, CONVECTION, CONVECTION BAKE, ROAST ou CONVECTION ROAST, (*cuisson, convection, cuisson par convection, rôtissage et rôtissage par convection*) les recettes et les temps de cuisson varient.
- Pour obtenir de l'information plus précise à ce sujet, écrivez à Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521, États-Unis. Vous pourriez encourir des frais pour l'obtention de ces renseignements. Précisez le guide de cuisson en altitude que vous souhaitez recevoir : Informations générales, Gâteaux, Petits gâteaux, Pains, etc.

CONDENSATION/CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

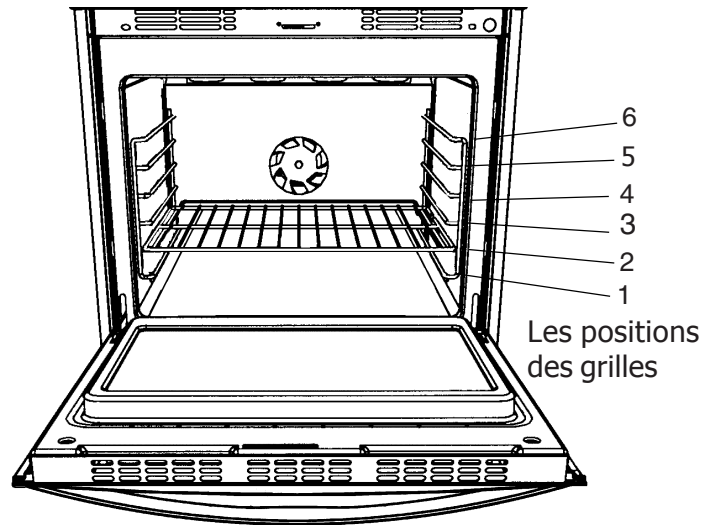
- Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore de l'aliment pendant la cuisson. Cette quantité dépend du taux d'humidité de l'aliment. L'humidité peut se condenser sur n'importe quelle surface moins chaude que l'intérieur du four, comme le tableau de commandes.
- Votre nouveau four Thermador® est équipé d'un capteur de température électronique qui conserve précisément la température sélectionnée. Votre four précédent n'avait qu'un thermostat mécanique qui passait graduellement à une température supérieure. Si vous avez calculé votre recette favorite pour la préparer dans votre four précédent, il se peut que vous ayez à recalculer la durée de cuisson ou la température dans votre nouveau four.

Les grilles dans le four

- **Comment placer les grilles dans le four :** Pour mettre en place les grilles dans le four, tenez la grille avec la rainure arrière vers le haut et vers l'arrière du four. Placez les crochets de sécurité sous l'avant des rainures. Enfoncez la grille dans le four, en soulevant les butées de la grille sur l'avant des rainures. Faites glisser la grille jusqu'à ce qu'elle soit en place.
- **Comment extraire les grilles du four :** Pour extraire les grilles ou les repositionner dans le four, tirez la grille vers l'avant du four. Soulevez la partie avant de la grille au-dessus des butées de sécurité et extrayez-la du four.
- Placez les grilles du four à la position souhaitée avant de faire chauffer le four.
- Les supports des grilles du four ne doivent pas être démontés du four.
- **ATTENTION!** N'utilisez jamais un revêtement en aluminium pour couvrir les grilles du four ou pour garnir le four. Ceci pourrait endommager la garniture du four si de la chaleur reste emprisonnée sous la feuille d'aluminium.
- Lorsque vous insérez un aliment sur une grille, tirez sur la grille et sortez-la des butées. Les grilles ont été conçues pour se bloquer et ne pas basculer lorsqu'elles sont enfoncées vers l'avant.

AUTONETTOYAGE DES GRILLES

- Si les grilles sont conservées dans le four pendant l'autonettoyage, elles perdent leur finition brillante et deviennent grises et sans éclat. Consultez les consignes d'entretien et de nettoyage en Page 31.



POSITIONS DES GRILLES

- Les positions des grilles sont numérotées du bas du guide de support (n° 1) vers le haut (n° 6). La position de grille correcte pour cuire un aliment dépend de la recette et du mode de cuisson.
- Consultez les consignes de cuisson concernant les meilleures positions des grilles.

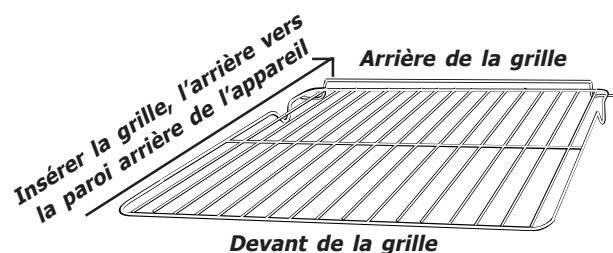
CUISSON AVEC PLUSIEURS GRILLES

- Vous avez maintenant la possibilité de faire cuire un repas entier en utilisant plusieurs grilles, sans que les odeurs des différents aliments ne se mélangent.
- Assurez-vous que les températures de cuisson sont bien les mêmes lorsque vous cuisinez plusieurs aliments en même temps.
- Deux grilles peuvent être utilisées simultanément en mode BAKE (*cuisson*) notamment pour faire cuire des biscuits.
- Vous pouvez utiliser deux grilles ou plus en mode convection.



ATTENTION

Toujours au moment d'insérer les grilles en ayant les butées vers le fond du four et vers le haut. Si elles sont mal insérées, la grille pourrait être tirée complètement hors du four et causer des blessures et/ou brûlures.



Réglage de la minuterie

- Le four dispose de deux minuteries indépendantes l'une de l'autre. Ces minuteries ne contrôlent pas le fonctionnement du four.
- Appuyez une fois pour régler la minuterie en minutes et en secondes.
- Appuyez deux fois pour régler la minuterie en heures et en minutes.

Pour régler TIMER 1 ou TIMER 2 (minuterie 1 ou 2)

Vous verrez

1. Sélectionnez TIMER 1 ou TIMER 2 (minuterie 1 ou 2)

Message affiché à l'écran. →
(Appuyez sur TIMER 1 de nouveau pour les heures et les minutes puis sélectionnez la durée et appuyez sur Start.)

Appuyez sur
TIMER 1

MIN _:_:SEC
TIMER1
TOUCH TIMER 1 AGAIN FOR HRS AND MIN THEN
SELECT LENGTH OF TIME THEN TOUCH START

2. Réglez la durée souhaitée.

(L'exemple illustre un réglage de 3 minutes avec la minuterie 1).

Appuyez sur
3 0 0

MIN **3:00** SEC
TIMER1

3. Mettez la minuterie en marche.

Appuyez sur
START

MIN **3:00** SEC
TIMER1

4. Lorsque vous avez terminé de régler l'heure. La mention « End » s'affiche et vous entendez 4 bips longs. Lorsque la minuterie s'éteint, l'heure s'affiche de nouveau.

Appuyez sur
TIMER OFF

END
TIMER1

Remarque : Si la minuterie n'a pas été éteinte, les bips continuent de retentir toutes les 30 secondes. Après 5 minutes, les bips cessent de retentir et l'écran d'affichage affiche l'heure.

Pour annuler une minuterie active :

Sélectionnez TIMER 1 OFF ou TIMER 2 OFF.

Pour régler en même temps TIMER 1 et TIMER 2 (minuteries 1 et 2)

- Procédez de la façon indiquée ci-dessus pour régler chaque minuterie. La minuterie dont le compte à rebours est le moins élevé s'affiche en priorité. L'affichage du compte à rebours de la deuxième minuterie apparaît automatiquement lorsque la première minuterie cesse de fonctionner.
- Les mentions « TIMER 1 » et « TIMER 2 » s'affichent toutes deux au même titre que leur compte à rebours.
- La mention « TIMER 1 » et « TIMER 2 » associée au compte à rebours le moins élevé s'affiche dans une couleur plus brillante que l'autre.
- Pendant le compte à rebours, appuyez sur CLOCK ou TIMER (horloge ou minuterie). Selon la touche activée, vous verrez s'afficher brièvement soit l'heure soit la durée restante.

Pour modifier une minuterie :

1. Appuyez sur TIMER 1 ou TIMER 2 (minuterie 1 ou 2)
2. Entrez la nouvelle durée souhaitée.
3. Appuyez sur la touche START.

Réglage de l'horloge

- Réglez toujours l'horloge immédiatement après l'installation ou une coupure de courant. Lorsque le courant électrique alimente de nouveau le four, l'horloge affiche l'heure à laquelle le courant a été coupé.
- L'horloge qui indique l'heure peut être réglée lorsqu'un mode de cuisson automatique programmé est en marche.
- Si 10 secondes s'écoulent entre l'activation des touches de l'horloge ou des touches numériques, le four sonne deux fois en rappel.
- Après un délai additionnel de 5 secondes, les touches de l'horloge arrêtent de clignoter et l'heure initiale s'affiche.

Pour régler l'horloge

1. Sélectionnez la touche **CLOCK**.

Message affiché à l'écran :

SELECT TIME OF DAY THEN TOUCH START
(Sélectionnez l'heure et appuyez sur START)

2. Réglez l'heure.

Message affiché à l'écran :

SELECT TIME OF DAY THEN TOUCH START
(Sélectionnez l'heure et appuyez sur START)

3. Sélectionnez **START** ou **CLOCK**.

Réglage de l'éclairage

- Appuyez une fois sur les touches OVEN LIGHT pour allumer ou éteindre l'éclairage.
- L'éclairage ne fonctionne pas en mode d'autonettoyage.

Préchauffage rapide

Le PRÉCHAUFFAGE RAPIDE peut être utilisé pour préchauffer le four plus rapidement.

Pour utiliser le PRÉCHAUFFAGE RAPIDE :

- Commencez toujours par sélectionner le mode de cuisson. Modifiez la température du four au besoin.
- Appuyez ensuite sur FAST PREHEAT
- Appuyez sur START.

Fonctionnement en mode Bake [*Cuisson*]

EXEMPLE

Pour régler le mode Bake :

1. Pour les fours doubles, sélectionnez four supérieur ou four inférieur.

2. Sélectionnez BAKE.

La température est automatiquement réglée sur 350 °F (177 °C)

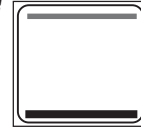
Message affiché à l'écran. →
(Sélectionnez la température de cuisson puis appuyez sur START)

Vous verrez

Appuyez sur
Bake

UPPER

350°



2:57

(Clock time)

SELECT BAKE TEMPERATURE THEN TOUCH START

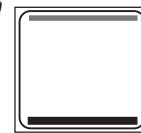
3. Pour modifier la température

Pour modifier la température de 350°F (177 °C), sélectionnez immédiatement une autre température avant de commencer.

Appuyez sur
3 7 5

UPPER

375°



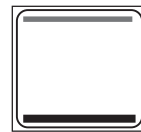
4. Sélectionnez START

L'affichage de la température passe de la température réglée à la température réelle, en commençant par 100 °F (38 °C). La température réelle s'affiche par paliers de 5°F (3°C). Le four est préchauffé lorsqu'une sonnerie se fait entendre. PREHEAT disparaît de l'écran.

Appuyez sur
Start

UPPER

100° / 375°
PRE-HEAT



3:27



BAKE

5. Pour mettre ce mode hors fonction, sélectionnez OVEN OFF.

Astuces de cuisson

- Faites préchauffer le four en utilisant le mode Bake.
- Le temps de cuisson dépend de la taille, de la forme et de la finition des ustensiles de cuisson. Les plats en métal foncé ou avec un revêtement anti-adhérent réduisent la durée de cuisson et dorent mieux les aliments. Les ustensiles isolés accroissent la durée de cuisson de la plupart des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, faites cuire les aliments sur une grille simple en plaçant les plats ou les moules de cuisson à 1 po ¹/₂ (3,5 cm) des parois du four.
- Utilisez un maximum de 2 grilles lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson. Espacez les plats ou les plaques à pâtisserie de telle sorte qu'ils ne soient pas directement empilés les uns sur les autres.
- Éliminer les pertes de chaleur du four en utilisant le hublot périodiquement pour vérifier la cuisson des aliments au lieu d'ouvrir la porte.
- N'utilisez pas de plaques à pâtisserie ou de plats en aluminium jetable pour garnir une partie du four. L'aluminium est une matière très isolante et la chaleur resterait emprisonnée au-dessous. Ceci pourrait avoir des conséquences négatives sur la cuisson et endommager la finition du four.

Conseils de cuisson

- Le mode BAKE peut être utilisé pour préparer une grande variété d'aliments, des pâtisseries aux ragoûts. Consultez votre recette ou les instructions indiquées sur l'emballage pour connaître la température du four et le temps de cuisson*.
- Utilisez BAKE pour faire cuire sur une ou deux grilles. La plupart des aliments peuvent être cuits sur la grille en position 3 (centrer la grille dans le four).
- Quelques aliments sont meilleurs avec d'autres positions de grilles. Consultez le tableau ci-après pour les aliments qui doivent être cuits avec d'autres positions de grilles.

ALIMENT	TEMP. FOUR	POSITION DE LA GRILLE	TEMPS
Préparation pour gâteau des anges	350°F (177°C)	1	37 à 47 minutes
Préparation instantanée pour gâteau 8 po (20 cm) de diamètre 9 po (22 cm) de diamètre	350°F (177°C)	3 ou 2 et 5	32 à 36 minutes
	350°F (177°C)	3 ou 2 et 5	28 à 31 minutes
Gâteaux, spécialité Quatre-quarts	350°F (177°C)	2	48 à 58 minutes
Biscuits A la cuillère	375°F (190°C)	3 ou 1 et 4	8 à 10 minutes
Pizza Maison Congelée Pâte précuite Réfrigérateur	425°F (219°C)	3	20 à 25 minutes
	375°F (190°C)	3	18 à 25 minutes
	425°F (219°C)	3	12 à 20 minutes
	400°F (205°C)	3	18 à 22 minutes
 pudding Pudding de pain Pudding de riz	350°F (177°C)	2	50 à 60 minutes
	325°F (163°C)	2	40 à 50 minutes

* Ce tableau est fourni à titre indicatif. Consultez la recette ou l'emballage.

Fonctionnement en mode Convection

- Faites préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Convection.
 - Pour des résultats optimaux, réduisez la température du four de 25 °F (15 °C) du réglage initial.
 - Réglez la minuterie 1 ou 2 qui vous indiquera de vérifier la cuisson du plat après la durée de cuisson minimale.
 - Vous pouvez utiliser plusieurs grilles pour cuire les aliments dans ce mode de cuisson. Par exemple, vous pouvez faire cuire des petits gâteaux sur six grilles.
 - Utilisez des plats non couverts peu profonds**, comme des tôles à biscuits dotées à 1 ou 2 faces.
 - Les plats en aluminium brillants sont les meilleurs, sauf indication contraire.
 - Si vous utilisez des plats en métal foncé ou des ustensiles de cuisson en céramique ou en verre résistants à la chaleur, vous devrez peut-être réduire la température du four ou la durée de cuisson.
 - La cuisson des aliments en moins de 15 minutes nécessite le même temps de cuisson qu'en mode Bake (cuisson).
 - La durée de cuisson peut augmenter de quelques minutes lors de la cuisson par convection sur plusieurs grilles. Ceci est dû au fait que la présence de tôles à biscuits supplémentaires dans le four a un effet sur la chaleur et sur la circulation de l'air. Placez les feuilles de cuisson directement l'une sur l'autre sur les grilles du four pour permettre à la chaleur de circuler.
 - Pour les aliments nécessitant une cuisson de 30 minutes ou plus, vous pourrez réaliser une économie de temps de 10 à 15 pour cent.
 - Vérifiez la cuisson 5 à 10 minutes plus tôt que la durée minimale pour des aliments devant être cuits pendant 30 minutes ou plus.
 - Les aliments tels que les gâteaux des anges, les popovers et les soufflés auront plus de volume s'ils sont cuits dans ce mode.
- Pour régler le mode Convection :**
- Pour les fours doubles, sélectionner four supérieur ou four inférieur.**
 - Sélectionnez CONVECTION.**
La température est automatiquement réglée sur 350 °F (177 °C)
Message affiché à l'écran.
*SELECT CONVECTION TEMPERATURE
THEN TOUCH START*
(Sélectionnez la température de convection puis appuyez sur START)
 - Pour modifier la température :**
Pour modifier la température de 325 °F (163 °C), sélectionnez la température immédiatement avant de lancer la cuisson.
 - Sélectionnez START.**
L'affichage de la température passe de la température réglée à la température réelle, en commençant par 100 °F (38 °C). La température réelle augmente par paliers de 5 °F (3 °C).
Le four est préchauffé lorsqu'une sonnerie se fait entendre. La mention PREHEAT disparaît de l'écran.
 - Pour mettre ce mode hors fonction, sélectionnez OVEN OFF.**

Conseils pour la cuisson par convection

ALIMENT	TEMPÉRATURE DUFOUR	GRILLE	DURÉE*
Gâteaux, préparation ou maison : Gâteau des anges En étages (8 po ou 9 po) (20 cm ou 22 cm) Moule rectangulaire (9 po x 13 po) (23 cm x 33 cm) Petits gâteaux	325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C)	1 2 et 5 3 1, 3, et 5	38 à 48 minutes 32 à 35 minutes 31 à 34 minutes 17 à 20 minutes
Biscuits à la levure chimique : Maison ou réfrigérés	425°F (219°C)	3	10 à 12 minutes
Biscuits : À la cuillère ou en tranches	350°F (177°C)	1,3, et 5	8 à 10 minutes
Choux à la crème	375°F (190°C)	3	20 à 30 minutes
Meringues	325°F (163°C)	2	20 minutes
Souffles	350°F (177°C)	3	35 à 40 minutes

* Ce tableau est fourni à titre indicatif. Consultez la recette ou l'emballage.

Fonctionnement en mode Cuisson par convection

- Vous pouvez utiliser ce mode de cuisson pour les pains, les pâtisseries et les tartes de manière à tirer parti de la chaleur dégagée par l'élément inférieur. Ce mode de cuisson permet d'obtenir une meilleure croûte sur les aliments cuits.
- Utilisez la durée de cuisson traditionnelle indiquée dans la recette.
- Pour la cuisson, n'utilisez qu'une grille à la fois.
- La plupart des recettes sont cuites sur les grilles en position 1 ou 2 pour profiter au maximum de la chaleur dégagée par l'élément inférieur.
- Pour des résultats optimaux, réduisez la température du four de 25 °F (15 °C) du réglage initial.
- Lorsqu'il est nécessaire d'utiliser une méthode de cuisson en deux temps, par exemple pour les tartes à la citrouille, utilisez la température la plus basse pour toute la durée de cuisson indiquée.

Pour régler le mode Cuisson par convection :

- 1. Pour les fours doubles, sélectionnez four supérieur ou four inférieur.**
- 2. Sélectionnez CONVECTION BAKE.**
La température est automatiquement réglée sur 350 °F (177 °C)
Message affiché à l'écran :
*SELECT CONVECTION BAKE TEMPERATURE
THEN TOUCH START*
(Sélectionnez la température de cuisson par convection puis appuyez sur START)
- 3. Pour modifier la température :**
Pour modifier la température de 325°F (163°C), sélectionnez la température immédiatement avant de lancer la cuisson.
- 4. Sélectionnez START.**
L'affichage de la température passe de la température réglée à la température réelle, en commençant par 100 °F (38 °C). La température réelle augmente par paliers de 5 °F (3 °C).
Le four est préchauffé lorsqu'une sonnerie se fait entendre. La mention PREHEAT disparaît de l'écran.
- 5. Pour mettre ce mode hors fonction, sélectionnez OVEN OFF.**

Conseils pour la cuisson par convection

ALIMENT	GRILLE	TEMPÉRATURE DU FOUR	DURÉE*
Pains à la levure : Pain Petits pains mollets Brioches Pâte congelée	2 2 ou 3 2 ou 3 1 ou 2	325°F (163°C) 375°F (190°C) 350°F (177°C) 375°F (190°C)	25 à 35 minutes 15 à 20 minutes 20 à 25 minutes 25 à 35 minutes
Pizza : croûte congelée (levure chimique)	3	375°F (190°C)	18 à 25 minutes
Tartes : Aux fruits, congelée, fraîche À la citrouille, congelée, fraîche Garniture à la meringue Tarte aux noix	1 2 2 2 2 1	350°F (177°C) 375°F (190°C) 325°F (163°C) 375°F (190°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C)	45 à 60 minutes 60 minutes 50 à 60 minutes 55 à 60 minutes 15 à 20 minutes 40 à 50 minutes
Pâte Croûtée : Maison Graham cracker Réfrigérateur Congelée	2 2 2 2	400°F (205°C) 350°F (177°C) 425°F (219°C) Suivre directions	15 à 20 minutes 8 à 10 minutes 10 à 15 minutes
Pâte Feuilletée : Congelée ou maison Turnovers Strudel	1 1 1	375°F (190°C) 375°F (190°C) 325°F (163°C)	20 à 25 minutes 20 à 25 minutes 35 à 40 minutes

* Ce tableau est fourni à titre indicatif. Consultez la recette ou l'emballage. ** Aucun plat n'est utilisé.

Fonctionnement en mode Rôtissage

- Utilisez le mode Roast pour rôtir les aliments de manière traditionnelle avec des lèchefrites.
- Le mode Roast est excellent pour les viandes moins tendres ou les volailles lorsque la viande est braisée et que vous utilisez un plat couvert.
- Utilisez un gril à fond profond ou un plat couvert avec un couvercle ou un papier recouvrant.
- Vous pouvez procéder ainsi pour faire rôtir des viandes, des volailles et des légumes qui seraient cuits avec un couvercle ou placés dans une rôtissoire ouverte à fond profond.
- Ajoutez des liquides tels que de l'eau, du jus, du vin ou un bouillon pour ajouter du goût ou arroser le plat.
- Les sacs brunisseurs peuvent être utilisés dans ce mode de cuisson.
- Lorsque vous faites griller des poulets ou des dindes entières, placez les ailes à l'arrière et attachez les pattes avec de la ficelle de cuisson sans trop serrer.

Pour régler le mode Rôtissage:

1. Pour les fours doubles, sélectionnez four supérieur ou four inférieur.

2. Sélectionnez ROAST.

La température est automatiquement réglée sur 350°F (177°C)

Message affiché à l'écran :

*SELECT ROAST TEMPERATURE
THEN TOUCH START*

(Sélectionnez la température de rôtissage puis appuyez sur START)

3. Pour modifier la température.

Pour modifier la température de 350°F (177°C), sélectionnez une autre température immédiatement avant de lancer la cuisson.

4. Sélectionnez START.

L'affichage de la température passe de la température réglée à la température réelle, en commençant par 100 °F. La température réelle s'affiche par paliers de 5 °F (3 °C).

Le four est préchauffé lorsqu'une bip se fait entendre. La mention PREHEAT disparaît de l'écran.

5. Pour mettre ce mode hors fonction, sélectionnez OVEN OFF.

Conseils pour le rôtissage

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR	POSITION DE GRILLE	DURÉE DE CUISSON*	TEMP. FINALE
Beef : Bœuf braisé, 3 à 4 livre Pointe de poitrine de boeuf Bloc d'épaule de boeuf Boulettes de viande	350°F (177°C) 350°F (177°C) 350°F (177°C) 350°F (177°C)	1 2 1 3	40 à 60 minutes par livre (454 g) 50 à 60 minutes par livre (454 g) 45 à 55 minutes par livre (454 g) 60 à 90 minutes au total	170°F (77°C) 170°F (77°C) 170°F (77°C) 170°F (77°C)
Volaille : Poulet, entier ou moitié Poulet, morceaux Dinde, entière	375°F (190°C) 375°F (190°C) 325°F (163°C)	2 3 1	18 à 21 minutes par livre (454 g) 60 minutes au total 11 à 15 minutes par livre (454 g)	180°F (82°C)* 180°F (82°C)* 180°F (82°C)*
Porc : Épaule Jambon fumé, moitié	325°F (163°C) 325°F (163°C)	1 1	35 à 40 minutes par livre (454 g) 2 à 3 heures au total	170°F (77°C) 160°F (71°C)

* Température de service: 175°F (80°C). Couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer pendant 10 à 15 minutes.

Mode Rôtissage par convection et fonctionnement de la sonde

Utilisez la sonde pour viande pour vérifier la cuisson des viandes rôties. La sonde à viande vous permet de préparer des rôtis et des volailles parfaitement cuits à une température interne spécifique. Il devient alors facile de faire rôtir des viandes à la température exacte correspondant à la cuisson saignant, mi-saignant, à point, mi-cuit, bien cuit. Consultez les Instructions concernant le rôtissage par convection pour connaître les températures de fin de cuisson des différentes viandes et volailles.

- Pour obtenir les meilleurs résultats possibles et des aliments bien rôtis, il est conseillé d'utiliser le Rôtissage par convection.
- L'extérieur des plats est alors plus croustillant et les jus restent prisonniers à l'intérieur de l'aliment.
- Utilisez le mode Rôtissage par convection lorsque vous faites rôtir des morceaux de viande ou de volaille tendres de toutes tailles.
- Faites-les rôtir dans un plat non couvert peu profond. Placez la viande sur une grille à rôtir plate ou en V.
- Ne diminuez pas la température de rôtissage conseillée.
- Placez l'embout de la sonde au centre de la partie la plus épaisse, en évitant l'os et la graisse.
- Ne couvrez pas la viande et n'utilisez pas de sacs brunisseurs.

Pour régler le mode Rôtissage par convection et sonde:

Vous verrez

1. Pour les fours doubles, sélectionner four supérieur ou four inférieur.

2. Sélectionnez CONVECTION ROAST.

La température est automatiquement réglée sur 350°F (177°C).

Message affiché à l'écran. →

(Sélectionnez la température de rôtissage puis appuyez sur START)

Appuyez sur
**CONVECTION
ROAST**

325⁰  2:57
UPPER

*SELECT CONVECTION ROAST TEMPERATURE
THEN TOUCH START*

3. Pour modifier la température :

Pour modifier la température de 325°F (163°C), sélectionnez la température immédiatement avant de lancer la cuisson.

Appuyez sur
3 5 0

350⁰ 
UPPER

4. Sélectionnez START.

L'affichage de la température passe de la température réglée à la température réelle, en commençant par 100°F (38 °C). La température réelle augmente par paliers de 5°F (3°C).

Le four est préchauffé lorsqu'une bip se fait entendre. La mention PREHEAT disparaît de l'écran.

350⁰ 
UPPER
PREHEAT

5. Mise en place de la sonde.

Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande. Lorsque le four est préchauffé, placez le plat à griller sur la grille ouverte et branchez la prise dans le logement de la sonde du four.

Appuyez sur

 350⁰ 
UPPER

Mode Rôtissage par convection et fonctionnement de la sonde

Vous verrez

6. Pour modifier la température de la sonde.

Pour modifier la température de la sonde de 160 °F (71 °C), sélectionnez une autre température immédiatement avant de lancer la cuisson. La température de la sonde continue à s'afficher au lieu de la température du four.

Message affiché à l'écran. →

[Sélectionnez la température de la sonde puis appuyez sur START]

Appuyez sur
1 4 5



*SELECT PROBE TEMPERATURE
THEN TOUCH START*

7. Sélectionnez START.

L'affichage de la température passe de la température réglée de la sonde à la température réelle de la viande/volaille, par paliers de 5 °F (3 °C) en commençant par 100 °F (38 °C).

Appuyez sur CONVECTION ROAST une fois pour afficher la température du four. La température du four s'affiche pendant 5 secondes avant que la température de la sonde continue de s'afficher.

Appuyez sur
START



CONVECT ROAST

8. Pour changer la température du four

Presser CONVECTION ROAST deux fois, entrer la nouvelle température et presser START.

9. La bip du four retentit 3 fois lorsque la sonde détermine que la température de cuisson de la viande ou de la volaille est atteinte. La mention End s'affiche et le four cesse de chauffer.

CUISSON COMPLÉTÉE - RETIRER LES ALIMENTS

Astuces pour le rôtissage par convection

- Lorsque vous faites rôtir des poulets ou des dindes entières, placez les ailes à l'arrière et attachez les pattes avec de la ficelle de cuisson sans trop serrer.
- Vous pouvez utiliser la lèchefrite avec la grille dans ce mode de cuisson.
- Vérifiez deux fois la température interne de la viande ou de la volaille en insérant la sonde dans une autre position.
- Après avoir enlevé la viande du four, couvrez-la avec une feuille d'aluminium pendant 10 à 15 minutes avant de la découper.
- Lorsque le plat est couvert, les températures de rôtissage des petits aliments peuvent augmenter de 5 °F, de 10°F pour les gros aliments.
- Le temps de cuisson des grands morceaux de viande et de volaille est en général réduit de 10 à 20 % que le mode rôtissage ou cuisson. Vérifiez la cuisson assez tôt.

