

USE AND CARE MANUAL

Built-in Ovens

Model:
PO301
PO302

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

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

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

About This Manual 1
How This Manual is Organized 1

Safety 2

Getting Started 5
Parts and Accessories 5
Parts* 5
Accessories 6
Control* 8
Before Using the Oven for the First Time 8

Operation 9
About the Appliance 9
Features 9
Setting the Clock 9
Setting the Cooking Mode and Temperature 9
Heating Time Limitation 9

Getting the Most Out of Your Appliance 10
General Tips 10
Bake 11
True Convection 12
Roast 13
Convection Roast 13
Broil/Max Broil 14
Max Convection Broil 16
Speed Convection 17
Warm 18
Dehydrate 18
Rotisserie 20
Assembling the Rotisserie 21
Trussing Poultry for the Rotisserie 22

Cleaning and Maintenance 23
Cleaning 23

Self-Clean 23

Avoid These Cleaners 23

Cleaning Guide 24

Maintenance 25

Replacing an Oven Light 25

Removing the Oven Door 26

Service28

Before Calling Service 28

Troubleshooting Chart 28

Data Plate 29

How to Obtain Service or Parts 29

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY 30

About This Manual

How This Manual is Organized

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

The manual consists of the following sections:

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

Safety

	Important Safety Instructions
	READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

Proper Installation and Maintenance

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

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

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

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

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

Do not obstruct oven vents.

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

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

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

Fire Safety

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

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

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

Always have a working smoke detector near the kitchen.

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



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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

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

Burn Prevention

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

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

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

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

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

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

Child Safety

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



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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

Cleaning Safety

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

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

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

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

Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.

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

Keep oven free from grease build up.

Cookware Safety

Do not place food directly on oven bottom.

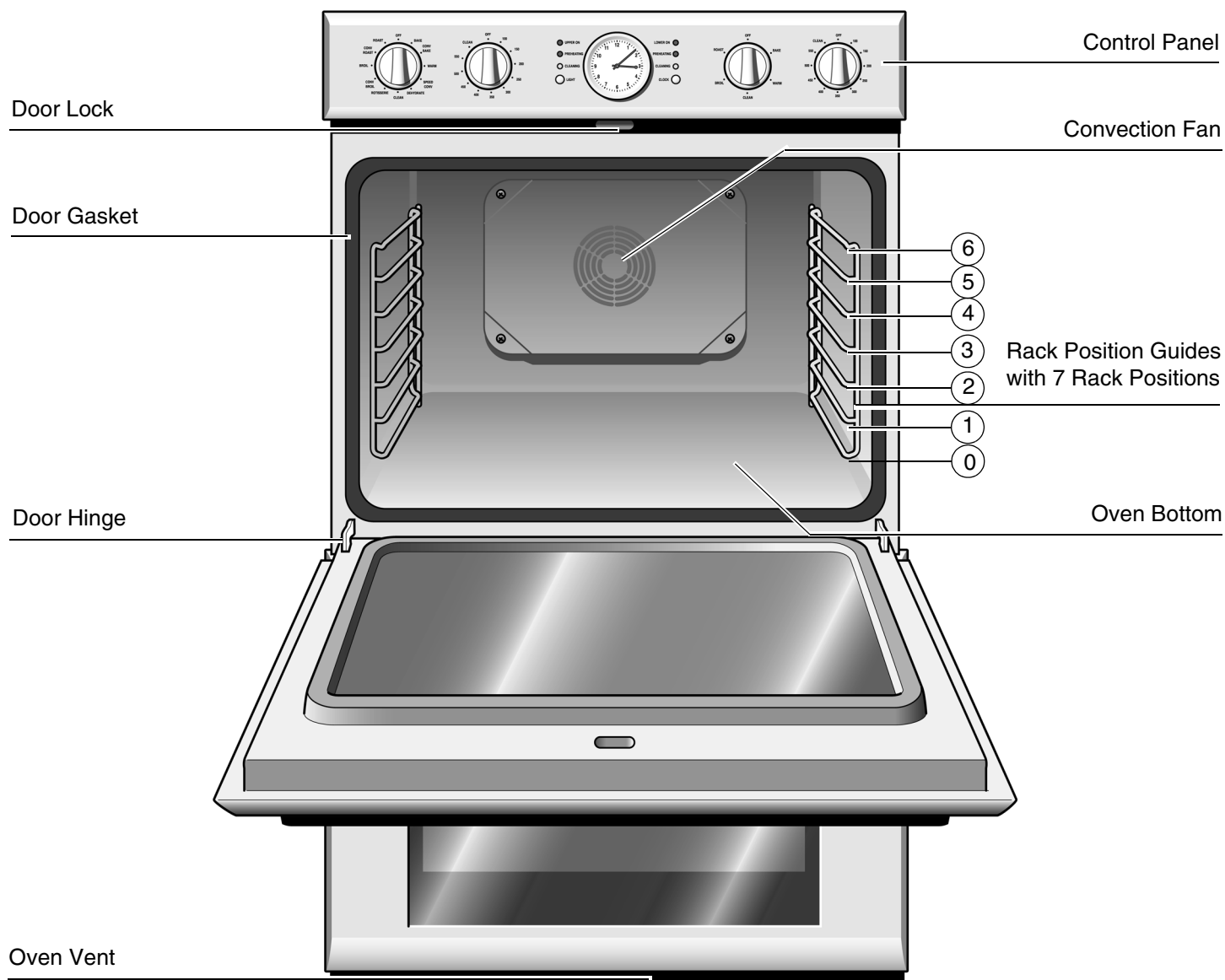
Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags.

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

Getting Started

Parts and Accessories

Parts*



*Picture shows double oven. Your appliance may vary slightly.

Cooling Fan

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

Oven Vent

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

Convection Fan

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

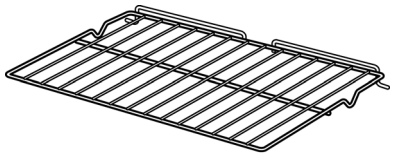
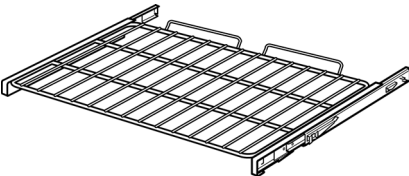
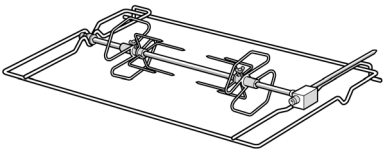
Oven Bottom

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

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

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

Accessories

	Flat Rack Do not clean in the self-clean oven.
	Telescopic Rack This rack allows for easier access when inserting or removing food. Do not clean in the self-clean oven.
	Rotisserie Use this accessory when using the rotisserie mode. See “Rotisserie” under “Getting the Most Out of Your Appliance” for additional information. Do not clean in the self-clean oven.
	Broil Pan and Grid Use for broiling and roasting. Do not clean in the self-clean oven.

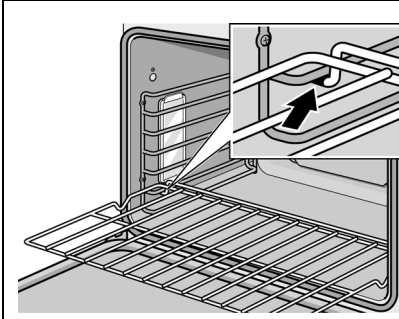
Inserting Rack

Flat Rack

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

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

Inserting Rack into Oven:



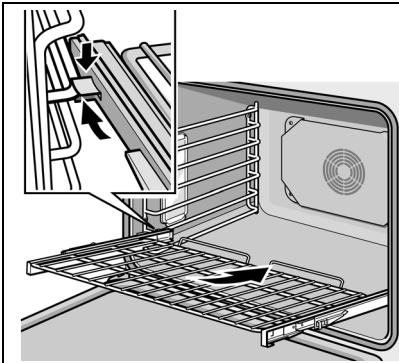
4. Grasp rack firmly on both sides.
5. Insert rack (see picture).
6. Tilt rack up to allow stop into rack guide.
7. Bring rack to a horizontal position and push the rest of the way in. Rack should be straight and flat, not crooked.

Removing Rack from Oven:

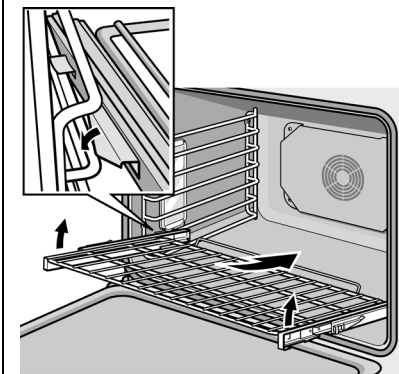
1. Grasp rack firmly on both sides and pull rack toward you.
2. When the stop is reached, tilt rack up and pull the rest of the way out.

Telescopic Rack

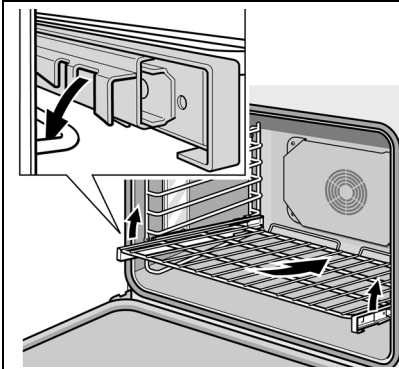
Inserting telescopic rack into oven:



1. Hold the rack on a slight angle.

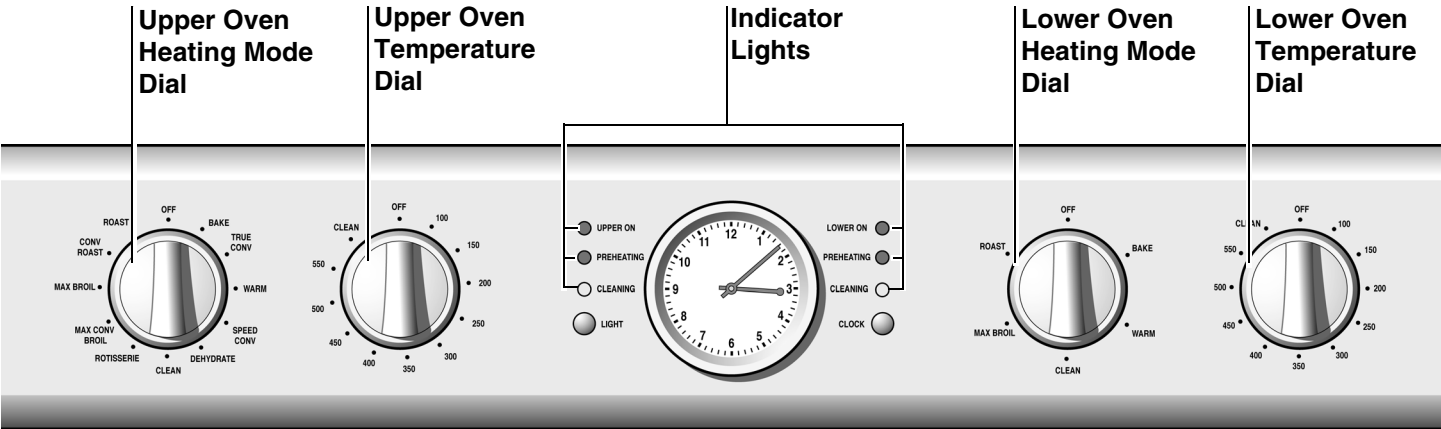


2. Engage the rear hooks in the accessory brackets.
3. Hold the rack straight.
4. Push the rack in until it is even with the front hooks.



