

SIEMENS



Built-in Oven

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

Models:
HB30S51UC, HB30D51UC

Table des matières

À propos de ce manuel	1
Comment ce manuel est organisé	1
Sécurité	2
Consignes de sécurité importantes	2
Mise en route	6
Pièces et accessoires	6
Pièces	6
Accessoires	7
Tableau de commande	9
Avant la première utilisation	10
Fonctionnement	11
À propos de l'appareil	11
Fonctionnalités de base	11
Mise en marche et hors marche du four	11
Réglage de l'horloge	12
Minuterie	12
Paramétrage du mode de cuisson et de la température	13
Limitation du temps de chauffage	14
Verrouillage du tableau de commande	14
Préchauffage rapide	14
Fonctions spéciales	15
Cook Time	15
Temps d'arrêt	16
cookWiz	17
Mode Shabbath	20
Capteur	20
Paramètres du client	21
Tirer le meilleur parti de votre appareil	23
Conseils généraux	23
Cuisson	24
Cuisson par convection	25
Convection réelle	26

Tarte	27
Pizza	28
Rôtissage	29
Rôtissage par convection	29
Cuisson au gril	31
Cuisson au gril par convection	32
Convection rapide	33
Apprêt	34
Maintien au chaud	35
Déshydratation	35

Nettoyage et entretien 38

Nettoyage	38
Autonettoyage	38
Éviter ces produits nettoyants	38
Guide de nettoyage	39
Entretien	40
Remplacement de l'ampoule du four	40
Retrait de la porte du four	42

Dépannage 44

Avant d'appeler le service de dépannage	44
Tableau de dépannage	44
Plaque signalétique	45
ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT	46

Cet appareil électroménager de Siemens est fait par
 BSH Home Appliances Corporation
 5551 McFadden Ave.
 Huntington Beach, CA 92649

Questions ?

1-866-44SIEMENS (447-4363)

www.siemens-home.com

Nous attendons de vos nouvelles !

À propos de ce manuel

Comment ce manuel est organisé

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

Ce manuel comporte les chapitres suivants :

- "*Sécurité*" - Ce chapitre fournit des informations sur la manière de faire fonctionner le four en toute sécurité.
- "*Mise en route*" - Ce chapitre vous fait connaître les éléments et fonctionnalités du four.
- "*Fonctionnement*" - Ce chapitre vous propose des instructions étape par étape sur le fonctionnement du four.
- "*Tirer le meilleur parti de votre appareil*" - Vous trouverez dans ce chapitre une liste des nombreux aliments couramment utilisés, ainsi que le mode du four, la température, la position de la grille et les temps de cuisson appropriés. Ce chapitre vous donne également des conseils sur le choix des plats pour la cuisson et la préparation des aliments.
- "*Nettoyage et entretien*" - Ce chapitre vous informe sur le nettoyage et l'entretien des divers composants du four.
- "*Réparation*" - Ce chapitre contient la garantie et des conseils pour se dépanner soi-même.
- Veuillez accorder une attention toute particulière aux consignes de sécurité importantes figurant au chapitre "*Sécurité*".

Sécurité



Consignes de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES



AVERTISSEMENT :

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'appareils de cuisine, il est impératif de respecter les mesures de sécurité élémentaires, y compris celles figurant aux pages suivantes.

Installation et entretien corrects

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

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

Cet appareil est destiné à un usage domestique familial normal uniquement. Il n'est pas autorisé pour un usage en extérieur. Voir la garantie. Pour toute question, contacter le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de cet appareil. Celui-ci a été spécialement conçu pour faire chauffer ou faire cuire des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut entraîner des blessures.

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

Ne pas obstruer les événements du four.

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

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

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



Consignes de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Sécurité-incendie

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT :

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

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

Prévention des brûlures

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



Consignes de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Citons notamment les ouvertures des événements, les surfaces situées près de ces ouvertures et les portes du four.

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

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

Prendre soin lors de la cuisson au four d'aliments à forte teneur en alcool (par exemple, rhum, eau de vie, whiskey, etc.). L'alcool s'évapore aux températures élevées. Il y a risque d'incendie des vapeurs d'alcool dans le four. Il ne faut utiliser que des petites quantités d'alcool dans les aliments et faire attention en ouvrant la porte du four.

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

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les résistances chaudes. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

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

Sécurité des enfants

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

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

Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans l'étroite surveillance d'un adulte. Enfants et animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'on utilise l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer à proximité de l'appareil que celui-ci soit utilisé ou non.



Consignes de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

ATTENTION :

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Un enfant qui grimpe sur l'appareil pour prendre ces objets peut se blesser sérieusement.

Sécurité pendant le nettoyage

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

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

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

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

Essuyer les déversements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.

Les oiseaux ont un système respiratoire sensible. Les éloigner de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre. Pendant le nettoyage, les émanations de fumée sont nocives aux oiseaux. D'autres émanations telles la margarine surchauffée et les huiles de cuisson sont également nocives.

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

Sécurité de la batterie de cuisine

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

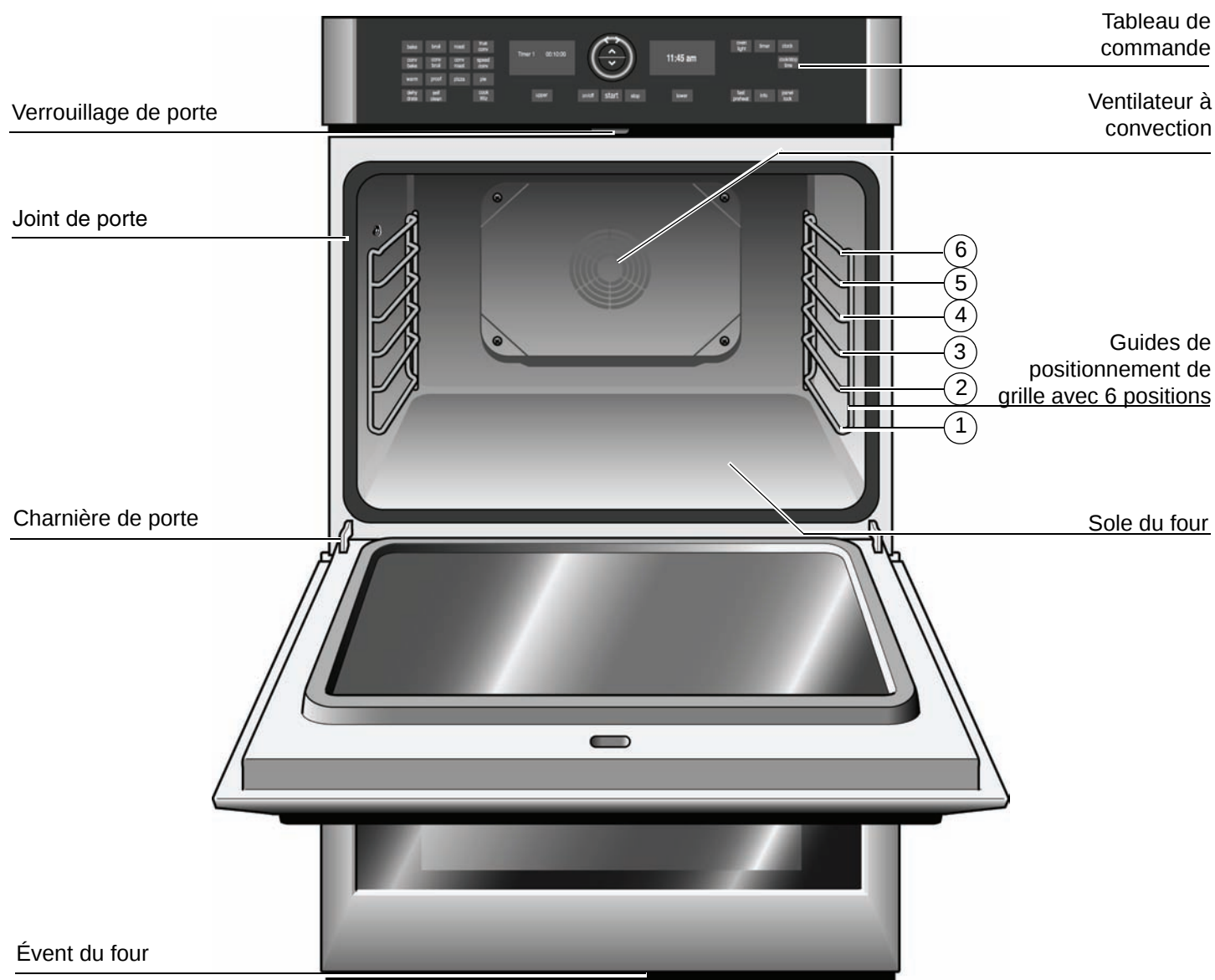
Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation des sacs de cuisson ou à rôtir.

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

Mise en route

Pièces et accessoires

Pièces*



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

Ventilateur de refroidissement

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

Évent du four

L'évent du four se trouve au bas de l'unité. De l'air chaud peut s'échapper de l'évent avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de

l'évent et de la condensation peut se former à cet endroit. Cette zone peut devenir très chaude pendant l'utilisation du four. Ne pas obstruer l'évent car il est indispensable à la bonne circulation de l'air.

Ventilateur à convection

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

Sole du four

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

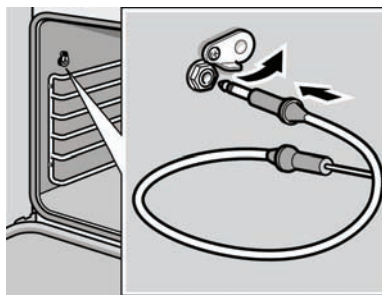
Remarque : ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.



AVERTISSEMENT :

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

Accessoires



Capteur

Le capteur peut être utilisé pour déterminer le niveau de cuisson interne ou la température finale de plusieurs aliments, surtout les viandes et la volaille.



Grille plate

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.



Lèche-frite et grille

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

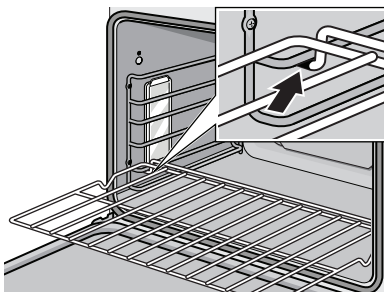
Mise en place de la grille

	ATTENTION : pour éviter les brûlures, placer les grilles dans la position désirée avant de mettre le four en marche. Toujours utiliser des gants isolants lorsque le four est chaud. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les gants isolants entrer en contact avec les éléments chauffants. Pour éviter de se blesser ou d'endommager l'appareil, s'assurer que la grille plate est installée correctement tel qu'indiqué dans la notice d'installation et qu'elle n'est ni à l'envers, ni en sens inverse.
---	--

Grille plate

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

Mise en place de la grille plate dans le four :



1. Saisir fermement la grille par les côtés.
2. Installer la grille (voir illustration).
3. Incliner la grille vers le haut pour mettre la butée dans le guide.
4. Amener la grille en position horizontale et pousser jusqu'au fond. La grille doit être droite, à plat et ne doit pas dévier.

Retrait de la grille plate du four :

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

Tableau de commande*



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

Touchpads (Touches à effleurement) - Une légère pression sur les touches suffit pour les activer. Elles ne fonctionneront pas si vous appuyez sur plusieurs d'entre elles en même temps, comme par exemple en les nettoyant.	Slider (Molette de réglage) - Déplacer le doigt légèrement autour de la molette pour changer les réglages. Bouger le doigt dans le sens horaire pour augmenter les valeurs et dans le sens antihoraire pour diminuer les valeurs.
upper (supérieur) - Passe au four supérieur pour les modèles à deux fours. Appuyer avant de sélectionner ou de modifier des réglages du four supérieur.	timer (minuterie) - Appuyer pour régler la minuterie.
on/off (marche/arrêt) - Met le four en marche et hors marche.	clock (horloge) - Appuyer pour régler l'horloge.
start (démarrage) - Appuyer pour confirmer les réglages et démarrer le four. Appuyer pour remettre le four en marche lorsqu'il était en mode pause.	cook/stop time (temps cuisson/arrêt) - Utilisé pour régler un mode de cuisson avec minuterie. Le four s'éteint automatiquement à la fin du temps de cuisson programmé.
pause/stop (pause/arrêt) - Appuyer une fois pour mettre le four en mode pause. Appuyer deux fois pour arrêter le four et annuler le mode de cuisson programmé.	fast preheat (préchauffage rapide) - Active ou désactive la fonction de préchauffage rapide. Cette touche fonctionne avant ou après la mise en marche du four.
lower (inférieur) - Passe au four inférieur pour les modèles à deux fours. Appuyer avant de sélectionner ou de modifier des réglages du four inférieur.	info - Appuyer sur cette touche pour visualiser l'information sur le mode de cuisson programmé et la position de la grille.
oven light (éclairage du four) - Allume ou éteint l'éclairage du four. L'éclairage du four ne peut pas être allumé pendant le cycle d'autonettoyage.	panel lock (verrouillage du tableau) - Appuyer sur cette touche et la maintenir enfoncée pendant quatre secondes permet d'activer ou de désactiver la fonction de verrouillage du tableau. Empêche le four d'être mis en marche ou éteint ou que ses réglages soient modifiés de façon accidentelle.



Preheat Monitor (Moniteur de contrôle du préchauffage)
Indique la progression du procédé de préchauffage. Lorsque toutes les barres sont allumées, le préchauffage est terminé. Certains modes commencent avec toutes les barres allumées, ce qui est le cas pour le mode Cuisson au gril.

Avant la première utilisation

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

Fonctionnement

À propos de l'appareil

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

La fonction "cookWiz" rend possible la sélection du type d'aliment désiré à l'aide du menu d'affichage. Le four se met en marche automatiquement, en se programmant à la bonne température et au mode de cuisson approprié.

Ce four peut également aider une fois la cuisson terminée : Grâce au mode Autonettoyage, les heures passées à récupérer les coins les plus inaccessibles du four sont aujourd'hui choses du passé. Le four carbonise les salissures simplement et en toute facilité. Lorsque l'autonettoyage est terminé, il vous suffit d'essuyer les cendres résiduelles.

La conception du four a été optimisée pour améliorer la distribution de la chaleur dans la cavité du four. Il en résulte un brunissage uniforme, une réduction des temps de cuisson et une diminution des coûts énergétiques. Ces avantages sont surtout perceptibles dans les modes de cuisson par convection. Dans les modes de cuisson par convection, un ventilateur supplémentaire distribue l'air chaud uniformément à l'intérieur du four.

Le lettrage clair et lisible des touches à effleurement facilitent grandement l'utilisation du four. De plus, les messages à l'écran fournissent de l'assistance pour l'ajustement des réglages. Ce manuel contient toutes les instructions relatives au fonctionnement du four.

Veuillez nous appeler pour toute question. Notre numéro de téléphone se trouve au début de ce manuel. Vos commentaires et suggestions sont les bienvenus!

Fonctionnalités de base

Mise en marche et hors marche du four

Pour mettre le four en marche :

Appuyer sur **on/off (marche/arrêt)**.

Le dernier mode de cuisson sélectionné et la température par défaut s'affichent à l'écran.

Pour mettre le four hors marche :

Appuyer sur **on/off (marche/arrêt)**.

Le four revient à son mode veille.

Fours doubles : pour n'éteindre qu'un seul four, sélectionner la cavité correspondante du four en utilisant les touches **upper (supérieur)** ou **lower (inférieur)**. Ensuite, appuyer sur **pause/stop (pause/arrêt)**.

Réglage de l'horloge

Ce nouveau four comprend des fonctions horaires qui exigent la programmation de l'heure actuelle. Il est donc important de régler d'abord l'horloge.

Pour accéder au menu pour le réglage de l'horloge, un temps de cuisson ne peut être réglé.

Le menu de réglage de l'horloge s'affiche automatiquement après une panne d'électricité. Dans le cas d'une panne, passer directement à l'étape 2.

Pour régler l'horloge :

1. Appuyer sur la touche **Clock (Horloge)**.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide de la molette de réglage.
L'heure programmée s'affiche; par exemple, 10:30 am :



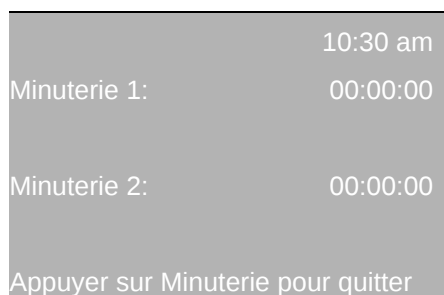
3. Appuyer sur **clock (horloge)** ou attendre 3 secondes.
L'horloge est désormais réglée et en marche.

Minuterie

Deux minuteries peuvent être réglées pour ce four. Pour les modèles de four double, la Minuterie 1 se situe dans l'écran gauche et la Minuterie 2 se situe dans l'écran droit.

Pour régler la minuterie :

1. Appuyer sur **Timer (Minuterie)**.
La Minuterie 1 apparaît en caractères gras et peut être programmé (exemple pour un four simple) :



2. Utiliser la molette pour régler la durée de la minuterie.
Le temps de cuisson programmé restant apparaît à l'écran.
3. En option : utiliser la flèche **V** pour sélectionner la Minuterie 2 et régler la durée à l'aide de la molette.
4. Appuyer sur **Timer (Minuterie)**.
La minuterie se déclenche.
La minuterie débute également après cinq secondes sans appuyer sur une touche.

