

# GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

Four combiné encastré

Modèles :

CM301

CM302

# MANUAL DE CUIDADO Y USO

Hornos de Convección Empotrados

Modelos:

CM301

CM302



# 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.

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

Vous avez choisi un four remarquable pouvant effectuer plusieurs fonctions culinaires. Pour vous aider à faire une transition en douceur, un numéro sans frais est indiqué à cette fin. Des représentants sont formés afin de répondre à vos questions ou recevoir vos commentaires concernant ce four.

Téléphonez au 1.888.SPD.COOK (773.2665) ou visitez notre site au [www.thermador.com](http://www.thermador.com)

Vous pouvez aussi communiquer avec nous au

Customer Support Call Center

Thermador

5551 McFadden Avenue

Huntington Beach, CA 92649

Toujours inclure les numéros de modèle et de série pour toute communication.

Cordialement,

Le service à la clientèle des produits de cuisine de Thermador



## Table des matières

|                                                                                  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Instructions de sécurité importantes</b> .. 2 - 5                             |         |
| Précautions et enregistrement .....                                              | 2       |
| Généralités, précautions de sécurité pour le four et le four à micro-ondes ..... | 3-4     |
| Précautions de sécurité pour le four à micro-ondes .....                         | 5       |
| <b>Caractéristiques et information</b> .....                                     | 6 - 14  |
| Caractéristiques du four .....                                                   | 6       |
| Caractéristiques du four à micro-ondes .....                                     | 7       |
| Panneau de contrôles .....                                                       | 8       |
| Niveau de tonalité .....                                                         | 8       |
| Panneau à effleurement, inclinable .....                                         | 8       |
| Codes F .....                                                                    | 8       |
| Connexion 208 volts .....                                                        | 8       |
| Affichage du panneau de contrôle .....                                           | 9       |
| Réglage de la minuterie .....                                                    | 9       |
| Réglage de la pendule .....                                                      | 10      |
| Réglage de l'éclairage .....                                                     | 10      |
| Mode chauffage disponible pour les fours .....                                   | 11      |
| Mode micro-ondes disponible dans four supérieur ou four simple .....             | 12      |
| Conseil pour four supérieur et inférieur .....                                   | 13      |
| Préchauffage .....                                                               | 13      |
| Suggestions pour le fonctionnement .....                                         | 13      |
| Plats de cuisson .....                                                           | 13      |
| Cuisson à haute altitude .....                                                   | 13      |
| Condensation / capteur de température .....                                      | 13      |
| Grilles du four .....                                                            | 14      |
| Conseils pour les grilles du four .....                                          | 14      |
| Nettoyage des grilles .....                                                      | 14      |
| Positions des grilles .....                                                      | 14      |
| Cuisson à grilles multiples .....                                                | 14      |
| <b>Modes Cooksmart<sup>MC</sup></b> .....                                        | 15 - 22 |
| Cooksmart <sup>TM</sup> - mode de fonctionnement .....                           | 15 - 16 |
| Cooksmart <sup>TM</sup> 1 – pain et desserts .....                               | 17 - 18 |
| Cooksmart <sup>TM</sup> 2 – rôti et volaille .....                               | 19      |
| Cooksmart <sup>TM</sup> 3 – petit rôti et volaille .....                         | 20 - 21 |
| Cooksmart <sup>TM</sup> 4 – légumes .....                                        | 22      |
| Cooksmart <sup>TM</sup> 5 – aliments cuits surgelés .....                        | 22      |
| <b>Mode micro-ondes</b> .....                                                    | 23 - 33 |
| Généralités .....                                                                | 23      |
| Mode de fonctionnement .....                                                     | 24-25   |
| Légumes frais .....                                                              | 26      |
| Raccourcis .....                                                                 | 27      |
| Programme gril .....                                                             | 28 - 29 |
| Tableau de gril .....                                                            | 29      |
| Programme combiné au choix .....                                                 | 30 - 32 |
| Décongélation .....                                                              | 32      |

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Conseils de décongélation .....        | 33 |
| Recommandations de décongélation ..... | 33 |

### Fonctionnement four supérieur/inférieur 34- 47

|                                                        |         |
|--------------------------------------------------------|---------|
| Préchauffage rapide .....                              | 34      |
| Mode cuisson .....                                     | 34      |
| Conseils du mode cuisson et recommandations .....      | 35      |
| Mode convection .....                                  | 36      |
| Conseils mode convection et recommandations .....      | 36      |
| Mode cuisson à convection .....                        | 37      |
| Conseils cuisson à convection et recommandations ..... | 37      |
| Mode rôti .....                                        | 38      |
| Conseils mode rôti et recommandations .....            | 38      |
| Mode rôti à convection et sonde .....                  | 39 - 40 |
| Conseils rôti à convection et recommandations .....    | 40 - 41 |
| Mode gril et gril à convection .....                   | 42      |
| Conseils gril et gril à convection .....               | 42      |
| Recommandations gril et gril à convection .....        | 43      |
| Réchaud/levage/déshydratation .....                    | 44      |
| Cuisson minutée .....                                  | 45      |
| Cuisson minutée différée .....                         | 46      |
| Directives de sécurité des aliments .....              | 46      |
| Mode Sabbath .....                                     | 47      |

### Entretien et nettoyage .....

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Conseils de nettoyage du four ..... | 48      |
| Mode autonettoyage .....            | 49 - 50 |
| Finis et méthode de nettoyage ..... | 51      |

### Entretien .....

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Retrait de la porte du four inférieur ..... | 52 |
| Remplacement de l'ampoule .....             | 53 |
| Changement du format heure .....            | 53 |
| Fahrenheit à Celsius .....                  | 54 |
| Option de tension (240 V à 208 V) .....     | 54 |
| Calibration de la température du four ..... | 54 |
| Niveau sonore de la tonalité .....          | 54 |
| Pour obtenir un service .....               | 54 |

### Guide de dépannage .....

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Solution au problème de cuisson .....        | 55 |
| Solution au problème de fonctionnement ..... | 56 |

### Garantie du four encastré Thermador ..

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Couvert et non couvert .....                | 57 |
| Application de la garantie .....            | 57 |
| Emplacement de la plaque signalétique ..... | 57 |
| Registre de données de service .....        | 57 |



## PRÉCAUTIONS ET ENREGISTREMENT DU MICRO-ONDES

### PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES

- a) Ne pas tenter d'actionner le four avec la porte ouverte, puis que l'ouverture de la porte peut causer des risques d'exposition à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas outrepasser ni de modifier le verrouillage de sécurité.
- b) Ne pas placer d'objet entre le devant du four et la porte ni laisser accumuler la saleté et les résidus de produits nettoyants sur les surfaces scellées.
- c) Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four puisse fermer adéquatement et qu'il n'y a pas de dommage : 1) à la porte (pliée), 2) aux charnières et loquets (brisés ou lâches), 3) aux joints de porte et surfaces scellantes, zone hublot/verre intérieur.
- d) Le four ne doit pas être réglé ni réparé par des personnes autres qu'un technicien qualifié.

### ENREGISTRER LE FOUR

#### Carte d'enregistrement du four à micro-ondes

1. Compléter et poster la carte d'enregistrement. (Elle est insérée avec ce guide.)
2. S'il ne s'agit pas de l'acheteur d'origine de cet appareil ou si la carte est manquante, écrire à :

THERMADOR  
Microwave Registration  
5551 McFadden Avenue  
Huntington Beach, CA 92649

3. Au moment d'écrire, s'assurer d'inclure les numéros de modèle et de série.

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE ENREGISTRÉ AVEC THERMADOR. S'ASSURER DE LE FAIRE**

**REMARQUE :** Ne pas faire fonctionner le four si un objet est coincé entre la porte et le devant du four.

#### Plaque signalétique

Noter les numéros de modèle et de série de la plaque signalétique (sous le panneau de contrôle, voir item 2, page 6). Conserver la facture afin de valider la garantie. Compléter l'information ci-dessous à des fins de références.

Nom du marchand

Centre de service

Numéro de modèle

Téléphone du marchand

Téléphone du centre de service

Numéro de série  
Date d'achat

# Généralités pour le four et le four à micro-ondes



## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez 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.

Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser ce four. Ces précautions peuvent réduire le risque de brûlures, choc électrique, incendie et blessures ou l'exposition excessive à l'énergie micro-ondes. Lorsque vous utilisez des appareils de cuisine, des précautions de base doivent être respectées, notamment les suivantes :

- Lire et observer les PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES à la page 2.
  - 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.
  - 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'entrez 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. Éteignez 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. Retirez les attaches métalliques des sacs de papier ou plastique avant de mettre au four à micro-ondes.
  6. 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.
  7. 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.
  8. Ne bloquez pas les orifices d'aération.
  9. 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.
  10. N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce. Ceci pourrait endommager les pièces du four.
  11. 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.

# General Appliance, Oven and Microwave Oven



## Précautions de sécurité

### PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- Ne pas toucher aux éléments chauds ou aux surfaces intérieurs chaudes du four.
- 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.
- Les cheveux longs doivent être attachés.
- Si les vêtements ou les cheveux prennent feu, se laisser tomber au sol immédiatement et rouler pour éteindre les flammes.
- 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 pas utiliser de serviette ou autres chiffons que des tire-plats. Ils peuvent s'enflammer au contact de l'élément chaud.



### 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.

### SÉCURITÉ POUR LE MODE AUTONETTOYAGE

- S'assurer que la porte se verrouille et qu'elle ne s'ouvrira pas avant d'activer le mode autonettoyage. Sinon, téléphoner au 800.735.4328 pour le service (voir page 54).
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans ce manuel.
- Il ne doit pas y avoir de saleté sur les surfaces de la porte et du four. Voir instructions de nettoyage à la page 51.
- 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.
- Avant d'activer le mode autonettoyage, enlever la rôtissoire, les grilles et autres ustensiles et essuyer l'excès de déversement.

### SÉCURITÉ MODE MICRO-ONDES

- Ne pas jouer, régler ou réparer la porte, les interrupteurs de verrouillage de sécurité ou autres pièces. Seul un technicien qualifié peut effectuer les réparations.
- Ne pas actionner le four à micro-ondes si le four est vide. S'il n'y a pas d'aliment ou d'eau pour absorber l'énergie, il peut en résulter un incendie.
- Ne pas sécher de vêtements, journaux, etc. dans le four. Journaux et sac en papier ne conviennent pas à la cuisson et peuvent causer un incendie.
- Ne pas utiliser de papier recyclé sauf s'il est étiqueté sécuritaire pour four à micro-ondes. Ces produits contiennent des impuretés qui peuvent causer des étincelles et causer un incendie.
- Toujours utiliser des tire-plats pour enlever l'aliment du four à micro-ondes. La chaleur transférée de l'aliment CHAUD au contenant.

### 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.'

Voir page suivante.

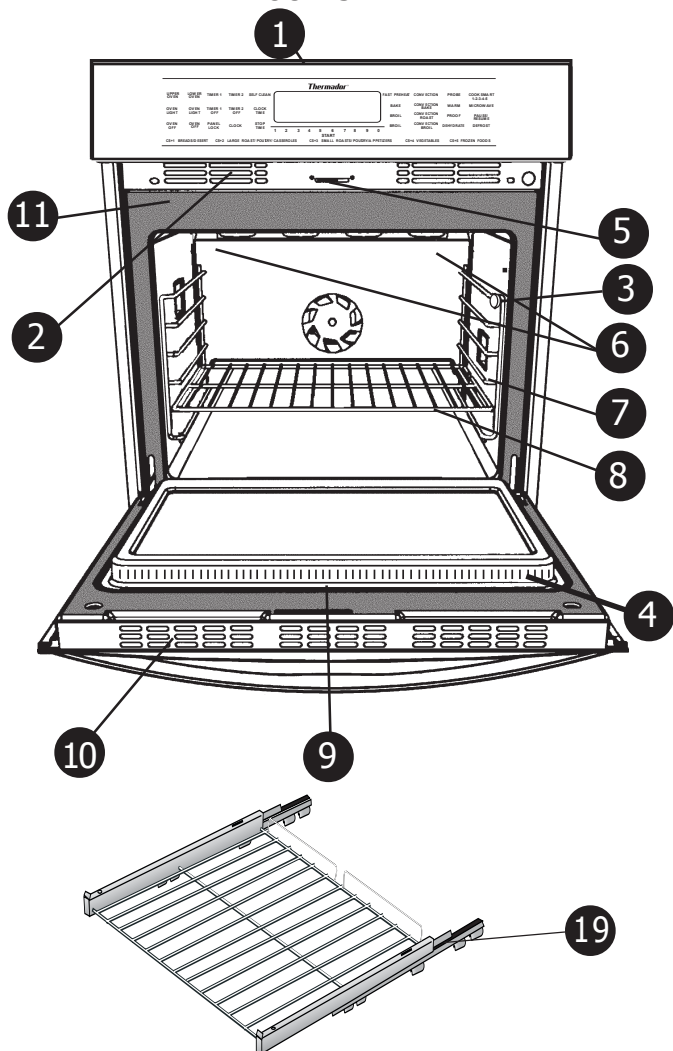
## Précautions sécuritaires pour le four à micro-ondes

**IMPORTANT :** Ne pas trop cuire les aliments; cela peut causer un incendie. Une cuisson appropriée dépend du niveau de puissance et du temps appropriés pour la quantité d'aliment. Des portions plus petites cuisant trop longtemps prennent feu. Toujours avoir un aliment dans le micro-ondes pour absorber l'énergie micro-ondes. À un niveau de puissance de moins de 100 %, l'on peut entendre le magnétron faire un cycle marche-arrêt. La condensation est normale. Les aliments couverts ne causent pas autant de condensation que ceux non couverts. Ne pas obstruer les événements. Ce four est coté pour 600 watts, marche à suivre du test IEC. Vérifier les aliments 1 à 2 minutes avant le temps minimum et ajouter du temps au besoin.

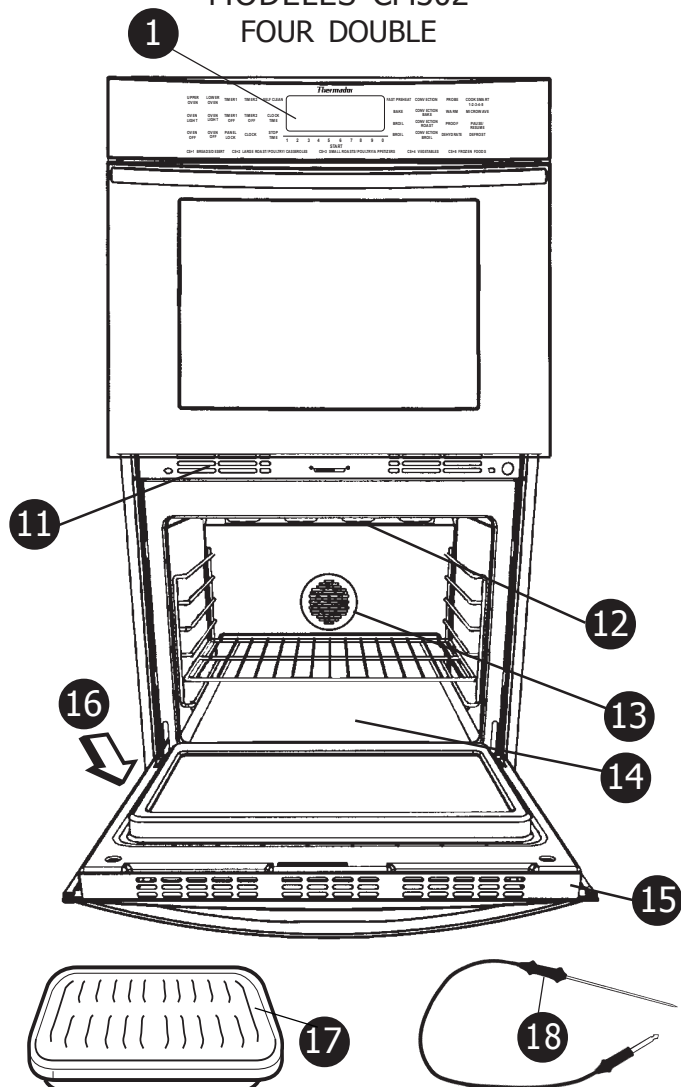
| ALIMENT OU PROCÉDÉ                   | FAIRE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | NE PAS FAIRE                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conserve maison                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffer, cuire ou mettre en conserve dans un bocal fermé ou contenant scellé.</li> <li>• Les conserves maison au micro-ondes ont des bactéries dangereuses ne pouvant être détruites.</li> </ul>              |
| Séchage                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assécher viandes, herbes, fruits, légumes sur un article en bois ou papier mouillé.</li> <li>• Sécher des noix ou graines dans l'écaille.</li> </ul>                                                           |
| Aliments non poreux ou avec coquille | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Percer la peau de pommes de terre, pommes, saucisses, courge pour que la vapeur s'échappe.</li> <li>• Percer le jaune d'oeuf avant de cuire pour ne pas qu'il éclate.</li> </ul>                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuire un oeuf dans la coquille</li> <li>• Réchauffer un oeuf entier.</li> </ul>                                                                                                                                |
| Maïs à éclater                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser les sacs conçus pour four à micro-ondes.</li> <li>• Voir l'emballage pour le temps de cuisson. Mettre moins de temps pour vérifier l'éclatement du maïs.</li> <li>• Placer le sac sur un plat allant au micro-ondes.</li> </ul>                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laisser le micro-ondes sans surveillance pendant la cuisson.</li> <li>• Utiliser un sac en papier brun ou un bol en verre.</li> <li>• Placer le sac sur la grille du four ou au fond.</li> </ul>               |
| Aliment ou formule pour bébés        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Placer l'aliment dans un petit bol et chauffer lentement, brasser souvent et vérifier la température avant de servir.</li> <li>• Placer la tétine/capuchon sur le biberon après chauffage et bien brasser. Vérifier la température.</li> </ul>                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffer l'aliment dans le contenant d'origine.</li> <li>• Chauffer le biberon avec la tétine.</li> <li>• Chauffer le biberon avec sac jetable.</li> </ul>                                                     |
| Généralités                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec sac de cuisson, utiliser des attaches en plastique ou cordon.</li> <li>• Brasser les liquides avant et après le chauffage pour éviter le débordement.</li> <li>• Fendre l'aliment garni pour la cuisson pour laisser la vapeur s'échapper et éviter les brûlures.</li> <li>• La sauce à pizza peut devenir très chaude. Vérifier la température.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser des attaches en métal pour fermer un sac de cuisson.</li> <li>• Frire.</li> <li>• Utiliser des essuie-tout ou chiffons contenant des fibres synthétiques (les fibres peuvent s'enflammer).</li> </ul> |

## Caractéristiques du four

MODÈLES CM301  
FOUR SIMPLE



MODÈLES CM302  
FOUR DOUBLE



### PANNEAU DE CONTRÔLE À EFFLEUREMENT

- 1 Affiche pendule/heure et modes et réglages

### FOUR SUPÉRIEUR

- 2 Plaque signalétique sous le panneau de contrôle, ouvrir la porte  
3 Prise pour sonde (four simple ou four supérieur)  
4 Joint micro-ondes (four simple ou four supérieur)

### FOUR SUPÉRIEUR/FOUR INFÉRIEUR

- 5 Verrou de porte, automatique (un par four)  
6 Ampoules halogènes (2 dans chaque four)  
7 Support de gril, les deux fours (voir page 14)  
8 Grilles amovibles (3 dans chaque four).  
Enlever avant d'activer le mode AUTONETTOYANT.  
9 Joint de porte (1 par four)  
10 Évent de refroidissement (les deux fours)

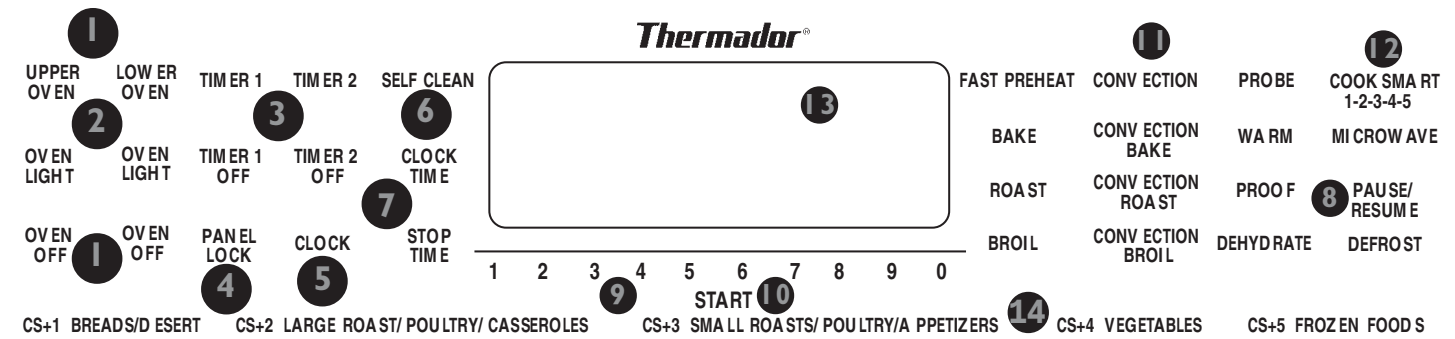
### FOUR SUPÉRIEUR/INFÉRIEUR

- 11 Évent de refroidissement (les deux fours)  
12 Élément gril (un par four)  
13 Ventilateur à convection et déflecteur (un par four)  
14 Élément de cuisson (sous le plancher, 1 par four)

### FOUR INFÉRIEUR

- 15 Porte de four amovible (four inférieur seul.)  
16 Évent d'échappement du four et garniture (au fond, sous four simple ou double)  
17 Rôtissoire émaillée et gril  
18 Sonde  
19 Grille rallonge. Enlever avant d'activer le mode AUTONETTOYANT.

## Affichage du panneau de commandes



Remarque : panneau de contrôle illustré d'un four double.

### 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 9.

#### 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 48-50

#### 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. PAUSE/RESUME – (four supérieur seul.) utilisé pour micro-ondes, décongélation et Cooksmart<sup>MC</sup> ou programme combiné pour interrompre le fonctionnement et vérifier l'aliment.

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

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

#### 11. Touches de mode de four

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

#### 12. Modes pour four supérieur seulement

- Cooksmart<sup>TM</sup>
- Micro-ondes
- Décongélation

#### 13. Affichage (Voir page 9 pour illustration)

#### 14. Cooksmart<sup>MC</sup> – décrit la catégorie d'aliment pour chaque réglage.

### FONCTIONS SPÉCIALES ET INDICATEURS

- Mode Sabbat – adapté aux besoins du Sabbat. Voir Page 47.
- 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 53.
- Fahrenheit ou Celsius – Échelle de températures en degrés Fahrenheit ou Celsius.–Voir Page 54.
- Volume – Pour réduire ou augmenter le volume de la tonalité des touches de commande. Voir Page 54.
- Étalonnage de la température du four – Utilisée pour étalonner la température du four. Voir Page 54.
- 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.

## Tableau de commandes : signaux et sons

Suivre les indications du panneau de contrôle pour compléter la plupart des fonctions. Se familiariser avec les voyants avant de commencer.

### 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

Signale une erreur dans une programmation.

#### 4 bips

Signale la fin d'un réglage.

### Volume du bip

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.

### Voyant verrouillage

Figure pendant les programmes micro-ondes, décongélation, Cooksmart<sup>MC</sup>, combinés et autonettoyage lorsque la porte est verrouillée et pouvant être ouverte lorsque le voyant disparaît.

### Pause

Figure pendant les programmes micro-ondes, Cooksmart<sup>MC</sup>, combinés pour faire une pause ou un arrêt et la porte se déverrouille.

### 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 56.

### 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.

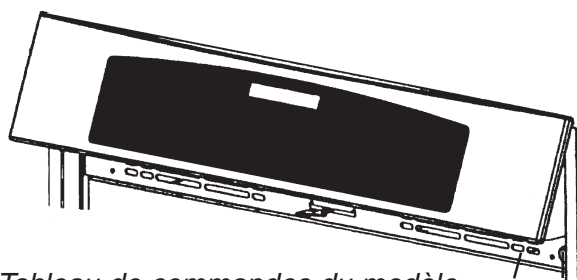


Tableau de commandes du modèle de four simple illustré en position ouverte de 20°.

### PANNEAU TACTILE BASCULANT

Ce panneau n'est disponible que sur les modèles 30" de four simple CM.

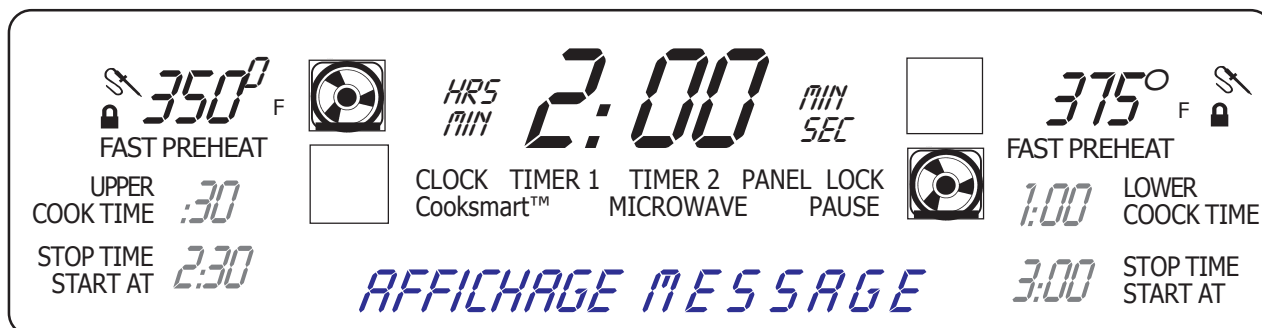
Il peut être utilisé en position inclinée ou droite. Appuyez sur la partie inférieure centrale du abaisser le panneau pour le débloquent et le soulever. Appuyez de nouveau pour débloquent et

### 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.

## Tableau de commandes



- Indique que le four fonctionne.
- Indique l'heure du jour.
- Affiche la(les) minuterie(s) à rebours.
- Affiche les icônes de verrouillage de panneau et de sonde, lorsqu'activés
- Affiche les modes choisis, chiffres, symboles et messages défilants.

## 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)

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.)

Touch  
TIMER 1

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

Touch  
3 0 0

3. Mettez la minuterie en marche.

Touch  
START

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.

Touch  
TIMER OFF

*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.*

Vous verrez

MIN ---:--- SEC

TIMER 1

*TOUCH TIMER 1 AGAIN FOR HRS AND MIN THEN SELECT LENGTH OF TIME THEN TOUCH START (Presser TIMER 1 de nouveau pour les heures et les minutes, puis choisir la durée. Presser START.)*

TIMER 1 MIN 3:00 SEC

TIMER 1 MIN 3:00 SEC

END

TIMER 1

Voir page suivante.

## Réglage de la minuterie

(Suite de la page précédente)

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 :

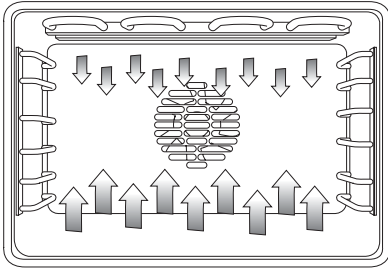
1. Sélectionnez la touche CLOCK.  
Message affiché à l'écran :  
*SELECT TIME OF DAY THEN TOUCH START*  
(Sélectionnez l'heure et appuyez sur START)
  2. Réglez l'heure.  
Message affiché à l'écran :  
*SELECT TIME OF DAY THEN TOUCH START*  
(Sélectionnez l'heure et appuyez sur START)
  3. Sélectionnez 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.

## Modes de chauffage disponibles dans chaque four

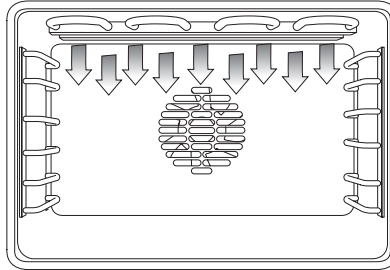
Les illustrations suivantes vous donneront un aperçu de ce qui se passe dans le four pour chaque mode de fonctionnement. Les flèches représentent l'emplacement de la source de chaleur pendant les modes spécifiques. L'élément inférieur loge sous la fond du four.



### BAKE, PROOF or WARM

*(Cuisson, levage ou conservation au chaud)*

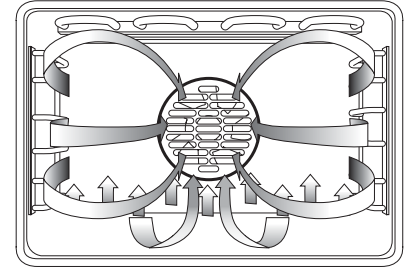
Baking (cuisson) signifie une cuisson avec de l'air chaud. Les éléments inférieur et supérieur sont utilisés pour chauffer l'air et conserver la température. Proofing (levage) similaire à la cuisson, mais maintient une température basse optimale pour faire gonfler la levure. Le mode Warm (conservation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



### BROIL (*grillage*)

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

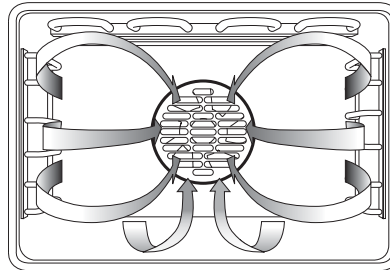
supérieur et inférieur avec circulation de l'air assistée par le ventilateur à convection. Ce mode de cuisson est conçu spécialement pour faire cuire des pains et des pâtisseries.



### CONVECTION ROAST

*(rôtissage par convection)*

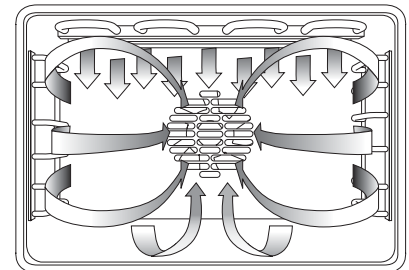
Le rôtissage par convection combine la chaleur de l'élément inférieur avec une chaleur supplémentaire irradiée par l'élément de convection et le ventilateur. Le résultat est que l'extérieur des plats est croustillant alors que les jus restent prisonniers à l'intérieur de l'aliment. C'est une méthode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



### CONVECTION or DEHYDRATE

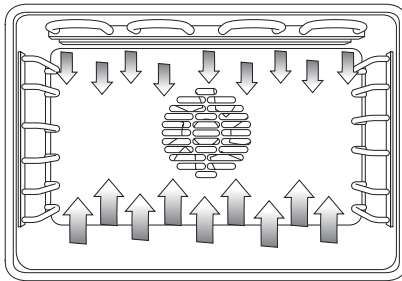
*(convection ou déshydrater)*

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.



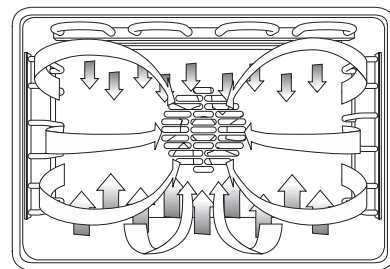
### CONVECTION BROIL (*grillage par convection*)

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.



### ROAST (*rôtissage*)

En mode rôtissage, la chaleur produit 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.



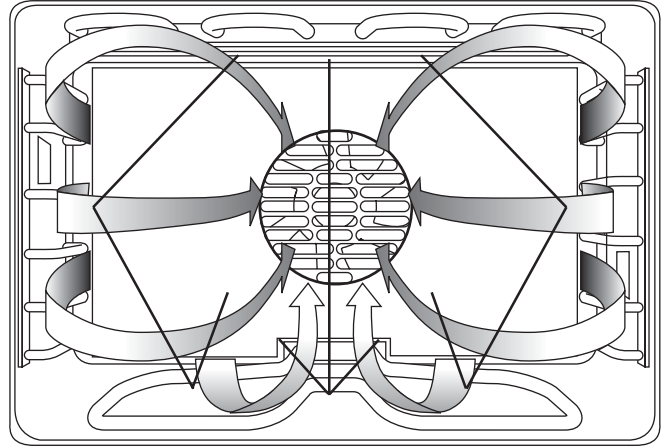
### CONVECTION BAKE (*cuisson par convection*)

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

## Modes micro-ondes disponibles sur four simple ou supérieur

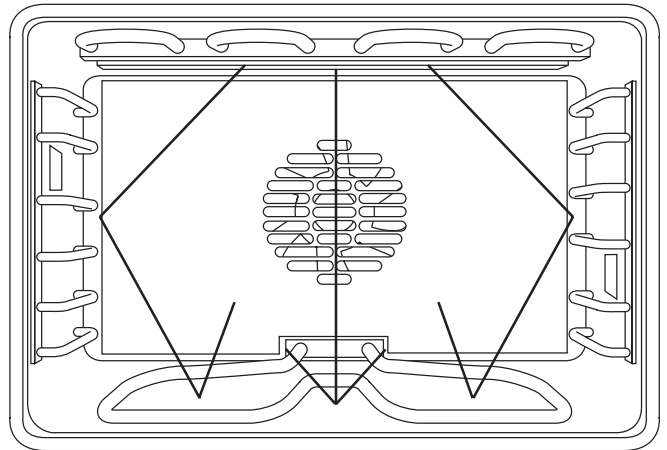
Les illustrations suivantes donnent une vue d'ensemble de l'activité de chauffage avec chaque réglage de mode. Les flèches représentent la source de chaleur pour le mode de cuisson spécifique.

**Cooksmart<sup>MC</sup>** – ce mode combine les températures de l'énergie micro-ondes préprogrammée et de convection. Les réglages cuisent en environ moitié moins de temps que la durée de cuisson standard. Voir pages 15 à 22 pour le fonctionnement.