5. Lift the rack up.
6. Push the rack in completely.
7. Engage the rack's front hooks in the accessory brackets.

Control*



Buttons

CLOCK 	Sets the clock.
LIGHT 	Turns oven light on or off. Not possible in self-clean mode.

*Picture shows double oven control panel. Your control panel may vary slightly.

Before Using the Oven for the First Time

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

Operation

About the Appliance

Thermador Professional combines timeless design, modern technology and premium operating convenience.

The classic design of Thermador has made it a symbol of the perfect American kitchen for over 70 years. Our ovens today lead the way in continuing this tradition. Behind the classic design is modern and perfected technology that ensures a high degree of efficiency. For instance, we have further improved the distribution of heat in the oven by using newly designed elements.

The rotisserie makes food crisp on all sides. The broil pan and grid included with the oven offer you the flexibility you need when cooking, since they can be used to hold food, collect fat or provide a supporting surface.

Features

Setting the Clock

Use CLOCK to set the clock. Pressing and holding CLOCK adjusts the minute hand at a faster rate. Pressing CLOCK briefly sets the clock one minute ahead.

Setting the Cooking Mode and Temperature

To set the cooking mode and temperature:

1. Turn the heating mode dial to the preferred cooking mode.
2. Turn the temperature dial to the desired temperature.

The light next to "OVEN ON" ("UPPER ON"/"LOWER ON" for double ovens) illuminates as soon as a valid cooking mode and temperature has been selected.

For double oven models: if Speed Convection is set for one oven, the other oven cannot run at the same time.

Heating Time Limitation

The maximum heating time is limited. If you forget to turn off the oven, it turns off automatically.

The maximum time allowed for Dehydrate mode is 48 hours. For all other cooking modes, the maximum time allowed depends on the temperature:

Temperature in °F	Max. time allowed without activity
100 - 200	24 h
201 - 550	12 h

Heating stops until a setting is changed.

Getting the Most Out of Your Appliance

General Tips

Pan Placement

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

Aluminum Foil

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

Preheating the Oven

- Place oven racks in desired position before heating the oven.
- Preheat the oven when using the Bake, True Convection, (Max) Broil and (Max) Convection Broil modes.
- Preheat is not used for Speed Convection.
- Allow oven to preheat while preparing recipe ingredients or food items.
- Setting a higher temperature does not shorten preheat time.
- Once oven is preheated, place food in the oven as quickly as possible to minimize the loss of heat and reduction of oven temperature.

For Best Results

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

Baking Pans and Dishes

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

High Altitude Baking

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

Condensation

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

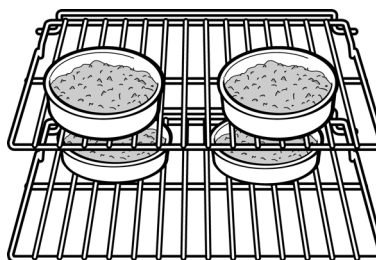
Bake

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

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

Tips

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



True Convection

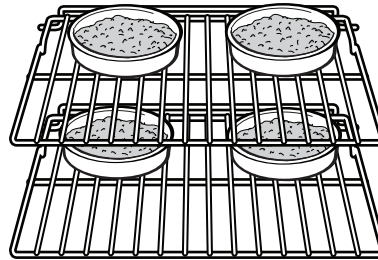


True Convection cooks with heat from a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

True Convection is well suited for cooking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time. Baking cookies is possible on 6 racks simultaneously. In this case, the baking time increases slightly. The benefits of True Convection include:

- Even browning.
- Time savings as a result of using multiple racks at one time.
- Reduce recipe temperature by 25 °F. Refer to True Convection chart.
- Place food in low-sided, uncovered pans such as cookie sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 ½" of air space around the pan.
- For cakes use rack positions 2 and 5 (see graphic below).

Tips



True Convection Chart

Food Item	Rack Position			Temp.	Time
	1 rack	2 racks	3 racks		
Cakes					
Cupcakes	4	2+5	1+3+5	325	17-27
Bundt Cake	2			300	45-65
Angel Food	1			325	35-50
Layers (8" or 9")	3	2+5		325	25-40
Rectangle (9x13)	2			350	45-60
Pie					
2 Crust, fresh, 9"	2			350	45-60
2 Crust, frozen, fruit, 9"	2			350	65-85
Meringue Topping Pie	2			350	15-20
Nut Pie	2			350	45-60
Custard	2			425 350	12-15 38-50
Cookies					
Sugar	3	2+5	1+3+5	350	6-10
Chocolate Chip	3	2+5	1+3+5	325	8-17
Bar Cookies					
Lemon	3			350	23-33
Brownie	3			325	33-40

Food Item	Rack Position			Temp.	Time
	1 rack	2 racks	3 racks		
Breads					
Yeast Bread, loaf, 9x5	2			400	22-35
Dinner Rolls	3	1+4	1+3+5	350	10-20
Quick Bread, loaf, 8x4	2			350	45-65
Biscuits	2	2+5	1+3+5	325	10-20
Muffins	3	2+5	1+3+5	400	14-25
Cream Puffs					
Fresh	3	2+5	1+3+5	400	23-33
Pizza					
Frozen	3			375	18-25
Fresh	3			400	15-20

Roast

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

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

Tips

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

Convection Roast

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

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

The benefits of Convection Roast mode include:

- As much as 25% faster cooking than non-convection modes.
- Rich, golden browning.
- Use the same temperature as indicated in the recipe.
- Check doneness early, since roasting time may decrease. Refer to Convection Roast chart for examples.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Use the broil pan and grid provided with the oven for roasting. A shallow, uncovered pan can also be used.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of the meat.
- If the meat is browned to your liking, but is not yet done, a small strip of foil can be placed over the meat to prevent overbrowning.
- Let meat stand covered with foil 10-15 minutes after removing it from the oven.
- Refer to chart for recommended rack positions.

Tips

Convection Roast Chart

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

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

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

Broil/Max Broil

W	Broil (some models) uses intense heat from the upper element. Max Broil uses a larger broil element which allows you to broil more food at one time.
----------	---

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

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

To use the broil pan and grid:

- For normal Broil: food should be placed in the center of the broil pan and grid.
- For Max Broil: food should be spread out over the entire broil pan and grid.
- Preheat oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.

Tips

- Steaks and chops should be at least $\frac{3}{4}$ " thick.
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking.
- Use the broil pan and grid included with the oven. Food should be spread out over the entire pan/grid. When using Broil (lower oven), food should be placed in the center of the broil pan.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once through the recommended cook time (see Max Broil Chart for examples).
- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as Corningware®.
- Never use heat-proof glass (Pyrex®); it cannot tolerate the high temperature.

Broil/Max Broil Chart

Food Item	Rack Pos.	Broil Set-ting (°F)	Internal Temp.	Time side 1*	Time side 2*
Beef					
Steak, $\frac{3}{4}$ " to 1"					
Medium Rare	6	550	145	5-7	4-6
Medium	5	550	160	8-9	5-7
Well	5	550	170	10-11	7-9
Hamburger, $\frac{3}{4}$ " to 1"					
Medium	6	550	160	5-8	4-6
Poultry					
Chicken Thighs	3	450	180	14-15	12-13
Pork					
Pork Chops, 1"	4	500	160	8-10	8-9
Sausage - fresh	4	550	160	3-5	2-4
Ham Slice, $\frac{1}{2}$ "	5	550	160	4-5	3-4
Seafood					
Fish Filets, $\frac{3}{4}$ " to 1"					
buttered	3	450	145	11-15	Do not turn
Lamb					
Chops, 1"					
Medium Rare	4	550	145	4-6	4-5
Medium	4	550	160	5-7	5-6
Well	4	550	170	6-8	6-7

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

Max Convection Broil



Max Convection Broil is similar to Max Broil. It combines intense heat from the upper element with heat circulated by a convection fan. The larger broil element which allows you to broil large quantities of food at one time.

Max Convection Broil mode is well suited for cooking thick, tender cuts of meat, poultry and fish. Max Convection Broil is not recommended for browning breads, casseroles and other foods. Always use Max Convection Broil with the door closed. In addition to the benefits of Max Broil, Max Convection Broil is faster.

Tips

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

Max Convection Broil Chart

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

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

Speed Convection



Speed Convection uses all heating elements as well as the convection fan to evenly distribute heat throughout the oven cavity. The main difference between speed convection and other convection modes is that it does not require preheating.

Speed Convection is well suited for frozen convenience foods such as fish sticks and chicken nuggets. The benefits of Speed Convection include:

- Decrease in cook time since preheating is not necessary.
- Crispy and evenly browned frozen foods.
- Begin cooking all frozen convenience products in a cold, non-preheated oven. The food will still be done in package time.
- Follow package instructions for time and temperature.
- Flipping of food halfway through recommended cook time is not necessary.
- Frozen foods that are sold in microwaveable plastic containers should not be used in this mode.
- Cook food items on rack position 3 unless directed otherwise by the product manufacturer.
- If baking more than one product simultaneously, use rack positions 2 and 5.
- Evenly space food items on pan.
- For double ovens, only one cavity is available when using Speed Convection.

Tips

Speed Convection Chart

Food Item	Rack Position	Temp.	Time
Frozen Food			
Pizza Bites	3	450	9-11
Fish Sticks	3	475	10-14
Onion Rings	3	425	14-16
French Toast Sticks	3	450	7-11
Turnovers	3	400	19-26
Filled Pockets	3	350	27-31
Chicken Nuggets	3	400	9-13
Garlic Bread	3	450	7-11
Shoestring Fries	3	450	11-16

Warm



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

- Use the Warm mode to keep cooked foods hot until ready to serve.
- Warm mode temperatures are 150 °F - 225 °F.
- Foods that must be kept moist should be covered with a lid or aluminum foil.