Conseils pour le rôtissage par convection

VIANDE ET VOLAILLE PLAT DÉCOUVERT	TEMPÉRATURE DU FOUR	POSITION DE GRILLE	DURÉE DE CUISSON	TEMP SONDE	CUISSON	TEMP DÉCOUPE
Bœuf : Côte 3 à 6 livres 6 à 9 livres	325°F (163°C)	2	Minutes par livre 28 à 32	135°F (57°C) 150°F (66°C) 160°F (71°C)	Mi-saignant À point Bien cuit	145°F (63°C) 160°F (71°C) 170°F (77°C)
Entrecôte I à 4 livres	325°F (163°C)	2	30 à 33	135°F (57°C) 150°F (66°C) 160°F (71°C)	Mi-saignant À point Bien cuit	145°F (63°C) 160°F (71°C) 170°F (77°C)
Surlonge, sans os Croupe 3 à 6 livres	325°F (163°C)	2	30 à 33	135°F (57°C) 150°F (66°C) 160°F (71°C)	Mi-saignant À point Bien cuit	145°F (63°C) 160°F (71°C) 170°F (77°C)
Partie d'aiguillette baronne filet, I,5 à 3 livres	425°F (219°C)	2	Temps total 30 à 40 min 35 à 45 min	135°F (57°C) 150°F (66°C) 160°F (71°C)	Mi-saignant À point Bien cuit	145°F (63°C) 150°F (66°C) 170°F (77°C)
Poulet : 3 à 5 livres Non farcie Farcie* Morceaux	375°F (190°C) 375°F (190°C) 375°F (190°C)	2 2 3	Minutes par livre 18 à 21 18 à 21 60 minutes	180°F (82°C) 180°F (82°C) 180°F (82°C)	Cuisse Cuisse Cuisse	180°F (82°C) 180°F (82°C) 180°F (82°C)
Poules Cornish	350°F (177°C)	2	Temps total 60 à 90 minutes	180°F (82°C)	Poitrines et Cuisse	180°F (82°C)
Pain de viande I à 2 livres	350°F (177°C)	2	Temps total 60 à 75 minutes	170°F (77°C)	Bien cuit	170°F (77°C)
Agneau : Cuisse 4 à 8 livres Carré d'agneau 1 à 3 livres	325°F (163°C) 325°F (163°C)	1 1	Minutes par livre 24 à 30 30 à 35	135°F (57°C) 135°F (57°C)	Mi-saignant Mi-saignant	145°F (63°C) 145°F (63°C)
Porc : Longe 4 à 6 livres Épaule 3 à 5 livres	325°F (163°C) 325°F (163°C)	2 2	Minutes par livre 32 à 35 32 à 35	160°F (71°C) 160°F (71°C)	Bien cuit Bien cuit	170°F (77°C) 170°F (77°C)
Dinde : Entière, 8 à 15 livres Non farcie Farcie* Entière 16 à 24 livres Non farcie Farcie* Poitrines, avec os 5 à 7 livres	325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C)	1 1 1 1 2	Minutes par livre 9 à 12 10 à 15 7 à 11 10 à 12 16 à 21	180°F (82°C) 180°F (82°C) 180°F (82°C) 180°F (82°C) 170°F (77°C)	Cuisse Cuisse Cuisse Cuisse Poitrines	180°F (82°C) 180°F (82°C) 180°F (82°C) 180°F (82°C) 170°F (77°C)
Veau : Longe (avec os) 2 à 4 livres.	325°F (163°C)	2	Minutes par livre 32 à 34	165°F (74°C)	Bien cuit	170°F (77°C)

*La température minimale conseillée pour la farce de la volaille est de 165 °F (74 °C).

Fonctionnement en mode Grillage et Grillage par convection

- Ne faites pas préchauffer le four pour **griller** ou **griller par convection**.
- Faites griller les plats avec la porte du four fermée. Le tableau de commandes pourrait être endommagé si la porte reste ouverte pendant le grillage.
- Utilisez toujours la lèchefrite fournie avec votre four.
- Utilisez la minuterie pour indiquer que le plat est cuit.
- Utilisez le mode Grillage pour faire griller des viandes, des poissons ou des volailles d'une épaisseur maximum de 1,25 po (3 cm).
- Utilisez le mode Grillage par convection pour faire griller des viandes, des poissons ou des volailles de plus de 1,25 po (3 cm) d'épaisseur.

Pour régler le mode Grillage ou Grillage par convection:

1. Pour les fours doubles, sélectionnez four supérieur ou four inférieur.

2. Sélectionnez BROIL ou CONVECTION BROIL.

La température est automatiquement réglée sur HI (HAUTE) (550 °F/288 °C). Message affiché à l'écran. →
(Grillage fort – appuyez sur Broil pour d'autres niveaux puis appuyez sur Start)

Appuyez sur
BROIL
or
CONVECTION BROIL

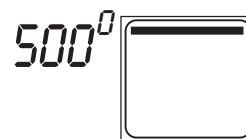


BROIL HI - TOUCH BROIL FOR OTHER LEVELS THEN TOUCH START

3. Appuyez sur BROIL ou CONVECTION BROIL pour passer des niveaux de température de grillage Broil High (élevée), Broil Medium (moyenne) et Broil Low (faible)

Sélectionnez la température souhaitée. Message affiché à l'écran. →
(Grillage moyen sélectionné [500 °F] ou grillage faible sélectionné [450 °F])

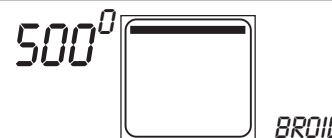
Appuyez sur
BROIL
or
Appuyez sur
CONVECTION BROIL



*BROIL MEDIUM SELECTED (500°F)
(OR)
BROIL LOW SELECTED (450°F)*

4. Sélectionnez START.

Appuyez sur
START



UPPER

BROIL

5. Pour terminer ce mode, sélectionnez OVEN OFF.

Astuces pour cuire en mode Grillage et Grillage par convection

- Placez les grilles du four à la position souhaitée **avant** de faire chauffer le four.
- Commencez à faire griller avec un four froid et une lèchefrite.
- Brossez les poissons et arrosez les viandes d'huile végétale avant de les faire cuire pour les empêcher de coller.
- Commencez à faire griller les poissons avec la peau vers le haut.
- Commencez à faire griller les volailles avec la peau vers le bas.
- Retournez les aliments une fois pendant toute la durée de la cuisson. Vous pouvez retourner les morceaux de viande ou de volaille plus épais plus souvent.
- réduit les risques d'éclaboussures et de fumée.
- Pour gratiner des plats ou faire griller du pain, n'utilisez que des plats en métal ou en céramique (Pyroceram®) tels que les ustensiles Corningware.
- N'utilisez jamais de plats en verre résistants à la chaleur (Pyrex®) ou en terre cuite; ils ne pourraient pas résister aux températures élevées.
- Nettoyez la lèchefrite et la grille après chaque utilisation.
- Ne laissez jamais la graisse s'accumuler dans le plat.
- N'utilisez jamais d'autres plats pour griller, comme des tôles, des plats à gâteaux, des plats pour gâteaux roulés ou des plats en aluminium jetables.

⚠ ATTENTION!

Faites attention lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson au gril. Il peut y avoir une accumulation de fumée ou de vapeur. Ne placez pas la lèchefrite chaude sur la porte ouverte du four.

Ustensiles :

- La grille perforée de la lèchefrite permet à la graisse de s'écouler loin de l'élément de chauffage; ceci

Conseils pour le grillage

ALIMENT ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGE DE GRILLAGE	DURÉE TOTALE DU GRILLAGE
Bœuf: Gallettes de viande hachée, 3/4 po à 1 po (2 cm à 2,5 cm) Steaks, 3/4 po à 1 1/4 po (2 cm à 3 cm)	6 6	HI HI	Mi-saignant - 8 à 12 min À point - 9 à 14 min Bien cuit - 10 à 15 min Mi-saignant - 8 à 12 min À point - 9 à 13 min Bien cuit - 10 à 14 min
Pain: Pain à l'ail, tranches de 1/2 po (1 cm) Tranches de 3/4 po à 1 po (2 à 2,5 cm)	6 6	HI HI	2-1/2 à 4 minutes 4 à 6 minutes
Poisson: Filets or steaks 1/2 à 1 po (1 cm à 2,5 cm)	5 ou 6	Med - 500°F (260°C)	Flakes - 8 à 12 minutes (pour une épaisseur de 1/2 po [1 cm] inutile de retourner au milieu du
Agneau: Chops, 1/2 po à 1 po (1 cm à 2,5 cm)	6	HI	À point - 12 à 17 minutes Bien cuit - 15 à 20 minutes
Porc: Côtelettes de 1/2 po (1 cm à 2,5 cm) Fumé, steak 1/2 po (1 cm) Steak de jambon, 1 po (2,5 cm)	6 6 6	Med - 500°F (260°C) HI HI	Bien cuit - 18 à 25 minutes Bien cuit - 7 à 11 minutes Bien cuit - 12 à 15 minutes
Volaille: Poulet, morceaux	4 ou 5	Low - 450°F (232°C)	30 à 45 minutes
Saucisse: Hot-dogs, entier	6	HI	4 à 5 minutes
Veau: Côte, 1 po (2,5 cm)	6	HI	Bien cuit - 12 à 16 minutes

Conseils pour le grillage par convection

ALIMENT ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGE DE GRILLAGE	DURÉE TOTALE DU GRILLAGE
Rôti de bœuf: Plat, 1-1/2 po (4 cm) ou plus	4	Med - 500°F (260°C)	Mi-saignant - 18 à 22 minutes À point - 22 à 28 minutes Bien cuit - 26 à 32 minutes
Steak: 1-1/4 po (3,2 cm) ou plus	5	HI	
Pain: Pain à l'ail tranches de 1-1/2 po (4 cm)	5	HI	4 à 6 minutes
Agneau: Côtelettes, 1-1/4 po (3 cm) ou plus	5	HI	À point - 21 à 27 minutes Bien cuit - 27 à 33 minutes
Porc: Côtelettes ou longe, 1-1/4 po (3 cm) ou plus	5	Med - 500°F (260°C)	Bien cuit - 18 à 25 minutes
Volaille: Poulet, quartiers Dinde, morceaux	4 ou 5 4	Low - 450°F (232°C) Low - 450°F (232°C)	30 à 45 minutes 30 à 50 minutes
Saucisse: Fraîche, crue	5	HI	Bien cuit - 6 à 8 minutes

Fonctionnement en mode Conservation au chaud

Le mode Warm vous permettra de conserver les plats cuisinés chauds, à la température de service. Commencez toujours avec un plat chaud. N'UTILISEZ pas ce mode pour faire chauffer des plats froids, sauf pour faire chauffer des craquelins, des chips et des céréales sèches. Les plats, assiettes et tasses de service peuvent être conservés tièdes grâce à ce mode. N'utilisez pas le mode WARM pour faire cuire des aliments.

En mode WARM, les températures vont de 140 °F (60 °C) pour la plus basse (LOW) à 210 °F (99 °C) pour la plus élevée (HIGH).

- Les aliments doivent être à la température de service (supérieures à 140 °F [60°C]) avant d'être placés dans le four.
- Les aliments peuvent être maintenus au chaud dans leurs récipients de cuisson ou transférés dans un plat de service résistant à la chaleur.
- Vous pouvez utiliser des feuilles d'aluminium pour couvrir les aliments.
- N'utilisez que des plats résistants à la chaleur.
- Utilisez un thermomètre à viande portable pour vérifier les températures internes. Consultez la page 26 concernant les règles de salubrité alimentaire.
- ATTENTION : Les récipients en plastique ou les emballages en plastique peuvent fondre lorsqu'ils sont en contact direct avec les parois du four ou la base du four.

- Lorsque vous maintenez un aliment chaud, laissez au four le temps de préchauffer avant d'enfourner le plat. Les températures du four peuvent être identifiées comme suit :
140°F (60°C) = Basse • 170°F (77°C) = Moyenne
• 210°F (99 °C) = Élevée

Pour régler le mode Conservation au chaud :

- 1. Pour les fours doubles, sélectionner four supérieur ou four inférieur.**
- 2. Sélectionnez WARM.**
La température est automatiquement réglée sur 170 °F (77 °C) ou MED (Moyenne).
Message affiché à l'écran :
SELECT WARM TEMPERATURE THEN TOUCH START
(SÉLECTIONNEZ LA TEMPÉRATURE PUIS APPUYEZ SUR START)
- 3. Pour modifier la température de 170 °F (77 °C),** sélectionnez une autre température immédiatement avant de lancer la cuisson.
- 4. Sélectionnez START.**
L'affichage de la température passe de la température réglée à la température réelle, en commençant par 100 °F. La température réelle augmente par paliers de 5 °F.
- 5. Pour mettre ce mode hors fonction, sélectionnez OVEN OFF.**

Fonctionnement en mode Levage

- Le levage est le fait de lever par la fermentation.
- Placez l'aliment dans le four avant de sélectionner ce mode.
- La température de levage est automatiquement réglée sur 100 °F (38 °C).
- Utilisez la hauteur de grille qui s'adapte le mieux à la taille de votre plat.
- Couvrez légèrement le plat.
- Laissez la porte du four fermée et utilisez la lumière du four pour vérifier la levée du plat.
- Utilisez comme rappel la MINUTERIE 1 ou la MINUTERIE 2.

Pour régler le mode Levage :

- 1. Pour les fours doubles, sélectionner four supérieur ou four inférieur.**
- 2. Sélectionnez PROOF.**
Message affiché à l'écran :
PROOF MODE SELECTED TOUCH START (MODE
(LEVAGE SÉLECTIONNÉ, APPUYEZ SUR START)
- 3. Sélectionnez START.**
Le four est préchauffé lorsqu'une bip se fait entendre. La mention PREHEAT disparaît de l'écran.
- 4. Pour terminer ce mode, sélectionnez OVEN OFF.**

Fonctionnement en mode Déshydrater

- Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode déshydrater.
- Utilisez des écrans de séchage (non fournis avec le four).
- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles en même temps.
- Placez l'aliment dans le four avant de sélectionner ce mode.
- La température de levage est automatiquement réglée sur 140 °F (60 °C)
- Certains aliments ont besoin d'au moins 14 à 15 heures pour se déshydrater complètement.
- Ce mode peut être utilisé pour les fruits, les légumes, les herbes et les viandes.

Pour régler le mode Déshydrater :

- 1. Pour les fours doubles, sélectionner four supérieur ou four inférieur.**
- 2. Sélectionnez DEHYDRATE.**
Message scrolls in display :
DEHYDRATE MODE SELECTED - TOUCH START
(MODE DÉSHYDRATER SÉLECTIONNÉ – APPUYEZ SUR START)
- 3. Sélectionnez START.**
Le four est préchauffé lorsqu'une bip se fait entendre. La mention PREHEAT disparaît de l'écran.
- 4. Pour mettre ce mode hors fonction, sélectionnez OVEN OFF.**

Fonctionnement en cuisson programmée

- Dans les modèles de four doubles, les deux fours peuvent être réglés indépendamment l'un de l'autre pour fonctionner en mode programmé.
- Assurez-vous que l'horloge affiche bien la bonne heure.
- Le mode programmé éteint automatiquement le four à la fin du temps de cuisson.
- La fonction Cuisson programmée retarde le temps de cuisson. Le four est réglé pour fonctionner pendant une durée déterminée. L'aliment est placé dans le four, la cuisson commence à l'heure programmée et le four s'éteint automatiquement.
- La fonction Cuisson programmée fonctionne avec les modes suivants: Cuisson, Convection et Cuisson par convection.
- Pour une meilleure salubrité alimentaire, il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson programmée pour faire rôtir des aliments (mode Rôtissage ou Rôtissage par convection).
- La cuisson retardée n'est pas conseillée pour les aliments qui doivent lever après avoir été mélangés, comme par exemple les soufflés, les pains rapides, les pains à la levure, les gâteaux, etc.
- Extrayez le plat du four immédiatement après la fin du temps de cuisson pour ne pas les faire trop cuire. Les aliments laissés dans le four continuent à cuire à cause de la chaleur résiduelle du four.

Pour régler le mode programmé :

Dans cet exemple l'heure est 3:00.


1. Pour les fours doubles, sélectionnez four supérieur ou four inférieur.

2. Sélectionnez BAKE, CONVECTION ou CONVECTION BAKE.

Message affiché à l'écran. →

(Sélectionnez la température de cuisson puis appuyez sur Start)

Appuyez sur
BAKE
ou
CONVECTION
ou
Convection Bake

350⁰  **2:59**

UPPER

SELECT BAKE TEMPERATURE
THEN TOUCH START

3. Immédiatement après la mise en fonction, sélectionnez le nombre d'heures et de minutes pendant lesquelles le four sera allumé. Par exemple 3,0 signifie 30 minutes.

Appuyez sur
COOK TIME
3 0


350⁰ 

UPPER
COOK TIME

4. Sélectionnez START.

Le four s'allume et commence à chauffer jusqu'à la température sélectionnée pendant le nombre d'heures et de minutes souhaitées. L'horloge calcule automatiquement l'heure à laquelle la cuisson s'arrêtera. Dans cet exemple, le four s'arrêtera à 3:30 après 30 minutes de cuisson.

Appuyez sur
START

100⁰ / 350⁰  **3:00**

PREHEAT
UPPER
COOK TIME :30
STOP TIME 3:30

BAKE

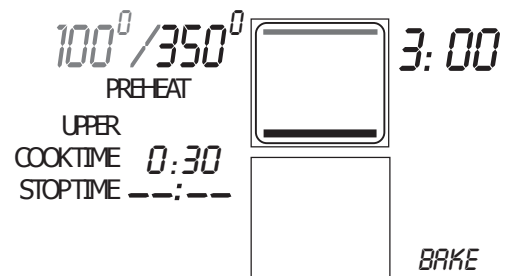
Fonctionnement en cuisson programmée (suite)

Pour retarder la mise en fonction du mode programmé:

Dans cet exemple l'heure est 3:00.

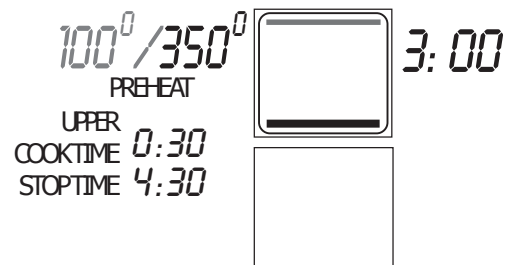
- Exécutez les opérations 1, 2 et 3 indiquées en page précédente.** Immédiatement après avoir sélectionné le nombre d'heures/minutes de cuisson, sélectionnez Stop Time (heure d'arrêt).

Appuyez sur
**STOP
TIME**



- Sélectionnez l'heure à laquelle le four arrêtera la cuisson et s'éteindra automatiquement.** Dans cet exemple, le four s'arrêtera à 16 h 30 après 30 minutes de cuisson.

Appuyez sur
4 3 0



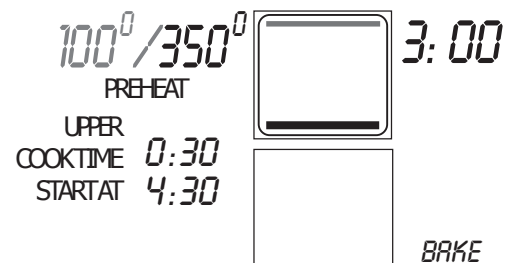
Message affiché à l'écran. →
(entrer heure d'arrêt)

ENTER STOP TIME

3. Sélectionnez START.

Le four s'allume et commence à chauffer jusqu'à la température sélectionnée pendant le nombre d'heures et de minutes souhaitées. L'horloge calcule automatiquement l'heure à laquelle la cuisson démarre et s'arrête.

Appuyez sur
START



Règles de salubrité alimentaire

Règles relatives à la température de service des aliments du FSIS (USDA Food Safety & Inspection Service)

140°F (60°C)

- Jambon, précuit (à réchauffer)

145°F (63°C)

- Bœuf frais, veau, agneau (mi-saignant)

160°F (71°C)

- Viande et préparations à base de viandes mélangées (bœuf, porc, veau, agneau)
- Bœuf frais, veau, agneau (moyen)
- Porc frais (moyen)
- Jambon frais (gros)
- Plats à base d'œufs

165°F (74°C)

- Viande et préparations à base de viandes mélangées (dinde, poulet)
- Farce (cuisinée seule ou dans la volaille)
- Restes et ragoûts

170°F (77°C)

- Bœuf frais, veau, agneau (bien cuits)
- Poitrines de volaille
- Porc frais (bien cuit)

180°F (82°C)

- Poulet et dinde (entiers)
- Volaille (cuisses et ailes)
- Canard et oie

REMARQUE : Les œufs préparés seuls, non inclus dans une recette, doivent être cuits jusqu'à ce que le jaune et le blanc d'œuf soient fermes.

Réglage du mode Sabbat

- Ce mode de cuisson est adapté aux règles du Sabbat, et respecte les obligations de « repos » appliquées en période de Sabbat.
- Le mode BAKE est le seul mode de cuisson qui peut être utilisé en mode Sabbat.
- Le Mode Sabbat peut être réglé pour un four ou pour les deux. Pour régler les deux fours en même temps, allumez les deux fours. Puis appuyez sur la touche TIMER 1 OFF et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes.

Pour régler le mode Sabbat:

- 1. Appuyez sur OVEN OFF pour annuler tous les modes.**
- 2. Pour les fours doubles, sélectionner four supérieur ou four inférieur.**
Message affiché à l'écran. →
(Four supérieur sélectionné)

Vous verrez

UPPER OVEN SELECTED

- 3 Sélectionnez le mode BAKE et la température.** Modifiez la température du four au besoin. Voir Page 14.
Message affiché à l'écran. →
(Sélectionnez la température de cuisson puis appuyez sur Start)

Appuyez sur
Bake



- 4. Sélectionnez START.**

Appuyez sur
Start

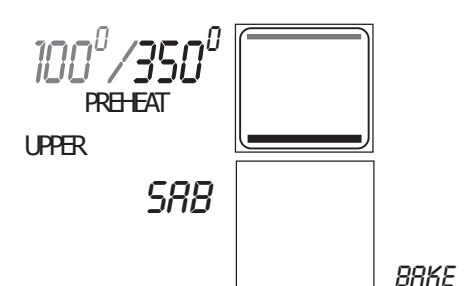


- 5. Sélectionnez la mise en fonction ou hors fonction de l'éclairage.** Pour laisser les lumières éteintes, n'appuyez pas sur cette touche.
 - Les lumières resteront allumées ou éteintes comme elles auront été réglées précédemment, si la porte est fermée ou ouverte.
 - Le four restera allumé tant que cette fonction ne sera pas désactivée.

Appuyez sur
LIGHTS

- 6. Pour activer le mode Sabbat,** appuyez sur la touche **TIMER OFF** pendant 5 secondes.
 - Le mot « **SAB** » s'affiche.
 - La mention « **PREHEAT** » s'affiche jusqu'à ce que le four atteigne la température voulue.
 - Toutes les touches seront désactivées, sauf celle **OVEN OFF**. Aucun signal ne retentira.
 - Lorsque le symbole de chauffage rouge apparaît à l'écran, l'élément de chauffage fonctionne. L'ouverture de la porte à ce moment n'entraînera pas l'activation de l'élément de chauffage, car il est déjà en marche.

Appuyez sur
TIMER I OFF



- 7. Pour annuler ou mettre le mode Sabbat hors fonction :**

- Appuyez sur **OVEN OFF**.
- Éteignez la lumière si vous l'avez réglée pour rester allumée à L'étape 5.

Autonettoyage du four

Votre nouveau four dispose d'une fonction d'autonettoyage pyrolitique. Lorsqu'il est en mode Nettoyage, le four atteint une température qui brûle les restes d'aliments.

- La fonction de sécurité permet de bloquer la porte du four pendant l'autonettoyage pour vous protéger des températures élevées. N'essayez pas d'ouvrir le four en mode Autonettoyage.
- Il n'est possible de nettoyer automatiquement qu'un four à la fois. Le second four ne peut pas être utilisé pendant que le premier est en mode d'autonettoyage.
- Il est courant de voir de la fumée et/ou une flamme occasionnelle pendant le cycle de nettoyage, en fonction du contenu et de la quantité de déchets restants dans le four. Si la flamme persiste, éteignez le four et laissez-le refroidir avant d'ouvrir la porte pour essuyer les débris alimentaires en excès.
- La lumière du four ne s'allume pas lorsque le four est en cycle de nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage de fours vendus dans le commerce; ils pourraient endommager les garnitures ou les pièces de votre four.

REMARQUE : En raison des températures élevées utilisées pour l'autonettoyage, la cavité du four peut présenter de fines lignes ou une rugosité de surface. Ceci est une circonstance normale et ne nuit en rien à la performance de cuisson ou de nettoyage du four.

Avant de commencer l'autonettoyage

1. Nettoyez à la main le bord de la porte du four, le hublot, la partie avant du four et les bords de la cavité du four (zones ombrées ci-dessous). Ces parties ne chauffent pas assez pendant le cycle de nettoyage

pour pouvoir éliminer les débris. Utilisez une éponge savonneuse ou un grattoir en plastique ou un tampon S.O.S®. **NE FROTTEZ PAS LE JOINT.**

2. Essuyez les éclaboussures importantes et la graisse avec des serviettes en papier.
3. Enlevez la lèchefrite, tous les ustensiles et les accessoires de cuisson.
4. **Enlevez les grilles du four.** Si les grilles sont conservées dans le four pendant l'autonettoyage, elles perdent leur fini brillant et deviennent grises et sans éclat. Consultez les consignes d'entretien et de nettoyage en Page 31.
REMARQUE : La grille extensible (modèles de four C) doit être extraite avant de commencer le mode d'autonettoyage. La grille peut devenir inutilisable si elle est laissée en place pendant l'autonettoyage.
5. Assurez-vous que la lumière est bien éteinte au tableau de commandes et que la protection en verre de l'ampoule est bien en place, voir Page 33.
6. Le dégagement de chaleur et les odeurs sont normales pendant le cycle d'autonettoyage. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée.

Après l'autonettoyage

À la fin du cycle de autonettoyage, de la cendre grise reste dans le four. La quantité de cendre dépend de la quantité de débris restés dans le four avant le nettoyage. Ces débris s'enlèvent facilement, lorsque le four est froid, à l'aide d'une éponge humide ou d'un chiffon. Si les grilles ne glissent pas facilement après le nettoyage, frottez doucement les glissières latérales à l'huile végétale. Essuyez l'huile en excès.

IMPORTANT : Assurez-vous que vous avez bien laissé le hublot intérieur de la porte du four refroidir complètement avant d'essuyer les cendres résiduelles après le nettoyage.

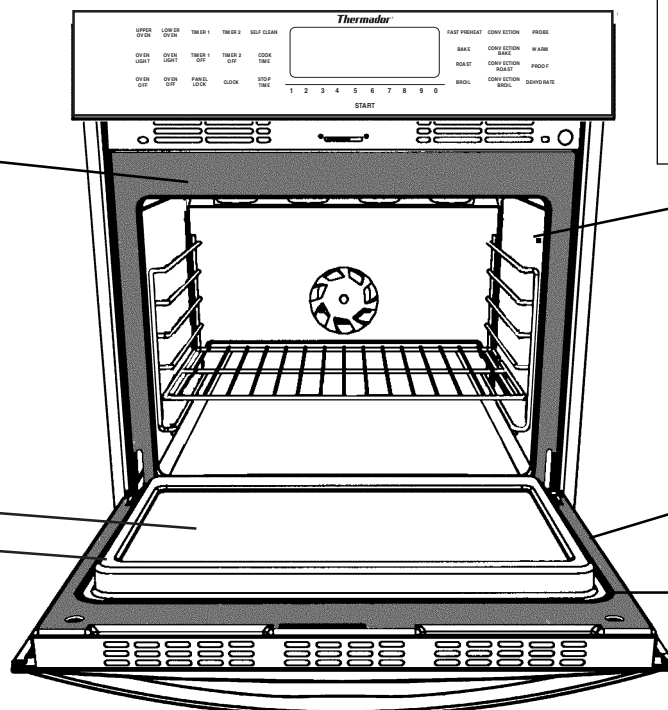
Nettoyez le panneau avant à la main.

Nettoyez le hublot et le cadre à la main.

Nettoyez à la main une surface de 1 1/2 po (3 cm) environ entre le support de la grille et l'avant de la cavité du four.

Nettoyez à la main la porte et la zone à l'extérieur du bord du joint extérieur.

NE NETTOYEZ PAS le joint à la main.



Fonctionnement en mode Autonettoyage

- Vous ne pouvez nettoyer automatiquement qu'un four à la fois.
- La lumière du four ne fonctionne pas pendant ce mode.
- Assurez-vous que l'horloge affiche bien la bonne heure.
- L'autonettoyage dure trois heures.
- Le mode s'arrête automatiquement à la fin du temps de nettoyage

Pour que le mode Autonettoyage se mette immédiatement en fonction:

1. Pour les fours doubles, sélectionner four supérieur ou four inférieur.

2. Sélectionnez SELF CLEAN.

Dans l'exemple, il est 5:00.

La durée de nettoyage en heures (3:00) s'affiche automatiquement.

Message affiché à l'écran. —>

(Enlevez toutes les grilles du four, entrez la durée de l'autonettoyage puis appuyez sur Start)

Appuyez sur
**SELF
CLEAN**

CLN 5:00
UPPER
COOKTIME 3:00



REMOVE ALL RACKS FROM OVEN
THEN ENTER SELF CLEAN TIME
THEN TOUCH START

Vous verrez

3. Pour modifier le réglage:

Pour modifier la durée, sélectionnez 2 heures en cas de souillures peu importantes ou 4 heures en cas de souillures très importantes immédiatement avant la mise en fonction.

Message affiché à l'écran. —>

(Entrez la durée du nettoyage automatique)

Appuyez sur
4 0 0

CLN 5:00
UPPER
COOKTIME 3:00




ENTER SELF CLEAN TIME

4. Sélectionnez START.

La porte se verrouille automatiquement. Lorsque le symbole de verrouillage s'affiche, la porte ne peut plus être ouverte. Confirmez que la porte est bien verrouillée et ne s'ouvrira pas avant la mise en fonction du mode d'autonettoyage. Si la porte ne se verrouille pas, appuyez sur OFF et ne faites pas fonctionner l'autonettoyage; composez le 1 800 735-4328 pour le faire réparer le four (voir page 34 concernant les réparations). Si la porte est ouverte lorsque ce mode est sélectionné, l'écran affiche « dor » pour vous rappeler que la porte doit être fermée avant le réglage du mode d'autonettoyage.