Un signal sonore est émis lorsque la minuterie s'arrête. Appuyer sur **Timer (Minuterie)**. La minuterie et le signal sonore sont annulés.

Pour changer une minuterie en cours :

1. Appuyer sur **Timer (Minuterie)**.
2. Régler une nouvelle durée de minuterie.
3. Appuyer sur **Timer (Minuterie)**.

La minuterie se déclenche.

La minuterie débute également après cinq secondes sans appuyer sur une touche.

Pour annuler une minuterie, il faut la remettre à zéro.

- Remarque :**
- La durée maximale pour laquelle une minuterie peut être réglée est de 24 heures.
 - La minuterie n'est pas modifiée lorsque d'autres paramètres le sont.

Paramétrage du mode de cuisson et de la température

Pour régler le mode de cuisson et la température :

1. Appuyer sur **on/off (marche/arrêt)** pour mettre le four en marche.
2. Fours doubles : sélectionner le four désiré en appuyant sur **upper (supérieur)** ou **lower (inférieur)**.
3. Choisir le mode de cuisson désiré.

Le mode de cuisson avec la température par défaut s'affiche à l'écran :



4. Utiliser la molette de réglage pour régler la température.
5. Appuyer sur **start (démarrage)**.

Appuyer une fois sur **pause/stop (pause/arrêt)** pour interrompre le four. Appuyer deux fois sur **pause/stop (pause/arrêt)** pour arrêter le four et annuler le mode de cuisson programmé.

Appuyer sur **info** pour visualiser l'information sur le mode de cuisson programmé et la position de la grille.

Limitation du temps de chauffage

Le temps de chauffage maximum est limité. Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'éteint automatiquement après une période donnée (voir tableau ci-dessous), à moins d'utiliser le mode cookWiz ou Temps de cuisson.

La durée maximale permise pour le mode Déshydratation est de 48 heures. La durée maximale pour le mode Shabbath est de 74 heures. Pour tous les autres modes de cuisson, la durée maximale permise varie selon la température :

Température en °F	Température en °C	Temps maxi. autorisé sans activité
100 - 200	30 - 120	24 heures
201 - 550	121 - 300	12 heures

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

Verrouillage du tableau de commande

Le verrouillage du tableau est un mécanisme de sécurité pour les enfants afin de les empêcher de mettre le four en marche accidentellement ou de modifier un réglage du four.

Activation ou désactivation du verrouillage du tableau :

Pour activer le verrouillage du tableau de commande, appuyer sur la touche **panel lock (verrouillage du tableau)** et la maintenir enfoncée pendant quatre secondes. "Panel locked (Tableau verrouillé)" apparaît à l'écran et part après de cinq seconde.

Pour désactiver le verrouillage du tableau de commande, appuyer sur la touche **panel lock (verrouillage du tableau)** et la maintenir enfoncée pendant quatre secondes. "Panel unlocked (Tableau ouvert)" apparaît à l'écran, alors le message à l'écran disparaîtra.

Si le verrouillage du tableau de commande est activé, il est possible de désactiver le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche.

Préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide permet de faire chauffer le four plus rapidement que le préchauffage standard. Elle est disponible pour les modes Cuisson, Rôtissage, Convection réelle, Cuisson par convection, Rôtissage par convection, Pizza et Tarte.

Pour régler le préchauffage rapide :

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer sur la touche **Fast Preheat (Préchauffage rapide)**.
"Fast Preheat (Préchauffage rapide)" apparaît à l'écran :



3. Appuyer sur **start (démarrage)**.
Le four chauffe jusqu'à ce que la température précisée soit atteinte. Ensuite, le préchauffage rapide se termine et les mots "Fast Preheat (Préchauffage rapide) disparaissent de l'écran.

- Remarque :**
- La température doit être réglée au moins à 200°F (100°C) pour utiliser le préchauffage rapide.
 - Le préchauffage rapide reste activé si le mode de cuisson est modifié après le démarrage du préchauffage rapide. Si le préchauffage rapide n'est pas disponible pour le nouveau mode, le préchauffage standard est activé.

Fonctions spéciales

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

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

- Temps de cuisson
- Temps d'arrêt
- Capteur
- cookWiz
- Mode Shabbath

Cook Time

Utiliser la fonction Temps de cuisson pour faire fonctionner le mode de cuisson pour une période de temps donnée. Le four se met en marche immédiatement puis s'éteint automatiquement lorsque le temps est écoulé.

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

Pour régler le temps de cuisson :

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer sur **cook/stop time (temps cuisson/arrêt)**.
Le mode de cuisson programmé, le temps d'arrêt ainsi que le temps de cuisson apparaît à l'écran :

	10:30 am
Cuisson	350°
Temps de cuisson	01:00
Temps d'arrêt	11:30
Appuyer sur Démarrage pour commencer	

3. Utiliser la molette de réglage pour régler le temps de cuisson.
4. Appuyer sur **start (démarrage)**.

Le four se met en marche. À la fin du temps programmé, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur n'importe quelle touche pour annuler le signal sonore.

- Remarque :**
- Le temps de cuisson ne peut être utilisé si un capteur est utilisé.
 - Le réglage maximal du temps de cuisson en mode d'affichage 12 heures est 11 h 59 min., ou de 23 h 59 min. en mode 24 heures. Se reporter aux "*Paramètres du client*" pour changer le mode d'affichage.

Temps d'arrêt

Utiliser la fonction de Temps d'arrêt pour retarder le début d'un mode avec minuterie. Saisir le temps d'arrêt du mode désiré. Le four calcule le temps de début adéquat. Il démarre et s'éteint automatiquement.

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

Si déjà dans le menu de temps cuisson/arrêt, commencer par l'étape 2.

Pour régler le temps d'arrêt :

1. Régler le temps d'arrêt.
2. Utiliser la flèche en **V** pour sélectionner le temps d'arrêt.

	10:30 am
Cuisson	350°
Temps de cuisson	00:30
Temps d'arrêt	11:30
Appuyer sur Démarrage pour commencer	

3. Utiliser la molette pour régler le temps d'arrêt.
4. Appuyer sur **start (démarage)**.

Le four se met en mode différé. Le four se met en marche lorsque l'heure de début (par exemple, 11h00) est atteinte.

À la fin du temps programmé, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur n'importe quelle touche pour annuler le signal sonore.

Remarque : Le temps d'arrêt n'est pas disponible, car un capteur est utilisé.

cookWiz comprend des fonctions dotées de réglages préprogrammés. La température et le temps de cuisson sont automatiquement activés selon les aliments choisis dans les menus. Toutefois, il est possible de modifier la température et le temps de cuisson manuellement.

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

Les aliments suivants peuvent être sélectionnés :

Catégorie	Programme	Position des grilles	Poids (lb)
Biscuits*	Une grille	3	pas de poids
	Deux grilles	1+4	pas de poids
	Trois grilles	1+3+5	pas de poids
Gâteaux*	Galette	3	pas de poids
	Petits gâteaux	3	pas de poids
	Gâteau rond	3	pas de poids
Pains*	Pain au lait	3	pas de poids
	Pains mollets	3	pas de poids
	Pains à préparation rapide	2	pas de poids
	Pains à levure	2	pas de poids
Biscuits en barres*	Brownies	3	pas de poids
	Barres au citron	3	pas de poids
Pizza*	À levure rapide	3	pas de poids
	Surgelée mince	3	pas de poids
Tarte*	Surgelée	3	pas de poids
	Fraîche	2	pas de poids
Poulet	Entier	2	3.5-8.0
	Poitrine avec os	3	pas de poids
Dinde	Entière avec farce	1	10-25
	Poitrine	2	4-8
Viandes	Bifteck de faux-filet, cuisson à point	2	3.0-5.5
	Bifteck de faux-filet, cuisson mi-saignante	2	3.0-5.5
	Longe de porc	2	1.5-6.0
	Jambon précoupé en spirale	2	6-10
* insérer l'aliment une fois le préchauffage terminé			

Catégorie	Programme	Position des grilles	Poids (lb)
Poisson	Darnes de 1 po Entier	3 2	0.5-3 1-4
Casserole*	Lasagne Macaroni et fromage Casserole d'haricots verts Gratin dauphinois	3 3 3 2	pas de poids pas de poids pas de poids pas de poids
* insérer l'aliment une fois le préchauffage terminé			

- Remarque :**
- Il est nécessaire de préchauffer pour cuire les produits de boulangerie, de la tarte, de la pizza, et de casserole.
 - Lors de l'utilisation d'un programme automatique, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage de la viande ou de la volaille.
 - Si l'aliment n'est pas cuit selon le degré de cuisson désiré, continuer la cuisson en utilisant un mode de cuisson normal (se reporter aux tableaux de cuisson).
 - Il est possible de modifier la température du four et le temps de cuisson pour certains programmes.
 - Envelopper le jambon coupé en spirales dans un papier d'aluminium avant le rôtissage.
 - La dinde devra peut-être être couverte après environ 2 heures de rôtissage afin de l'empêcher de brûler.
 - Après avoir rôti du boeuf et du porc, laisser la viande couverte dans du papier d'aluminium dans le four pendant 10 minutes afin d'atteindre la température interne finale.
 - La hauteur du rôti de faux-filet doit être de 2 ½ po à 3 po.
 - À la fin du programme automatique, vérifiez la température interne de la viande avec un thermomètre à viande afin d'assurer une cuisson sécuritaire.

Pour régler le cookWiz :

1. Appuyer sur **cookWiz**.

Le menu "**cookWiz**" apparaît à l'écran avec la dernière catégorie qui a été choisie; par exemple, biscuits :



2. Utiliser la molette de réglage pour sélectionner la catégorie; par exemple, dinde :



3. Appuyer sur la flèche **V**.
4. Utiliser la molette de réglage pour sélectionner le programme désiré; par exemple, poitrine.

Le poids suggéré apparaît à l'écran (s'il y a lieu) :



5. Appuyer sur la flèche **V** pour sélectionner la viande.
6. Utiliser la molette pour régler le poids; par exemple, 7 lb :



7. Appuyer sur **start (démarrage)**.

Le temps de cuisson programmé restant apparaît à l'écran. L'heure à laquelle l'aliment sera cuit est affichée. À la fin du temps programmé, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur n'importe quelle touche à effleurement pour annuler le signal sonore.

Remarque : Si l'aliment n'est pas cuit au degré de cuisson désiré, continuer la cuisson en utilisant un mode de cuisson normal. Se reporter aux tableaux de cuisson.

Mode Shabbath

Le mode Shabbath permet aux personnes de religions spécifiques d'utiliser leur four le jour du Shabbath. Le mode Shabbath doit être activé dans les Paramètres du client (réglage par défaut : Oui).

Pour régler le mode Sabbath Mode (Mode Shabbath) :

1. Appuyer et tenir la touche **Bake (Cuisson)** enfoncée pendant cinq secondes.
Le temps de cuisson par défaut (74 heures) et la température s'affichent :

	10:30 am
Cuisson	190°
Temps de cuisson	74:00
Mode Shabbath	
Appuyer sur Démarrage pour commencer	

2. Utiliser la molette pour régler le temps de cuisson désiré.
3. Appuyer sur **start (démarrage)**.
Le four se met en marche.

- Remarque :**
- Lors de l'utilisation du mode Shabbath, seule la touche **on/off (marche/arrêt)** est activée.
 - Un temps de cuisson qui se situe entre 6 et 74 heures peut être réglé.
 - La température en mode Shabbath est de 190 °F (85 °C).

Capteur

Le capteur mesure la température interne de l'aliment. Le capteur peut être utilisé pour les modes Cuisson, Rôtissage et tous les modes de cuisson par convection sauf Rôtissage par convection.

Insertion du capteur :

Insérer le bout du capteur à l'endroit où la viande serait la moins cuite. Le meilleur endroit est au milieu et dans la partie la plus profonde de la viande. S'assurer que le capteur ne touche pas au gras, à l'os ou à des parties du four ou de la grille.

Pour régler le capteur :

1. Insérer le capteur dans la viande tel que décrit ci-dessus.
2. Brancher le capteur au four.

- Remarque :** Pour éviter les brûlures, ne pas essayer d'insérer le capteur dans un four chaud.

3. Régler le mode de cuisson et la température.

Le "**Probe**" (**Capteur**) apparaît à l'écran avec la température par défaut de 160 °F (70 °C) :



4. Appuyer sur la flèche **V** pour sélectionner le "**Probe**" (**Capteur**).
5. Utiliser la molette de réglage pour régler la température du capteur. Se reporter aux tableaux de cuisson pour les températures internes appropriées.
6. Appuyer sur **start (démarrage)**.

Le four se met en marche. Le four s'éteint et un signal sonore se fait entendre une fois que la température du capteur est atteinte. Ouvrir la porte du four ou appuyer sur n'importe quelle touche pour annuler le signal sonore. Le "**Probe**" (**Capteur**) disparaît de l'écran lorsque le capteur est enlevé.

- Remarque :**
- La plage des températures du four se situe entre 135 °F et 200 °F (60 °C et 100 °C).
 - Dans les modèles de four double, le capteur n'est disponible que pour le four supérieur.
 - Ne pas ranger le capteur dans le four.
 - Le capteur n'est pas disponible en mode cookWiz ou lorsqu'un Temps de cuisson a été réglé.
 - Toujours utiliser la poignée du capteur pour l'insérer et le retirer.
 - Toujours utiliser une poignée protectrice pour retirer le capteur, car il devient très chaud.

Paramètres du client

Les paramètres du client sont utilisés pour personnaliser les réglages.

Le four doit être éteint et aucune minuterie ne doit être en marche pour pouvoir accéder au menu des paramètres du client. Toujours faire la marche à suivre suivante pour apporter des modifications aux paramètres du client :

1. Appuyer sur **info** pour accéder au menu des paramètres du client.
2. Utiliser les flèches **▲▼** pour sélectionner l'élément de menu désiré.
3. Utiliser la molette pour régler la valeur désirée.

La valeur est acceptée aussitôt qu'un élément de menu différent est sélectionné à l'aide des flèches ou que le réglage est confirmé en appuyant sur **info**.

Appuyer sur **info** pour quitter le menu.

Les paramètres suivants peuvent être réglés :

Éléments du menu	Description
Langue	Réglage de la langue : English, Français, Español, Deutsch. Paramètre par défaut : "English".
Remettre aux paramètres par DÉFAUT	Réinitialise tous les paramètres aux réglages en usine.
Horloge	Mode d'affichage de 12 heures ou de 24 heures. Paramètre par défaut : 12 heures".
Régler heure	Permet de régler l'heure.
Longueur du signal sonore	Réglage de la longueur du signal sonore pour l'avertissement de cuisson terminée, la minuterie et le code d'erreur : Court (10 secs), Moyen (2 min.), Long (5 min.). Paramètre par défaut : Moyen".
Tonalités de touche	Active (oui) ou désactive (non) le signal sonore des touches à effleurement. Paramètre par défaut : Oui".
Unités de température	Unité de température : Fahrenheit ou Celsius. Paramètre par défaut : "Fahrenheit".
Unité de mesure du poids	Mode poids : lb ou kg. Paramètre par défaut : "lb".
Décalage de température	Programme la valeur de décalage. Lorsqu'une valeur de décalage est sélectionnée, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur. La valeur maximale est de 35 °F (19 °C) dans les deux sens. Cette fonction est utile si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés. Paramètre par défaut : "0".
Mode Shabbath	Active (oui) ou désactive (non) la fonction du mode Shabbath. Paramètre par défaut : Oui".
Conversion automatique pour la cuisson par convection	Cette fonction fait la conversion automatique des températures indiquées dans la recette ou sur l'emballage pour une utilisation avec les modes de cuisson par convection et par convection réelle. Paramètre par défaut : No.

Tirer le meilleur parti de votre appareil

Conseils généraux

Mise en place des ustensiles de cuisson

On obtient de meilleurs résultats en plaçant les ustensiles de cuisson au centre du four. Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les plats. Pour la cuisson simultanée des 4 étages d'un gâteau étagé, placer les moules sur deux grilles en les décalant afin qu'ils ne soient pas les uns au-dessus des autres.

Papier aluminium

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

Préchauffer le four

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

Pour de meilleurs résultats :

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

Moules et plats

- Les plats en verre allant au four absorbent la chaleur. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25 °F lors de l'utilisation de ce type de moule. Suivre les recommandations du fabricant.
- Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés au degré de brunissage désiré. Pour obtenir une croûte tendre, légère et brun doré, utiliser des moules en métal anodisé ou brillant.
- Les moules foncés, rugueux ou mats (antiadhésifs ou anodisés) absorbent la chaleur et donnent une croûte plus dorée et plus croustillante. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25 °F lors de l'utilisation de ce type de moule. Suivre les recommandations du fabricant.
- Les tôles à biscuits ou les moules isolés peuvent augmenter la durée du temps de cuisson.

- Ne pas placer une lèchefrite ou tout autre objet lourd sur la porte ouverte du four.
- Ne pas laisser la lèchefrite vide dans le four pendant la cuisson d'un mets, car cela pourrait altérer le rendement du four. Ranger le gril-lèchefrite ailleurs que dans le four.

Cuisson à haute altitude

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

Condensation

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

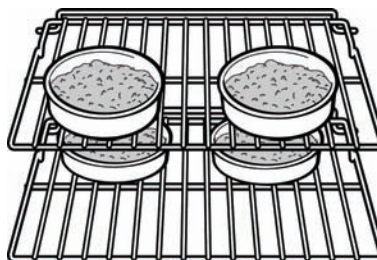
Cuisson

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

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

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

dessous). Si vous le désirez, vous pouvez également utiliser un mode de cuisson par convection.