Caution:

When using Warm mode, follow these guidelines:

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

Dehydrate



Dehydrate dries with heat from a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

Use Dehydrate to dry and/or preserve foods such as fruits, vegetables and herbs. This mode holds an optimum low temperature (100 °F - 175 °F) while circulating the heated air to slowly remove moisture. The oven stays on for 48 hours before shutting off automatically.

Tips

- Dry most fruits and vegetables at 150 °F. Dry herbs at 100 °F (refer to the Dehydrate Chart for examples).
- Drying times vary depending on the moisture and sugar content of the food, the size of the pieces, the amount being dried and the humidity in the air. Check food at the minimum drying time.
- Multiple drying racks (not included) can be used simultaneously.
- Treat fruits with antioxidants to avoid discoloration.
- Consult a food preservation book, county Cooperative Extension Office or library for additional information.

Dehydrate Chart

Food Item	Preparation	Approx. drying time (hrs)	Test for doneness
Fruit			
Apples	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼" slices.	11-15	Slightly pliable.
Bananas	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼" slices.	11-15	Slightly pliable.
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits.	10-15	Pliable leathery, chewy.
Orange peels	Orange part of skin thinly peeled from oranges.	2-4	Dry and brittle.
Orange slices	¼" slices of orange.	12-16	Skins are dry and brittle, fruit is slightly moist.
Pineapple rings canned	Towel dried.	9-13	Soft and pliable.
fresh	Towel dried.	8-12	Soft and pliable.
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced ½" thick, skin (outside) down on rack.	12-17	Dry and brittle.
Vegetables			
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of peppers, coarsely chopped about 1" pieces.	15-17	Leathery with no moisture inside.
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut off stem end. Cut into 1/8" slices.	7-12	Tough and leathery, dry.
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut thin slices, 1/8" thick, drain well.	15-20	Dry, brick red color.

Food Item	Preparation	Approx. drying time (hrs)	Test for doneness
Herbs Oregano, Sage, Parsley, Thyme, Fennel	Rinse and dry with paper towel.	Dry at 100 °F 4-6 hours.	Crisp and brittle.
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from the top. Spray with water, shake off moisture and pat dry.	Dry at 100 °F 4-6 hours.	Crisp and brittle.

Rotisserie



Rotisserie uses heat radiated from the upper element. The food is turned slowly on a skewer in the center of the oven. As a result, the food receives equal heat distribution on all sides.

The Rotisserie mode is best suited to cooking large pieces of meat (for example, a roast, a turkey or a chicken).

Note: the maximum weight allowed for the rotisserie is 12 lbs.

The benefits of Rotisserie cooking include:

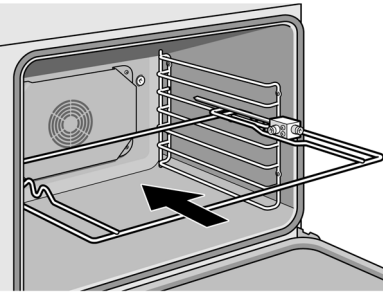
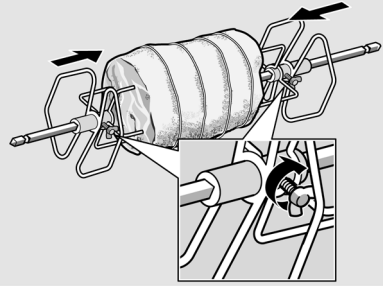
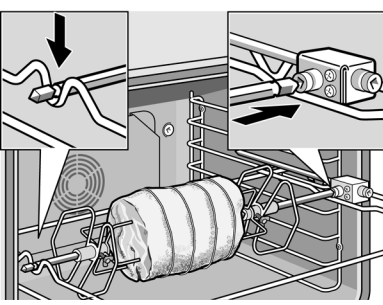
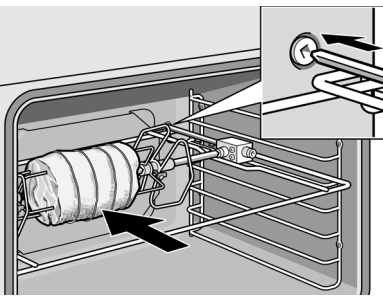
- Sealed in flavor and juices.
- Cooking without the addition of fats or liquids.
- Use a meat thermometer to check the internal temperature of the meat.

Tip

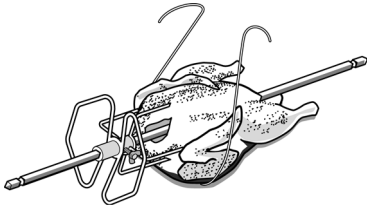
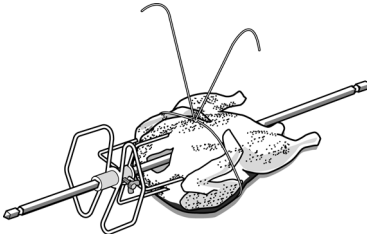
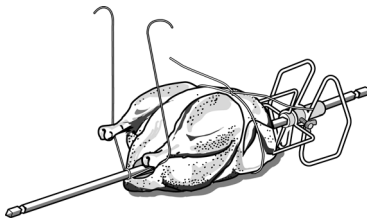
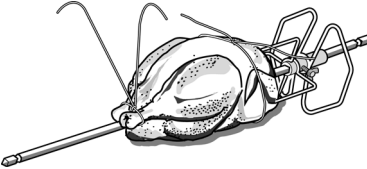
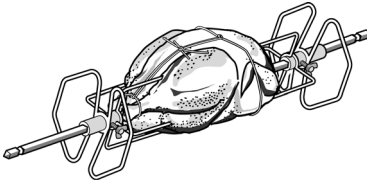
Rotisserie Chart

Food Item	Weight	Temp.	Time (min. per lbs)	Internal Temp.
Beef				
Rib Eye Roast				
Medium rare	3.0-5.5	400 °F	17-23	145
Medium	3.0-5.5	400 °F	18-27	160
Rib, boneless				
Medium rare	3.0-5.5	400 °F	17-22	145
Medium	3.0-5.5	400 °F	18-24	160
Pork				
Loin Roast, boneless	1.5-4.0	400 °F	20-26	160
Poultry				
Chicken whole	4.0-8.0	450 °F	12-17	180
Turkey whole	10.0-12.0	400 °F	10-12	180
Turkey Breast	4.0-6.0	400 °F	16-19	180
4 Cornish Hens	1.5 each	450 °F	60-70 min. total	180
Lamb				
Leg, boneless				
Medium	4.0-5.0	400 °F	20-23	160
Well	4.0-5.0	400 °F	27-29	170

Assembling the Rotisserie

	1. Insert rotisserie rack half way into the oven on rack position 4.
	2. Slide the left fork onto the skewer and tighten the screw. 3. Slide meat or poultry for roasting onto the skewer. 4. Slide the right fork onto the skewer and tighten the screw. 5. Check the balance of the food on the skewer by rolling the skewer in the palms of your hands. Food not evenly balanced will not cook evenly.
	6. Place the rotisserie skewer onto the rack.
	7. Place the skewer rack into the oven and insert the drive shaft into the opening on the back oven wall. 8. If necessary, turn the rotisserie skewer slightly so that the drive shaft fits properly into the opening. 9. Insert rack on position 0 and insert broil pan to catch drippings.

Trussing Poultry for the Rotisserie

	1. Slip one of the forks on the skewer with the tines pointing to the tip of the skewer. Loosely tighten the screw to keep it from slipping. 2. Insert the skewer through the bird securing with the fork. 3. Cut 24" of kitchen string and lay it under the bird, breast side up, with equal lengths of string on each side.
	4. Wrap each end of the string around each of the wings; catch each wing tip as the string is brought tightly together at the top and knotted. Do not cut off the extra string.
	5. Cut another 20" of string and lay it under the back. Wrap it around the tail then around the skewer. Cinch tightly.
	6. Pull legs forward; cross them on top of the skewer; bring string around and tie a tight knot.
	7. Connect the string holding the legs to the string holding the wings; then knot. Add the other fork and push tines into the drumsticks to secure. 8. Check the balance by rolling the skewer in your palms. The bird should not rotate or be loose in any way. If so, redo the trussing. The bird will not cook evenly if it moves on the skewer.

Cleaning and Maintenance

Cleaning

Self-Clean

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

Note: Self Clean time is 2:00 hours.

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

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

To set the Self-Clean mode:

1. Turn the heating mode dial to "CLEAN".
2. Turn the temperature dial to "CLEAN".

Self-Clean starts after a few seconds and the oven is locked. The oven can be opened again only after the oven has cooled.

To cancel Self-Clean, turn the heating mode dial to "OFF" position.

A moist cloth is the best way to wipe remaining ash from the oven.

Note:

- For double oven models: while Self-Clean is in progress in one oven, the other oven must be off.
- The oven light cannot be turned on during self-cleaning.
- The special heat-resistant enamel and the polished components in the oven can become discolored over time. This is normal and does not affect operation. Under no circumstances should scouring pads or abrasive cleaners be used to treat discolorations.

Avoid These Cleaners

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

Never use scouring pads or abrasive cleaners.

Cleaning Guide

Part	Recommendations
Broil Pan and Grid	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean broil pan and grid in the self-cleaning oven.
Rotisserie	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. Soak the forks and skewer in warm soapy water for maximum one hour. The food soil can then be easily removed. DO NOT clean rotisserie parts in the self-cleaning oven.
Flat Rack	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven.
Telescopic Rack	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. Avoid getting cleansing powder in the telescopic slides. Relubrication may become necessary. Use only high-temperature food-grade lubricants or PAM to re-lubricate slides. DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven.
Fiberglass Gasket	DO NOT CLEAN GASKET.
Glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease spatters and stubborn stains.
Painted Surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain Surfaces	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry cloth. Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap-filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Stainless Steel Surfaces	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Bar Keeper's Friend® to remove heat discoloration.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.
Printed areas (words and numbers)	Do not use abrasive cleansers.

Maintenance

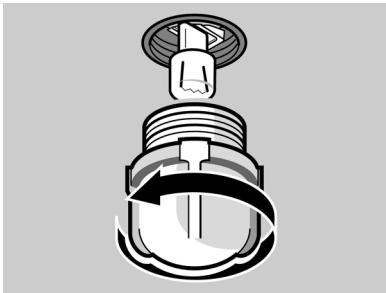
Replacing an Oven Light

	Caution:
	• Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns. • The lenses must be in place when using the appliance. • The lenses serve to protect the light bulb from breaking. • The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass could cause an injury. • Light socket is live when door is open.