Appuyez sur
START

CLN 5:00
UPPER
COOKTIME 3:00
STOPTIME 9:00



SELF CLEAN

Fonctionnement en mode d'autonettoyage (suite)

Pour retarder la mise en fonction du mode d'autonettoyage :

1. Pour les fours doubles, sélectionner four supérieur ou four inférieur.

2. Sélectionnez SELF CLEAN.

La durée de nettoyage en heures (3 :00) s'affiche automatiquement. Si le nombre d'heures de nettoyage ne doit pas être modifié, réglez STOP TIME, l'heure d'arrêt.

Message affiché à l'écran. —>
(Enlevez toutes les grilles du four, entrez la durée de l'autonettoyage puis appuyez sur Start).

Appuyez sur
**SELF
CLEAN**

CLN 5:00
UPPER
COOKTIME 3:00



*REMOVE ALL RACKS FROM OVEN
THEN ENTER SELF CLEAN TIME
THEN TOUCH START*

Vous verrez

3. Sélectionnez STOP TIME.

Lorsque les mots STOP TIME (heure d'arrêt) clignotent, entrez l'heure. Le four affiche l'heure à laquelle le cycle de nettoyage doit s'arrêter.

Message affiché à l'écran. —>

Appuyez sur
**STOP
TIME**

Appuyez sur
1 1 0 0

CLN 5:00
UPPER
COOKTIME 3:00
STOPTIME 8:00



ENTER STOP TIME

4. Sélectionnez START.

Appuyez sur
Start

 *CLN* 5:00
UPPER
COOKTIME 3:00
STOPTIME 8:00



SELF CLEAN

5. Pour annuler ou mettre le mode hors fonction après que le symbole « lock » (verrouillage) s'est affiché, sélectionnez OVEN OFF. Vous pouvez alors ouvrir la porte.

Garnitures du four/méthode de nettoyage

Le four dans son entier, **sauf le joint de four**, peut être nettoyé en toute sécurité avec une éponge savonneuse, rincé et séché. Si les souillures restent incrustées, suivez les conseils de nettoyage indiqués ci-dessus.

- Utilisez toujours le produit de nettoyage le plus doux possible pour faire ce travail.
- Nettoyez les garnitures en métal dans le sens du grain.
- Utilisez des éponges, des chiffons doux ou des serviettes en papier propres.
- Nettoyez soigneusement avec un minimum d'eau de telle sorte que l'eau ne s'écoule pas dans les encoches de la porte.
- Essayez d'éviter les traces d'eau.

Les produits de nettoyage recommandés ci-dessous sont fournis à titre indicatif et ne sont pas obligatoires.

Utilisez tous les produits selon les instructions fournies sur l'emballage.

Reportez-vous à l'illustration du four en page 6 pour identifier les pièces du four.

PIÈCE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Chromée - Grilles du four	Lavez avec de l'eau savonneuse chaude. Rincez soigneusement et séchez ou frottez doucement avec des produits tels que Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo®, des chiffons S.O.S.® de la façon indiquée. Les produits de nettoyage Easy Off® or Dow® Oven (pour fours froids) peuvent être utilisés, mais risquent de foncer ou de décolorer les pièces. Si les grilles sont nettoyées dans le four pendant le mode d'autonettoyage, elles perdront leur fini brillant et deviendront irrémédiablement gris métallisé. Enduire légèrement d'huile végétale les grilles afin qu'elles glissent mieux. La grille extensible (modèles de four C) doit être retirée du four avant la mise en fonction du mode d'autonettoyage.
Joint en fibre de verre - Joint de la porte	NE NETTOYEZ PAS LE JOINT À LA MAIN.
Verre - Tableau de commandes - Porte avant	Vaporisez du produit nettoyant Windex® ou Glass Plus® d'abord sur un chiffon, puis essuyez pour nettoyer. Utilisez les produits nettoyants Fantastik® ou Formula 409® pour éliminer les projections de graisse.
Peintes*	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquez d'abord un produit nettoyant tel que Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge propre ou une serviette en papier et essuyez pour nettoyer. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre et des éponges en laine de verre.
Porcelaine - Panneau avant du four - Cavité du four - Lèchefrite et la grille	Essuyez immédiatement les projections acides comme les jus de fruit, le lait et les tomates à l'aide d'une serviette sèche. N'utilisez pas d'éponge ou de serviette humide sur la porcelaine chaude. Lorsque le four est froid, nettoyez à l'aide d'eau savonneuse ou appliquez un produit nettoyant tel que bon-Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincez et séchez. Pour les taches persistantes, utilisez des tampons Brillo® ou S.O.S.®. Il est normal que la porcelaine se craquèle (fines lignes) avec l'âge en raison de l'exposition à la chaleur et aux souillures alimentaires.
Verre réfléchissant - Fenêtre intérieure de la porte	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un grattoir en plastique. Les taches résistantes peuvent être nettoyées avec du vinaigre, du Windex®, de l'ammoniaque ou du Bon-Ami®. N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS HAUTEMENT ABRASIFS.
Acier inoxydable - Tableau de commandes - Porte avant	Essuyez ou frottez toujours dans le sens du grain. Nettoyez à l'aide d'une éponge savonneuse; rincez et séchez. Il est également possible d'essuyer ces surfaces à l'aide d'un produit nettoyant tel que Fantastik® ou Formula 409® pulvérisé sur une serviette en papier. Protégez et polissez ces surfaces à l'aide de produits à polir tels que Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlevez les traces d'eau avec un chiffon humidifié de vinaigre blanc. Utilisez des produits tels que Zud®, Cameo® ou Barkeeper's Friend® pour éliminer la décoloration due à la chaleur.
Sonde	Nettoyez la sonde à la main avec du détergent et de l'eau chaude. Rincez et séchez. Ne la faites pas tremper et ne la lavez pas en lave-vaisselle.

* Le cadre de la porte, la garniture latérale, la garniture du tableau de commandes, les orifices de refroidissement, la poignée de la porte, les orifices de refroidissement de la porte, les capuchons de l'extrémité de la porte.

Entretien à faire soi-même

Démontage de la porte du four

La porte du (des) four(s) peut être soulevée pour que vous puissiez nettoyer les zones difficiles d'accès à l'intérieur du four.



ATTENTION

PROCÉDEZ AVEC DÉLICATESSE LORSQUE VOUS DÉMONTÉZ LA(LES) PORTE(S) CAR ELLES SONT TRÈS LOURDES.

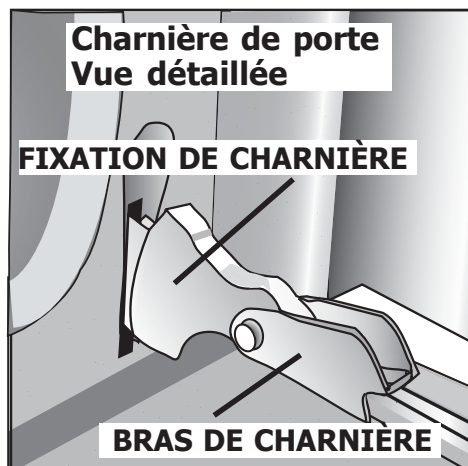
- Assurez-vous que le four est bien froid et que l'alimentation électrique a été coupée avant de démonter la porte. Le non-respect de cette précaution peut entraîner une électrocution ou des brûlures.
- **Les portes du four sont lourdes et fragiles. Démontez ou replacez la porte à deux mains.**
- **Ne saisissez que les bords de la porte du four lorsque vous la démontez ou que vous la remettez en place.**
- **Agrippez fermement la porte du four pour éviter toute blessure corporelle ou tout endommagement du produit.**
- **Lorsque la porte est démontée, ne relâchez jamais les leviers et n'essayez jamais de fermer les charnières. Sans le poids de la porte, les puissants ressorts referment les charnières avec force.**

Pour démonter la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez la fixation en U au-dessus du crochet de chacune des charnières en position de verrouillage (voir le schéma ci-dessous). Cette précaution empêchera la charnière de se refermer lorsque la porte sera démontée.
3. Agrippez la porte par ses côtés inférieurs. Soulevez la partie avant de la porte de quelques centimètres (les ressorts résistent un peu car la charnière a été bloquée). Lorsque la partie avant de la porte est assez haute, vous pouvez soulever les charnières pour nettoyer les dents.
4. Extrayez les charnières des encoches sur le panneau avant du four.

Pour remettre la porte du four en place :

1. Saisissez les côtés de la porte au centre et insérez les extrémités des charnières dans les encoches du panneau avant du four aussi loin que possible (voir schéma ci-dessous).
2. Lorsque la porte est complètement ouverte, abaissez les deux fixations de verrouillage.
3. Soulevez la porte du four et assurez-vous qu'elle est ajustée de manière uniforme des deux côtés avant.
4. Fermez et ouvrez doucement la porte pour vous assurer qu'elle est bien en place.
5. La porte doit être droite et bien centrée.



Entretien à faire soi-même

Remplacer la lumière du four

ATTENTION:

Pour éviter tout risque de blessure:

- Avant de remplacer l'ampoule, assurez-vous que le courant électrique a été coupé au disjoncteur.
- Les ampoules halogènes deviennent instantanément **CHAUDES** lorsqu'elles sont **ALLUMÉES**.
- Assurez-vous que le four et l'ampoule sont bien froids.
- **Ne faites pas fonctionner le four à moins que la protection de l'ampoule ne soit bien placée.**

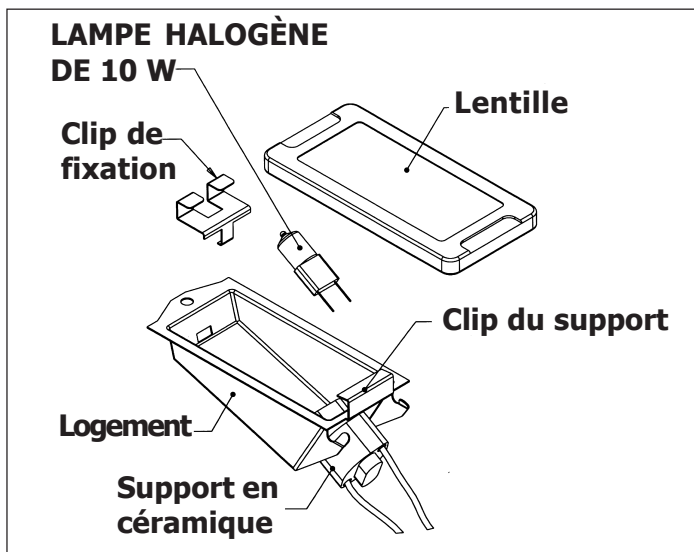
ATTENTION : Si le couvercle de l'ampoule est endommagé ou cassé, n'utilisez pas le four avant de l'avoir remplacé.

Les lumières du four sont situées **sur la paroi supérieure** du four. Elles sont équipées d'une lentille de protection amovible et d'une ampoule halogène. Le logement de la prise en céramique ne peut être démonté par l'utilisateur.

Ne remplacez l'ampoule qu'avec une ampoule halogène de 12 volts, 10 watts.

Pour remplacer une ampoule halogène:

1. Coupez l'alimentation du four au disjoncteur.
2. Enlevez les grilles du four.
3. Faites glisser le bout d'un couteau de table entre le clip de fixation et la lentille en verre.
4. Tenez la lentille entre deux doigts le long du bord inférieur pour l'empêcher de tomber en bas du four.
5. Faites doucement tourner la lame du couteau pour desserrer la lentille en verre.
6. Enlevez la lentille en verre et le clip de fixation.
7. Pour démonter l'ampoule, saisissez-la et faites-la glisser vers l'avant jusqu'à ce que les deux broches sortent du support en céramique.
8. Ne touchez pas le verre de la nouvelle ampoule de rechange avec vos doigts car elle brûlerait à la première utilisation. Prenez l'ampoule de rechange avec une serviette en papier propre,



broches vers le bas. Placez les deux broches dans le support en céramique, en appuyant doucement jusqu'à ce qu'elles reposent complètement dans la base en céramique.

9. Appuyez pour faire pénétrer l'ampoule dans son logement.
10. Placez le clip de fixation sur la lentille.
11. Faites glisser la lentille de protection dans le clip de support et enfoncez l'autre extrémité jusqu'à ce que le clip entre bien dans son logement.
12. Rallumez le disjoncteur.

Réglage de l'horloge en format 24 heures

Le four a été réglé avec une horloge en format 12 heures.

Pour passer en format 24 heures, procédez comme suit:

1. Éteignez les deux fours.
2. Appuyez sur START et sur la touche CLOCK en même temps.
3. 12H s'affiche dans la fenêtre de l'horloge; relâchez les deux touches.
4. Appuyez sur CLOCK et 24H remplace 12H. Ces deux paramètres sont affichés en alternance lorsque la touche CLOCK est enfoncée.
5. Pour confirmer les modifications, appuyez sur START.

Entretien à faire soi-même

Fahrenheit à Celsius

Le four a été réglé pour indiquer les températures en degrés Fahrenheit.

Pour passer en degrés Celsius, procédez comme suit :

1. Éteignez les deux fours.
2. Appuyez sur la touche START et maintenez-la enfoncée puis appuyez sur la touche CONVECTION en même temps pendant trois secondes.
3. « F » s'affiche dans la fenêtre de température; relâchez les deux touches.
4. Appuyez sur CONVECTION; « C » remplace « F ». Ces paramètres sont affichés en alternance lorsque la touche CONVECTION est enfoncée.
5. Pour terminer les modifications, appuyez sur START.

Option de changement de tension

Le four a été réglé sur une tension de 240 V.C.A. Si votre alimentation domestique est de 208 V.C.A., la tension du four peut être modifiée pendant l'installation.

1. Éteignez les deux fours. Appuyez sur OVEN OFF pour chaque four.
2. Appuyez sur la touche START puis sur la touche SELF CLEAN en même temps pendant 3 secondes.
3. Le chiffre « 240 » s'affiche à l'écran. Relâchez les deux touches.
4. Appuyez sur la touche SELF CLEAN. Le chiffre « 240 » est remplacé par « 208 ». Ces deux paramètres s'affichent en alternance lorsque la touche SELF CLEAN est enfoncée.
5. Pour confirmer les modifications, appuyez sur START.

Étalonnage de la température du four

Le thermostat électronique a été préréglé sur 0 °F et conserve précisément ce paramètre. Si les plats gratinés sont trop clairs ou trop foncés à votre goût, vous pouvez augmenter ou réduire ce paramètre.

Pour modifier l'étalonnage de la température du four pour les fours simple ou supérieur.

1. Éteignez le(les) four(s).
2. Pour un four simple ou supérieur, appuyez sur la touche START et maintenez-la enfoncée puis appuyez sur la touche BAKE.
3. Le chiffre « 0 » (zéro) s'affiche dans la fenêtre de température; relâchez les deux touches.
4. Appuyez sur BAKE; la valeur 0 augmente par paliers de 5 degrés chaque fois que la touche est enfoncée. Le réglage maximum est de ± 35 °F. En degrés Celsius, ce paramètre est de ± 3 °C à 21 °C.
5. Pour confirmer les modifications, appuyez sur START.

Pour modifier l'étalonnage de la température du four pour les fours inférieurs des fours doubles.

1. Appuyez sur la touche ROAST au lieu de la touche BAKE.
2. Suivez les étapes 3 à 5 décrites ci-dessus.

REMARQUE : La plage de température disponible pour ce four est de 100 °F à 550 °F. Ceci s'applique à tous les modes de cuisson traditionnels. Un changement d'étalonnage n'a aucune incidence sur les modes de déshydratation, de levage ou de réchauffage.

Volume

Le volume du bip et les bips peuvent être réglés. Presser et maintenir la touche START et la touche PROBE pendant 3 secondes. Presser la touche PROBE de nouveau pour augmenter ou diminuer le volume; du niveau 1 à 3. Presser START pour régler la sélection volume.

Procédures à suivre pour faire réparer le four

Pour obtenir de l'information sur les centres de réparation agréés ou sur les pièces, veuillez composer le 1 800 735-4328.

Nous souhaitons que vous soyez satisfait de nos produits.

En cas de problème non résolu, merci d'écrire à Thermador Customer Support Call Center, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach CA, 92649, États-Unis ou de téléphoner au numéro 1-800-735-4328.

Veuillez indiquer le numéro du modèle, le numéro de série ainsi que la date d'achat et de mise en service.

Résolution des problèmes de cuisson

En modes BAKE, CONVECTION ou CONVECTION BAKE, vous pouvez obtenir des résultats peu satisfaisants pour de nombreuses raisons qui n'ont rien à voir avec un mauvais fonctionnement du four. Consultez les conseils indiqués ci-dessous concernant les causes des problèmes les plus courants. Étant donné que la taille, la forme et le matériau des ustensiles de cuisson influencent directement les résultats de la cuisson, la meilleure solution peut être de remplacer vos vieux ustensiles de cuisson qui ont foncé et se sont usés avec le temps. Consultez les conseils de cuisson concernant la position correcte de la grille et la durée de cuisson.

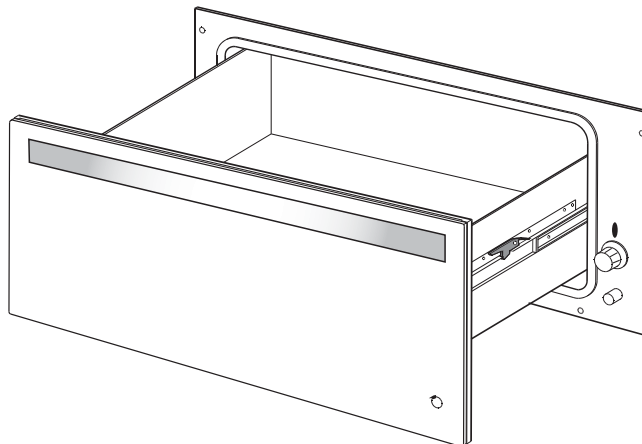
PROBLÈME DE CUISSON	CAUSE
Les aliments brunissent de manière non homogène	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'a pas été préchauffé • Une feuille d'aluminium se trouve sur la grille ou la sole du four • L'ustensile de cuisine est trop grand pour la recette • Les plats se touchent ou touchent les parois du four
Aliments trop grillés sur le dessus	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'a pas été préchauffé. • Utilisation de plats métalliques, en verre, foncés ou sombres • La grille n'est pas correctement positionnée • Les plats se touchent ou touchent les parois du four
Les aliments sèchent ou diminuent considérablement	<ul style="list-style-type: none"> • La température du four est trop élevée • La durée de cuisson est trop longue • La porte du four est ouverte trop fréquemment • Le plat est trop grand
Les aliments cuisent ou rôtissent trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> • La température du four est trop basse • Le four n'a pas été préchauffé • La porte du four est ouverte trop fréquemment • Les aliments sont hermétiquement scellés avec une feuille d'aluminium • Le plat est trop petit
Les pâtes des tartes ne brunissent pas au fond ou les pâtes sont mal cuites	<ul style="list-style-type: none"> • La durée de cuisson n'est pas assez longue • Utilisation de plats en acier brillant • La grille n'est pas correctement positionnée • La température du four est trop basse
Les gâteaux sont pâles, plats et peuvent ne pas être cuits à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none"> • La température du four est trop basse. • Le temps de cuisson est inadéquat • La cuisson a été vérifiée trop tôt • La porte du four est ouverte trop fréquemment • Le plat est trop grand
Gâteaux hauts au milieu avec des fissures en haut.	<ul style="list-style-type: none"> • La température de cuisson est trop élevée • La durée de cuisson est trop longue • Les plats se touchent ou touchent les parois du four • La grille n'est pas correctement positionnée • Le plat est trop petit
Les bords de la pâte des tartes sont trop cuits	<ul style="list-style-type: none"> • La température du four est trop élevée • Les bords de la pâte sont trop minces

Résolution des problèmes de fonctionnement

Avant de faire réparer le four, vérifiez les points suivants pour éviter toute dépense inutile.

PROBLÈME DU FOUR	MÉTHODE DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES
Tous les chiffres activés ne s'affichent pas à l'écran	Vous avez appuyé trop rapidement sur les numéros. Enlevez votre doigt de la touche numérique avant d'appuyer sur le chiffre suivant.
F suivi de 2 chiffres apparaît à l'écran	Appuyez sur OVEN OFF ou coupez le courant au disjoncteur, attendez 3 minutes et remettez-le. Si ce problème persiste, notez le numéro de code et appelez un réparateur agréé.
F-24 ou F-25 apparaît à l'écran	Ceci est provoqué par un contact étroit avec le tableau de commandes pendant plus de 60 secondes, comme lorsque quelqu'un s'appuie sur les commandes ou si des objets pendent devant les commandes. Voir ci-dessus pour corriger ce problème.
S A b apparaît à l'écran	Éteignez le four voulu en appuyant sur OVEN OFF .
Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner lorsque le four est éteint	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Assurez-vous que le four est alimenté en courant électrique. Voir le chapitre Horloge et minuterie en Pages 12 et 13.
Le four ne fonctionne pas	Assurez-vous que le four est alimenté en courant électrique. Vérifiez le disjoncteur ou la boîte de fusibles de votre domicile.
La lampe du four ne fonctionne pas	Remplacez ou remettez en place l'ampoule si elle est dévissée ou défectueuse. Voir Page 33. Ne touchez pas l'ampoule avec vos doigts pour ne pas risquer de la faire griller rapidement. La lumière du four ne fonctionne pas lorsque le mode d'autonettoyage est en marche.
La température du four est trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four doit être réglé. Voir Étalonnage de la température du four dans la section Entretien à faire soi-même, Page 34.
Le mode autonettoyage du four ne fonctionne pas	La température du four est trop élevée pour pouvoir lancer la fonction d'autonettoyage. Laissez le four refroidir à la température ambiante et reprogrammez le nettoyage. Assurez-vous que vous avez bien appuyé sur la touche Self Clean.
La porte du four ne se déverrouille pas	Laissez le four refroidir au-dessous de la température de verrouillage de la porte.
Le four n'est pas propre après le cycle de nettoyage	Les fours très sales peuvent avoir besoin d'un deuxième cycle d'autonettoyage ou d'un cycle plus long. Les débordements importants doivent être nettoyés avant la mise en fonction du cycle d'autonettoyage. Voir le chapitre Avant de commencer l'autonettoyage, Page 28.
Le four ne se verrouille pas en mode d'autonettoyage.	Ne lancez pas le mode d'autonettoyage. Faites réparer le four. Voir Page 34.

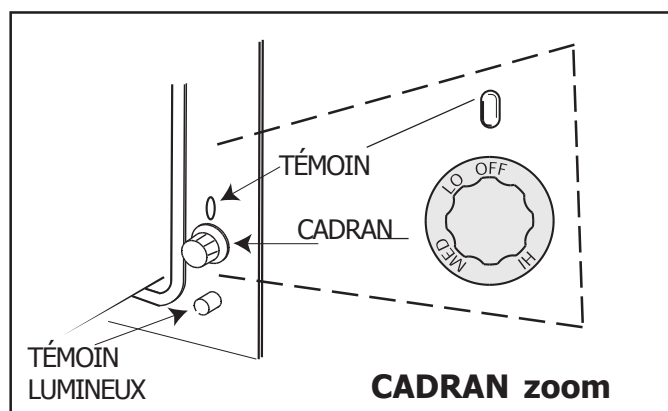
Consignes d'utilisation du tiroir chauffant



Consignes d'utilisation du tiroir chauffant Le tiroir chauffant gardera les aliments cuits et chauds à la température de service. Assurez-vous de toujours y placer de la nourriture chaude.

Ne l'utilisez PAS pour réchauffer des aliments froids autres que de la pâte à lever, des craquelins, des croustilles et des céréales sèches ou des assiettes et des plats.

CADRAN THERMOSTATIQUE/DE MISE EN FONCTION



Ouvrez le tiroir. Le cadran thermostatique se trouve du côté droit du cadre avant.

Le témoin lumineux

Le témoin lumineux se trouve sous le cadran thermostatique. Il s'allume lorsque le cadran est mis en fonction. Il reste allumé jusqu'à ce que le cadran soit remis à la position « OFF » (arrêt).

Ce témoin est visible lorsque le tiroir est fermé grâce à un orifice de visualisation qui se trouve sur la devanture du tiroir. Il sert à indiquer que le tiroir chauffant est allumé.

Sélecteur d'humidité

Les mentions « Moist » (humidité) et « Dry » (air sec) apparaissent sur le bord supérieur de la garniture du tiroir.

Pour garder les aliments humides, faire glisser le bouton à l'intérieur du tiroir vers la gauche (vers le mot « Moist » (humide)). Ceci ferme les événements et scelle l'humidité à l'intérieur du tiroir.

Le tiroir est complètement hermétique lorsque les événements sont fermés. Les aliments conservent alors leur chaleur et leur humidité. De la condensation peut se produire sur le pourtour intérieur du tiroir lorsque ce réglage est utilisé.

Pour garder les aliments croustillants, faire glisser le bouton vers la droite (vers le mot « dry » (sec)). Ceci ouvre les événements et permet à l'humidité de s'échapper. Ainsi, il est normal que de la condensation s'accumule sur les surfaces au-dessus du tiroir réchaud.

Ustensiles appropriés

Surface utilisable et formats des ustensiles

Intérieur du tiroir : 22 po x 21 po x 7 po (55 cm x 53 cm x 18 cm) (largeur x profondeur x hauteur)

Peut contenir ces ustensiles :

- Deux plats de Pyrex® de 9 po x 13 po (22 cm x 33 cm), d'une contenance de trois pintes (2,8 l), côte à côte
- Deux plats de Pyrex® de 9 1/2 po x 15 po (24 cm x 38 cm), d'une contenance de quatre pintes (3,8 l), côte à côte
- Plats de 10 1/2 po (26,7 cm), simples ou empilés
- Plats de 11 po (27,9 cm), simples ou empilés
- Grande pizza de 14 po (35,6 cm), dans une boîte

Tiroir chauffant

Utilisation du tiroir chauffant

1. Tournez le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite). Alignez un réglage du cadran avec l'indicateur faisant saillie. Le cadran doit être réglé à une position précise ou médiane.

LO = 140 oF à 160 oF (60 oC à 71 oC)

MED = 161 oF à 190 oF (71oC à 88 oC)

HI = 191 oF à 220 oF (88 oC à 105 oC)

2. Glissez le cadran de sélection d'humidité à la position « Moist » (humidité) ou « Dry » (air sec).
3. Utilisez un thermomètre à viande portatif pour vérifier les températures internes. Reportez-vous à la page 26 pour obtenir de l'information sur les règles de salubrité alimentaires.
4. Pour conserver la chaleur des aliments, assurez-vous de préchauffer le tiroir avant de l'utiliser.

LO (basse) = 15 minutes

MED (moyenne) = 25 minutes

HI (élevée) = 45 minutes

SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE ET DU TAUX D'HUMIDITÉ

Aliment	Temp	Sélecteur d'humidité
Bacon	HI	Dry
Bœuf, à point ou bien cuit	MED	Moist
Bœuf, saignant	LO	Moist
Pain, petits pains croûtés	MED	Dry
Pain, petits pains au lait, brioches	MED	Moist
Casseroles	MED	Moist
Céréales cuites	MED	Moist
Œufs	MED	Moist
Poissons, fruits de mer	MED	Moist
Aliments frits	HI	Dry
Fruits	MED	Moist
Jus de cuisson, sauces à la crème	MED	Moist
Jambon	MED	Moist
Agneau	MED	Moist
Crêpes, gaufres	HI	Moist
Tartes, une croûte	MED	Moist
Tartes, deux croûtes	MED	Dry
Pizzas	HI	Center
Porc	MED	Moist
Pommes de terre, cuites	HI	Center
Pommes de terre, en purée	MED	Moist
Volaille	HI	Moist
Légumes	MED	Moist

CONSEILS :

- Préchauffez sur une grille, le cas échéant.
- Il est possible de réchauffer un plat de service vide pendant que le four préchauffe.
- Du papier d'aluminium peut être utilisé pour couvrir les aliments. **Ne garnissez jamais le fond du tiroir de papier d'aluminium.**
- Si des aliments sont conservés au chaud en même temps que des plats de service sont réchauffés dans le tiroir, placez les plats de service sur une grille de refroidissement et les aliments au fond du tiroir.
- Les aliments conservés dans des plats en verre et en vitrocéramique résistant à la chaleur peut nécessiter un réglage plus chaud en comparaison aux ustensiles de cuisson en métal.
- Prévoyez un délai suffisant pour que la température à l'intérieur du tiroir se stabilise après y avoir ajouté des aliments ou vérifié la cuisson.



ATTENTION : Les contenants ou les pellicules de plastique peuvent fondre s'ils entrent en contact avec le tiroir ou un ustensile de cuisson chaud. Si de tels articles fondent dans le tiroir, il pourra être difficile de les enlever.

- Plusieurs types d'aliments peuvent être gardés au chaud en même temps. Réglez la température du tiroir en fonction de l'aliment qui requiert la température la plus élevée. Placez l'aliment nécessitant la température la plus élevée au fond du tiroir; placez l'aliment qui requiert moins de chaleur sur une grille de refroidissement ou un moule placé à l'envers.

Pour réchauffer des bols et des plats de service vides :

- Utilisez seulement des plats résistants à la chaleur.
- Utilisez une grille de refroidissement pour soulever l'ustensile et empêcher qu'il ne soit en contact direct avec le fond du tiroir.
- Réchauffez l'aliment en réglant la température en fonction de l'ustensile de cuisson utilisé.
- Vérifiez la température du plat durant le préchauffage pour vous assurer qu'elle est adéquate (ni trop froide, ni trop chaude).