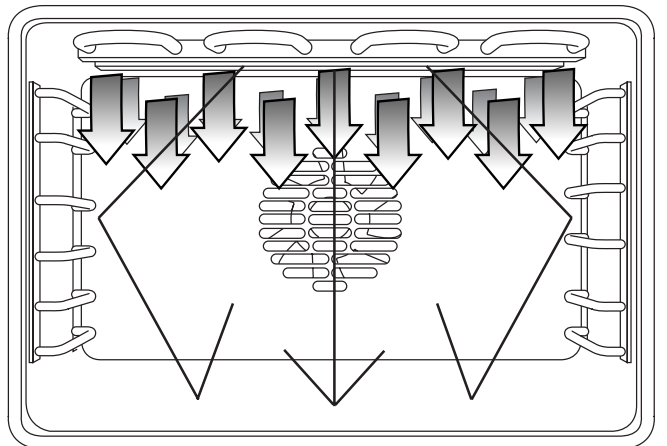


**MICRO-ONDES** – les micro-ondes entrent par la plaque au haut du four. Sélectionner un des dix niveaux de puissance. Voir pages 23 à 33 pour le fonctionnement.

**DÉCONGÉLATION** – niveau de puissance programmé. Énergie micro-ondes seulement. Voir pages 32 et 33 pour le fonctionnement.



**MICRO-GRIL** – ce mode combine les réglages micro-ondes et gril. La chaleur intense de l'élément supérieur brûle de façon excellente et les micro-ondes raccourcissent le temps de cuisson total. Idéal pour la viande tendre, volaille et poisson de moins de 1 1/4 de po d'épaisseur. Voir pages 28 et 29 pour le fonctionnement.



## Généralités pour four supérieur et inférieur

### 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, rôtiage, cuisson par convection et rôtiage 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 (voir page 34).

### SUGGESTIONS POUR 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 30°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 rôti ou d'autres plats sur la porte du four ouverte.
- Ne laissez pas le gril-lêchefrite 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 55.

### 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, rôtiage et rôtiage 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.

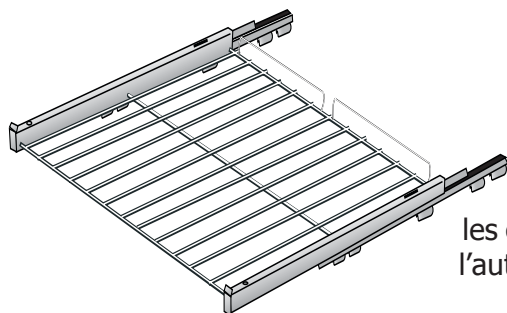
## Les grilles dans le four

### CONSEILS

- **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.

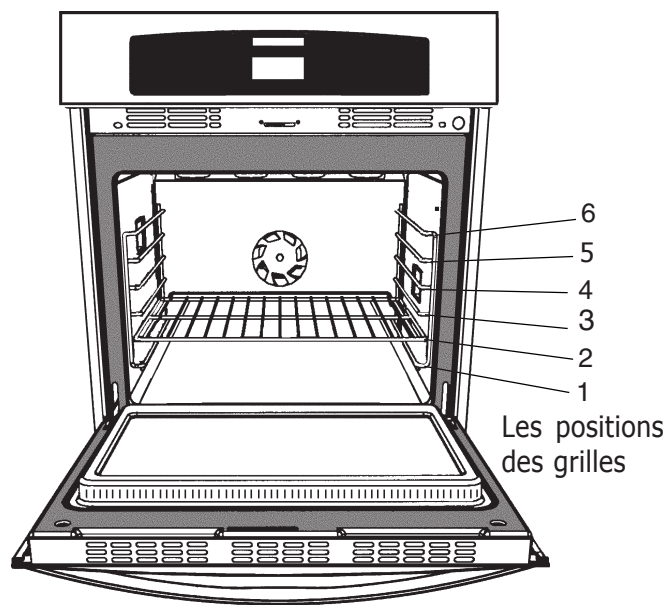
### AUTONETTOYAGE DES GRILLES

- 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 51.



Grille extensible

- La grille extensible (modèles de four CM) doit être enlevée avant de mettre le mode d'autonettoyage en marche.



Les positions des grilles

### 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.
- Consulter les recommandations de cuisson dans ce guide pour les positions de grilles suggérées.

### 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.

## Mode Cooksmart<sup>MC</sup> – four supérieur ou simple seulement

Cooksmart combine la chaleur à convection et l'énergie micro-ondes pour cuire les aliments en environ moitié moins de temps que la cuisson conventionnelle (ex. : 12 min de cuisson conventionnelle = 6 min de temps Cooksmart).

Cooksmart<sup>TM</sup> comprend :

- CS1 - pains, desserts
- CS2 - rôti, volaille et casseroles
- CS3 - petit rôti, volaille et hors-d'oeuvre
- CS4 - légumes
- CS5 - aliments surgelés

- Chaque mode représente une combinaison préprogrammée de température à convection avec un niveau de puissance micro-ondes. Entrer le temps de cuisson le plus long indiquée dans la recette. Cooksmart réduit automatiquement le temps entrée lorsque le préchauffage commence.
- Régler la minuterie et vérifier l'aliment lorsque la moitié du temps conventionnel recommandé le plus court s'est écoulée.
- Toujours préchauffer avec ce mode.
- Ne pas utiliser si le four est vide.

Pour régler un mode Cooksmart (CS)

1. Sélectionner le four SUPÉRIEUR.

- Choisir un plat fabriqué en métal, verre pour four ou céramique vitrifiée. Les plats en métal deviennent chauds rapidement et donneront un brunissage. Ne pas trop cuire.
- Choisir un niveau de grille avant de choisir le mode CS. Enlever toutes les grilles sauf une.
- Les positions de grilles sont numérotées du bas (1) jusqu'au haut (6).
- Les plats en métal ne doivent pas se toucher, il peut y avoir formation d'arc.
- Avec plat en métal ou aluminium, laisser un espace d'au moins 1 po (2,5 cm) des parois du four.
- Avec le micro-ondes, Cooksmart ou mode combiné, ne pas laisser le thermomètre.
- Ne pas utiliser d'essuie-tout avec le mode Cooksmart.
- Il y a un peu plus de saleté avec le Cooksmart que les modes conventionnels. Résultat, le four peut nécessiter un nettoyage plus fréquent.
- Plusieurs facteurs peuvent affecter le temps de cuisson. Vérifier la cuisson.

Vous verrez

Touch  
UPPER



2. Sélectionner le mode COOKSMART.

Touch  
COOKSMART

CS -  
UPPER



COOKSMART

Message défilant à l'affichage. →

*SELECT COOKSMART<sup>TM</sup> MODE THEN TOUCH START  
(Sélectionner Cooksmart, puis presser Start)*

3. Utiliser les touches numériques pour choisir le groupe d'aliments 1, 2, 3, 4 ou 5 (voir pages suivantes pour description). Ex. : groupe 1 choisi.

Touch  
1

CS 1  
UPPER



COOKSMART

Message défilant à l'affichage. →

*COOKSMART<sup>TM</sup> 1 SELECTED  
(Cooksmart 1 choisi)*

4. Choisir le temps de cuisson conventionnelle le plus long.

Touch  
COOK TIME



Message défilant à l'affichage. →

*ENTER COOKING TIME THEN TOUCH START  
(Entrer temps de cuisson, puis presser Start)*

5. Utiliser les touches numériques pour régler le temps de cuisson conventionnelle. (ex. : 12 minutes).

Touch  
1  
2



- Conseil : temps de cuisson figure en heures et minutes de temps conventionnel
- Message défilant à l'affichage. →

*ENTER COOKING TIME THEN TOUCH START  
(Entrer temps de cuisson, puis presser Start)*

Suite à la page suivante

# Mode Cooksmart<sup>MC</sup> – four supérieur ou simple seulement

Vous verrez

6. Choisir START pour préchauffer le four.  
(Ex. : temps de cuisson converti au temps Cooksmart : 6:00 minutes.)

- Lorsque le four atteint la température, un bip retentit et le mot «PREHEAT» disparaît.

Touch  
START

CS 1  
PREHEAT  
UPPER



MIN 6:00 SEC  
COOKSMART  
COOKSMART 1

7. Une fois préchauffé, ajouter l'aliment.
- Le verrou motorisé de la porte la verrouille.
  - Le temps de cuisson COOKSMART à rebours commence

Message défilant à l'affichage. →

CS 1  
UPPER



COOKSMART

*ADD FOOD THEN TOUCH START  
(Ajouter l'aliment, puis presser Start)*

COOKSMART 1

8. Presser START lorsque la porte est fermée.

Touch  
START

CS 1  
UPPER



MIN 5:59 SEC  
COOKSMART  
COOKSMART 1

9. Pour interrompre le mode ou vérifier la cuisson au temps de cuisson minimum :  
Faire une pause de la cuisson en sélectionnant PAUSE/RESUME

- Déverrouillage de la porte.
- Le TEMPS DE CUISSON cesse le compte à rebours (ex. : indique la pause avec 58 sec. restant à cuire).  
Pour poursuivre la cuisson, fermer la porte, presser PAUSE/RESUME de nouveau.
- Verrouillage de la porte.
- Le TEMPS DE CUISSON reprend.

Touch  
PAUSE/  
RESUME

CS 1  
UPPER



MIN 0:58 SEC  
COOKSMART PAUSE  
COOKSMART 1

Touch  
PAUSE/  
RESUME

CS 1



MIN 0:58 SEC  
COOKSMART  
COOKSMART 1

10. À la fin du mode de cuisson Cooksmart :

- 4 bips retentissent et «END» figure à l'affichage.
- Déverrouillage de la porte.
- Le four continue à émettre la tonalité pour rappeler de vérifier l'aliment jusqu'à ouverture de la porte.
- L'affichage s'efface et la tonalité arrête lorsque la porte est ouverte.

Message défilant à l'affichage. →

Touch  
OVEN  
OFF  
- ou -  
ouvrir la  
porte

**END**

(Fin)

*COOKING COMPLETED -- REMOVE FOOD  
(Cuisson complétée -- Retirer l'aliment)*

11. Pour annuler Cooksmart une fois le mode activé, presser «Upper off».

- Déverrouillage de la porte.
- L'affichage minuterie revient à l'heure du jour.
- Pour changer l'heure lorsque Cooksmart est activé.
- Presser COOK TIME
- Utiliser les touches numériques pour choisir COOK TIME.
- Presser START

Touch  
UPPER  
OFF

Touch  
START

Touch  
MICROWAVE  
START

**Pour ajouter plus de temps au mode Cooksmart une fois le temps de cuisson conventionnel terminé :**

- Répéter les étapes 1 à 5, **presser MICROWAVE puis START.**

## Cooksmart 1 – four supérieur ou simple SEULEMENT

### CS1 - Généralités pour pains et desserts

- Préchauffer le four et cuire sur une grille à la fois.
- Placer la grille au centre à moins d'indications contraires.
- Utiliser le temps de cuisson conventionnelle le plus long de la recette.
- Les durées sont à des fins de guide.
- Les plats en métal chauffent plus vite et brunissent plus que le verre ou la céramique vitrifiée.
- Les biscotins et les biscuits devraient être laissés sur la tôle de 3 à 4 min après le retrait du four.

| CS1 ALIMENTS                       | POSITION GRILLE | FORMAT ET TYPE DE PLAT             | TEMPS DE CUISSON CONVENTIONNELLE |
|------------------------------------|-----------------|------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Pains, levure</b>               |                 |                                    |                                  |
| Pain blanc, de base ou surgelé     | 3               | moule aluminium 9 x 5              | 25 à 30 minutes                  |
| Tresse blanche ou baguette         | 3               | tôle à biscuits 15 x 12            | 25 à 30 minutes                  |
| Pain français                      | 3               | tôle à biscuits 15 x 12            | 40 à 45 minutes                  |
| Petits pains                       |                 |                                    |                                  |
| Canelle                            | 3               | moule 9 x 13                       | 20 à 25 minutes                  |
| Petits pains, de base              | 3               | moule rond 8 po ou à 12 muffins    | 15 à 20 minutes                  |
| <b>Pains, spécialités</b>          |                 |                                    |                                  |
| Pain, ail, frais (1 lb)            | 3               | tôle à biscuits 15 x 12            | 18 à 22 minutes                  |
| Pain, ail, surgelé (1 lb)          | 3               | tôle à biscuits 15 x 12            | 20 à 24 minutes                  |
| Pain, Bruschetta (8 oz.)           | 3               | moule 15 x 10 1/2 x 1              | 10 à 12 minutes                  |
| Focaccia                           | 3               | moule 15 x 10 1/2 x 1              | 35 à 40 minutes                  |
| Pain de maïs de base (1 lb)        | 3               | plat aluminium ou pyrex 8 x 8      | 20 à 25 minutes                  |
|                                    | 3               | moule en étain à 12 muffins        | 15 à 18 minutes                  |
| Pain de maïs, mélange (1 lb)       | 3               | plat aluminium ou pyrex 8 x 8      | 30 à 35 minutes*                 |
|                                    | 3               | moule en étain à 12 muffins        | 18 à 20 minutes                  |
| Pain rapide, mélange (14 oz)       | 3               | moule 8 x 4                        | 55 à 65 minutes                  |
| De base                            | 3               | moule 8 x 4                        | 50 à 55 minutes                  |
| Muffins                            |                 |                                    |                                  |
| De base, variété de noix           | 3               | moule en étain à 12 muffins        | 15 à 20 minutes*                 |
| De base, mini, variété de noix     | 3               | 1 moule en étain à 12 mini muffins | 12 à 16 minutes*                 |
| <b>Biscotins</b>                   |                 |                                    |                                  |
| Refrigérateur, large (1 lb 0,3 oz) | 3               | tôle à biscuits 15 x 12            | 15 à 18 minutes*                 |
| Refrigérateur, (12 oz)             | 3               | tôle à biscuits 15 x 12            | 8 à 11 minutes*                  |
| Croissant réfrigéré (8 oz)         | 2               | tôle à biscuits 15 x 12            | 11 à 13 minutes                  |
| Scones, 8 à 10                     | 2               | tôle à biscuits 15 x 12            | 12 à 15 minutes                  |

\* Peut nécessiter plus de temps de cuisson

Suite à la page suivante

# Cooksmart 1 – Four supérieur ou simple SEULEMENT

(suite de la page précédente)

| CS1 ALIMENTS                                      | POSITION GRILLE | FORMAT ET TYPE DE PLAT                   | TEMPS DE CUISSON CONVENTIONNELLE |
|---------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Carrés au chocolat</b>                         |                 |                                          |                                  |
| Fudge, de base                                    | 3               | aluminum ou Pyrex® 8 x 8                 | 20 à 25 minutes                  |
|                                                   | 3               | aluminum ou Pyrex® 9x13                  | 20 à 25 minutes                  |
| Fudge, mélange (1 lb 3 oz)                        | 3               | aluminum ou Pyrex® 9x13                  | 28 à 30 minutes                  |
| <b>Gâteaux, spécialités</b>                       |                 |                                          |                                  |
| Des anges, mélange (16 oz)                        | 1               | tube aluminium 10 po                     | 37 à 47 minutes                  |
| Bundt, de base                                    | 3               | bundt 12 tasses                          | 40 à 45 minutes                  |
| Aux carottes, de base                             | 3               | 9x13 aluminum                            | 35 à 40 minutes                  |
| Au fromage                                        | 3               | à ressort 9 po                           | 35 à 40 minutes                  |
| Ananas renversé                                   | 3               | en verre rond 8 po                       | 30 à 35 minutes                  |
| Streusel au café, mélange (1lb 10,5 oz)           | 3               | bundt 12 tasses                          | 40 à 45 minutes                  |
|                                                   | 3               | aluminum ou Pyrex® 9x13                  | 35 à 40 minutes                  |
| Mélange (18,3 oz)                                 | 3               | aluminum ou Pyrex® 8 x 8                 | 25 à 30 minutes                  |
| Mélange (10 oz)                                   | 3               | Moule compris                            | 21 à 26 minutes                  |
| Streusel au café, de base                         | 3               | aluminum ou Pyrex® 9 x 13                | 45 à 60 minutes                  |
| Au gingembre, mélange                             | 3               | en verre 8 x 8                           | 20 à 25 minutes                  |
| <b>Biscuits</b>                                   |                 |                                          |                                  |
| De base, en barre                                 | 3               | moule 15 x 10 1/2 x 1                    | 20 à 25 minutes                  |
| De base, cuillerée                                | 3               | tôle à biscuits 15 x 12                  | 8 à 10 minutes                   |
| De base, roulés et coupés                         | 3               | tôle à biscuits 15 x 12                  | 7 à 8 minutes                    |
| Pâte réfrigérée                                   | 3               | tôle à biscuits 15 x 12                  | 9 à 11 minutes                   |
| <b>Croûte</b>                                     |                 |                                          |                                  |
| Surgelée                                          | 1               | aluminium 9 po compris                   | 7 à 9 minutes                    |
| Graham                                            | 3               | moule à tarte Pyrex® 9 po                | 8 minutes                        |
| <b>Tartes, cobblers, croustilles aux fruits -</b> |                 |                                          |                                  |
| frais ou surgelés                                 |                 |                                          |                                  |
| Tarte, 2 croûtes, de base                         | 1               | aluminium 8 ou 9 po ou moule Pyrex® 9 po | 50 à 60 minutes*                 |
| Pommes ou cerises                                 |                 |                                          |                                  |
| Pécanne                                           | 1               | métal ou Pyrex® 9 po                     | 45 à 50 minutes                  |
| Citrouille                                        | 1               | métal ou Pyrex® 9 po                     | 55 à 65 minutes                  |
| Fromage à la crème                                | 3               | moule Pyrex® 9 po                        | 20 à 25 minutes                  |
| Cobbler, fruit, garniture de biscuits             | 3               | métal ou verre 9 x 13 ou plat 2 pintes   | 20 à 25 minutes                  |
| Croustillant, fruit (pêches ou pommes)            | 3               | aluminium 8 x 8 ou 9 x 13 ou Pyrex®      | 30 à 35 minutes                  |
| <b>Quiche</b>                                     |                 |                                          |                                  |
| Croûte précuite                                   | 1               | moule Pyrex® 9 po                        | 35 à 40 minutes                  |

\* Peut nécessiter plus de temps de cuisson.

## Cooksmart 2 – four supérieur ou simple SEULEMENT

### CS2 – Directives pour rôtis et volaille (de plus de 4,5 lb) et casseroles

- Allouer environ la moitié du temps de cuisson conventionnelle.
- Utiliser pour les viandes de plus de 4,5 lb.
- Laisser la viande et la volaille réfrigérée à la température de la pièce environ 15 à 20 min avant de cuire. Préparer la viande à ce moment.
- Cuire sur la grille 1, 2 ou 3 selon la hauteur.
- Utiliser la section inférieure de la rôtissoire 2 pièces.
- Pour l'agneau, poulet entier ou dinde, utiliser la grille en V de la rôtissoire inférieure.
- Préchauffer avant de mettre au four.
- Ne pas laisser le thermomètre à viande pendant la cuisson.
- Vérifier la cuisson au temps minimum.

- Après la cuisson, laisser la viande reposée recouverte de papier d'aluminium de 15 à 20 min avant de couper/servir.
- L'aliment continue à cuire pendant le temps d'attente recommandé et la température s'uniformera et augmentera de 10 à 15 degrés
- La sonde ne peut être utilisée avec ce mode.
- Voir page 49 pour les directives de sécurité.

### Conseils pour rôtir la dinde :

- Retirer les attaches en métal des cuisses.
- Pour la cuisson, placer les ailes sous le dos et attacher les cuisses de façon lâche avec de la corde à cuisiner
- Couvrir les poitrines et les pilons avec des bandes d'aluminium. Une fois le temps de cuisson terminé, enlever l'aluminium des poitrines.
- Cuire seulement une dinde non farcie à ce mode.

| CS2 RÔTIS, VOLAILLE<br>ET CASSEROLES                                               | POIDS<br>(4,5 lb +)                    | TEMPS DE CUISSON<br>CONVENTIONNELLE<br>Minutes par lb               | CUISSON                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                                                                                    |                                        |                                                                     | FIN<br>TEMP                                                                                                                                                                                                                                                                                               | DÉCOUPAGE<br>TEMP |
| <b>Agneau :</b><br>Cuisse<br>(couvrir les petites sections<br>avec de l'aluminium) | 5 à 6 lb                               | 22 à 23 minutes / lb                                                | Retirer l'agneau du four lorsque la température interne atteint 120/125 °F. Après avoir couvert d'aluminium et laisser reposer, la température de service doit être à 145 °F pour médium/saignant et 160 °F pour médium.                                                                                  |                   |
| <b>Porc :</b><br>Longe de porc rôtie<br>(double, attaché)                          | 4.5 à 6 lb                             | 24 à 26 minutes / lb                                                | 155 °F                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 160 °F à 165 °F   |
| <b>Dinde :</b><br>Entière                                                          | 12 à 16 lb<br>17 à 21 lb<br>22 à 26 lb | 13 à 15 minutes / lb<br>11 à 13 minutes / lb<br>9 à 12 minutes / lb | Retirer la dinde du four lorsque la température interne atteint 170 °F dans la poitrine et 180 °F dans la cuisse. Laisser reposer 20 minutes pour faciliter le découpage.                                                                                                                                 |                   |
| Poitrine avec dos, peau                                                            | 4.5 à 7 lb                             | 19 à 21 minutes / lb                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |
| Dinde entière sous filet, sans os                                                  | 5 à 7 lb                               | 13 à 15 minutes / lb                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |
| <b>Boeuf :</b><br>Côte de boeuf avec os                                            | 4.5 à 6 lb<br>6.5 à 8.5 lb             | 23 à 25 minutes / lb<br>17 à 20 minutes / lb                        | Tourner le rôti à mi cuisson. Retirer le boeuf du four lorsque la température interne atteint 10° de moins que la température de service. Après avoir couvert d'aluminium et laisser reposer, la température de service doit être à 145 °F pour médium/saignant, 160 °F pour médium, 170° pour bien cuit. |                   |
| Faux filet, sans os                                                                | 4.5 à 6 lb<br>6.5 à 8.5 lb             | 19 à 21 minutes / lb<br>16 à 19 minutes / lb                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |
| <b>Saumon :</b><br>Filet entier                                                    | 4.5 à 5.5 lb                           | 35 à 42 minutes total                                               | Retirer le poisson du four lorsqu'il se défait à la fourchette.                                                                                                                                                                                                                                           |                   |

### Conseils pour casseroles:

- Pour de meilleurs résultats, suivre les directives de la recette pour couvrir.
- Régler le temps pour la moitié du temps de cuisson conventionnelle.

## Cooksmart 3 – four supérieur ou simple SEULEMENT

CS3 – directives pour petits rôtis et volaille (moins de 4,5 lb) et hors-d'oeuvre

- Allouer environ la moitié du temps de cuisson. Calculer les minutes totales par lb et entrer le temps de cuisson total.
- Préchauffer le four.
- Cuire tous les aliments sur le niveau de grille 3.
- Utiliser la section inférieure de la rôtissoire 2 pièces à moins que les instructions ne spécifient un autre contenant.
- Cuire les viandes non couvertes, à moins d'indications contraires.
- Pratiquer des entailles dans le gras des rôtis avant de cuire.
- Badigeonner les viandes maigres et poissons avec de l'huile végétale ou d'olive avant de rôtir pour empêcher de coller
- Vérifier la cuisson avec un thermomètre à cuisson au temps minimum.
- Laisser reposer avec un papier aluminium posé de façon lâche de 15 à 20 minutes.
- L'aliment continue à cuire et la température interne augmente pendant le temps d'attente.
- Ne pas laisser le thermomètre dans la viande pendant le rôtissage.
- La sonde ne peut être utilisé pendant ce mode.
- Cuire les hors-d'oeuvre non couverts.
- Pour les hors-d'oeuvre, cuire la moitié du temps de cuisson conventionnelle
- Voir page 46 pour les directives de sécurité.

| CS3 PETIT RÔTIS<br>ET VOLAILLE     | POIDS<br>(moins de 4,5 lb) | TEMPS DE CUISSON<br>CONVENTIONNELLE<br>Minutes par lb | CUISSON                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Boeuf :</b><br>Conseil          | 1-1/2 à 3 lb               | 20 à 22 minutes / lb                                  | Retirer le boeuf et l'agneau lorsque la température interne atteint 10 à 15° de moins que la température de service. Couvrir d'aluminium et laisser reposer de 10 à 15 minutes. La température augmente de 10 à 15 °F pendant le temps d'attente. La température de service doit être de 145 °F pour médium/saignant ; 160 °F pour médium.<br><br>Espacer uniformément. |
| Longe – surlonge                   | 3.5 4.5 lb                 | 30 à 33 minutes / lb                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Faux-filet<br>(sans os)            | 3 à 4.5 lb                 | 22 à 24 minutes / lb                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Côte de boeuf avec os              | 3 à 4.5 lb                 | 23 à 24 minutes / lb                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Filet                              | 2 à 3 lb                   | 22 à 23 minutes / lb                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Pain de viande, boeuf haché, dinde | 1 1/2 lb                   | 64 à 65 minutes total                                 | Espacer uniformément.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Boulettes, boeuf haché, dinde      | 1 lb<br>(35-40 1 po)       | 15 à 20 minutes total                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                    |                            |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Agneau :</b><br>Carré d'agneau  | 1 1/4 2 lb                 | 24 à 36 minutes / lb                                  | Espacer uniformément. Après le retrait, vider le gras et couvrir d'aluminium 10 min.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Carré                              | 3 4 lb                     | 17 à 18 minutes / lb                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Porc :</b><br>Filet             | 3/4 1 3/4 lb chac.         | 36 à 44 minutes / lb                                  | Temp. fin : 155 °F<br>Temps. découpage : 160 °F à 165 °F                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

Suite du tableau à la page suivante

## CS3 – directives pour petits rôtis et volaille, suite du tableau

| CS3 VOLAILLE                                                                                                                                                                                      | POIDS                                                                              | TEMPS DE CUISSON CONVENTIONNELLE                                                                                          | CUISSON                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Poulet :</b><br>Poitrine avec os et peau<br>(placer avec la peau sur le dessus)                                                                                                                | 1 à 1 1/2 lb<br>2 à 2 1/2 lb<br>3 à 4 lb                                           | 27 à 28 minutes / lb<br>19 à 20 minutes / lb<br>15 à 16 minutes / lb                                                      | Le poulet entier et de Cornouailles doivent être retirés du four lorsque la température interne atteint 165 - 175 °F. Couvrir de papier aluminium et laisser reposer de 15 à 20 minutes. La température augmente de 5- 10 °F pendant le temps d'attente. Les jus devraient être clairs. La température de service doit être de 170 °F pour la poitrine et de 180 °F pour la cuisse. |
| Poitrine sans os, ne peau marinée                                                                                                                                                                 | 1/2 à 1 lb<br>1 à 1 1/2 lb<br>1 1/2 à 2 1/2 lb<br>2 1/2 à 3 1/2 lb<br>3 1/2 à 4 lb | 17 à 20 minutes total<br>21 à 25 minutes total<br>26 à 34 minutes total<br>33 à 39 minutes total<br>38 à 44 minutes total |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Morceaux<br>(placer avec la peau sur le dessus)                                                                                                                                                   | 1 à 1 1/2 lb<br>2 à 3 lb<br>3 1/2 à 4 1/2 lb                                       | 40 à 45 minutes total<br>45 à 50 minutes total<br>55 à 60 minutes total                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Entier, non farci<br>(placer sur grille en V dans section inférieure de la rôtissoire 2 pièces)                                                                                                   | 3 à 5 lb                                                                           | 21 à 22 minutes / lb.                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Cornouailles, non farcies :<br>2 (placer sur grille plate dans section inférieure de la rôtissoire 2 pièces)<br><br>4 (placer sur grille plate dans section inférieure de la rôtissoire 2 pièces) | Approx. 1 1/2 lb chac.<br><br>Approx. 1 1/2 lb chac.                               | 60 à 65 minutes total<br><br>70 à 77 minutes total                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Poisson :</b>                                                                                                                                                                                  |                                                                                    |                                                                                                                           | Le poisson doit être retiré du four lorsqu'il s'effrite avec une fourchette. Retirer les petits morceaux pouvant cuire plus rapidement. Les fines extrémités de filets doivent être repliées pour donner une forme le plus uniforme possible.                                                                                                                                       |
| Filet de saumon (1 1/4 po épais.)                                                                                                                                                                 | 1/2 à 1 lb<br>1 1/2 à 2 lb                                                         | 28 à 30 minutes total<br>30 à 33 minutes total                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Filet de saumon (1 1/2 po épais.)                                                                                                                                                                 | 2 à 3 1/2 lb                                                                       | 40 à 42 minutes total                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Darnes de saumon (1 1/4 po épais.)                                                                                                                                                                | 1 à 1 1/2 lb<br>2 à 3 lb                                                           | 24 à 36 minutes total<br>38 à 41 minutes total                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Filet, blanc (1/2 à 3/4 po épais.)                                                                                                                                                                | 1/2 à 1 lb<br>1 1/2 à 2 lb                                                         | 14 à 16 minutes total<br>15 à 17 minutes total                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Filet, blanc (3/4 à 1 po épais.)                                                                                                                                                                  | 1 lb<br>1 1/2 à 2 lb                                                               | 18 à 19 minutes total<br>16 à 18 minutes total                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Darnes, blanc (1 à 1 1/4 po épais.)                                                                                                                                                               | 3/4 à 1 lb<br>1 1/2 à 2 lb                                                         | 15 à 17 minutes total<br>18 à 19 minutes total                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## Conseils pour cuire la volaille :

- Rôtir le poulet entier, la peau sur le dessus, placer les ailes en dessous. Attacher de façon lâche les cuisses avec de la corde à cuisine.
- Une sauce à badigeonner garde la peau juteuse.
- Mariner les poitrines de poulet sans os ni peau jusqu'à 24 h avant la cuisson (pour de meilleurs résultats, mariner au moins 30 min).
- Couvrir de petits morceaux d'aluminium les ailes ou les cuisses/pilons pour empêcher de trop brunir.
- Vérifier la cuisson à l'intérieur de la cuisson avec un thermomètre à viande.
- Ce mode n'est pas recommandé pour la volaille farcie.
- Si un sac à rôtir est utilisé, il peut être nécessaire d'augmenter le temps de cuisson.

## Cooksmart 4 – four supérieur ou simple SEULEMENT

### CS4 – directives pour légumes

- Ce mode s'applique aux légumes frais.
- Ne pas envelopper les pommes de terre d'aluminium.
- Cuire sur le niveau de grille 3.
- Peler ou percer légumes et fruits pour empêcher l'éclatement.

| CS4 LÉGUMES                                                                   | DIMENSION CASSEROLE ET TYPE                                                         | TEMPS DE CUISSON CONVENTIONNELLE                      |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Pommes, cuire, 4 grosses, demies                                              | Verre 8x8                                                                           | 25 à 30 minutes                                       |
| Pommes, cuire, 4 grosses, entières                                            | Verre 8x8                                                                           | 40 à 45 minutes                                       |
| Carottes à rôtir<br>En quartier coupé en lanières<br>2 po ou rondelles 1/2 po | Fond de rôtissoire 2 pièces                                                         | 30 à 35 minutes                                       |
| Aubergine, pelée, rondelles                                                   | Pyrex® 9x13                                                                         | 20 à 25 minutes                                       |
| Gros champignons farcis                                                       | 15x10 <sup>-1</sup> / <sub>2</sub> x1 jelly roll pan                                | 15 à 16 minutes                                       |
| Pommes de terre, à cuire<br>Large 10-12 oz<br>Moyenne 7-9 oz<br>Petite 4-6 oz | Placer sur grille du four<br>Placer sur grille du four<br>Placer sur grille du four | 80 à 90 minutes<br>60 à 70 minutes<br>50 à 60 minutes |
| Pommes de terre, nouvelles, quartier, 1 lb                                    | Plat en aluminium 9x9 a                                                             | 40 à 45 minutes                                       |
| Pommes de terre au gratin                                                     | Pyrex® 9 x13                                                                        | 1 h et 40 minutes                                     |
| Pommes de terre, douces<br>Moyenne 8-10 oz                                    | Fond de rôtissoire 2 pièces                                                         | 55 à 60 minutes                                       |
| Courge, hiver, demies<br>Face dans le plat                                    | Pyrex® 9x13                                                                         | 50 à 55 minutes                                       |
| Courge, hiver, pelée<br>1 x 2 à 1 x 3 po, morceaux                            | Fond de rôtissoire 2 pièces                                                         | 20 à 25 minutes                                       |
| Tomates, demies, à cuire                                                      | Pyrex® 8x8                                                                          | 20 à 25 minutes                                       |
| Légumes assortis à rôtir<br>(morceau 1 po/12 tasses)                          | Fond de rôtissoire 2 pièces                                                         | 45 à 50 minutes                                       |
| Igname, entière<br>Moyenne 8-10 oz                                            | Fond de rôtissoire 2 pièces                                                         | 50 à 55 minutes                                       |
| Igname, glacée                                                                | Pyrex® 9x13                                                                         | 35 à 40 minutes                                       |

## Cooksmart 5 – Aliments cuits surgelés

- Chauffer mets surgelés, repas surgelés et casseroles dans le contenant d'origine.
- Casseroles surgelés maison sont cuisinées au mode cuisson au four le plus bas.
- Petites portions de repas combinés, ex.: moins de 10 oz à cuire préférentiellement au four à micro-ondes.
- Pour régler le temps de cuisson, utiliser le temps de cuisson conventionnelle sur l'emballage (non le temps de cuisson au micro-ondes). Utiliser le temps minimum recommandé et ajouter du temps au besoin.
- Suivre les directives sur l'emballage pour retirer le couvercle, couvrir avec aluminium, évent, etc.
- Aliments surgelés (20 oz et plus), comme lasagne ou macaroni et fromage, nécessitent plus de temps. Tourner le contenant dans le four, et ajouter du temps. Si l'aliment semble trop brunir, il peut être recouvert d'aluminium pendant la première partie de la cuisson.
- Tartes aux fruits surgelées ou coblers sont cuits avec Cooksmart 1 (pains, desserts). Voir page 18.
- Légumes surgelés sont cuits au mode micro-ondes. Suivre les directives sur l'emballage.
- Chaussons aux fruits surgelés sont cuits avec Cooksmart 1.