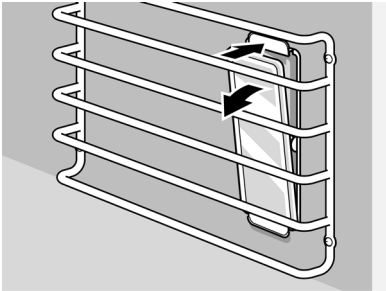
Use only 10 Watt, 12 Volt bi-pin halogen light bulbs. These bulbs can be purchased through retail stores.

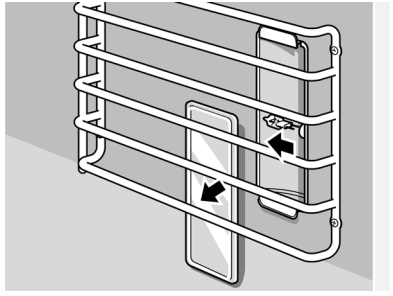
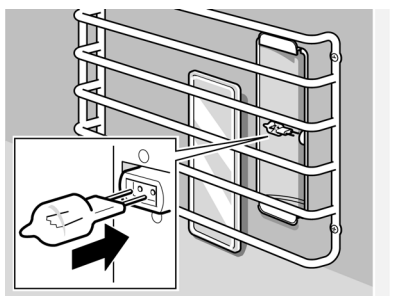
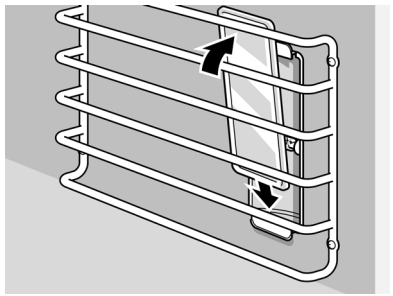
Use a clean, dry cloth to handle halogen light bulbs. This will increase the life of the bulb.

To replace the halogen bulb on the oven ceiling:

	1. Turn off power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box). 2. Remove the glass cover by unscrewing it.
	3. Remove the halogen bulb and replace. Grasp the new bulb with a clean, dry cloth. 4. Screw the glass cover back on. 5. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

To replace the halogen bulb on the oven sidewall:

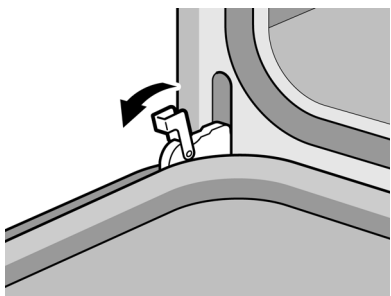
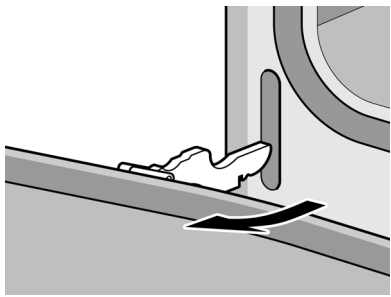
	1. Turn off power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box). 2. Push the top mounting clip back and remove the glass cover.
---	--

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

Removing the Oven Door

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

To remove the oven door:

	1. Be sure to read the above WARNING before attempting to remove the door. 2. Open the door completely. 3. Flip levers on hinges toward you.
	4. Close door carefully until it stops. It will be about half way closed. 5. Holding the door firmly on both sides using both hands, pull the door up and out of the hinge slots. Hold firmly; the door is heavy. 6. Place the door in a convenient and stable location for cleaning.

To replace the oven door:

	1. Holding the door firmly in both hands, place hinges in hinge slots. 2. Open door all the way to expose hinges and slots. 3. Push lever down and away from you until flush with the bracket. 4. Close and open door slowly to be sure it is correctly and securely in place. Door must be straight, not crooked.
---	--

Service

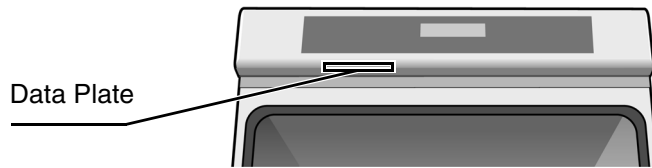
Before Calling Service

Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Oven door is locked and will not open, even after cooling.	Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating.	Check circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Be sure oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check "Getting the Most Out of Your Appliance" for tips and suggestions.
Baking results are not as expected.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check "Getting the Most Out of Your Appliance" for tips and suggestions.
True Convection results are not as expected.	The oven temperature must be manually reduced by 25 °F. Refer to cooking charts and tips for rack positions, cooking times and pan selection. Adjust oven calibration if necessary. See "Oven Temperature Offset" under "User Settings".
Oven light is not working properly.	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light does not turn off.	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent.
Cannot remove lens cover on light.	There may be soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven is not self-cleaning properly.	Allow the oven to cool before running self-clean. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running self-clean. If oven is badly soiled, set oven for the maximum self-clean time.
Clock is not working properly.	Make sure there is electrical power to oven.
With a new oven there is a strong odor when oven is turned on.	This is normal with a new oven and will disappear after a few uses. Operating the self-clean cycle also "burns-off" the smell more quickly.
Fan is running during modes that do not use convection	On some models, the convection fan runs while the oven is preheating for the bake mode. This is normal.
Warm air or steam escapes from oven vent.	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent. Do not block the vent.

Data Plate

The data plate shows the model and serial number. Refer to the data plate on the appliance when requesting service. The data plate location is shown in the following picture.



How to Obtain Service or Parts

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

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

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

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

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

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

How Long the Warranty Lasts

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

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

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

Out of Warranty Product

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

Warranty Exclusions

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

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

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

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

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

Acerca de este manual	1
Cómo se organiza este manual	1
Seguridad	2
Cómo comenzar	6
Piezas y accesorios	6
Piezas*	6
Accesorios	7
Introducir el rack	8
Control*	10
Antes de usar el horno por primera vez	10
Operación	11
Acerca del electrodoméstico	11
Funciones	11
Programar el reloj	11
Programar el modo de cocción y la temperatura	11
Limitación del tiempo de calentamiento	11
Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico	12
Consejos generales	12
Hornear (Bake)	13
Convección real	(True Convection) 14
Cuadro para el modo convección real	14
Asar (Roast)	15
Asar por convección (Convection Roast)	16
Asar con calor directo normal y al máximo.....	(Broil/Max Broil) 17
Asar con calor directo por convección al máximo (Max Convection Broil)	19
Convección rápida	(Speed Convection) 20
Calentar (Warm)	21
Deshidratar	(Dehydrate) 21
Espetón (Rotisserie)	24
Colocar el espetón	25
Atar carne de ave para el espetón	26

Limpieza y mantenimiento27

Limpieza 27

Autolimpieza 27

Evite usar estos limpiadores 27

Guía de limpieza 28

Mantenimiento 30

Reemplazar la luz del horno 30

Retirar la puerta del horno 32

Servicio técnico34

Antes de llamar al servicio técnico 34

Cuadro de resolución de problemas 34

Placa de datos 35

Cómo obtener servicio técnico o piezas 35

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO 36

Acerca de este manual

Cómo se organiza este manual

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

El manual está compuesto por las siguientes partes:

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

Seguridad

	Instrucciones de seguridad importantes
	LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

Instalación y mantenimiento adecuados

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

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

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

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

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

No obstruya las aberturas de ventilación del horno.

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

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

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

Seguridad para evitar incendios

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

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

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



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

para calentar o calefaccionar la habitación. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

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

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

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

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

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

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

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL HORNO: Los elementos de calentamiento pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las superficies internas de un horno pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque los elementos de calentamiento ni las superficies internas del horno, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Entre estas superficies, se encuentran las aberturas de ventilación del horno, las superficies cercanas a estas aberturas y las puertas del horno.

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

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



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

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

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.

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 del proceso de autolimpieza del horno.
3. Haciendo funcionar la unidad según las instrucciones de este manual.



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad en los utensilios de cocina

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

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

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

No deje que se acumule grasa en el horno.

No coloque los alimentos directamente en la base del horno.

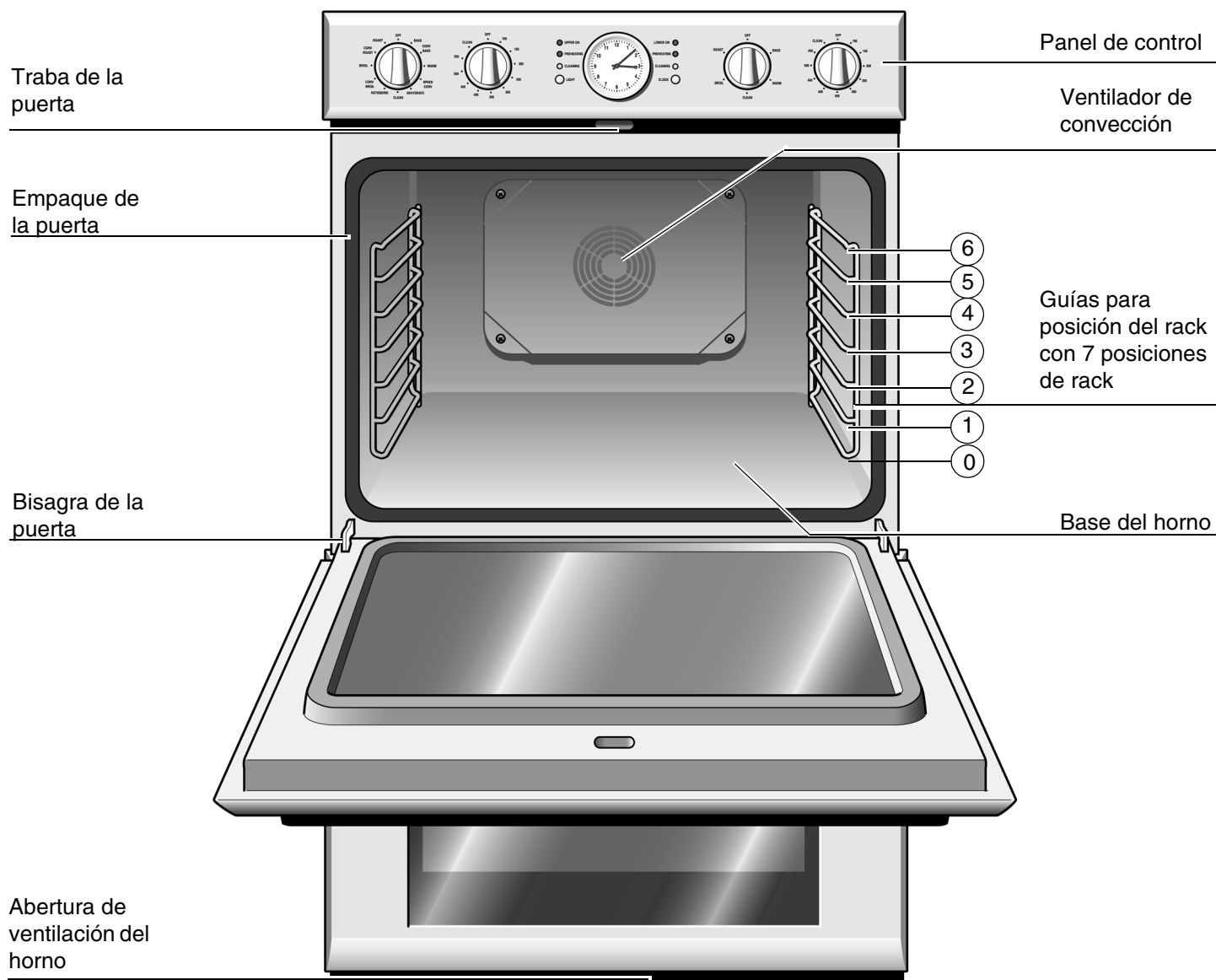
Siga las indicaciones del fabricante al utilizar bolsas para cocinar o asar.