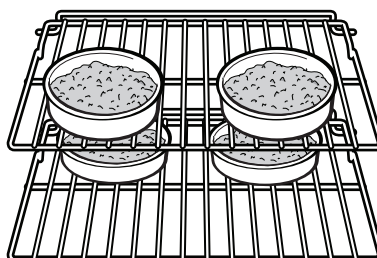
Cuisson par convection

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

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

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

- Conseils :**
- Placer les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, tels que des tôles à biscuit sans rebords.
 - Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25 °F si la conversion pour la cuisson par convection n'est pas activée.
 - Si des grilles multiples sont nécessaires, se reporter au Tableau de conversion de Convection réelle.
 - Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 po à 1½ po d'espace entre les plats.
 - Pour les gâteaux, utiliser les positions 2 et 5 de la grille. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres (voir le schéma ci-dessous).



Conversion automatique pour la cuisson par convection

Les modes de cuisson par convection et par convection réelle nécessitent une réduction de température de 25 °F. La conversion automatique pour la cuisson par convection réduit la température saisie automatiquement. Entrer simplement la température de la recette ou indiquée sur l'emballage lors du réglage du mode. La commande calcule la bonne température et l'affiche à l'écran.

La fonction de conversion automatique pour les modes de cuisson par convection peut être désactivée pour permettre de régler manuellement la température. Se référer à la "Conversion automatique pour la cuisson par convection" à la section "Configuration" pour plus de détails.

Tableau de cuisson par convection

Type d'aliment	Position des grilles	Température*	Temps
Gâteaux			
Gâteau Bundt	2	325	45–65
Gâteau des anges	1	325	40–50
Couches [8 ou 9 po (20 ou 23 cm)]	3	325	25–35
Rectangle [9x13 (23 x 33 cm)]	3	325	30–37
Barres de biscuit			
Au citron	3	325	30–40
Au chocolat	3	325	30–45
Pains			
Pain à la levure, miche, 9x5 po (23 x 13 cm)	2	400	23–33
Pain rapide, miche, 8x4 po (20 x 10 cm)	2	350	48–62

*Ces températures ont été réduites de 25 °F. Utiliser ces températures si la fonction de conversion automatique pour la cuisson par convection est désactivée.

Convection réelle

Le mode **True Convection (Convection réelle)** cuit les aliments avec la chaleur d'un troisième élément derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur de la cavité du four grâce à un ventilateur à convection.

Le mode de cuisson par Convection réelle est idéale pour la cuisson des aliments en portions individuelles tels les biscuits et les petits gâteaux. Il convient également à la cuisson simultanée sur plusieurs grilles (2 ou 3). La cuisson des biscuits peut se faire sur 6 grilles différentes simultanément. Dans ce cas, le temps de cuisson augmente légèrement. Les avantages de la cuisson par convection rapide comprennent :

- Un brunissage uniforme.
- Des économies de temps provenant de l'utilisation de plusieurs grilles en même temps.

- Conseils**
- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25 °F si la conversion automatique pour la cuisson par convection n'est pas activée. Se reporter au tableau de cuisson par convection réelle.
 - Placer les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, tels que des tôles à biscuit sans rebords.
 - Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 po à 1½"po d'espace entre les plats.

Conversion automatique pour la cuisson par convection

Les modes de cuisson par convection et par convection réelle nécessitent une réduction de température de 25 °F. La conversion automatique pour la cuisson par convection réduit la température saisie automatiquement. Entrer simplement la température de la recette ou indiquée sur l'emballage lors du réglage du mode. La commande calcule la bonne température et l'affiche à l'écran.

La fonction de conversion automatique pour la cuisson par convection peut être désactivée pour permettre de régler manuellement la température. Se reporter à la section "*Conversion automatique pour la cuisson par convection*" à la section "*Configuration*" pour plus de détails.

Tableau de Convection réelle

Type d'aliment	Position des grilles			Temp.*	Temps
	1 grille	2 grilles	3 grilles		
Gâteaux					
Petits gâteaux	4	2+5	1+3+5	325	17–27
Biscuits					
Au sucre	3	2+5	1+3+5	350	6–10
Aux copeaux de chocolat	3	2+5	1+3+5	325	8–17
Pains					
Petits pains	3	1+4	1+3+5	350	10–20
Pain au lait	2	2+5	1+3+5	325	10–20
Muffins	3	2+5	1+3+5	400	14–25
Choux à la crème					
Frais	3	2+5	1+3+5	400	23–33
*Ces températures ont été réduites de 25 °F. Utiliser ces températures si la fonction de conversion automatique pour la cuisson par convection est désactivée.					

Tarte

En mode **Pie (Tarte)**, la chaleur diffusée par l'élément inférieur circule dans la cavité du four grâce à un ventilateur à convection.

Utiliser le mode Pie (Tarte) pour faire cuire des tartes fraîches ou surgelées.

- Conseils :**
- Il se peut que les temps de cuisson diminuent légèrement lors de l'utilisation de ce mode. Vérifier la cuisson des tartes plus tôt.
 - Pour prévenir un brunissage excessif, il faudra peut-être couvrir les bords de la tarte de papier d'aluminium ou un anneau à tarte.
 - Utiliser de la farine blanchie tout-usage ou de la farine à pâtisserie pour le fond de tarte. L'utilisation de farine à gâteaux ou de farine à boulangerie peut produire une croûte molle ou coriace.
 - Pour une croûte tendre, remplacer une petite partie du liquide par du vinaigre.
 - Pour une croûte feuilletée, s'assurer que les ingrédients sont froids lors de la préparation.

- Pour éviter que la pâte ne rétrécit pendant la cuisson, placer le fond de tarte dans une assiette à tarte, entourer de film étirable et placer au réfrigérateur pendant 30 minutes avant d'ajouter la garniture.

Remarque : la pâte peut se conserver ainsi jusqu'à deux jours.

- Lors de l'utilisation du mode Pie (Tarte), le ventilateur à convection s'allume et s'éteint par intermittence.

Tableau de cuisson de
tartes en mode Pie (Tarte)

Aliments	Grille	Température	Temps
Tarte aux fruits à deux croûtes			
fraîche	2	375	45–60
surgelée	3	375	75–85
Flan pâtissier			
fraîche	2	425 350	12–15 35–48
Fond de tarte			
fraîche	2	475	8–12
Tarte recouverte de meringue			
fraîche	2	350	12–18
Tarte aux noix			
fraîche	2	350	45–60

Pizza

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

Le mode Pizza convient pour les pizzas fraîches ou congelées.

- Conseils :**
- Pour obtenir une croûte croustillante, placer la pizza directement sur la grille.
 - Pour obtenir une croûte plus molle, utiliser une plaque à pizza.
 - Pour apprêter la pâte, badigeonner celle-ci d'huile d'olive et couvrir le saladier bien hermétiquement d'un film étirable pour éviter qu'une croûte ne se forme à la surface.
 - Saupoudrer de la semoule de maïs sur la plaque à pizza pour éviter que la pâte n'attache.
 - Si vous utilisez une palette à pizza, saupoudrer généreusement celle-ci de semoule de maïs pour transférer la pâte sur la plaque.
 - Si vous faites cuire à blanc une pâte à pizza faites à la main, piquer le fond avec une fourchette avant de mettre au four.
 - Si vous utilisez un moule à pizza, choisir un moule foncé muni de trous pour obtenir une croûte plus croustillante et un moule non troué pour obtenir une croûte plus molle.
 - Préchauffer les pierres à pizza pendant le préchauffage du four.
 - Faire cuire les pizzas confectionnées à la main au centre de la grille et placer celle-ci en position 2.

- Pour les pizzas surgelées, observer les consignes du fabricant.
- Lors de l'utilisation du mode Pizza, le ventilateur à convection s'allume et s'éteint par intermittence.

Rôtissage

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

Le mode Roast (Rôtissage) convient parfaitement aux coupes de viande très larges et à la volaille.

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

Rôtissage par convection

Le mode **Convection Roast (Rôtissage par convection)** utilise la chaleur diffusée par les éléments supérieur et inférieur ainsi que la chaleur qui circule dans la cavité grâce au ventilateur à convection.

Le mode Convection Roast (Rôtissage par convection) est bien adapté à la préparation des coupes de viande tendres et de la volaille.

Les avantages du mode Convection Roast (Rôtissage par convection) comprennent :

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

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

Tableau de cuisson de
rôtissage par convection

Type d'aliment	Positi on des grilles	Poids (lbs)	Temp. four	Durée (min/lb)*	Tempér ature interne
Bifteck					
Rosbif de faux-filet (désossé)					
Mi-saignant	2	3.0–5.5	325	27–31	145
À point	2	3.0–5.5	325	30–38	160
Rumsteck, noix, aiguillette, surlonge (désossée)					
Mi-saignant	2	3.0–6.0	325	18–33	145
À point	2	3.0–6.0	325	30–35	160
Rôti de filet de porc (mi-saignant)	2	2.0–3.0	425	15–24	145
Porc					
Rôti de longe (désossé ou non)	2	1.5–2.9	350	19–36	160
Rôti de longe (désossé ou non)	2	3.0–6.0	350	14–23	160
Filet	2	2.0–3.0	425	18–28	160
Volaille					
Poulet, entier	2	3.5–8.0	375	13–20	180
Dinde, non farcie**	1	12.0–15.0	325	10–14	180
Dinde, non farcie**	1	16.0–20.0	325	9–13	180
Dinde, non farcie**	1	21.0–25.0	325	6–12	180
Poitrine dinde	2	4.0–8.0	325	19–23	170
Poulet de Cornouailles	2	1.0–1.5	350	45–75 (durée totale)	180
Agneau					
Gigot, avec os					
À point	2	4.0–6.0	325	30–35	160

*Les durées de rôtiage sont approximatives et peuvent varier selon la
taille de la viande.

**Le rôtiage de la dinde farcie prend plus de temps. La température mini-
male sûre de cuisson de farce de volaille est de 165°F.

Cuisson au grill

Le mode **Broil (Cuisson au grill)** utilise la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur.

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

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

- Conseils :**
- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.
 - Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins $\frac{3}{4}$ po (2 cm) d'épaisseur.
 - Badigeonner le poisson et la volaille de beurre ou d'huile pour éviter qu'ils n'attachent pendant la cuisson.
 - Utiliser la lèchefrite et sa grille livrées avec le four.
 - Ne pas recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. Elle a été conçue pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
 - Retourner les viandes une fois durant la cuisson recommandée (pour des exemples, voir le tableau de cuisson au grill).
 - Pour gratiner les casseroles, utiliser uniquement des plats en métal ou en céramique de verre tels que Corningware®.
 - Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®) : ils ne tolèrent pas les températures élevées.

Tableau de cuisson au grill

Type d'aliment	Position des grilles	Réglage Broil	Température interne	Durée côté 1*	Durée côté 2*
Bifteck					
$\frac{3}{4}$ à 1 po (2 à 2,5 cm)					
Mi-saignant	6	3	145	5–7	4–6
À point	5	3	160	8–9	5–7
Bien cuit	5	3	170	10–11	7–9
Hamburger, $\frac{3}{4}$ à 1 po (2 à 2,5 cm)					
À point	6	3	160	5–8	4–6
Volaille					
Cuisses de poulet	3	1	180	14–15	12–13

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

*Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier légèrement.
Les durées présupposent la cuisson en utilisant un élément de grillage préchauffé.

Cuisson au gril par convection

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

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

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

- Conseils :**
- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.
 - Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1½ po (3,8 cm) d'épaisseur.
 - Utiliser la lèchefrite et sa grille livrées avec le four.
 - Ne pas recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium. Elle a été conçue pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.

- Retourner les viandes une fois durant la cuisson recommandée (pour des exemples, voir le tableau de cuisson au grill par convection).
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®) : ils ne tolèrent pas les températures élevées.

Tableau de cuisson au grill par convection

Type d'aliment	Position des grilles	Réglage Broil	Température interne	Durée côté 1*	Durée côté 2*
Bifteck					
Steak, 1½ po (3,8 cm) ou plus					
Mi-saignant	3	550	145	10–12	8–10
À point	3	550	160	13–15	11–13
Bien cuit	3	550	170	15–17	13–15
Hamburger, 1 po (2,5 cm) ou plus					
À point	4	550	160	11–14	8–11
Volaille					
Poitrine poulet, avec os	3	450	170	18–22	17–20
Porc					
Côtelettes, 1¼ po (3 cm) ou plus	4	550	160	9–11	8–10
Saucisse - Fraîche	4	550	180	5–7	3–5

*Les durées de cuisson au grill par convection sont approximatives et peuvent varier légèrement. Les durées présupposent la cuisson en utilisant un élément de grillage préchauffé.

Convection rapide

Le mode **Speed Convection (Convection rapide)** utilise tous les éléments chauffants ainsi que le ventilateur à convection pour distribuer également la chaleur à l'intérieur de la cavité du four. La principale différence entre le mode de convection rapide et les autres modes de convection est que ce mode ne nécessite pas de préchauffage.

Le mode de cuisson par convection rapide est idéal pour les aliments prêts-à-servir surgelés comme les bâtonnets de poissons et les croquettes de poulet. Les avantages de la cuisson par convection rapide comprennent :

- Diminution du temps de cuisson puisque le **préchauffage n'est pas nécessaire**.
- Des aliments surgelés qui sont croustillants et cuits uniformément.

- Conseils :**
- Commencer à cuire tous vos aliments prêts-à-servir surgelés dans un four froid, non préchauffé. Le mets sera toujours prêt à l'intérieur du délai recommandé sur l'emballage.
 - Suivre les instructions sur l'emballage pour le temps et la température de cuisson.
 - Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments à la mi-cuisson.

- Les aliments surgelés qui sont vendus dans des contenants de plastique allant au four à micro-ondes ne doivent pas être utilisés avec ce mode de cuisson.
- Cuire les aliments sur la grille, en position 3, à moins d'indications contraires par le fabricant du produit.
- Espacer les aliments également sur la grille.
- Pour les modèles de four double, seule une cavité est disponible lors de l'utilisation du mode Convection rapide.

Tableau de convection rapide

Type d'aliment	Position des grilles	Temp.	Temps
Aliments surgelés			
Bouchées de pizza	3	450	9-11
Bâtonnets de poisson	3	475	10-14
Rondelles d'oignon	3	425	14-16
Baguettes de pain doré	3	450	7-11
Chaussons	3	400	19-26
Pochettes garnies	3	350	27-31
Croquettes de poulet	3	400	9-13
Pain à l'ail	3	450	7-11
Pommes de terre frites allumettes	3	450	11-16

Apprêt

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

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

Maintien au chaud

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

- Utiliser le mode de maintien au chaud pour conserver les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir.
- Les températures du mode de maintien au chaud vont de 140 °F à 220 °F (60 °C à 104 °C).
- La température par défaut du mode de maintien au chaud est de 170°F (77°C).
- Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.



ATTENTION :

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

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

Déshydratation

Le mode **Dehydrate (Déshydratation)** sèche les aliments avec la chaleur d'un troisième élément derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur de la cavité du four grâce à un ventilateur à convection.

Utiliser le mode Déshydratation pour sécher ou conserver des aliments tels que des fruits, des légumes et des fines herbes. Ce mode maintient un niveau optimal de basse température (100 °F - 160 °F) tout en circulant l'air chauffé pour retirer lentement l'humidité. Le four reste allumé pendant 48 heures avant de s'éteindre automatiquement.

- Conseils :**
- Sécher la plupart des fruits et des légumes à une température de 140 °F. Sécher les fines herbes à 100 °F (se référer au Tableau de déshydratation pour des exemples).
 - Les temps de séchage peuvent varier selon l'humidité et la teneur en sucre de l'aliment, la taille des morceaux, la quantité d'aliments qui est séchée et l'humidité dans l'air. Vérifier l'aliment après la durée minimale de séchage.
 - Des grilles de séchage multiples (non comprises) peuvent être utilisées en même temps.
 - Traiter les fruits avec des antioxydants afin d'éviter une décoloration.
 - Consulter un manuel de conservation des aliments ou un bureau d'une coopérative alimentaire de votre région pour de plus amples renseignements.

Tableau de déshydratation

Type d'aliment	Préparation	Durée de séchage approx. (heures)	Vérification de la déshydratation
Fruits			
Pommes	Trempées dans ¼ tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, tranches de ¼" po.	11–15	Légèrement pliable.
Bananes	Trempées dans ¼ tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, tranches de ¼" po.	11–15	Légèrement pliable.
Cerises	Laver et éponger pour sécher. Pour des cerises fraîches, retirer les noyaux.	10–15	Pliable avec l'apparence du cuir, difficile à mâcher.
Pelures d'orange	La partie orange de la peau pelée finement des oranges.	2–4	Sèches et cassantes.
Tranches d'orange	Tranches de ¼"po de l'orange.	12–16	Les peaux sont sèches et cassantes, le fruit est légèrement humide.
Tranches d'ananas en conserve	Séchées à la serviette	9–13	Douces et pliables
fraîches	Séchées à la serviette	8–12	Douces et pliables
Fraises	Laver et éponger pour sécher. Tranches de ½"po d'épaisseur, la peau (extérieur) face à la grille.	12–17	Sèches et cassantes.