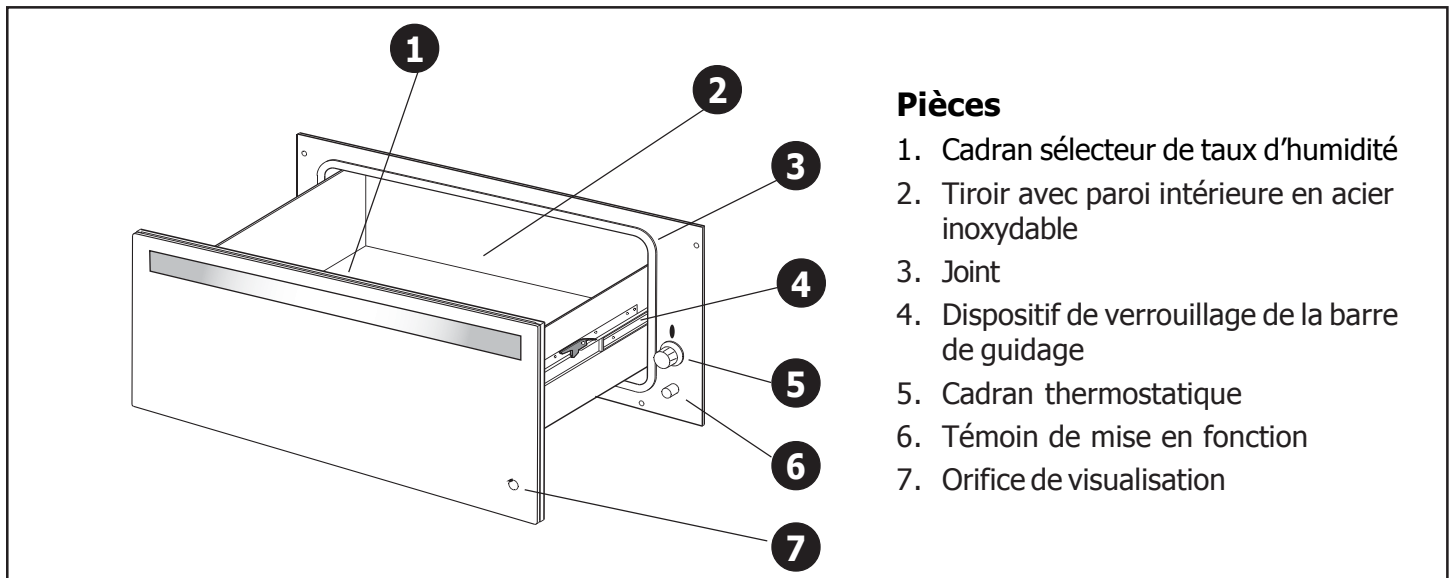
Pour faire lever de la pâte à pains :

- Utilisez une grille de refroidissement
- Préchauffez en plaçant le cadran sélecteur au réglage LO/MOIST.
- Huilez légèrement le dessus de la pâte dans un plat suffisamment grand pour contenir la pâte qui vous doubler de volume. Couvrez d'un chiffon propre.
- Vérifiez la hauteur de la pâte après 40 minutes. Laissez reposer plus de temps au besoin.

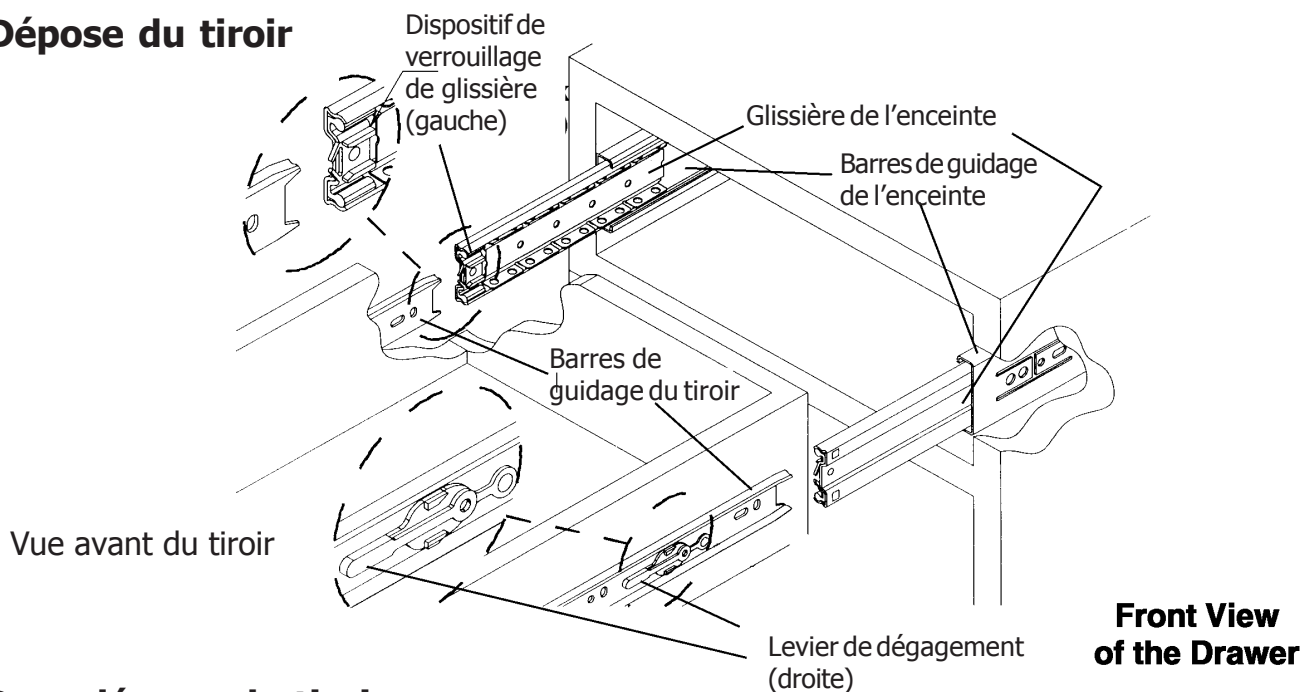
Pour rendre des aliments croustillants :

- Placez les aliments dans des plats ou des moules peu profonds.
- Préchauffez le tiroir au réglage LO/DRY. Vérifiez si les aliments sont croustillants après 45 minutes. Continuez le chauffage au besoin.

Pièces et dépose du tiroir chauffant



Dépose du tiroir



Pour déposer le tiroir :



ATTENTION : Ne retirez pas un tiroir chaud de l'enceinte du four. Assurez-vous qu'il est vide avant de procéder à sa dépose.

- Tirez le tiroir en position complètement ouverte.
- Soulevez le levier de dégagement de gauche tout en appuyant sur le levier de dégagement de droite.
- Tirez fermement sur le tiroir jusqu'à ce que ses deux barres de guidage soient complètement désolidarisées de la glissière intérieure de l'enceinte du four. Remplacez les barres de guidage à l'intérieur de l'enceinte pendant le nettoyage du tiroir.

Pour remplacer le tiroir :

- Assurez-vous que les barres de guidage sont insérées dans l'enceinte du four.
- Alignez les deux barres de guidage du tiroir avec les deux glissières de l'enceinte du four. Servez-vous du dispositif de verrouillage pour vous aider à remettre le tiroir en place.
- Fermez complètement le tiroir. Le dispositif de verrouillage de la glissière maintiendra le tiroir fermement en place.
- Tirez complètement le tiroir pour vous assurer que les deux dispositifs de verrouillage sont bien enclenchés.

Nettoyage et entretien du tiroir chauffant

Surface/matériau	Produits de nettoyage	Directives
Tiroir intérieur : Acier inoxydable poli	Taches occasionnées par l'eau calcaire et le tartre : vinaigre.	Appliquez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon. Rincez à l'eau claire et séchez. Peut être utilisé sur tous les finis.
Tiroir avant et cadre : Acier inoxydable brossé	Produits de nettoyage doux et polis : Savon, ammoniacal ou détergent et eau, produits à polir tels que Stainless Steel Magic® ou Shimmer®.	Nettoyez ou essuyez à l'aide d'un chiffon. Rincez à l'eau, puis séchez. Peuvent être utilisés sur des finis en acier inoxydable.
	Produits nettoyants légèrement abrasifs : Produits nettoyants pour l'acier inoxydable tels que Cameo Stainless Steel Cleaner®.	Appliquez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide. Frottez légèrement dans le sens du grain. Nettoyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, puis séchez la surface.
	<p>Veuillez noter que le chlore et les composés chlorés sont des substances corrosives même pour l'acier inoxydable (vérifiez les étiquettes pour connaître la composition des produits nettoyants). Il importe de rincer minutieusement et de sécher la surface nettoyée si un produit nettoyant à base de chlore est utilisé.</p>	
Panneau avant du tiroir : Verre trempé	Produits nettoyants pour verre ou fenêtre : Bon Ami®, Windex®, solution composée d'alcool à friction et d'eau ou de vinaigre et d'eau	Utilisez un chiffon de nettoyage sec, essuie-tout ou des journaux pour polir.
Cadran thermostatique : Plastique	Détergent et eau.	Démontez le cadran. Lavez-le, mais ne le faites pas tremper. Séchez, puis remettez-le en place.

Garantie du four encastré Thermador

Pour les modèles : SEM272 • SEMW272 • SEM302 • SEMW302

QUE COUVRE LA GARANTIE

Pendant un (1) an à compter de la date d'installation ou de la date de la première occupation d'un nouveau logement construit et précédemment non occupé, toute pièce qui ne fonctionnerait pas en usage domestique à cause d'un défaut de fabrication (par opposition à des défaillances provoquées par les actions ou omissions d'un tiers, tels qu'une mauvaise utilisation ou une utilisation abusive du consommateur, une installation incorrecte ou des dommages subis pendant le transport) sera réparée ou remplacée gratuitement. Il est indispensable pour ce faire que vous conserviez le reçu d'origine ou tout autre document prouvant la date d'installation/d'occupation. Thermador® pendra en charge toutes les pièces et la main-d'œuvre nécessaires à la réparation et au remplacement des pièces défectueuses, dans la limite du service fourni par un réparateur agréé pendant les heures de travail normales. La pièce ne sera remplacée que si la réparation s'avère raisonnablement impossible.

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

1. L'entretien ou les dommages causés par une personne ou une entreprise non habilitée, ou l'utilisation de pièces non autorisées.
2. Les dommages provoqués par une mauvaise utilisation ou une utilisation abusive de la part du consommateur, ou les dommages provoqués par les actions ou les omissions d'un tiers.
3. Les dommages résultat d'un accident, d'une transformation, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, du transport, d'une installation incorrecte (y compris toute installation non conforme aux normes électriques locales ou aux normes de plomberie), un stockage incorrect de l'appareil et tout dommage matériel qui n'est pas directement attribuable à un défaut de fabrication.
4. Les dommages causés par tout usage autre que l'usage domestique normal non industriel.
5. Les visites d'entretien pour :
 - vous apprendre à utiliser l'appareil.
 - corriger les problèmes d'installation (vous êtes le seul responsable de la fourniture de tous les câblages électriques nécessaires et les autres dispositifs de branchement, de l'installation au sol et de toutes les modifications (y compris sur les murs, le sol, au plafond, etc.) nécessaires pour l'installation.
 - réarmer les disjoncteurs ou remplacer les fusibles domestiques.

APPLICATIONS DE LA GARANTIE

Cette garantie s'applique aux appareils utilisés dans un environnement domestique normal; elle ne couvre pas une utilisation industrielle.

Cette garantie concerne les produits achetés et installés aux États-Unis (l'un des 50 États), dans le District de Columbia et au Canada. La garantie s'applique même si vous devez déménager pendant la période de garantie. Si l'appareil est vendu par l'acheteur d'origine pendant la période couverte par la garantie, le nouveau propriétaire continue d'être protégé jusqu'à l'expiration de la période de garantie applicable à l'acheteur d'origine.

LE FABRICANT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE ET SE DÉGAGE DE TOUTES RESPONSABILITÉS QUANT À D'ÉVENTUELS DOMMAGES ACCESSOIRES, INDIRECTS, SYM-BOLIQUES, CONSÉCUTIFS, PERTE COMMERCIALE OU DOMMAGES EXEMPLAIRES. LE FABRICANT SE DÉGAGE DE TOUTE RESPONSABILITÉ QUANT AUX GARANTIES OU REPRÉSENTATIONS, EXPLICITES OU IMPLICITES, INCLUANT SANS S'Y LIMITER, L'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER OU LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE.

Cette garantie limitée et la limitation des dommages peuvent être assujetties aux restrictions légales applicables. Cette garantie vous confère certains droits légaux auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'une juridiction à l'autre.

DONNÉES RELATIVES AU PRODUIT (POUR LA RÉPARATION ET L'ENTRETIEN)

L'étiquette de données du produit peut être visible à l'intérieur de la porte sur la garniture sur le côté droit de l'appareil. Reportez-vous au [paragraphe 12 de la Page 6](#). Vous pouvez dès à présent inscrire les renseignements nécessaires dans l'espace prévu ci-dessous. Veuillez conserver votre facture d'achat pour faire valider la garantie. Pour toute demande d'entretien, consultez la Page 34.

Numéro du modèle :
Numéro de série :
Date d'installation ou d'occupation :

Mensaje especial para nuestros clientes

Gracias por comprar un horno Thermador. Le recomendamos que lea todo este folleto antes de usar este nuevo artefacto.

Consulte el *Manual de cuidado y uso del horno microondas* para informarse sobre las instrucciones de uso y operación seguras.

Esperamos que la información de este manual le ayude a operar fácilmente el horno y a cuidarlo durante años de satisfacción.

No dude en contactarse con nosotros si tiene cualquier duda o comentario. Llámenos al 1-800-735-4328 o visítenos en nuestra página Web en **www.thermador.com**.

Nos puede escribir a:

Customer Support Call Center
Thermador
5551 McFadden Avenue
Huntington Beach, CA 92649

Siempre incluya el número de modelo y el número de serie en todas sus comunicaciones.

Atentamente,

Científicos de prueba de consumidores de artefactos de cocina
Thermador.

Contenidos

Instrucciones importantes de seguridad 2 - 4	Recomendaciones para asar a la parrilla por convección	23
Instrucciones de seguridad para el calentador de alimentos .. 4	Operación del modo de calentar	24
Descripción general de los modelos 5 - 6	Operación del modo de reposo	24
Descripción de los modelos	Operación del modo de deshidratar	24
Sección de convección	Operación de la cocción programada	25 - 26
descripción de las partes del horno	Pautas de seguridad de los alimentos	26
Operación del horno 7 - 27	Ajuste del modo del día	
Panel de control del horno	de descanso religioso	27
Interpretación del panel de control:	Cuidado y limpieza 28 - 31	
Vistas y sonidos	Limpieza automática del horno	28
Modos de calentamiento	Operación del modo de	
disponibles en cada horno	limpieza automática	29 - 30
Consejos generales	Acabados del horno:	
Rejillas del horno	método de limpieza	31
Ajuste del temporizador	Mantenimiento que puede	
Ajuste del reloj	hacer usted mismo 32 - 34	
Ajuste de las luces	Sacar la puerta del horno	32
Operación de precalentamiento rápido	Reemplazar la lámpara halógena	33
Operación del modo de hornear	Cambiar el reloj a 24 horas	33
Consejos para hornear	Cambiar de Fahrenheit a Celsius	34
Recomendaciones para hornear	Opción de cambio de voltaje	34
Operación del modo de convección	Graduar la temperatura del horno	34
Recomendaciones para la convección	Cambiar el Volumen	34
Operación del modo de	Cómo obtener servicio técnico	34
hornear por convección	Solución de problemas 35 - 36	
Recomendaciones para	Resolver problemas de horneado	35
hornear por convección	Resolver problemas de operación	36
Operación del modo de asar	Calentador de alimentos 37-40	
Recomendaciones para asar	Instrucciones de operación	37
Operación del modo de asar por	Calentador de alimentos	38
convección y del termómetro	Piezas y retiro del calentador de alimentos	39
Recomendaciones para	Cuidado y limpieza del calentador de alimentos	40
asar por convección	Garantía del horno empotrado Thermador41	
Operación del modo de asar a la parrilla y de asar a la parrilla	Garantía de los modelos	41
por convección	Registro de datos para el servicio técnico	41
Consejos para asar a la parrilla y de asar a la parrilla		
por convección		
Recomendaciones para asar a la parrilla		

Consulte

Manual de cuidado y uso del horno microondas **para informarse sobre las instrucciones de uso y operación seguras**

Precauciones que evitan la posible exposición a energía excesiva de microondas

- (a) No intente operar el horno microondas con la puerta abierta ya que esto puede causar una exposición nociva a la energía del aparato. Es importante que no anule ni fuerce los enclavamientos de seguridad.
- (b) No coloque objetos entre la cara frontal del horno microondas y la puerta ni permita que se acumulen residuos de tierra o limpiador en las superficies de sellado.
- (c) No opere el microondas si presenta daños. Es de particular importancia que la puerta del horno se encuentre cerrada adecuadamente y que no existan daños en:
 - (1) la puerta (acodada),
 - (2) bisagras y cerrojos (rotos o sueltos),
 - (3) los sellos de la puerta y superficies de sellado.
- (d) Nadie salvo el personal de servicio adecuadamente calificado puede ajustar o reparar el microondas.



Instrucciones importantes de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto.



ADVERTENCIA

Quando se lo cuida adecuadamente, el horno Thermador ha sido diseñado como un artefacto seguro y confiable. Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de usar este horno. Estas precauciones reducirán el peligro de quemaduras, descargas eléctricas, incendios y lesiones a las personas. Cuando se usan artefactos de cocina, se deben seguir las precauciones de seguridad básicas que incluyen:

- La instalación adecuada de este artefacto y su conexión a tierra por parte de un técnico calificado. Conectar este horno a un tomacorriente adecuadamente conectado a tierra. Consultar las “Instrucciones de conexión a tierra” en las Instrucciones de instalación.
 - El servicio para este artefacto sólo lo debe realizar un técnico calificado. Ponerse en contacto con el servicio técnico más cercano para la inspección, reparación o ajuste del horno.
 - No reparar ni reemplazar ninguna parte del horno a menos que se recomiende específicamente. Derivar el servicio a un centro de servicio técnico autorizado.
 - No operar este artefacto si no está funcionando adecuadamente o si se ha dañado, hasta que un técnico autorizado lo revise.
 - Instalar y ubicar este artefacto sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación.
 - Usar el horno de acuerdo a las especificaciones del fabricante. Contactarse con él si tiene cualquier pregunta.
 - No cubrir ni obstruir ninguna abertura de este artefacto.
 - Usar este artefacto sólo como se tiene contemplado y como se describe en este manual. No usar productos químicos corrosivos, vapor o productos que no sean alimentos en este artefacto. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar o cocinar. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio. Si se usan productos químicos corrosivos al calentar o limpiar se dañará el artefacto.
 - En caso de que su ropa o cabello se inflamen, **ARRÓJESE AL SUELO Y RUEDE INMEDIATAMENTE** para apagar las llamas.
- Este horno está diseñado sólo para uso residencial. No está aprobado para el uso en exteriores.
 - No permitir que los niños usen este artefacto, a menos que estén bajo la atenta supervisión de un adulto. Los niños y las mascotas no se deben dejar solos en el área donde se usa el artefacto. No permitir que los niños se sienten o se paren sobre ninguna parte de este horno.
 - No permitir que los niños usen este artefacto, a menos que estén bajo la atenta supervisión de un adulto. Los niños y las mascotas no se deben dejar solos en el área donde se usa el artefacto. No permitir que los niños se sienten o se paren sobre ninguna parte de este horno.

Para reducir el peligro de incendio en la cavidad del horno:

1. No guarde materiales inflamables dentro o cerca del horno.
2. No use agua en un fuego de grasa. Ahóguelo o use un extintor de polvo químico seco o de espuma.
3. Se recomienda enfáticamente que el extintor esté a mano junto a un artefacto de cocina y que sea claramente visible.
4. No cocine en exceso los alimentos. Manténgase bien atento al horno si le ha introducido papel, plástico u otros materiales combustibles.
5. No guarde cosas en el interior del horno. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni líquidos dentro del horno cuando no lo esté usando.
6. Si algún material dentro del horno se inflama, mantenga la puerta de éste cerrada. Apague el horno y desconecte el circuito en la caja del disyuntor.
7. No obstruya ninguna abertura de ventilación.
8. Asegúrese de que el ventilador del soplante funcione siempre que el horno esté operando. Si no lo hace, no use el horno. Llame a un centro de servicio técnico autorizado.
9. Nunca use al horno para temperar o calentar una habitación. Esto puede dañar las piezas del horno.
10. Para su seguridad personal, use ropa adecuada. Nunca se deben usar accesorios o prendas sueltas con mangas colgantes cuando se opera este artefacto.

Continúa en la página siguiente



Instrucciones importantes de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Si tiene el cabello largo, sujéteselo para que no esté suelto.
- Los elementos calefactores pueden estar calientes aun cuando estén de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.
- Mientras lo usa o luego de usarlo, no toque ni deje ropa u otros materiales inflamables en contacto con los elementos calefactores o con las superficies interiores del horno, hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.
- El contramarco en la parte superior y a los lados de la puerta del horno se puede calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Ábrala lentamente para dejar salir el aire caliente o el vapor antes de sacar o colocar la comida.
- No caliente recipientes de comida que no hayan sido abiertos. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente estalle, provocando lesiones.
- Coloque siempre las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío. Si se debe mover una rejilla mientras el horno está caliente, no deje que el toma ollas haga contacto con los elementos calefactores.
- Use sólo toma ollas secos. Los toma ollas húmedos pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los toma ollas toquen elementos que absorban calor. No use toallas ni telas gruesas.



ADVERTENCIA

La Ley ejecutiva para la seguridad del agua potable y los tóxicos de California exige a los negocios que adviertan a sus clientes de la posible exposición a sustancias que en el conocimiento del estado de California ocasionan cáncer o daño reproductivo.

La eliminación de suciedad durante la limpieza automática genera algunos subproductos que están en esta lista de sustancias.

Para reducir la exposición a estas sustancias opere siempre este horno de acuerdo con las instrucciones en este manual, y mantenga la habitación bien ventilada durante e inmediatamente después de la limpieza automática del horno.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA EL HORNO CON LIMPIEZA AUTOMÁTICA

- Confirme que la puerta se cierre y que no se abrirá una vez que se presione el botón START (INICIO). Confirme que aparezca el icono Door Lock (Puerta cerrada) Si la puerta no se cierra, presione OVEN OFF (APAGAR HORNO) y no ponga en marcha la limpieza automática. Llame al 800/735-4328 para obtener servicio técnico (consulte la Página 34 para la obtención de servicio).
- Nota: Durante un ciclo de limpieza automática normal y con tiempo retardado, la puerta se bloquea dentro de 25 a 30 segundos después de que se ha presionado START.
- No limpie la junta de la puerta. Es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no restregar, mover o sacar la junta de la puerta.
- No use limpiadores de hornos comerciales ni baños protectores de revestimientos de hornos de ningún tipo dentro o alrededor de ninguna pieza del horno.
- Limpie sólo las partes del horno indicadas en este manual.
- Antes de la limpieza automática del horno, **saque la fuente para asar, todas las rejillas, otros utensilios y los derrames blandos de excesos.**
- Escuche para verificar el funcionamiento del ventilador. De vez en cuando se debe escuchar el sonido del ventilador durante los ciclos de limpieza. Si no lo oye, llame al servicio técnico. Consulte la Página 34.

ACERCA DE LAS AVES

Las aves tienen un sistema respiratorio muy sensible. Mantenga a sus pájaros de mascota fuera de la cocina y de otras habitaciones donde las emanaciones de gases los pudieran alcanzar. Durante el modo de limpieza automática se liberan gases que podrían ser nocivos para las aves. También pueden ser perjudiciales otros gases de cocina, como los producidos al sobrecalentar margarinas o al cocinar aceites.

Instrucciones de seguridad para el calentador de alimentos

Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto.

ADVERTENCIA: El calentador de alimentos está diseñado para mantener los alimentos calientes. Nunca lo use para cocinar. Nunca lo use para temperar o calentar una habitación.

- No repare ni reemplace piezas del artefacto, a menos que se recomiende específicamente en este manual. El mantenimiento restante lo debe llevar a cabo un técnico calificado.
- No guarde materiales inflamables en el calentador.
- Tenga cuidado al abrir el calentador. Ábralo sólo un poco para dejar salir el aire caliente o el vapor antes de sacar o colocar la comida.
- No coloque alimentos en el calentador en recipientes cerrados. La presión se puede incrementar y hacer estallar el recipiente.
- No toque la superficie interior del calentador mientras esté en uso. El interior del calentador puede llegar a estar lo suficientemente caliente como para causar quemaduras. Use protectores térmicos o guantes para el horno al usar el calentador.
- No use papel de aluminio para forrar el calentador. El papel de aluminio es un excelente aislante del calor, y éste quedará atrapado bajo él. Esto entorpecerá el desempeño del calentador y podría dañar el acabado interior.

Descripción del modelo

Modelos SEM272

1 Temporizador, reloj y pantalla del horno de convección

2 Botones sensibles al tacto para el horno de convección

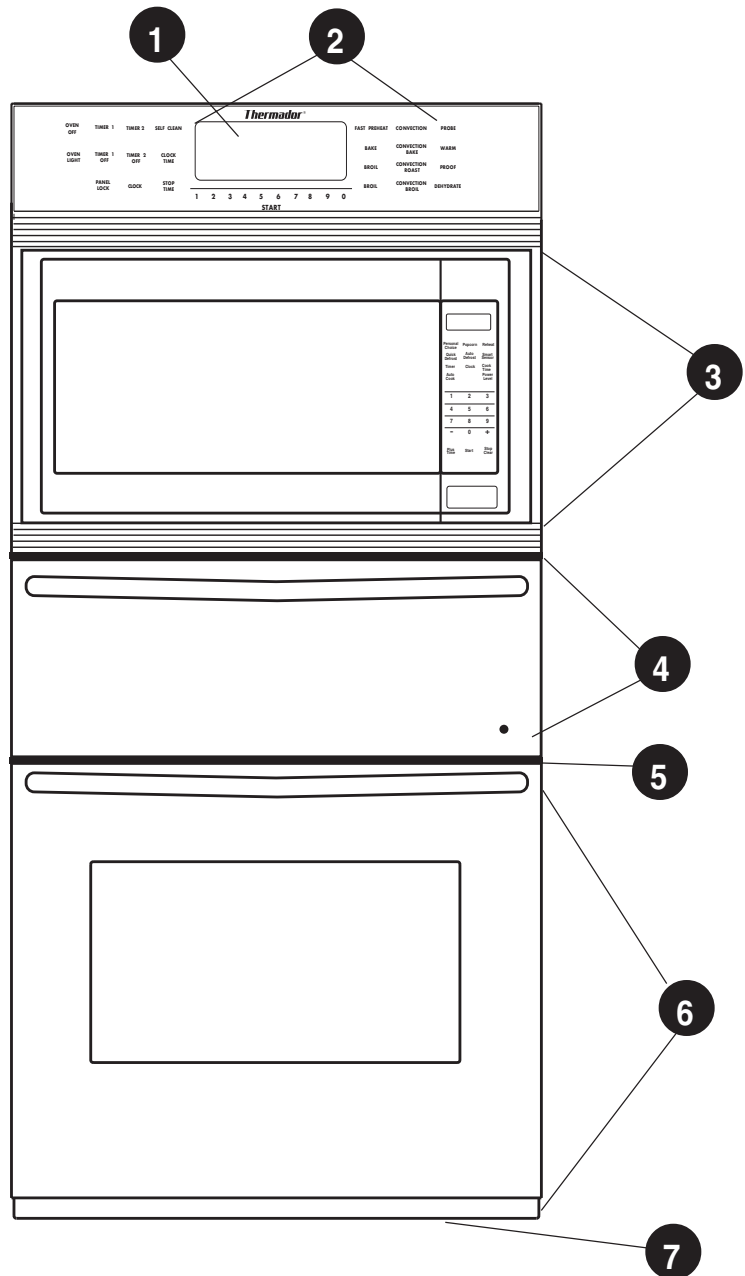
3 Sección Horno microondas Consulte el *Manual de cuidado y uso del horno microondas* para averiguar las instrucciones de uso y operación seguras.

4 Sección Calentador de alimentos (no incluido en el modelo SEM272).

5 Orificios de enfriamiento del horno

6 Sección Horno de convección

7 Orificios de escape del horno



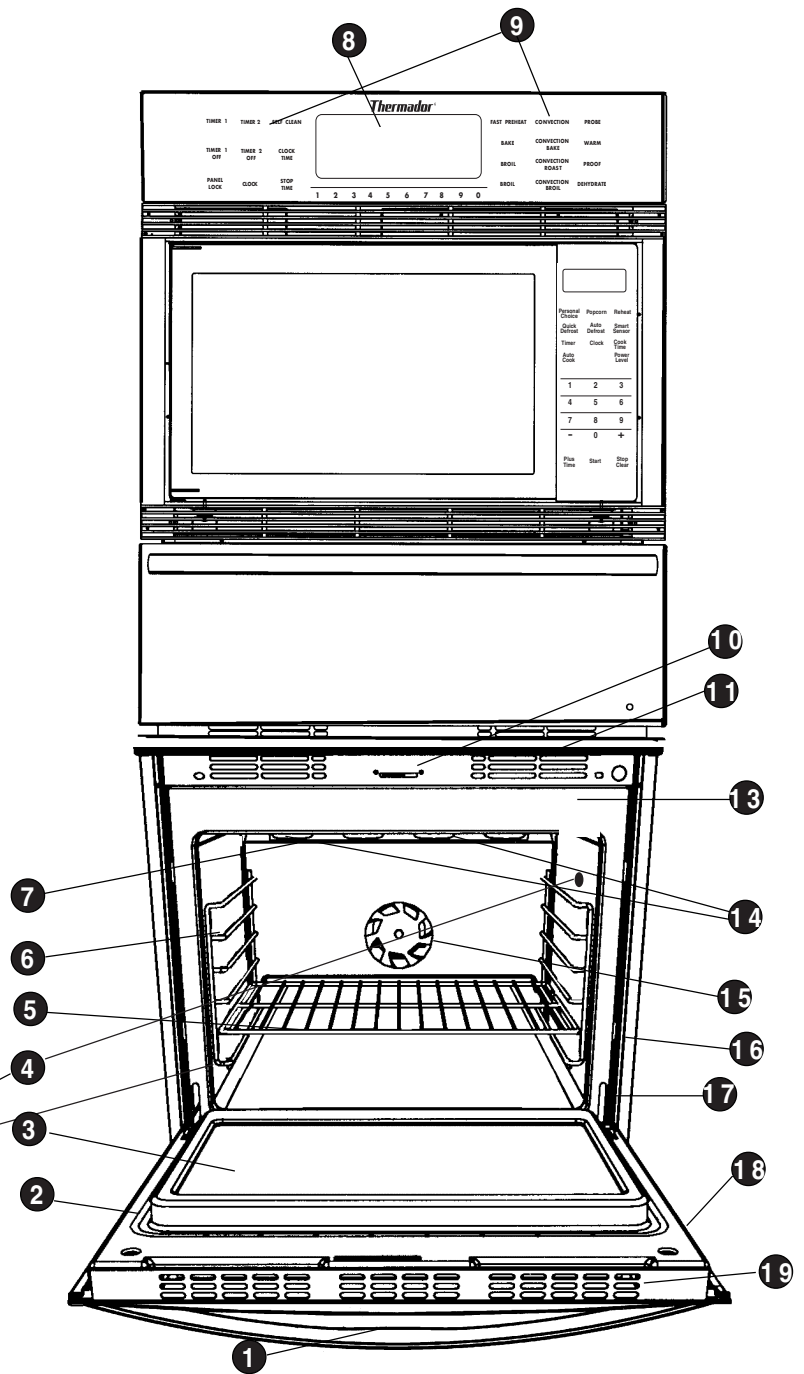
NOTA: Para obtener los detalles de las piezas interiores, consulte la sección específica de este manual.