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

Cómo comenzar

Piezas y accesorios

Piezas*



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

Ventilador de refrigeración

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

Abertura de ventilación del horno

La abertura de ventilación del horno está ubicada en la base de la unidad. Es posible que salga aire tibio de la abertura de ventilación antes, durante y después de la cocción. Es normal que salga vapor de la abertura de ventilación y que se

acumule condensación en esta área. Esta área puede estar tibia cuando el horno está en uso. No bloquee la abertura de ventilación, dado que es importante para que circule el aire.

Ventilador de convección

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

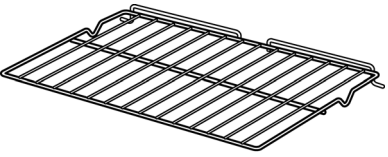
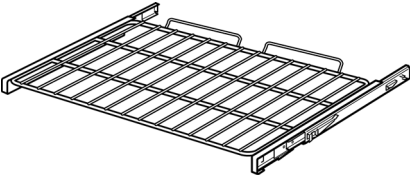
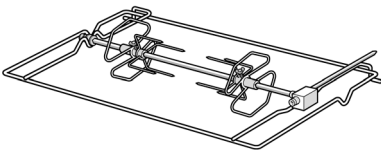
Base del horno

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

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

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

Accesorios

	Rack plano No lo limpie en el horno autolimpiante.
	Rack telescópico Este rack facilita el acceso al introducir o retirar alimentos. No lo limpie en el horno autolimpiante.
	Espetón Use este accesorio al utilizar el modo de espetón. Para obtener más información, consulte la sección “Espetón” en “Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico”. No lo limpie en el horno autolimpiante.
	Asadera y parrilla Úselas para asar con calor directo y asar. No las limpie en el horno autolimpiante.

Introducir el rack

Rack plano

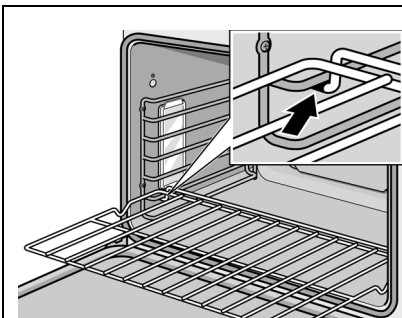
El rack está diseñado con un tope para que no se salga por completo del horno y no se incline.



Precaución:

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

Introducir el rack en el horno:

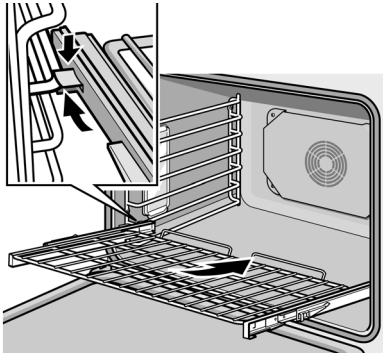
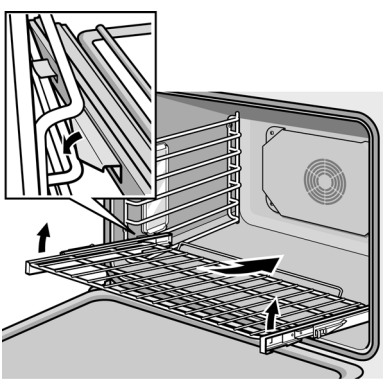
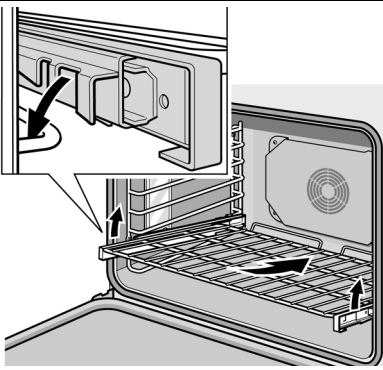


1. Tome el rack firmemente de ambos lados.
2. Introduzca el rack (ver la imagen).
3. Inclínelo hacia arriba para que se detenga al insertarse en la guía del rack.
4. Coloque el rack en posición horizontal y empuje el resto hacia adentro hasta el tope. El rack debe estar derecho y plano, no torcido.

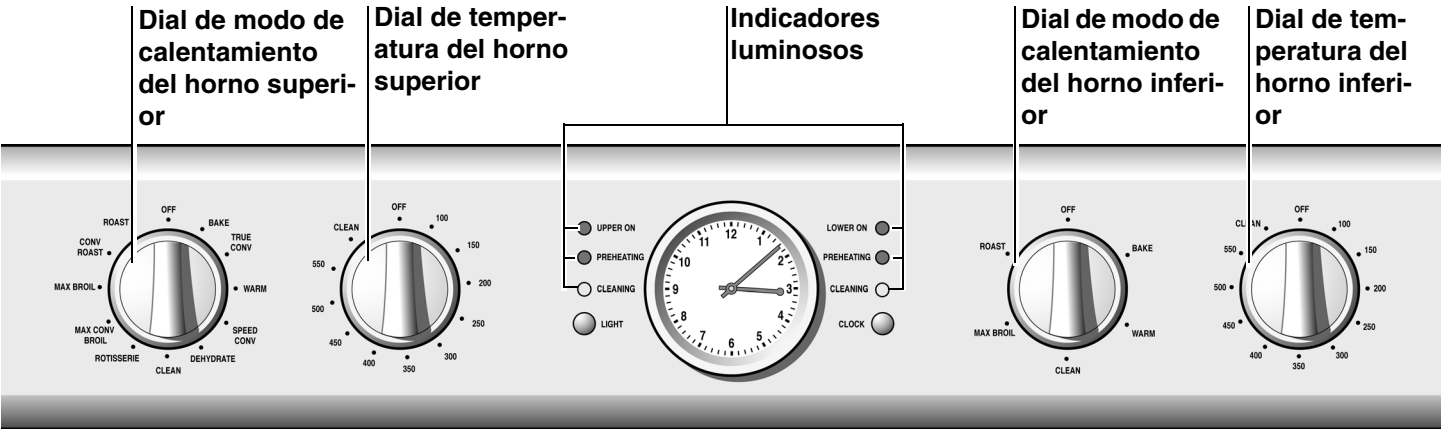
Retirar el rack del horno:

1. Tome el rack firmemente de ambos lados y jálelo hacia usted.
2. Cuando llegue al tope, inclínelo hacia arriba y jale el resto hacia afuera.

Introducir el rack telescópico en el horno:

	1. Sostenga el rack ligeramente en ángulo.
	2. Enganche los ganchos traseros en los soportes del accesorio. 3. Sostenga el rack derecho. 4. Empuje el rack hacia adentro hasta que esté a nivel con los ganchos delanteros.
	5. Levante el rack. 6. Empuje el rack hacia adentro por completo. 7. Enganche los ganchos delanteros del rack en los soportes del accesorio.

Control*



Botones

CLOCK 	Programa el reloj.
LIGHT 	Enciende y apaga la luz del horno. No se puede utilizar en el modo de autolimpieza.

*La imagen muestra un panel de control de un horno doble. Su panel de control puede ser ligeramente diferente.

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

Thermador Professional combina un diseño atemporal con tecnología moderna y una comodidad de operación superior.

El diseño clásico de Thermador lo ha convertido en un símbolo de la cocina americana perfecta durante más de 70 años. En la actualidad, nuestros hornos son líderes en continuar con esta tradición.

Detrás del diseño clásico está la tecnología moderna y perfeccionada que garantiza un alto grado de eficiencia. Por ejemplo, hemos mejorado aún más la distribución del calor en el horno utilizando elementos recientemente diseñados.

El espetón hace que los alimentos queden crujientes en todos los lados. La asadera y la parrilla que vienen incluidas con el horno le ofrecen la flexibilidad que usted necesita al cocinar; se pueden usar para colocar alimentos, recoger la grasa y como superficie de apoyo.

Funciones

Programar el reloj

Use CLOCK (RELOJ) para programar el reloj. Al presionar CLOCK (RELOJ), ajusta el minutero a un ritmo más rápido. Al presionar CLOCK (RELOJ) brevemente, el reloj se adelanta un minuto.

Programar el modo de cocción y la temperatura

Para programar el modo de cocción y la temperatura:

1. Gire el dial de modo de calentamiento al modo de cocción preferido.
2. Gire el dial de temperatura al nivel de temperatura deseado.

La luz que se encuentra junto a "OVEN ON" (HORNO ENCENDIDO) ("UPPER ON"/"LOWER ON" [SUPERIOR ENCENDIDO/INFERIOR ENCENDIDO] en hornos dobles) se ilumina cuando haya seleccionado un modo de cocción y una temperatura válidos.

Para modelos de hornos dobles: si programa el modo Speed Convection (Convección rápida) para un horno, el otro horno no puede funcionar al mismo tiempo.

Limitación del tiempo de calentamiento

El tiempo máximo de calentamiento es limitado. Si usted se olvida de apagar el horno, este se apaga automáticamente.

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

Temperatura en °F	Tiempo máx. permitido sin actividad
100 - 200	24 h
201 - 550	12 h

Se detiene el calentamiento hasta que se modifica un valor.

Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico

Consejos generales

Ubicación de moldes

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

Papel de aluminio

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

Precalentar el horno

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

Para obtener mejores resultados

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

Moldes y fuentes para hornear

- Las fuentes para hornear de vidrio absorben el calor. Siga las recomendaciones de los fabricantes.
- Para obtener masas tiernas, claras y doradas, use utensilios para hornear de metal brillante livianos.
- Los moldes oscuros, ásperos u opacos (antiadherentes o anodizados) absorben el calor y hacen que la masa quede más dorada y crujiente. Algunos fabricantes recomiendan reducir la temperatura 25 °F al usar este tipo de molde. Siga las recomendaciones de los fabricantes.
- Las placas para galletas o los utensilios para hornear con aislante pueden aumentar el tiempo de cocción.
- No coloque fuentes para asar ni otros objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No deje la asadera vacía en el horno durante la cocción, dado que puede modificar el rendimiento de la cocción. Guarde la asadera fuera del horno.