Type d'aliment	Préparation	Durée de séchage approx. (heures)	Vérification de la déshydratation
Légumes			
Piments	Laver et éponger pour sécher. Retirer la membrane des piments, coupés finement en morceaux de 1 po.	15–17	L'apparence du cuir sans humidité à l'intérieur.
Champignons	Laver et éponger pour sécher. Retirer la tige des champignons. Couper en tranches de 1/8" po.	7–12	Durs et avec l'apparence du cuir, secs.
Tomates	Laver et éponger pour sécher. Coupées en tranches minces de 1/8"po d'épaisseur, bien égouttées.	15–20	Sèches, de couleur brique rouge.
Fines herbes			
Origan, Sauge, Persil, Thym, Fenouil	Rincer et sécher avec des essuie-tout.	Sécher à 100 °F pendant 4–6 heures.	Secs et cassants.
Basilic	Utiliser des feuilles de basilic qui se trouvent à 3 ou 4 pouces du haut de la tige. Vaporiser avec de l'eau, secouer l'excédent d'eau et assécher en tapotant.	Sécher à 100 °F pendant 4–6 heures.	Secs et cassants.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Autonettoyage

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

IMPORTANT :

Essuyer les déversements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.

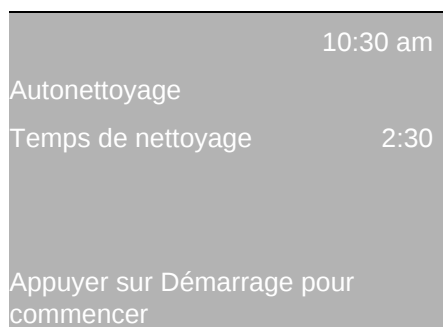
IMPORTANT :

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

Pour régler le mode autonettoyant :

1. Appuyer sur **self clean (autonettoyage)**.

Le menu d'autonettoyage apparaît :



2. Utiliser la molette pour régler le temps de nettoyage (1 h 30 à 2 h 30).
3. Si désiré, appuyer sur **cook/stop time (temps cuisson/arrêt)** et régler un temps d'arrêt de la cuisson.
4. Appuyer sur **start (démarrage)**.
Le mode Autonettoyage se met en marche. Le four est verrouillé en mode Autonettoyage. Le message ""Door is locked" (Porte est verrouillée) apparaît à l'écran.
Appuyer sur **on/off (marche/arrêt)** pour annuler le mode Autonettoyage.

Une fois que le four est redevenu froid, essuyer les cendres restantes dans le four avec une serviette mouillée.

- Remarque :**
- L'éclairage du four ne peut pas être allumé pendant le cycle d'autonettoyage.
 - L'émail résistant à la chaleur spécial et les éléments polis du four peuvent présenter une décoloration au fil du temps. Ceci est normal et ne nuit en rien au fonctionnement du four. Ne pas utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs pour tenter d'éliminer les décolorations.
 - Dans les modèles à deux fours, l'autonettoyage n'est disponible que pour un four à la fois; l'autre four doit être éteint.

Éviter ces produits nettoyants

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

Ne jamais utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs.

Guide de nettoyage

Pièce	Recommandations
Grille plate	Laver avec de l'eau savonneuse chaude. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant. Si les grilles plates sont nettoyées dans le four en mode autonettoyant par accident, elles perdront de leur finition brillante et peuvent mal glisser. Si cela se produit, mouiller les bords de la grille d'une petite quantité d'huile végétale. Ensuite, enlever l'excédent.
Lèchefrite et grille	Laver avec de l'eau savonneuse chaude. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer la lèchefrite et sa grille dans le four autonettoyant.
Joint en fibre de verre	NE PAS NETTOYER LE JOINT.
Verre	Laver avec de l'eau et du savon ou un produit pour vitres. Utiliser Fantastik® ou Formula 409® pour enlever les projections de graisse et les taches rebelles.
Surfaces peintes	Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou nettoyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® avec une éponge propre ou du papier essuie-tout et essuyer. Éviter les agents nettoyants à base de poudre, les tampons métalliques et les produits à nettoyer les fours.
Surfaces en porcelaine	Essuyer immédiatement les déversements acides tels que jus de fruits, lait et tomates avec un chiffon sec. Ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Dès que la surface est froide, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Bon-Ami® ou du Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et sécher. Pour les taches rebelles, utiliser des tampons savonneux. Il est normal que de fines lignes apparaissent sur la porcelaine au fil du temps à cause de la chaleur et des salissures.
Surfaces en acier inoxydable	Toujours essuyer ou frotter dans le sens du grain. Nettoyer avec une éponge savonneuse puis rincer et sécher, ou essuyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur du papier essuie-tout. Protéger et polir en utilisant du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlever les traces d'eau avec un chiffon humide imprégné de vinaigre. Utiliser Bar Keeper's Friend® pour éliminer la décoloration due à la chaleur.
Matière plastique et commandes	Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.

Pièce	Recommandations
Capteur	Essuyer avec de l'eau savonneuse. Ne pas plonger dans l'eau. Ne pas laver au lave-vaisselle.
Zones de texte imprimé (mots et chiffres)	Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

Entretien

Remplacement de l'ampoule du four



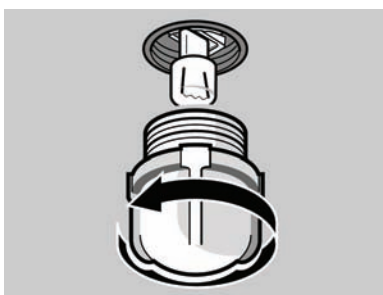
ATTENTION :

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

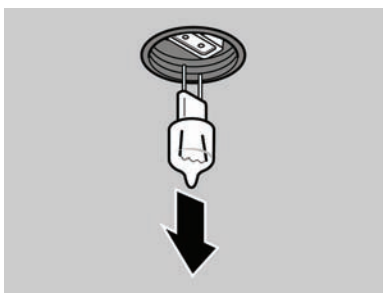
Utiliser seulement des ampoules à halogène de 10 watts et 12 volts, avec un culot à deux broches. Ces ampoules sont vendues dans les magasins de détail.

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

Pour remplacer l'ampoule à halogène située dans le plafond du four :

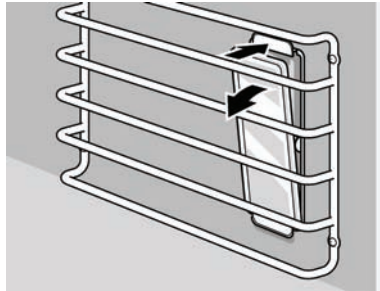


1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Retirer le couvercle en verre en le dévissant.

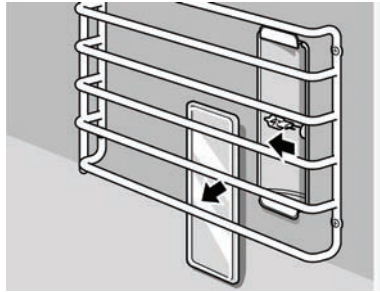


3. Retirer l'ampoule à halogène et la remplacer. Saisir la nouvelle ampoule avec un chiffon doux et propre.
4. Revisser le couvercle en verre pour le mettre en place.
5. Remettre le courant au tableau d'alimentation principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

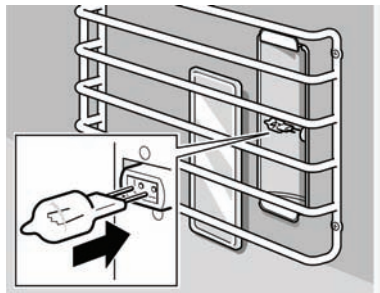
Pour remplacer l'ampoule à halogène située dans la paroi latérale du four :



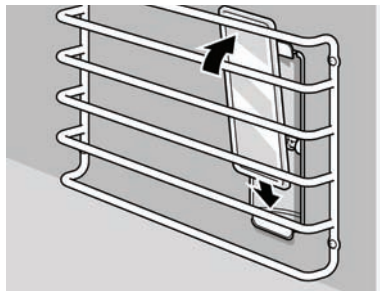
1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Pousser sur l'attache de fixation supérieure et retirer le couvercle de verre.



3. Retirer l'ampoule à halogène de son socle.



4. Remplacer l'ampoule à halogène. Saisir la nouvelle ampoule avec un chiffon doux et propre.



5. Remettre le couvercle de verre en l'insérant dans l'attache de fixation inférieure et en appuyant vers le haut jusqu'à ce qu'il soit bloqué en place.
6. Remettre le courant au tableau d'alimentation principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

Retrait de la porte du four



ATTENTION :

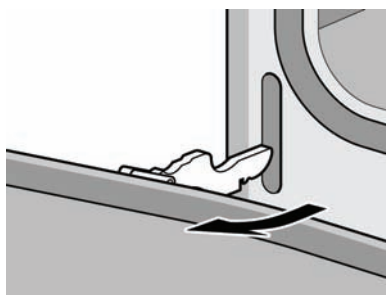
Lors du retrait de la porte :

- Avant d'enlever la porte, s'assurer que le four est froid et que le courant qui l'alimente a été coupé. Le non respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utiliser les deux mains pour l'enlever. Le devant est en verre. Manipuler avec précautions pour éviter les cassures.
- Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne pas prendre la poignée, car elle peut osciller dans la main et causer des dommages ou des blessures.
- Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de lésion corporelle ou de dommage au produit.
- Pour éviter toute blessure causée par l'enclenchement soudain du support charnière, s'assurer que les deux leviers sont bien enclenchés avant d'enlever la porte. En outre, ne pas forcer la porte pour l'ouvrir ou la fermer car la charnière risque de s'abîmer et vous pourriez vous blesser.

Retrait de la porte du four :



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



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

Installation de la porte du four :



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

Dépannage

Avant d'appeler le service de dépannage

Tableau de dépannage

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement.	Mettre le four hors circuit au coupe-circuit et attendre 5 minutes. Remettre le disjoncteur en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Le four ne chauffe pas.	Vérifier le coupe-circuit ou le coffret à fusibles de la résidence. S'assurer que l'alimentation électrique est adéquate. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grilles. Voir <i>"Tirer le meilleur parti de votre appareil"</i> pour des conseils et des suggestions.
Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grilles. Voir <i>"Tirer le meilleur parti de votre appareil"</i> pour des conseils et des suggestions. Au besoin, effectuer l'étalonnage du four. Se reporter à la section <i>"Décalage de la température du four"</i> dans les <i>"Paramètres du client"</i> .
La durée de cuisson des aliments est plus longue que prévue.	Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Se reporter à la section <i>"Décalage de la température du four"</i> dans les <i>"Paramètres du client"</i> .
Les aliments sont trop cuits.	Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Se reporter à la section <i>"Décalage de la température du four"</i> dans les <i>"Paramètres du client"</i> .
Les modes de cuisson par convection ou par convection réelle ne donnent pas les résultats escomptés.	La température du four doit être réduite manuellement de 25 °F si la conversion automatique pour la cuisson par convection n'est pas activée. Consulter les tableaux de cuisson et les conseils sur les positions de grilles, les temps de cuisson et le choix des ustensiles de cuisson. Au besoin, effectuer l'étalonnage du four. Se reporter à la section <i>"Décalage de la température du four"</i> dans les <i>"Paramètres du client"</i> .
L'éclairage fonctionne mal.	Remplacer l'ampoule ou la remettre en place si elle a du jeu ou si elle est défectueuse. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
L'éclairage refuse de s'éteindre.	Vérifier s'il y a obstruction de la porte du four. Vérifier si la charnière est tordue.
Le cycle d'autonettoyage du four fonctionne mal.	Laisser refroidir le four avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Toujours essuyer les saletés et les déversements importants avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Si le four est très sale, programmer le four pour une durée d'autonettoyage maximum.
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal.	S'assurer que l'alimentation électrique alimente le four.

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
"E" et un numéro s'affichent à l'écran et le tableau de commande émet un signal sonore.	Ceci est un code d'erreur. Suivre les instructions à l'écran. Si le code reste affiché ou qu'il n'y a pas d'instructions à l'écran, appuyer sur INFO pour afficher plus d'informations (au besoin) et pour éteindre le bip. Si le code s'affiche toujours, inscrire le numéro du code d'erreur, éteindre le four et appeler le service d'assistance.
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension.	Ceci est normal pour un four neuf et disparaîtra après quelques utilisations. Actionner le cycle d'autonettoyage éliminera l'odeur plus rapidement.
Le tableau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est pressée.	S'assurer que la surface est propre et sèche. Toucher le centre de la touche à effleurement. Utiliser le plat du doigt.
Le ventilateur fonctionne pendant les modes de cuisson qui n'utilisent pas la convection.	Sur certains modèles, le ventilateur à convection tourne pendant le préchauffage du four. Ceci est normal.
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappent de l'évent du four.	Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper de l'évent du four. Ne pas obstruer l'évent.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint.	Ceci est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner, même une fois le four éteint, jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.

Plaque signalétique

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



Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces

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

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

Couverture de la garantie et à qui elle s'applique

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Siemens dans cet énoncé de Garantie de produit limitée s'applique uniquement à l'appareil Siemens qui a été vendu à vous, l'acheteur original du produit, sous réserve que le produit a été acheté :

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

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

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

Durée de la garantie

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

La réparation ou le remplacement du produit comme recours exclusif

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

service agréé le plus proche, mais vous seriez quand même entièrement responsable pour tout déplacement ou autres frais spéciaux requis par le service de réparation, à supposer qu'il accepte d'effectuer un appel de service.

Produit hors garantie

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

Exclusions de la garantie

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

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

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

DANS LA MESURE OU LA LOI LE PERMET, LA PRÉSENTE GARANTIE ÉNONCE VOS RECOURS EXCLUSIFS À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SOIT DE NATURE CONTRACTUELLE OU DÉLICTEUELLE (Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU LA NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DE LA LOI, QUE CE SOIT À DES FINS DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, OU AUTREMENT, EST EN VIGUEUR UNIQUEMENT PENDANT LA PÉRIODE AU COURS DE LAQUELLE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. LE

FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES, PERTES OU FRAIS CONSÉCUTIFS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES, INDIRECTS ET/OU PUNITIFS, DES PERTES COMMERCIALES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, LE TEMPS D'ABSENCE AU TRAVAIL, L'HÉBERGEMENT ET/OU LES REPAS AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT MANIFESTEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR SIEMENTS OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ AVOIR ÉGALEMENT D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

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

Contenidos

Acerca de este manual	1
Cómo se organiza este manual	1
Seguridad	2
Instrucciones de seguridad importantes	2
Comienzo	7
Piezas y accesorios	7
Piezas	7
Accesorios	8
Control	10
Antes de usar el horno por primera vez	11
Operación	12
Acerca del electrodoméstico	12
Funciones básicas	12
Encender y apagar el horno	12
Programar el reloj	13
Temporizador	13
Programar el modo de cocción y la temperatura	14
Limitación del tiempo de calentamiento	15
Bloqueo de panel	15
Precalentar rápido	15
Funciones especiales	16
Tiempo de cocción	16
Hora de finalización	17
cookWiz	18
Modo Sabatino	20
Sonda	21
Valores del usuario	22
Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico	24
Consejos generales	24
Hornear	25
Hornear por convección	26
Convección real	27

Pay	28
Pizza	29
Asar	30
Asar por convección	30
Asar con calor directo	32
Asar con calor directo por convección	32
Convección rápida	33
Elevar	34
Calentar	35
Deshidratar	35

Limpieza y mantenimiento 38

Limpieza	38
Autolimpieza	38
Debe evitarse el uso de estos limpiadores	38
Guía de limpieza	39
Mantenimiento	40
Reemplazar la luz del horno	40
Retirar la puerta del horno	42

Servicio técnico 44

Antes de llamar al servicio técnico	44
Cuadro de resolución de problemas	44
Placa de datos	45
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	46

Este electrodomestico de Siemens es hecho por
 BSH Home Appliances Corporation
 5551 McFadden Ave.
 Huntington Beach, CA 92649

¿Preguntas?

1-866-44SIEMENS (447-4363)

www.siemens-home.com

¡Esparamos oír de usted!

Acerca de este manual

Cómo se organiza este manual

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

El manual está compuesto por las siguientes partes:

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

Seguridad

	Instrucciones de seguridad importantes
	LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

Instalación y mantenimiento adecuados

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

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

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

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

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

No obstruya las aberturas de ventilación del horno.

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

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

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



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad para evitar incendios

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

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

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. Por ejemplo, nunca utilice el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

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

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

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

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

ADVERTENCIA:

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

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

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL HORNO: Los elementos de calentamiento pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las superficies internas de un horno pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

posterioridad, no toque los elementos de calentamiento ni las superficies internas del horno, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Entre estas superficies, se encuentran las aberturas de ventilación del horno, las superficies cercanas a estas aberturas y las puertas del horno.

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

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

Proceda con cuidado al cocinar alimentos con alto contenido de alcohol (p. ej., ron, cognac, bourbon) en el horno. El alcohol se evapora a altas temperaturas. Existe riesgo de combustión, ya que los vapores del alcohol se pueden prender fuego en el horno. Use solamente pequeñas cantidades de alcohol en los alimentos y abra la puerta del horno con cuidado.