Sección Horno de convección

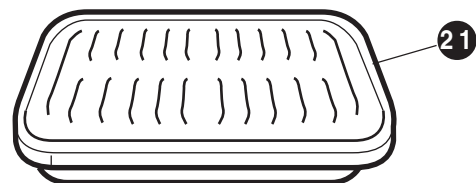
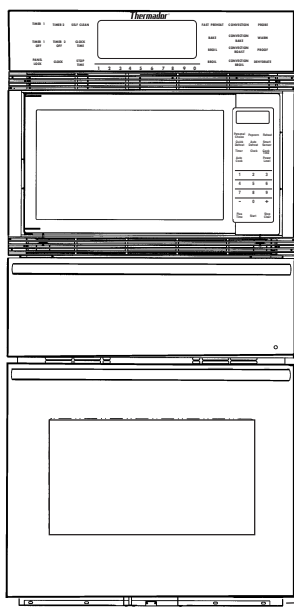
Identificación de piezas

Índice de características

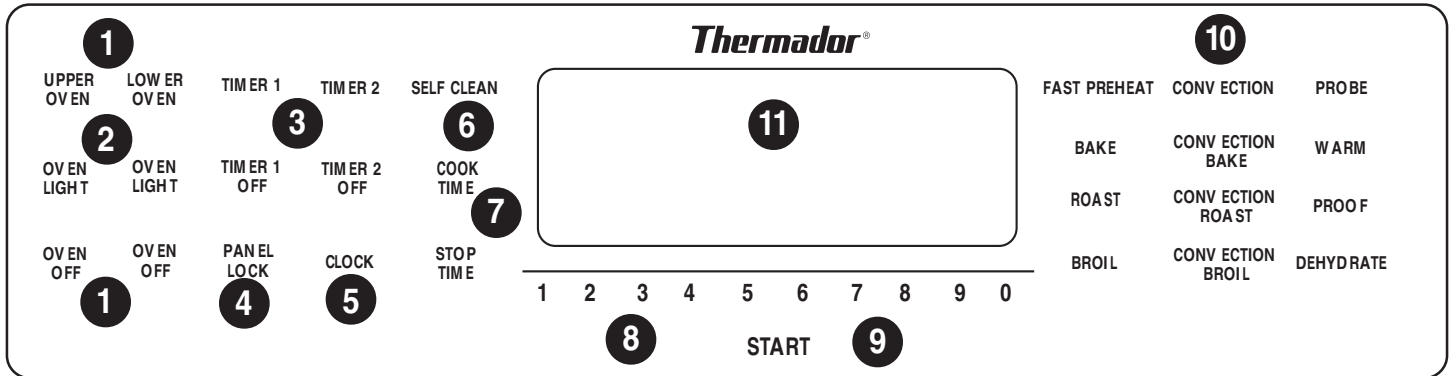
- 1 Manija de la puerta
- 2 Junta de la puerta del horno
- 3 Ventana
- 4 Termómetro para carne y receptáculo
- 5 Rejillas desmontables del horno
- 6 Soportes de las rejillas
- 7 Elemento de asar
- 8 Pantalla
- 9 Panel de control de contacto de vidrio
- 10 Cerrojo automático de la puerta
- 11 Orificios de enfriamiento del horno
- 12 Ubicación del N° de modelo y de serie (mire por los orificios)
- 13 Marco frontal
- 14 Lámparas halógenas del horno (2)
- 15 Cubierta y ventilador de convección
- 16 Contramarco lateral
- 17 Bisagras de la puerta
- 18 Puerta desmontable
- 19 Orificios de ventilación de la puerta
- 20 Contramarco de los orificios de escape
- 21 Bandeja y parrilla para asar



Ilustraciones del horno modelo SEMW272



Panel de control del horno



MENÚ DE CONTROL

1. Botones selectores del horno

- UPPER OVEN (HORNO SUPERIOR): presione para ENCENDER el horno superior.
- OVEN LIGHT (Luz del horno superior): presione para APAGAR el horno superior.
- LOWER OVEN (HORNO INFERIOR): presione para ENCENDER el horno inferior.
- OVEN OFF (APAGAR HORNO): presione para APAGAR el horno inferior.

2. LUZ DEL HORNO: (dos botones) enciende o apaga las luces del horno superior o inferior.

3. Timers (Temporizadores): hay dos temporizadores que cuentan hacia atrás en minutos y segundos o en horas y minutos.

- Los botones TIMER 1 ó 2 y TIMER 1 (ó 2) OFF (TEMPORIZADOR APAGADO) ajustan los temporizadores y los apagan. Consulte la Página 12.

4. PANEL LOCK (BLOQUEO DEL PANEL): conocido también como bloqueo contra niños. Seleccione este botón para evitar que se activen los botones cuando no se está usando el horno. Presione y mantenga durante 5 segundos para activar. Haga lo mismo para cancelar.

5. CLOCK (RELOJ): use este botón para ajustar la hora del día y la cuenta regresiva del temporizador(es)

6. SELF CLEAN (LIMPIEZA AUTOMÁTICA): consulte las Páginas 28 y 30.

7. Botones de cocción programada

- COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN): selecciona el tiempo que se va a cocinar.
- STOP TIME (HORA DE DETENCIÓN): selecciona la hora del día en la que el horno se va a apagar automáticamente.

8. Botones de números: del 1 al 0, seleccionan la hora del día, las temperaturas, el tiempo de cocción, la hora de detención y los temporizadores.

9. START (INICIO): presione este botón para cumplir con

NOTA: En caso de una falla de energía, estas funciones volverán a los ajustes de fábrica y se deberán volver a ajustar.

El control que se muestra sirve para un horno doble

10. Botones de modo del horno

- FAST PREHEAT (PRECALENTAMIENTO RÁPIDO)
- BAKE (HORNEAR)
- ROAST (ASAR)
- BROIL (ASAR A LA PARRILLA)
- CONVECTION (CONVECCIÓN)
- CONVECTION BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN)
- CONVECTION ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN)
- CONVECTION BROIL (ASAR A LA PARRILLA POR CONVECCIÓN)
- PROBE (TERMÓMETRO)
- WARM (CALENTAR)
- PROOF (REPOSAR)
- DEHYDRATE (DESHIDRATAR)

11. Pantalla

- Muestra la hora del día.
- Muestra la cuenta regresiva del temporizador(es).
- Muestra los iconos de Panel Lock y Probe cuando están activados.
- Muestra los modos, números, símbolos y mensajes seleccionados

FUNCIONES e INDICADORES ESPECIALES

- Modo de día de descanso religioso: cumple con las necesidades de día de descanso religioso. Consulte la Página 27.
- Opción de cambio de reloj de 12 ó 24 horas: el horno puede tener un reloj de 12 o de 24 horas. Consulte la Página 33.
- Fahrenheit o Celsius: cambiar la escala de temperaturas a Fahrenheit o Celsius. Consulte la Página 34.
- Volumen: aumente o disminuya la intensidad de los tonos del panel de control. Consulte la Página 8.
- Graduar la temperatura del horno: se usa para graduar la temperatura del horno. Consulte la Página 34.
- Ajustes de temperatura predeterminados: los modos de cocción seleccionan automáticamente una temperatura adecuada. Éstos se pueden cambiar cuando se necesita una diferente.

Interpretación del panel de control: vistas y sonidos

Las instrucciones del Manual de cuidado y uso para ajustar el horno y sus variados modos se basan en las vistas y sonidos del panel de control los cuales le guiarán a través del proceso. Para ayudarlo aún más, las siguientes descripciones le ayudarán a interpretar lo que vea y escuche.

Números o símbolos que parpadean

Indican un ajuste incompleto. Pide que se complete otro paso antes de poder presionar el botón START (INICIO).

1 Bip

Indica que se ha recibido un ingreso.

2 Bips cortos

Indican un error en el ingreso.

4 Bips largos

Indican el final de un ajuste.

Volumen

El volumen del sonido de los bips se puede ajustar. Presione y mantenga START y PROBE (TERMÓMETRO) durante 3 segundos. Presione PROBE una vez más para aumentar o disminuir el volumen, de los niveles 1 al 3. Presione START para establecer la selección del volumen.

Símbolo de horno activo

Este símbolo indica cuál modo se está desplegando.

Símbolo de Probe

Muestra la temperatura interna de la carne y no la temperatura de asado del horno. Esta última se puede ver brevemente presionando el modo de cocción después de presionar START.

Indicador de puerta cerrada

Se muestra durante el modo de limpieza automática cuando la puerta está bien cerrada. La puerta se puede abrir cuando ya no aparece el símbolo.

Err

Se muestra si se ingresa una temperatura que no es válida.

Falla de energía

Después de que el horno vuelve a recibir energía, el reloj muestra la hora a la que ésta se cortó o se apagó.

Códigos de número F

Estos códigos se muestran cuando hay algún problema con la señal que se envía al tablero de control electrónico. Consulte Resolver problemas de operación, Página 36.

Ventilador de convección

Funciona en cualquier modo de convección. El ventilador se apaga si se abre la puerta del horno. También funciona durante el precalentamiento.

Ventilador para enfriar los componentes

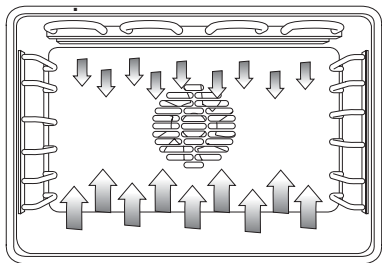
Se activa durante todos los modos de cocción o de limpieza automática para enfriar los componentes internos y superficies externas de la puerta. Este aire escapa a través del orificio de ventilación ubicado debajo del horno inferior en los modelos de horno doble. El ventilador sigue funcionando hasta que los componentes se han enfriado lo suficiente.

CONEXIÓN DE 208 V

- El precalentamiento tardará un poco más.
 - El tiempo de asado tardará un poco más.
 - Es probable que el modo de limpieza automática necesite más tiempo de lo normal, dependiendo de la cantidad de suciedad.
-

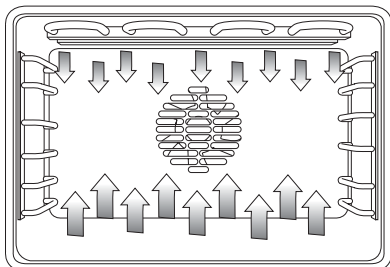
Modos de calentamiento disponibles en cada horno

Las siguientes ilustraciones muestran una idea general de lo que pasa dentro del horno con cada ajuste de modo. Las flechas representan la ubicación de la fuente de calor durante los modos específicos. El elemento inferior queda oculto abajo del fondo del horno.



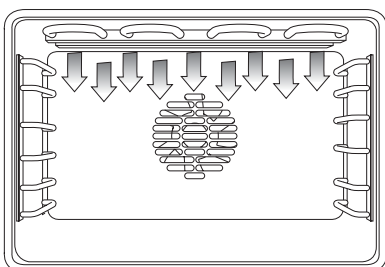
BAKE (HORNEAR), PROOF (REPOSAR) o WARM (CALENTAR)

Bake (Hornear) es cocinar con aire caliente. Tanto el elemento superior como inferior se usan para calentar el aire y el ciclo para mantener la temperatura. **Proof (Reposar)**, aunque es parecido a hornear, tiene una temperatura baja óptima para que suba la levadura. El modo **Warm (Calentar)** usa el calor desde abajo para mantener los alimentos a una temperatura tibia óptima.



ROAST (ASAR)

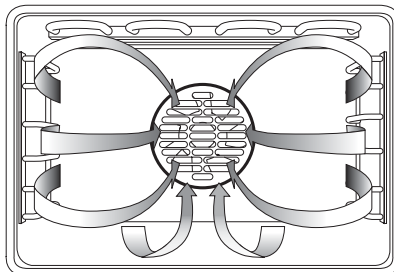
El modo Roast (Asar) tiene más calor desde arriba que el modo Bake. El calor adicional desde arriba es para asado abierto convencional cuando se desea conservar la grasa o para recipientes cubiertos.



BROIL (ASAR A LA PARRILLA)

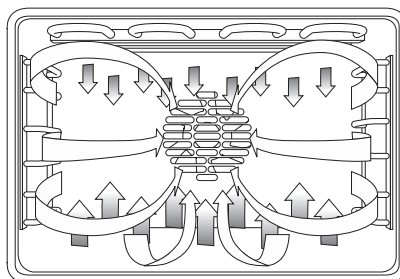
El modo Broil (*Asar a la parrilla*)

usa un calor intenso irradiado desde el elemento superior para brindar un excelente gratinado o dorado a fuego vivo de la superficie superior del alimento.



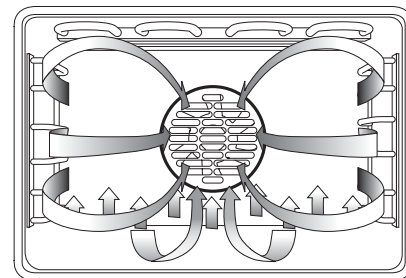
CONVECCIÓN o DESHIDRATAR

La cocina por **convección** usa calor de un tercer elemento oculto tras la pared trasera del horno. También usa un ventilador para acelerar la circulación de aire caliente a través del horno. El modo **Dehydrate (Deshidratar)** es parecido a la cocina por convección y mantiene una temperatura baja óptima mientras hace circular el aire caliente, que saca lentamente la humedad de los alimentos para su conservación.



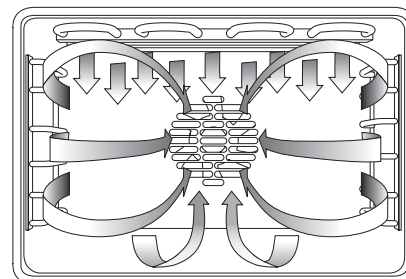
CONVECTION BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN)

El modo **Convection Bake (Hornear por convección)** tiene calor desde los elementos superior e inferior y hace circular el aire con el ventilador de convección. Este modo está diseñado para panes y masas.



CONVECTION ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN)

El modo **Convection roasting (Asar por convección)** combina el calor desde el elemento oculto inferior con calor adicional del elemento y ventilador de convección. El resultado es un exterior más crujiente que sella los jugos interiores. Es perfecto para asar carnes tiernas en una fuente descubierta de bordes bajos.



CONVECTION BROIL (ASAR A LA PARRILLA POR CONVECCIÓN)

El modo **Convection broiling (Asar a la parrilla por convección)** combina el calor intenso del elemento superior con la circulación que brinda el ventilador de convección. Esta circulación de aire cocina hasta dejar crujiente la superficie y retiene la humedad interna en las carnes de más de 1 y 1/2 pulg de grosor.

Consejos Generales

PRECALENTAMIENTO DEL HORNO

- Coloque las rejillas del horno en la posición deseada antes de calentarlo.
- Precaliente el horno cuando use los modos BAKE (HORNEAR), CONVECTION (CONVECCIÓN), ROAST (ASAR), CONVECTION BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN) Y CONVECTION ROAST (ASAR POR CONVECCIÓN).
- El precalentamiento no se usa para los modos BROIL (ASAR A LA PARRILLA) y CONVECTION BROIL (ASAR A LA PARRILLA POR CONVECCIÓN).
- Precaliente el horno mientras prepara los ingredientes de la receta o los alimentos.
- Ajustar una temperatura más alta no acelerará el proceso de precalentamiento.
- Durante el precalentamiento, se alternan en la pantalla la temperatura de cocción seleccionada y la temperatura actual del horno.
- El horno emite un sonido de repique una vez precalentado y se muestra la temperatura seleccionada de cocción.
- Una vez que el horno está precalentado, coloque el alimento en su interior lo antes posible para evitar que se pierda calor y que baje la temperatura del horno.
- Use el botón FAST PREHEAT (PRECALENTAMIENTO RÁPIDO) para acelerar el precalentamiento.

SUGERENCIAS DE OPERACIÓN

- Use las recomendaciones de cocción como guía.
- Use la luz interior del horno para ver el alimento a través de la ventana de la puerta en lugar de estar abriendo la puerta con frecuencia.
- Use los TIMER 1 o TIMER 2 (TEMPORIZADOR 1 Y 2) para llevar la cuenta del tiempo de cocción.
- Abra la puerta tan brevemente como pueda para evitar que baje la temperatura del horno.

INFORMACIÓN SOBRE FUENTES Y RECIPIENTES PARA HORNO

- Los recipientes de vidrio para horno absorben calor, por lo que debe reducir la temperatura en 25°F cuando hornee con vidrio.
- Use fuentes adecuadas para obtener el gratinado deseado. Para obtener cortezas blandas con un dorado leve, use utensilios livianos anodizados de metal brillante.

- Las fuentes oscuras, ásperas o pálidas (antiadherentes o anodizadas) absorben calor y producen una corteza más oscura y crujiente. Algunos fabricantes recomiendan reducir la temperatura 25°F cuando se usa este tipo de fuentes. Siga las recomendaciones del fabricante.
- Las placas para galletas con aislante o fuentes para horno pueden aumentar el tiempo de cocción.
- No coloque fuentes para asar ni de otro tipo en la puerta abierta del horno.
- No deje la fuente para hornear vacía en el horno durante la cocción, ya que podría cambiar el rendimiento de cocción del horno. Déjela fuera del horno.
- Puede encontrar consejos para resolver problemas de horneado en la Página 35.

HORNEAR A GRAN ALTITUD

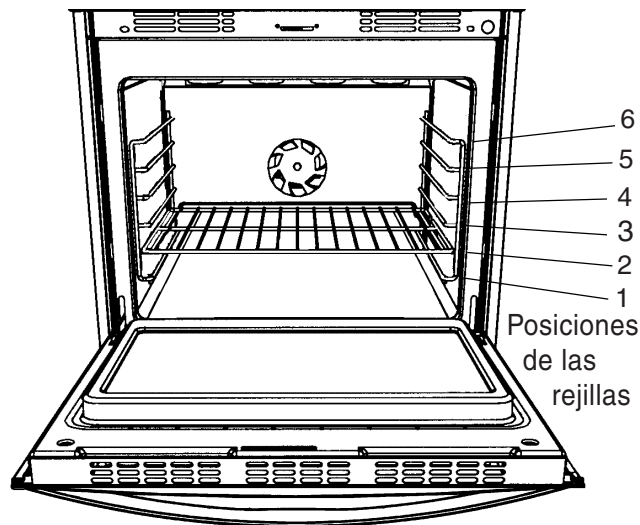
- Cuando se cocina a gran altitud con los modos BAKE, CONVECTION, CONVECTION BAKE, ROAST o CONVECTION ROAST, las recetas y los tiempos de cocción cambian.
- Para obtener información precisa, escriba al Centro de Extensión de Colorado State University a Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Puede que le cobren por esta información. Especifique la guía de preparación de alimentos a gran altitud que usted prefiera. Información general, tortas, galletas, pan, etc.

CONDENSACIÓN Y SENSOR DE TEMPERATURA

- Es normal que cierta cantidad de humedad se evapore del alimento durante todo proceso de cocción. La cantidad dependerá de cuánta humedad hay contenida en el alimento. La humedad se puede condensar en cualquier superficie que esté más fría que el interior del horno, como el panel de control.
- El nuevo horno Thermador® tiene un sensor electrónico de temperatura que mantiene de manera precisa la temperatura seleccionada. Es probable que su horno anterior haya tenido un termostato mecánico que con el tiempo fuese aumentando la temperatura. Si ha ajustado su receta favorita al uso del horno anterior, probablemente deba ajustar el tiempo y la temperatura en el horno nuevo.

Rejillas del horno

- **Colocar las rejillas en el horno:** para insertar las rejillas en el horno, tome la rejilla con la barra trasera levantada y hacia la parte trasera del horno. Coloque los ganchos de seguridad bajo la parte exterior de las barras guía. Empuje la rejilla hacia el interior del horno, levantando los topes de las rejillas por encima del exterior de las barras guía. Deslice la rejilla hasta que quede en posición.
- **Sacar las rejillas del horno:** para sacar o cambiar de posición las rejillas en el horno, tire la rejilla hacia fuera del horno. Levante el extremo exterior de la rejilla por encima de los topes de seguridad y sáquela del horno.
- Coloque las rejillas del horno en la posición deseada antes de encenderlo.
- Los soportes de las rejillas del horno no se deben retirar de éste.
- ¡PRECAUCIÓN! Nunca use papel de aluminio para cubrir las rejillas del horno ni para revestir el interior de éste. Puede dañar el revestimiento de hojalata del horno si queda atrapado calor bajo el papel de aluminio.
- Cuando se coloca alimento en una rejilla, tírela hacia fuera hasta la posición de tope. Las rejillas están diseñadas para que queden fijas y no se inclinen cuando se las tira hacia fuera.



POSICIONES DE LAS REJILLAS

- Las posiciones de las rejillas están numeradas del 1 al 6 desde la guía de soporte más baja (1) hasta la más alta (2). La posición correcta de la rejilla para cocinar un alimento depende de la receta y del modo de cocción.
- Consulte las recomendaciones de cocción para conocer la mejor ubicación de las rejillas.

COCINAR Y HORNEAR EN VARIAS REJILLAS

- Ahora usted puede cocinar toda una comida usando varias rejillas al mismo tiempo sin que se mezclen los sabores de las comidas.
- Verifique que las temperaturas de cocción o de horneado sean las mismas cuando cocine diferentes alimentos al mismo tiempo.
- Se pueden usar dos rejillas al mismo tiempo durante el modo BAKE, como cuando se preparan hornadas de galletas.
- Se pueden usar tres rejillas o más con el modo CONVECTION.

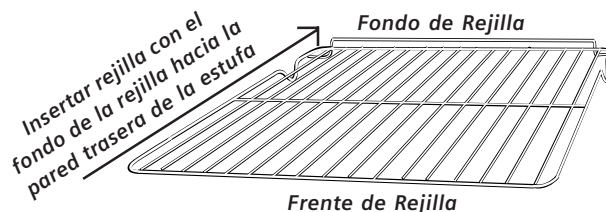
LIMPIEZA AUTOMÁTICA DE LAS REJILLAS

- Si se deja las rejillas dentro del horno durante la limpieza automática, perderán sus acabados brillantes y cambiarán a un gris pálido, azulado y metálico. Consulte Recomendaciones de cuidado y limpieza del horno en la Página 31.



CUIDADO

Siempre inserte las rejillas con los topes para ollas hacia el fondo del horno y mirando hacia arriba. Cuando se insertan las rejillas de modo incorrecto, éstas pueden salirse del horno y causar lesiones y/o quemaduras.



Ajuste del temporizador

- El horno tiene dos temporizadores independientes entre sí. Ninguno de los dos controla las operaciones del horno.
- Presione una vez y el temporizador se ajusta en minutos y segundos.
- Presione dos veces y el temporizador se ajusta en horas y minutos.

PARA AJUSTAR EL TEMPORIZADOR 1 Ó 2:

Usted verá:

1. Seleccione **TIMER 1** o **TIMER 2** (TEMPORIZADOR 1 o TEMPORIZADOR 2)

Presione
TIMER 1

Aparece un mensaje en la pantalla. →

MIN : SEC
TIMER1

TOUCH TIMER 1 AGAIN FOR HRS AND MIN THEN
SELECT LENGTH OF TIME THEN TOUCH START

2. Seleccione el tiempo de cocción.

(El ejemplo muestra una programación de 3 minutos con el temporizador 1.)

Presione
3 0 0

MIN **3:00** SEC
TIMER1

3. Inicie el temporizador.

Presione
START (INICIO)

MIN **3:00** SEC
TIMER1

4. Cuando acabe el tiempo,

Aparece la palabra "End" ("Final") en la pantalla y suena una señal de cuatros bips largos. Cuando se apaga, la pantalla vuelve a mostrar la hora del día.

Presione
TIMER OFF
(TEMPORIZADOR
APAGADO)

END
TIMER1

***Nota:** Si no se apaga el temporizador, los bips continuarán cada 30 segundos. Después de 5 minutos, los bips cesan y la pantalla vuelve a la hora anterior del día.*

Cancelar una programación activa:

Presione **TIMER 1 OFF** (TEMPORIZADOR 1 APAGADO) o **TIMER 2 OFF** (TEMPORIZADOR 2 APAGADO)

Para ajustar el temporizador 1 ó 2:

- Siga los pasos anteriores para ajustar cada temporizador. El temporizador que le queda menos tiempo es el que aparecerá en la pantalla. La cuenta regresiva del segundo temporizador aparece automáticamente cuando ha terminado el primero.
- Las palabras "TIMER 1" y "TIMER 2" se muestran en la pantalla junto con la cuenta regresiva de números.
- La designación de "TIMER 1" o "TIMER 2" a la que le quede menos tiempo será más brillante que la otra.
- Durante la cuenta regresiva, presione **CLOCK (RELOJ)** o **TIMER**. Dependiendo del botón que se presione, se mostrará brevemente la hora del día o el tiempo que queda.

Para cambiar un temporizador:

1. Presione **TIMER 1** o **TIMER 2**.
2. Ingrese el nuevo tiempo deseado.
3. Presione el botón **START**.

Ajuste del reloj

- Siempre ajuste el reloj después de una instalación o de una falla de energía. Una vez que el horno vuelve a recibir energía, el reloj muestra la hora del día en la que se produjo el corte o apagado.
- El reloj con la hora del día se puede ajustar cuando está funcionando un modo de cocción automática.
- Si pasan 10 segundos desde que se toca el botón CLOCK (RELOJ) o los botones de los números, el horno emitirá dos bips como para recordar el ajuste.
- Después de otros 5 segundos, el botón CLOCK dejará de parpadear y se mostrará la hora original.

Para ajustar el reloj:

1. Seleccione el botón **CLOCK**.

Aparece un mensaje en la pantalla:

SELECT TIME OF DAY THEN TOUCH START

(Seleccione una hora del Día y luego presione START)

2. Ajuste la hora del día de ese momento.

Aparece un mensaje en la pantalla:

SELECT TIME OF DAY THEN TOUCH START

(Seleccione una hora del Día y luego presione START)

3. Seleccione **START** o **CLOCK**.

Ajuste de las luces

- Presione los botones OVEN LIGHT (LUZ DEL HORNO) una vez para encender o apagar las luces.
- Las luces no operan durante el modo de limpieza automática.

Operación del precalentamiento rápido

El botón FAST PREHEAT (PRECALENTAMIENTO RÁPIDO) se puede usar para precalentar el horno más rápidamente.

Para usar el precalentamiento rápido:

- Siempre parta por seleccionar el modo de cocción. Cambie la temperatura del horno, si es necesario.
- Presione FAST PREHEAT.
- Luego presione START (INICIO).

Operación del modo de hornear

EXAMPLE

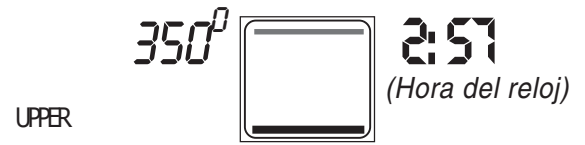
To set Bake mode:

1. Para hornos dobles, seleccione **UPPER OVEN** o **LOWER OVEN** (Horno superior ó horno inferior).
2. Seleccione **BAKE**.
La temperatura se establece automáticamente en 350°F.

Aparece un mensaje en la pantalla. —>

Usted verá:

Presione
Bake



SELECT BAKE TEMPERATURE THEN TOUCH START

3. Para cambiar la temperatura

Para cambiar la temperatura de 350°F, seleccione otra temperatura inmediatamente antes de comenzar.

Presione
3 7 5

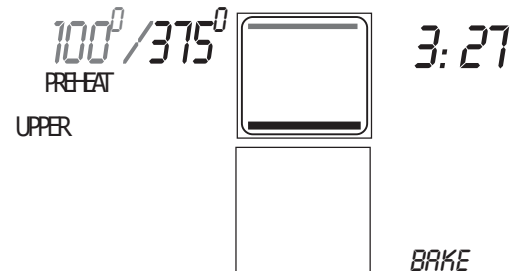


4. Seleccione **START**.

La pantalla de temperatura va desde la temperatura establecida a la real, comenzando con 100°F. La temperatura real se incrementa en intervalos de 5°F.

Cuando haya un bip, el horno ya está precalentado. PREHEAT desaparece de la pantalla.