Hornear a altas altitudes

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

Condensación

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

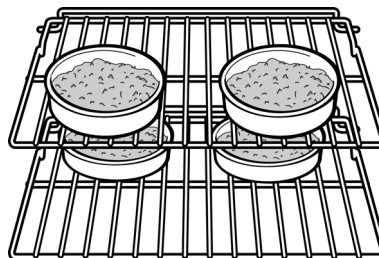
Hornear (Bake)

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

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

Consejos

- Precalente el horno si la receta lo recomienda.
- El tiempo de cocción dependerá del tamaño, la forma y el acabado de los utensilios para hornear. En los moldes de metal oscuro o con recubrimientos antiadherentes, los alimentos se cocinan más rápido y se doran más. Los utensilios para hornear con aislante alargan el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- Para obtener los mejores resultados, hornee los alimentos en un rack individual con un espacio de 1 a 1 1/2", como mínimo, entre los moldes o las fuentes y las paredes del horno.
- Elimine la pérdida de temperatura del horno controlando periódicamente el grado de cocción de los alimentos a través de la ventana, en lugar de abrir la puerta.
- Si necesita usar varios racks, use 2 racks como máximo. Para pasteles, use las posiciones de rack 3 y 5; para galletas, use las posiciones de rack 2 y 5. Distribuya los moldes alternadamente, de manera que no queden directamente uno arriba del otro (véase la efigie abajo). Para obtener más información, consulte la sección "Ubicación de moldes" en "Consejos generales". También puede usar un modo de convección.



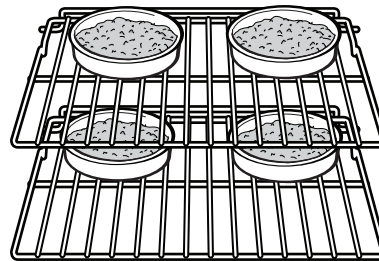
Convección real (True Convection)



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

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

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



Cuadro para el modo convección real

Food Item	Rack Position			Temp.	Time
	1 rack	2 racks	3 racks		
Pasteles					
Mantecadas	4	2+5	1+3+5	325	17-27
Pastel Bundt	2			300	45-65
Pastel de ángel	1			325	35-50
Capas (8" or 9")	3	2+5		325	25-40
Rectangular (9x13)	2			350	45-60
Pie					
2 Masa, fresca, 9"	2			350	45-60
2 Masa, congeladas, frutas, 9"	2			350	65-85
Pie con cobertura de meringue	2			350	15-20
Pie de nueces	2			350	45-60
Natilla	2			425	12-15
				350	38-50

Food Item	Rack Position			Temp.	Time
	1 rack	2 racks	3 racks		
Galletas					
Azúcar	3	2+5	1+3+5	350	6-10
Pepa de chocolate	3	2+5	1+3+5	325	8-17
Cuadraditos dulces					
De limón	3			350	23-33
Brownie	3			325	33-40
Panes					
Pan con levadura, hogaza, 9x5	2			400	22-35
Roles pequeños	3	1+4	1+3+5	350	10-20
Pan rapido, hogaza, 8x4	2			350	45-65
Bizcochos	2	2+5	1+3+5	325	10-20
Molletes	3	2+5	1+3+5	400	14-25
Bombas de crema					
Frescas	3	2+5	1+3+5	400	23-33
Pizza					
Congelada	3			375	18-25
Fresca	3			400	15-20

Asar (Roast)

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

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

Consejos

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

Asar por convección (Convection Roast)

Consejos

Cuadro para el modo 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 adecuado para preparar cortes de carne y de ave tiernos.

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

- La cocción es un 25% más rápida que en los modos que no son por convección.
- Se obtiene un buen dorado.
- Use la misma temperatura que indica la receta.
- Controle el grado de cocción poco después de haber comenzado a cocinar, dado que el tiempo de asado puede disminuir. Consulte los ejemplos en el cuadro para el modo Convection Roast (Asar por convección).
- No cubra la carne ni use bolsas para cocinar.
- Use la asadera y la parrilla provistas con el horno para asar alimentos. También se puede usar un recipiente que no sea profundo, sin cubrirlo.
- Use un termómetro para carne para medir la temperatura interna de la carne.
- Si la carne está dorada como usted quiere, pero aún no está cocida, puede colocar una pequeña tira de papel de aluminio sobre la carne para que no se dore excesivamente.
- Deje la carne cubierta con papel de aluminio entre 10 y 15 minutos después de retirarla del horno.
- Consulte las posiciones de rack recomendadas en el cuadro.

Alimento	Pos. del rack	Peso	Temp. del horno	Tiempo (min/lb)*	Temp. interna*
Carne de res					
Ojo de bife asado (deshuesado)					
A punto	2	3.0-5.5	325	27-31	145
Término medio	2	3.0-5.5	325	30-38	160
Cuadril, ojo, punta de solomillo, solomillo (deshuesado)					
A punto	2	3.0-6.0	325	18-33	145
Término medio	2	3.0-6.0	325	30-35	160
Cerdo					
Lomo asado (a punto)	2	2.0-3.0	425	15-24	145
Filete asado (deshuesado o con hueso)	2	1.5-3.0	350	19-36	160
Filete asado (deshuesado o con hueso)	2	3.0-6.0	350	14-21	160
Lomo	2	2.0-3.0	425	21-28	160

Alimento	Pos. del rack	Peso	Temp. del horno	Tiempo (min/lb)*	Temp. interna*
Carne de ave					
Pollo, entero	2	3.5-8.0	375	13-20	180
Pavo, sin relleno**	1	12-15	325	10-14	180
Pavo, sin relleno**	1	16-20	325	9-13	180
Pavo, sin relleno**	1	21-25	325	6-12	180
Pechuga de pavo	2	4.0-8.0	325	19-23	170
Gallina de Cornualles	2	1.0-1.5	350	45-75 (tiempo total)	180
Cordero					
Pata, deshuesada Término medio	2	4.0-6.0	325	30-35	170

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

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

Asar con calor directo normal y al máximo (Broil/Max Broil)

W	El modo Broil (Asar con calor directo) (algunos modelos) usa el calor intenso irradiado del elemento superior. El modo Max Broil (Asar con calor directo al máximo) usa un elemento para asar con calor directo más grande que le permite asar más alimentos a la vez. Para obtener más información, consulte la sección "Cocción al máximo" en "Funciones básicas".
----------	--

El modo Broil/Max Broil (Asar con calor directo normal y al máximo) es ideal para cocinar cortes de carne, ave y pescado tiernos y finos (1" o menos). También se puede usar para dorar panes y guisados. Siempre use esta función con la puerta cerrada. Los beneficios de asar con calor directo incluyen:

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

Para usar la asadera y la parrilla:

- Para asar con calor directo normal: los alimentos deben colocarse en el centro de la asadera y parrilla.
- Para asar con calor directo al máximo: los alimentos deben distribuirse por toda la asadera y parrilla.
- Precaliente el horno entre 3 y 4 minutos. No lo precaliente durante más de 5 minutos.
- Los bistecs y las chuletas deben tener al menos ¾" de grosor.
- Pincele el pescado y la carne de ave con mantequilla o aceite para que no se peguen.
- Use la asadera y la parrilla incluidas con el horno. Los alimentos deben distribuirse por toda la asadera y parrilla. Al usar el modo Broil (Asar con calor directo) (horno inferior), los alimentos deben colocarse en el centro de la asadera.
- No cubra la parrilla para asar con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie de cocción a fin de evitar el humo y las salpicaduras.

Consejos

- Dé vuelta las carnes una vez durante el tiempo de cocción recomendado (consulte los ejemplos en el Cuadro para el modo Max Broil [Asar con calor directo al máximo]).
- Al dorar la parte superior de los guisados, use solamente fuentes de metal o de cerámica de vidrio, como Corningware®.
- Nunca use vidrio a prueba de calor (Pyrex®); no tolera las altas temperaturas.

Asar con calor directo normal y al máximo

Alimento	Pos. del rack	Valor del modo Broil (°F)	Temp. interna	Tiempo del lado 1*	Tiempo del lado 2*
Carne de res					
Bistec, de ¾" a 1"					
A punto	6	550	145	5-7	4-6
Término medio	5	550	160	8-9	5-7
Bien cocida	5	550	170	10-11	7-9
Hamburguesa, de ¾" a 1"					
Término medio	6	550	160	5-8	4-6
Carne de ave					
Muslos de pollo	3	450	180	14-15	12-13
Cerdo					
Chuletas de cerdo, 1"	4	500	160	8-10	8-9
Salchicha, fresca	4	550	160	3-5	2-4
Rebanada de jamón, ½"	5	550	160	4-5	3-4
Mariscos					
Filetes de pescado, de ¾" a 1"					
con mantequilla	3	450	145	11-15	No dar vuelta
Cordero					
Chuletas, 1"					
A punto	4	550	145	4-6	4-5
Término medio	4	550	160	5-7	5-6
Bien cocido	4	550	170	6-8	6-7

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

Asar con calor directo por convección al máximo (Max Convection Broil)



El modo Max Convection Broil (Asar con calor directo por convección al máximo) es similar al modo Max Broil (Asar con calor directo al máximo). Combina el calor intenso del elemento superior con el calor que hace circular el ventilador de convección. El elemento para asar con calor directo más grande le permite asar mayores cantidades de alimentos al mismo tiempo.

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

Además de los beneficios de Max Broil (Asar con calor directo al máximo), el modo Max Convection Broil (Asar con calor directo por convección al máximo) es más rápido.

Consejos

- Precaliente el horno entre 3 y 4 minutos. No lo precaliente durante más de 5 minutos.
- Los bistecs y las chuletas deben tener al menos 1½" de grosor.
- Use la asadera y la parrilla incluidas con el horno.
- No cubra la parrilla para asar con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los 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 Max Convection Broil [Asar con calor directo por convección al máximo]).
- Nunca use vidrio a prueba de calor (Pyrex®); no tolera las altas temperaturas.