# Mode micro-ondes – four supérieur ou simple SEULEMENT

## Généralités

### Utensiles

#### recommandés pour mode micro-ondes

- Céramique vitrifiée (Pyroceram®) comme Corningware®
- Verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- Plastique allant au micro-ondes
- Assiettes et tasses de papier
- Faïence, porcelaine allant au micro-ondes
- La plupart des assiettes à dîner (vérifier les recommandations du fabricant ou faire un test, voir ci-dessous)

### Conseils

- Pour vérifier si un plat ou une tasse est sécuritaire à ce mode, placer vide dans le four près d'une tasse à mesurer avec 1 t d'eau. Chauffer à 100 % pendant 1 min. Si l'article est chaud à ce point, ne pas utiliser au micro-ondes.
- L'énergie micro-ondes peut causer des arcs entre les objets en métal. De petites quantités d'arc ne sont pas risquées ni dangereuses.

### Non recommandés au micro-ondes

- Verre ne résistant pas à la chaleur
- Boîte d'aliments avec poignée en métal
- Plastique n'allant pas au micro-ondes (plat à margarine)
- Contenant ou tasse en styromousse
- Contenant de breuvage en métal ou plastique n'allant pas au micro-ondes
- Produits en papier recyclé (sac en papier brun)
- Attaches métalliques
- Sac de rangement pour aliments
- Certaines pellicules plastique (vérifier l'emballage)

### Articles jetables recommandés pour couvrir

- Essuit-tout
- Papier ciré
- Pellicules plastique pour micro-ondes (faire un évent pour évaporer la vapeur). Ne pas laisser entrer en contact avec les aliments
- Papier sulfurisé.

### Sélection d'aliments

- Quantité – de larges aliments cuiront plus vite que les petits. Une petite quantité, ex. : 4 c. à t. de beurre prend plus de temps à cuire car la cavité du four est grande pour la quantité.
- Contenu – les aliments avec plus de gras, sucre, liquide cuisent plus rapidement. Ex. : oeufs, fromage, mayonnaise, etc. cuisent très rapidement.
- Densité – un aliment non poreux, comme rôti, prend plus de temps à cuire que le pain.

(suite colonne suivante)

- Forme et dimension - uniformes cuisent plus uniformément

**NE PAS ACTIVER LE MODE MICRO-ONDES SI LE FOUR EST VIDE**

### Techniques de cuisson

- Arranger - placer en forme circulaire avec les sections plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Couvrir - la plupart des aliments cuisent/se réchauffent mieux s'ils sont couverts.
- Protéger - couvrir les zones minces avec de l'aluminium pour empêcher la surcuisson ou la décongélation trop rapide, ex. : pilons de poulet. Ne pas envelopper les pommes de terre dans l'aluminium.
- Ne pas mettre l'aluminium à moins d'un pouce de toute surface du four.
-  **ATTENTION** : brasser et tourner - les liquides peuvent dépasser le point d'ébullition lorsque chauffés au micro-ondes. Brasser avant et après pour éviter les débordements par surcuisson. Brasser les aliments des bords vers l'intérieur du plat ou tourner une fois pendant la cuisson.
- Temps d'attente - laisser les aliments reposer une fois cuisson terminée.

### Guide pour niveaux de puissance

HI = 600 watts

HI (100 %) volaille, poisson, légumes frais/surgelés, casseroles, eau, maïs à éclater, pouding.

9 ( 90 %) réchauffer riz et pâtes.

8 ( 80 %) réchauffer aliment précuit, fruits de mer.

7 ( 70 %) plat au fromage.

6 ( 60 %) oeufs brouillés, gâteaux.

5 (50 %) crème anglaise, pâte, viande tendre : boeuf, jambon, agneau, porc, veau

4 (40 %) cuisson lente, viande moins tendre couverte de liquide.

3 (30 %) DÉCONGÉLATION d'aliment non cuit/ précuit surgelé, mijoter ragoût et sauce.

2 (20 %) réchauffer crêpes, tortillas, pain doré.

1 (10 %) pour garder à la température de service.

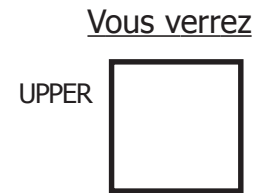
# Mode micro-ondes - four supérieur ou simple SEULEMENT

## Fonctionnement

- Enlever toutes les grilles sauf une.
- Utiliser le niveau 3 à moins d'indications contraires.
- Placer les aliments au centre de la grille
- Les positions sont numérotées de bas (1) à haut (6), voir page 14.
- Le four cuit à HI (puissance 100 %) à moins de choisir un autre niveau de puissance.
- La sonde ne peut pas être utilisée avec ce mode.
- La minuterie du micro-ondes peut être réglée pour 99 min 99 sec. Toujours entrer les secondes après les minutes même si les 2 chiffres sont zéros.
- Le micro-ondes peut être utilisé même si le four est chaud par une cuisson précédente.
- Si le four est chaud par une utilisation précédente, seuls des contenants résistant à la chaleur doivent être utilisés. Faire attention au moment du retrait.
- Voir page 23 pour les ustensiles recommandés.

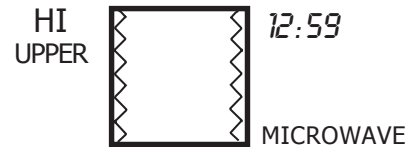
1. Choisir UPPER OVEN.  
(modèle à four jumelé)

Touch  
UPPER  
OVEN



2. Choisir Microwave mode.  
Niveau de puissance pré réglé à HI

Touch  
Microwave



Message défilant à l'affichage. →

*SELECT MICROWAVE POWER THEN TOUCH START  
(Choisir la puissance micro-ondes, puis presser Start)*

3. Étape optionnelle : pour changer le niveau, sélectionner immédiatement avant de régler le temps de cuisson. Ne pas toucher au zéro après le chiffre.  
L'exemple montre le niveau de puissance réglé à 30 %.

Touch  
3



Touch  
START

*SELECT MICROWAVE POWER THEN TOUCH START  
(Choisir la puissance micro-ondes, puis presser Start)*

4. Choisir un temps de cuisson.  
Utiliser les touches numériques pour choisir minutes/secondes figurant à l'affichage.  
(L'illustration montre 5 min 30 sec.)

Touch  
5  
3  
0



Message défilant à l'affichage. →

*ENTER MICROWAVE TIME THEN TOUCH START  
(Entrer le temps micro-ondes, puis presser Start)*

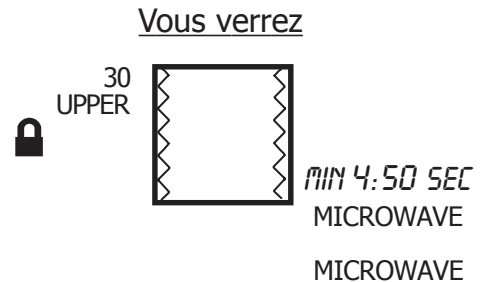
Suite à la page suivante

## Mode micro-ondes - four supérieur ou simple SEULEMENT

### 5. Choisir START.

- Verrouillage de la porte
- La cuisson commence
- Le temps de cuisson compte à rebours

Touch  
START

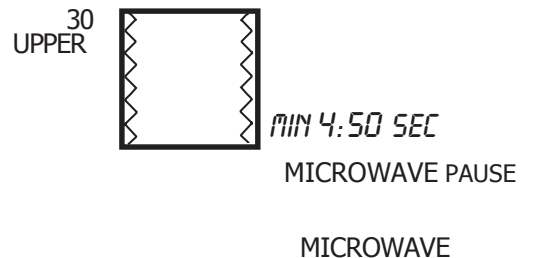


### 6. Étape optionnelle :

Pour vérifier ou brasser, sélectionner Pause/Resume.

- Le micro-ondes s'arrête; l'affichage indique le temps résiduel.
- Le symbole verrouillage disparaît lorsque la porte est déverrouillée.

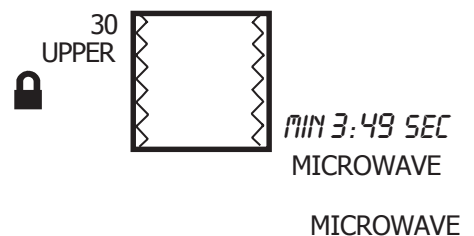
Touch  
PAUSE/  
RESUME



Pour poursuivre la cuisson micro-ondes, choisir PAUSE/RESUME.

- Verrouillage de la porte et la cuisson au micro-ondes se poursuit.
- Le temps résiduel de cuisson compte à rebours à l'affichage.

Touch  
PAUSE/  
RESUME



### 7. À la fin du temps de cuisson programmé :

- le mot «End» figure à l'affichage
  - 4 bips signalent la fin de la cuisson.
  - Le micro-ondes se met hors circuit.
  - Déverrouillage de la porte.
  - Lorsque la porte est ouverte, l'affichage revient à l'heure du jour.
- Message défilant à l'affichage. →

**END**  
(Fin)

*COOKING COMPLETE - REMOVE FOOD*  
(Cuisson complétée - enlever l'aliment)

### 8. Pour mettre fin ou annuler un mode avant que le temps de cuisson n'ait expiré, mettre le four hors circuit.

Touch  
OVEN  
OFF

### 9. Pour changer le temps micro-ondes pendant la cuisson, PRESSER COOK TIME.

- Utiliser les touches numériques pour choisir une autre durée.
- Presser START
- Pour changer le niveau de puissance pendant la cuisson, presser MICROWAVE.
- Utiliser les touches numériques pour choisir un nouveau niveau.
- Presser START

Touch  
MICROWAVE  
COOK TIME  
START

## Cuisson au micro-ondes - four supérieur ou simple SEULEMENT

### CUISSON DE LÉGUMES FRAIS

- Cuire au niveau de grille 3 à puissance élevée.
- Les durées sont pour les légumes pelés, coupés et prêts à cuire.
- Brasser ou réarranger les légumes une fois pendant la cuisson.
- Laisser reposer couvert de 2 à 3 minutes avant de service.

| LÉGUMES                                                   | QUANTITÉ<br>(poids acheté)                                  | CONTENANT<br>Type et format                                                 | EAU OU<br>MÉTHODE DE<br>PRÉPARATION                                        | DURÉE DE<br>CUISSON APPROX.                                                                |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Asperges, tige                                            | 1 lb (454 g)                                                | 1 pinte avec couv.                                                          | 1/4 t (50 ml)                                                              | 5 à 7 minutes                                                                              |
| Haricots, verts ou jaunes,<br>coupés                      | 1 lb (454 g)                                                | 1 pinte avec couv.                                                          | 1/4 t (50 ml)                                                              | 11 à 13 minutes                                                                            |
| Broccoli, coupé                                           | 1 lb (454 g)                                                | 1 pinte avec couv.                                                          | 1/4 t (50 ml)                                                              | 9 à 11 minutes                                                                             |
| Choix de Bruxelles                                        | 10 oz (280g )                                               | 1 pinte avec couv.                                                          | 1/4 t (50 ml)                                                              | 9 à 12 minutes                                                                             |
| Chou, quartier                                            | 1 lb (454 g)                                                | 1 pinte avec couv.                                                          | 1/4 t (50 ml)                                                              | 9 à 10 minutes                                                                             |
| Carottes, bébés                                           | 1 lb (454 g)                                                | 1 pinte avec couv.                                                          | 1/4 t (50 ml)                                                              | 7 à 9 minutes                                                                              |
| Carottes tranchées                                        | 2 tasses                                                    | 1 pinte avec couv.                                                          | 2 c. à t. (30 ml)                                                          | 8 à 10 minutes                                                                             |
| Chou-fleur, morceaux                                      | 1 lb (454 g)                                                | 1 pinte avec couv.                                                          | 1/4 t (50 ml)                                                              | 9 à 11 minutes                                                                             |
| Maïs en épi<br>(enveloppe enlevée)                        | 1 épi<br>2 épis                                             | Rincer épi et enve-<br>lopper serre avec,<br>papier ciré, tourner les bouts | aucun                                                                      | 5 minutes<br>7 à 8 minutes                                                                 |
| Pommes de terre, à cuire<br>Moyenne (6-8 oz chac.)        | 1<br>2<br>3                                                 | Aucun plat, laver et<br>bien frotter<br>Percer avec fourchette              | aucun                                                                      | 8 à 9 minutes<br>12 à 13 minutes<br>15 à 16 minutes                                        |
| Pommes de terre, à cuire<br>Large (10-12 oz chac.)        | 1<br>2<br>3<br>4                                            | Aucun plat, laver et<br>bien frotter.<br>Percer avec fourchette.            | aucun                                                                      | 10 à 11 minutes<br>14 à 15 minutes<br>17 à 18 minutes<br>19 à 20 minutes                   |
| Pommes de terre rouges à<br>bouillir coupée 1 à 1 1/2 po  | 1 lb (454g )<br>2 lb (908 g)                                | 1 pinte avec couv.<br>2 pintes avec couv.                                   | 1/4 t (50 ml)<br>1/4 t (50 ml)                                             | 6 à 7 minutes<br>11 à 13 minutes                                                           |
| Épinards, en feuille                                      | 1 lb (454 g)                                                | 3 pintes avec couv.                                                         | aucun                                                                      | 7 à 9 minutes                                                                              |
| Courge poivrée<br>Large – 1 à 1 1/2 lb                    | 1 entière                                                   | Plat 9x9 avec<br>pellicule plastique                                        | coupée en 2                                                                | 12 à 14 minutes                                                                            |
| Zucchini, tranché                                         | 1 lb (454 g)                                                | 1 pinte avec couv.                                                          | 1/4 t (50 ml)                                                              | 6 à 8 minutes                                                                              |
| Ignome entière<br>Moyenne, 8 – 10 oz<br>Large, 12 – 15 oz | 1 moyenne<br>2 moyennes<br>4 moyennes<br>1 large<br>2 large | Placer dans un<br>plat en verre.                                            | Laver, frotter<br>Sécher et<br>percer avec<br>fourchette<br>avant de cuire | 8 à 10 minutes<br>13 à 15 minutes<br>16 à 17 minutes<br>16 à 18 minutes<br>18 à 20 minutes |

## Cuisson au micro-ondes - four supérieur ou simple SEULEMENT

- Placer les aliments ci-dessous au niveau de grille 3.

| ALIMENTS<br>(QUANT. / POIDS)                                               | NIVEAU<br>PUISSANCE | TEMPS<br>APPROX.                                                                     | MARCHES À SUIVRE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Breuvage/tasse de soupe - 6 oz                                             | 100 % (élevé)       | 3 1/2 minutes                                                                        | Placer bol ou tasse au centre du four.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Beurre, 1 bâtonnet (1/2 t) - fondu                                         | 70 %                | 4 minutes                                                                            | Enlever emballage, placer dans un plat, couvrir de pellicule plastique. Brasser une fois fondu                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Beurre, 1 bâtonnet (1/2 t) - ramolli                                       | 30 %                | 3 minutes                                                                            | Enlever emballage, placer dans un plat, couvrir de pellicule plastique.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Brisures de chocolat, 1/2 t - fondues                                      | 100 % (élevé)       | 4 minutes                                                                            | Placer les brisures dans un plat. Brasser une fois pendant la cuisson. Elles gardent leur forme même si fondues                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Chocolat, à cuire 1 carré, 1 oz                                            | 100 % (élevé)       | 3 3/4 minutes                                                                        | Garde sa forme même ramolli.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Boeuf haché, 1 lb légèrement bruni                                         | 100 % (élevé)       | 5 minutes                                                                            | Défaire dans un plat. Couvrir d'une pellicule plastique pour micro-ondes, faire un évent. Brasser pendant le temps de cuisson. Égoutter la graisse                                                                                                                                                                                                                                      |
| Maïs à éclater, emb. 3.0 ou 3.5 oz (préemballé pour micro-ondes seulement) | 100 % (élevé)       | 5 minutes ou jusqu'à ce que l'éclatement ralentisse à 2 secondes entre les éclats.   | Le temps varie selon le format de l'emballage. Faire un sac à la fois en le plaçant au centre du four. Une fois terminé, ouvrir le sac avec précautions, loin du visage et du corps. Le maïs éclaté et la vapeur sont très chauds. Ne pas cuire les grains non éclatés ni réutiliser le sac. Placer l'emballage sur un plat pour micro-onde (comme Pyrex®) pour de meilleurs résultats. |
| Pommes de terre à cuire Moyennes(6-8 oz)                                   | 100 % (élevé)       | 1: 8 à 9 minutes<br>2: 12 à 13 minutes<br>3: 14 à 15 minutes<br>4: 15 à 16 minutes   | Laver et frotter. Percer avec fourchette. Placer sur une grille en cercle. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Pommes de terre à cuire Large (10-12 oz chac.)                             | 100 % (élevé)       | 1: 10 à 11 minutes<br>2: 13 à 14 minutes<br>3: 16 à 17 minutes<br>4: 17 à 18 minutes | Laver et frotter. Percer avec fourchette. Placer sur une grille en cercle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Mode micro gril - four supérieur ou simple SEULEMENT

- Ne pas préchauffer.
- Verrouillage de porte pendant ce mode.
- Toujours utiliser la rôtière 2 pièces avec le four.
- Utiliser MICRO BROIL pour griller viande, poisson ou morceaux de volaille de plus de 1 po d'épaisseur.
- Ne pas actionner ce mode si le four est vide.

Pour régler le mode micro gril :

1. Sélectionner le four supérieur.

Vous verrez

2. Choisir BROIL.

La température est automatiquement réglée à HI (550° F/288 °C).

Touch  
BROIL



*BROIL HI - TOUCH BROIL FOR OTHER LEVELS  
THEY TOUCH START  
(Gril HI - presser broil pour autres niveaux  
puis presser START)*

Message défilant à l'affichage. →

3. Presser BROIL pour alterner entre gril élevé (550°), moyen (500°) et bas (450°).

Choisir le niveau désiré

Touch  
BROIL



*BROIL MEDIUM SELECTED (OR) BROIL LOW SELECTED  
(Gril moyen sélectionné (ou) Gril bas sélectionné)*

Message défilant à l'affichage. →

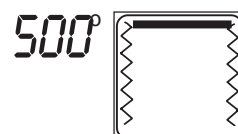
4. Select START.

Touch  
START



5. Choisir mode MICROWAVE.  
(Niveau de puissance à HI)

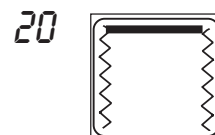
Touch  
MICROWAVE



6. Étape optionnelle :

Pour changer le niveau de puissance, sélectionner maintenant avant le temps de cuisson. Ne pas toucher au zéro. Exemple pour régler à 20 %.

Touch  
2



7. Choisir COOK TIME.

Touch  
COOK  
TIME



Suite à la page suivante

Suite de la page précédente

8. Utiliser les touches numériques pour choisir le temps de cuisson.

Exemple, 15 minutes sélectionnées.

Message défilant à l'affichage. →

Touch  
1  
5  
0  
0

Vous verrez

20  MIN 15:00 SEC  
MICROWAVE  
MICROWAVE

9. Choisir Start.

Touch  
START

20  MIN 15:00 SEC  
MICROWAVE  
MICROWAVE

10. Étape optionnelle :

Pour vérifier la cuisson, ou tourner à mi temps, utiliser Pause/Resume. Voir item 9, page 16.

Touch  
PAUSE  
RESUME

11. À la fin du temps de cuisson programmé :

- Le mot «End» figure à l'affichage.
- 4 bips signalent la fin de la cuisson.
- Le micro-ondes se met hors circuit.
- Déverrouillage de la porte.
- Lorsque la porte est ouverte, l'affichage indique l'heure du jour.
- Le réglage gril demeure jusqu'à ce que OVEN OFF est sélectionné.

## Tableau de cuisson micro gril

- Au début, mettre la peau de la volaille en dessous
- Tourner à environ la moitié du temps de cuisson total. Inutile de tourner le poisson.
- Vérifier la cuisson au temps minimum.
- L'aliment continue à cuire pendant le temps d'attente recommandé. (Voir \* ci-dessous)
- Nettoyer la lèchefrite à chaque utilisation. Ne pas laisser la graisse s'accumuler ni demeurer dans le plat.
- Ne pas utiliser d'autre plat pour le gril, comme tôle à biscuits, moule à gâteau, etc.

| MICRO GRIL<br>VIANDES             | POIDS                                       | NIVEAU<br>GRILLE | GRIL                    | NIVEAU PUISSANCE<br>MICRO-ONDES | TEMPS DE CUISSON<br>TOTAL         |
|-----------------------------------|---------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| Boeuf :<br>Bifteck de flan roulé* | 2 lb à 3 lb*                                | 5                | MOY 500 °F              | 20 %                            | 21 à 23 minutes                   |
| Rôti*                             | 1 1/2 to 3 lb*                              | 5                | MOY 500 °F              | 20 %                            | 20 à 22 minutes                   |
| Steaks<br>Fillet Mignon*          | 1" thick<br>1-1/2" thick*                   | 5<br>5           | MOY 500 °F<br>HI 550 °F | 20 %<br>20 %                    | 9 à 10 minutes<br>10 à 11 minutes |
| Poulet :<br>Morceaux avec os*     | 3 1/2 à 4-1/2 lb                            | 4                | HI 550 °F               | 20 %                            | 20 à 22 minutes                   |
| demi poitrine,*<br>avec os        | 3-4 lb                                      | 4                | HI 550 °F               | 20 %                            | 17 à 20 minutes                   |
| Poisson : darnes/fillets          | Environ 1 po épais.                         | 5                | HI 550 °F               | 20 %                            | 7 à 10 minutes                    |
| Agneau :<br>Côtelette avec os*    | Environ 1 po épais.<br>Environ 2 po épais.* | 5<br>5           | MOY 500 °F<br>HI 550 °F | 20 %<br>20 %                    | 9 à 10 minutes<br>10 à 11 minutes |
| Porc :<br>CCôtelette avec os      | Environ 1 po épais.                         | 6                | MOY 500 °F              | 20 %                            | 9 à 10 minutes                    |

\* Laisser reposer couvert de façon lâche avec aluminium de 5 à 10 minutes avant de couper/servir.



### ATTENTION!

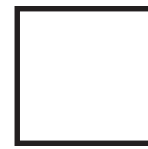
Au moment de griller, ouvrir la porte délicatement. Il peut y avoir une accumulation de vapeur et de fumée. Ne pas placer la lèchefrite chaude sur la porte du four ouverte. Plusieurs facteurs peuvent nuire au rendement. Toujours vérifier la cuisson.

## Programme combiné au choix - four supérieur

### Programmation de convection avec micro-ondes

- Ceci permet de combiner toute température du four avec le niveau de puissance micro-ondes et temps sélectionné.
- Choisir le mode de cuisson et la température du four et préchauffage.
- Une fois préchauffé, régler le niveau de puissance micro-ondes et temps de cuisson.
- Choisir un plat bas sans couvercle fait de métal, verre résistant à la chaleur ou céramique vitrifiée.
- Ne pas utiliser d'essuie-tout avec ce mode.
- Ce mode ne peut être utilisé pour le levage, réchauffer ou déshydrater.
- Ne pas laisser le thermomètre dans la viande pendant le rôtiage.
- La sonde ne peut être utilisée avec ce mode.
- Placer au centre du four au niveau de grille 3.
- Les positions de grille sont numérotées du bas vers le haut, la position 1 étant au bas du four.
- Un temps de cuisson micro-ondes ne peut pas excéder 1 heure 40 minutes sans être rétablie.
- Lorsque le bip signal la fin du temps de cuisson, le micro-ondes se met automatiquement hors circuit tandis que les éléments du four demeurent en circuit.

Vous verrez



Pour régler un programme au choix :

1. Choisir UPPER OVEN.

Message défilant à l'affichage. →

Touch  
UPPER  
OVEN

*UPPER OVEN SELECTED  
(Four supérieur sélectionné)*

2. Choisir Convection.

La température est automatiquement réglée à 325 °F.

Touch  
CONVECTION

325°  
UPPER



CONVECTION

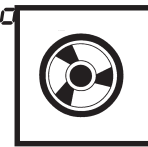
3. Choisir une température.

Pour changer la température de 325 °F, sélectionner maintenant avant de commencer.

Message défilant à l'affichage. →

Touch  
3  
5  
0

350°  
UPPER



CONVECTION

*SELECT CONVECTION TEMPERATURE THEN TOUCH START  
(Choisir la température de convection, presser Start)*

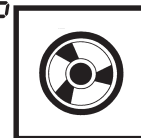
4. Choisir START.

L'affichage de température alterne entre celle réglée et celle réelle.

Lorsque le four est préchauffé, le bip retentit une fois. PREHEAT ne figure plus à l'affichage.

Touch  
START

100°/350°  
PREHEAT  
UPPER



CONVECTION

5. Choisir le mode micro-ondes.

Niveau de puissance réglé à HI.

Touch  
MICROWAVE

HI



MICROWAVE

Message défilant à l'affichage. →

*SELECT MICROWAVE POWER THEN TOUCH START  
(Choisir puissance micro-ondes, presser Start)*

Suite de la page précédente

## 6. Choisir un niveau de puissance.

Pendant que HI clignote, sélectionner immédiatement un niveau avant de régler le temps de cuisson. L'exemple montre le niveau de puissance 40 %.

|        |                 |
|--------|-----------------|
| 1=10 % | 6=60 %          |
| 2=20 % | 7=70 %          |
| 3=30 % | 8=80 %          |
| 4=40 % | 9=90 %          |
| 5=50 % | 0=100 % (élevé) |

Message défilant à l'affichage. →

Touch  
4

Vous verrez



MICROWAVE

*SELECT MICROWAVE POWER THEN TOUCH START  
(Choisir puissance micro-ondes, presser Start)*

## 7. Choisir COOK TIME.

Utiliser les touches numériques pour entrer le temps de cuisson. L'exemple montre 7 1/2 minutes ou 7 minutes 30 secondes.

Message défilant à l'affichage. →

Touch  
7  
3  
0



MIN 7:30 SEC

MICROWAVE

*ENTER MICROWAVE TIME THEN TOUCH START  
(Entrer temps micro-ondes, presser START)*

## 9. Ajouter l'aliment et choisir START.

- Verrouillage de porte.
- La cuisson avec chaleur et micro-ondes commence lorsque la porte est verrouillée.
- Le temps de cuisson compte à rebours.

Touch  
START



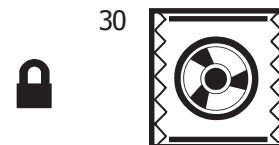
MIN 7:30 SEC

MICROWAVE

CONVECTION

## 10. Pour vérifier ou brasser, choisir PAUSE/RESUME.

Touch  
PAUSE/  
RESUME



MIN 4:50 SEC

MICROWAVE PAUSE

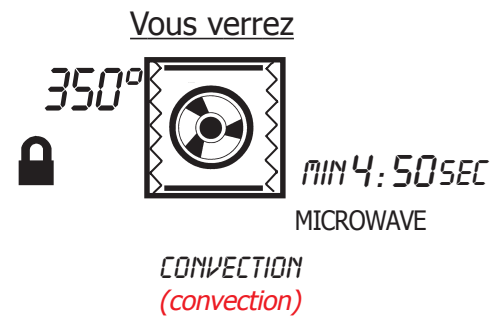
CONVECTION

Suite page suivante

Suite de la page précédente

11. Pour poursuivre la cuisson, choisir PAUSE/RESUME.

Touch  
PAUSE/  
RESUME



Message défilant à l'affichage. →

12. À la fin de la cuisson, END figure à l'affichage et il y a 4 bips. Les éléments du four demeurent en circuit tant que UPPER OFF n'est pas pressée.

Touch  
UPPER  
OFF

**FIN**  
(Fin)

**!** ATTENTION : plusieurs facteurs peuvent nuire au rendement. Toujours vérifier la cuisson.

Message défilant à l'affichage →

COOKING COMPLETED -- REMOVE FOOD  
(Cuisson complétée - enlever aliment)

13. Pour changer le temps micro-ondes sans rétablir tout le programme, presser MICROWAVE.

Touch  
MICROWAVE  
COOK TIME  
START

Choisir COOK TIME.

Entrer la nouvelle durée, presser START.

## Fonctionnement du mode décongélation

Pour régler le mode DÉCONGÉLATION :

1. Pour les fours jumelés, choisir le four supérieur.
2. Choisir DEFROST.

Message défilant à l'affichage. →

ENTER DEFROST TIME THEN TOUCH START  
(ENTRER TEMPS DÉCONGÉLATION, PRESSER START)

3. Entrer le temps en minutes/secondes.

- a. Utiliser les touches numériques pour choisir les minutes/secondes.
- b. Au besoin, la quantité de temps entrée peut être convertie en heure et minutes.

4. Choisir START. Verrouillage de porte et début de la décongélation.

À la pause automatique, le four s'arrête, le message défile à l'affichage et il y a un bip.

ROTATE AND TURN FOOD THEN TOUCH START  
(TOURNER ET RETOURNER LES ALIMENTS, PRESSER START)

5. À la fin du temps de décongélation :

- Le mot «END» figure à l'affichage.

Message défilant à l'écran. →

COOKING COMPLETED - - - REMOVE FOOD  
(CUISSON COMPLÉTÉE, RETIRER ALIMENT)

- 4 bips signalent la fin de la cuisson
- Le mode décongélation se met hors circuit
- Déverrouillage de la porte.
- Lorsque la porte est ouverte, l'affichage revient à l'heure du jour.

Si les aliments ne sont pas retirés à la fin de la décongélation, le four émet un bip à chaque minute pendant 10 minutes.

Pour changer le temps de décongélation pendant le fonctionnement :

- Presser COOK TIME.
- Choisir une nouvelle durée à l'aide des touches numériques.
- Presser START.

## Conseils et recommandations pour la décongélation

- Décongeler viande, poisson et volaille non cuits avec le mode décongélation.
- Le mode décongélation est programmé au niveau de puissance micro-ondes 30 %.
- Il n'y a pas de chaleur thermique pendant le mode décongélation.
- Le ventilateur de convection fonctionne pendant ce mode pour accélérer la décongélation.
- Centrer les aliments au niveau de grille 3.
- Retirer tout emballage de magasin et placer dans un plat pour micro-ondes peu creux pour capter les jus.
- Utiliser le tableau ci-dessous comme guide pour déterminer le temps de décongélation.
- Au moment de calculer le temps, allouer de 4 à 5 minutes par livre.
- Le four fait automatiquement une pause pour tourner les aliments.
- Ajouter du temps une minute à la fois jusqu'à ce que l'aliment soit décongelé.
- Laisser reposer la viande couverte après l'avoir retirée du four pour compléter la décongélation.
- Les casseroles, aliments avec sauce, légumes et soupes devraient décongeler à HI (100 %). Brasser une ou deux fois pendant la décongélation pour redistribuer la chaleur

| ALIMENTS                                           | MARCHE À SUIVRE                                                                                                                                                                            | TEMPS DE DÉCONGÉLATION APPROX.<br>(Minutes par livre) |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Bacon<br>1 lb                                      | Retirer l'emballage. Placer dans un plat avec essuie-tout.<br>Décongeler jusqu'à séparation facile.                                                                                        | 5 à 6 minutes                                         |
| Boeuf :<br>haché<br>1 lb                           | Enlever les parties décongelées à mi temps. Tourner la viande et continuer à décongeler<br>Laisser reposer de 5 à 10 minutes                                                               | 5 à 6 minutes                                         |
| Steak<br>1 to 4                                    | Tourner les steaks et réarranger à mi temps. Couvrir les parties décongelées avec du papier aluminium.<br>Laisser reposer de 5 à 10 minutes.                                               | 8 à 11 minutes                                        |
| Poisson :<br>Filets/darnes<br>1 lb<br>2 lb<br>3 lb | Tourner à mi temps et poursuivre la décongélation.<br>Si possible, séparer et réarranger les morceaux.<br>Laisser reposer de 5 à 10 minutes pour compléter la . décongélation.             | 3 à 4 minutes<br>5 à 6 minutes<br>7 à 8 minutes       |
| Côtelette d'agneau<br>1 à 4                        | Tourner et réarranger à mi temps. Laisser reposer de 5 à 10 minutes.                                                                                                                       | 8 à 11 minutes                                        |
| Poulet - morceaux<br>1 à 3 lb                      | Séparer les morceaux et tourner à mi temps.<br>Laisser reposer de 5 à 6 minutes.                                                                                                           | 10 à 13 minutes                                       |
| Cornouailles<br>1 à 4,<br>1.5 lb chac.             | À mi temps, retirer les poulets de Cornouailles de l'emballage, tourner. Protéger les cuisses, ailes et toute partie chaude avec du papier aluminium<br>Laisser reposer de 8 à 10 minutes. | 8 à 9 minutes                                         |
| Dinde hachée<br>1 lb                               | Retirer les parties décongelées à mi temps.<br>Tourner et poursuivre la décongélation.<br>Laisser reposer de 5 à 10 minutes.                                                               | 5 à 6 minutes                                         |

## Fonctionnement des fours supérieur et inférieur

### Préchauffage rapide

Utiliser cette fonction pour préchauffer rapidement le four.

Pour utiliser :

- Toujours sélectionner d'abord le mode de cuisson. Changer la température du four au besoin.
- Presser FAST PREHEAT.
- Presser START.
- Le préchauffage rapide peut être utilisé avec la cuisson minutée et la cuisson minutée différée.

### Fonctionnement en mode Bake [*Cuisson*]

Pour régler le mode Bake :

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

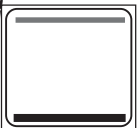
2. Sélectionnez BAKE.