Presione
Start



5. Para finalizar este modo, seleccione **OVEN OFF (APAGAR HORNO)**.

Consejos para hornear

- Al usar el modo Bake (Hornear), se debe precalentar el horno.
- El tiempo de horneado varía de acuerdo al tamaño, a la forma y al acabado del utensilio para hornear. Las fuentes de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinarán más rápido con resultados más oscuros. Los artículos para hornear aislados prolongarán el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- Para obtener mejores resultados, hornee los alimentos en una única rejilla, con un espacio de al menos 1-1/2 pulg. entre las fuentes o recipientes y las paredes del horno.
- Al seleccionar el modo Bake, use un máximo de 2 rejillas. Sitúe las fuentes o placas de hornear en forma escalonada de modo que no queden una directamente sobre la otra.
- En lugar de abrir la puerta del horno, utilice la ventana para revisar periódicamente si los alimentos ya están cocidos y de este modo evitar la pérdida de calor del horno.
- No use papel de aluminio o una fuente de aluminio desechable para forrar alguna parte del horno. El papel de aluminio es un excelente aislante del calor, y éste quedará atrapado bajo él. Esto alterará la cocción y puede dañar el acabado del horno.

Recomendaciones para hornear

El modo BAKE (HORNEAR) se puede usar para preparar una variedad de alimentos, desde masas hasta guisos. Consulte las instrucciones de la receta o del envase para averiguar la temperatura del horno o el tiempo de horneado.*

Use BAKE para hornear en una o más rejillas. La mayoría de los alimentos se hornean en la posición 3 de la rejilla (rejilla central del horno).

Algunos alimentos se cocinan mejor en otras posiciones de la rejilla. Consulte la siguiente tabla para conocer los alimentos que se deben hornear usando otras posiciones de la rejilla.

ALIMENTO	TEMPERATURA DEL HORNO	POSICIÓN DE LA REJILLA	TIEMPO
Mezcla para biscocho esponjado	350° F (177°C)	1	37 a 47 minutos
Mezcla para pasteles redondo(s) de 8" molde(s) redondo(s) de 9" molde(s)	350° F (177°C) 350° F (177°C)	3 ó 2 y 5 3 ó 2 y 5	32 a 36 minutos 28 a 31 minutos
Pasteles, especialidad Biscocho de mantequilla	350° F (177°C)	2	48 a 58 minutos
Galletas Gota	375° F (190°C)	3 ó 1 y 4	8 a 10 minutos
Pizza Hecho en casa Congelado Corteza previamente horneada Refrigerador	425° F (219°C) 375° F (190°C) 425° F (219°C) 400° F (205°C)	3 3 3 3	20 a 25 minutos 18 a 25 minutos 12 a 20 minutos 18 a 22 minutos
Budín Budín de pan Budín de arroz	350° F (177°C) 325° F (163°C)	2 2	50 a 60 minutos 40 a 50 minutos

* Esta tabla es una guía. Siga la receta o las instrucciones del envase.

Operación del modo de convección

- Al usar el modo Convection (Convección), se debe precalentar el horno.
- Para una rápida conversión de la receta, reduzca 25° la temperatura del horno en el ajuste de horneado.
- Ajuste el Timer (Temporizador) 1 o 2 para que le recuerde verificar el grado de cocción de los alimentos en el tiempo mínimo.
- La cocción y el horneado en varias rejillas se puede realizar en este modo. Por ejemplo, las galletas se pueden hornear en cualquiera de las seis rejillas.
- Use fuentes de lados bajos sin cubrir, tales como placas para galletas de 1 ó 2 lados.
- Las fuentes de aluminio brillantes son las mejores, a menos que se especifique lo contrario
- Las fuentes de metal con acabado negro y los artículos para hornear de vidrio resistente al calor o de cerámica podrían hacer necesario que se reduzca la temperatura o el tiempo de cocción.
- Los alimentos que se cocinan en menos de 15 minutos requieren el mismo tiempo que en el modo Bake.
- El tiempo de horneado de galletas podría ser unos minutos más para el horneado de convección en rejillas múltiples. Esto ocurre debido a que la presencia de placas de hornear adicionales tiene un efecto en el calentamiento y en la circulación de aire. Ubique las placas de hornear directamente una debajo de la otra en las rejillas del horno a fin de facilitar una óptima circulación del aire.
- Los alimentos que tomen 30 minutos o más para cocinarse tendrán un ahorro de tiempo de 10 a 15 minutos.
- Para los alimentos de 30 minutos o más de tiempo de cocción, verifique el grado de cocción 5 o 10 minutos antes del tiempo mínimo.
- Los alimentos tales como el biscocho esponjado, pastelillos y suflés tendrán un mayor volumen al hornearse en este modo.

Para ajustar el modo Convection:

- Para hornos dobles, seleccione UPPER OVEN o LOWER OVEN (HORNO INFERIOR o HORNO SUPERIOR).**
- Seleccione CONVECTION.**
La temperatura se establece automáticamente en 325°F. Aparece un mensaje en la pantalla:
SELECT CONVECTION TEMPERATURE THEN TOUCH START (Seleccione la temperatura de convección, luego presione START [inicio])
- Para cambiar la temperatura:**
Para cambiar la temperatura de 325°F, seleccione otra temperatura inmediatamente antes de comenzar.
- Seleccione START.**
La pantalla de temperatura va desde la temperatura establecida a la real, comenzando con 100°F. La temperatura real se incrementa en intervalos de 5°F. Cuando escuche un repique, el horno ya estará precalentado. PREHEAT desaparece de la pantalla.
- Para finalizar este modo, seleccione OVEN OFF (APAGAR HORNO).**

Recomendaciones para la convección

ALIMENTO	TEMPERATURA DEL HORNO	REJILLA	TIEMPO*
Tortas, mezclas comerciales o hechas en casa: Angel Food Biscocho (8" or 9") esponjado Rectángulo (9 x 13) Pastelitos	325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C)	1 2 y 5 3 1, 3 y 5	38 a 48 minutos 32 a 35 minutos 31 a 34 minutos 17 a 20 minutos
Bollos: Hechos en casa ó refrigerados	425°F (219°C)	3	10 a 12 minutos
Galletas: De molde ó sin molde	350°F (177°C)	1, 3 y 5	8 a 10 minutos cualquier combinación
Pastelitos de milhojas con crema	375°F (190°C)	3	20 a 30 minutos
Merengues	325°F (163°C)	2	20 minutos
Suflés	350°F (177°C)	3	35 a 40 minutos

* Esta tabla es una guía. Siga la receta o las instrucciones del envase.

Operación del modo de hornear por convección

- Este modo se puede usar en panes, masas y pasteles y, así, sacarle provecho al calor proveniente del fondo, otorgando una mejor corteza a los alimentos horneados.
- Cocine en el tiempo convencional que se indica en la receta.
- Use sólo una rejilla a la vez.
- La mayoría de las recetas se hornean en las posiciones 1 o 2 de la rejilla con el fin de sacarle provecho al calor proveniente del fondo.
- Para una rápida conversión de la receta, reduzca en 25°F la temperatura del horno a partir de la temperatura recomendada.
- Cuando una receta tenga un método de cocción con temperaturas en dos pasos (por ejemplo: el pastel de calabaza), cocine con una temperatura inferior durante todo el tiempo de cocción indicado.
- Para obtener cortezas más crujientes en la base (por ejemplo: pizza casera), ubique la fuente de metal directamente en el fondo del horno.

Para ajustar el modo Convection Bake (Hornear por convección):

1. Para hornos dobles, seleccione **UPPER OVEN** ó **LOWER OVEN** (Horno superior ó horno inferior).

2. Seleccione **CONVECTION BAKE** (hornear por convección).

La temperatura se ajusta automáticamente en 325°F. Aparece un mensaje en la pantalla: *SELECT CONVECTION BAKE TEMPERATURE THEN TOUCH START* (Seleccione la temperatura para hornear por convección, luego presione **START** [inicio]).

3. Para cambiar la temperatura:

Para cambiar la temperatura de 325°F, seleccione otra temperatura inmediatamente antes de comenzar.

4. Seleccione **START**.

La pantalla de temperatura va desde la temperatura establecida a la real, comenzando con 100°F. La temperatura real se incrementa en intervalos de 5°F.

Cuando escuche un bip, el horno ya estará precalentado. **PREHEAT** (**PRECALENTAR**) desaparece de la pantalla.

5. Para finalizar este modo, seleccione **OVEN OFF** (**APAGAR HORNO**).

Recomendaciones para hornear por convección

ALIMENTO	REJILLA	TEMPERATURA DEL HORNO	TIEMPO*
Panes con levadura:			
Pan	2	325°F (163°C)	25 a 35 minutos
Panecillos para cena	2 ó 3	375°F (190°C)	15 a 20 minutos
Panecillos dulces	2 ó 3	350°F (177°C)	20 a 25 minutos
Masa congelada	1 ó 2	375°F (190°C)	25 a 35 minutos
Pizza:			
Corteza congelada con polvos de hornear	3	375°F (190°C)	18 a 25 minutos
Pasteles:			
2 con corteza de fruta, hecho en casa,	1	350°F (177°C)	45 a 60 minutos
congelado	2	375°F (190°C)	60 minutos
De calabaza, hecho en casa, congelado	2	325°F (163°C)	50 a 60 minutos
Cubiertas de merengue	2	375°F (190°C)	55 a 60 minutos
Pasteles de nuez	1	325°F (163°C)	15 a 20 minutos
		325°F (163°C)	40 a 50 minutos
Corteza de masa:			
Hecho en casa	2	400°F (205°C)	15 a 20 minutos
Galletas Graham	2	350°F (177°C)	8 a 10 minutos
Refrigerado	2	425°F (219°C)	10 a 15 minutos
Congelado	2	Siga las instrucciones	
Masas de milhojas:			
Congeladas ó hechas en casa	1	375°F (190°C)	20 a 25 minutos
Empanadillas	1	375°F (190°C)	20 a 25 minutos
Strudel	1	325°F (163°C)	35 a 40 minutos

* Esta tabla es una guía. Siga la receta o las instrucciones del envase. ** No se utiliza fuente

Operación del modo de asar

- Cuando desee conservar la grasa de la carne, use el modo Roast (Asar) para asado abierto convencional.
- El modo Roast es excelente para asar ave o carnes en general que sean menos tiernas cuando éstas se preparan estofadas o cuando se usan recipientes cubiertos.
- Use una fuente para asar de lados altos o cubra el recipiente con una tapa o con papel de aluminio.
- Éste se puede usar para asar carnes, aves y verduras, los cuales se debieran cubrir o cocinar en un asador abierto de lados altos.
- Agregue líquidos tales como agua, jugo, vino, caldo o consomé para darles sabor y evitar que se sequen.
- Usar bolsas para asar es adecuado en este modo.
- Cuando ase pollos o pavos enteros, sujete las alas hacia atrás y ate holgadamente las patas con cordel de cocina.

Para ajustar el modo Roast:

1. Para hornos dobles, seleccione UPPER OVEN ó LOWER OVEN

(Horno superior ó horno inferior).

2. Seleccione ROAST.

La temperatura se ajusta automáticamente en 350°F. Aparece un mensaje en la pantalla:

SELECT ROAST TEMPERATURE THEN TOUCH START

(Seleccione la temperatura para asar, luego presione START [inicio])

3. Para cambiar la temperatura:

Para cambiar la temperatura de 350°F, seleccione otra temperatura inmediatamente antes de comenzar.

4. Seleccione START.

La pantalla de temperatura va desde la temperatura establecida a la real, comenzando con 100°F. La temperatura real se incrementa en intervalos de 5°F.

Cuando escuche un bip, el horno ya estará precalentado. PREHEAT (PRECALENTAR) desaparece de la pantalla.

5. Para finalizar este modo, seleccione OVEN.

Recomendaciones para asar

ARNEY AVES FUENTE CUBIERTA	TEMPERATURA DEL HORNO	NIVEL DE LA REJILLA	TIEMPO*	TEMPERATURA EXTREMA
Vacuno: Asado a la cacerola, 3-4 libras Beef brisket Beef chuck Pastel de carne	350°F (177°C) 350°F (177°C) 350°F (177°C) 350°F (177°C)	1 2 1 3	40 a 60 minutos por libra 50 a 60 minutos por libra 45 a 55 minutos por libra 60 a 90 minutos de tiempo total	170°F (77°C) 170°F (77°C) 170°F (77°C) 170°F (77°C)
Ave: Pollo, entero o en mitades Pollo, trozos Pavo, entero	375°F (190°C) 375°F (190°C) 325°F (163°C)	2 3 1	18 a 21 minutos por libras Tiempo total de 60 minutos 11 a 15 minutos por libra	180°F (82°C)* 180°F (82°C)* 180°F (82°C)*
Cerdo: Shoulder Jamón ahumado, mitad	325°F (163°C) 325°F (163°C)	1 1	35 a 40 minutos por libra 2 a 3 horas en total	170°F (77°C) 160°F (71°C)

* La temperatura para servir es de 175°F. Cubra con papel de aluminio y deje reposar durante 10-15 minutos.

Operación del modo de asar por convección y del termómetro

Use el termómetro para carne del horno para que no tenga que adivinar hasta qué punto asarla. El termómetro para carnes le permite preparar carnes y aves asadas perfectamente, ya que le permite asar a una temperatura interna específica. Es fácil asar carnes a una temperatura exacta para obtener carnes poco cocidas, a punto, término medio, tres cuartos o bien cocida. Consulte las recomendaciones para asar por convección para averiguar las temperaturas “máximas” para las distintas carnes y aves.

- Para obtener mejores resultados y asados de buena apariencia, se recomienda precalentar para asar por convección.
- Los resultados darán un exterior más seco y crujiente que sella los jugos en su interior, con poca pérdida de grasa.
- Use el modo Convection Roast (Asar por convección) cuando ase cortes tiernos de carne o ave de cualquier tamaño.
- Ase en una fuente de lados bajos sin cubrir. Ubique la carne en una rejilla para asar plana o con forma de V.
- No reduzca la temperatura recomendada para asar.
- Ubique la punta del termómetro en el centro de la sección más gruesa, evitando los huesos y la grasa.
- No cubra la carne ni use bolsas para cocinar.

Para ajustar los modos Convection Roast y Probe (Termómetro):

Usted verá:

1. Para hornos dobles, seleccione **UPPER OVEN** ó **LOWER OVEN** (Horno superior ó horno inferior).

2. Seleccione **CONVECTION ROAST**.

La temperatura se establece automáticamente en 325°F.

Aparece un mensaje en la pantalla. →
(seleccione la temperatura para asar por convección, luego presione **START** [inicio])

Presione
**CONVECTION
Roast**

325⁰  2:57
UPPER
(SUPERIOR)

SELECT CONVECTION ROAST TEMPERATURE
THEN TOUCH START

3. Para cambiar la temperatura:

Para cambiar la temperatura de 325°F, seleccione otra temperatura inmediatamente antes de comenzar.


Presione
3 5 0

350⁰ 
UPPER

4. Seleccione **START**

La pantalla de temperatura va desde la temperatura establecida a la real, comenzando con 100°F. La temperatura real se incrementa en intervalos de 5°F.



Cuando escuche un bip, el horno ya estará precalentado. **PREHEAT** (Precalentar) desaparece de la pantalla.

350⁰ 
UPPER
PRE-HEAT
(PRECALENTAR
SUPERIOR)

5. Inserción del termómetro.

Inserte el termómetro en la parte más gruesa de la carne. Luego de que el horno se haya precalentado, ubique la fuente para asar en alguna rejilla del horno y presione el tapón en el receptáculo del horno para el termómetro.

Presione

 350⁰ 
UPPER
(SUPERIOR)

Operación del modo de asar por convección y del termómetro

Usted verá:

6. Para cambiar la temperatura del termómetro:

Para cambiar la temperatura del termómetro de 160°F (71°C), seleccione otra temperatura inmediatamente antes de comenzar. En la pantalla permanece la temperatura del termómetro en lugar de la del horno.

Aparece un mensaje en la pantalla: →
(seleccione la temperatura del termómetro, luego presione START [inicio])

Presione
1 4 5



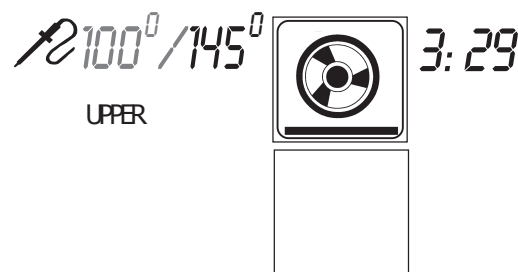
SELECT PROBE TEMPERATURE
THEN TOUCH START

7. Seleccione START.

La temperatura que aparece alterna entre la temperatura del termómetro establecida y la temperatura real de la carne o ave, aumentando en intervalos de 5°F, partiendo de 100°F.

Presione CONVECTION ROAST para cambiar entre la temperatura establecida del horno y la temperatura del termómetro. La temperatura del horno aparece durante 5 segundos antes de que la pantalla del termómetro continúe.

Presione
START



CONVECT ROAST

8. Para cambiar la temperatura del horno presione CONVECTION ROAST dos veces, ingrese la temperatura nueva y presione START.

COCINADO TERMINADO - SAQUE LOS ALIMENTOS

9. El horno emitirá un bip 3 veces cuando se alcanza la temperatura del termómetro para preparaciones con carnes. Aparece END (Fin) y el calor se apaga.

Consejos para asar por convección

- Cuando ase pollos o pavos enteros, sujete las alas hacia atrás y ate holgadamente las patas con cordel de cocina.
- En este modo se puede utilizar la fuente para asar con la rejilla.
- Verifique dos veces la temperatura interna de la carne o ave insertando el termómetro en otra posición.
- Luego de retirar del horno los alimentos preparados con carne, cúbralos holgadamente con papel de aluminio durante 10 a 15 minutos antes de trinchar.
- Mientras estén cubiertos, las temperaturas de los asados pequeños pueden incrementar su temperatura en 5°F y los asados grandes en 10°F.
- Los cortes grandes de carne o ave que están asándose requieren en general de 10 a 20 minutos menos de cocción que con el modo de asar u hornear. Verifique el grado de cocción oportunamente.

Recomendaciones para asar por convección

CARNE Y AVES FUENTE DESCUBIERTA	TEMPERATURA DEL HORNO	REJILLA	TIEMPO	TEMPERATURA DEL TERMÓMETRO	GRADO DE COCCIÓN	TEMPERATURA DE TRINCHADO
Vacuno: Costillar 3 a 6 lbs. 6 a 9 lbs.	325°F (163°C)	2	<u>Minutos por libra</u>	135°F (57°C) 150°F (66°C) 160°F (71°C)	A punto Medio Bien cocida	145°F (63°C) 160°F (71°C) 170°F (77°C)
			28 a 32			
Bife angosto 1 a 4 lbs.	325°F (163°C)	2	30 a 33	135°F (57°C) 150°F (66°C) 160°F (71°C)	A punto Medio Bien cocida	145°F (63°C) 160°F (71°C) 170°F (77°C)
Filete de lomo deshuesado Cuadril, ojo 3 a 6 lbs.	325°F (163°C)	2	30 a 33	135°F (57°C) 150°F (66°C) 160°F (71°C)	A punto Medio Bien cocida	145°F (63°C) 160°F (71°C) 170°F (77°C)
Tri-tip Lomo 1½ a 3 lbs	425°F (219°C)	2	Tiempo total 30 to 40 min. 35 to 45 min.	135°F (57°C) 150°F (66°C) 160°F (71°C)	A punto Medio Bien cocida	145°F (63°C) 150°F (66°C) 170°F (77°C)
Pollo: 3 a 5 lbs. Sin relleno Relleno* Trozos	375°F (190°C) 375°F (190°C) 375°F (190°C)	2 2 3	<u>Minutos por libra</u>	180°F (82°C) 180°F (82°C) 180°F (82°C)	Musio Musio Musio	180°F (82°C) 180°F (82°C) 180°F (82°C)
			18 a 21			
			18 a 21			
Codornices	350°F (177°C)	2	Tiempo total 60 a 90 minutos	180°F (82°C)	Pechuga y Musio	180°F (82°C)
Pastel de carne 1 a 2 lbs.	350°F (177°C)	2	Tiempo total 60 a 75 minutos	170°F (77°C)	Bien cocida	170°F (77°C)
Cordero: Pierna 4 a 8 lbs. Costillar de cordero 1 a 3 lbs.	325°F (163°C) 325°F (163°C)	1 1	<u>Minutos por libra</u>	135°F (57°C) 135°F (57°C)	A punto A punto	145°F (63°C) 145°F (63°C)
			24 a 30 30 a 35			
Cerdo: Lomo 4 a 6 lbs. Paleta 3 a 5 lbs.	325°F (163°C) 325°F (163°C)	2 2	<u>Minutos por libra</u>	160°F (71°C) 160°F (71°C)	Bien cocida Bien cocida	170°F (77°C) 170°F (77°C)
			32 a 35 32 a 35			
Pavo: Entero, 8 a 15 lbs. Sin Relleno Relleno* Entero, 16 a 24 lbs. Sin Relleno Relleno* Pechuga, con hueso 5 a 7 lbs.	325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C) 325°F (163°C)	1 1 1 1 2	<u>Minutos por libra</u>	180°F (82°C) 180°F (82°C) 180°F (82°C) 180°F (82°C) 170°F (77°C)	Musio Musio Musio Musio Pechuga	180°F (82°C) 180°F (82°C) 180°F (82°C) 180°F (82°C) 170°F (77°C)
			9 a 12 10 a 15			
			7 a 11 10 a 12			
			16 a 21			
Ternera: Lomo (con hueso) 2 a 4 lbs.	325°F (163°C)	2	<u>Minutos por libra</u>	165°F (74°C)	Bien cocida	170°F (77°C)
			32 a 34			

* La temperatura segura mínima para los rellenos en aves es de 165°F (74°C).

Asar a la parrilla y asar a la parrilla por convección

- No precaliente el horno para usar los modos **Broil** (Asar a la parrilla) ó **Convection Broil** (Asar a la parrilla por convección).
- Ase a la parrilla con la puerta cerrada. El panel de control se dañará si la puerta permanece abierta durante el proceso de asar a la parrilla.
- Use siempre la fuente para asar que se incluye con el horno.
- Use el temporizador para saber en qué momento dar vuelta los alimentos.
- Use el modo Broil cuando ase a la parrilla trozos de carne, de pescado o de ave con un grosor de **hasta** 1-1/4".
- Use el modo Convection Broil cuando ase a la parrilla carnes o aves con un grosor de **hasta** 1-1/4".

Para ajustar los modos Broil y Convection Broil:

1. **Para hornos dobles, seleccione UPPER OVEN ó LOWER OVEN** (Horno superior ó horno inferior).

2. **Seleccione BROIL ó CONVECTION BROIL.**

La temperatura se establece automáticamente en HI (ALTA - 550°F/288°C).

Aparece un mensaje en la pantalla. —>

(temperatura alta para asar a la parrilla – presione broil para acceder a otros niveles, luego presione start [inicio])

Presione
BROIL
ó
CONVECTION BROIL
UPPER



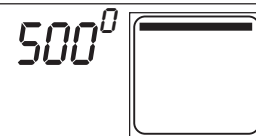
BROIL HI - TOUCH BROIL FOR OTHER LEVELS THEN TOUCH START

3. **Presione BROIL ó CONVECTION BROIL para alternar entre los niveles de temperatura Broil High, Broil Medium y Broil Low** (Temperatura alta, media y baja para asar a la parrilla, respectivamente).

Seleccione el nivel deseado

Aparece un mensaje en la pantalla. —>

Presione
BROIL
ó
Presione
CONVECTION BROIL
UPPER

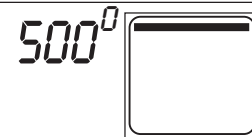


*BROIL MEDIUM SELECTED (500° F) (OR)
BROIL LOW SELECTED (450° F)*

(Temperatura media para asar a la parrilla seleccionada 500°F ó (temperatura baja para asar a la parrilla seleccionada 450°F)

4. **Seleccione START.**

Presione
START
UPPER



BROIL

5. **Para finalizar este modo, seleccione OVEN OFF** (Apagar Horno).

Consejos para asar a la parrilla y para asar a la parrilla por convección

- Ubique la parrilla en el nivel necesario **antes** de encender el horno.
- Comience a asar a la parrilla con el horno frío y la fuente para asar.
- Pinte el pescado y los cortes magros de carne con aceite vegetal antes de asar a la parrilla para que no se peguen.
- Comience a cocinar el pescado con la piel hacia arriba.
- Comience a cocinar las aves con la piel hacia abajo.
- A la mitad del tiempo total de cocción, dé vuelta los alimentos una vez. Los cortes más gruesos de carne o ave se pueden dar vuelta más veces..
- Al dorar la parte superior de guisos o al tostar pan, sólo use artículos para hornear de metal o de vidrio cerámico (Pyroceram®) como Corningware.
- Nunca use vidrio o vajilla resistente al calor(Pyrex®), no toleran las altas temperaturas.
- Limpie la fuente para asar y la parrilla después de cada uso.
- No permita que la grasa se acumule en la fuente.
- No use otras fuentes para asar, tales como placas para galletas, moldes para tortas, fuentes de media hoja, fuentes para brazo de reina o fuentes de aluminio desechables.

Utensilios:

- La parrilla superior ranurada de la fuente para asar deja que la grasa se aleje del elemento calefactor superior, lo que reduce las salpicaduras y el humo.

¡PRECAUCIÓN!

Al asar, abra cuidadosamente la puerta del horno. Puede haber una acumulación de vapor y humo. No coloque la fuente para asar caliente sobre la puerta abierta del horno.

Recomendaciones para asar a la parrilla

ALIMENTO y GROSOR	POSICIÓN DE LA REJILLA	AJUSTE PARA ASADO A LA PARRILLA	TIEMPO TOTAL
Vacuno: molida, croquetas, 3/4" a 1"	6	HI (ALTO)	A punto - 8 a 12 min. Medio - 9 a 14 min. Bien cocido - 10 a 15 min.
Bistec, 3/4" a 1-1/4"	6	HI (ALTO)	A punto - 8 a 12 min. Medio - 9 a 13 min. Bien cocido - 10 a 14 min.
Pan: Pan de ajo, rebanadas de 1/2"	6	HI (ALTO)	2-1/2 a 4 minutos
rebanadas de 3/4" a 1"	6	HI (ALTO)	4 a 6 minutos
Fish: Filetes, 1/2" a 1"	5 ó 6	Medio - 500°F (260°C)	Filetes - 8 a 12 minutos (1/2 pulg. de grosor no es necesario voltear despues de la mitad del tiempo de asado)
Cordero: Chuletas, 1/2" a 1"	6	HI (ALTO)	Medio - 12 a 17 minutos Bien cocido - 15 a 20 min.
Cerdo: Chuletas, 1/2" a 1"	6	Medio - 500°F (260°C)	Bien cocido - 18 a 25 min.
Jamón 1/2"	6	HI (ALTO)	Bien cocido - 7 a 11 min.
Jamón, 1"	6	HI (ALTO)	Bien cocido - 12 a 15 min.
Poultry: pollo, trozos	4 ó 5	Bajo - 450°F (232°C)	30 to 45 minutos
Salchicha: Hot dogs, enteroi	6	HI (ALTO)	4 a 5 minutos
Ternera: Chuketa, 1"	6	HI (ALTO)	Bien cocido - 12 to 16 min.

Recomendaciones para asar a la parrilla por convección

ALIMENTO y GROSOR	POSICIÓN DE LA REJILLA	AJUSTE PARA ASADO A LA PARRILLA	TIEMPO TOTAL
Carne de vacuno asada: plano, 1-1/2" ó más	4	Medio - 500°F (260°C)	A punto - 18 a 22 min. Medio - 22 a 28 min. Bien cocido - 26 a 32 min.
Bistec: 1-1/4" ó más	5	HI (ALTO)	
Pan: Pan de ajo, rebanadas de 1-1/2"	5	HI (ALTO)	4 a 6 minutos
Cordero: Chuletas, 1-1/4" ó más	5	HI (ALTO)	Medio - 21 a 27 minutos Bien cocido - 27 a 33 min.
Cerdo: Chops or tenderloin, 1-1/4" or more	5	Medio - 500°F (260°C)	Bien cocido - 18 a 25 min.
Ave: Pollo, cuartos, Pavo, piezas	4 ó 5 4	LOW (Bajo) - 450°F (232°C) LOW (Bajo) - 450°F (232°C)	30 a 45 minutos 30 a 50 minutos
Salchichas: Frescas, crudas	5	HI (ALTO)	Bien cocido - 6 a 8 minutos

Operación del modo de calentar

El modo Warm (Calentar) mantendrá los alimentos cocidos y calientes a temperatura para servir. Comience siempre con alimentos calientes. NO use este modo para calentar alimentos fríos que no sean galletas crujientes, patatas fritas y cereal seco. Con este modo se pueden mantener calientes las fuentes, los platos y las tazas donde se va a servir. No use el modo WARM para cocinar alimentos.

Las temperaturas del horno en el modo WARM van desde 140°F para LOW (BAJO) y hasta 210°F para HIGH (ALTO).

- El alimento debe estar a la temperatura para servir (sobre 140°F) antes de colocarse en el horno.
- El alimento debe mantenerse caliente en el recipiente en el que se cocinó o pasarlo a una fuente que guarde el calor.
- Se puede usar papel de aluminio para cubrir el alimento.
- Sólo use platos resistentes al calor.
- Use un termómetro para carnes portátil para verificar las temperaturas internas. Consulte la Página 26 para las Pautas de seguridad de los alimentos.
- **PRECAUCIÓN:** Los recipientes plásticos o las cubiertas del mismo material se pueden derretir si tienen contacto directo con las paredes o con el fondo del horno.