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

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

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

Seguridad de los niños

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

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



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

PRECAUCIÓN:

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

Seguridad en la limpieza

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

IMPORTANTE ADVERTENCIA DE SEGURIDAD: La Ley de Aplicación de Reglamentación sobre Agua Potable Segura y Sustancias Tóxicas de California (California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act) exige al Gobernador de California publicar una lista de sustancias que el estado sabe causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige a las empresas advertir a los clientes de la posible exposición a dichas sustancias. La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante el proceso de autolimpieza pueden generar pequeñas cantidades de monóxido de carbono. El aislamiento de fibra de vidrio en hornos autolimpiantes despiden pequeñas cantidades de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. California incluye el formaldehído en la lista de las causas potenciales del cáncer. El monóxido de carbono es una causa potencial de toxicidad reproductiva. La exposición a estas sustancias puede minimizarse:

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

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

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

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



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

No deje que se acumule grasa en el horno.

Seguridad en los utensilios de cocina

No coloque los alimentos directamente en la base del horno.

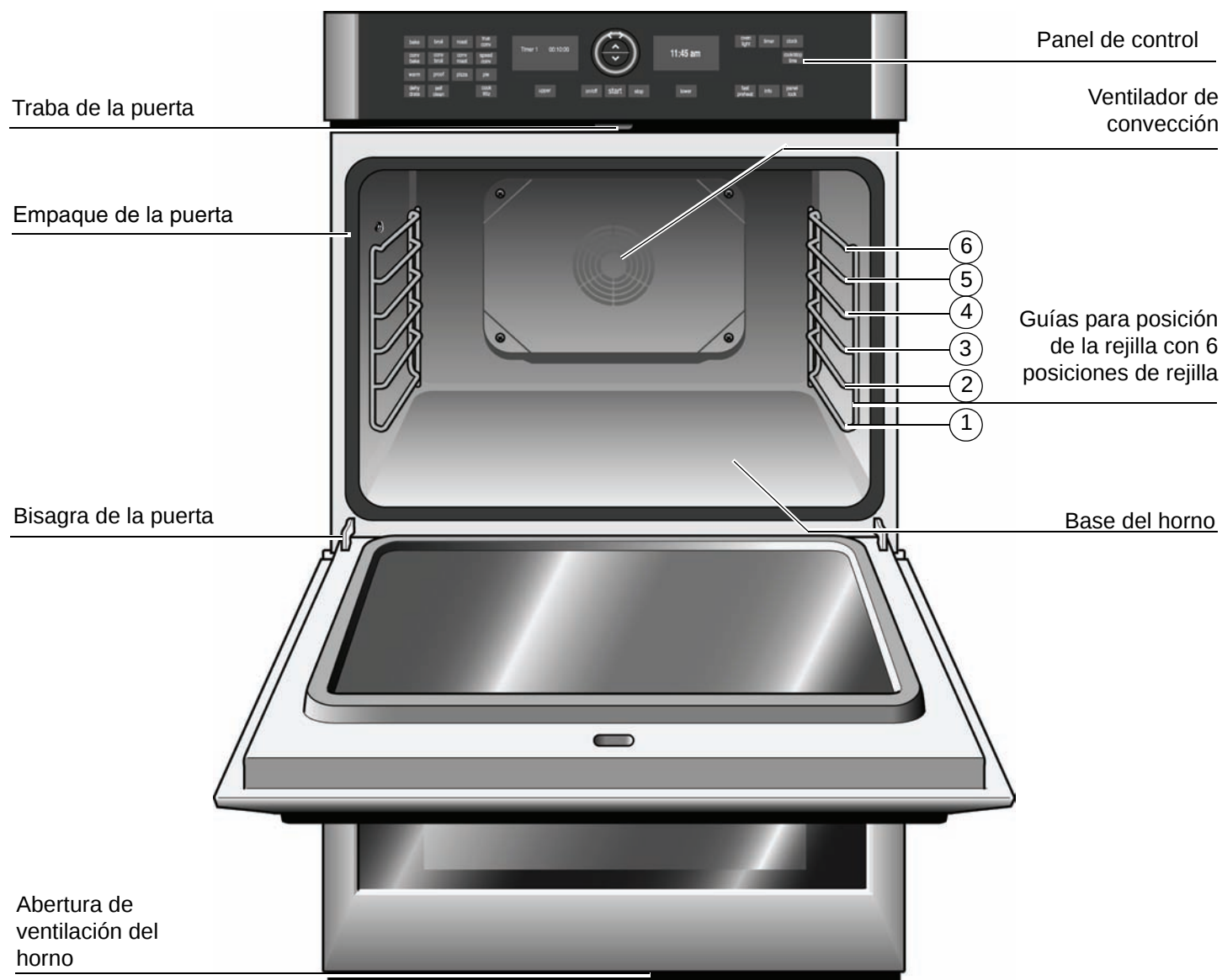
Siga las indicaciones del fabricante al utilizar bolsas para cocinar o asar.

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

Comienzo

Piezas y accesorios

Piezas*



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

Ventilador de refrigeración

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

Abertura de ventilación del horno

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

Ventilador de convección

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

Base del horno

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

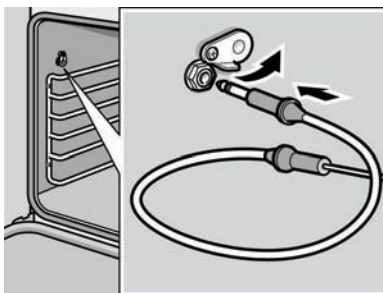
Nota: No coloque los alimentos directamente en la base del horno.



ADVERTENCIA:

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

Accesorios



Sonda

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



Rejilla plana

No la limpie en el horno autolimpiante.



Asadera y parrilla

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

Introducir la rejilla



PRECAUCIÓN:

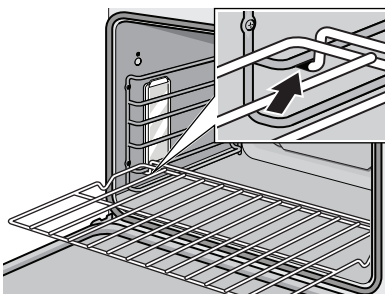
Para evitar quemaduras, debe colocar las rejillas del horno en las posiciones deseadas antes de encender el horno. Siempre use guantes para horno cuando el horno esté tibio. Si necesita mover la rejilla mientras el horno está caliente, no debe dejar que los guantes para horno entren en contacto con los elementos de calentamiento que estén calientes.

Para evitar posibles lesiones o daños al electrodoméstico, asegúrese de que la rejilla plana esté instalada exactamente según las instrucciones de instalación y no al revés ni boca abajo.

Rejilla plana

La rejilla está diseñada con un tope para que no se salga por completo del horno y no se incline.

Introducir la rejilla plana en el horno:



1. Tome la rejilla firmemente de ambos lados.
2. Introduzca la rejilla (vea la imagen).
3. Inclínela hacia arriba para que se detenga al insertarse en la guía de la rejilla.
4. Coloque la rejilla en posición horizontal y empuje el resto hacia adentro hasta el tope. La rejilla debe estar derecha y plana, no torcida.

Retire la rejilla plana del horno:

1. Tome la rejilla firmemente de ambos lados y jale hacia usted.
2. Al llegar al tope, inclínela hacia arriba y jale el resto hacia afuera.

Control*



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

Touchpads (botones digitales): sólo tiene que presionar ligeramente para usarlos. Los botones no funcionan si presiona varios botones juntos a la vez, como sucede al limpiarlos.	Slider (Deslizador): mueva el dedo suavemente por el deslizador para modificar los valores. Mueva el dedo hacia la derecha para aumentar los valores y hacia la izquierda para disminuirlos.
upper (superior): cambia al horno superior en modelos de hornos dobles. Presione antes de seleccionar o cambiar los valores en el horno superior.	timer (temporizador): presione este botón para programar el temporizador.
on/off (encendido/apagado): enciende y apaga el horno.	clock (reloj): presione este botón para programar el reloj.
start (inicio): confirma los valores y pone en funcionamiento el horno. Presione este botón para encender el horno después de haber presionado pausa.	cook/stop time (tiempo de cocción/hora de finalización): se utiliza para configurar un modo programado. Al término del tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.
pause/stop (pausa/parar): presione este botón una vez para hacer una pausa. Presione este botón dos veces para detener el horno y borrar el modo de horno programado.	fast preheat (precalentar rápido): activa o desactiva la función de precalentado rápido. Este botón funciona antes o después de haber iniciado el horno.
lower (inferior): cambia al horno inferior en modelos de hornos dobles. Presione este botón antes de seleccionar o cambiar las programaciones en el horno inferior.	info (información): presione este botón para ver la información sobre el modo de horno actual y la posición de la rejilla.
oven light (luz del horno): enciende y apaga la luz del horno. No se puede encender la luz durante el proceso de autolimpieza.	panel lock (bloqueo de panel): presione y mantenga presionado el bloqueo de panel durante cuatro segundos para activarlo o desactivarlo. Impide que el horno se encienda o que se modifiquen los valores accidentalmente.



Preheat Monitor (Monitor de precalentado)

Muestra el progreso del proceso de precalentado. Cuando todas las barras están encendidas, el proceso de precalentado ha finalizado. Algunos modos comienzan con todas las barras encendidas, como el modo Asar con calor directo.

Antes de usar el horno por primera vez

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

Operación

Acerca del electrodoméstico

Su nuevo horno combina funciones conocidas, resultados de cocción superior y una operación sencilla.

La función "cookWiz" permite seleccionar el tipo de alimento deseado usando el menú de la pantalla. El horno comienza a funcionar automáticamente, usando el modo de cocción y la temperatura correctos.

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

El diseño del horno ha sido optimizado para mejorar la distribución del calor en la cavidad del horno. El resultado es un dorado parejo, tiempos de cocción más cortos y menor consumo de energía. Estas ventajas se notan especialmente en los modos de cocción por "Convección". En los modos de Convección, un ventilador adicional distribuye el aire caliente en forma pareja por todo el horno.

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

Si tiene alguna pregunta, no dude en llamarnos. Nuestro número de teléfono se encuentra al comienzo de este manual. ¡Esperamos recibir sus comentarios y sugerencias!

Funciones básicas

Encender y apagar el horno

Para encender el horno:

Presione **on/off (encendido/apagado)**.

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

Para apagar el horno:

Presione **on/off (encendido/apagado)**.

El horno vuelve al modo En espera.

Hornos dobles: Para apagar solamente un horno, seleccione la cavidad del horno correspondiente con **upper (superior)** o **lower (inferior)**. Luego, presione dos veces **pause/stop (pausa/parar)**.

Programar el reloj

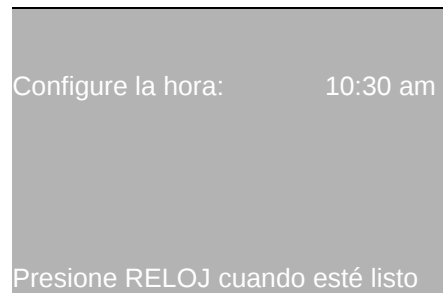
Este horno nuevo incluye funciones de tiempo para las cuales se debe programar la hora actual. Por lo tanto, es importante programar el reloj en primer lugar.

Para acceder al menú de programación del reloj, no puede haber un tiempo de cocción programado.

Después de un corte de electricidad, el menú para programar el reloj aparece automáticamente. En este caso, vaya directamente al paso 2.

Para programar el reloj:

1. Presione **clock (reloj)**.
2. Configure la hora actual usando el deslizador.
En la pantalla, aparece la hora programada; por ejemplo, 10:30 am:



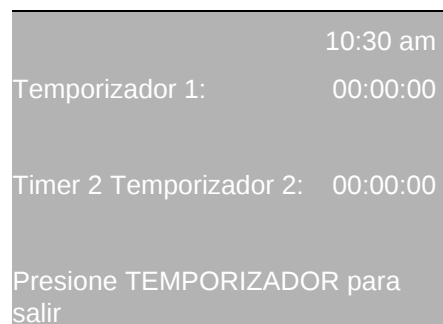
1. Presione **clock (reloj)** o espere 3 segundos.
El reloj está programado y en funcionamiento.

Temporizador

En este horno, se pueden programar dos temporizadores. Para los modelos de hornos dobles, el Temporizador 1 se encuentra en la pantalla izquierda, y el Temporizador 2, en la pantalla derecha.

Para programar Timer (Temporizador):

1. Presione **timer (temporizador)**.
El Temporizador 1 aparece en negritas y se puede programar (ejemplo de horno simple)



2. Use el deslizador para programar la cantidad de tiempo deseada.
El tiempo programado aparece en la pantalla.
3. Opcional: use la flecha **V** para seleccionar Temporizador 2 y programar la cantidad de tiempo deseada con el deslizador.
4. Presione **timer (temporizador)**.
El temporizador comienza a funcionar.
El temporizador también comienza a funcionar después de que pasan cinco segundos sin presionar un botón.

Cuando finaliza el temporizador, se escucha un bip. Presione el temporizador. Se cancelan el temporizador y el bip.

Para modificar un temporizador en marcha:

1. Presione **timer (temporizador)**.
2. Programe un nuevo tiempo.
3. Presione **timer (temporizador)**.

El temporizador comienza a funcionar.

El temporizador también comienza a funcionar después de que pasan cinco segundos sin presionar un botón.

Para cancelar un temporizador, prográmelo en cero.

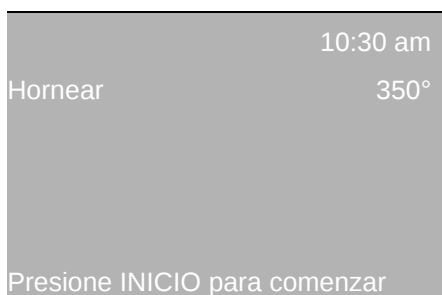
- Nota:**
- El tiempo máximo que se puede programar el temporizador es de 24 horas.
 - El temporizador no se modifica al modificar otros valores.

Programar el modo de cocción y la temperatura

Para programar el modo de cocción y la temperatura:

1. Presione **on/off (encendido/apagado)** para encender el horno.
2. Hornos dobles: seleccione el horno deseado presionando **upper (superior)** o **lower (inferior)**.
3. Presione el modo de cocción deseado.

El modo de cocción con la temperatura predeterminada aparece en la pantalla:



4. Use el deslizador para programar la temperatura.
5. Presione **start (inicio)**.

Presione **pause/stop (pausa/parar)** una vez para detener el horno. Presione **pause/stop (pausa/parar)** dos veces para detener el horno y borrar el modo de cocción programado.

Presione **info (información)** para ver la información sobre el modo de cocción programado y la posición de la rejilla.

Limitación del tiempo de calentamiento

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

El tiempo máximo permitido para el modo Deshidratar es de 48 horas. El tiempo máximo para el modo Sabatino es de 74 horas. Para todos los demás modos de cocción, el tiempo máximo permitido depende de la temperatura:

Temperatura en °F	Temperatura en °C	Tiempo máx. permitido sin actividad
100 - 200	30 - 120	24 horas
201 - 550	121 - 300	12 horas

Se detiene el calentamiento hasta que se modifica un valor.

Bloqueo de panel

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

Para activar y desactivar panel lock (bloqueo de panel):

Para activar bloqueo de panel, presione y mantenga presionado **panel lock (bloqueo de panel)** durante cuatro segundos. **"Panel locked" (Panel bloqueado)** aparece en la pantalla y se va después de 5 segundos.

Para desactivar Bloqueo de panel, presione y mantenga presionado **panel lock (bloqueo de panel)** durante cuatro segundos. **"Panel unlocked" (Panel desatracado)** aparece en la pantalla y entonces el mensaje de la pantalla desaparece.

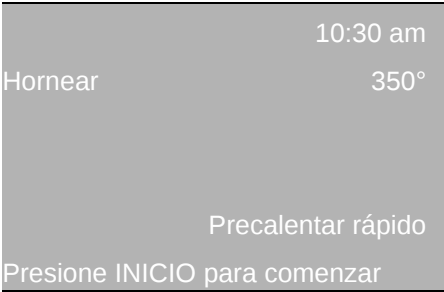
Si bloqueo de panel está activo, es posible apagar el bip presionando cualquier botón.

Precalentar rápido

La función Precalentar rápido calienta el horno más rápido que la función de precalentado estándar. Está disponible para los modos Hornear, Asar, Convección real, Hornear por convección, Asar por convección, Pizza y Pay.

Para programar la función Fast Preheat (Precalentar rápido):

- 1. Programe el modo de cocción y la temperatura.
- 2. Presione **Fast Preheat (Precalentar rápido)**.
"Fast Preheat" (Precalentar rápido) aparece en la pantalla:



- 3. Presione **start (inicio)**.

El horno se va calentando hasta que alcanza la temperatura programada. Luego Precalentar rápido finaliza y "Precalentar rápido" desaparece de la pantalla.

- Nota:**
- La temperatura debe programarse al menos en 200 °F (100 °C) para usar la función Precalentar rápido.
 - La función Precalentar rápido permanece encendida incluso si el modo de cocción se modifica después de haber iniciado la función Precalentar rápido. Si la función Precalentar rápido no está disponible para el modo nuevo, se activa el proceso de precalentado estándar.

Funciones especiales

Las funciones especiales le darán mayor comodidad al cocinar.

Obtendrá más información sobre estas funciones especiales en las siguientes secciones:

- Tiempo de cocción
- Hora de finalización
- Sonda
- cookWiz
- Modo Sabatino

Tiempo de cocción

Use la función Tiempo de cocción para hacer funcionar el modo de cocción durante un período programado. El horno comienza a funcionar de inmediato y luego, se apaga automáticamente al final del tiempo programado.