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

Touch  
Bake

Vous verrez

350°  
UPPER



2: 57  
(Clock time)

Message affiché à l'écran. →

*SELECT BAKE TEMPERATURE THEN TOUCH START*

*(Sélectionnez la température de cuisson puis appuyez sur START)*

3. Pour modifier la température

Pour changer la température de 350 °F, choisir une autre température.

Touch  
3 7 5

375°  
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).

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

Touch  
Start

100°/375°  
PREHEAT  
UPPER



3: 27

BAKE

5. Pour mettre fin à ce mode, choisir OVEN OFF.

6. Pour **changer la température du four pendant la cuisson**, presser la touche mode four utilisé.

Presser les touches numériques pour une autre température.

Presser START.

## Conseils pour le mode 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. Ceci pourrait avoir des conséquences négatives sur la cuisson et endommager la finition du four.

## Recommandation pour le mode 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            | 350°F (177°C) | 3 ou 2 et 5           | 32 à 36 minutes |
| 9 po (22 cm) de diamètre            | 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<br>A la cuillère           | 375°F (190°C) | 3 ou 1 et 4           | 8 à 10 minutes  |
| Pizza                               |               |                       |                 |
| Maison                              | 425°F (219°C) | 3                     | 20 à 25 minutes |
| Congelée                            | 375°F (190°C) | 3                     | 18 à 25 minutes |
| Pâte précuite                       | 425°F (219°C) | 3                     | 12 à 20 minutes |
| Réfrigérateur                       | 400°F (205°C) | 3                     | 18 à 22 minutes |
| Pudding                             |               |                       |                 |
| Pudding de pain                     | 350°F (177°C) | 2                     | 50 à 60 minutes |
| Pudding de riz                      | 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

Pour régler le mode Convection :

1. Pour les fours doubles, sélectionner four supérieur ou four inférieur.
2. 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)

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). 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.

- 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 3 à 7 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.

## Conseils pour la cuisson par convection

| ALIMENT                                                                                                                                                                   | TEMPÉRATURE DU FOUR                                              | GRILLE                         | DURÉE*                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Gâteaux, préparation ou maison :<br>Gâteau des anges<br>En étages (8 po ou 9 po) (20 cm ou 22 cm)<br>Moule rectangulaire (9 po x 13 po) (23 cm x 33 cm)<br>Petits gâteaux | 325°F (163°C)<br>325°F (163°C)<br>325°F (163°C)<br>325°F (163°C) | 1<br>2 et 5<br>3<br>1, 3, et 5 | 38 à 48 minutes<br>32 à 35 minutes<br>31 à 34 minutes<br>17 à 20 minutes |
| Biscuits à la levure chimique :<br>Maison ou réfrigérés                                                                                                                   | 425°F (219°C)                                                    | 3                              | 10 à 12 minutes                                                          |
| Biscuits :<br>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

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 cuisson à 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 une conversion de recette rapide, réduire la température du four de 25 °F de la température conventionnelle recommandée.
- 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.

### Conseils pour la cuisson par convection

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

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

## Fonctionnement en mode Rôtissage

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 changer la température de 350 °F, utiliser les touches numériques pour sélectionner une autre température.
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 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.

## Conseils pour le rôtissage

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

(Four supérieur ou simple seulement)

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.

- 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.
- Insérer le bout de la sonde dans le centre de la partie la plus épaisse en évitant os et gras.
- Ne couvrez pas la viande et n'utilisez pas de sacs brunisseurs.
- La gamme de température de la sonde est de 100 à 200 °F. Celle par défaut est 160 °F.

Pour régler le mode rôtissage à convection et sonde

1. Préparer la viande, insérer la sonde dans la partie la plus épaisse. Éviter os, gras et cartilage.

Vous verrez

2. Pour les fours jumelés, sélectionner le supérieur ou inférieur.

Touch  
UPPER  
OVEN

UPPER



Message défilant à l'affichage →

UPPER (LOWER) OVEN SELECTED - TOUCH MODE  
(Four supérieur (inférieur) choisi - presser Mode)

3. Placer la rôtissoire sur la grille et insérer la fiche dans la prise pour sonde du four.



UPPER



2:57

4. Choisir CONVECTION ROAST.

La température est automatiquement réglée à 325 °F.

Pour changer la température :

Utiliser les touches numériques pour sélectionner une autre température que 350 °F .

Message défilant à l'affichage. →

Touch  
CONVECTION  
ROAST

Touch  
3 5 0



UPPER

350°F



2:57

SELECT CONVECTION TEMPERATURE  
THEN TOUCH PROBE

(Choisir température à convection, presser PROBE)

5. Choisir PROBE

Pour changer la température de 160 °F (71 °C), utiliser les touches numériques pour sélectionner une autre température.

Message défilant à l'affichage. →

Touch  
PROBE

TOUCH  
1 4 5

UPPER  
PREHEAT

145°F



2:57

SELECT PROBE TEMPERATURE  
THEN TOUCH START

(Choisir température de sonde, presser START)

Touch  
START



UPPER

100°F / 145°F



2:57

CONVECT ROAST

(Rôtissage à convection)

## Mode Rôtissage par convection et fonctionnement de la sonde

7. Pour changer la température de rôtissage à convection une fois le mode activé, presser CONVECTION ROAST deux fois.

Touch  
CONVECTION  
ROAST

Vous verrez



Utiliser les touches numériques pour sélectionner une autre température.

Touch  
4  
0  
0

SELECT PROBE TEMPERATURE  
THEN TOUCH START

Presser Start.

Touch  
START

*(Choisir température de sonde, presser START)*

8. Pour changer la température de la sonde une fois le mode activé, presser PROBE.

Touch  
PROBE



Utiliser les touches numériques pour sélectionner une autre température.

Touch  
4  
0  
0

Presser Start.

Touch  
START

CONVECT ROAST  
*(Rôtissage à convection)*

9. Le four émet 3 bops lorsque la température de la sonde pour viande/volaille est atteinte. L'affichage indique «END» et les éléments se mettent hors circuit.



Message affiché à l'écran : →

COOKING COMPLETE - REMOVE FOOD  
*(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 %. Vérifiez la cuisson assez tôt.

## Conseils pour le rôtissage par convection

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

Vous verrez

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).

Touch  
BROIL  
or  
CONVECTION  
BROIL

UPPER 550°  3:29

BROIL HI - TOUCH BROIL FOR OTHER LEVELS  
THEN TOUCH START

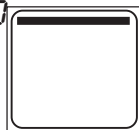
(Grillage fort – appuyez sur Broil pour d'autres niveaux puis appuyez sur Start)

Message affiché à l'écran. →

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

Touch  
BROIL  
or  
Touch  
CONVECTION  
BROIL

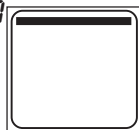
UPPER 500° 

BROIL MEDIUM SELECTED (500°F)  
(Grillage moyen sélectionné [500 °F])

Message affiché à l'écran. →

4. Sélectionnez START.

Touch  
START

UPPER 500°  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.

Ustensiles :

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



### 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.

## Conseils pour le grillage

| ALIMENT ET ÉPAISSEUR                                                                                                         | POSITION DE LA GRILLE | RÉGLAGE DE GRILLAGE                                             | DURÉE TOTALE DU GRILLAGE                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bœuf:</b><br>Galettes de viande hachée,<br>3/4 po à 1 po<br>(2 cm à 2,5 cm)<br>Steaks, 3/4 po à 1 1/4 po<br>(2 cm à 3 cm) | 6<br><br>6            | HI - 550°F (288°C)<br><br>HI - 550°F (288°C)                    | Mi-saignant - 8 à 12 min<br>À point - 9 à 14 min<br>Bien cuit - 10 à 15 min<br>Mi-saignant - 8 à 12 min<br>À point - 9 à 13 min<br>Bien cuit - 10 à 14 min |
| <b>Pain:</b><br>Pain à l'ail, tranches de 1/2 po (1 cm)<br>Tranches de 3/4 po à<br>1 po (2 à 2,5 cm)                         | 6<br>6                | HI - 550°F (288°C)<br>HI - 550°F (288°C)                        | 2-1/2 à 4 minutes<br>4 à 6 minutes                                                                                                                         |
| <b>Poisson:</b><br>Filets or steaks<br>1/2 à 1 po (1 cm à 2,5 cm)                                                            | 5 ou 6                | Med - 500°F (260°C)                                             | Flakes - 8 à 12 minutes<br>(pour une épaisseur de<br>1/2 po [1 cm] inutile de<br>retourner au milieu du                                                    |
| <b>Agneau:</b><br>Chops,<br>1/2 po à 1 po (1 cm à 2,5 cm)                                                                    | 6                     | HI - 550°F (288°C)                                              | À point - 12 à 17 minutes<br>Bien cuit - 15 à 20 minutes                                                                                                   |
| <b>Porc:</b><br>Côtelettes de 1/2 po (1 cm à 2,5 cm)<br>Fumé, steak 1/2 po (1 cm)<br>Steak de jambon, 1 po (2,5 cm)          | 6<br>6<br>6           | Med - 500°F (260°C)<br>HI - 550°F (288°C)<br>HI - 550°F (288°C) | Bien cuit - 18 à 25 minutes<br>Bien cuit - 7 à 11 minutes<br>Bien cuit - 12 à 15 minutes                                                                   |
| Volaille: Poulet, morceaux                                                                                                   | 4                     | Low - 450°F (232°C)                                             | 30 à 45 minutes                                                                                                                                            |
| Saucisse: Hot-dogs, entier                                                                                                   | 6                     | HI - 550°F (288°C)                                              | 4 à 5 minutes                                                                                                                                              |
| Veau: Côte, 1 po (2,5 cm)                                                                                                    | 6                     | HI - 550°F (288°C)                                              | 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<br>À point - 22 à 28 minutes<br>Bien cuit - 26 à 32 minutes |
| Steak: 1-1/4 po (3,2 cm) ou plus                      | 5                     | HI                  |                                                                                           |
| Agneau: Côtelettes, 1-1/4 po (3 cm) ou plus           | 5                     | HI                  | À point - 21 à 27 minutes                                                                 |
| Porc: Côtelettes ou longe,<br>1-1/4 po (3 cm) ou plus | 5                     | Med - 500°F (260°C) | Bien cuit - 27 à 33 minutes<br>Bien cuit - 18 à 25 minutes                                |
| Volaille: Poulet, quartiers                           | 4                     | Low - 450°F (232°C) | 30 à 45 minutes                                                                           |
| Dinde, morceaux                                       | 4                     | Low - 450°F (232°C) | 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 46 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 changer la température de 170 °F, utiliser les touches numériques pour choisir une autre température.
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 maintenir les aliments sécuritaires, ne pas utiliser la cuisson minutée avec les modes rôtir ou rôtir à 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.
- Le mode micro-ondes ne peut être utilisé pendant que le four est en cuisson minutée.
- Le mode micro-ondes ne peut être programmé pour une fonction de cuisson minutée.

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. →

Touch  
BAKE  
ou  
CONVECTION  
ou  
Convection  
Bake

UPPER

Vous verrez

350° 2:59



SELECT BAKE TEMPERATURE  
THEN TOUCH START

(Sélectionnez la température de cuisson puis appuyez sur 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.

Touch  
COOK TIME  
3 0

UPPER

COOK TIME

350°



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.

Touch  
START

100°/350° 3:00

PREHEAT

UPPER :30

COOK TIME 3:30

STOP TIME



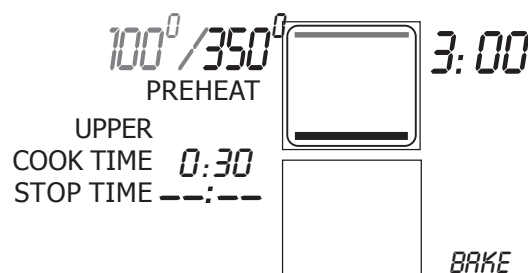
BAKE

## Fonctionnement en cuisson programmée (suite)

Pour retarder la mise en fonction du mode programmé:  
Dans cet exemple l'heure est 3:00.

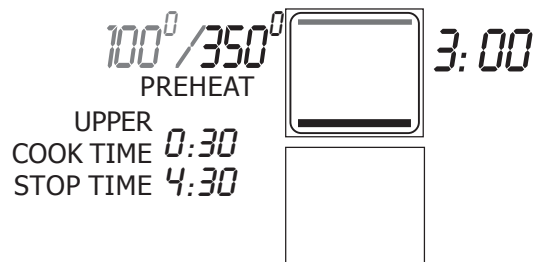
1. Exécutez les opérations 1, 2 et 3 indiquées en page précédente. Immédiatement après avoir sélectionné le nombre d'heures/minutes de cuisson, sélectionnez Stop Time (heure d'arrêt).

Touch  
STOP  
TIME



2. 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.

Touch  
4 3 0



Message affiché à l'écran. →

ENTER STOP TIME  
(entrer heure d'arrêt)

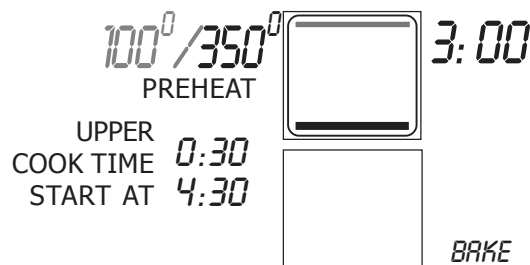
3. Sélectionnez START.

Le four se met en circuit et chauffe à la température sélectionnée pour le nombre d'heures et de minutes nécessaire.

La pendule calcule automatiquement l'heure à laquelle le mode s'active et s'arrête.

- Le mode micro-ondes ne peut être utilisé avec la CUISSON MINUTÉE différée.
- Lorsqu'un programme à cuisson minutée différée a été réglé, le mode micro-ondes ne peut pas être utilisé tant que le programme différé n'est pas complété ou annulé.

Touch  
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.

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. →

- 3 Sélectionnez le mode BAKE et la température. Modifiez la température du four au besoin. Voir Page 34.

Message affiché à l'écran. →

- 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 main-tenez-la enfoncée pendant 5 secondes.
- Le mode Sabbat demeure actif jusqu'à ce que le(s) four(s) soit(soient) mis hors circuit manuellement.

Vous verrez

UPPER OVEN SELECTED  
(Four supérieur sélectionné)

Touch  
Bake

350°  
BAKE  
UPPER

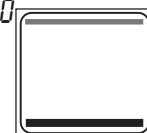


SELECT BAKE TEMPERATURE THEN PRESS START  
(Sélectionnez la température de cuisson puis appuyez sur Start)

4. Sélectionnez START.

Touch  
Start

100°/350°  
PREHEAT  
UPPER



5. Sélectionnez la mise en fonction ou hors fonction de l'éclairage. Pour laisser les lumières éteintes, n'appuyez pas sur cette touche.

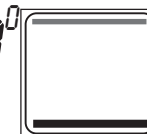
Touch  
LIGHTS

- L'éclairage demeure en ou hors circuit selon le réglage jusqu'à ce que le mode Sabbat soit annulé.

6. Pour activer le mode Sabbat, appuyez sur la touche TIMER OFF pendant 5 secondes.

Touch  
TIMER 1 OFF

100°/350°  
PREHEAT  
UPPER



SAB



BAKE

- 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.
- Le four demeure en circuit indéfiniment jusqu'à ce que cela soit annulé.

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.

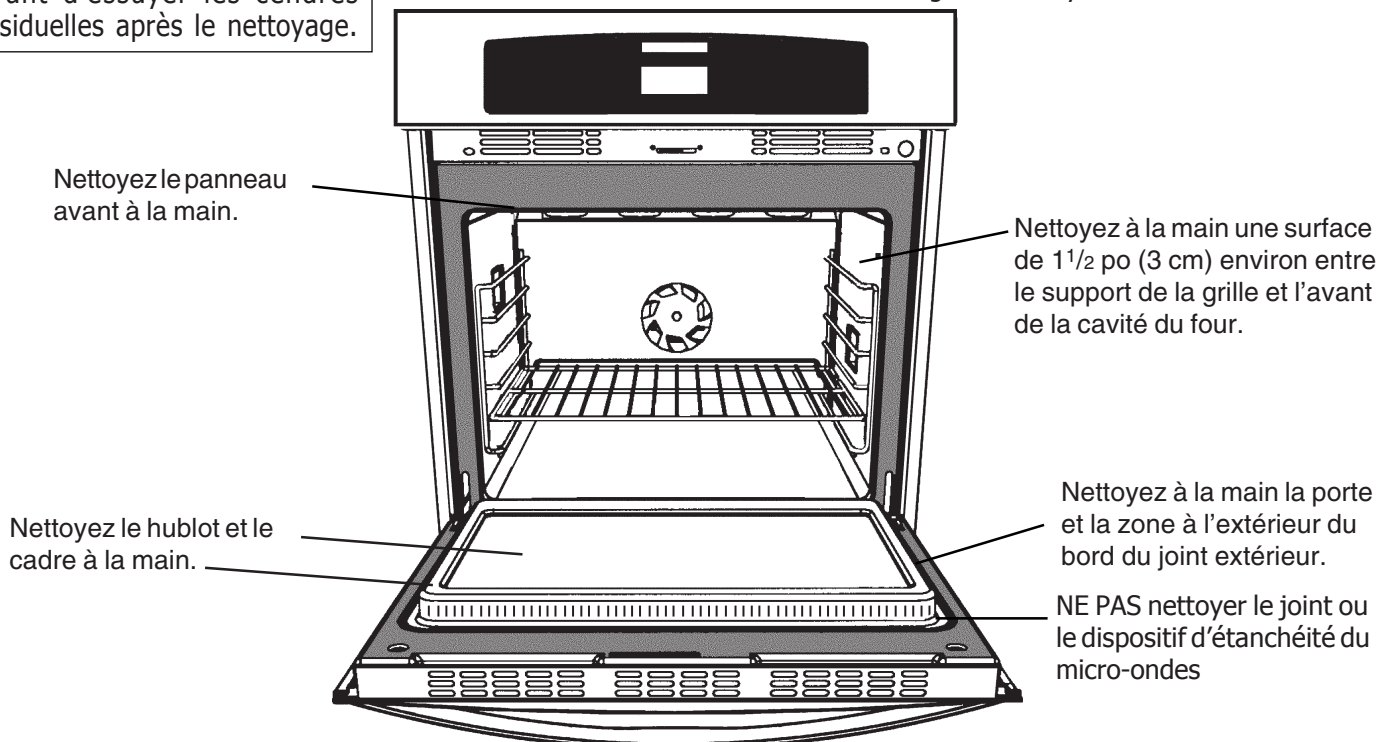
**IMPORTANT :** Assurez-vous que vous avez bien laissé le hublot intérieur de la porte du four refroidir complètement avant d'essuyer les cendres résiduelles après le nettoyage.

### 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 51.  
**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 53.
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 d'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.



## 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. →

Touch  
SELF  
CLEAN

CLN  
UPPER  
COOK TIME 3:00



5:00

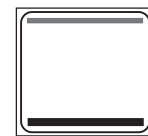
REMOVE ALL RACKS FROM OVEN THEN ENTER SELF CLEAN TIME  
THEN TOUCH START

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

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.

Touch  
4 0 0

CLN  
UPPER  
COOK TIME 3:00



5:00

Message affiché à l'écran. →

ENTER SELF CLEAN TIME  
(Entrez la durée du nettoyage automatique)

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 54 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.

Touch  
START

CLN  
UPPER  
COOK TIME 3:00  
STOP TIME 9:00



5:00

SELF CLEAN

### 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.

## 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. Utiliser les touches numériques pour changer la durée au besoin. Utiliser 2 heures pour saleté légère et 4 heures pour très sale.

Touch  
SELF  
CLEAN

CLN  
UPPER  
COOK TIME 3:00



5: 00

Message affiché à l'écran. —>

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

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

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.

Touch  
STOP  
TIME

CLN  
UPPER  
COOK TIME 3:00  
STOP TIME 8:00



5: 00

Message affiché à l'écran. —>

Appuyez sur  
1 1 0 0

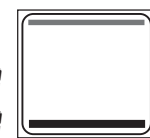
ENTER STOP TIME  
(entrer heure d'arrêt)

4. Sélectionnez START.

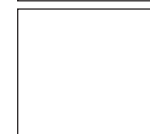
Le four calcule l'heure de mise en marche appropriée afin que le mode soit complété à l'heure d'arrêt.

Touch  
Start

CLN  
UPPER  
COOK TIME 3:00  
STOP TIME 8:00



5: 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<br>- 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.<br><br>Si les grilles sont nettoyées dans le four pendant le mode d'autonettoyage, elles perdront leur fini brillant et deviendront irrémédiablement gris métallisé. <b>La grille extensible (modèles de four C) doit être retirée du four avant la mise en fonction du mode d'autonettoyage.</b> |
| Joint en fibre de verre<br>- Joint de la porte                                         | NE NETTOYEZ PAS LE JOINT À LA MAIN.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Verre<br>- Tableau de commandes<br>- 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<br>- Panneau avant du four<br>- Cavité du four<br>- 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<br>- Fenêtre intérieure de la porte                                | Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un grattoir en plastique. Les tâches 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<br>- Tableau de commandes<br>- 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

### Retrait de la porte du four inférieur

La porte du four supérieure ou simple n'est pas amovible.

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.

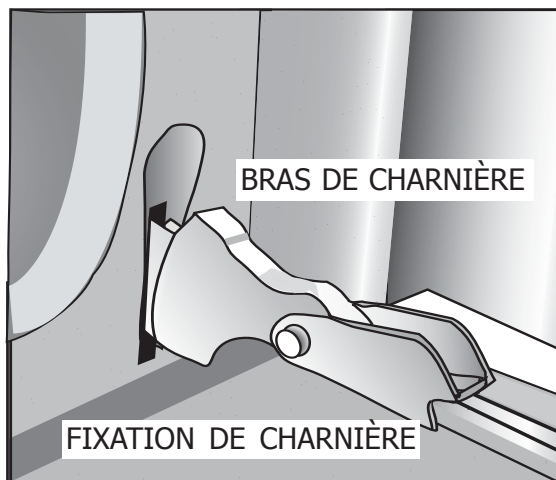
- Assurez-vous que le four est bien froid et que l'alimentation électrique a été coupée avant de démonter la porte. Le non-respect de cette précaution peut entraîner une électrocution ou des brûlures.
- Les portes du four sont lourdes et fragiles. Démontez ou replacez la porte à deux mains.
- Ne saisissez 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 enlever la porte du four :

1. Ouvrir complètement la porte.
2. Retourner la charnière vers soi (voir illustration).
3. Fermer la porte jusqu'à ce qu'elle s'arrête (la pince de charnière maintient la porte à mi chemin).
4. Saisir les côtés de la porte. Elle est lourde et fragile, utiliser les deux mains. Soulever la porte et la sortir (il y aura une résistance du ressort). Lorsque le devant de la porte est suffisamment haut, il sera possible de la tirer pour la sortir.
5. Placer la porte dans un endroit sûr et stable.

Pour replacer la porte du four :

1. Saisir la porte par les deux côtés. Insérer les charnières dans les fentes. La porte sera ouverte à mi chemin.
2. Ouvrir la porte complètement pour exposer les pinces de charnières. Pousser les pinces loin de soi (vers l'appareil) jusqu'à ce qu'elles rencontrent les charnières.
3. Fermer et ouvrir la porte lentement pour vérifier l'installation. Elle devrait ouvrir/fermer adéquatement et droite, non croche.



CHARNIÈRE DE  
PORTE

Vue rapprochée

## Entretien à faire soi-même

Remplacer la lumière du four

**REMARQUE : l'ampoule du four supérieur ou simple doit être remplacée par un technicien qualifié.**



### 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.



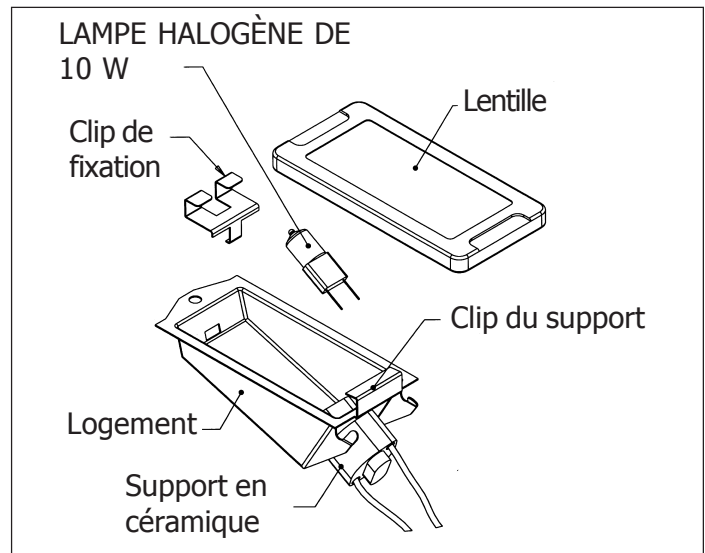
**ATTENTION :** si le couvercle de l'ampoule est endommagé ou brisé, ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

L'éclairage du four est doté d'un couvercle amovible et d'ampoules halogènes. Le boîtier de douille en céramique n'est pas amovible.

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. Saisir le couvercle avec l'autre main lorsqu'il devient lâche. Mettre de côté.
6. Retirer la pince 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. Placer les deux tiges dans le support en céramique en pressant délicatement jusqu'à ce que les deux tiges se placent dans la douille.



9. Presser délicatement.

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 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. Relâcher les deux coussinets en même temps.
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(s) 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; relâcher les coussinets en même temps.
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  $\pm 35$  °F.
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 du bip

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. Puisque la dimension, le format et le matériau des ustensiles de cuisson affectent directement les résultats de cuisson, la meilleure solution est de remplacer les vieux ustensiles qui ont noirci et voilé avec l'usure. Consultez les conseils de cuisson concernant la position correcte de la grille et la durée de cuisson.

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

## Résolution des problèmes de fonctionnement

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

| PROBLÈME DU FOUR                                                                                                | CAUSES POSSIBLES                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tous les chiffres activés ne s'affichent pas à l'écran                                                          | Vous avez appuyé trop rapidement sur les numéros. S'assurer d'enlever le doigt du premier chiffre avant d'en presser un autre.                                                                                                                                                                                             |
| 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. Suivre les directives pour «F suivi de 2 chiffres», ci-dessus.                                                         |
| S A b apparaît à l'écran                                                                                        | En mode Sabbath. pour mettre hors circuit, presser OVEN OFF.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner lorsque le four est éteint                             | Ceci est normal. 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 9 et 10.                                                                                                                                                                                                       |
| 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                                                                              | Remplacer/réinsérer l'ampoule si lâche ou brisée. Voir Page 53. Ne touchez pas l'ampoule avec vos doigts pour ne pas risquer de la faire griller rapidement. Oven light cannot be turned on or off while sabbath mode is in operation.                                                                                     |
| Aliment trop cuit ou pas assez cuit                                                                             | Voir suggestions de « Résoudre les problèmes de cuisson », page 55. Adjust oven thermostat. Régler le thermostat du four. Voir calibration de la température du four à la section Entretien, page 54.                                                                                                                      |
| Le mode autonettoyage du four ne fonctionne pas                                                                 | S'assurer que le mode autonettoyage est bien programmé. Voir «Fonctionnement du mode autonettoyage», page 49. La température est trop élevée pour régler l'autonettoyage. Laisser le four refroidir à la température de la pièce et remettre les contrôles.                                                                |
| La porte du four ne se déverrouille pas                                                                         | Ceci est normal pendant et après l'autonettoyage. Laisser le four refroidir en dessous de la température de verrouillage.                                                                                                                                                                                                  |
| 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 48.                                                 |
| Le four ne se verrouille pas en mode d'autonettoyage.                                                           | Ne lancez pas le mode d'autonettoyage. Faites réparer le four. Voir Page 54.                                                                                                                                                                                                                                               |
| Les grilles du four ne glissent pas ou la grille rallonge est difficile à étendre. Les grilles sont décolorées. | La grille rallonge a été laissée dans le four pendant l'autonettoyage. Appliquer une petite quantité d'huile végétale sur le support pour faciliter le retrait et l'extension. Le changement de couleur est permanent. Pour commander une grille rallonge, téléphoner au service à la clientèle Thermador au 800.735.4328. |

# Garantie du four encastré Thermador

Pour les modèles : CM301 and CM302

## CE QUI EST COUVERT

### Garantie complète d'un an

Garantie d'un an suivant la date d'installation ou la date d'occupation dans le cas d'une nouvelle résidence ou non précédemment occupée. Conserver la facture datée ou autre preuve de la date d'installation/occupation. Thermador paiera tous les frais de main-d'oeuvre et pièces de rechange pour tout défaut découlant de la fabrication ou de matériaux. Un centre de service autorisé doit assurer le service pendant les heures d'affaires normales.

### Garantie limitée de quatre ans

Couvre de la 2<sup>e</sup> à la 5<sup>e</sup> année de la date d'occupation d'une nouvelle résidence non précédemment occupée. Le remplacement du tube magnétron s'il présente un défaut dans un délai de 4 ans suivant l'expiration de la garantie complète.

## 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.

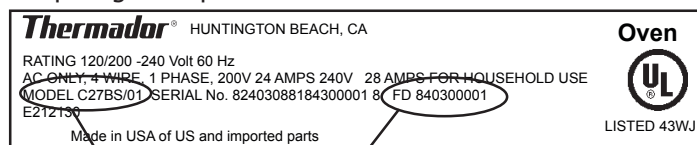
LE FABRICANT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE ET SE DÉGAGE DE TOUTES RESPONSABILITÉS QUANT À D'ÉVENTUELS DOMMAGES ACCESSOIRES, INDIRECTS, SYM-BOLIQUES, CONSÉCUTIFS, PERTE COMMERCIALE OU DOMMAGES EXEMPLAIRES. LE FABRICANT SE DÉGAGE DE TOUTE RESPONSABILITÉ QUANT AUX GARANTIES OU REPRÉSENTATIONS, 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)

La plaque signalétique blanche est située en dessous de l'affichage (ouvrir la porte du four supérieur ou simple pour la voir). Reportez-vous au paragraphe 2 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 54.

Plaque signalétique:



Numéro du modèle:

Date de fabrication (DF) :

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.

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

Usted seleccionó un horno extraordinario, capaz de realizar varias operaciones avanzadas de cocinar. Para ayudarle a facilitar su transición en la cocina, hemos dedicado un número 800 específico para su uso. Esta línea especial cuenta con representantes entrenados a contestar todas sus preguntas o comentarios acerca de su horno y cómo usarlo.

Sólo llame al 1-888-SPD-COOK (773-2665) o visítenos en nuestra página Web en: [www.thermador.com](http://www.thermador.com)

También nos puede llamar al 1-800-735-4328 o nos puede escribir al:

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

Siempre incluya su modelo y número de serie cuando se comuniquen con nosotros.

Atentamente,

Científicos de prueba de consumidores de artefactos de cocina  
Thermador.