- Cuando mantenga caliente el alimento cocido, precaliente el horno antes de colocar el alimento en éste. Las temperaturas del horno se pueden identificar como:

140°F = Bajo • 170°F = Medio • 210°F = Alto

Para ajustar el modo Warm:

1. **Para hornos dobles, seleccione UPPER OVEN ó LOWER OVEN.** (Horno superior ó horno inferior).

2. **Seleccione WARM.**

La temperatura del horno se ajusta automáticamente a 170°F ó MED.

Aparece un mensaje en la pantalla:

SELECT WARM TEMPERATURE - THEN TOUCH START

3. Para cambiar la temperatura de 170°F, seleccione otra temperatura inmediatamente antes de comenzar.

4. **Seleccione START.**

La pantalla de temperatura va desde la temperatura establecida a la real, comenzando con 100°F. La temperatura real se incrementa en intervalos de 5°.

5. **Para finalizar este modo, seleccione OVEN OFF** (Apagar Horno).

Operación del modo de reposo

- Reposar es dejar que la masa con levadura suba.
- Coloque el alimento en el horno antes de seleccionar este modo.
- La temperatura de prueba está ajustada previamente a 100°F.
- Use cualquier nivel de rejilla que acepte el tamaño del tazón o fuente.
- Cubra holgadamente el tazón o fuente.
- Mantenga abierta la puerta del horno y use la luz de éste para revisar si la masa sube.
- Aproveche la comodidad del recordatorio del TIMER 1 o TIMER 2 (Temporizador 1 ó 2).

Para ajustar el modo Proof (Reposo):

1. **Para hornos dobles, seleccione UPPER OVEN ó LOWER OVEN.** (Horno superior ó horno inferior).

2. **Seleccione PROOF.**

Aparece un mensaje en la pantalla:

PROOF MODE SELECTED TOUCH START

3. **Seleccione START.**

Cuando escuche un bip, el horno ya estará precalentado. PREHEAT (Precalentar) desaparece de la pantalla.

4. Para finalizar este modo, **seleccione OVEN OFF** (Apagar Horno).

Operación del modo de deshidratar

- No es necesario precalentar cuando se usa el modo de deshidratación.
- Use cedazos para secar (no vienen con el horno)
- Simultáneamente se pueden usar varias rejillas.
- Coloque el alimento en el horno antes de seleccionar el modo.
- La temperatura de deshidratación está ajustada previamente a 140°F.
- Algunos alimentos necesitan hasta 14 o 15 horas para deshidratarse completamente.
- Este modo es ideal para una variedad de frutas, verduras, hierbas y tiras de carne.

Para ajustar el modo Dehydrate (Deshidratar):

1. **Para hornos dobles, seleccione UPPER OVEN ó LOWER OVEN.** (Horno superior ó horno inferior).

2. **Seleccione DEHYDRATE.**

Aparece un mensaje en la pantalla:

DEHYDRATE MODE SELECTED - TOUCH START

3. **Seleccione START.**

Cuando escuche un bip, el horno ya estará precalentado. PREHEAT (Precalentar) desaparece de la pantalla.

4. **Para finalizar este modo, seleccione OVEN OFF** (Apagar Horno).

Operación de cocción programada

- En modelos de horno doble, ambos hornos pueden ajustarse independientemente para funcionar en el modo programado.
- Asegúrese de que en el reloj aparece la hora correcta.
- El modo programado apaga automáticamente el horno al finalizar el tiempo de cocción.
- La función Cocción programada retrasa el tiempo de cocción. El horno se ajusta para que cocine por un período de tiempo. Se coloca el alimento en el horno, comienza la cocción a la hora especificada y el horno se apaga automáticamente.
- La función Cocción programada está disponible para los siguientes modos del horno: Bake (Hornear), Convection (Convección) y Convection Bake (Hornear por convección).
- En aras de la seguridad de los alimentos, no se recomienda usar la función Cocción programada para asar (modos Roast [Asar] o Convection Roast [Asar por convección]).
- La cocción retardada no se recomienda para alimentos que necesiten subir después de ser mezclados, como suflés, panes rápidos, panes con levadura, tortas, etc.
- Saque los alimentos del horno inmediatamente después de terminado el tiempo de cocción para evitar la cocción en exceso. El alimento que se queda en el horno continuará cocinándose debido al calor residual del horno.

Para ajustar el modo programado:

El ejemplo mostrado tiene la hora ajustada a las 3:00.

1. **Para hornos dobles, seleccione UPPER OVEN ó LOWER OVEN.** (Horno superior ó horno inferior).

Usted verá:

2. **Seleccione BAKE, CONVECTION ó CONVECTION BAKE.**

Aparece un mensaje en la pantalla. →
(seleccione la temperatura de hornear, luego presione start [inicio])

Presione
BAKE
ó
CONVECTION
ó
Convection Bake

350° 2:59
UPPER
SELECT BAKE TEMPERATURE
THEN TOUCH START



3. **Inmediatamente antes de comenzar, seleccione el número de horas y minutos que estará encendido el horno.** Por ejemplo, 3, 0 es 30 minutos.

Presione
COOK TIME
3 0

350°
UPPER
COOKTIME ---:--

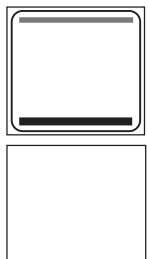


4. **Seleccione START.**

El horno se enciende y se calienta hasta la temperatura seleccionada durante el tiempo necesario. El reloj calcula automáticamente la hora en que el modo se detendrá y el horno se apagará. El ejemplo muestra que éste se detendrá a las 3:30 después de cocinar por 30 minutos.

Presione
START

100°/350° 3:00
PRE-HEAT
UPPER
COOK TIME :30
STOP TIME 3:30
(Hora de Detencion)
BAKE



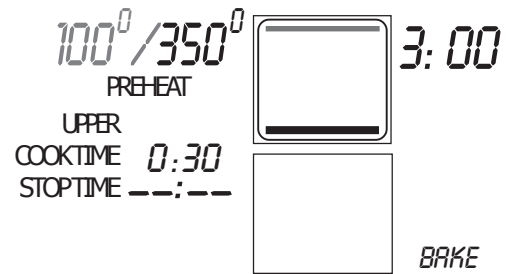
Operación de cocción programada (continuación)

Para retardar el inicio del modo programado:

El ejemplo mostrado tiene la hora ajustada a las 3:00

1. **Siga los pasos 1, 2 y 3 de la Página anterior.** Inmediatamente después de seleccionar las horas y minutos para la comida a cocinar, seleccione Stop Time.

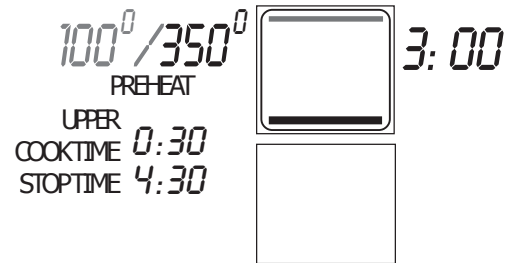
Presione
**STOP
TIME**



Usted verá:

2. **Seleccione la hora en que el horno dejará de cocinar o se apagará.** Este ejemplo muestra que el horno se detendrá a las 4:30 y cocinará durante 30 minutos.

Presione
4 3 0



Aparece un mensaje en la pantalla. →

(Ingrese Stop Time)

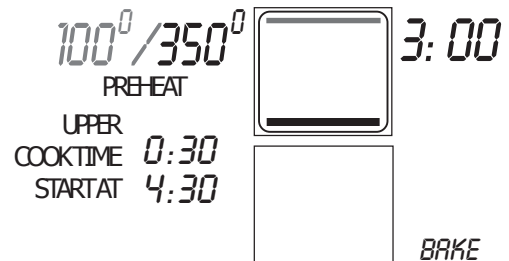
ENTER STOP TIME

3. **Seleccione START.**

El horno se enciende y se calienta hasta la temperatura seleccionada por el tiempo necesario.

El reloj calcula automáticamente la hora en que el modo comienza y termina.

Presione
START



Pautas de seguridad de los alimentos

PAUTAS DE TEMPERATURAS PARA SERVIR LOS ALIMENTOS DEL FSIS (Servicio de Seguridad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos)

140°F (60°C)

- Jamón, precocido (recalentar)

145°F (63°C)

- Vacuno, ternera, cordero (a punto)

160°F (71°C)

- Carne molida y mezclas de carne (Vacuno, cerdo, ternera, cordero)
- Vacuno, ternera, cordero (medio)
- Cerdo fresco (medio)
- Jamón fresco (crudo)
- Platos con huevo

165°F (74°C)

- Carne molida y mezclas de carne (pavo, pollo)
- Relleno (cocinado solo o en el ave)
- Sobras y guisos

170°F (77°C)

- Vacuno, ternera, cordero (bien cocido)
- Pechugas de ave
- Cerdo fresco (bien cocido)

180°F (82°C)

- Pollo y pavo, (entero)
- Ave (muslos y alas)
- Pato y ganso

NOTA: Cocinar los huevos (solos, no usados en una receta) hasta que la yema y la clara estén duras.

Ajuste del modo de día de descanso religioso

- Este modo cumple con los días de descanso religioso para los credos que exigen “no trabajar” en dicho día.
- El modo de día de descanso religioso sólo se puede usar en el modo de cocción BAKE (HORNEAR).
- El modo de día de descanso religioso se puede ajustar para uno o ambos hornos. Para ajustar ambos hornos a la misma hora, enciéndalos. Luego presione el botón TIMER 1 OFF (Apagar Temporizador 1) y manténgase así por 5 segundos.

Para ajustar el modo de día de descanso religioso:

1. **Presione OVEN OFF** (Apagar Horno) para cancelar todos los modos.
2. **Para hornos dobles, seleccione UPPER OVEN ó LOWER OVEN.** (Horno superior ó horno inferior).

Aparece un mensaje en la pantalla. →
(Horno Superior Seleccionado)

Usted verá

UPPER OVEN SELECTED

3. **Seleccione el modo BAKE y la temperatura.**

Cambie la temperatura del horno, si es necesario.

Consulte la Página 14.

Aparece un mensaje en la pantalla. →

(Seleccione la temperatura de hornear, luego presione start [inicio])

Presione
Bake

350⁰
BAKE
UPPER
SELECT BAKE TEMPERATURE
THEN PRESS START



4. **Seleccione START.**

Presione
Start

100⁰/350⁰
PRE-HEAT
UPPER



5. **Seleccione si las luces se quedan encendidas o apagadas.**

Para dejar las luces apagadas, no presione.

- Las luces permanecerán encendidas o apagadas según se ajustaron previamente, si se abre o cierra la puerta.
- El horno permanecerá “encendido” indefinidamente hasta que sea cancelado.

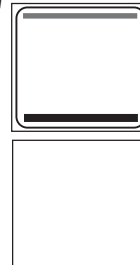
Presione
**LIGHTS
(LUCES)**

6. **Para activar el modo de día de descanso religioso, presione y mantenga el botón TIMER 1 OFF (Apagar Temporizador) por 5 segundos.**

Touch
TIMER 1 OFF

- Aparece la palabra “SAB”.
- Aparece “Preheat” hasta que el horno alcanza la temperatura.
- Todos los botones, excepto OVEN OFF (Apagar Horno), estarán inactivos. No se generan bips.
- Cuando se ilumine el símbolo rojo de calentamiento en la pantalla, el elemento de hornear está encendido. Abrir la puerta en este punto no causará que se active el elemento calefactor, dado que ya estará encendido.

100⁰/350⁰
PRE-HEAT
UPPER
SAB
BAKE



7. **Para cancelar o detener el modo de día de descanso religioso:**

- Presione **OVEN OFF**.
- Apague la luz si en el paso 5 se ajustó para que quedara encendida.

Limpieza automática del horno

El nuevo horno presenta limpieza automática pirolítica. Cuando se ajusta en el modo Clean (Limpieza), el horno alcanza una alta temperatura que quema la suciedad de los alimentos.

- Como una función de seguridad, la puerta del horno se bloquea durante la limpieza automática para protegerlo de las altas temperaturas. No intente abrir el horno durante el modo Self Clean (Limpieza automática).
- Sólo se puede ajustar un horno a la vez para que se limpie automáticamente. El segundo horno no se puede usar mientras el otro se limpia automáticamente.
- Es común ver humo o una llama ocasional durante el ciclo de limpieza, dependiendo del contenido y la cantidad de suciedad que queda en el horno. Si la llama persiste, apague el horno y déjelo enfriar antes de abrir la puerta para limpiar el exceso de suciedad de los alimentos.
- La luz del horno no se encenderá cuando éste se ajusta para un ciclo de limpieza.
- No use limpiadores comerciales de horno porque pueden dañar acabados o piezas.

NOTA: Debido a las altas temperaturas usadas para la limpieza automática, se pueden desarrollar líneas finas o asperezas en la superficie de la cavidad del horno. Ésta es una situación común y no afecta, ya sea el rendimiento de cocción o de limpieza del horno.

Antes de que active la limpieza automática

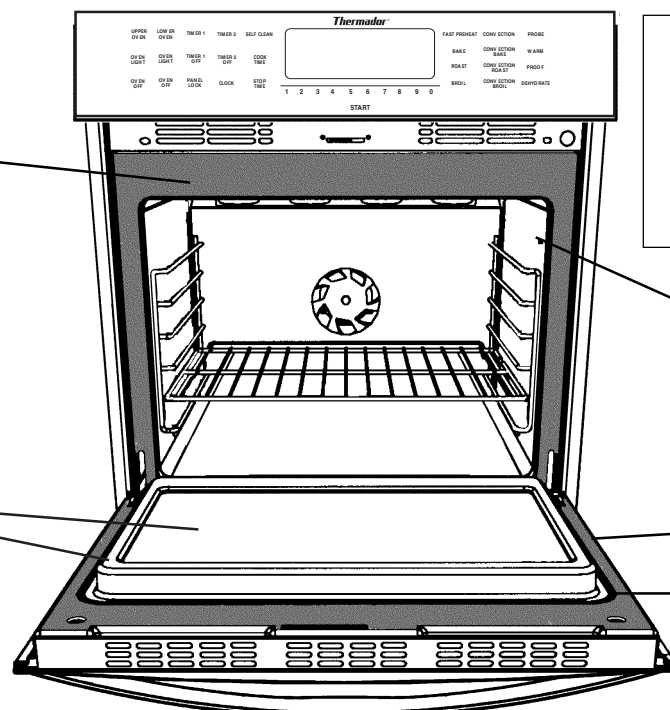
1. Limpie a mano el borde de la puerta del horno, la ventana, el marco frontal y los bordes de la cavidad del horno (áreas sombreadas a continuación). Éstas

no se calientan lo suficiente durante el ciclo de limpieza como para que queme la suciedad. Use una esponja con jabón, un restregador plástico o un S.O.S. **NO RESTRIEGUE LA JUNTA.**

2. Limpie con toallas de papel las manchas grandes de aceite y grasa.
3. Retire la fuente para asar, todos los utensilios y los artículos para hornear.
4. **Retire las rejillas del horno.** Si no se dejan en el horno durante el ciclo de limpieza automática, perderán permanentemente su acabado brillante y cambiarán a un acabado mate. Consulte Limpieza del horno para conocer cuál es el cuidado adecuado, Página 31.
5. **NOTA:** Se debe retirar la rejilla extensible (hornos modelo C) antes de una limpieza automática. Éste puede quedar inutilizado si se deja dentro durante la limpieza automática.
6. Asegúrese de que la luz está apagada en el panel de control y de que la cubierta de la bombilla y del vidrio están puestas, consulte la Página 33.
7. Durante el ciclo de limpieza automática son normales el calor y los malos olores. Mantenga bien ventilada la cocina.

Después de la limpieza automática

- Cuando termina el ciclo de limpieza automática, dentro del horno queda una ceniza gris. La cantidad de ceniza depende de qué tan sucio estaba el horno antes de la limpieza. Esta ceniza se saca fácilmente, cuando el horno está frío, con una esponja o paño húmedo. Si las rejillas no se deslizan fácilmente después de ser limpiadas, restriegue suavemente las barras laterales de la rejilla con aceite vegetal. Limpie el exceso.



Limpie a mano el marco delantero

Limpie a mano la ventana y el marco

IMPORTANTE: Asegúrese de dejar enfriar completamente el vidrio de la ventana interior del horno antes de limpiar cualquier ceniza que quede del ciclo de limpieza.

Limpie a mano de 1 a 1/2 pulg. desde el soporte de la rejilla hacia la parte frontal de la cavidad del horno

Limpie a mano el área del marco y de la puerta por fuera del borde de la junta

NO LIMPIE a mano la junta

Operación del modo de limpieza automática

- Sólo se limpia automáticamente un horno a la vez.
- La luz del horno no funciona durante este modo.
- Asegúrese de que en el reloj aparece la hora correcta.
- Tres horas es la duración preajustada de la limpieza.
- El modo se detiene por sí solo al cabo de las horas de limpieza.

Para ajustar el modo Self Clean (Limpieza automática) para que comience de inmediato:

Usted verá:

1. Para hornos dobles, seleccione UPPER OVEN ó LOWER OVEN (Horno superior ó horno inferior).

2. Seleccione SELF CLEAN.

El ejemplo muestra el reloj ajustado a las 5:00.

El número de horas de limpieza (3:00) aparece automáticamente.

Aparece un mensaje en la pantalla. —>

(Retire todas las rejillas del horno; luego ingrese el tiempo de limpieza automática; luego presione start [inicio])

Presione
**SELF
CLEAN**

CLN 5:00
UPPER
COOKTIME 3:00



*REMOVE ALL RACKS FROM OVEN
THEN ENTER SELF CLEAN TIME
THEN TOUCH START*

3. Para cambiar el ajuste:

Para cambiar el ajuste desde 3 horas, seleccione ya sea 2 horas para suciedad leve o 4 horas para mayor suciedad.

Aparece un mensaje en la pantalla. —>

(Luego ingrese el tiempo de limpieza automática)

Presione
4 0 0

CLN 5:00
UPPER
COOKTIME 3:00



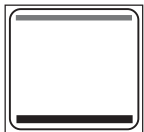
ENTER SELF CLEAN TIME

4. Seleccione START.

La puerta se bloquea de manera automática. Cuando aparece el símbolo de bloqueo, no se puede abrir la puerta. Confirme que la puerta está bloqueada y que no se abrirá antes de comenzar el modo de limpieza automática. Si la puerta no se bloquea, presione OFF (APAGAR) y no limpie automáticamente, llame al (800) 735-4328 para conseguir mantenimiento (consulte la Página 34 para obtener el servicio). Si la puerta está abierta cuando se selecciona el modo, en la pantalla parpadeará "DOOR". Éste es un recordatorio de que la puerta debe estar cerrada antes de que se pueda ajustar el modo Self Clean.

Presione
START

CLN 5:00
UPPER
COOKTIME 3:00
STOPTIME 9:00



SELF CLEAN

Operación del modo de limpieza automática (continuación)

Para retardar el inicio del modo Self Clean:

Usted verá:

1. Para hornos dobles, seleccione **UPPER OVEN** ó **LOWER OVEN** (Horno superior ó horno inferior).

2. Seleccione **SELF CLEAN**.

El número de horas de limpieza (3:00) aparece automáticamente. Si no es necesario cambiar el número de horas de limpieza, proceda a ajustar **STOP TIME**.

Aparece un mensaje en la pantalla. —>

(retire todas las rejillas del horno; luego ingrese el tiempo de limpieza automática; luego presione start [inicio])

Presione
**SELF
CLEAN**



*REMOVE ALL RACKS FROM OVEN
THEN ENTER SELF CLEAN TIME
THEN TOUCH START*

3. Seleccione **STOP TIME**.

Cuando parpadeen las palabras **STOP TIME**, ingrese la hora. El horno mostrará la hora cuando termine el ciclo de limpieza.

Aparece un mensaje en la pantalla. —>

Presione
**STOP
TIME**

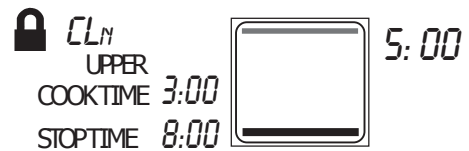
Touch
1 1 0 0



ENTER STOP TIME

4. Seleccione **START**.

Presione
Start



SELF CLEAN

5. Para cancelar o detener el modo después de que aparece el símbolo de “bloqueo,” seleccione **OVEN OFF** (Apagar Horno). Entonces se puede abrir la puerta.

Acabados del horno/método de limpieza

Todo el horno se puede limpiar con una esponja con jabón, luego enjuagar y secar. Si hay suciedad que no quiere salir, siga los métodos de limpieza recomendados a continuación.

- Use siempre el limpiador más suave que sirva para el trabajo.
- Restriegue los acabados de metal en la dirección del hilo.
- Use paños, esponjas o toallas de papel suaves y limpios.
- Enjuague a fondo con un mínimo de agua para que no escurra hacia las ranuras de la puerta.
- Seque para evitar las marcas de agua.

Los limpiadores recomendados a continuación indican un tipo y no constituyen una promoción.

Use todos los productos de acuerdo con las instrucciones del envase.

Consulte la ilustración del horno en la Página 6 para identificar piezas del horno.

PIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Cromados - Rejillas del horno	<p>Lave con agua jabonosa caliente. Enjuague a fondo y seque. También puede restregar suavemente con Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® o almohadillas S.O.S.® siguiendo sus instrucciones. Se pueden usar los limpiadores de hornos Easy Off® o Dow® (fórmula para hornos fríos), pero éstos pueden hacer que las piezas limpiadas se oscurezcan o se decoloren.</p> <p>Si se limpian las rejillas en el horno durante el modo de limpieza automática, perderán su acabado brillante y cambiarán permanentemente a un gris metálico. Si esto sucede, limpie los bordes de las rejillas con una cantidad pequeña de aceite vegetal, luego limpie el exceso. La rejilla extensible (hornos modelo C) no se debe dejar en el horno durante la limpieza automática.</p>
Malla de fibra de vidrio - Sello de la junta de la puerta	NO LIMPIE A MANO LA JUNTA.
Vidrio - Panel de control-Frente de la puerta	Primero coloque Spray Windex® o Glass Plus® en un paño, luego limpie. Use Fantastik® o Formula409® para quitar las salpicaduras de grasa.
Pintado *	Limpie con agua jabonosa caliente o, aplique Fantastik® o Formula 409® primero a una esponja o toalla de papel limpia y lave. Evite usar limpiadores en polvo y almohadillas de fibra metálica.
Porcelana - Marco frontal del horno - Cavidad del horno y Fuente para asar, parrilla	Limpie inmediatamente las salpicaduras de ácido como jugo de frutas, leche y tomates con una toalla seca. No use una esponja o toalla humedecida sobre porcelana caliente. Cuando se enfríe, limpie con agua jabonosa caliente o aplique Bon-Ami® or Soft Scrub® a una esponja empapada. Enjuague y seque. En caso de manchas rebeldes, use suavemente Brillo® o almohadillas S.O.S.®. Es normal que la porcelana se agriete (líneas finas) con el paso del tiempo debido a la exposición al calor y a la suciedad de los alimentos.
Vidrio reflectante - Ventana interior de la puerta	Limpie con agua jabonosa caliente y una esponja o restregador plástico. Restriegue las manchas rebeldes con vinagre, Windex®, amoníaco o Bon-Ami®. NO USE ABRASIVOS FUERTES.
Acero inoxidable - Panel de control - Frente de la puerta	Siempre limpie o restriegue siguiendo el hilo. Limpie con una esponja con jabón; enjuague y seque. También puede limpiar con Fantastik® o Formula 409® rociado en una toalla de papel. Proteja y pula con Stainless Steel Magic® y un paño suave. Quite las manchas de agua con un paño empapado en vinagre blanco. Use Zud®, Cameo® o Barkeeper's Friend® para quitar la decoloración causada por el calor.
Termómetro	Limpie el termómetro a mano con detergente y agua caliente. Enjuague y seque. No remoje ni limpie en el lavavajillas.

* Marco de la puerta, contramarco lateral, contramarco del panel de control, orificios de enfriamiento del horno, manija de la puerta, orificio de enfriamiento y contramarco de la puerta, tapones terminales de la puerta.

Mantenimiento que puede hacer usted mismo

Sacar la puerta del horno

La(s) puerta(s) del horno se pueden sacar levantándolas para hacer más cómodo limpiar áreas difíciles de alcanzar dentro del horno.



PRECAUCIÓN

SEA PRECAVIDO AL SACAR LA(S) PUERTA(S). SON MUY PESADAS.

- Asegúrese de que el horno esté frío y que esté desconectado de la energía eléctrica antes de sacar la puerta. No hacerlo puede causar un choque eléctrico o quemaduras.
- Las puertas del horno son pesadas y frágiles. Use ambas manos para sacar o colocar la puerta.
- Agarre sólo los costados de la puerta del horno cuando la saque o la vuelva a colocar.
- No agarrar la puerta del horno firme y adecuadamente puede causar lesiones personales y daños en el producto.
- Sin la puerta, nunca suelte las palancas ni intente cerrar las bisagras. Sin el peso de la puerta, los poderosos resortes cerrarán violentamente las bisagras.

Para sacar la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Levante el sujetador en U sobre el gancho en cada una de las bisagras hasta la posición "bloqueada" (consulte la ilustración a continuación). Esto evitará que la bisagra se cierre violentamente cuando se saque la puerta.
3. Agarre la puerta por los costados hacia la parte trasera. Levante la parte delantera de la puerta varias pulgadas (tendrá que sobrepasar la resistencia del resorte porque la bisagra está bloqueada). Cuando la parte delantera de la puerta esté lo suficientemente alta, usted será capaz de levantar las bisagras para que salven las muescas.
4. Tire las bisagras para que salgan de las ranuras del marco frontal del horno.

Para colocar la puerta del horno:

1. Agarre los costados de la puerta en el centro e inserte los extremos de las bisagras en las ranuras en el marco frontal del horno tanto como sea posible (consulte la ilustración a continuación).
2. Con la puerta abierta completamente, baje las dos abrazaderas de cierre.
3. Levante la puerta del horno y asegúrese de que encaja de forma pareja con los costados frontales.
4. Cierre y abra lentamente la puerta para asegurarse de que está colocada de manera correcta y segura.



Mantenimiento que puede hacer usted mismo

Reemplazar la luz del horno



PRECAUCIONES:

Para evitar lesiones personales:

- Antes de reemplazar la bombilla, asegúrese de que la energía eléctrica se desconectó en el disyuntor.
- Las bombillas halógenas se **CALIENTAN** instantáneamente cuando se **ENCIENDEN**.
- Asegúrese de que el horno y la bombilla están fríos.
- **No opere el horno a menos que la cubierta de la luz esté bien colocada.**



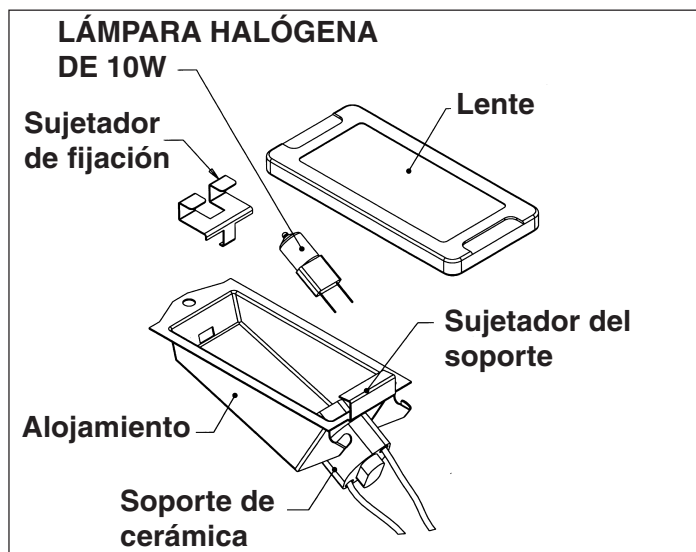
PRECAUCIÓN: Si la cubierta de la luz está dañada o rota, **no use el horno** hasta que se coloque una nueva cubierta.

Las luces del horno se ubican en la pared superior del horno. Las luces tienen una cubierta de lente desmontable y una bombilla halógena. El usuario no puede desmontar el alojamiento cerámico de la luz.

Reemplace la bombilla sólo con una halógena de 12 voltios y 10 watt.

Para reemplazar la bombilla halógena:

1. Desconecte el disyuntor.
2. Retire las rejillas del horno.
3. Deslice la punta de la hoja de un cuchillo de mesa entre el sujetador de fijación y la cubierta del lente de vidrio.
4. Sostenga el borde inferior de la cubierta del lente de vidrio con dos dedos para evitar que ésta se caiga al fondo del horno.
5. Gire suavemente la hoja del cuchillo para que se afloje la cubierta.
6. Saque la cubierta y el sujetador de fijación.
7. Para sacar la bombilla agarre y deslícela derecho hasta que los terminales hayan salido del soporte de cerámica.
8. No toque con los dedos el vidrio de la nueva bombilla de repuesto. Esto causará que la bombilla falle la primera vez que se encienda. Agarre el repuesto con una toalla de papel o toallita facial limpia con los terminales mirando hacia abajo. Ubique los dos terminales en el soporte de cerámica, golpeando suavemente



hasta que los dos terminales se ubiquen en el alojamiento de cerámica.

9. Presione hacia abajo para asentar la bombilla.
10. Coloque el sujetador de fijación en la cubierta del lente.
11. Deslice el lente de protección en el sujetador del soporte y empuje el otro extremo hasta que el sujetador de fijación encaje en el alojamiento.
12. Conecte el disyuntor.

Cambiar al formato de reloj de 24 horas

El horno está preajustado para un formato de reloj de 12 horas.

Para cambiarlo a un reloj de 24 horas, siga los siguientes pasos:

1. Apague ambos hornos.
2. Presione START (INICIO) y mantenga a la vez el botón CLOCK (RELOJ).
3. Cuando aparezca 12H en la ventana del reloj, suelte ambos botones.
4. Presione CLOCK y 24H reemplaza a 12H. Estos números se alternan cuando se presiona CLOCK.
5. Para completar el cambio, presione START.