PRECAUCIÓN:

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

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

1. Programe el modo de cocción y la temperatura.
2. Presione **cook/stop time (tiempo de cocción/hora de finalización)**.
El modo de cocción programado, la hora de finalización y el tiempo de cocción aparecen en la pantalla:

	10:30 am
Hornear	350°
Tiempo de cocción	01:00
Hora de finalización	11:30
Presione INICIO para comenzar	

3. Use el deslizador para programar el tiempo de cocción.
4. Presione **start (inicio)**.

El horno comienza a funcionar. Al término del tiempo programado, el horno se apaga y se escucha un bip. Abra la puerta del horno o presione cualquier botón para cancelar el bip.

- Nota:**
- La función Tiempo de cocción no se puede usar si se está utilizando una sonda.
 - El valor máximo de la función Tiempo de cocción permitido en el modo de presentación de 12 horas es 11:59 horas, o 23:59 horas en el modo de presentación de 24 horas. Para cambiar el modo de presentación, consulte la sección "*Valores del usuario*".

Hora de finalización

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

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

Si ya está en el menú "tiempo de cocción/hora de finalización", comience con el paso 2.

Para programar Stop Time (Hora de finalización):

1. Programe el tiempo de cocción.
2. Utilice la flecha **V** para seleccionar la hora de finalización.

	10:30 am
Hornear	350°
Tiempo de cocción	00:30
Hora de finalización	11:30
Presione INICIO para comenzar	

3. Use el deslizador para programar la hora de finalización.
4. Presione **start (inicio)**.

El horno entra en modo con retraso. El horno se enciende cuando llega la hora de inicio (en este ejemplo, 11:00 am).

Al término del tiempo programado, el horno se apaga y se escucha un bip. Abra la puerta del horno o presione cualquier botón para cancelar el bip.

Nota: Hora de finalización no está disponible si se está utilizando una sonda.

cookWiz incluye funciones con valores preprogramados. La temperatura y el tiempo de cocción se activan automáticamente en función de los elementos que eligió en los menús. No obstante, es posible modificar la temperatura y el tiempo de cocción en forma manual.

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

Se pueden seleccionar los siguientes alimentos:

Categoría	Programa	Posición de rejilla	Peso (lb)
Galletas*	Una rejilla	3	sin peso
	Dos rejillas	1+4	sin peso
	Tres rejillas	1+3+5	sin peso
Pasteles*	Pastel rectangular	3	sin peso
	Mantecadas	3	sin peso
	Pastel redondo	3	sin peso
Panes*	Bizcochos	3	sin peso
	Panecillos	3	sin peso
	Panes rápidos	2	sin peso
	Panes con levadura	2	sin peso
Barras de galletas*	Brownies	3	sin peso
	Barras de limón	3	sin peso
Pizza*	Con levadura	3	sin peso
	Congelada delgada	3	sin peso
Pay*	Congelado	3	sin peso
	Fresco	2	sin peso
Pollo	Entero	2	3.5-8.0
	Pechuga, con hueso	3	sin peso
Pavo	Entero sin relleno	1	10-25
	Pechuga	2	4-8
Carnes	Ojo de bife Vuelt/ vuelt	2	3.0-5.5
	Ojo de bife Término medio	2	3.0-5.5
	Filete de cerdo	2	1.5-6.0
	Jamón en espiral	2	6-10
Pescado	Bistecs de 1"	3	0.5-3
	Enteros	2	1-4
* inserte el alimento al finalizar el precalentamiento			

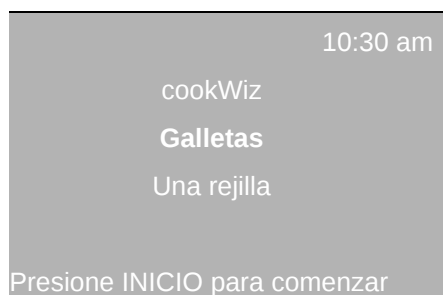
Categoría	Programa	Posición de rejilla	Peso (lb)
Guisado*	Lasagna	3	sin peso
	Macarrones con queso	3	sin peso
	Guisado de ejotes	3	sin peso
	Papas a la crema	2	sin peso
* inserte el alimento al finalizar el precalentamiento			

- Nota:**
- Es necesario precalentar los alimentos horneados, los pays, la pizza y el guisado.
 - Al usar un programa automático, no es necesario precalentar el horno para asar carnes o aves.
 - Si el alimento no ha alcanzado el nivel de cocción deseado, continúe utilizando un modo de calentamiento normal (consulte los cuadros de cocción).
 - Se pueden modificar la temperatura del horno y el tiempo para algunos programas.
 - Envuelva el jamón cortado en espiral con papel de aluminio antes de asarlo.
 - Es posible que necesite cubrir el pavo después de haberlo asado durante aproximadamente 2 horas para evitar que se dore demasiado.
 - Después de asar la carne de res y de cerdo, deje la carne cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos para que alcance la temperatura interna final.
 - La altura del ojo de bife debe ser de 2 ½" a 3".
 - Al término del programa automático, mida la temperatura interna de la carne con un termómetro para carne, para garantizar la seguridad de los alimentos.

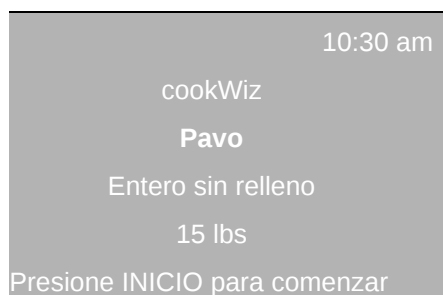
Para programar el cookWiz:

1. Presione **cookWiz**.

El menú "**cookWiz**" aparece en la pantalla con la última categoría seleccionada; por ejemplo, Galletas:

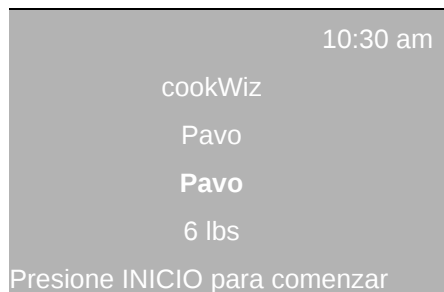


2. Use el deslizador para seleccionar la categoría; por ejemplo, Pavo:

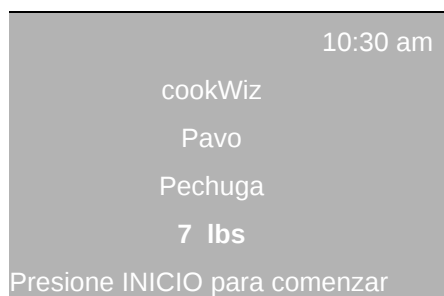


3. Presione la flecha **V**.
4. Use el deslizador para seleccionar el programa deseado; por ejemplo, Pechuga.

En la pantalla, aparece el peso sugerido (si corresponde):



5. Presione la flecha **V** para seleccionar el peso.
6. Use el deslizador para programar el peso; por ejemplo, 7 lb:



7. Presione **start (inicio)**.

En la pantalla, aparece el tiempo de cocción programado restante. Aparece la hora en que finalizará la cocción del alimento. Al término del tiempo programado, el horno se apaga y se escucha un bip. Abra la puerta del horno o presione cualquier botón digital para cancelar el bip.

Nota: Si el alimento no ha alcanzado el nivel de cocción deseado, continúe utilizando un modo de calentamiento normal. Consulte los cuadros de cocción.

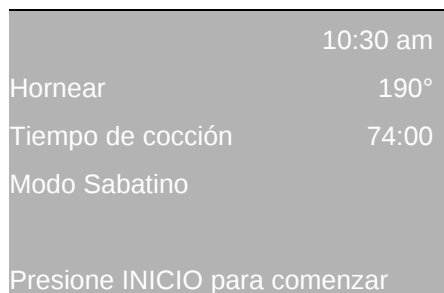
Modo Sabatino

El modo Sabatino permite a personas de determinadas creencias utilizar su horno durante el Sabbath. El modo Sabatino debe activarse desde Valores del usuario (valor predeterminado: Sí).

Para programar Sabbath Mode (Modo Sabatino):

1. Presione y mantenga presionado el botón **bake (hornear)** durante cinco segundos.

Se muestra el tiempo (74 horas) y la temperatura predeterminados:



2. Use el deslizador para programar el tiempo de cocción deseado.
3. Presione **start (inicio)**.
El horno comienza a funcionar.

- Nota:**
- Mientras usa el modo Sabatino, sólo está activo el botón encendido/apagado.
 - Se puede programar un período de entre 6 y 74 horas.
 - La temperatura en el modo Sabatino es de 190 °F (85 °C).

Sonda

La sonda mide la temperatura interna de los alimentos. Se puede utilizar en los modos de cocción Hornear, Asar y todos los modos por convección, salvo Asar con calor directo por convección.

Introducir la sonda:

Introduzca la punta de la sonda en el lugar de la carne donde penetre la menor cantidad de calor. La mejor ubicación es la parte central y más gruesa de la carne. Asegúrese de que la sonda no esté tocando la grasa ni los huesos, ni partes del horno o del molde.

Para programar la sonda:

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

- Nota:** Para prevenir quemaduras, no intente introducir la sonda en un horno caliente.

3. Programe el modo de cocción y la temperatura.

"Probe" (Sonda) aparece en la pantalla con la temperatura predeterminada de 160 °F (70 °C):

	10:30 am
Hornear	400°
Sonda	160°
Presione INICIO para comenzar	

4. Presione la flecha **V** para seleccionar **"Probe" (Sonda)**.
5. Use el deslizador para programar la temperatura de la sonda. Consulte las temperaturas internas adecuadas en los cuadros de cocción.
6. Presione **start (inicio)**.

El horno comienza a funcionar. El horno se apaga y se escucha un bip, una vez que ha alcanzado la temperatura de la sonda. Abra la puerta del horno o presione cualquier botón para cancelar el bip. **"Probe" (Sonda)** desaparece de la pantalla cuando se ha retirado la sonda.

- Nota:**
- El rango para la temperatura de la sonda es de entre 135 °F y 200 °F (60 °C y 100 °C).
 - En los modelos de hornos dobles, la sonda sólo está disponible para el horno superior.
 - No guarde la sonda en el horno.

- La sonda no está disponible en el modo cookWiz o cuando se ha programado un Tiempo de cocción.
- Siempre use el mango de la sonda para introducirla y retirarla.
- Siempre use un agarrador para retirar la sonda porque esta se calienta.

Valores del usuario

Los Valores del usuario se usan para personalizar los valores.

El horno debe estar apagado, y el temporizador no debe estar en marcha para poder acceder al menú de valores del usuario. Siempre realice el siguiente paso para cambiar los valores del usuario:

1. Presione **info (información)** para acceder al menú de valores del usuario.
2. Use las flechas ▲▼ para seleccionar el elemento del menú deseado.
3. Use el deslizador para programar el valor deseado.

El valor es aceptado tan pronto como se selecciona un elemento del menú diferente usando las flechas, o el valor es confirmado presionando **info**.

Presione **info** para abandonar el menú.

Se pueden programar los siguientes elementos:

Elemento del menú	Descripción
Idioma	Programación del idioma: English, Français, Español, Deutsch Valor predeterminado: "English".
Programar en PREDETERMINADO	Reprograma todos los valores según los valores de fábrica.
Reloj	Modo de pantalla de 12 ó 24 horas Valor predeterminado: "12 horas".
Programar tiempo	Programa el tiempo.
Duración de bip	Programación de la duración de bip para el proceso de cocción terminado, el temporizador y errores: Corto (10 s), Mediano (2 min), Largo (5 min). Valor predeterminado: "Mediano".
Tonos de los botones	Enciende (Sí) o apaga (No) el sonido de los botones digitales. Valor predeterminado: "Sí".
Unidad de temperatura	Modo de temperatura: Fahrenheit o Celsius Valor predeterminado: "Fahrenheit".
Unidad de peso	Modo de peso: lb o kg Valor predeterminado: "lb"
Compensación de temperatura	Establece el valor de compensación. Cuando se selecciona un valor de compensación, la temperatura real del horno aumenta o disminuye en este valor. El valor máximo es 35 °F (19 °C) en cualquier dirección. Esta función es útil si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. Valor predeterminado: "0".

Elemento del menú	Descripción
Modo Sabatino	Enciende (Sí) o apaga (No) la función del "Modo Sabatino". Valor predeterminado: "Sí".
Conversión de convección automática	Esta función convierte automáticamente las temperaturas de los paquetes o las recetas para usar con los modos Hornear por convección y Convección real. Valor predeterminado: "No".

Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico

Consejos generales

Ubicación de moldes

Los resultados del horneado son mejores si los moldes se colocan en el centro del horno. Si hornea más de un molde por rejilla, deje como mínimo de 1" a 1 ½" de espacio libre alrededor del molde. Al hornear cuatro capas de pasteles al mismo tiempo, distribuya los moldes alternadamente en dos rejillas, de manera que no queden directamente uno arriba del otro.

Papel de aluminio

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

Precalentar el horno

- Coloque las rejillas del horno en la posición deseada antes de calentar el horno.
- Precaliente el horno al usar los modos Hornear, Hornear por convección, Convección real, Pizza, Pay, Asar con calor directo, Asar con calor directo por convección y Calentar.
- Precalentar no se usa para los modos Convección rápida, Asar, Asar por convección, Elevar ni Deshidratar.
- Precaliente el horno mientras prepara los ingredientes de la receta o los alimentos.
- Programar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentamiento.
- Una vez que el horno está precalentado, coloque los alimentos lo más rápido posible para minimizar la pérdida de calor y la reducción de temperatura del horno.
- Use la función Precalentar rápido para acelerar el precalentamiento.

Para obtener mejores resultados

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

Moldes y fuentes para hornear

- Las fuentes para hornear de vidrio absorben el calor. Algunos fabricantes recomiendan reducir la temperatura en 25 °F al usar este tipo de plato. Siga las recomendaciones de los fabricantes.
- Use moldes que logren el dorado deseado. Para obtener masas tiernas, claras y doradas, use utensilios para hornear livianos anodizados o de metal brillante.
- Los moldes oscuros, ásperos u opacos (antiadherentes o anodizados) absorben el calor y hacen que la masa quede más dorada y crujiente. Algunos fabricantes recomiendan reducir la temperatura 25 °F al usar este tipo de molde. Siga las recomendaciones de los fabricantes.

- Las placas para galletas o los utensilios para hornear con aislante pueden aumentar el tiempo de cocción.
- No se deben colocar asaderas ni otros objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No se debe dejar la asadera vacía en el horno durante la cocción, dado que podría modificar el rendimiento de la cocción. Guarde la asadera fuera del horno.

Hornear a altas altitudes

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

Condensación

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

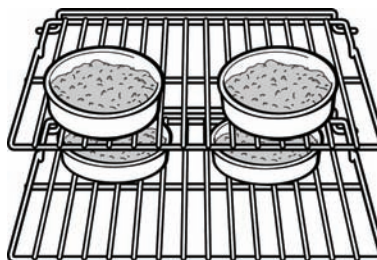
Hornear

Bake (Hornear) significa cocinar con aire seco y caliente. Tanto el elemento superior como el inferior funcionan en ciclos para mantener la temperatura del horno.

El modo Bake (Hornear) puede utilizarse para preparar una variedad de alimentos, desde pastelería hasta estofados. Consulte la temperatura del horno y el tiempo de horneado en las indicaciones de la receta o del paquete.

- Consejos:**
- Precaliente el horno si la receta lo recomienda.
 - El tiempo de horneado dependerá del tamaño, la forma y el acabado de los utensilios para hornear. En los moldes de metal oscuro o con recubrimientos antiadherentes, los alimentos se cocinan más rápido y se doran más. Los utensilios para hornear con aislante alargan el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
 - Para obtener los mejores resultados, hornee los alimentos en una rejilla individual con un espacio de 1" a 1½", como mínimo, entre los moldes o las fuentes y las paredes del horno.
 - Elimine la pérdida de temperatura del horno controlando periódicamente el grado de cocción de los alimentos a través de la ventana, en lugar de abrir la puerta.
 - Si necesita usar varias rejillas, use 2 rejillas como máximo. Para pasteles, use las posiciones de rejilla 3 y 5. Para galletas, use las posiciones de rejilla 1 y 4. Distribuya los moldes alternadamente, de manera que no queden directamente

una arriba de la otra, (consulte el gráfico que figura a continuación). También se puede usar un modo por convección.



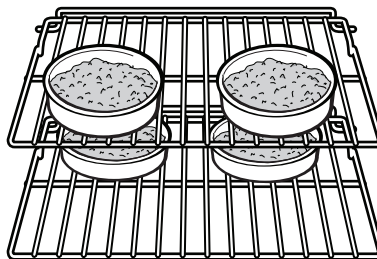
Hornear por convección

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

El modo Hornear por convección es ideal para pasteles, barras de galletas y panes para aprovechar el calor del fondo y obtener una mejor masa en los alimentos horneados. Los beneficios del modo Hornear por convección incluyen:

- Pequeña disminución del tiempo de cocción.
- Mayor volumen (los productos con levadura se levantan más rápido).

- Consejos:**
- Coloque los alimentos en bandejas que no sean profundas, sin tapa, como placas para galletas sin laterales.
 - Reduzca la temperatura de la receta en 25 °F si no se activa Conversión de convección.
 - Si se necesitan varias rejillas, consulte el cuadro de Convección real.
 - Si hornea más de un molde por rejilla, deje como mínimo de 1" a 1 ½" de espacio libre alrededor del molde.
 - Para pasteles, use las posiciones de rejilla 2 y 5. Distribuya los moldes alternadamente, de manera que no queden directamente uno arriba del otro (consulte el gráfico que figura a continuación).