Cuadro para el modo asar con calor directo por convección al máximo

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

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

Convección rápida (Speed Convection)



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

El modo Speed Convection (Convección rápida) es ideal para alimentos de preparación rápida congelados, como bastoncitos de pescado o nuggets de pollo. Los beneficios del modo Speed Convection (Convección rápida) incluyen:

- Disminución del tiempo de cocción, dado que no es necesario precalentar el horno.
- Alimentos congelados crujientes y dorados en forma pareja.
- Comience a cocinar todos los productos de preparación rápida congelados en el horno frío, sin precalentar. Los alimentos estarán listos en el tiempo de cocción indicado en el envase.
- Siga las instrucciones del envase respecto del tiempo y la temperatura.
- No es necesario dar vuelta los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción recomendado.
- Los alimentos congelados que se venden en recipientes de plástico para microondas no deben usarse en este modo.
- Cocine los alimentos en la posición de rack 3, a menos que el fabricante del producto indique lo contrario.
- Si desea hornear más de un producto simultáneamente, utilice las posiciones de rack 2 y 5.
- Distribuya los alimentos en el recipiente en forma pareja.
- Para hornos dobles, solamente una cavidad está disponible al usar el modo Speed Convection (Convección rápida).

Consejos

Cuadro para el modo Convección rápida (Speed Convection)

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

Calentar (Warm)



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

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



Precaución:

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

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

Deshidratar (Dehydrate)



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

Use el modo Dehydrate (Deshidratar) para secar y/o conservar alimentos como frutas, verduras y hierbas. Este modo mantiene una temperatura baja óptima (100 °F - 175 °F) y a la vez circula el aire caliente para eliminar la humedad lentamente. El horno se mantiene encendido durante 48 horas antes de apagarse automáticamente.

Consejos

- Seque la mayoría de las frutas y verduras a 150 °F. Seque hierbas a 100 °F (consulte los ejemplos en el Cuadro para el modo Dehydrate [Deshidratar]).
- Los tiempos de secado varían según la humedad y el contenido de azúcar de los alimentos, el tamaño de las porciones, la cantidad que se desea secar y la humedad del aire. Controle los alimentos cuando haya transcurrido el tiempo de secado mínimo.
- Se pueden usar varios racks de secado (no están incluidos) simultáneamente.
- Trate las frutas con antioxidantes para que no se decoloren.
- Para obtener más información, consulte un libro de conservación de alimentos, en la Oficina de Extensión Cooperativa (Cooperative Extension Office) del condado o en una biblioteca.

Cuadro para el modo Dehydrate (Deshidratar)

Alimento	Preparación	Tiempo de secado aprox. (h)	Prueba de grado de cocción
Frutas			
Manzanas	Remojadas en un ¼ de taza de jugo de limón y 2 tazas de agua, rodajas de ¼".	11-15	Ligeramente flexibles.
Bananas	Remojadas en un ¼ de taza de jugo de limón y 2 tazas de agua, rodajas de ¼".	11-15	Ligeramente flexibles.
Cerezas	Lávelas y séquelas con una toalla. Retire los huesos de las cerezas frescas.	10-15	Flexibles, coriáceas y gomosas.
Cáscaras de naranja	La parte anaranjada de la piel de la naranja pelada en una capa fina.	2-4	Secas y frágiles.
Gajos de naranja	Rodajas de naranja de ¼".	12-16	Las pieles son secas y frágiles, las frutas son ligeramente húmedas.
Anillos de piña enlatados	Secadas con toalla.	9-13	Blandos y flexibles.
frescos	Secadas con toalla.	8-12	Blandos y flexibles.
Frambuesas	Lávelas y séquelas con una toalla. Rodajas de ½" de grosor, la piel (parte externa) debe ir hacia abajo en el rack.	12-17	Secas y frágiles.

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

Espetón (Rotisserie)



El modo Rotisserie (Espetón) usa el calor irradiado del elemento superior. Los alimentos giran lentamente en una brocheta que se encuentra en el centro del horno. En consecuencia, los alimentos reciben la misma distribución de calor en todos sus lados.

El modo Rotisserie (Espetón) es ideal para cocinar trozos de carne grandes (por ejemplo, asado, pavo o pollo).

Nota: el peso máximo permitido para el espetón es 12 lb.

Los beneficios del modo Rotisserie (Espetón) incluyen:

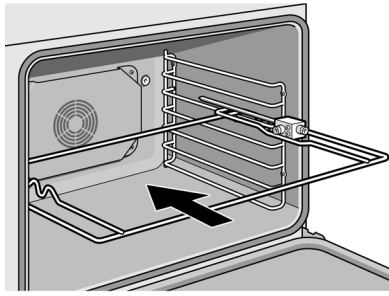
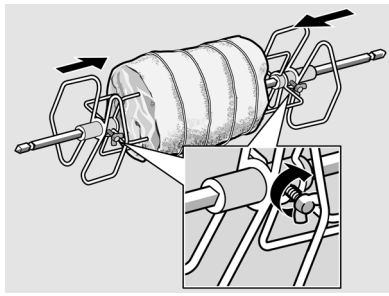
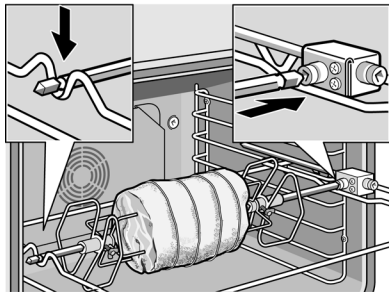
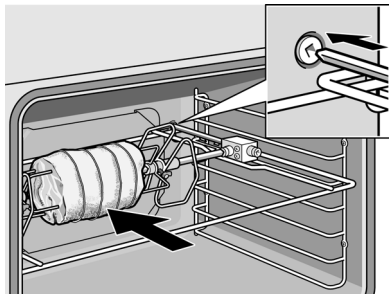
- El sabor y los jugos quedan en el interior.
- Cocinar sin agregar grasas ni líquidos.
- Use un termómetro para carne para medir la temperatura interna de la carne.

Consejo

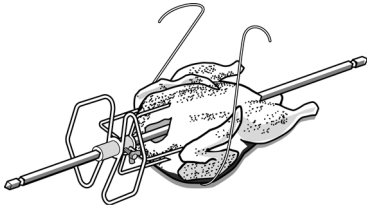
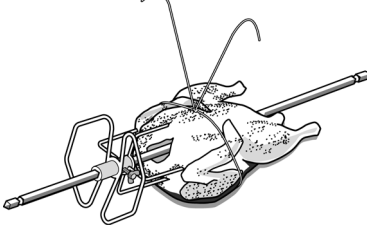
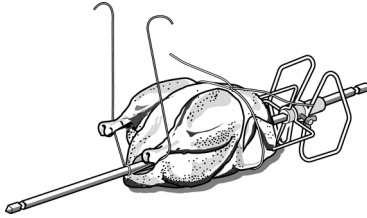
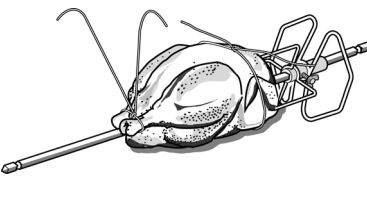
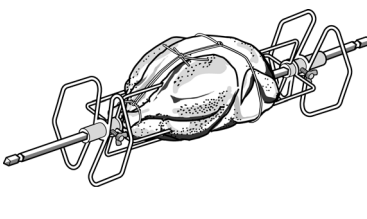
Cuadro para el modo Es- petón)

Alimento	Peso	Temp.	Tiempo (min. por lb)	Temp. interna
Carne de res				
Ojo de bife asado				
A punto	3.0-5.5	400 °F	17-23	145
Término medio	3.0-5.5	400 °F	18-27	160
Costilla, deshuesada				
A punto	3.0-5.5	400 °F	17-22	145
Término medio	3.0-5.5	400 °F	18-24	160
Cerdo				
Filete asado, de- shuesado	1.5-4.0	400 °F	20-26	160
Carne de ave				
Pollo entero	4.0-8.0	450 °F	12-17	180
Pavo entero	10.0-12.0	400 °F	10-12	180
Pechuga de pavo	4.0-6.0	400 °F	16-19	180
4 Gallinas de Cornu- alles	1.5 cada una	450 °F	60-70 min. en total	180
Cordero				
Pata, deshuesada				
Término medio	4.0-5.0	400 °F	20-23	160
Bien cocido	4.0-5.0	400 °F	27-29	170

Colocar el espetón

	1. Introduzca el rack del espetón hasta la mitad del horno en la posición de rack 4.
	2. Deslice el pincho izquierdo en la brocheta y ajuste el tornillo. 3. Deslice la carne/ave que desea asar en la brocheta. 4. Deslice el pincho derecho en la brocheta y ajuste el tornillo. 5. Verifique que los alimentos estén equilibrados en la brocheta haciéndola girar en las palmas de las manos. Los alimentos que no tienen un equilibrio parejo no se cocinarán en forma pareja.
	6. Coloque la brocheta del espetón en el rack.
	7. Coloque el rack del espetón en el horno e introduzca el eje en la abertura de la pared trasera del horno. 8. Si es necesario, gire la brocheta del espetón ligeramente para que el eje entre perfectamente en la abertura. 9. Introduzca el rack en la posición 0 e introduzca la asadera para recoger el goteo.

Atar carne de ave para el espetón

	1. Deslice uno de los pinchos de la brocheta con los dientes apuntando hacia la punta de la brocheta. Ajuste ligeramente el tornillo para evitar que se deslice. 2. Introduzca la brocheta atravesando el ave y asegure con el pincho. 3. Corte 24" de hilo de cocina y colóquelo debajo del ave, con la pechuga hacia arriba, dejando la misma cantidad de hilo de cada lado.
	4. Coloque cada extremo del hilo alrededor de cada ala; tome la punta de cada ala cuando el hilo se junte y ajuste en la parte superior, y anúdelos. No corte el hilo sobrante.
	5. Corte otras 20 pulgadas de hilo y colóquelas debajo de la parte inferior. Colóquelo alrededor de la cola y después alrededor de la brocheta. Ajuste bien.
	6. Lleve las patas hacia adelante; crúcelas sobre la brocheta; coloque el hilo alrededor y ate un nudo bien fuerte.
	7. Una el hilo que sostiene las patas con el hilo que sostiene las alas; luego átelos. Agregue otro pincho y empuje los dientes en los huesos de las patas para asegurar. 8. Verifique que el ave esté equilibrada haciendo girar la brocheta en la palmas de las manos. El ave no debe girar ni estar suelta de ningún modo. En caso contrario, debe volver a atarla. El ave no se cocinará en forma pareja si se mueve en la brocheta.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Autolimpieza

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

Nota: Autolimpieza tarda 2:00 horas.

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

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

Para programar el modo Self-Clean (Autolimpieza):

1. Gire el dial de modo de calentamiento a "CLEAN" (LIMPIAR).
2. Gire el dial de temperatura a "CLEAN" (LIMPIAR).

El proceso de autolimpieza comienza al cabo de unos segundos y el horno queda bloqueado. El horno se puede volver a abrir una vez que se haya enfriado.