Mantenimiento que puede hacer usted mismo

Cambiar de Fahrenheit a Celsius

El horno está preajustado para temperaturas en grados Fahrenheit.

Para cambiar a Celsius, siga estos pasos:

1. Apague los hornos.
2. Presione y mantenga los botones START (INICIO) y CONVECTION (CONVECCIÓN) al mismo tiempo durante 3 segundos.
3. Aparecerá una "F" en los dígitos de temperatura. Suelte ambos botones.
4. Presione CONVECTION y una "C" reemplazará a la "F". Estas letras se alternan al presionar CONVECTION.
5. Para completar el cambio, presione START.

Opción de cambio de voltaje

El horno está preajustado en 240 VCA. Si su hogar tiene un suministro de 208 VCA, el voltaje del horno se puede cambiar durante la instalación.

1. Apague ambos hornos. Presione OVEN OFF (APAGAR HORNO) para cada horno.
2. Presione y mantenga los botones START (INICIO) y SELF CLEAN (LIMPIEZA AUTOMÁTICA) al mismo tiempo durante 3 segundos.
3. En la pantalla aparece "240". Suelte ambos botones.
4. Presione el botón SELF CLEAN. "208" reemplazará a "240". Estos números se alternan cuando se presiona SELF CLEAN.
5. Para completar el cambio, presione START.

Graduar la temperatura del horno

El termostato electrónico se ha preajustado en 0°F y mantiene este ajuste de manera precisa. Si el gratinado resultó muy pálido o muy oscuro para su gusto, puede elevar o bajar el ajuste del termostato.

Para cambiar la graduación de la temperatura para un horno o para el superior:

1. Apague el (los) horno(s).
2. Para un horno único o superior, presione y mantenga el botón START (INICIO) y luego BAKE (HORNEAR).
3. Aparecerá un "0" (cero) en los dígitos de temperatura. Suelte todos los botones.
4. Presione BAKE y el "0" aumentará en 5 grados cada vez que se presione. El ajuste máximo es $\pm 35^{\circ}\text{F}$. En grados Celsius el ajuste máximo es desde $\pm 3^{\circ}\text{C}$ hasta 21°C .
5. Para completar el cambio, presione START.

Para cambiar la graduación de la temperatura del horno inferior en los hornos dobles:

1. Presione el botón ROAST (ASAR) en lugar del botón BAKE.
2. Continúe con los pasos 3 al 5 como se describen arriba.

NOTA: El rango de temperatura para este horno es de 100°F a 550°F. Esto se aplica a todos los modos convencionales de cocción. Un cambio en la graduación no afecta los modos Dehydrate (Deshidratar), Proof (Reposar) ó Warm (Calentar).

Volumen

Se puede ajustar el volumen de los bips. Presione y mantenga el botón START y el botón PROBE durante tres segundos. Presione el botón PROBE nuevamente para subir o bajar el volumen, de los niveles 1 al 3. Presione START para configurar la selección del volumen.

Cómo obtener servicio técnico

Para obtener servicio técnico y repuestos autorizados llame al (800) 735-4328.

Queremos que siga siendo un cliente satisfecho. Si se presenta un problema cuya solución no lo satisface, escriba a Thermador Customer Support Call Center, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach CA, 92649, o llame al: 800/ 735-4328.

Incluya el número del modelo, el número de serie y la fecha de compra e instalación original.

Resolver problemas de horneado

Ya sea en los modos BAKE (HORNEAR), CONVECTION (CONVECCIÓN) o CONVECTION BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN), se pueden producir malos resultados por diversas razones, distintas de una falla del horno. Consulte las siguientes recomendaciones para conocer las causas de los problemas más comunes. Dado que el tamaño, la forma y el material de los utensilios para hornear afectan directamente los resultados del horneado, la mejor solución puede ser reemplazar los utensilios viejos que se hayan ennegrecido y deformado con el paso del tiempo y el uso. Consulte las recomendaciones para hornear para conocer la posición correcta de las rejillas y el tiempo de horneado.

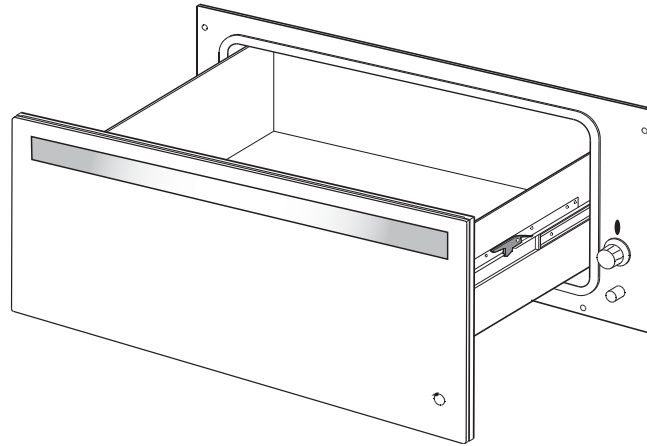
PROBLEMA DE HORNEADO	CAUSA
El alimento se gratina de manera dispareja.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno no se ha precalentado. • Hay papel de aluminio en las rejillas o en el fondo del horno. • Los utensilios de horneado son demasiado grandes para la receta. • Las fuentes se topan entre sí o con las paredes del horno.`
El alimento está demasiado dorado en la base.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno no se ha precalentado. • Se usó vidrio o fuentes de metal pálido u oscurecido. • Posición incorrecta de las rejillas. • Las fuentes se topan entre sí o con las paredes del horno.
El alimento está seco o se ha encogido demasiado.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno está demasiado caliente. • Demasiado tiempo de horneado. • Se abrió la puerta con frecuencia mientras se horneaba. • La fuente es demasiado grande.
El alimento se hornea o se asa demasiado lento.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno está demasiado frío. • El horno no se ha precalentado. • Se abrió la puerta con frecuencia mientras se horneaba. • El alimento estaba sellado firmemente con papel de aluminio • La fuente es demasiado pequeña.
Las cortezas de los pasteles no se gratinan o quedan húmedas.	<ul style="list-style-type: none"> • Muy poco tiempo de horneado. • Se usaron fuentes de acero brillante. • Posición incorrecta de las rejillas. • El horno está demasiado frío.
Las tortas quedan sin color, planas y puede que no estén cocidas por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno está demasiado frío` • No se horneó durante el tiempo correcto` • Se verificó la cocción de la torta demasiado pronto` • Se abrió demasiadas veces la puerta del horno durante el horneado` • Es probable que la fuente sea demasiado grande``
Las tortas se levantan en el centro y tienen una grieta por encima.	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura de horneado es demasiado alta` • Demasiado tiempo de horneado` • Las fuentes se topan entre sí o con las paredes del horno.` • Posición incorrecta de las rejillas` • La fuente es demasiado pequeña.`
Los bordes de la corteza del pastel están demasiado dorados.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno está demasiado caliente` • Los bordes de la corteza son demasiado delgados

Resolver problemas de operación

Antes de llamar al servicio técnico, verifique lo siguiente para evitar cobros innecesarios por servicio.

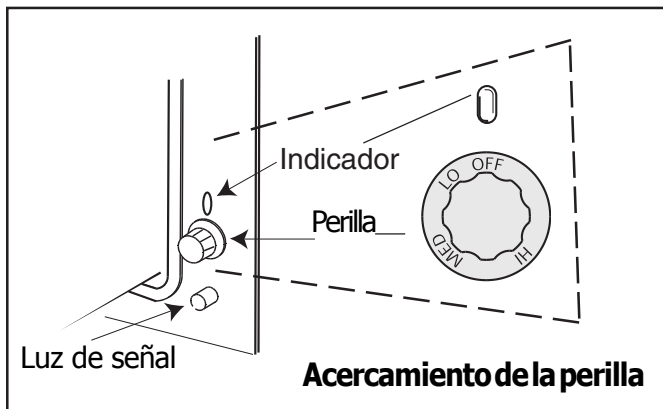
PROBLEMA DEL HORNO	PASOS PARA RESOLVER EL PROBLEMA
Ninguno de los números que se presionan aparecen en la pantalla	Los números se presionaron demasiado rápido. Asegúrese de sacar el dedo del botón de número antes de presionar el siguiente dígito.
En la ventana de la pantalla aparece una letra F seguida de 2 dígitos	Presione OVEN OFF (APAGAR HORNO) o desconecte la energía en el disyuntor, espere 3 minutos y vuelva a conectar. Si el problema continúa, tome nota del número de código que aparece y llame a un servicio técnico autorizado.
En la ventana de la pantalla aparece F-24 o F-25	Esto ocurre por un contacto cercano con el panel de control por más de 60 segundos, como en el caso de alguien que se apoya contra los controles u objetos que cuelgan frente a ellos. Consulte el caso anterior para conocer cómo se corrige esta falla.
SAb aparece en la ventana de la pantalla	Apague el horno seleccionado presionando OVEN OFF.
El ventilador sigue funcionando después de apagar el horno	El ventilador se apagará automáticamente una vez que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente.
El reloj y el temporizador no funcionan	Asegúrese de que el horno disponga de la energía eléctrica adecuada. Consulte las secciones sobre el reloj y temporizador en las Páginas 12 y 13.
El horno no funciona	Asegúrese de que el horno disponga de la energía eléctrica adecuada. Verifique el disyuntor o la caja de fusibles de su casa.
La luz del horno no funciona	Reemplace o vuelva a insertar la bombilla si está suelta o defectuosa. Consulte la Página 33. Tocar la bombilla con los dedos puede acortar la duración de ésta. La luz del horno no funciona en el modo Self Clean (Limpieza automática).
El horno está demasiado caliente o demasiado frío	Se debe ajustar el termostato del horno. Consulte Graduar la temperatura del horno en Mantenimiento que puede hacer usted mismo, Página 34.
El horno no se limpia automáticamente	El horno está demasiado caliente para ajustar la operación de limpieza automática. Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente y vuelva a ajustar los controles. Asegúrese de haber presionado el botón Self Clean.
La puerta del horno no se abre	Deje que el horno se enfríe hasta debajo de la temperatura de cierre.
El horno no queda limpio después del ciclo de limpieza	Es posible que se deba volver a activar la limpieza automática nuevamente o por más tiempo para los hornos con mucha suciedad. Se deben limpiar las manchas grandes antes de comenzar el ciclo de limpieza. Consulte Antes de que limpie automáticamente, Página 28.
El horno no se bloquea en el modo Self Clean	No ejecute la limpieza automática. Llame al servicio técnico. Consulte la Página 34.

Instrucciones de operación del calentador de alimentos



El calentador de alimentos mantendrá los alimentos cocidos y calientes a temperatura para servir. Comience siempre con alimentos calientes. NO lo use para calentar alimentos fríos que no sean masas con levadura en reposo, galletas crujientes, patatas fritas y cereal seco, ni para calentar platos o vajilla.

PERILLA DE ENCENDIDO (ON) Y DE TERMOSTATO



Abra el calentador. el termostato se encuentra al lado derecho del marco frontal.

Luz de señal

La luz de señal se ubica por debajo del termostato y se enciende una vez establecida la temperatura. Permanece encendida hasta que el termostato se apaga (posición "OFF"). Se puede ver la luz a través del visor de luz en el panel frontal del calentador, cuando éste está cerrado. Esto sirve para recordarle que el calor está encendido.

Selector de humedad

En el borde superior del contramarco del calentador está escritas las palabras "Moist" (húmedo) y "Dry" (seco).

Para mantener la humedad de los alimentos, gire la perilla adentro del cajón hacia la izquierda (hacia la palabra "moist" (húmedo)). Esto cierra los orificios de ventilación y sella la humedad dentro del cajón.

Con los orificios de ventilación cerrados, el calentador se sella completamente y mantiene la humedad y suavidad de los alimentos calientes. En este ajuste, la condensación ocurrirá alrededor del borde interno del calentador.

Para mantener crujientes los alimentos, cambie la perilla hacia la derecha (hacia la palabra "dry" (seco)).

Esto abre los orificios de ventilación y permite que escape la humedad. Con los orificios de ventilación abiertos, es normal que se acumule humedad en las superficies que se encuentran sobre el calentador de alimentos.

Utensilios adecuados

Espacio utilizable y tamaños de utensilios

Interior del calentador: 22 pulg. A x 21 pulg. F x 7 pulg. A

Puede mantener los siguientes utensilios:

Dos Pyrex® de 9 x 13 pulg., platos de 3 cuartos, lado a lado

Dos Pyrex® de 9 1/2 x 15 pulg., platos de 4 cuartos, lado a lado

Platos de 10 1/2 pulg., solos o apilados

Platos de 11 pulg., solos o apilados

Pizza grande de 14 pulg. en una caja

Calentador de alimentos

Uso del calentador de alimentos

1. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj (hacia la derecha). Alinee el ajuste de la perilla con el indicador elevado. La perilla se puede establecer en los ajustes o entre ellos.
 - LO (BAJO) = 140° a 160° F (60° a 71° C)
 - MED (MEDIO) = 161° a 190° F (71° a 88° C)
 - HI (ALTO) = 191° a 160° F (88° a 88° C)
2. Deslice la perilla del selector de humedad hacia "Moist" o "Dry".
3. Use un termómetro para carnes portátil para verificar las temperaturas internas. Consulte la página 26 para las Pautas de seguridad de los alimentos.
4. Cuando mantenga caliente el alimento cocido, precaliente el calentador antes de colocar el alimento en éste.
 - LO = 15 minutos
 - MED = 25 minutos
 - HI = 45 minutos

SELECCIÓN DE TEMPERATURA Y HUMEDAD

Alimentos	Temperatura	Selector de humedad
Tocino	HI	Seco
Carne de res, término medio o bien cocida	MED	Húmedo
Carne de res poco cocidas	LO	Húmedo
Pan, panecillos duros	MED	Seco
Pan, panecillos blandos, pasteles de café	MED	Húmedo
Guisos	MED	Húmedo
Cereal cocido	MED	Húmedo
Huevos	MED	Húmedo
Pescado, mariscos	MED	Húmedo
Alimentos fritos	HI	Seco
Frutas	MED	Húmedo
Salsa de carne o a base de crema	MED	Húmedo
Jamón	MED	Húmedo
Cordero	MED	Húmedo
Panqueques, waffles	HI	Húmedo
Pasteles, una corteza	MED	Húmedo
Pasteles, dos cortezas	MED	Seco
Pizzas	HI	Centro
Cerdo	MED	Húmedo
Patatas horneadas	HI	Centro
Puré de patatas	MED	Húmedo
Aves	HI	Húmedo
Verduras	MED	Húmedo

CONSEJOS:

- Si va a usar una rejilla, precaliente el artefacto con ella en su sitio.
- Puede precalentar una fuente vacía al mismo tiempo que precalienta el calentador para que reciba alimentos calientes.
- Se puede usar papel de aluminio para cubrir el alimento. **No forre el calentador con papel de aluminio.**
- Cuando mantenga alimentos calientes y cocidos y esté calentando fuentes vacías al mismo tiempo, coloque estas últimas en una rejilla de enfriamiento y los alimentos en el fondo del calentador.
- Los alimentos en utensilios de vitrocerámica o de vidrio pueden requerir de ajustes del termostato mayores comparado con aquellos en utensilios de metal.
- Considere tiempo adicional para que la temperatura en el interior del calentador se estabilice luego de colocar los alimentos o de comprobar el grado de cocción.



PRECAUCIÓN: Los recipientes o envolturas de plástico se pueden derretir si entran en contacto directo con el calentador o con algún utensilio caliente. Si se derrite en el artefacto, es posible que no se pueda retirar.

- Puede mantener la temperatura de distintos tipos de alimentos a la vez. Establezca la temperatura del calentador considerando el alimento que requiera el ajuste mayor. Coloque el alimento que requiera el ajuste mayor en el fondo del calentador. Coloque el que requiera el menor en una rejilla de enfriamiento o en una bandeja invertida.

Para calentar tazones y fuentes vacías:

- Sólo use platos resistentes al calor.
- Use una rejilla de enfriamiento para apartar el utensilio del contacto directo con el fondo del calentador.
- Caliente en ajustes adecuados a los recipientes que use.
- Verifique la temperatura de la fuente durante el período de calentamiento y asegúrese de que sea la adecuada.

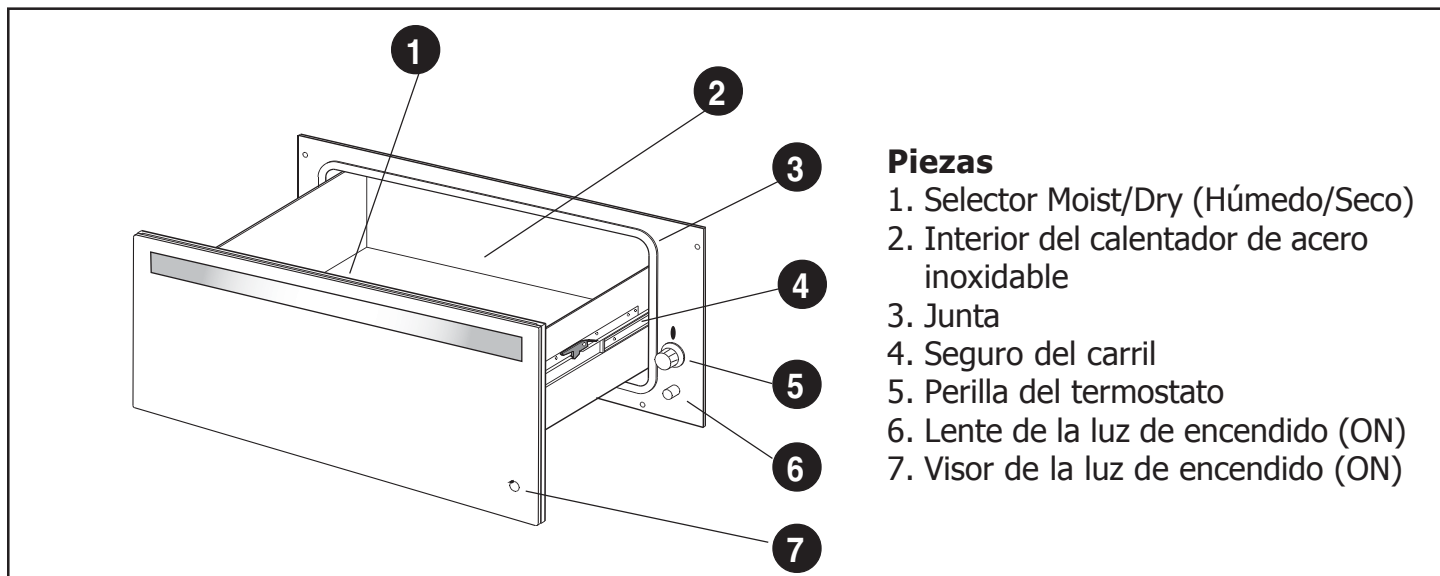
Para reposar masa con levadura:

- Colóquela en una rejilla de enfriamiento.
- Precaliente en LO/MOIST.
- Aceite levemente el exterior de la masa en un recipiente lo suficientemente grande como para el doble de la masa. Cúbrela con una tela limpia.
- Revise la altura de la masa en 40 minutos. Si es necesario, déjela más tiempo.

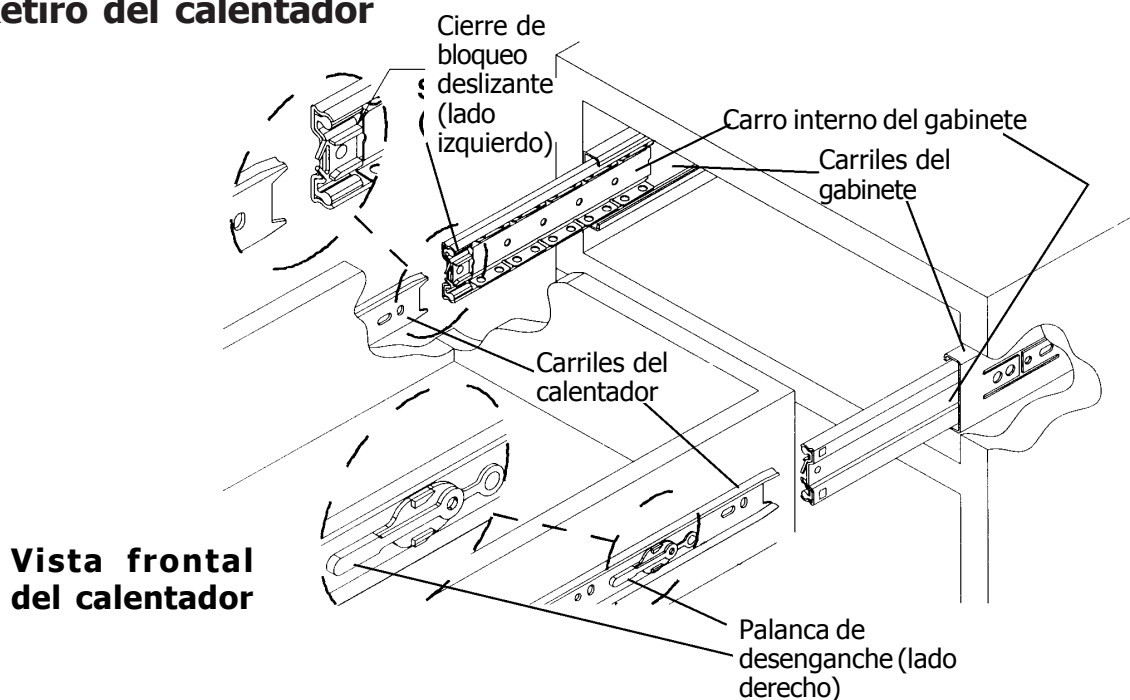
Para que los alimentos duros queden crujientes

- Coloque los alimentos en platos o bandejas de lados bajos.
- Precaliente en LO/DRY.
- Luego de 45 minutos, verifique si están crujientes. Si es necesario, déjelos más tiempo.

Piezas y retiro del calentador de alimentos



Retiro del calentador



Para retirar el calentador:

ADVERTENCIA: No saque el calentador mientras esté caliente. Asegúrese de que el calentador esté vacío antes de retirarlo.

- Hale el calentador hasta sacarlo completamente.
- Levante la palanca de desenganche del lado izquierdo y presione la del lado derecho.
- Hale firmemente el calentador hacia fuera hasta que sus carriles se salgan de los carros internos del gabinete. Retraiga los carriles del gabinete mientras limpia el calentador.

Para colocar el calentador:

- Asegúrese de empujar los carriles en el interior del gabinete.
- Alinee los carriles del calentador con cada uno de los carros internos del gabinete. Use el cierre de bloqueo deslizante para guiar la instalación.
- Cierre completamente el calentador. El cierre de bloqueo deslizante fijará el calentador.
- Saque completamente el calentador y verifique que se hayan enganchado ambos seguros.

Cuidado y limpieza del calentador de alimentos

Área/Material	Productos de limpieza	Instrucciones
<p>Interior del calentador: Acero inoxidable pulido</p> <p>Frente y marco del calentador: Acero inoxidable cepillado</p>	<p>Manchas e incrustaciones de agua dura: Vinagre.</p>	<p>Apíquelo con una esponja o paño. Enjuague con agua limpia y seque Su uso es satisfactorio en todos los tipos de terminación.</p>
	<p>Limpiadores y pulidores suaves: Jabón, amoníaco o detergente con agua, Stainless Steel Magic® o Shimmer®</p>	<p>Limpié con un paño. Enjuague con agua y seque. Su uso es satisfactorio en todos los tipos de terminación inoxidable.</p>
	<p>Limpiadores levemente abrasivos: Limpiador instantáneo para acero inoxidable Cameo Stainless Steel Cleaner®</p> <div data-bbox="483 823 1458 961" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Recuerde que el cloro y sus compuestos (revise las etiquetas) corroen incluso el acero inoxidable. Si usa un agente limpiador a base de cloro, es de suma importancia que enjuague completamente y que luego seque.</p> </div>	<p>Apíquelo con una esponja o tela húmeda. Frote suavemente en dirección de las líneas de pulido (hilo). Limpie usando una tela o esponja húmeda y luego seque la superficie.</p>
<p>Panel frontal del calentador: Vidrio templado</p>	<p>Limpiadores para vidrios o ventanas: Bon Ami®, Windex®, una solución de alcohol o vinagre con agua.</p>	<p>Para pulir, use un paño limpio y seco, una toalla de papel o periódico.</p>
<p>Perilla del termostato: Plástica</p>	<p>Detergente con agua.</p>	<p>Saque la perilla. Lávela, pero no la remoje. Séquela y colóquela.</p>

Garantía del horno empotrado Thermador

Para los modelos: **SEM272 • SEMW272 • SEM302 • SEMW302**

LA COBERTURA INCLUYE

Durante un (1) año a partir de la fecha de instalación o la fecha en que se ocupó por primera vez para viviendas recientemente construidas y previamente desocupadas, se reparará o reemplazará sin costo cualquier pieza que falle por uso doméstico normal debido a un defecto del fabricante (contrario a un defecto causado por las acciones u omisiones de otras partes, como el uso inadecuado o abuso, la instalación inadecuada o daños de transporte). Usted debe guardar su recibo original u otra prueba de la fecha de instalación u ocupación de la vivienda. Thermador® pagará toda la mano de obra y las piezas de repuesto que tengan defectos de materiales o de fabricación, con la estricta condición de que un representante de servicio técnico autorizado preste el servicio durante el horario de atención normal. Sólo se reemplazarán las piezas en el caso de que se demuestre que la reparación de éstas no es factible.

LA COBERTURA NO INCLUYE

1. Servicio o daños por parte de una persona u organismo no autorizado o por el uso de piezas no autorizadas.
2. Daños causados por el uso inadecuado o abuso por parte del consumidor o daños causados por las acciones u omisiones de terceros.
3. Daños producto de accidentes, alteración, uso inadecuado, abuso, transporte, instalación inadecuada (incluyendo la instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería locales), almacenamiento inadecuado del artefacto y cualquier daño a la propiedad que no sea resultado directo de un defecto del fabricante.
4. Daños causados por algo distinto del uso normal, no comercial y doméstico.
5. Visitas del servicio técnico con el fin de:
 - Enseñarle a usted y a otros cómo usar el artefacto.
 - Corregir problemas de instalación (usted es el único responsable de proporcionar el cableado eléctrico necesario y otras instalaciones para la conexión; de proporcionar los cimientos y el piso adecuados, y de cualquier otra modificación (incluyendo chapistería, muros, pisos, estantería, etc.) necesaria para la instalación.
 - Volver a ajustar los disyuntores o reemplazar los fusibles de la casa.

APLICACIÓN DE LA GARANTÍA

Esta garantía se aplica a artefactos usados en hogares normales; no cubre el uso en situaciones comerciales.

Esta garantía es para productos comprados y mantenidos dentro de los 50 estados de EE.UU., el distrito de Columbia y Canadá. La garantía se aplica incluso si se muda durante el período de garantía. Si el comprador original vende el artefacto durante el período de garantía, el nuevo usuario sigue estando bajo la protección de la garantía hasta la fecha de vencimiento de la garantía del comprador original.

EL FABRICANTE NO ASUME Y, ESPECÍFICAMENTE, DESCONOCE TODA RESPONSABILIDAD POR CUALQUIER “LUCRO CESANTE” o DAÑO EMERGENTE, CONTINGENTE, INDIRECTO, NOMINATIVO O PUNITIVO. EL FABRICANTE ESPECÍFICAMENTE DESCONOCE TODA Y CADA UNA DE LAS GARANTÍAS O REPRESENTACIONES, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUIDA SIN LIMITACIÓN LA IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR O GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD. Esta garantía limitada y la limitación de los daños pueden estar sujetas a las restricciones legales aplicables. Esta garantía le otorga a usted ciertos derechos legales y es probable que cuente con otros derechos por ley que varíen según la jurisdicción.

REGISTRO DE DATOS PARA EL SERVICIO TÉCNICO

Se puede ver la etiqueta con el número de serie del producto sobre la moldura adentro de la puerta del costado derecho. Consulte el ítem 12 en la Página 6. Éste es un buen momento para anotar esta información en el espacio suministrado a continuación. Guarde su factura para validar la garantía. Para obtener servicio técnico, consulte la Página 34.

Número del Modelo:

Número de Serie:

Fecha de la instalación u ocupación de la vivienda:

We reserve the right to change specifications or design without notice. Some models are certified for use in Canada. Thermador is not responsible for products which are transported from the U.S. for use in Canada. Check with your local Canadian distributor or dealer.

For the most up-to-date critical installation dimensions by fax,
use your fax handset and phone: (775) 833-3600. Use code #8030.

Nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques ou le design sans préavis. Certains modèles sont approuvés pour le Canada. Thermador n'est pas responsable des produits transportés des États-Unis pour être utilisés au Canada. Veuillez vous renseigner auprès de votre distributeur ou concessionnaire canadien local.

Pour obtenir les dimensions d'installation très précises par télécopieur, veuillez nous contacter par télécopieur et par téléphone au (775) 833-3600. Utilisez le code no 8030.

Nos reservamos el derecho a cambiar las especificaciones o el diseño sin previo aviso. Algunos modelos están certificados para su uso en Canadá. Thermador no es responsable por los productos que se transportan desde EE.UU. para su uso en Canadá. Consulte con su distribuidor o concesionario canadiense de su localidad.

Para obtener por fax las dimensiones fundamentales de instalación más actualizadas,
use el fax y llame al: (775) 833-3600. Use el código N°8030.



Thermador[®]
BSH Home Appliances Corp.

Thermador Customer Support Call Center, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 USA • (800) 735-4328
RO 2011C • 5020010575 Rev C • © 2003 BSH Home Appliances Corp. • Litho U.S.A. 04/04