# Contenidos

|                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Instrucciones Importantes de Seguridad</b> .. 2 - 5                  |     |
| Precauciones y Registro del Microondas .....                            | 2   |
| Precauciones de Seguridad del Aparato General, Horno y Microondas ..... | 3-4 |
| Precauciones de Seguridad del Microondas ....                           | 5   |

|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Características e Información del Horno</b> ..6 - 14                          |    |
| Características de su horno .....                                                | 6  |
| Opciones de control del horno .....                                              | 7  |
| Interpretar el panel de control .....                                            | 8  |
| Volumen del pitido .....                                                         | 8  |
| Panel Touch 'n' Tilt (Tocar e Inclinar) .....                                    | 8  |
| Códigos de los números F .....                                                   | 8  |
| Conexión de 208 voltios .....                                                    | 8  |
| Pantalla del panel de control .....                                              | 9  |
| Ajuste del temporizador .....                                                    | 9  |
| Ajuste del reloj .....                                                           | 10 |
| Ajuste de las luces .....                                                        | 10 |
| Modos de calentar disponibles en cada horno ..                                   | 11 |
| Modos de microondas disponibles sólo en el horno superior u horno sencillo ..... | 12 |
| Consejos generales horno superior y sencillo ..                                  | 13 |
| Precalentar el horno .....                                                       | 13 |
| Sugerencias para la operación .....                                              | 13 |
| Moldes para hornear .....                                                        | 13 |
| Hornear en gran altitud .....                                                    | 13 |
| Sensor de condensación / temperatura .....                                       | 13 |
| Rejillas del horno .....                                                         | 14 |
| Consejos generales para las rejillas .....                                       | 14 |
| Autolimpiar las rejillas .....                                                   | 14 |
| Posiciones de las rejillas .....                                                 | 14 |
| Cocinar y hornear con múltiples rejillas .....                                   | 14 |

|                                           |         |
|-------------------------------------------|---------|
| <b>Modos Cooksmart™</b> .....             | 15 - 22 |
| Cooksmart™ Operación de Modos .....       | 15 - 16 |
| Cooksmart™ 1 – Panes y postres .....      | 17 - 18 |
| Cooksmart™ 2 – Asado grande y aves .....  | 19      |
| Cooksmart™ 3 – Asado pequeño y aves ...   | 20 - 21 |
| Cooksmart™ 4 – Verduras .....             | 22      |
| Cooksmart™ 5 – Alimentos congelados ..... | 22      |

|                                              |         |
|----------------------------------------------|---------|
| <b>Modos del Microondas</b> .....            | 23 - 33 |
| Información básica del modo de microondas .. | 23      |
| Operación del modo de microondas .....       | 24-25   |
| Verduras frescas .....                       | 26      |
| Atajos del microondas .....                  | 27      |
| Programa de micro asado .....                | 28 - 29 |
| Tabla de cocinar el micro asado .....        | 29      |
| Programa de combinación personal .....       | 30 - 32 |
| Modo de descongelar .....                    | 32      |
| Consejos para descongelar .....              | 33      |
| Recomendaciones para descongelar .....       | 33      |

|                                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Operaciones del Horno Superior/Inferior</b> 34- 47                             |         |
| Operación de precalentado rápido .....                                            | 34      |
| Operación del modo de hornear .....                                               | 34      |
| Consejos y recomendaciones para hornear ..                                        | 35      |
| Operación del modo de convección .....                                            | 36      |
| Consejos y recomendaciones para el modo de convección .....                       | 36      |
| Operación del horneado de convección .....                                        | 37      |
| Consejos y recomendaciones para el horneado de convección .....                   | 37      |
| Operación del modo de asar .....                                                  | 38      |
| Consejos y recomendaciones para asar .....                                        | 38      |
| Modo de asar por convección y operación del termómetro .....                      | 39 - 40 |
| Consejos y recomendaciones para asar por convección .....                         | 40 - 41 |
| Operación de asar a la parrilla y de asar a la parrilla por convección .....      | 42      |
| Consejos para asar a la parrilla/convección ...                                   | 42      |
| Recomendaciones para asar a la parrilla y asar a la parrilla por convección ..... | 43      |
| Modo de calentar / fermentar / deshidratar ..                                     | 44      |
| Operación de la cocción programada .....                                          | 45      |
| Operación de cocción programada retardada ..                                      | 46      |
| Lineamientos de seguridad de alimentos .....                                      | 46      |
| Programar el modo sabatino .....                                                  | 47      |

|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| <b>Cuidado y Limpieza del Horno</b> .....   | 48 - 51 |
| Consejos para limpiar el horno .....        | 48      |
| Operación del modo de autolimpieza ....     | 49 - 50 |
| Acabados del horno / métodos de limpieza... | 51      |

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| <b>Mantenimiento Hecho por Usted mismo</b> . 52 - 54 |    |
| Quitar la puerta del horno inferior .....            | 52 |
| Reemplazar la lámpara del horno .....                | 53 |
| Cambiar el reloj al formato de 24 horas .....        | 53 |
| Cambiar de Fahrenheit a Celsius .....                | 54 |
| Opción de cambio de voltaje (240V a 208V) ..         | 54 |
| Calibrar la temperatura del horno .....              | 54 |
| Volumen del pitido .....                             | 54 |
| Cómo obtener servicio técnico .....                  | 54 |

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| <b>Solución de problemas</b> .....    | 55 - 56 |
| Resolver problemas de horneado .....  | 55      |
| Resolver problemas de operación ..... | 56      |

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| <b>Garantía del horno empotrado de Thermador</b> .57 |    |
| Lo que está cubierto/no cubierto .....               | 57 |
| Aplicaciones de la garantía .....                    | 57 |
| Ubicación de la placa con datos .....                | 57 |
| Registro de datos de servicio .....                  | 57 |



## PRECAUCIONES Y REGISTRO DEL MICROONDAS

### PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA EXCESIVA DEL HORNO MICROONDAS

- a) No intente operar este horno con la puerta del horno microondas abierta, ya que la operación del horno con la puerta abierta puede causar una exposición nociva a la energía del microondas. Es importante no manipular los interbloques de seguridad.
- b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule suciedad o detergente en las superficies selladoras.
- c) No opere el horno si está dañado. Es muy importante que la puerta del horno cierre bien y que no haya daños en: (1) la puerta (doblada), (2) las bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) los sellos de la puerta y las superficies selladoras, el vidrio interior.
- d) Sólo personal técnico calificado debe ajustar o reparar el horno.

### SE DEBE REGISTRAR EL HORNO Tarjeta de Registro del Microondas

1. Llene y envíe la tarjeta de registro. (La tarjeta de registro viene incluida con este manual.)
2. Si usted no es el comprador original de este aparato o si falta la tarjeta, por favor registre su propiedad con nosotros al escribirnos a:

THERMADOR  
Microwave Registration  
5551 McFadden Avenue  
Huntington Beach, CA 92649

3. Cuando nos escriba acerca de su horno, por favor incluya el modelo y el número de serie.

**ESTE APARATO DEBE SER REGISTRADO CON THERMADOR. ASEGÚRESE DE HACERLO POR FAVOR.**

**NOTA:** No opere el horno con ningún objeto atrapado entre la puerta y la parte frontal del horno.

#### Placa de Datos

Copie el modelo y el número de serie de la placa de datos (abajo del panel de control - vea elemento 2, página 6). Guarde su factura para validar la garantía. Llene la información abajo como una referencia rápida.

Nombre del distribuidor

Centro de servicio

Número de modelo

No. telefónico del distribuidor

No. telefónico del centro de servicio

Número de serie  
Fecha de compra

# Aparato General, Horno y Horno de Microondas



## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea estas instrucciones antes de usar el aparato.



### ADVERTENCIA

Cuando 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 riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, fuego y lesiones a personas o la exposición a un exceso de la energía de las microondas. Cuando se usan artefactos de cocina, se deben seguir las precauciones de seguridad básicas que incluyen:

- Lea y siga las PRECAUCIONES ESPECÍFICAS PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE LAS MICROONDAS que se encuentra en la página 2.
  - 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.
  - 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 guarde cosas de interés para niños arriba del horno. Cuando los niños se suben al aparato para alcanzar estas cosas, podrían sufrir lesiones serias.
- 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. Quite los amarres alámbricos de las bolsas de plástico o papel antes de colocarlo en el horno de microondas.
  6. 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.
  7. 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.
  8. No obstruya ninguna abertura de ventilación.
  9. Asegúrese de que el ventilador del soplane funcione siempre que el horno esté operando. Si no lo hace, no use el horno. Llame a un centro de servicio técnico autorizado.
  10. Nunca use al horno para temperar o calentar una habitación. Esto puede dañar las piezas del horno.
  11. 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 siguiente página

# Aparato electrodoméstico, horno y horno de microondas



## Precauciones de Seguridad

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Nunca toque los elementos calientes o las superficies interiores calientes del horno.
- 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.
- Si tiene el cabello largo, sujételo para que no esté suelto.
- En el caso de quemar su ropa personal o cabello, échese al suelo y dése vueltas para apagar las llamas.
- Use sólo toma ollas secos. Los toma ollas húmedos pueden ocasionar quemaduras por vapor.
- No use una toalla u otros tipos de trapos estorbosos en lugar de agarraderas. Éstos se pueden encender cuando tocan un elemento caliente.



### 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.

### SEGURIDAD DEL MODO DE AUTOLIMPIEZA

- Confirme que se bloquea la puerta y que no se abre antes de iniciar el modo de autolimpieza. Si la puerta no bloquea, no use la autolimpieza; llame al 800 / 735-4328 para servicio (vea página 54 para obtener servicio).
- Limpie sólo las partes del horno indicadas en este manual.
- Mantenga las superficies de la puerta y del horno libres de suciedad, especialmente donde se unen. Consulte las instrucciones de limpieza en la página 51.
- No limpie la junta de la puerta. Se debe tener cuidado de no restregar, mover o sacar la junta de la puerta. Es esencial para un buen sellado.
- No use limpiadores de hornos comerciales ni baños protectores de revestimientos de hornos de ningún tipo dentro o alrededor de ninguna pieza del horno.
- Antes de configurar el modo de autolimpieza, quite la bandeja de asado, las rejillas del horno, otros utensilios y el exceso de alimentos suaves derramados.

### SEGURIDAD DEL MODO DE MICROONDAS

- No manipule, ajuste o repare la puerta, interruptores cortacorrente u otra parte del horno. Sólo un técnico calificado debe reparar el aparato.
- No opere en modo de microondas cuando el horno esté vacío. Si no contiene agua o alimentos que absorben la energía, se podría dañar el horno con el riesgo de causar un incendio.
- No seque ropa, periódicos u otros materiales en el horno. Periódicos y bolsas de papel no son aptos para cocinar; podrían causar un incendio.
- No use productos de papel reciclado a menos que estén identificados para el uso seguro en el horno microondas. Estos productos pueden contener impurezas que pueden causar chispas y posiblemente un incendio.
- Siempre use agarraderas para sacar los alimentos del horno cuando usa el modo de microondas. El calor es transferido del alimento CALIENTE al recipiente.

### 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.



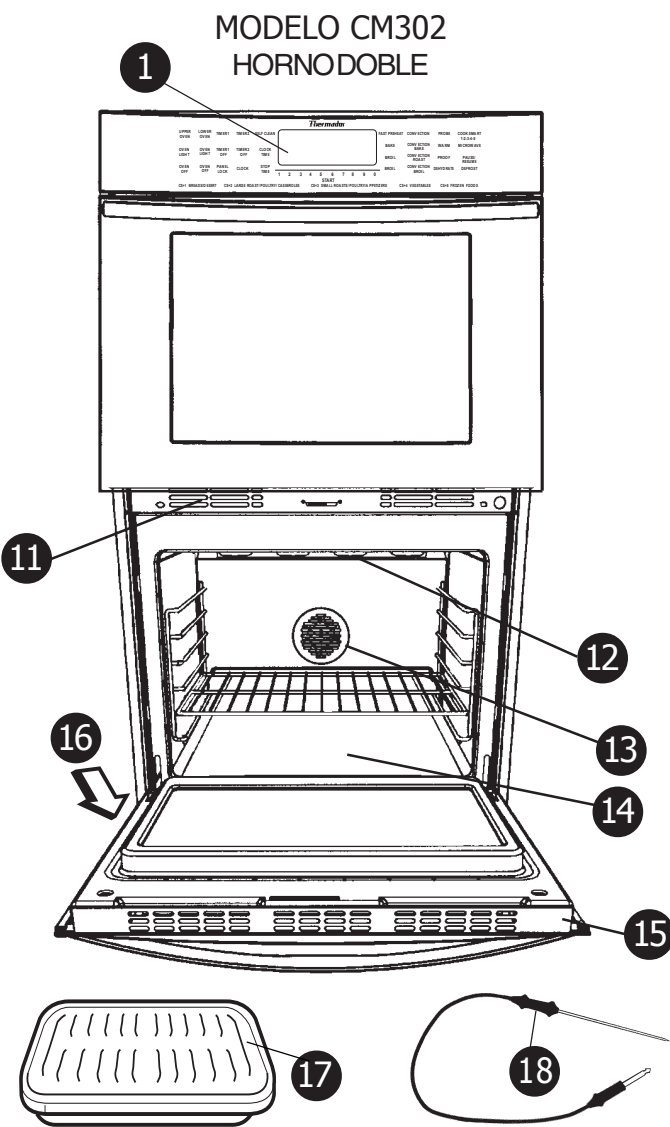
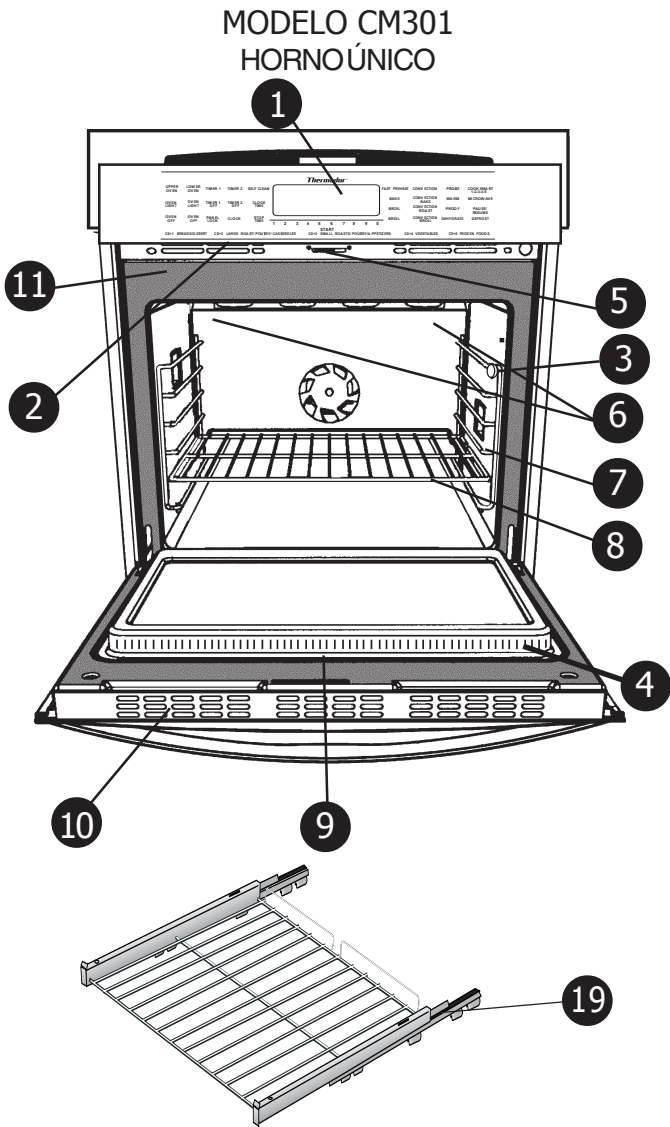
## Modo de Microondas

### Precauciones de Seguridad

**IMPORTANTE:** No recueza los alimentos; esto podría causar un incendio. La cocción apropiada depende de seleccionar el nivel de potencia y el tiempo de cocinar correcto para la cantidad de alimentos en el horno. Porciones más pequeñas que se cocen demasiado tiempo pueden encenderse. Siempre tenga alimentos dentro del horno de microondas cuando éste está prendido para absorber la energía. Cuando use el horno a niveles de potencia abajo del 100%, puede escuchar que se prende y apaga el mangetrón. La condensación es parte normal de cocinar con el microondas. Alimentos tapados causarán menos condensación que alimentos destapados. No bloquee los orificios de ventilación. Este horno tiene un régimen eléctrico nominal de 600 watts usando el procedimiento de prueba IEC. Cuando prepara alimentos, revíselos 1-2 minutos antes del tiempo mínimo y agregue tiempo si es necesario.

| ALIMENTO O PROCESO                        | QUÉ HACER                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | QUÉ NO HACER                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Enlatado casero                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Calentar, cocinar o enlatar en vasos de vidrio o contenedores bien cerrados.</li> <li>Enlatar en el microondas ya que tal vez no se destruyen bacterias nocivas.</li> </ul>                                                                        |
| Secado                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Secar carnes, hierbas, frutas, verduras, calabazas, madera o papeles húmedos.</li> <li>Secar nueces o semillas en la cáscara.</li> </ul>                                                                                                           |
| Alimentos con pellejo o cáscara no porosa | <ul style="list-style-type: none"> <li>Perforar la cáscara de papas, manzanas, calabaza, pellejo de salchichas para dejar escapar el vapor.</li> <li>Picar yemas enteras antes de cocinarlas para evitar que se rompan.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar los huevos en la cáscara.</li> <li>Recalentar huevos enteros.</li> </ul>                                                                                                                                                                   |
| Palomitas                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Usar palomitas empacadas para el uso en horno de microondas.</li> <li>Consultar el empaque de palomitas para el tiempo adecuado. Fijar el tiempo temprano para revisar estallido</li> <li>Colocar el paquete de palomitas sobre un plato para uso en microondas</li> </ul>                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dejar el horno sin atención cuando se revientan las palomitas.</li> <li>Usar bolsas de papel café o tazas de vidrio para preparar las palomitas.</li> <li>Colocar el paquete de palomitas en la rejilla del horno o el fondo del horno.</li> </ul> |
| Alimentos para bebés / fórmula para bebés | <ul style="list-style-type: none"> <li>Colocar alimentos para bebés en un plato pequeño y calentar suave-mente, agitar a menudo y revisar la temperatura antes de servir</li> <li>Poner chupones/tapas en botellas después de calentar y agitar bien. Probar con la "muñeca" antes de servir.</li> </ul>                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Calentar alimento para bebé en los botes originales.</li> <li>Calentar botellas con el chupón puesto.</li> <li>Calentar botellas con bolsas desechables..</li> </ul>                                                                               |
| General                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuando usa bolsas para hornear, use amarres de plástico o mecate de algodón para cerrar la bolsa.</li> <li>Revolver los líquidos antes y después de calentarlos y agitar bien.</li> <li>Cortar alimentos horneados con rellenos para permitir que se escape el vapor y evitar quemaduras.</li> <li>La salsa de pizzas puede calentarse mucho. Revise las temperaturas antes de comer una pizza.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Usar amarres de alambre (metálicos) para cerrar una bolsa para hornear.</li> <li>Freír en abundante aceite.</li> <li>Usar toallas de papel o trapos que contienen una fibra sintética (la fibra puede causar que se encienda la fibra).</li> </ul> |

Funciones del horno



PANEL DE CONTROL DE TOQUE

1 Muestra el reloj / tiempo y modos del horno

HORNO SUPERIOR

- 2 Placa de datos (abajo del panel de control - pta. abierta)
- 3 Recipiente del termómetro (horno sencillo o superior)
- 4 Sello de microondas (horno sencillo o superior sólo)

HORNO SUPERIOR/HORNO INFERIOR

- 5 Pestillo automático de la puerta (uno por horno)
- 6 Lámpara de halógeno del horno (2 en cada horno)
- 7 Soportes de rejilla; ambos hornos (Vea pág. 14)
- 8 Rejillas removibles (3 en cada horno)  
Saque las rejillas antes del modo de AUTOLIMPIEZA.
- 9 Empaque de la puerta (uno por horno)
- 10 Orificios de enfriamiento del horno (ambos hornos)

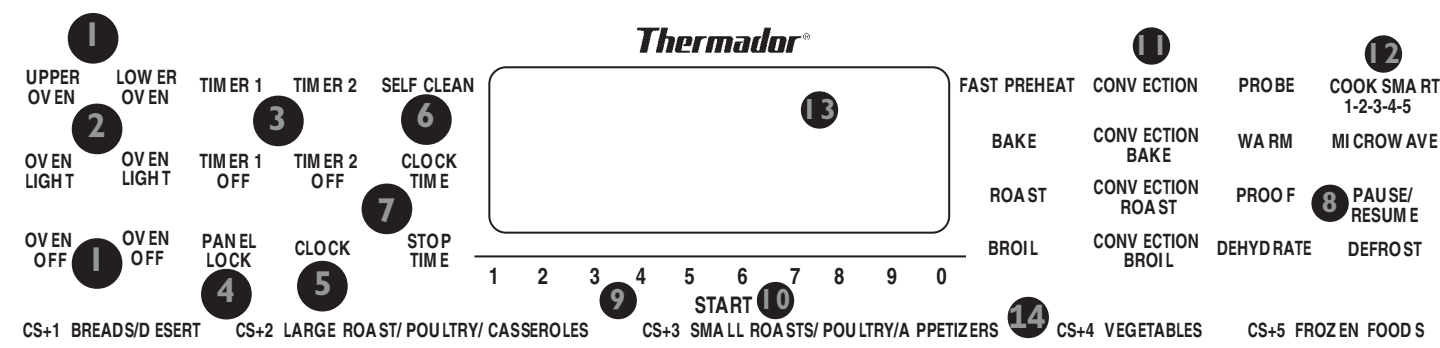
HORNO SUPERIOR/INFERIOR

- 11 Orificios de enfriamiento del horno (ambos hornos)
- 12 Elemento para asar (uno en cada horno)
- 13 Cubierta y ventilador de convección (uno por horno)
- 14 Elemento para hornear (abajo del piso, uno por horno)

HORNO INFERIOR

- 15 Puerta removible del horno (sólo horno inferior)
- 16 Ventilación de escape del horno  
(en la parte inferior, abajo del horno doble o sencillo)
- 17 Bandeja y rejillas esmaltadas para asar
- 18 Termómetro para carne
- 19 Rejilla extensible. Saque la rejilla antes del modo de AUTOLIMPIEZA.

## Panel de control del horno



Nota: La ilustración del panel de control es para un modelo con doble horno.

### MENÚ DE CONTROL

- Botones selectores del horno
  - UPPER OVEN (HORNO SUPERIOR): presione para ENCENDER el horno superior.
  - OVEN OFF (APAGAR HORNO): presione para APAGAR el horno superior.
  - LOWER OVEN (HORNO INFERIOR): presione para ENCENDER el horno inferior.
  - OVEN OFF: presione para APAGAR el horno inferior.
- LUZ DEL HORNO: (dos botones) enciende o apaga las luces del horno superior o inferior.
- 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 10.
- 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.
- CLOCK (RELOJ): use este botón para ajustar la hora del día y la cuenta regresiva del temporizador(es)
- SELF CLEAN (LIMPIEZA AUTOMÁTICA): consulte las Páginas 26 y 27.
- 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.
- PAUSA/REANUDAR – (Sólo horno superior) se usa con los modos de microondas, descongelar y Cooksmart™ o el programa de combinación para interrumpir la operación del horno para revisar los alimentos.
- 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.
- START (INICIO) – pulse este botón para terminar una entrada programada o cualquier modo del horno.

### 11. Botones de modo del horno

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

### 12. Modos sólo para el horno superior

- Cooksmart™
- Microondas
- Descongelar

### 13. Ventana (vea la página 9 para la ilustración)

### 14. Cooksmart™ – Describe categorías de alimentos para cada ajuste de Cooksmart™.

### FUNCIONES e INDICADORES ESPECIALES

- Modo de día de descanso religioso: cumple con las necesidades de día de descanso religioso. Consulte la Página 47.
- 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 53.
- Fahrenheit o Celsius: cambiar la escala de temperaturas a Fahrenheit o Celsius. Consulte la Página 54.
- Volumen de bip: aumente o disminuya la intensidad de los tonos del panel de control. Consulte la Página 54.
- Graduar la temperatura del horno: se usa para graduar la temperatura del horno. Consulte la Página 54.
- Ajustes de temperatura predeterminados: los modos de cocción seleccionan automáticamente una temperatura adecuada. Éstos se pueden cambiar cuando se necesita una diferente.

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

## Interpretación del panel de control: vistas y sonidos

Siga las instrucciones del panel de control para completar la mayoría de las funciones del horno. Familiarícese con los indicadores abajo antes de comenzar.

### 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

Indican un error en el ingreso.

#### 4 Bips

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 bloqueada

Aparece durante los programas de microondas, descongelar, Cooksmart™™, combinación y autolimpieza cada vez que se bloquea la puerta. Se puede abrir la puerta cuando el símbolo deja de aparecer.

### Pausa

Aparece cuando se detiene o interrumpe un programa de microondas, descongelar, Cooksmart™™, o combinación y la puerta se desbloquea.

### 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

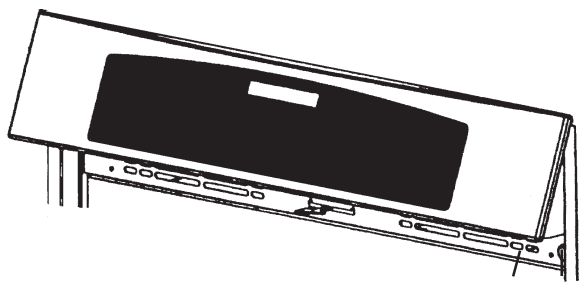
Estos códigos se muestran cuando hay algún problema con la señal que se envía al tablero de control electrónico. Consulte Resolver problemas de operación, Página 56.

### 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.



Panel de control del modelo de horno único  
mostrado en posición de apertura de 20°. 

### PANEL TOUCH 'n' TILT

Este panel viene sólo con los hornos modelo CM. Se puede usar en posición inclinada o recta respecto del horno. Presione la parte inferior del panel para soltar el pestillo y levantar el panel hacia arriba. Vuelva a presionar para soltar el pestillo y bajar el panel.

### 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.

## Pantalla del panel de control



- indica el horno en operación.
- Indica la hora del día.
- Indica la cuenta regresiva del timer(s).
- Indica los iconos del bloqueo del panel y del termómetro cuando se activan.
- Indica modos, números, símbolos seleccionados y mensajes que aparecen.

## 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.

Usted verá:

### PARA AJUSTAR EL TEMPORIZADOR 1 Ó 2:

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

Touch  
TIMER 1

Aparece un mensaje en la pantalla. →

2. Seleccione el tiempo de cocción.  
(El ejemplo muestra una programación de 3 minutos con el temporizador 1.)

Touch  
3 0 0

3. Inicie el temporizador.

Touch  
START

4. Cuando acabe el tiempo,  
Aparece la palabra "End" ("Final") en la pantalla y suena una señal de 2 bips largos. Cuando se apaga, la pantalla vuelve a mostrar la hora del día.

Touch  
TIMER OFF

**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.

Continúa en la pagina siguiente

MIN --:-- SEC  
TIMER 1  
TOUCH TIMER 1 AGAIN FOR HRS AND MIN THEN  
SELECT LENGTH OF TIME THEN TOUCH START  
(Pulse TIMER 1 otra vez para las horas y minutos y  
luego seleccione el tiempo y pulse start)

TIMER 1 MIN 3:00 SEC

TIMER 1 MIN 3:00 SEC

END  
TIMER 1

## Ajuste del temporizador

(Continúa desde la página anterior)

### 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)*

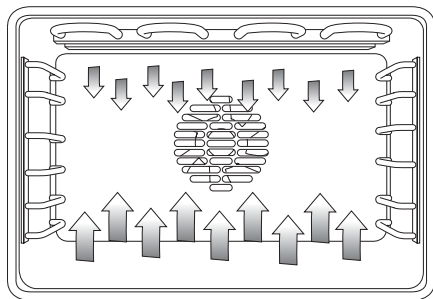
3. Seleccione **START** o **CLOCK**.
- 

## 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.
-

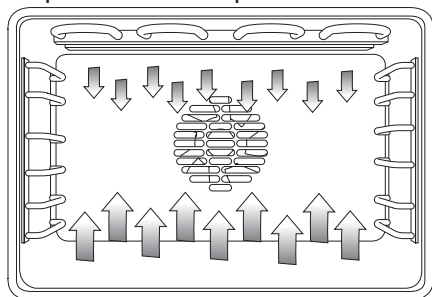
## Modos de calentamiento disponibles en cada horno

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.



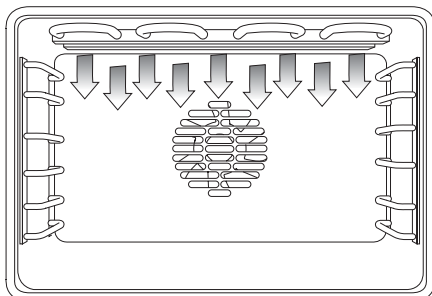
### BAKE (HORNEAR), PROOF (REPOSAR) o WARM (CALENTAR)

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)

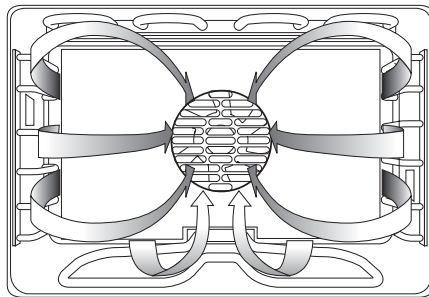
El modo Roast (Asar) tiene más calor desde arriba que el modo Bake. El calor adicional desde arriba es para asado abierto convencional cuando se desea conservar la grasa o para recipientes cubiertos.



### BROIL (ASAR A LA PARRILLA)

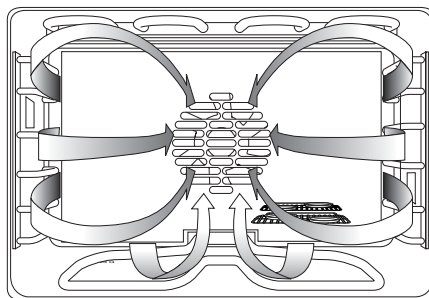
El modo Broil (*Asar a la parrilla*) usa un calor intenso irradiado desde el

elemento superior para brindar un excelente gratinado o dorado a fuego vivo de la superficie superior del alimento.



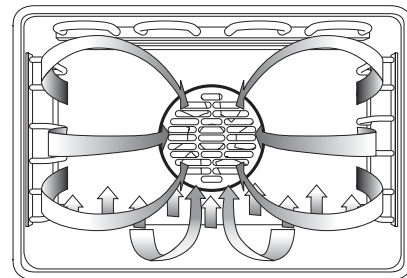
### CONVECCIÓN o DESHIDRATAR

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.



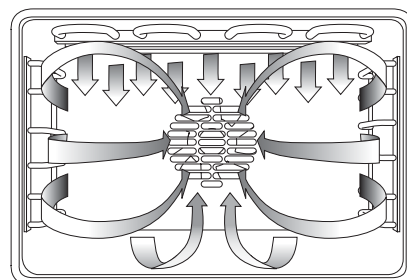
### CONVECTION BAKE (HORNEAR POR CONVECCIÓN)

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.



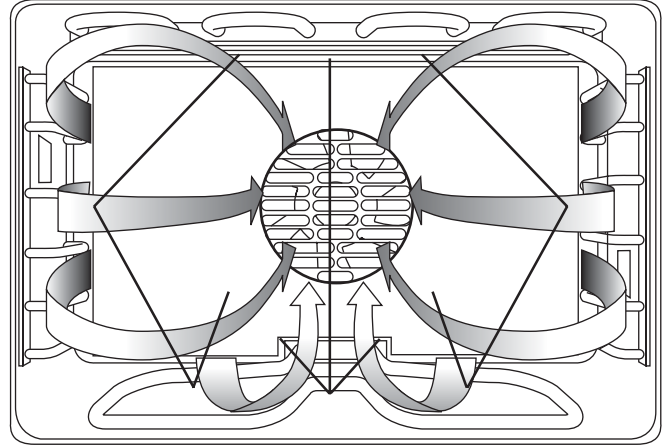
### CONVECTION BROIL (ASAR A LA PARRILLA POR CONVECCIÓN)

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.

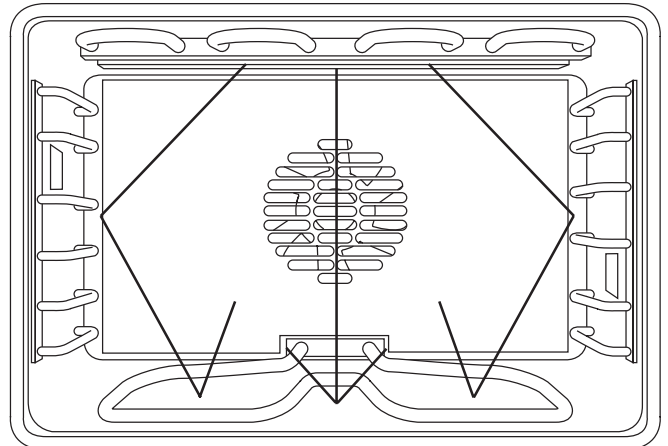
## Modos del horno de microondas disponibles sólo en hornos sencillos o superiores

Las siguientes ilustraciones dan una reseña de la actividad de calentamiento con cada modo. Las flechas representan la fuente de calor para modos específicos de cocinar.

**Cooksmart™** – Este modo combina la energía preprogramada de microondas y las temperaturas de convección. Los ajustes de Cooksmart™ cocinan en aproximadamente mitad del tiempo normal de cocinar. Vea las páginas 15 - 22 para la operación.

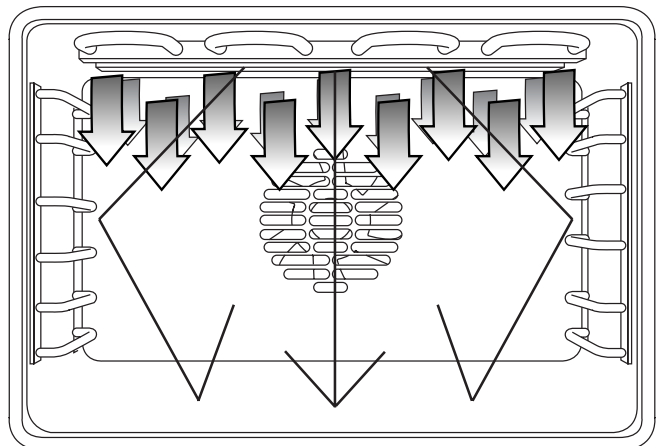


**MICROONDAS** – Las microondas entran a través del plato en la parte superior del horno. Seleccione desde diez niveles de potencia cuando usa el horno de microondas. Vea las páginas 23 - 33 para la operación.



**DESCONGELAR** – El nivel de potencia está programado en el control. Sólo energía de microondas. Vea las páginas 32 y 33 para la operación.

**MICRO-ASADO** – Este modo combina los ajustes de microondas y asado. El calor intenso del elemento superior logra un excelente dorado y las microondas acortan el tiempo total de cocinar. Micro-asado es mejor para carne suave, aves y pescado con un grosor superior que 1-1/4 pulgadas. Vea las páginas 28 - 29 para la operación.



## Consejos generales para el horno superior e inferior

### 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 (ve página 34.)

### 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 55.

### 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.

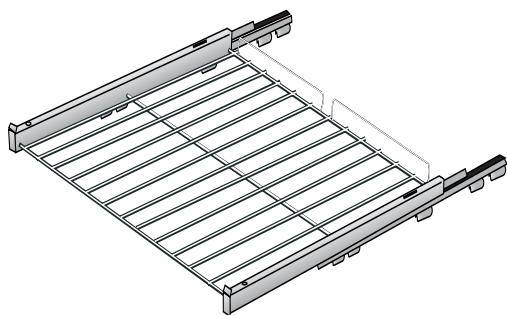
## Rejillas del horno

### CONSEJOS GENERALES

- **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.

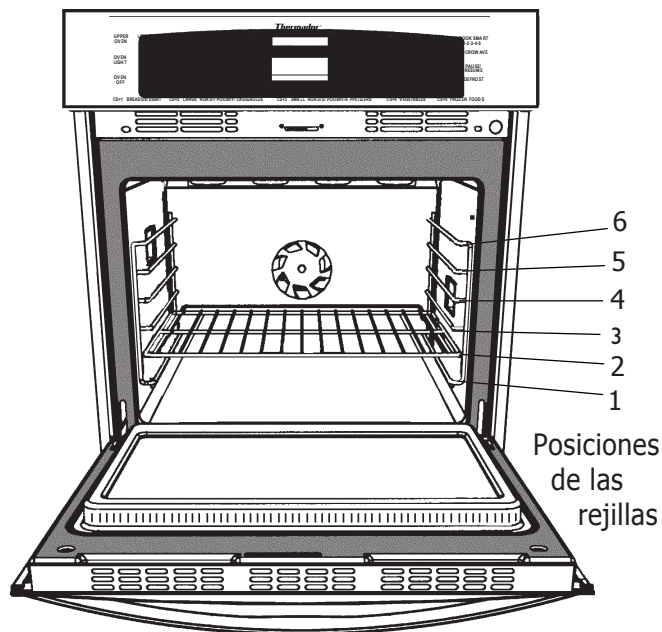
### LIMPIEZA AUTOMÁTICA DE LAS REJILLAS

- 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 51.