Conversión de convección automática

Los modos Hornear por convección y Convección real requieren una reducción de temperatura de 25 °F. La conversión de convección automática reduce la temperatura que ingresa automáticamente. Simplemente, ingrese la temperatura del paquete o la receta al configurar el modo. El control calcula la temperatura correcta y la muestra en la pantalla.

La función Conversión de convección automática puede apagarse para permitir realizar ajustes manuales de temperatura. Consulte "Conversión de convección automática" en la sección "Programación" para obtener detalles.

Cuadro para el modo Hornear por convección

Alimento	Posición de rejilla	Temperatura*	Tiempo
Pasteles			
Pastel Bundt	2	325	45–65
Pastel de ángel	1	325	40–50
Capas (8" ó 9")	3	325	25–35
Rectangular (9x13)	3	325	30–37
Barras de galletas			
De limón	3	325	30–40
Brownie	3	325	30–45
Panes			
Pan con levadura, hogaza, 9x5	2	400	23–33
Pan rápido, hogaza, 8x4	2	350	48–62

*Estas temperaturas se han reducido en 25 °F. Use estas temperaturas si la función Conversión de convección automática está apagada.

Convección real

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

El modo Convección real es ideal para cocinar porciones individuales de alimentos, como galletas y bizcochos. También sirve para cocinar con varias rejillas (2 ó 3) al mismo tiempo. Se pueden hornear galletas en 6 rejillas en forma simultánea. En este caso, el tiempo de horneado aumenta ligeramente. Los beneficios del modo Convección real incluyen:

- Dorado parejo.
- Ahorro de tiempo al poder usar varias rejillas a la vez.

Consejos

- Reduzca la temperatura de la receta en 25 °F si no se activa Conversión de convección automática. Consulte el cuadro para el modo Convección real.
- Coloque los alimentos en bandejas bajas, sin tapa, como placas para galletas, sin laterales.
- Si hornea más de un molde por rejilla, deje como mínimo de 1" a 1 ½" de espacio libre alrededor del molde.

Conversión de convección automática

Los modos Convección real y Hornear por convección requieren una reducción de temperatura de 25 °F. La Conversión de convección automática reduce la temperatura que ingresa automáticamente. Simplemente, ingrese la temperatura del paquete o de la receta al configurar el modo. El control calcula la temperatura correcta y la muestra en la pantalla.

La función Conversión de convección automática puede apagarse para permitir realizar ajustes manuales de temperatura. Consulte "Conversión de convección automática" en la sección "Programación" para obtener detalles.

Cuadro para el modo Convección real

Alimento	Posición de rejilla			Temp.*	Tiempo
	1 rejilla	2 rejillas	3 rejillas		
Pasteles					
Mantecadas	4	2+5	1+3+5	325	17–27
Galletas					
Azúcar	3	2+5	1+3+5	350	6–10
Pepa de chocolate	3	2+5	1+3+5	325	8–17
Panes					
Roles pequeños	3	1+4	1+3+5	350	10–20
Bizcochos	2	2+5	1+3+5	325	10–20
Muffins	3	2+5	1+3+5	400	14–25
Bombas de crema					
Frescas	3	2+5	1+3+5	400	23–33
*Estas temperaturas se han reducido en 25 °F. Use estas temperaturas si la función Conversión de convección automática está apagada.					

Pay

En el modo **Pie (Pay)** el calor del elemento superior e inferior circula en todo el horno mediante el ventilador de convección.

Use Pie (Pay) para cocinar pays frescos o congelados.

- Consejos:**
- Los tiempos de horneado pueden disminuir levemente al utilizar este modo. Controle los pays antes.
 - Para prevenir que se dore demasiado, es posible que se deba cubrir el borde del pay con papel de aluminio o un aro para pay.
 - Use harina multiuso blanqueada o harina para pastelitos para la corteza. La harina para pasteles o pan puede producir cortezas débiles o firmes.
 - Para obtener una corteza suave, reemplace una parte del líquido por una parte pequeña de vinagre.
 - Para obtener una corteza hojaldrada, asegúrese de que los ingredientes estén fríos durante la preparación.
 - Para evitar que la masa se encoja durante la cocción, coloque la corteza en un molde para pay, envuélvalo con plástico y déjelo reposar en el refrigerador durante 30 minutos antes de agregar el relleno.

Nota: La masa puede guardarse de este modo hasta dos días.

- El ventilador de convección se enciende y apaga cíclicamente en el modo Pie (Pay).

Cuadro para Pie (Pay)

Alimento	Rejilla	Temperatura	Tiempo
Pay de frutas con 2 cortezas recién preparado congelado	2 3	375 375	45–60 75–85
Pay de natilla recién preparado	2	425 350	12–15 35–48
Base para pay recién preparado	2	475	8–12
Pay con cobertura de merengue recién preparado	2	350	12–18
Pay de nueces recién preparado	2	350	45–60

Pizza

En el modo **Pizza** el calor de los elementos superior e inferior circula en todo el horno mediante el ventilador de convección.

Use el modo Pizza para pizza fresca o congelada.

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

Asar

El modo **Roast (Asar)** usa los elementos superior e inferior para mantener la temperatura del horno. En este modo, el elemento superior genera calor más intenso que el elemento inferior. Esto logra un dorado mayor del exterior, mientras que el interior queda bien húmedo.

El modo Roast (Asar) es ideal para cortes de carne o de ave grandes.

- Consejos:**
- Use una asadera alta o cubra la fuente con una tapa o papel de aluminio.
 - Agregue líquidos, como agua, jugo, vino, caldo o aderezo líquido, para saborizar y humedecer.
 - En este modo, se pueden usar bolsas para asar.
 - Al asar un pollo o un pavo entero, coloque las alas hacia atrás y ate las patas holgadamente con hilo de cocina.

Asar por convección

El modo **Convection Roast (Asar por convección)** utiliza el calor de los elementos superiores e inferiores, así como también el calor que hace circular el ventilador de convección.

El modo Convection Roast (Asar por convección) es ideal para preparar cortes de carne y de ave suaves.

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

- La cocción es un 25% más rápida que en los modos que no son por convección.
- Se obtiene un buen dorado.

- Consejos:**
- Use la misma temperatura que indica la receta.
 - Controle el grado de cocción poco después de haber comenzado a cocinar, dado que el tiempo de asado puede disminuir. Consulte los ejemplos en el cuadro para el modo Convection Roast (Asar por convección).
 - No cubra la carne ni use bolsas para cocinar.
 - Use la asadera y la parrilla provistas con el horno para asar alimentos. También puede usarse una bandeja que no sea profunda, sin cubrirla.
 - Use un termómetro para carne para medir la temperatura interna de la carne.
 - Si la carne está dorada como usted quiere, pero aún no está cocida, puede colocar una pequeña tira de papel de aluminio sobre la carne para que no se dore excesivamente.
 - Deje la carne cubierta con papel de aluminio entre 10 y 15 minutos después de retirarla del horno.
 - Consulte las posiciones de rejilla recomendadas en el cuadro.

Cuadro para el modo
Convection Roast (Asar
por convección)

Alimento	Pos. de rejilla	Peso (lb)	Temp. del horno	Tiempo (min/lb)*	Temp. interna
Carne de res					
Ojo de bife asado (deshuesado)					
Vuelt/vuelt	2	3.0–5.5	325	27–31	145
Término medio	2	3.0–5.5	325	30–38	160
Cuadril, ojo, punta de solomillo, solomillo (deshuesado)					
Vuelt/vuelt	2	3.0–6.0	325	18–33	145
Término medio	2	3.0–6.0	325	30–35	160
Lomo asado (vuelt/vuelt)	2	2.0–3.0	425	15–24	145
Cerdo					
Filete asado (deshuesado o con hueso)	2	1.5–2.9	350	19–36	160
Filete asado (deshuesado o con hueso)	2	3.0–6.0	350	14–23	160
Lomo	2	2.0–3.0	425	18–28	160
Carne de ave					
Pollo, entero	2	3.5–8.0	375	13–20	180
Pavo, sin relleno**	1	12.0–15.0	325	10–14	180
Pavo, sin relleno**	1	16.0–20.0	325	9–13	180
Pavo, sin relleno**	1	21.0–25.0	325	6–12	180
Pechuga de pavo	2	4.0–8.0	325	19–23	170
Gallina de Cornualles	2	1.0–1.5	350	45–75 (tiempo total)	180
Cordero					
Pata, con hueso					
Término medio	2	4.0–6.0	325	30–35	160

*El tiempo de asado es aproximado y puede variar según la forma de la carne.

**El pavo relleno requiere tiempo de asado adicional. La temperatura mínima segura para aves rellenas es 165 °F.

Asar con calor directo

El modo **Broil (Asar con calor directo)** usa el calor intenso irradiado del elemento superior.

El modo Broil (Asar con calor directo) es ideal para cocinar cortes de carne, ave y pescado suaves y delgados (1" o menos). También puede usarse para dorar panes y estofados. Siempre use esta función con la puerta cerrada. Los beneficios de asar con calor directo incluyen:

- Cocción rápida y eficiente.
- Cocine sin agregar grasas ni líquidos.

- Consejos:**
- Precaliente el horno entre 3 y 4 minutos. No precaliente durante más de 5 minutos.
 - Los bistecs y las chuletas deben tener al menos $\frac{3}{4}$ " de grosor.
 - Pincele el pescado y la carne de ave con mantequilla o aceite para que no se peguen.
 - Use la asadera y la parrilla incluidas con el horno.
 - No cubra la parrilla para asar con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y aceites de la superficie de cocción a fin de evitar el humo y las salpicaduras.
 - Dé vuelta las carnes una vez durante el tiempo de cocción recomendado (consulte los ejemplos en el Cuadro para el modo Broil (Asar con calor directo)).
 - Al dorar la parte superior de los estofados, use solamente fuentes de metal o de cerámica de vidrio, como Corningware®.
 - Nunca use vidrio a prueba de calor (Pyrex®); no tolera las altas temperaturas.

Asar con calor directo por convección

El modo **Convection Broil (Asar con calor directo por convección)** es similar al modo Broil (Asar con calor directo). Combina el calor intenso del elemento superior con el calor que hace circular el ventilador de convección.

El modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección) es ideal para cocinar cortes de carne, ave y pescado gruesos y suaves. No se recomienda usar el modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección) para dorar panes, estofados ni otros alimentos. Siempre use este modo con la puerta cerrada.

Además de los beneficios de asar los alimentos con calor directo del modo estándar, asar con calor directo por convección es más rápido.

- Consejos:**
- Precaliente el horno entre 3 y 4 minutos. No precaliente durante más de 5 minutos.
 - Los bistecs y las chuletas deben tener al menos $1\frac{1}{2}$ " de grosor.
 - Use la asadera y la parrilla incluidas con el horno.
 - No cubra la parrilla para asar con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y aceites de la superficie de cocción a fin de evitar el humo y las salpicaduras.

- Dé vuelta las carnes una vez durante el tiempo de cocción recomendado (consulte los ejemplos en el Cuadro para el modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección)).
- Nunca use vidrio a prueba de calor (Pyrex®); no tolera las altas temperaturas.

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

Alimento	Pos. de rejilla	Valor del modo Broil (Asar con calor directo)	Temp. interna	Tiempo del lado 1*	Tiempo del lado 2*
Carne de res					
Bistec, de 1½" o más					
A punto	3	550	145	10–12	8–10
Término medio	3	550	160	13–15	11–13
Bien cocido	3	550	170	15–17	13–15
Hamburguesa, de 1" o más					
Término medio	4	550	160	11–14	8–11
Carne de ave					
Pechuga de pollo, con hueso	3	450	170	18–22	17–20
Cerdo					
Chuletas, de 1¼" o más	4	550	160	9–11	8–10
Salchicha, fresca	4	550	180	5–7	3–5

*El tiempo de Convection Broil (Asar con calor directo por convección) es aproximado y puede variar levemente. Los tiempos se basan en cocción con un elemento precalentado para asar con calor directo.

Convección rápida

El modo **Speed Convection (Convección rápida)** utiliza todos los elementos de calentamiento, además del ventilador de convección para distribuir el calor en toda la cavidad del horno en forma pareja. La principal diferencia entre el modo Convección rápida y los demás modos de convección es que no requiere precalentamiento.

El modo Convección rápida es ideal para alimentos de preparación rápida congelados, como bastoncitos de pescado y nuggets de pollo. Los beneficios del modo Convección rápida incluyen:

- Disminución del tiempo de cocción, dado que **no es necesario precalentar el horno**.
- Alimentos congelados crujientes y dorados en forma pareja.

- Consejos:**
- Comience a cocinar todos los productos de preparación rápida congelados en el horno frío, sin precalentar. Los alimentos estarán listos en el tiempo de cocción indicado en el envase.
 - Siga las instrucciones del envase respecto del tiempo y la temperatura.

- No es necesario dar vuelta los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción recomendado.
- Los alimentos congelados que se venden en recipientes de plástico para microondas no deben usarse en este modo.
- Cocine los alimentos en la posición de rejilla 3, a menos que el fabricante del producto indique lo contrario.
- Distribuya los alimentos en el molde en forma pareja.
- En los hornos dobles, solamente una cavidad está disponible al usar el modo Convección rápida.

Cuadro para el modo Convección rápida

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

Elevar

En el modo **Proof (Elevar)**, el horno usa los elementos superior e inferior para mantener una temperatura baja y así elevar el pan u otras masas con levadura.

- Elevar significa que la masa con levadura aumenta de volumen.
- El rango de temperaturas del modo Proof (Elevar) es de 85 °F a 110 °F.
- La temperatura predeterminada en el modo Proof (Elevar) es 100 °F.
- Cubra el bol o molde holgadamente y use cualquier rejilla en la que quepa un recipiente de ese tamaño.
- Mantenga cerrada la puerta y use la luz del horno para controlar cómo va aumentado de volumen la masa.

Calentar

En el modo **Warm (Calentar)**, los elementos superior e inferior mantienen una temperatura baja en la cavidad del horno para mantener los alimentos a la temperatura ideal para servirlos.

- Use el modo Warm (Calentar) para mantener los alimentos cocinados calientes hasta el momento de servirlos.
- Las temperaturas del modo Warm (Calentar) son de 140 °F a 220 °F.
- La temperatura predeterminada en el modo Warm (Calentar) es 170 °F.
- Los alimentos que deben mantenerse húmedos deben cubrirse con una tapa o papel de aluminio.



PRECAUCIÓN:

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

- No use el modo Warm (Calentar) para calentar alimentos fríos.
- Asegúrese de mantener la temperatura adecuada de los alimentos. El Departamento de Agricultura de los EE. UU. (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda mantener los alimentos calientes a una temperatura de 140 °F o más.
- NO caliente alimentos durante más de una hora.

Deshidratar

El modo **Dehydrate (Deshidratar)** seca los alimentos con el calor de un tercer elemento que se encuentra detrás de la pared trasera del horno. El calor circula por todo el horno mediante el ventilador de convección.

Use el modo Deshidratar para secar y/o conservar alimentos como frutas, verduras y hierbas. Este modo mantiene una temperatura baja óptima (100 °F - 160 °F) y, a la vez, circula el aire caliente para eliminar lentamente la humedad. El horno se mantiene encendido durante 48 horas antes de apagarse automáticamente.

- Consejos:**
- Seque la mayoría de las frutas y verduras a 140 °F. Seque hierbas a 100 °F (consulte los ejemplos en el Cuadro para el modo Deshidratar).
 - Los tiempos de secado varían según la humedad y el contenido de azúcar de los alimentos, el tamaño de las porciones, la cantidad que se desea secar y la humedad del aire. Controle los alimentos cuando haya transcurrido el tiempo de secado mínimo.
 - Se pueden usar varias rejillas de secado (no están incluidas) simultáneamente.
 - Trate las frutas con antioxidantes para que no se decoloren.
 - Para obtener más información, consulte un libro de conservación de alimentos, en la Oficina de Extensión Cooperativa (Cooperative Extension Office) o en una biblioteca del condado.

Cuadro para el modo
Deshidratar

Alimento	Preparación	Tiempo de secado aprox. (h)	Prueba de grado de cocción
Fruta			
Manzanas	Remojadas en un $\frac{1}{4}$ de taza de jugo de limón y 2 tazas de agua, rodajas de $\frac{1}{4}$ ".	11–15	Ligeramente flexibles.
Bananas	Remojadas en un $\frac{1}{4}$ de taza de jugo de limón y 2 tazas de agua, rodajas de $\frac{1}{4}$ ".	11–15	Ligeramente flexibles.
Cerezas	Lávelas y séquelas con una toalla. Retire los huesos de las cerezas frescas.	10–15	Flexibles, coriáceas y gomosas.
Cáscaras de naranja	La parte anaranjada de la piel de la naranja pelada en una capa fina.	2–4	Secas y frágiles.
Gajos de naranja	Rodajas de naranja de $\frac{1}{4}$ ".	12–16	Las pieles son secas y frágiles, las frutas son ligeramente húmedas.
Anillos de piña enlatados	Secados con toalla.	9–13	Blandos y flexibles.
frescos	Secados con toalla.	8–12	Blandos y flexibles.
Fresas	Lávelas y séquelas con una toalla. Rodajas de $\frac{1}{2}$ " de grosor, la piel (parte externa) debe ir hacia abajo en la rejilla.	12–17	Secas y frágiles.