Rejilla extensible

- Se debe retirar la rejilla extensible (hornos modelo CM) antes de iniciar el modo de limpieza automática.



Posiciones de las rejillas

### 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 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.

## Modo Cooksmart™ – SÓLO Horno Superior o Sencillo

Cooksmart™ combina el calor de convección y la energía de microondas para cocinar alimentos en mitad del tiempo normal para cocinar (i.e. 12 minutos tiempo normal = 6 minutos tiempo con modo Cooksmart™).

Los modos Cooksmart™ incluyen:

- CS1 - panes, postres
- CS2 - asados grandes, aves y guisados
- CS3 - asados pequeños, aves y botanas
- CS4 - verduras
- CS5 - alimentos congelados

- Cada modo Cooksmart™ representa una combinación preprogramada de la temperatura de convección con un nivel de potencia de microondas. Ingrese el máximo tiempo de cocinar según su receta convencional. Cooksmart™ automáticamente reduce el tiempo ingresado cuando comienza el precalentado.
- Fije el temporizador y revise los alimentos al pasar mitad del tiempo convencional recomendado más corto.
- Siempre precaliente antes de usar un modo Cooksmart™.
- No use el modo Cooksmart™ si el horno está vacío.

Para fijar un modo Cooksmart™ (CS)

1. Seleccione el horno SUPERIOR.

Touch  
UPPER

Usted verá



2. Seleccione el modo COOKSMART.

Touch  
COOKSMART

CS -  
UPPER



COOKSMART

Aparece un mensaje en la pantalla. →

Select Cooksmart™ Mode Then Touch Start  
(Seleccionar modo Cooksmart™ luego pulsar inicio)

3. Use los botones numéricos para seleccionar el grupo de alimentos 1, 2, 3, 4 o 5 (Vea las siguientes páginas para descripciones de alimentos). El ejemplo muestra el grupo de alimentos 1 seleccionado.  
Aparece un mensaje en la pantalla. →

Touch  
1

CS 1  
UPPER

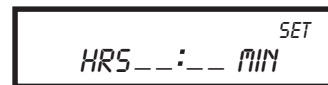


COOKSMART

Cooksmart™ 1 Selected  
(Cooksmart™ 1 Seleccionado)

4. Seleccione el máximo tiempo convencional para cocinar.

Touch  
COOK TIME

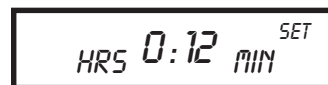


Aparece un mensaje en la pantalla. →

Enter Cooking Time Then Touch Start  
(Ingresar tiempo de cocinar luego pulsar inicio)

5. Use los botones numéricos para fijar el tiempo convencional de cocinar. (El ejemplo muestra 12 minutos).

Touch  
1  
2



• Consejo: El tiempo de cocinar aparece en el tiempo convencional en horas y minutos.

Aparece un mensaje en la pantalla. →

Enter Cooking Time Then Touch Start  
(Ingresar tiempo de cocinar luego pulsar inicio)

Continúa en la siguiente página

# Modo Cooksmart™ – SÓLO Horno Superior o Sencillo

Usted verá

6. Seleccione START para precalentar el horno.  
(El ejemplo muestra el tiempo de cocinar convertido al tiempo de Cooksmart™: 6:00 minutos.)

- Cuando el horno alcanza la temperatura correcta se escuchará un pitido y la palabra "PRECALENTAR" desaparece.

Touch  
START

CS 1  
PREHEAT  
UPPER



MIN 6:00 SEG  
COOKSMART

COOKSMART 1

7. Después de precalentar el horno, añada alimentos.
- Pestillo motorizado bloquea la puerta.
  - Comienza la cuenta regresiva del tiempo de cocinar COOKSMART™.

Aparece un mensaje en la pantalla. →

CS 1  
UPPER



COOKSMART

*Add Food Then Touch Start*  
*(Agregar alimento luego pulsar inicio)*

COOKSMART 1

8. Pulse START cuando la puerta está cerrada.

Touch  
START

CS 1  
UPPER



MIN 5:59 SEG

COOKSMART  
COOKSMART 1

9. Para interrumpir el modo y revisar el estado de cocción al mínimo tiempo de cocinar:  
Detenga el proceso de cocinar al seleccionar PAUSA/REANUDAR

- Se desbloquea el pestillo de la puerta.
- TIEMPO DE COCINAR detiene la cuenta regresiva (el ejemplo muestra el horno detenido con 58 segundos restantes para cocinar).

Para reanudar el proceso de cocinar, cierre la puerta y vuelva a pulsar el botón PAUSA/REANUDAR.

- El pestillo bloquea la puerta.
- TIEMPO DE COCINAR reanuda la cuenta regresiva.

Touch  
PAUSE/  
RESUME

CS 1  
UPPER



MIN 0:58 SEG

COOKSMART PAUSE  
COOKSMART 1

Touch  
PAUSE/  
RESUME

CS 1



MIN 0:58 SEG

COOKSMART  
COOKSMART 1

10. Al final del modo de cocinar Cooksmart™:

- El horno pita 4 veces y aparece la palabra "fin".
- El pestillo desbloquea la puerta.
- El horno seguirá pitando como recordatorio para revisar los alimentos hasta abrir la puerta.
- Se borra la pantalla y el horno deja de pitar cuando se abre la puerta.

Aparece un mensaje en la pantalla. →

Touch  
OVEN  
OFF  
- or -  
open the  
door

**END**  
(Fin)

*Cooking Completed -- Remove Food*  
*(cocción terminado -- sacar alimento)*

11. Para cancelar un modo Cooksmart™ después de iniciarse, pulse Apagar Superior (UPPER OFF).

- El pestillo desbloquea la puerta.
- La pantalla del temporizador regresa a la hora del día.

Para cambiar el tiempo después que opera Cooksmart™

- Pulse TIEMPO DE COCINAR
- Use los botones numéricos para seleccionar un nuevo TIEMPO.
- Pulse START

Touch  
UPPER  
OFF

Touch  
START

**Para añadir más tiempo a un modo Cooksmart™ después de terminar el tiempo original de cocinar:**

- Repita los pasos 1 a 5, pulse MICROONDAS luego pulse START.

Touch  
MICROWAVE  
START

# Cooksmart™ 1 – SÓLO Horno Superior o Sencillo

## CS1 - Indicaciones para panes y postres

- Precaliente el horno y hornee usando una rejilla a la vez.
- Coloque la rejilla en el centro del horno a menos que se especifica diferente.
- Use el máximo tiempo convencional de hornear indicado en una receta
- Los tiempos en la tabla son una guía.
- Los moldes de metal se calientan rápidamente y doran más que moldes de vidrio o vidrio cerámico.
- Se deben dejar galletas y bollos 3 a 4 minutos sobre la bandeja después de sacarlos del horno.

| CS1 ALIMENTOS                           | NIVEL DE REJILLA | TAMAÑO Y TIPO DE MOLDE                | TIEMPO DE COCINAR CONVENCIONAL |
|-----------------------------------------|------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Panes, Levadura</b>                  |                  |                                       |                                |
| Pan blanco casero o congelado           | 3                | 9x5 molde de aluminio para pan        | 25 a 30 minutos                |
| Trenzado blanco o baguetes              | 3                | 15x12 bandeja de horno                | 25 a 30 minutos                |
| Flautas                                 | 3                | 15x12 bandeja de horno                | 40 a 45 minutos                |
| Rollos                                  |                  |                                       |                                |
| Canela                                  | 3                | 9x13 pan                              | 20 a 25 minutos                |
| Cena, Casera                            | 3                | 8" pan redondo o molde para 12 bollos | 15 a 20 minutos                |
| <b>Panes, Especialidad</b>              |                  |                                       |                                |
| Pan, Ajo, Fresco (1 lb.)                | 3                | 15x12 bandeja de horno                | 18 a 22 minutos                |
| Pan, Ajo, Congelado (1 lb.)             | 3                | 15x12 bandeja de horno                | 20 a 24 minutos                |
| Pan, Bruschetta (8 oz.)                 | 3                | 15x10-1/2 x1 molde p/ brazo de gitano | 10 a 12 minutos                |
| Focaccia                                | 3                | 15x10-1/2 x1 molde p/ brazo de gitano | 35 a 40 minutos                |
| Pan de maíz, Casero                     | 3                | 8x8 molde de aluminio o pyrex         | 20 a 25 minutos                |
|                                         | 3                | molde para 12 bollos                  | 15 a 18 minutos                |
| Pan de maíz, Mezcla(1 lb.)              | 3                | 8x8 molde de aluminio o pyrex         | 30 a 35 minutos*               |
|                                         | 3                | molde para 12 bollos                  | 18 a 20 minutos                |
| Pan rápido, Mezcla(14 oz.)              | 3                | 8x4 molde para pan                    | 55 a 65 minutos                |
| Casero                                  | 3                | 8x4 molde para pan                    | 50 a 55 minutos                |
| Molletes                                |                  |                                       |                                |
| Molletes Caseros, Variedad de Nuez      | 3                | molde para 12 bollos                  | 15 a 20 minutos*               |
| Mini-Molletes Caseros, Variedad de Nuez | 3                | molde para 12 mini bollos             | 12 a 16 minutos*               |
| <b>Panecillo (Bollo)</b>                |                  |                                       |                                |
| Refrigerador, Grande (1 lb. 0.3 oz.)    | 3                | 15x12 bandeja de horno                | 15 a 18 minutos*               |
| Refrigerador, (12 oz.)                  | 3                | 15x12 bandeja de horno                | 8 a 11 minutos*                |
| Rollos, refrigerado (8 oz.)             | 2                | 15x12 bandeja de horno                | 11 a 13 minutos                |
| Bollitos, 8 a 10                        | 2                | 15x12 bandeja de horno                | 12 a 15 minutos                |

\* Puede necesitar más tiempo de cocinar.

Tabla continúa en la siguiente página

# Cooksmart™ 1 – SÓLO Horno Superior o Sencillo

(continúa desde la página anterior)

| CS1 ALIMENTOS                                | NIVEL DE REJILLA | TAMAÑO Y TIPO DE MOLDE                            | TIEMPO DE COCINAR CONVENCIONAL |
|----------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Brownies</b>                              |                  |                                                   |                                |
| Fudge, Casero                                | 3                | 8x8 aluminio o Pyrex®                             | 20 a 25 minutos                |
|                                              | 3                | 9x13 aluminio o Pyrex®                            | 20 a 25 minutos                |
| Fudge, Mezcla (1 lb. 3 oz.)                  | 3                | 9x13 aluminio o Pyrex®                            | 28 a 30 minutos                |
| <b>Pasteles, Especialidad</b>                |                  |                                                   |                                |
| Bizcocho, Mezcla (16 oz.)                    | 1                | tubo de aluminio de 10 pulg.                      | 37 a 47 minutos                |
| Bundt, Casero                                | 3                | bundt 12-tazas                                    | 40 a 45 minutos                |
| Zanahoria, Casero                            | 3                | 9x13 aluminio                                     | 35 a 40 minutos                |
| Pastel de queso                              | 3                | 9" molde desmoldable                              | 35 a 40 minutos                |
| Volteado de Piña                             | 3                | 8" plato redondo de vidrio                        | 30 a 35 minutos                |
| Bizcocho c/fruta seca, Mezcla                | 3                | bundt 12-tazas                                    | 40 a 45 minutos                |
| (1lb. 10.5 oz.)                              | 3                | 9x13 aluminio o Pyrex®                            | 35 a 40 minutos                |
| Mezcla (18.3 oz.)                            | 3                | 8x8 aluminio o Pyrex®                             | 25 a 30 minutos                |
| Mezcla (10 oz.)                              | 3                | Molde viene incluido                              | 21 a 26 minutos                |
| Bizcocho c/fruta seca, Casero                | 3                | 9x13 aluminio o Pyrex®                            | 45 a 60 minutos                |
| Pan de jengibre, Mezcla                      | 3                | 8x8 vidrio                                        | 20 a 25 minutos                |
| <b>Galletas</b>                              |                  |                                                   |                                |
| Casero, Barra                                | 3                | 15x10-1/2x1 jelly roll pan                        | 20 a 25 minutos                |
| Casero, Gotas                                | 3                | 15x12 bandeja de horno                            | 8 a 10 minutos                 |
| Casero, Enrollado y Cortado                  | 3                | 15x12 bandeja de horno                            | 7 a 8 minutos                  |
| Masa Refrigerada                             | 3                | 15x12 bandeja de horno                            | 9 a 11 minutos                 |
| <b>Corteza de masa</b>                       |                  |                                                   |                                |
| Congelada                                    | 1                | 9" aluminio viene incluido                        | 7 a 9 minutos                  |
| Galletas Graham Cracker                      | 3                | 9" Pyrex® molde para pay                          | 8 minutos                      |
| <b>Pays, Pasteles, Fruta Crujiente</b>       |                  |                                                   |                                |
| fresca o congelada                           |                  |                                                   |                                |
| Pay, casero, dos cortezas, Manzana o Cerezas | 1                | 8" o 9" aluminio o 9" Pyrex® molde para pay       | 50 a 60 minutos*               |
| Nueza Pacana                                 | 1                | 9" metal o Pyrex® molde/pay                       | 45 a 50 minutos                |
| Calabaza                                     | 1                | 9" metal o Pyrex® molde/pay                       | 55 a 65 minutos                |
| Queso Crema                                  | 3                | 9" Pyrex® molde/pay                               | 20 a 25 minutos                |
| Pastel, fruta, con bollo encima              | 3                | 9x13 metal o vidrio o molde profundo de 2 cuartos | 20 a 25 minutos                |
| (Crujiente, fruta (durazno o manzana))       | 3                | 8x8 o 9 x 13 aluminio o Pyrex®                    | 30 a 35 minutos                |
| <b>Quiche</b>                                |                  |                                                   |                                |
| Corteza preheada                             | 1                | 9" Pyrex® molde para pay                          | 35 a 40 minutos                |

\* Puede necesitar más tiempo de cocinar.

## Cooksmart™ 2 – SÓLO Horno Superior o Sencillo

CS2 – Indicaciones para asados grandes y aves (arriba de 4.5 lbs.) y guisados.

- Permita aproximadamente 1/2 del tiempo de cocina convencional.
- Use este modo para carnes arriba de 4.5 lbs.
- Deje reposar carnes y aves a la temperatura ambiente por 15-20 minutos antes de asarlas. Prepare las carnes durante este tiempo.
- Cueza todas las carnes grandes en la rejilla 1, 2 o 3, dependiendo de la altura.
- Use la bandeja inferior del asador del juego de 2 piezas.
- Para cordero, pollo entero o pavo, use la rejilla en forma de V en la bandeja inferior del asador.
- Precaliente el horno antes de colocar los alimentos.
- No deje un termómetro en la carne durante el asado.
- Revise el término de la carne al tiempo mínimo de asar.

- Después de cocinar, deje reposar la carne tapada con papel aluminio por 15-20 minutos antes de servir.
- Los alimentos seguirán cocinándose durante el tiempo de reposo recomendado y las temperaturas se nivelarán y se incrementarán aprox. 10-15 grados durante ese tiempo.
- No se puede usar el termómetro en este modo.
- Consulte la página 49 para lineamientos de seguridad.

### Consejos para asar un pavo:

- Quite el alambre de la pata del pavo antes de asarlo.
- Para preparar el pavo, meta las alas hacia atrás y amarre las patas con un mecate sin apretar.
- Cubra la pechuga y los extremos de las patas con tiras de papel de aluminio. Después de mitad del tiempo de cocer, quite el papel de aluminio de la pechuga.
- Cueza sólo pavos sin relleno en este modo.

| CS2 ASADOS GRANDES, AVES, Y GUISADOS                                                          | PESO<br>(MÁS de 4.5 lbs)                     | TIEMPO DE COCINAR<br>CONVENCIONAL<br>Minutos por libra                 | TÉRMINO DE LA CARNE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|                                                                                               |                                              |                                                                        | TEMP<br>FINAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | TEMP<br>SERVIR  |
| <b>Cordero:</b><br>Pata de cordero<br>(cubra el extremo de la pata con)<br>papel de aluminio) | 5 a 6 lbs.                                   | 22 a 23 minutos / lb.                                                  | Se debe sacar el cordero del horno cuando la temperatura interna alcanza 120-125°F. Después de taparlo con papel de aluminio y dejarlo reposar, las temperaturas de servir deben ser 145°F para término rojo y 160°F para medio.                                                                                                                 |                 |
| <b>Puerco:</b><br>Lomo asado<br>(doble amarre)                                                | 4.5 a 6 lbs.                                 | 24 a 26 minutos / lb.                                                  | 155° F                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 160° F a 165° F |
| <b>Pavo:</b><br>Entero                                                                        | 12 a 16 lbs.<br>17 a 21 lbs.<br>22 a 26 lbs. | 13 a 15 minutos / lb.<br>11 a 13 minutos / lb.<br>9 a 12 minutos / lb. | Se debe sacar el pavo del horno cuando la temperatura interna alcanza 170°F en el pecho y 180°F en el muslo. Cúbralo con papel de aluminio y deje reposar por 20 minutos antes de cortar y servirlo.                                                                                                                                             |                 |
| Pechuga, con huesos, pellejo                                                                  | 4.5 a 7 lbs.                                 | 19 a 21 minutos / lb.                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |
| Pavo entero, sin huesos                                                                       | 5 a 7 lbs.                                   | 13 a 15 minutos / lb.                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |
| <b>Res:</b><br>Rib Roast con huesos                                                           | 4.5 a 6 lbs.<br>6.5 a 8.5 lbs.               | 23 a 25 minutos / lb.<br>17 a 20 minutos / lb.                         | Se puede voltear la carne a mitad del tiempo de cocer. Se debe sacar la carne de res del horno cuando la temperatura interna alcanza 10°F menos que la temperatura de servir. Después de taparla con papel de aluminio y dejarla reposar, las temp. de servir deben ser 145°F para término medio rojo, 160°F para medio, 170°F para bien cocido. |                 |
| Rib Eye Roast, sin huesos                                                                     | 4.5 a 6 lbs.<br>6.5 a 8.5 lbs.               | 19 a 21 minutos / lb.<br>16 a 19 minutos / lb.                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |
| <b>Salmón:</b><br>Filete entero                                                               | 4.5 a 5.5 lbs.                               | 35 a 42 minutos total                                                  | Se debe sacar el pescado del horno cuando se desmenuza con un tenedor.                                                                                                                                                                                                                                                                           |                 |

### Consejos para guisados:

- Para lograr mejores resultados, siga las direcciones de la receta para cubrirlo.
- Ajuste el tiempo para la mitad del máximo tiempo convencional.

## Cooksmart™ 3 – SÓLO Horno Superior o Sencillo

### CS3 – Indicaciones para asados pequeños y aves (menos de 4.5 lbs.) y botanas

- Permita aproximadamente mitad del tiempo de cocinar. Calcule el total de minutos por libra e ingrese el tiempo total de cocinar.
- Precaliente el horno antes de colocar los alimentos.
- Cueza todos los alimentos en el centro de la rejilla 3.
- Use el fondo de la bandeja del asador a menos que las instrucciones especifican una bandeja o contenedor diferente.
- Cueza todas las carnes destapadas a menos que se especifica diferentemente.
- Corte la grasa en la carne antes de cocerla.
- Aplique aceite vegetal o de olivas a los cortes delgados de carne y pescado antes de asar para evitar que se pegue.
- Revise el término de la carne al tiempo mínimo de asar.
- Después de cocinar, deje reposar la carne tapada con papel aluminio por 15-20 minutos antes de servir.
- Los alimentos seguirán cocinándose y la temperatura interna subirá durante el tiempo de reposo.
- No deje un termómetro en la carne durante el asado.
- No se puede usar el termómetro del horno en este modo.
- Cueza las botanas sin taparlas.
- Para botanas, cueza por 1/2 máximo tiempo convencional de cocinar.
- Consulte la página 49 para los lineamientos de seguridad.

| CS3 ASADOS PEQUEÑOS,<br>Y AVES                | PESO<br>(Menos de 4.5 lbs.)         | TIEMPO DE COCER<br>CONVENCIONAL<br>Minutos por libra | TÉRMINO DE LA CARNE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Res:</b><br>Tri-tip                        | 1-1/2 a 3 lbs.                      | 20 a 22 minutos / lb.                                | Se debe sacar la carne de res y cordero del horno cuando la temperatura interna alcanza 10-15°F menos que la temperatura de servir. Tape con papel de aluminio y deje reposar 10 - 15 minutos. La temperatura se incrementará 10 - 15°F durante el reposo. Las temperaturas de servir deben ser 145°F - medio rojo; 160°F - medio. |
| Lomo de Res – Top Sirloin Roast               | 3.5 a 4.5 lbs.                      | 30 a 33 minutos / lb.                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rib Eye Roast<br>(sin huesos)                 | 3 a 4.5 lbs.                        | 22 a 24 minutos / lb.                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rib Roast (con huesos)                        | 3 a 4.5 lbs.                        | 23 a 24 minutos / lb.                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Lomo (Tenderloin) Roast                       | 2 a 3 lbs.                          | 22 a 23 minutos / lb.                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Pan de carne, carne molida o pavo             | 1-1/2 lbs.                          | 64 a 65 minutos total                                | Distribuya uniformemente en el molde.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Pan de carne, carne molida o pavo             | 1 lb.<br>(35-40 albóndigas 1-pulg.) | 15 a 20 minutos total                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Cordero:</b><br>Costillas                  | 1-1/4 a 2 lbs.                      | 24 a 36 minutos / lb.                                | Distribuya uniformemente en la bandeja. Quite la grasa después de sacarlo y tape con papel de aluminio por 10 minutos.                                                                                                                                                                                                             |
| Costillas, Corona                             | 3 a 4 lbs.                          | 17 a 18 minutos / lb.                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Puerco:</b><br>Lomo de Puerco (Tenderloin) | 3/4 a 1-3/4 lbs. cada uno           | 36 a 44 minutos / lb.                                | Temp. Final: 155° F<br>Temp. de servir: 160° F a 165° F                                                                                                                                                                                                                                                                            |

La tabla continúa en la siguiente página

## CS3 – Indicaciones para asados pequeños, aves, continuación de la tabla

| CS3 AVES                                                                                                                                                       | PESO                                                                                        | TIEMPO DE COCER CONVENCIONAL                                                                                                      | TÉRMINO DE LA CARNE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pollo:</b><br>Pechuga - con pellejo y huesos (poner en olla con el pellejo hacia arriba)                                                                    | 1 a 1-1/2 lbs.<br>2 a 2-1/2 lbs.<br>3 a 4 lbs.                                              | 27 a 28 minutos / lb.<br>19 a 20 minutos / lb.<br>15 a 16 minutos / lb.                                                           | Se deben sacar los pollos enteros y codornices del horno cuando la temperatura interna alcanza 165° - 175°F. Tape con papel de aluminio y deje reposar 15 a 20 minutos. La temperatura se incrementará 5° - 10°F durante el tiempo de reposo y los jugos deben fluir sin obstrucción. Las temperaturas de servir deben ser 170°F para pechuga; 180°F para muslo. |
| Pechugas, sin hueso, sin pellejo marinadas                                                                                                                     | 1/2 a 1 lb.<br>1 a 1-1/2 lbs.<br>1-1/2 a 2-1/2 lbs.<br>2-1/2 a 3-1/2 lbs.<br>3-1/2 a 4 lbs. | 17 a 20 minutos total<br>21 a 25 minutos total<br>26 a 34 minutos total<br>33 a 39 minutos total<br>38 a 44 minutos total         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Piezas 1 a 1-1/2 lbs. (poner en olla con el pellejo hacia arriba)                                                                                              | 40 a 45 minutos total<br>2 a 3 lbs.<br>3-1/2 a 4-1/2 lbs.                                   | 45 a 50 minutos total<br>55 a 60 minutos total                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Entero, sin relleno (colocar en rejilla-V en el fondo de la bandeja de asar)                                                                                   | 3 a 5 lbs.                                                                                  | 21 a 22 minutos / lb.                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Codorniz, sin relleno:<br>2 (colocar en rejilla plana en el fondo de la bandeja de asar)<br><br>4 (colocar en rejilla plana en el fondo de la bandeja de asar) | Approx. 1-1/2 lb. cada<br><br>Approx. 1-1/2 lb. cada                                        | 60 a 65 minutos total<br><br>70 a 77 minutos total                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Pescado:</b><br><br>Filete de Salmón (1-1/4" grueso)<br><br>Filete de Salmón (1-1/2" grueso)<br><br>Bistec de Salmón (1-1/4" grueso)                        | 1/2 a 1 lb.<br>1-1/2 a 2 lbs.<br><br>2 a 3-1/2 lbs.<br><br>1 a 1-1/2 lbs.<br>2 a 3 lbs.     | 28 a 30 minutos total<br>30 a 33 minutos total<br><br>40 a 42 minutos total<br><br>24 a 36 minutos total<br>38 a 41 minutos total | Se debe sacar el pescado cuando se desmenuza con un tenedor. Saque las piezas pequeñas que se pueden cocer más rápido. Se deben doblar los extremos delgados de los filetes para hacer las piezas lo más uniformes posible.                                                                                                                                      |
| Blanco, Filete (1/2" a 3/4" grueso)                                                                                                                            | 1/2 a 1 lb.<br>1-1/2 a 2 lbs.                                                               | 14 a 16 minutos total<br>15 a 17 minutos total                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Blanco, Filete (3/4" a 1" grueso)                                                                                                                              | 1 lb.<br>1-1/2 a 2 lbs.                                                                     | 18 a 19 minutos total<br>16 a 18 minutos total                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Blanco, Bistec (1" a 1-1/4" grueso)                                                                                                                            | 3/4 a 1 lbs.<br>1-1/2 a 2 lbs.                                                              | 15 a 17 minutos total<br>18 a 19 minutos total                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## Consejos para cocer carne de aves:

- Ase pollos enteros con la pechuga hacia arriba; meta las alas hacia atrás y amarre las patas con un mecate.
- Una salsa jugosa mantiene el pellejo externo húmedo.
- Marinar pechugas de pollo sin huesos y sin pellejo hasta 24 horas antes de cocerlas (para mejores resultados, debe marinar por al menos 30 minutos).
- Se pueden usar pequeñas piezas de papel aluminio para tapar las alas o patas de pollo para evitar que se doren demasiado.
- Revise el área interna del muslo con un termómetro para el término de la carne.
- No se recomienda este modo para pollo relleno.
- Si se usan bolsas para asar, tal vez se debe aumentar el tiempo de cocinar.

## Cooksmart™ 4 – SÓLO Horno Superior o Sencillo

### CS4 – Indicaciones para verduras

- Este modo sirve para verduras frescas.
- No envuelva papas al horno con papel de aluminio.
- Cueza todos los alimentos en la rejilla nivel 3.
- Pele o perfora las verduras y frutas para evitar que se rompan.

| CS4 VERDURAS                                                                      | TAMAÑO Y TIPO DE LA OLLA (MOLDE)                                                       | TIEMPO DE COCINAR CONVENCIONAL                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Manzanas, al horno, 4 grandes, mitades                                            | 8x8 vidrio                                                                             | 25 a 30 minutos                                       |
| Manzanas, al horno, 4 grandes, enteras                                            | 8x8 vidrio                                                                             | 40 a 45 minutos                                       |
| Zanahorias, Asadas<br>cortado en cuatro partes<br>2" tiras o cortado en reb. 1/2" | Fondo de bandeja para asar                                                             | 30 a 35 minutos                                       |
| Berenjena, pelada, rebanadas                                                      | Pyrex® 9x13                                                                            | 20 a 25 minutos                                       |
| Hongos, grande, con relleno                                                       | 15x10-1/2x1 molde p/ brazo de gitano                                                   | 15 a 16 minutos                                       |
| Papas, al horno<br>Grande 10-12 oz.<br>Mediano 7-9 oz.<br>Pequeño 4-6 oz.         | Poner en rejilla del horno<br>Poner en rejilla del horno<br>Poner en rejilla del horno | 80 a 90 minutos<br>60 a 70 minutos<br>50 a 60 minutos |
| Papas, nuevas, 4 partes, 1 lb.                                                    | 9x9 molde de aluminio                                                                  | 40 a 45 minutos                                       |
| Papas, gratinadas                                                                 | 9x13 Pyrex®                                                                            | 1 hora y 40 minutos                                   |
| Camote,<br>mediano, 8-10 oz.                                                      | Fondo de bandeja para asar                                                             | 55 a 60 minutos                                       |
| Calabaza, invierno, mitades,<br>cara hacia abajo en la olla                       | 9x13 Pyrex®                                                                            | 50 a 55 minutos                                       |
| Calabaza, invierno, pelado,<br>1"x2" a 1"x3" piezas                               | Fondo de bandeja para asar                                                             | 20 a 25 minutos                                       |
| Jitomate, mitades, al horno                                                       | 8x8 Pyrex®                                                                             | 20 a 25 minutos                                       |
| Verduras, surtidas, asadas<br>(1" piezas/12 tazas)                                | Fondo de bandeja para asar                                                             | 45 a 50 minutos                                       |
| Ñame, entero,<br>mediano, 8-10 oz.                                                | Fondo de bandeja para asar                                                             | 50 a 55 minutos                                       |
| Ñame, confitado                                                                   | 9x13 Pyrex®                                                                            | 35 a 40 minutos                                       |

## Cooksmart™ 5 – Alimentos Cocidos Congelados

- Caliente botanas, cenas y guisados congelados en su contenedor original.
- Guisados congelados hechos en casa deben cocerse en el modo de hornear en el horno inferior.
- Comidas congeladas pequeñas, i.e. menos de 10 oz., se cuecen mejor en el modo de microondas.
- Para fijar el tiempo de cocinar, use el tiempo de horno convencional en el empaque (no el tiempo de calentar en el microondas). Use el mínimo tiempo recomendado y agregue más tiempo si es necesario.
- Siga las direcciones en el empaque para quitar la tapa, taparlo con papel de aluminio, ventilar, etc.
- Alimentos congelados (20 onzas o más), como lasaña o macarrones gratinados, puede requerir más tiempo. Gire el contenedor en el horno y agregue más tiempo. Si los alimentos se doran mucho, se pueden tapar con papel de aluminio durante la primera mitad del tiempo.
- Pays o pasteles congelados de fruta son homeados usando Cooksmart™ 1 (Panes, Postres). Vea la tabla 1 Cooksmart™ en la página 18.
- Verduras congeladas son cocidas en el modo de micro-ondas. Siga las instrucciones para microondas en el empaque.
- Empanadas congeladas de fruta son homeadas usando el modo 1 de Cooksmart™.

# Modo de Microondas – SÓLO Horno Superior o Sencillo

## Información Básica para el Modo de Microondas

### Utensilios

recomendados para el modo de microondas

- Vidrio cerámico (Pyroceram®) como Corningware®
- Vidrio refractario (i.e. Pyrex®)
- Plásticos a prueba de microondas
- Platos y vasos de papel
- Vajillas, cerámica, porcelana a prueba de microondas
- La mayoría de platos (revise las recomendaciones de los fabricantes o realice pruebas de microondas. (Vea "Consejos" abajo).

### Consejos

- Para revisar si es seguro usar un plato o una taza en este modo, ponga el plato vacío en el horno enseguida de una taza medidora de vidrio llena de agua. Caliente al 100% de potencia por 1 minuto. Si se calienta el plato vacío en ese punto, no se debe usar con el modo de microondas.
- La energía de microondas puede causar chispas entre objetos de metal. Pequeñas cantidades de chispas no son dañinos ni peligrosos.

No recomendado para el modo de microondas

- Vidrio no refractario
- Caja de alimentos con manija de metal
- Plástico no a prueba de microondas (i.e. envase margarina)
- Vasos o contenedores de espuma de poliestireno
- Contenedor de metal o plástico para bebidas (que no está a prueba de microondas)
- Productos de papel reciclado (i.e. bolsas de compras café)
- Amarres metálicos
- Bolsas para almacenar alimentos
- Algunas envolturas de plástico (revise la etiqueta)

Tapas desechables recomendadas

- Toallas de papel
- Papel de cera
- Tapas de plástico a prueba de microondas (ventilar para dejar salirse el vapor). La tapa de plástico no debe tocar el alimento.
- Papel pergamino.

### Selección de alimentos

- Cantidad – Alimentos más grandes se cuecen más rápido que alimentos pequeños. Una cantidad pequeña del alimento, i.e. 4 cucharas de mantequilla, tomarán más para calentarse porque la cavidad del horno es grande comparado con la cantidad pequeña del alimento.
- Contenido – Alimentos con mayor contenido de grasa, azúcar y líquido se cuecen más rápido que alimentos con menor contenido. Por ejemplo, huevos, queso, mayonesa, etc. se cuecen rápidamente.
- Densidad – Un alimento no poroso, como asado, necesita más tiempo que un alimento poroso, como pan.

(continúa en la siguiente columna)

- Forma y Tamaño – Formas y tamaños uniformes se cuecen más uniformemente.

**NO USE EL MODO DE MICROONDAS CUANDO EL HORNO ESTÁ VACÍO**

### Técnicas de cocinar

- Colocar – Coloque los alimentos en un patrón circular con las áreas más gruesas hacia el exterior del plato.
- Tapar – La mayoría de los alimentos se cuecen y se precalientan más uniformemente si están tapados.
- Proteger – Tape áreas delgadas del alimento con papel de aluminio para evitar el recocido o descongelado muy rápido, i.e. patas de pollo. No envuelva papas al horno en el papel de aluminio.
- El papel de aluminio no debe llegar más cerca que una pulgada a ninguna superficie del horno.
-  CUIDADO: Agitar y Revolver – Los líquidos pueden calentarse mucho más allá de hervir cuando se calientan en el microondas. Agite los líquidos antes y después de calentarlos para evitar la "erupción" debido al calor excesivo. Agite los alimentos desde los bordes externos hacia el centro del utensilio o volteo el alimento una vez durante la cocción.
- Tiempo Normal – Permita que repose el alimento para completar la cocción.

### Guía para los Niveles de Potencia

HI = 600 watts

- |           |                                                                                                  |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HI (100%) | Aves, pescado, verduras frescas y congeladas, guisados, hervir agua, palomitas, pudín.           |
| 9 ( 90%)  | Recalentar arroz y pasta.                                                                        |
| 8 ( 80%)  | Recalentar alimentos precocidos, mariscos.                                                       |
| 7 ( 70%)  | Botanas de queso.                                                                                |
| 6 ( 60%)  | Huevos revueltos, pasteles.                                                                      |
| 5 (50%)   | Crema, pasta, carnes suaves: res, jamón, cordero, puerco, ternera.                               |
| 4 (40%)   | Entradas de lenta cocción y carnes menos suaves cubiertas con líquido                            |
| 3 (30%)   | DESCONGELAR alimentos congelados no cocidos o precocidos, hervir estufado y salsas a fuego lento |
| 2 (20%)   | Recalentar panqué, tortillas, pan francés.                                                       |
| 1 (10%)   | Mantener botanas a temperaturas de servir.                                                       |

# Modo de Microondas – SÓLO Horno Superior o Sencillo

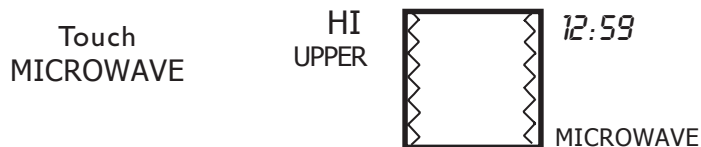
## Operaciones del Modo de Microondas

- Saque todas las rejillas excepto una.
- Use el nivel de rejilla 3, si no se dice de otro modo.
- Coloque los alimentos en el centro de la rejilla.
- Las posiciones de rejillas están numeradas desde la parte inferior (posición #1) a la parte superior (posición #6), vea página 14.
- El horno trabaja en HI (100% de potencia) a menos que se selecciona otro nivel de potencia.
- No se puede usar el termómetro en este modo.
- Se puede ajustar el temporizador de microondas para 99 minutos y 99 segundos. Siempre ingrese los segundos después de los minutos, aún si ambos dígitos son ceros.
- Se puede usar el microondas aún cuando el horno está caliente debido a una cocción anterior.
- Si el horno aún está caliente por un uso anterior, se deben usar sólo utensilios resistentes al calor, Tenga cuidado cuando saca los utensilios del horno.
- Vea página 23 para los utensilios recomendados.

1. Seleccione HORNO SUPERIOR.  
(en modelos con doble horno)



2. Seleccione modo de microondas.  
El nivel de potencia está preconfigurado a HI.

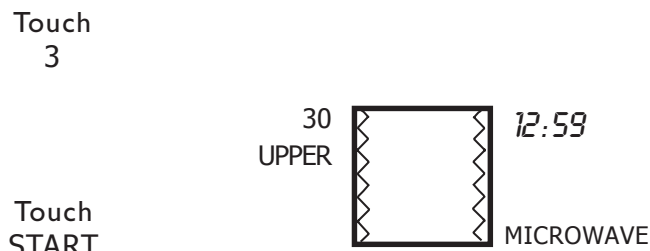


Aparece un mensaje en la pantalla. →

*SELECT MICROWAVE POWER THEN TOUCH START*  
*(Seleccionar potencia de microondas luego pulsar inicio)*

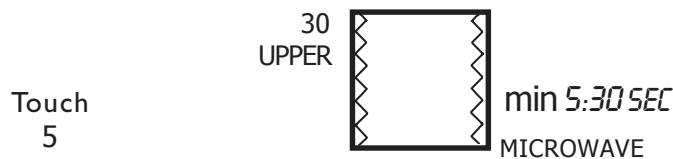
3. Paso opcional: Para cambiar el nivel de potencia, seleccione un número de inmediato antes de fijar el tiempo de cocinar. No pulse el dígito cero después del número. El ejemplo muestra un nivel de potencia fijado al 30%.

|                        |         |
|------------------------|---------|
| 0 = HI (máx. potencia) | 5 = 50% |
| 9 = 90%                | 4 = 40% |
| 8 = 80%                | 3 = 30% |
| 7 = 70%                | 2 = 20% |
| 6 = 60%                | 1 = 10% |



*SELECT MICROWAVE POWER THEN TOUCH START*  
*(Seleccionar potencia de microondas luego pulsar inicio)*

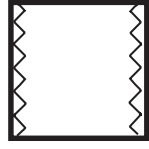
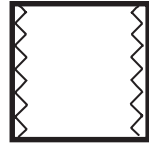
4. Seleccione el tiempo de cocinar.  
Use los botones numéricos para seleccionar minutos/segundos a cocer en la ventana del reloj. (La ilustración muestra 5 minutos y 30 segundos seleccionados.)  
Aparece un mensaje en la pantalla. →



*ENTER MICROWAVE TIME THEN TOUCH START*  
*(Ingresar el tiempo de microondas luego pulsar inicio)*

Continúa en la siguiente página

## Modo de Microondas – SÓLO Horno Superior o Sencillo

- 5. Seleccione START.**
- El pestillo bloqueará la puerta.
  - Comienza la cocción.
  - El tiempo de cocinar cuenta en forma regresiva.
- Usted verá**
- Touch START
- 30 UPPER
- 
- MIN 4:50 SEC
- MICROWAVE
- 
- 6. Paso opcional:**
- Para revisar o agitar los alimentos, seleccione Pausa / Reanudar.
- El microondas se detiene; la pantalla indica el tiempo restante.
  - El símbolo de bloqueo desaparece cuando se desbloquea la puerta.
- Touch PAUSE/RESUME
- 30 UPPER
- 
- MIN 4:50 SEC
- MICROWAVE PAUSE
- MICROWAVE
- 
- Para reanudar la cocción con el microondas, seleccione PAUSA/REANUDAR.
- El pestillo bloquea la puerta; se reanuda la cocción con microondas.
  - El tiempo restante de cocinar cuenta en forma regresiva en la pantalla.
- Touch PAUSE/RESUME
- 30 UPPER
- 
- MIN 3:49 SEC
- MICROWAVE
- MICROWAVE
- 
- 7. Al final del tiempo programado de cocinar:**
- Aparece la palabra "Fin" en la pantalla.
  - 4 pitidos señalan el fin de la cocción.
  - Se apaga el horno de microondas.
  - El pestillo desbloquea la puerta.
  - Al abrirse la puerta, la pantalla muestra nuevamente la hora del día.
- Aparece un mensaje en la pantalla. →
- END**
- (Fin)
- Cooking completed — remove Food*  
(Cocción terminada--- sacar alimento)
- 
- 8. Para terminar o cancelar el modo antes de que se venza el tiempo de cocinar, apague el horno.**
- Touch OVEN OFF
- 
- 9. Para cambiar el tiempo de microondas durante la cocción, pulse TIEMPO DE COCINAR.**
- Use los botones numéricos para seleccionar el tiempo nuevo.
  - Pulse START
- Para cambiar el nivel de potencia durante la cocción, pulse MICROONDAS.
- Use los botones numéricos para seleccionar un nivel nuevo.
  - Pulse START
- Touch MICROWAVE COOKTIME START

## Cocinar con el Microondas – SÓLO Horno Superior o Sencillo

### COCINAR VERDURAS FRESCAS

- Cuez en el nivel de rejilla 3 con potencia en HI.
- Los tiempos son para verduras peladas, cortadas y listas para ser cocidas.
- Agite o reacomode las verduras una vez durante la cocción.
- Permita que las verduras reposen tapadas 2-3 minutos antes de servir las.

| VERDURA                                                     | CANTIDAD<br>(peso comprado)                                 | CONTENEDOR<br>Tipo y Tamaño                                                     | AGUA O<br>METODO DE<br>PREPARACIÓN                                              | TIEMPO DE COCINAR<br>APROXIMADO                                                            |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Espárrago                                                   | 1 lb. (454g)                                                | 1-cuarto c/tapa                                                                 | 1/4 taza (50 ml)                                                                | 5 a 7 minutos                                                                              |
| Frijoles, verdes o de manteca,<br>cortado en pedazos        | 1 lb. (454g)                                                | 1-cuarto c/tapa                                                                 | 1/4 taza (50 ml)                                                                | 11 a 13 minutos                                                                            |
| Brócoli, cortado en pedazos                                 | 1 lb. (454g)                                                | 1-cuarto c/tapa                                                                 | 1/4 taza (50 ml)                                                                | 9 a 11 minutos                                                                             |
| Repollito de Bruselas                                       | 10 oz. (280g)                                               | 1-cuarto c/tapa                                                                 | 1/4 taza (50 ml)                                                                | 9 a 12 minutos                                                                             |
| 'Repollo, trozos                                            | 1 lb. (454g)                                                | 1-cuarto c/tapa                                                                 | 1/4 taza (50 ml)                                                                | 9 a 10 minutos                                                                             |
| Zanahorias, bebé                                            | 1 lb. (454g)                                                | 1-cuarto c/tapa                                                                 | 1/4 taza (50 ml)                                                                | 7 a 9 minutos                                                                              |
| Zanahorias, rebanadas                                       | 2 tazas                                                     | 1-cuarto c/tapa                                                                 | 2 cuch. (30 ml)                                                                 | 8 a 10 minutos                                                                             |
| Coliflor, en trozos                                         | 1 lb. (454g)                                                | 1-cuarto c/tapa                                                                 | 1/4 taza (50 ml)                                                                | 9 a 11 minutos                                                                             |
| Elote, mazorca<br>(sin chalas e hilos)                      | 1 espiga<br>2 espigas                                       | Lavar espigas y envolver<br>bien con papel de cera,<br>doblar extremos de papel | ninguno                                                                         | 5 minutos<br>7 a 8 minutos                                                                 |
| Papas, al horno<br>Mediana (6-8 oz. cada)                   | 1<br>2<br>3                                                 | Sin contenedor. Lave<br>y frote bien. Perfore<br>con un tenedor.                | ninguno                                                                         | 8 a 9 minutos<br>12 a 13 minutos<br>15 a 16 minutos                                        |
| Papas, al horno<br>Grande (10-12 oz. cada)                  | 1<br>2<br>3<br>4                                            | Sin contenedor. Lave<br>y frote bien. Perfore<br>con un tenedor.                | ninguno                                                                         | 10 a 11 minutos<br>14 a 15 minutos<br>17 a 18 minutos<br>19 a 20 minutos                   |
| Papas, rojas, hervidas – cortar<br>en piezas de 1" a 1-1/2" | 1 lb. (454g)<br>2 lbs. (908g)                               | 1-cuarto c/tapa<br>2-cuarto c/tapa                                              | 1/4 taza (50 ml)<br>1/4 taza (50 ml)                                            | 6 a 7 minutos<br>11 a 13 minutos                                                           |
| Espinaca, hoja                                              | 1 lb. (454g)                                                | 3-cuarto c/tapa                                                                 | ninguno                                                                         | 7 a 9 minutos                                                                              |
| Calabaza, tipo Acorn<br>Grande – 1 a 1-1/2 lbs.             | 1 entero                                                    | 9x9 molde p/hornear<br>Tape con una envol-<br>tura de plástico.                 | Cortado en mitad                                                                | 12 a 14 minutos                                                                            |
| Zucchini, rebanada                                          | 1 lb. (454g)                                                | 1-cuarto c/tapa                                                                 | 1/4-taza (50 ml)                                                                | 6 a 8 minutos                                                                              |
| Ñame, entero<br>Mediano, 8 – 10 oz.<br>Grande, 12 – 15 oz.  | 1 mediano<br>2 mediano<br>4 mediano<br>1 grande<br>2 grande | Ponga en molde de<br>vidrio para hornear.                                       | Lave y frote bien.<br>Seque y perfore<br>con un tenedor<br>antes de<br>hornear. | 8 a 10 minutos<br>13 a 15 minutos<br>16 a 17 minutos<br>16 a 18 minutos<br>18 a 20 minutos |

## Cocinar con el Microondas – SÓLO Horno Superior o Sencillo

- Coloque todos los alimentos en el nivel de rejilla 3.

| ALIMENTOS<br>(CANTIDAD/PESO)                                                                    | NIVEL DE<br>POTENCIA | TIEMPO<br>APROXIMADO                                                                   | PROCEDIMIENTOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bebida/Taza con sopa - 6 oz.                                                                    | 100% (Alto)          | 3-1/2 minutos                                                                          | Ponga la taza en el centro del horno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Mantequilla, 1 barra (1/2 taza) - derretida                                                     | 70%                  | 4 minutos                                                                              | Quite la envoltura y ponga la mantequilla en el plato, tapado con plástico. Agite una vez cuando se derrite.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Mantequilla, 1 barra (1/2 taza) - ablandada                                                     | 30%                  | 3 minutos                                                                              | Quite la envoltura y ponga la mantequilla en el plato, tapado con plástico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| pedacitos de chocolate,<br>1/2 taza – derretida                                                 | 100% (Alto)          | 4 minutos                                                                              | Ponga los pedacitos de chocolate en el plato. Agite una vez durante el derretido. Tome nota que el chocolate mantendrá su forma aún cuando se derrite.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Chocolate, para hornear<br>1 cuadro, 1 oz.                                                      | 100% (Alto)          | 3-3/4 minutos                                                                          | Mantendrá su forma aún cuando se ablanda.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Carne molida, 1 lb.<br>ligeramente dorada                                                       | 100% (Alto)          | 5 minutos                                                                              | Despedazar en el plato. Tapar con plástico a prueba de microondas, ventilar una esquina. Agitar dos veces durante el tiempo de dorado. Quitar la grasa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Palomitas, 3.0 oz. o paq. de 3.5 oz.<br>(Sólo palomitas preempacadas<br>para uso en microondas) | 100% (Alto)          | 5 minutos<br>o hasta que se<br>frena el estallido<br>a 2 segundos<br>entre estallidos. | El tiempo puede variar dependiendo del tamaño del paquete. Use una bolsa a la vez, colóquela en el centro del horno. Después de estallar, abra la bolsa cuidadosamente, lejos de la cara y del cuerpo ya que las palomitas y el vapor están aún muy calientes. No vuelva a calentar granos no estallidos o a usar la bolsa. Ponga la bolsa de palomitas en un plato a prueba de microondas tal como un plato para pay Pyrex® para lograr mejores resultados. |
| Papas, al horno<br>Medianas (6-8 oz.)                                                           | 100% (Alto)          | 1: 8 a 9 minutos<br>2: 12 a 13 minutos<br>3: 14 a 15 minutos<br>4: 15 a 16 minutos     | Lave y frote bien. Perfore con un tenedor. Ponga sobre la rejilla en círculo. Permita reposar 10-15 minutos antes de servir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Papas, al horno<br>Grandes (10-12 oz. cada)                                                     | 100% (Alto)          | 1: 10 a 11 minutos<br>2: 13 a 14 minutos<br>3: 16 a 17 minutos<br>4: 17 a 18 minutos   | Lave y frote bien. Perfore con un tenedor. Ponga sobre la rejilla en círculo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## Modo de Micro-Asado – SÓLO Horno Superior o Sencillo

- No precaliente el horno.
- La puerta del horno se bloquea durante este modo.
- Siempre use la bandeja de asado de dos piezas

que viene incluida con su horno.

- Use MICRO-ASAR cuando asa carnes, pescado o piezas de pollo con un grosor mayor de 1".
- No use el modo de Micro-asar cuando el horno está vacío.

Para fijar el modo de Micro-asado:

1. Seleccione el horno superior.

Usted verá

2. Seleccione ASAR.

La temperatura queda fijada automáticamente en HI (550°F/288°C).

Touch  
BROIL

UPPER

550°



3:29

Aparece un mensaje en la pantalla. →

*Broil HI - Touch broil for other levels  
then touch START*

*(Asar HI - pulsar asar para otros niveles luego pulsar inicio)*

3. Pulse ASAR para alternar de los niveles de temperatura para Asar Alto (550°), Asar Mediano (500°) y Asar Bajo (450°).

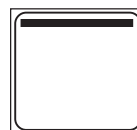
Seleccione el nivel deseado

Aparece un mensaje en la pantalla. →

Touch  
BROIL

UPPER

500°



*BROIL MEDIUM SELECTED OR BROIL LOW SELECTED*

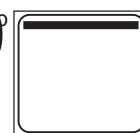
*(Asar mediano seleccionado (o)  
asar bajo seleccionado)*

4. Seleccione START.

Touch  
START

UPPER

500°



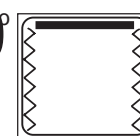
broil

5. Seleccione el modo MICROONDAS.

(El nivel de potencia está preconfigurado a HI)

Touch  
MICROWAVE

500°

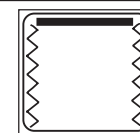


6. Paso opcional:

Para cambiar el nivel de potencia, seleccione un número de inmediato antes de fijar el tiempo de cocinar. No pulse el dígito cero después del número. El ejemplo muestra un nivel de potencia fijado al 20%.

Touch  
2

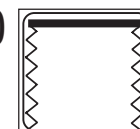
20



7. Seleccione TIEMPO DE COCINAR.

Touch  
COOK TIME

20



min\_ : \_sec

MICROWAVE

Continúa en la siguiente página

Continúa desde la página anterior

8. Use los botones numéricos para seleccionar el tiempo de cocinar.

El ejemplo muestra 15 minutos seleccionados.

Aparece un mensaje en la pantalla. →

Touch  
1  
5  
0  
0

Usted verá

20  MIN 15:00 SEC  
MICROWAVE  
MICROWAVE

9. Seleccione Inicio.

Touch  
START

20  MIN 15:00 SEC  
MICROWAVE  
MICROWAVE

10. Paso opcional:

Para revisar el término del alimento, o voltearlo a mitad del tiempo, use Pausa/Reanudar. Vea pto. 9, pág. 16.

Touch  
PUSE/  
RESUME

11. Al final del tiempo programado de cocción:

- Aparece la palabra "Fin" en la pantalla.
- 4 pitidos señalan el fin de la cocción.
- Se apaga el horno de microondas.

- El pestillo desbloquea la puerta.
- Al abrirse la puerta, la pantalla muestra nuevamente la hora del día.
- El ajuste de asar permanece activado hasta que se selecciona APAGAR HORNO.

## Tabla de Cocinar con Micro-Asar

- Ase el pollo con el pellejo hacia abajo.
- Voltee el alimento a mitad del tiempo total de cocción. No es necesario voltear pescado.
- Revise el término de la carne al tiempo mínimo.
- El alimento seguirá cociéndose durante el tiempo de reposo recomendado (Vea \* abajo).
- Limpie la bandeja y rejilla después de cada uso. No permita que se acumule grasa y que quede en la olla.
- No use otras ollas/moldes para asar, como bandejas de horno, moldes para pastel, moldes para brazo de gitano.

| MICRO ASAR CARNES             | PESO                                  | NIVEL REJILLA | ASAR                  | NIVEL POTENCIA MICROONDAS | TIEMPO DE COCINAR TOTAL           |
|-------------------------------|---------------------------------------|---------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Res:<br>Asado Londres*        | 2 lbs. a 3 lbs.*                      | 5             | MED 500°F             | 20%                       | 21 a 23 minutos                   |
| Asado Tri-tip*                | 1-1/2 a 3 lbs.*                       | 5             | MED 500°F             | 20%                       | 20 a 22 minutos                   |
| Bistecs<br>Filete Miñón*      | 1" grueso<br>1-1/2" grueso*           | 5<br>5        | MED 500°F<br>HI 550°F | 20%<br>20%                | 9 a 10 minutos<br>10 a 11 minutos |
| Pollo:<br>Piezas, c/hueso*    | 3-1/2 a 4-1/2 lbs.                    | 4             | HI 550°F              | 20%                       | 20 a 22 minutos                   |
| Pechugas mitad,*<br>con hueso | 3-4 lbs.                              | 4             | HI 550°F              | 20%                       | 17 a 20 minutos                   |
| Pescado: Filetes              | Aprox. 1" grueso                      | 5             | HI 550°F              | 20%                       | 7 a 10 minutos                    |
| Cordero:<br>Chuleta c/hueso*  | Aprox. 1" grueso<br>Aprox. 2" grueso* | 5<br>5        | MED 500°F<br>HI 550°F | 20%<br>20%                | 9 a 10 minutos<br>10 a 11 minutos |
| Puerco:<br>Chuleta c/hueso    | Aprox. 1" grueso                      | 6             | MED 500°F             | 20%                       | 9 a 10 minutos                    |

\* Permita que reposen estos alimentos por 10-15 minutos, tapados con papel de aluminio, antes de servirlos.



**¡CUIDADO!**

Cuando ase, abra la puerta cuidadosamente. Puede haber una acumulación de vapor y humo. No coloque la bandeja caliente de asar en la puerta abierta del horno. Muchos factores afectan el desempeño de la cocción. Siempre revise el término de los alimentos.

## Programa de Combinación Personal – Horno Superior

### Programar la convección con el horno de microondas

- La combinación personalizada permite combinar cualquier temperatura del horno con cualquier nivel de potencia del microondas y de seleccionar el tiempo.
- Seleccione el modo de cocinar y la temperatura del horno y precaliente el horno.
- Después de precalentar el horno, ajuste el nivel de potencia del microondas y el tiempo de cocinar.
- Seleccione ollas no profundas sin tapa hechas de metal, vidrio refractario o vidrio cerámico.
- No use toallas de papel cuando usa la combinación personalizada.
- No se puede usar la combinación personal con el modo de fermentar, calentar o deshidratar.
- No deje ningún termómetro en la carne durante el asado.
- No se puede usar el termómetro del horno en el programa de combinación personal.
- Coloque el alimento en el centro del horno en rejilla 3.
- Las posiciones de rejillas están numeradas comenzando en la parte inferior del horno, con la rejilla 1.
- Un tiempo de cocción del microondas no puede exceder 1 hora 40 minutos sin reiniciarlo.
- Cuando el pitido señala el fin del tiempo de cocción, se apaga el microondas automáticamente mientras que el elemento del horno sigue prendido.

Usted verá



UPPER OVEN SELECTED

(Horno superior seleccionado)

Para configurar un programa personalizado:

1. Seleccione HORNO SUPERIOR.

Aparece un mensaje en la pantalla. →

Touch  
UPPER  
OVEN

2. Seleccione Convección.

La temperatura queda automáticamente en 325°F.

Touch  
CONVECTION

325°  
UPPER



CONVECTION

3. Seleccione una temperatura.

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

Aparece un mensaje en la pantalla. →

Touch  
3  
5  
0

350°  
UPPER



CONVECTION

SELECT CONVECTION TEMPERATURE THEN TOUCH START

(Seleccionar temperatura de convección luego pulsar inicio)

4. Seleccione START.

La pantalla de la temperatura alterna entre la temperatura configurada y la temperatura verdadera.

Cuando el horno está precalentado, el pitido suena una vez. PRECALENTAR deja de aparecer en la pantalla.

Touch  
START

100°/350°  
PREHEAT  
UPPER



CONVECTION

5. Seleccione el modo de Microondas.

El nivel de potencia está preconfigurado en HI.

Touch  
MICROWAVE

HI



MICROWAVE

Aparece un mensaje en la pantalla. →

SELECT MICROWAVE POWER THEN TOUCH START

(Seleccionar la potencia de microondas luego pulsar inicio)

Continúa en la siguiente página

Continúa de la página anterior

Usted verá

## 6. Seleccione un nivel de potencia.

Touch  
4

Mientras que parpadea la potencia HI, seleccione el nivel de potencia inmediatamente antes de ajustar el tiempo de cocinar. El ejemplo muestra un nivel de potencia del 40%.

|       |                            |
|-------|----------------------------|
| 1=10% | 6=60%                      |
| 2=20% | 7=70%                      |
| 3=30% | 8=80%                      |
| 4=40% | 9=90%                      |
| 5=50% | 0=100% (HI/ máx. potencia) |

Aparece un mensaje en la pantalla. →



*SELECT MICROWAVE POWER THEN TOUCH START*  
*(Seleccionar la potencia de microondas luego pulsar inicio)*

## 7. Seleccione el TIEMPO DE COCINAR.

Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocinar. El ejemplo muestra 7-1/2 minutos o 7 minutos: 30 segundos.

Aparece un mensaje en la pantalla. →

Touch  
7  
3  
0

*ENTER MICROWAVE TIME THEN TOUCH START*  
*(Ingresar tiempo de microondas luego pulsar inicio)*

## 9. Agregue el alimento y seleccione START.

- El pestillo bloquea la puerta.
- La cocción con calor y microondas comenzará cuando la puerta está bloqueada.
- El tiempo de cocción cuenta en forma regresiva.

Touch  
START

CONVECTION

## 10. Para revisar o revolver los alimentos, seleccione PAUSA/ REANUDAR.

Touch  
PAUSE/  
RESUME

CONVECTION

Continúa en la siguiente página

Continúa desde la página anterior

11. Para reanudar la cocción, seleccione PAUSA/REANUDAR.

Touch  
PAUSE/  
RESUME



Aparece un mensaje en la pantalla. →

*Convection*  
*(Convección)*

12. Al final del tiempo programado, aparece FIN en la pantalla y hay 4 pitidos. El elemento del horno sigue prendido hasta pulsar el botón APAGAR HORNO SUPERIOR.

Touch  
UPPER  
OFF

**END**  
*(Fin)*

*Cooking Completed -- Remove Food*  
*(Cocción terminada--- sacar alimento)*

 CUIDADO: Muchos factores afectan el rendimiento de la cocción. Siempre revise el término de los alimentos.

Aparece un mensaje en la pantalla. →

13. Para cambiar el tiempo de microondas, sin reiniciar todo el programa, pulse MICROONDAS.

Touch  
MICROWAVE  
COOK TIME  
START

Seleccione TIEMPO DE COCINAR.

Ingrese el tiempo nuevo y pulse START.

## Operación del Modo de Descongelar

Para configurar el modo de DESCONGELAR:

1. Para hornos dobles, seleccione el horno superior.
2. seleccione DESCONGELAR.

Aparece un mensaje en la pantalla. →

3. Ingrese el tiempo de cocinar en minutos/segundos.

*ENTER DEFROST TIME THEN TOUCH START*

*(Ingresar tiempo de descongelar luego pulsar inicio)*

- a. Use los botones numéricos para seleccionar los minutos/segundos a cocinar.
- b. Cuando sea necesario, el monto de tiempo ingresado es convertido en horas y minutos.

4. Seleccione START. El pestillo bloquea la puerta y el proceso de descongelar comienza.

En pausas automáticas, se apaga el horno, aparece un mensaje en la pantalla y el horno emite pitidos.

*ROTATE AND TURN FOOD THEN TOUCH START*

*(Girar y voltear los alimentos luego pulsar inicio)*

5. Al final del tiempo de descongelar:

- La palabra "FIN" aparece en la pantalla.

Aparece un mensaje en la pantalla. →

*COOKING COMPLETED - - - REMOVE FOOD*

*(Cocción terminada--- sacar alimento)*

- 4 pitidos señalan en fin de la cocción.
- Se apaga el modo de descongelar.
- El pestillo desbloquea la puerta.
- Al abrirse la puerta, la pantalla muestra nuevamente la hora del día.

Si no se sacan los alimentos al final del modo de descongelar, el horno pita una vez el minuto por 10 minutos.

Para cambiar el tiempo de DESCONGELAR mientras que el horno está trabajando:

- Pulse TIEMPO DE COCINAR.
- Seleccione el tiempo nuevo usando los teclados.
- Pulse START.

## Consejos y Recomendaciones para Descongelar

- Descongele carne, pescado y pollo no cocido usando el modo de DESCONGELAR.
- El modo de descongelar está programado usando el 30% de la potencia de microondas..
- No se usa calor térmico durante el modo de DESCONGELAR.
- También funciona el ventilador de convección durante el modo de DESCONGELAR para acelerar el proceso.
- Centre los alimentos en el nivel de rejilla 3 cuando los descongela.
- Quite el empaque y coloque el alimento en un contenedor plano para microondas para atrapar el jugo.
- Use la tabla abajo como una guía para determinar el tiempo de descongelar.
- Cuando calcula el tiempo de descongelar, permita 4 a 5 minutos por libra.
- El horno se detiene automáticamente para girar o voltear los alimentos.
- Agregue más tiempo en incrementos de un minuto hasta descongelar los alimentos.
- Permita la carne a reposar tapada después de sacarla del horno para descongelarse completamente.
- Guisados, comidas con salsa, verduras y sopas deben ser descongeladas usando el nivel HI (100%) de potencia del microondas. Agite una o dos veces durante la descongelación para redistribuir el calor.

| ALIMENTOS                                                | PROCEDIMIENTO                                                                                                                                                                                                   | TIEMPO APROX. DE DESCONGELAR<br>(Minutos por libra de peso) |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Tocino<br>1 lb.                                          | Quitar la envoltura. Colocar en plato forrado con toallas de papel. Descongelar hasta que se puedan separar las rebanadas.                                                                                      | 5 a 6 minutos                                               |
| Res:<br>Molida<br>1 lb.                                  | Sacar las mitades descongeladas a mitad del tiempo de descongelación. Voltear la carne y seguir descongelando. Dejar reposar 5-10 minutos.                                                                      | 5 a 6 minutos                                               |
| Filetes<br>1 a 4 filetes                                 | Voltear los filetes y reacomodarlos a mitad del tiempo de descongelación. Tapar áreas descongeladas con papel de aluminio. Dejar reposar 5-10 minutos.                                                          | 8 a 11 minutos                                              |
| Pescado:<br>Filetes/Bistecs<br>1 lb.<br>2 lbs.<br>3 lbs. | Voltear las piezas a mitad del tiempo de descongelación y continuar con el proceso. Si es posible, separar y reacomodar las piezas. Dejar reposar 5 a 10 minutos para terminar el proceso de la descongelación. | 3 a 4 minutos<br>5 a 6 minutos<br>7 a 8 minutos             |
| Chuletas de cordero<br>1 a 4 chuletas                    | Voltear y reacomodar a mitad del tiempo de descongelación. Dejar reposar 5-10 minutos.                                                                                                                          | 8 a 11 minutos                                              |
| Pollo - Piezas<br>1 a 3 lbs.                             | Separar las piezas y voltearlas a mitad del tiempo de descongelación. Dejar reposar 5-6 minutos.                                                                                                                | 10 a 13 minutos                                             |
| Cordonices<br>1 a 4 gallinas,<br>1.5 lbs. cada           | Saque los aves del empaque a mitad del tiempo de descongelación, girar y voltearlos. Proteger el extremo de las patas, alas y cualquier área caliente con papel de aluminio. Dejar reposar 8-10 minutos.        | 8 a 9 minutos                                               |
| Pavo Molido<br>1 lb.                                     | Sacar las porciones descongeladas a mitad del tiempo de descongelación. Voltear la carne y seguir descongelando. Dejar reposar 5-10 minutos.                                                                    | 5 a 6 minutos                                               |

## Operaciones del Horno Superio/Inferior

### Operación de Precalentar Rápido

Se puede usar PRECALENTAR RÁPIDO para precalentar el horno de modo más rápido.

Para usar PRECALENTAR RÁPIDO:

- Siempre seleccione el modo de cocinar primero. Cambie la temperatura del horno si es necesario.
- Luego pulse PRECALENTAR RÁPIDO.
- Luego pulse START.
- Se puede usar este modo con COCCIÓN PROGRAMADA y COCCIÓN PROGRAMADA RETARDADA.

### Operación del modo de hornear

Para seleccionar el modo de hornear:

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

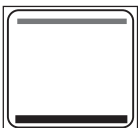
Usted verá:

2. Seleccione BAKE.

La temperatura se establece automáticamente en 350°F.

Touch  
Bake

350°  
UPPER



2:57  
(Clock Time)

Aparece un mensaje en la pantalla. →

*SELECT BAKE TEMPERATURE THEN TOUCH START*  
*(Seleccionar temperatura de hornear luego pulsar inicio)*

3. Para cambiar la temperatura

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

Touch  
3 7 5

375°  
UPPER



4. Seleccione START.

La pantalla de temperatura va desde la temperatura establecida a la real, comenzando con 100°F.

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

Touch  
Start

100°/375°  
PREHEAT  
UPPER



3:27



BAKE

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

6. Para **cambiar la temperatura del horno mientras cocina**, pulse el modo del horno que se usa.

Pulse los botones numéricos para ingresar otra temperatura.

## Consejos para el modo de 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. Esto alterará la cocción y puede dañar el acabado del horno.

## Recomendaciones para el modo de 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<br>redondo(s) de 8" molde(s)<br>redondo(s) de 9" molde(s)         | 350° F (177°C)<br>350° F (177°C)                                     | 3 ó 2 y 5<br>3 ó 2 y 5 | 32 a 36 minutos<br>28 a 31 minutos                                       |
| Pasteles, especialidad<br>Biscocho de mantequilla                                      | 350° F (177°C)                                                       | 2                      | 48 a 58 minutos                                                          |
| Galletas<br>Gota                                                                       | 375° F (190°C)                                                       | 3 ó 1 y 4              | 8 a 10 minutos                                                           |
| Pizza<br>Hecho en casa<br>Congelado<br>Corteza previamente<br>horneada<br>Refrigerador | 425° F (219°C)<br>375° F (190°C)<br>425° F (219°C)<br>400° F (205°C) | 3<br>3<br>3<br>3       | 20 a 25 minutos<br>18 a 25 minutos<br>12 a 20 minutos<br>18 a 22 minutos |
| Budín<br>Budín de pan<br>Budín de arroz                                                | 350° F (177°C)<br>325° F (163°C)                                     | 2<br>2                 | 50 a 60 minutos<br>40 a 50 minutos                                       |

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

## Operación del modo de convección

Para ajustar el modo Convection:

1. Para hornos dobles, seleccione UPPER o LOWER OVEN (HORNO INFERIOR o HORNO SUPERIOR).
2. 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 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.  
El horno pita una vez cuando está precalentado. PRECALENTAR ya no aparece en la pantalla.
5. Para finalizar este modo, seleccione OVEN OFF (APAGAR HORNO).