Alimento	Preparación	Tiempo de secado aprox. (h)	Prueba de grado de cocción
Verduras			
Pimientos	Lávelos y séquelos con una toalla. Retire la membrana de los pimientos, córtelos en trozos gruesos de aproximadamente 1".	15–17	Coriáceos, sin humedad interna.
Hongos	Lávelos y séquelos con una toalla. Corte el extremo del cabo. Córtelos en rodajas de 1/8".	7–12	Duros y coriáceos, secos.
Tomates	Lávelos y séquelos con una toalla. Córtelos en rodajas finas de 1/8" de grosor, déjelos que drenen bien toda el agua.	15–20	Secos, color rojo ladrillo.
Hierbas			
Orégano, salvia, perejil, tomillo, hinojo	Enjuáguelas y séquelas con una toalla de papel.	Séquelas a 100 °F entre 4 y 6 horas.	Crujientes y frágiles.
Albahaca	Use hojas de albahaca de 3 a 4 pulgadas de la parte superior de la planta. Rocíelas con agua, sacúdalas para eliminar la humedad y dele golpecitos hasta que se sequen.	Séquelas a 100 °F entre 4 y 6 horas.	Crujientes y frágiles.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Autolimpieza

Durante el modo Autolimpieza, el horno se calienta a una temperatura muy alta. Los residuos se queman a esta temperatura.

IMPORTANTE:

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

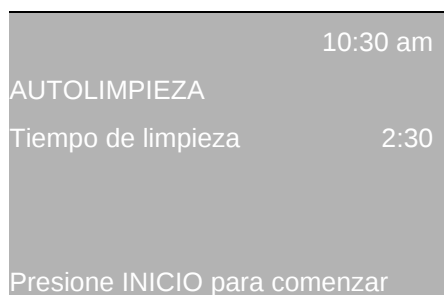
ATENCIÓN:

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

Para programar el modo Self Clean (Autolimpieza):

1. Presione **self clean (autolimpieza)**.

Aparece el menú "autolimpieza":



2. Use el deslizador para programar el tiempo de limpieza (1:30 a 2:30 horas).
3. Si lo desea, presione **cook/stop time (tiempo de cocción/hora de finalización)** y programe una hora de finalización.
4. Presione **start (inicio)**.
Comienza el proceso de autolimpieza. El horno está bloqueado durante el modo de autolimpieza. El mensaje "Door is locked" (Puerta bloqueada) aparece en la pantalla.
Presione **on/off (encendido/apagado)** para cancelar la autolimpieza.

Una vez enfriado el horno, limpie los restos de la ceniza del horno con una toalla húmeda.

- Nota:**
- No se puede encender la luz del horno durante el proceso de autolimpieza.
 - El esmalte especial, resistente al calor, y los componentes pulidos del horno se pueden decolorar con el transcurso del tiempo. Esto es normal y no afecta el funcionamiento. No use esponjillas ni limpiadores abrasivos para tratar la decoloración.
 - En los modelos de hornos dobles, el proceso de autolimpieza sólo está disponible para un horno por vez, y el otro horno debe estar apagado.

Debe evitarse el uso de estos limpiadores

No use limpiadores para hornos comerciales como Easy Off®. Pueden dañar el acabado o las piezas del horno.

Nunca use esponjillas ni limpiadores abrasivos.

Guía de limpieza

Pieza	Recomendaciones
Rejillas planas	Lávelas con agua jabonosa caliente. Enjuague bien y séquelas, o frótelas suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. NO limpie la rejilla en el horno autolimpiante. Si las rejillas planas se limpian en el horno durante el modo Autolimpieza por accidente, perderán su acabado brillante y quizás se traben al deslizarlas. Si esto ocurre, se deben limpiar los bordes de la rejilla con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Luego, limpie el exceso.
Asadera y parrilla	Lávelas con agua jabonosa caliente. Enjuague bien y séquelas, o frótelas suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. NO limpie la asadera ni la parrilla en el horno autolimpiante.
Empaque de fibra de vidrio	NO LIMPIE EL EMPAQUE.
Vidrio	Límpielo con jabón y agua o limpiador para vidrios. Use Fantastik® o Formula 409® para sacar las salpicaduras de grasa y las manchas difíciles.
Superficies pintadas	Límpielas con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® en una esponja limpia o toalla de papel y limpie. Evite usar agentes de limpieza en polvo, esponjas de lana de acero y limpiadores para hornos.
Superficies de porcelana	Limpie inmediatamente los derrames ácidos como jugos de fruta, leche y tomates con un paño seco. No use una esponja o un paño húmedo en la porcelana caliente. Cuando se haya enfriado, limpie con agua jabonosa caliente o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® en una esponja húmeda. Enjuague y seque. Para limpiar las manchas difíciles, use una esponja con jabón. Es normal que se formen líneas finas en la porcelana con el transcurso del tiempo debido a la exposición al calor y a los residuos de alimentos.
Superficies de acero inoxidable	Siempre limpie o frote en la misma dirección del grano. Limpie con una esponja jabonosa, luego enjuague y seque, o rocíe Fantastik® o Formula 409® en una toalla de papel y limpie. Proteja y pula las superficies con Stainless Steel Magic® y un paño suave. Remueva las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco. Use Bar Keeper's Friend® para quitar la decoloración por el calor.
Superficies de plástico y controles	Cuando se hayan enfriado, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.

Pieza	Recomendaciones
Sonda	Límpiala con agua jabonosa. No la sumerja. No la lave en el lavavajillas.
Áreas impresas (letras y números)	No use limpiadores abrasivos.

Mantenimiento

Reemplazar la luz del horno



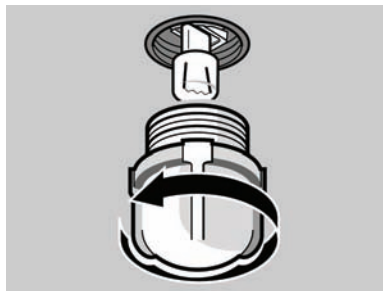
PRECAUCIÓN:

- Asegúrese de que el electrodoméstico y las luces se hayan enfriado y de que el suministro eléctrico esté apagado antes de cambiar el (los) foco(s). No hacerlo puede ocasionar una descarga eléctrica o quemaduras.
- Las lentes deben estar en su lugar al usar el electrodoméstico.
- Las lentes sirven para proteger el foco contra roturas.
- Las lentes son de vidrio. Manipúlelas con cuidado para que no se rompan. El vidrio roto puede causar una lesión.
- El portalámparas tiene corriente cuando la puerta está abierta.

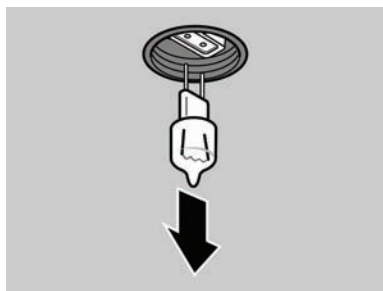
Use únicamente focos halógenos de dos pines, de 10 vatios, 12 voltios. Estos focos pueden adquirirse en las tiendas minoristas.

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

Para reemplazar el foco halógeno del techo del horno:

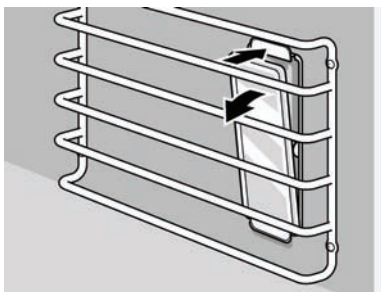


1. Desactive la alimentación eléctrica del horno en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).
2. Retire la cubierta de vidrio desatornillándola.

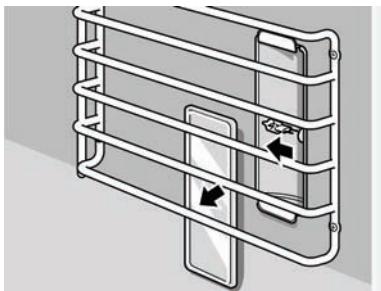


3. Retire el foco halógeno y reemplácelo. Tome el foco nuevo con un paño seco y limpio.
4. Vuelva a atornillar la cubierta de vidrio.
5. Vuelva a activar la alimentación eléctrica en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).

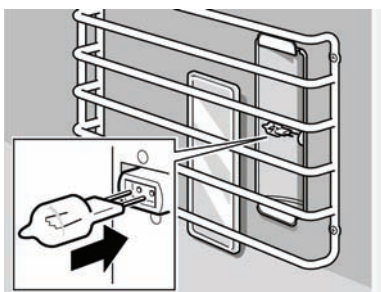
Para reemplazar el foco halógeno de la pared del horno:



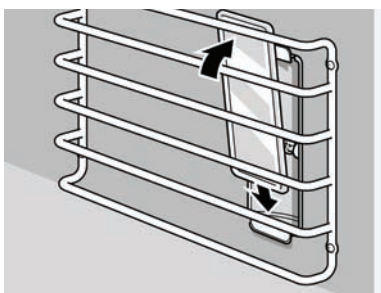
1. Desactive la alimentación eléctrica del horno en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).
2. Empuje el gancho de montaje superior y retire la cubierta de vidrio.



3. Jale el foco halógeno de su portalámparas.



4. Reemplace el foco halógeno. Tome el foco nuevo con un paño seco y limpio.



5. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio introduciéndola por el gancho de montaje inferior y presionando hacia arriba hasta que se traben.
6. Vuelva a activar la alimentación eléctrica en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).

Retirar la puerta del horno



PRECAUCIÓN:

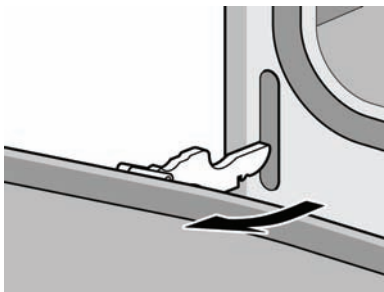
Al retirar la puerta del horno:

- Asegúrese de que el horno esté frío y de que la alimentación eléctrica esté apagada antes de retirar la puerta. No hacerlo puede ocasionar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y frágil. Use las dos manos para retirar la puerta del horno. El frente de la puerta es de vidrio. Manipúlela con cuidado para que no se rompa.
- Tome la puerta del horno solamente por los costados. No la tome de la manija, porque puede deslizarse de la mano y causar daños o lesiones.
- No tomar la puerta del horno con firmeza y correctamente podría ocasionar lesiones personales o daños al producto.
- Para evitar lesiones cuando se cierra la bisagra, asegúrese de que ambas palancas estén firmemente en su lugar antes de retirar la puerta. Tampoco abra ni cierre la puerta forzándola; la bisagra puede dañarse y ocasionar lesiones.

Para retirar la puerta del horno:



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



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

Para volver a colocar la puerta del horno:



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

Servicio técnico

Antes de llamar al servicio técnico

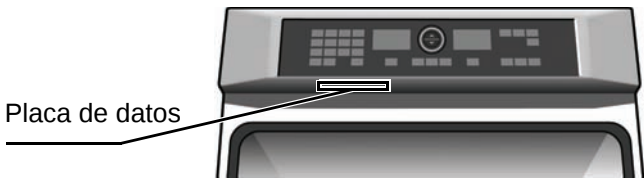
Cuadro de resolución de problemas

Problema del horno	Causas posibles y soluciones sugeridas
La puerta del horno está trabada y no se abre, ni siquiera después de que el horno se enfrió.	Apague el horno desde el disyuntor y espere cinco minutos. Vuelva a encender el disyuntor. El horno debería reiniciarse solo y funcionar.
El horno no calienta.	Controle la conexión del disyuntor o la caja de fusibles a su hogar. Asegúrese de que la alimentación eléctrica del horno sea adecuada. Asegúrese de que ha seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina en forma pareja.	Consulte la posición de rejilla recomendada en los cuadros de cocción. Para obtener consejos y sugerencias, consulte la sección " <i>Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico</i> ".
Los resultados del horneado no son los esperados.	Consulte la posición de rejilla recomendada en los cuadros de cocción. Para obtener consejos y sugerencias, consulte la sección " <i>Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico</i> ". Ajuste la calibración del horno si es necesario. Consulte " <i>Compensación de la temperatura del horno</i> " en la sección " <i>Valores del usuario</i> ".
La cocción de los alimentos demora más de lo esperado.	El horno está cuidadosamente calibrado para lograr resultados precisos. Sin embargo, la temperatura se puede compensar si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. Consulte " <i>Compensación de la temperatura del horno</i> " en la sección " <i>Valores del usuario</i> ".
Los alimentos están excesivamente cocinados.	El horno está cuidadosamente calibrado para lograr resultados precisos. Sin embargo, la temperatura se puede compensar si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. Consulte " <i>Compensación de la temperatura del horno</i> " en la sección " <i>Valores del usuario</i> ".
Los resultados del horneado por convección/convección real no son los esperados.	La temperatura del horno se debe reducir manualmente en 25 °F si no se activa Conversión de Convección. Consulte las posiciones de rejilla, los tiempos de cocción y la selección de moldes en los cuadros de cocción y la sección de consejos. Ajuste la calibración del horno si es necesario. Consulte " <i>Compensación de la temperatura del horno</i> " en la sección " <i>Valores del usuario</i> ".
La luz del horno no funciona correctamente.	Si el foco de la luz está suelto o defectuoso, vuelva a colocarlo o reemplácelo. No toque el foco con los dedos, puede hacer explotar el foco.
La luz del horno no se apaga.	Verifique que no haya ninguna obstrucción en la puerta del horno. Verifique si la bisagra está doblada.
El horno no está realizando correctamente el proceso de autolimpieza.	Deje enfriar el horno antes de poner en funcionamiento el proceso de autolimpieza. Siempre limpie los residuos sueltos o los derrames abundantes antes de poner en funcionamiento el proceso de autolimpieza. Si el horno está muy sucio, programe el horno en el tiempo de autolimpieza máximo.

Problema del horno	Causas posibles y soluciones sugeridas
El reloj y el temporizador no están funcionando correctamente.	Asegúrese de que la alimentación eléctrica del horno sea adecuada.
En la pantalla, aparecen una "E" y un número, y el control emite bips.	Este es un código de falla. Siga las instrucciones de la pantalla. Si sigue apareciendo el código o si no hay instrucciones en la pantalla, presione INFO (INFORMACIÓN) para obtener más información (si corresponde) y para apagar el bip. Si el código sigue en la pantalla, tome nota del código de falla, apague el horno y llame a Servicio Técnico.
Cuando el horno es nuevo, emite un olor fuerte al encenderlo.	Esto es normal cuando el horno es nuevo y deja de ocurrir después de usarlo varias veces. Al ponerse en funcionamiento el ciclo de autolimpieza, se "quema" el olor más rápidamente.
El control no reacciona cuando se presiona un botón.	Asegúrese de que la superficie esté limpia y seca. Toque el centro del botón digital. Use la parte plana de su dedo.
El ventilador funciona durante los modos que no utilizan convección.	En algunos modelos, el ventilador de convección funciona mientras el horno se está precalentando. Esto es normal.
Sale vapor o aire caliente de la abertura de ventilación del horno.	Es normal ver o sentir que sale vapor o aire caliente de la abertura de ventilación del horno. No bloquee la abertura de ventilación.
El ventilador de refrigeración funciona incluso con el horno apagado.	Esto es normal. El ventilador de refrigeración continúa funcionando, incluso después de que el horno se haya apagado, hasta que este se haya enfriado lo suficiente.

Placa de datos

La placa de datos muestra el modelo y el número de serie. Al solicitar servicio técnico, consulte la placa de datos del electrodoméstico. La placa de datos se encuentra en la parte inferior del panel de control:



Cómo obtener servicio técnico o piezas

Para consultar a un representante de servicio técnico, remítase a la información de contacto que aparece en el frente del manual. Cuando llame, tenga a la mano la información impresa en la placa de datos de su producto.

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica:

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Siemens en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico Siemens vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido comprado:

- Para uso doméstico (no comercial) normal y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista (que no sea un producto de exhibición, ni un producto vendido "en las condiciones en que se encuentra" ni un modelo devuelto anteriormente) y no esté destinado para reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y permanezca en todo momento dentro del país de compra original.

Las garantías incluidas en el presente se aplican únicamente al primer comprador del Producto y no son transferibles.

Asegúrese de devolver su tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera para que Siemens le notifique en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

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

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Siemens o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Siemens reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de Siemens, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de Siemens, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de Siemens es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Siemens durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Siemens recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; Siemens no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, **ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE**. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Siemens y que tienen, según el criterio de Siemens, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de Siemens). Sin perjuicio de lo que antecede, Siemens no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o

entorno que no sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, Siemens de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

Siemens no tiene obligación alguna, en virtud de la ley o por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrates o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por Siemens, incluido, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos "arreglos" o exploración de los mecanismos internos del electrodoméstico realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción locales estatales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y las reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre, dentro o alrededor del Producto.
- Y cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

En ningún caso, Siemens tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del producto. También se excluyen de esta garantía las rayas, hendiduras, abolladuras menores y daños estéticos en superficies externas y piezas expuestas; productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas todas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIALIZACIÓN O

APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR SIEMENS O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Notas / Remarques :

SIEMENS

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 866-44SIEMENS (447-4363) • www.siemens-home.com
9000306514 • 5V0BER • Rev. A • 09/07 © BSH Home Appliances Corporation, 2007 • All rights reserved
Litho in USA