Consejos para Convection mode:

- 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. 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.

## Recomendaciones para la convección

| ALIMENTO                                      | TEMPERATURA DEL HORNO | REJILLA  | TIEMPO*                                 |
|-----------------------------------------------|-----------------------|----------|-----------------------------------------|
| Tortas, mezclas comerciales o hechas en casa: |                       |          |                                         |
| Angel Food                                    | 325°F (163°C)         | 1        | 38 a 48 minutos                         |
| Biscocho (8" or 9") esponjado                 | 325°F (163°C)         | 2 y 5    | 32 a 35 minutos                         |
| Rectángulo (9 x 13)                           | 325°F (163°C)         | 3        | 31 a 34 minutos                         |
| Pastelitos                                    | 325°F (163°C)         | 1, 3 y 5 | 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<br>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

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 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).

Consejos para 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.
- 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.

## Recomendaciones para hornear por convección

| ALIMENTO                                         | REJILLA | TEMPERATURA DEL HORNO  | TIEMPO*         |
|--------------------------------------------------|---------|------------------------|-----------------|
| <b>Panes con levadura:</b>                       |         |                        |                 |
| 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 |
| <b>Pizza:</b>                                    |         |                        |                 |
| Corteza congelada con polvos de hornear          | 3       | 375°F (190°C)          | 18 a 25 minutos |
| <b>Pasteles:</b>                                 |         |                        |                 |
| 2 con corteza de fruta, hecho en casa, congelado | 1       | 350°F (177°C)          | 45 a 60 minutos |
|                                                  | 2       | 375°F (190°C)          | 60 minutos      |
| De calabaza, hecho en casa, congelado            | 2       | 325°F (163°C)          | 50 a 60 minutos |
|                                                  | 2       | 375°F (190°C)          | 55 a 60 minutos |
| Cubiertas de merengue                            | 2       | 325°F (163°C)          | 15 a 20 minutos |
| Pasteles de nuez                                 | 1       | 325°F (163°C)          | 40 a 50 minutos |
| <b>Corteza de masa:</b>                          |         |                        |                 |
| 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 |                 |
| <b>Masas de milhojas:</b>                        |         |                        |                 |
| 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

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 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.

Consejos para el 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.

## Recomendaciones para asar

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

(Sólo Horno Superior o Sencillo)

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.

- 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.
- El rango de temperaturas del termómetro es 100°F - 200°F. la temperatura por default es 160°F.

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

1. Prepare la carne e inserte el termómetro en la sección más gruesa. Evite huesos, cartílago y grasa .

Usted verá:

2. Para hornos dobles, seleccione el horno superior o inferior.

Aparece un mensaje en la pantalla. →

Touch  
UPPER  
OVEN

UPPER



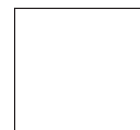
*Upper (Lower) Oven Selected - Touch Mode*

*(Horno superior (inferior) seleccionado - pulsar modo)*

3. Coloque la bandeja de asar en la rejilla del horno e inserte el enchufe en el receptor del termómetro.



UPPER



2:57

4. Seleccione ASADO DE CONVECCIÓN.

La temperatura está configurada automáticamente a 325°F.

Para cambiar la temperatura del horno:

Para cambiar la temperatura de 325°F, use los teclados para seleccionar otra temperatura.

Touch  
CONVECTION  
ROAST

Touch  
3 5 0



UPPER

350°



2:57

*Select Convection Temperature  
then touch PROBE*

*(Seleccionar la temperatura de convección  
luego pulsar termómetro)*

- Aparece un mensaje en la pantalla. →

5. Seleccione TERMÓMETRO

Para cambiar la temperatura del termómetro de 160°F (71°C), use los teclados para seleccionar otra temperatura.

Touch  
PROBE

Touch  
1 4 5

145°

PREHEAT  
UPPER



2:57

*Select Probe Temperature then touch START*

*(Seleccionar la temperatura del termómetro  
luego pulsar inicio)*

Aparece un mensaje en la pantalla. →

6. 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.

Touch  
START



100°/145°

UPPER



convect roast

*(Asado de convección)*

## Operación del modo de asar por convección y del termómetro

Usted verá:

7. Para cambiar la temperatura del asado de convección después de iniciarse el modo, pulse ASADO DE CONVECCIÓN dos veces.

Touch  
CONVECTION  
ROAST

 400°  
UPPER



3:45

Use los botones numéricos para seleccionar una nueva temperatura.

Touch  
4  
0  
0

Presione Start

Touch  
START

8. Para cambiar la temperatura del termómetro después de iniciarse el modo, pulse TERMÓMETRO.

Touch  
PROBE

 125°  
UPPER



3:45

Use los botones numéricos para seleccionar una nueva temperatura.

Touch  
1  
2  
5

Presione Start

Touch  
START

9. El horno pita 3 veces cuando se alcanza la temperatura del termómetro en los alimentos. La pantalla muestra **FIN** y se apagan los elementos del horno.

Aparece un mensaje en la pantalla. →



END 3:45

*COOKING COMPLETED -- REMOVE FOOD*  
(Cocción terminada - - - sacar alimento)

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

\* 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:

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

Usted verá:

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

Touch  
BROIL  
OR  
CONVECTION  
BROIL

550°F  
UPPER



3:29

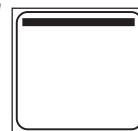
BROIL HI - TOUCH BROIL FOR OTHER LEVELS  
THEN TOUCH START  
*Broil HI - Touch broil for other levels  
then touch START*

Aparece un mensaje en la pantalla. →

- 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).

Touch  
BROIL  
OR  
Touch  
CONVECTION  
BROIL

500°F  
UPPER



BROIL MEDIUM SELECTED (500°F)  
*Broil Medium selected (500°F)*

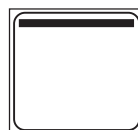
Seleccione el nivel deseado

Aparece un mensaje en la pantalla. →

- Seleccione START.

Touch  
START

500°F  
UPPER



BROIL

- 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                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vacuno:</b> molida, croquetas, $\frac{3}{4}$ " a 1" | 6                      | HI - 550°F (288°C)              | A punto - 8 a 12 min.<br>Medio - 9 a 14 min.<br>Bien cocido - 10 a 15 min.                                        |
| Bistec, $\frac{3}{4}$ " a 1- $\frac{1}{4}$ "           | 6                      | HI - 550°F (288°C)              | A punto - 8 a 12 min.<br>Medio - 9 a 13 min.<br>Bien cocido - 10 a 14 min.                                        |
| <b>Pan:</b> Pan de ajo, rebanadas de $\frac{1}{2}$ "   | 6                      | HI - 550°F (288°C)              | 2-1/2 a 4 minutos                                                                                                 |
| rebanadas de $\frac{3}{4}$ " a 1"                      | 6                      | HI - 550°F (288°C)              | 4 a 6 minutos                                                                                                     |
| <b>Fish:</b> Filetes, $\frac{1}{2}$ " a 1"             | 5 ó 6                  | Medio - 500°F (260°C)           | Filetes - 8 a 12 minutos<br>(1/2 pulg. de grosor no es necesario voltear después de la mitad del tiempo de asado) |
| <b>Cordero:</b> Chuletas, $\frac{1}{2}$ " a 1"         | 6                      | HI - 550°F (288°C)              | Medio - 12 a 17 minutos<br>Bien cocido - 15 a 20 min.                                                             |
| <b>Cerdo:</b> Chuletas, $\frac{1}{2}$ " a 1"           | 6                      | Medio - 500°F (260°C)           | Bien cocido - 18 a 25 min.                                                                                        |
| Jamón $\frac{1}{2}$ "                                  | 6                      | HI - 550°F (288°C)              | Bien cocido - 7 a 11 min.                                                                                         |
| Jamón, 1"                                              | 6                      | HI - 550°F (288°C)              | Bien cocido - 12 a 15 min.                                                                                        |
| <b>Poultry:</b> pollo, trozos                          | 4                      | Bajo - 450°F (232°C)            | 30 to 45 minutos                                                                                                  |
| <b>Salchicha:</b> Hot dogs, enteros                    | 6                      | HI - 550°F (288°C)              | 4 a 5 minutos                                                                                                     |
| <b>Ternera:</b> Chuketa, 1"                            | 6                      | HI - 550°F (288°C)              | 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                                          |
|---------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Carne de vacuno asada:</b> plano, 1- $\frac{1}{2}$ " ó más | 4                      | Medio - 500°F (260°C)                                    | A punto - 18 a 22 min.<br>Medio - 22 a 28 min.        |
| <b>Bistec:</b> 1- $\frac{1}{4}$ " ó más                       | 5                      | HI (ALTO)                                                | Bien cocido - 26 a 32 min.                            |
| <b>Cordero:</b> Chuletas, 1- $\frac{1}{4}$ " ó más            | 5                      | HI (ALTO)                                                | Medio - 21 a 27 minutos<br>Bien cocido - 27 a 33 min. |
| <b>Cerdo:</b> Chops or tenderloin, 1- $\frac{1}{4}$ " or more | 5                      | Medio - 500°F (260°C)                                    | Bien cocido - 18 a 25 min.                            |
| <b>Ave:</b> Pollo, cuartos, Pavo, piezas                      | 4<br>4                 | LOW (Bajo) - 450°F (232°C)<br>LOW (Bajo) - 450°F (232°C) | 30 a 45 minutos<br>30 a 50 minutos                    |
| <b>Salchichas:</b> 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 46 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, use los teclados para seleccionar otra temperatura.
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).
- Para mantener la seguridad alimenticia, no use la opción de cocción programada con los modos de asar o 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.
- No se puede usar el modo de microondas mientras que el horno está en una operación programada.
- No se puede programar el modo de microondas en una operación de cocción programada.

### Para ajustar el modo programado:

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

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

Usted verá:

- Seleccione BAKE, CONVECTION ó CONVECTION BAKE.

Touch  
BAKE  
OR  
CONVECTION  
OR  
CONVECTION  
BAKE

UPPER 350° 2:59



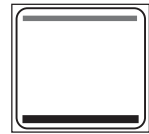
Aparece un mensaje en la pantalla. →

SELECT BAKE TEMPERATURE THEN TOUCH START  
(Seleccione la temperatura de hornear; luego presione inicio)

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

Touch  
COOK TIME  
3 0

UPPER 350°  
COOK ---:---  
TIME



- 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.

Touch  
START

100°/350° 3:00  
PREHEAT  
UPPER  
COOK TIME :30  
STOP TIME 3:30



BAKE

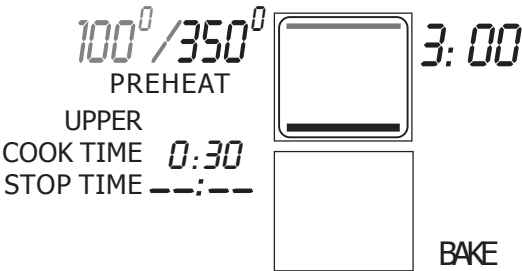
Operación de cocción programada (continuación)

Para retardar el inicio del modo programado:  
El ejemplo mostrado tiene la hora ajustada a las 3:00

Usted verá:

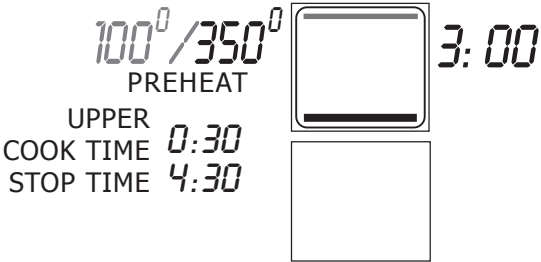
1. Siga los pasos 1, 2 y 3 de la Página anterior. Inmediatamente después de seleccionar las horas y minutos para la comida a cocinar, seleccione Stop Time.

Touch  
STOP  
TIME



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.

Touch  
4 3 0



Aparece un mensaje en la pantalla. →

ENTER STOP TIME  
(Ingrese el tiempo de terminación)

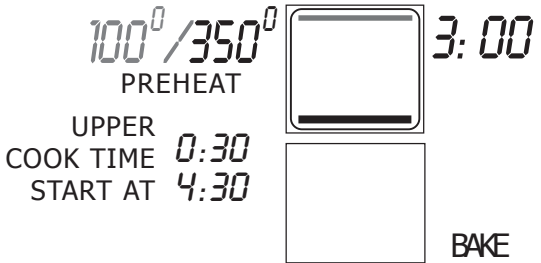
3. Seleccione START.

Se enciende el horno y se calienta hasta la temperatura seleccionada por la cantidad de horas y minutos necesaria.

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

- No se puede usar el modo de microondas con la COCCIÓN PROGRAMADA.
- No se puede usar el modo de microondas cuando se ha configurado un programa de COCCIÓN PROGRAMADA hasta que se haya completado o cancelado el programa de retardo.

Touch  
START



Pautas de seguridad de los alimentos

| PAUTAS DE TEMPERATURAS PARA SERVIR LOS ALIMENTOS DEL FSIS<br>(Servicio de Seguridad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos)                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 140°F (60°C) <ul style="list-style-type: none"><li>Jamón, precocido (recalentar)</li></ul> 145°F (63°C) <ul style="list-style-type: none"><li>Vacuno, ternera, cordero (a punto)</li></ul> 160°F (71°C) <ul style="list-style-type: none"><li>Carne molida y mezclas de carne (Vacuno, cerdo, ternera, cordero)</li><li>Vacuno, ternera, cordero (medio)</li><li>Cerdo fresco (medio)</li><li>Jamón fresco (crudo)</li><li>Platos con huevo</li></ul> | 165°F (74°C) <ul style="list-style-type: none"><li>Carne molida y mezclas de carne (pavo, pollo)</li><li>Relleno (cocinado solo o en el ave)</li><li>Sobras y guisos</li></ul> 170°F (77°C) <ul style="list-style-type: none"><li>Vacuno, ternera, cordero (bien cocido)</li><li>Pechugas de ave</li><li>Cerdo fresco (bien cocido)</li></ul> 180°F (82°C) <ul style="list-style-type: none"><li>Pollo y pavo, (entero)</li><li>Ave (muslos y alas)</li><li>Pato y ganso</li></ul> |

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).

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).

- 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.
- El modo sabatino permanece activo hasta que se apaga el horno(s) manualmente.

Usted verá

Aparece un mensaje en la pantalla. →

UPPER OVEN SELECTED  
(Horno superior seleccionado)

3. Seleccione el modo BAKE y la temperatura. Cambie la temperatura del horno, si es necesario. Consulte la Página 34.

Touch  
Bake

350°  
BAKE  
UPPER



Aparece un mensaje en la pantalla. →

SELECT BAKE TEMPERATURE THEN PRESS START  
(Seleccione la temperatura de hornear, luego presione inicio)

4. Seleccione START.

Touch  
Start

100°/350°  
PREHEAT  
UPPER



5. Seleccione si las luces se quedan encendidas o apagadas. Para dejar las luces apagadas, no presione.

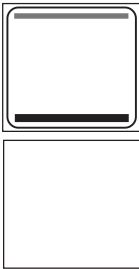
Touch  
LIGHTS

- Las luces permanecerán encendidas o apagadas según se ajustaron en esta hora hasta que se cancela el modo sabatino.

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

100°/350°  
PREHEAT  
UPPER  
SAB  
BAKE



- 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.
- El horno permanecerá "encendido" indefinidamente hasta que se cancela.

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.

## Consejos para limpiar automática el 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.

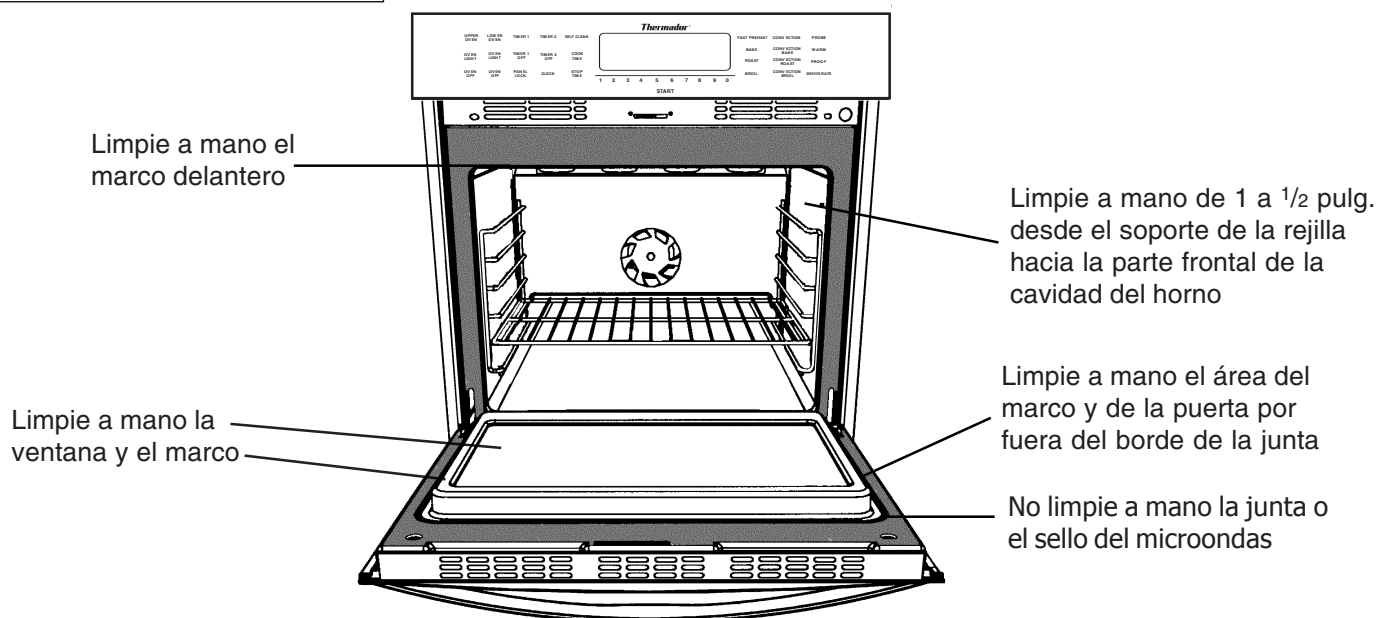
**IMPORTANTE:** Asegúrese de dejar enfriar completamente el vidrio de la ventana interior del horno antes de limpiar cualquier ceniza que quede del ciclo de limpieza.

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 51.  
**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.
5. 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 53.
6. 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.



## 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:

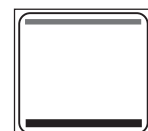
1. Para hornos dobles, seleccione UPPER OVEN ó LOWER OVEN (Horno superior ó horno inferior).

Usted verá:

2. Seleccione SELF CLEAN.  
El ejemplo muestra el reloj ajustado a las 5:00.  
El número de horas de limpieza (3:00) aparece automáticamente.

Touch  
SELF  
CLEAN

CLN  
UPPER  
COOK TIME 3:00



5:00

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

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

Aparece un mensaje en la pantalla. →

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.

Touch  
4 0 0

CLN  
UPPER  
COOK TIME 3:00



5:00

ENTER SELF CLEAN TIME

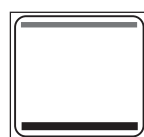
*(Luego ingrese el tiempo de limpieza automática)*

Aparece un mensaje en la pantalla. →

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 54 para obtener el servicio). Si la puerta está abierta cuando se selecciona el modo, en la pantalla parpadeará "DOR". Éste es un recordatorio de que la puerta debe estar cerrada antes de que se pueda ajustar el modo Self Clean.

Touch  
START

CLN  
UPPER  
COOK TIME 3:00  
STOP TIME 9:00



5:00

SELF CLEAN

### 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.

## Operación del modo de limpieza automática (continuación)

Para retardar el inicio del modo Self Clean:

Usted verá:

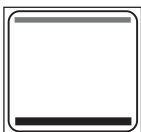
1. Para hornos dobles, seleccione UPPER OVEN ó LOWER OVEN (Horno superior ó horno inferior).

2. Seleccione SELF CLEAN.

El número de horas de limpieza (3:00) aparece automáticamente. Use los botones numéricos para cambiar el tiempo si es necesario. Use 2 horas para suciedad ligera y 4 horas para suciedad pesada.

Touch  
SELF  
CLEAN

CLN  
UPPER  
COOK TIME 3:00



5:00

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

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

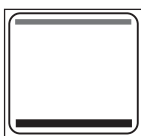
Aparece un mensaje en la pantalla. →

3. Seleccione STOP TIME.

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

Touch  
STOP  
TIME

CLN  
UPPER  
COOK TIME 3:00



5:00

STOP TIME 8:00

Touch  
1 1 0 0

ENTER STOP TIME  
*(Enter stop time)*

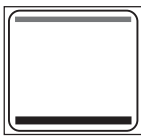
Aparece un mensaje en la pantalla. →

4. Seleccione START.

El horno calcula el tiempo apropiado de inicio de tal forma que el modo queda terminado a la hora programada.

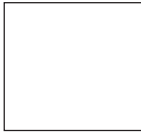
Touch  
Start

 CLN  
UPPER  
COOK TIME 3:00



5:00

STOP TIME 8:00



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<br>- Rejillas del horno                                                             | 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.<br><br>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. La rejilla extensible no se debe dejar en el horno durante la limpieza automática. |
| Malla de fibra de vidrio<br>- Sello de la junta de la puerta                                 | NO LIMPIE A MANO LA JUNTA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Vidrio<br>- Panel de control-Frente de la puerta                                             | Primero coloque Spray Windex® o Glass Plus® en un paño, luego limpie. Use Fantastik® o Formula 409® 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<br>- Marco frontal del horno<br>- Cavity del horno<br>- 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<br>- 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<br>- Panel de control<br>- 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 pule 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 inferior

No se puede sacar la puerta del horno superior o sencillo.



### 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.

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

Para sacar la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Levante el sujetador de la bisagra hacia sí mismo (vea el dibujo abajo).
3. Cierre la puerta hasta que se detiene (el sujetador de la bisagra mantendrá la puerta medio abierta).
4. Agarre la puerta por los costados. La puerta es pesada y frágil - siempre use ambas manos. Levante la puerta y sáquela (debe vencer la resistencia del resorte). Cuando la parte delantera de la puerta está lo suficiente-mente alta, usted podrá jalar la puerta directamente.
5. Guarde la puerta en un lugar seguro y estable.

Para colocar la puerta del horno:

1. Sostenga la puerta en ambos costados. Inserte las bisagras en las ranuras. La puerta quedará medio abierta.
2. Abra la puerta completamente para exponer los sujetadores de las bisagras. Empuje los sujetadores en sentido opuesto de sí mismo (hacia la estufa) hasta que hagan contacto con la bisagra.
3. Cierre y abra la puerta lentamente para probar la instalación. Debe abrir y cerrar suavemente y estar recta, no deformada.



Bisagra de la  
puerta

Vista de cerca

## Mantenimiento que puede hacer usted mismo

Reemplazar la luz del horno

**NOTA: Un técnico calificado de servicio debe reemplazar la luz del horno superior o sencillo.**



### 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.



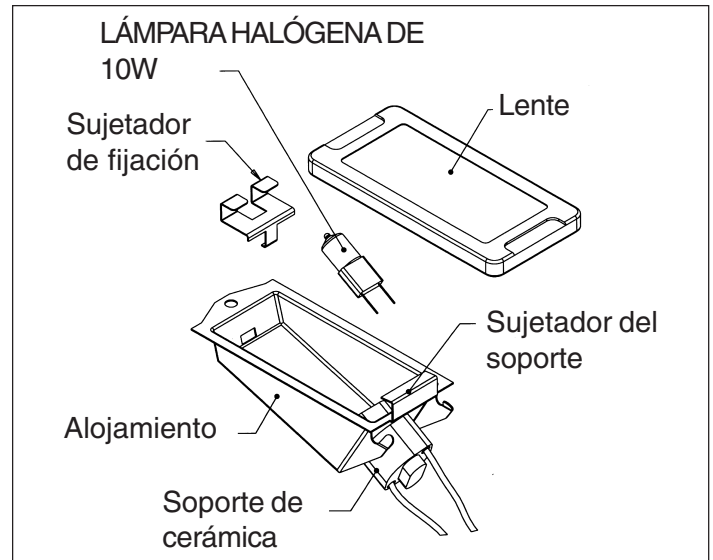
**CUIDADO:** Si la cubierta de la luz está dañada o rota, no use el horno hasta que se repare correctamente.

Las luces del horno tienen una cubierta del lente desmontable y un foco de halógeno. El casquillo de cerámica de la luz no es desmontable.

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. Agarre la cubierta con la otra mano ya que se puede caer. Póngala a un lado.
6. Saque 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. Coloque los dos terminales en el soporte de cerámica, presionando suavemente hasta que los dos terminales se ubiquen en el casquillo de cerámica.



9. Presione suavemente para asentar el foco.
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 al mismo tiempo.
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 al mismo tiempo.
4. Presione BAKE y el "0" aumentará en 5 grados cada vez que se presione. El ajuste máximo es  $\pm 35^{\circ}\text{F}$ .
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).
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 del bip. 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. 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                                                         | CAUSAS POSIBLES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El alimento se gratina de manera dispareja.                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno no se ha precalentado.</li> <li>• Hay papel de aluminio en las rejillas o en el fondo del horno.</li> <li>• Los utensilios de horneado son demasiado grandes para la receta.</li> <li>• Las fuentes se topan entre sí o con las paredes del horno.</li> </ul>                           |
| El alimento está demasiado dorado en la base.                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno no se ha precalentado.</li> <li>• Se usó vidrio o fuentes de metal pálido u oscurecido.</li> <li>• Posición incorrecta de las rejillas.</li> <li>• Las fuentes se topan entre sí o con las paredes del horno.</li> </ul>                                                                |
| El alimento está seco o se ha encogido demasiado.                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno está demasiado caliente.</li> <li>• Demasiado tiempo de horneado.</li> <li>• Se abrió la puerta con frecuencia mientras se horneaba.</li> <li>• La fuente es demasiado grande.</li> </ul>                                                                                               |
| El alimento se hornea o se asa demasiado lento.                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno está demasiado frío.</li> <li>• El horno no se ha precalentado.</li> <li>• Se abrió la puerta con frecuencia mientras se horneaba.</li> <li>• El alimento está sellado firmemente con papel de aluminio</li> <li>• La fuente es demasiado pequeña.</li> </ul>                           |
| Las cortezas de los pasteles no se gratinan o quedan húmedas.                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Muy poco tiempo de horneado.</li> <li>• Se usaron fuentes de acero brillante.</li> <li>• Posición incorrecta de las rejillas.</li> <li>• El horno está demasiado frío.</li> </ul>                                                                                                                |
| Las tortas quedan sin color, planas y puede que no estén cocidas por dentro. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno está demasiado frío</li> <li>• No se horneó durante el tiempo correcto</li> <li>• Se verificó la cocción de la torta demasiado pronto</li> <li>• Se abrió demasiadas veces la puerta del horno durante el horneado</li> <li>• Es probable que la fuente sea demasiado grande</li> </ul> |
| Las tortas se levantan en el centro y tienen una grieta por encima.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura de horneado es demasiado alta</li> <li>• Demasiado tiempo de horneado</li> <li>• Las fuentes se topan entre sí o con las paredes del horno.</li> <li>• Posición incorrecta de las rejillas</li> <li>• La fuente es demasiado pequeña</li> </ul>                                   |
| Los bordes de la corteza del pastel están demasiado dorados.                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno está demasiado caliente</li> <li>• Los bordes de la corteza son demasiado delgados</li> </ul>                                                                                                                                                                                           |

## Resolver problemas de operación

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

| PROBLEMA DEL HORNO                                                                                                    | CAUSAS POTENCIALES Y SOLUCIONES                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ninguno de los números que se presionan aparecen en la pantalla                                                       | Los números se presionaron demasiado rápido. Asegúrese de sacar el dedo del primer 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. Siga las indicaciones para "F seguido por 2 dígitos", arriba.                                           |
| SAB aparece en la ventana de la pantalla                                                                              | El horno está en el modo sabatino. Para apagarlo, pulse OVEN OFF.                                                                                                                                                                                                                              |
| El ventilador sigue funcionando después de apagar el horno                                                            | Esto es normal. 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 9 y 10.                                                                                                                                               |
| 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 roto. Consulte la Página 53. Tocar la bombilla con los dedos puede acortar la duración de ésta. No se puede encender o apagar la luz del horno durante el modo sabatino en operación.                                               |
| Los alimentos salen muy o muy poco cocidos                                                                            | Vea las sugerencias en "Resolver problemas al hornear, página 55. Ajuste el termostato del horno. Vea Calibrar la Temperatura del Horno en la sección Mantenimiento hecho por usted mismo, página 54.                                                                                          |
| El horno no se limpia automáticamente                                                                                 | Verifique que se haya programado bien el modo de autolimpieza. Vea "Operación del Modo de Autolimpieza, página 49). La temperatura del horno está demasiado alta para iniciar la operación de autolimpieza. Permita que el horno se enfrie a la temperatura ambiente y reinicie los controles. |
| La puerta del horno no se abre                                                                                        | Esto es normal durante y después de la autolimpieza. Permita que el horno se enfrie por abajo de la temperatura de bloqueo.                                                                                                                                                                    |
| 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 48.                           |
| El horno no se bloquea en el modo Self Clean                                                                          | No ejecute la limpieza automática. Llame al servicio técnico. Consulte la Página 54.                                                                                                                                                                                                           |
| Las rejillas del horno no se deslizan o la rejilla extensible es difícil de extender. Las rejillas están decoloradas. | Aplique una cantidad pequeña de aceite vegetal a las áreas de soporte de las rejillas para facilitar la extensión y remoción de las rejillas. El cambio de color es permanente. Para pedir un repuesto de la rejilla extensible, llame al Soporte de Clientes de Thermador al (800) 735-4328.  |

# Garantía del horno empotrado Thermador

Para los modelos: CM301 and CM302

## LA COBERTURA INCLUYE

### Garantía Completa de Un Año

Cubre un año a partir de la fecha de instalación, o la fecha en que se ocupó por primera vez una vivienda nueva o previamente desocupada. Guarde su recibo fechado u otra evidencia de la fecha de instalación / ocupación. Thermador® pagará toda la mano de obra y refacciones que tengan defectos de materiales o fabricación. Una agencia de servicio técnico autorizada debe prestar sus servicios durante el horario de atención normal.

### Garantía Limitada de Cuatro Años

Cubre el segundo hasta el quinto año a partir de la fecha en que se ocupó por primera vez una vivienda nueva o previamente desocupada. Se reemplaza el tubo magnetron si falla dentro de cuatro años siguiendo el vencimiento de la garantía completa

## 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.

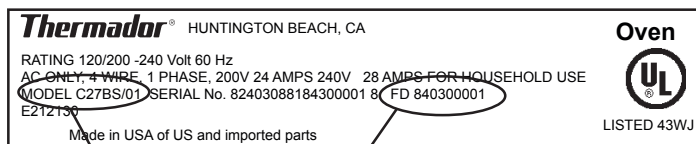
Esta garantía es para productos comprados y mantenidos dentro de los 50 estados de EE.UU., el distrito de Columbia y Canadá. La garantía se aplica incluso si se muda durante el período de garantía. Si el comprador original vende el artefacto durante el período de garantía, el nuevo usuario sigue estando 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

La etiqueta blanca de datos se encuentra en la parte inferior de la pantalla (abra la la puerta del horno superior o sencillo para verla). Consulte el ítem 2 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 54.

La etiqueta blanca de datos:



Número del Modelo:

Fecha de Fabricación (FD):

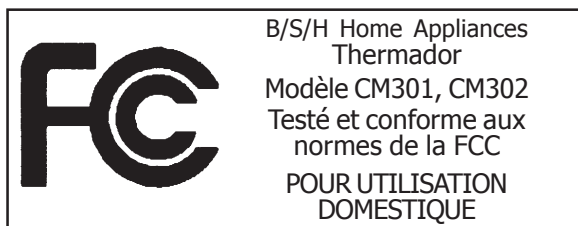
Fecha de la instalación u ocupación de la vivienda:





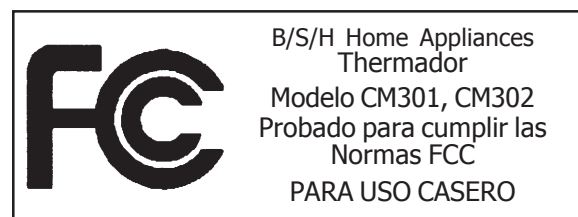






Nous nous réservons le droit de modifier les données techniques ou le design sans préavis. Thermador n'est pas responsable pour les produits transportés des É.-U. pour une utilisation au Canada. Vérifier auprès du distributeur ou du marchand canadien.

Pour les dimensions critiques d'installation à jour par télécopieur, utiliser le combiné et composer le 702.833.3600. Utiliser le code n° 8030.



Nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones o el diseño sin previo aviso. Thermador no es responsable de productos que son transportados desde los Estados Unidos para ser utilizados en Canadá. Consulte a su distribuidor local en Canadá.

Para recibir las dimensiones actualizadas más críticas por fax, use su fax o llame al (702) 833-3600. Use el código #8030.

**Thermador®** | *An American Icon™*

BSH Home Appliances Corp.  
5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800/735-4328  
9000043605 RevA • © 2004 BSH Home Appliances Corp. • Litho: 09/04