Para cancelar la función Self-Clean (Autolimpieza), gire el dial de modo de calentamiento a la posición "OFF" (Apagado).

La mejor manera de limpiar el resto de la ceniza del horno es con un paño húmedo.

Nota:

- Para modelos de hornos dobles: si la función Self-Clean (Autolimpieza) se encuentra en proceso en un horno, el otro debe estar apagado.
- 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. En ninguna circunstancia debe usar esponjillas o limpiadores abrasivos para tratar la decoloración.

Evite usar estos limpiadores

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

Ninguna usar esponjillas o limpiadores abrasivos.

Guía de limpieza

Pieza	Recomendaciones
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.
Espetón	Lávelo con agua jabonosa caliente. Enjuague bien y séquelo, o frótelo suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. Deje los pinchos y la brocheta en agua jabonosa tibia durante una hora como máximo. Los residuos de alimentos ahora se podrán remover fácilmente. NO limpie las piezas del espetón en el horno autolimpiante.
Rack plano	Lávelo con agua jabonosa caliente. Enjuague bien y séquelo, o frótelo suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. NO limpie el rack en el horno autolimpiante.
Rack telescópico	Lávelo con agua jabonosa caliente. Enjuague bien y séquelo, o frótelo suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. Evite que ingrese polvo de limpieza en las guías telescópicas. Vuelva a aplicar lubricación si es necesario. Sólo use lubricantes aptos para alimentos, para uso a altas temperaturas o PAM para volver a lubricar las guías. NO limpie el rack en el horno autolimpiante.
Empaque de fibra de vidrio	NO LIMPIE EL EMPAQUE.
Vidrio	Límpielo con jabón y agua o limpiador para vidrios. Use Fantastik® o Formula 409® para sacar 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.

Pieza	Recomendaciones
Superficies de acero inoxidable	Siempre limpie o frote en la misma dirección del grano. Limpie con una esponja jabonosa, luego enjuague y seque, o rocíe Fantastik® o Formula 409® en una toalla de papel y limpie. Proteja y pula las superficies con Stainless Steel Magic® y un paño suave. Remueva las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco. Use Bar Keeper's Friend® para quitar la decoloración por el calor.
Superficies de plástico y controles	Cuando se hayan enfriado, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.
Áreas impresas (palabras y números)	No use los limpiadores abrasivos.

Mantenimiento

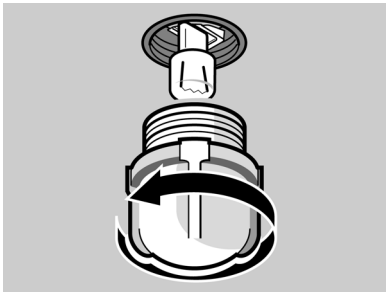
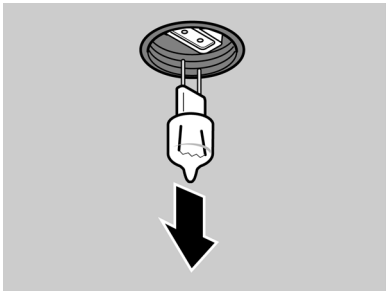
Reemplazar la luz del horno

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

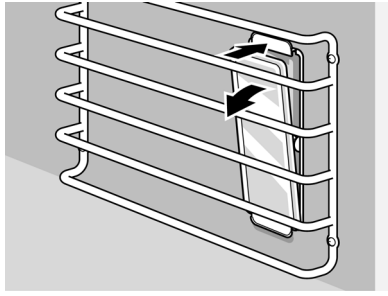
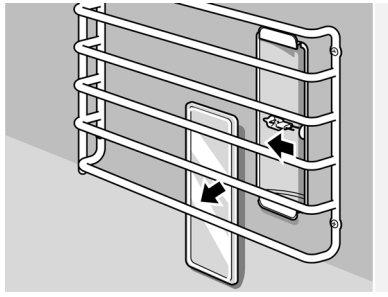
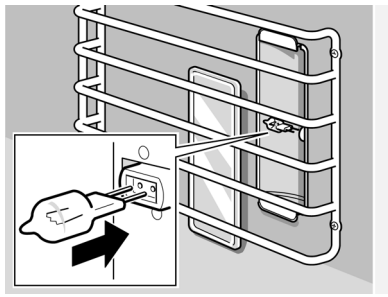
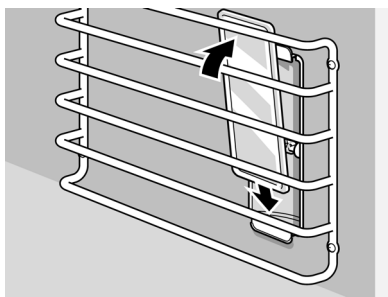
Use únicamente focos halógenos de dos pines, de 10 vatios, 12 voltios. Estos focos pueden adquirirse en las tiendas minoristas.

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

Para reemplazar el foco halógeno del techo del horno:

	1. Desactive la alimentación eléctrica del horno en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores). 2. Retire la cubierta de vidrio desatornillándola.
	3. Retire el foco halógeno y reemplácelo. Tome el foco nuevo con un paño seco y limpio. 4. Vuelva a atornillar la cubierta de vidrio. 5. Vuelva a activar la alimentación eléctrica en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).

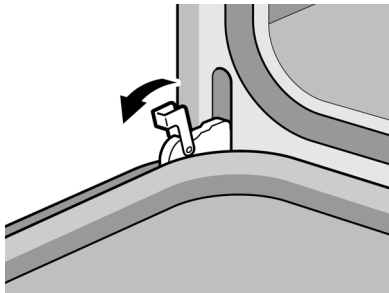
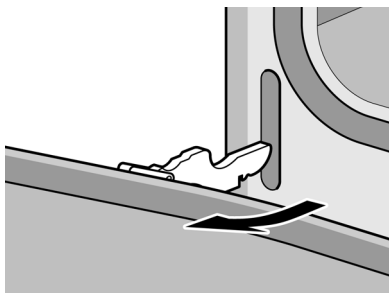
Para reemplazar el foco halógeno de las paredes del horno:

	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 trabe. 6. Vuelva a activar la alimentación eléctrica en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).

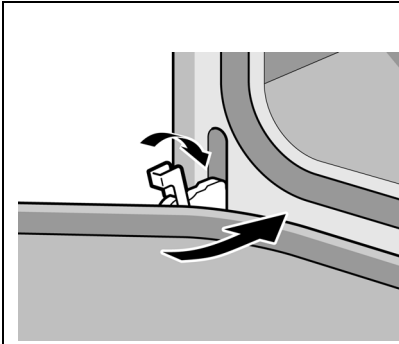
Retirar la puerta del
horno

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

Para retirar la puerta del horno:

	1. Asegúrese de leer la Precaución anterior antes de intentar retirar la puerta. 2. Abra la puerta por completo. 3. Lleve las palancas de las bisagras hacia usted.
	4. Cierre la puerta con cuidado hasta que se detenga. Se cerrará hasta la mitad aproximadamente. 5. Sujetando la puerta firmemente de ambos lados, con las dos manos, jale la puerta hacia arriba y sáquela de las ranuras de las bisagras. Sujétela con firmeza; la puerta es pesada. 6. Coloque la puerta en un lugar práctico y estable para limpiarla.

Para reemplazar la puerta del horno:



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

Servicio técnico

Antes de llamar al servicio técnico

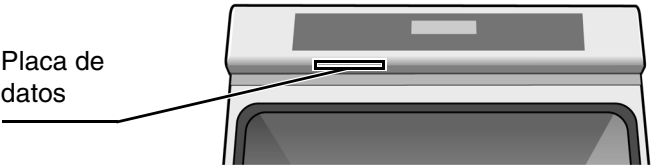
Cuadro de resolución de problemas

Problema del horno	Causas posibles y soluciones sugeridas
La puerta del horno está trabada y no se abre, ni siquiera después de que el horno se enfrió.	Apague el horno desde el disyuntor y espere cinco minutos. Vuelva a encender el disyuntor. El horno debería reiniciarse solo y funcionar.
El horno no calienta.	Controle la conexión del disyuntor o la caja de fusibles a su hogar. Asegúrese de que la alimentación eléctrica del horno sea adecuada. Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina en forma pareja.	Consulte la posición de rack recomendada en los cuadros de cocción. Para obtener consejos y sugerencias, consulte la sección "Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico".
Los resultados del horneado no son los esperados.	Consulte la posición de rack recomendada en los cuadros de cocción. Para obtener consejos y sugerencias, consulte la sección "Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico".
Los resultados del modo de convección real no son los esperados.	La temperatura del horno debe reducirse manualmente 25 °F. Consulte las posiciones de rack, los tiempos de cocción y la selección de moldes en los cuadros de cocción y la sección de consejos. Ajuste la calibración del horno si es necesario. Consulte la sección "Compensación de la temperatura del horno" en "Valores del usuario".
La luz del horno no funciona correctamente.	Si el foco de la luz está suelto o defectuoso, vuelva a colocarlo o reemplácelo. No toque el foco con los dedos, puede hacerlo explotar.
La luz del horno no se apaga.	Verifique que no haya ninguna obstrucción en la puerta del horno. Verifique si la bisagra está doblada.
No se puede sacar la cubierta de la lente de la luz.	Es posible que se hayan acumulado residuos alrededor de la cubierta de la lente. Limpie la cubierta de la lente con una toalla limpia seca antes de intentar retirar la cubierta de la lente.
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, prográmelo en el tiempo de autolimpieza máximo.
El reloj no funciona correctamente.	Asegúrese de que la alimentación eléctrica del horno sea adecuada.
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 ventilador funciona durante los modos que no utilizan convección.	En algunos modelos, el ventilador de convección funciona mientras el horno se está precalentando para el modo Bake (Hornear). Esto es normal.

Problema del horno	Causas posibles y soluciones sugeridas
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.

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 ubicación de la placa de datos se muestra en la siguiente imagen.



Cómo obtener servicio técnico o piezas

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

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica:

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

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

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

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

Duración de la garantía

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

Reparación/reemplazo como único recurso

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

cualquier caso, a su solicitud, Thermador de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

Thermador no tiene obligación alguna, en virtud de la ley o por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, 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 Thermador, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

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

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

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

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

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

À propos de ce manuel	1
Comment ce manuel est organisé	1
Sécurité	2
Mise en route	5
Pièces et accessoires	5
Pièces*	5
Accessoires	6
Mise en place de la grille	7
Commandes*	9
Avant la première utilisation	9
Fonctionnement	10
À propos de l'appareil	10
Fonctionnalités	10
Réglage de l'horloge	10
Paramétrage du mode de cuisson et de la température	10
Limitation du temps de chauffage	10
Tirer le meilleur parti de votre appareil	11
Conseils généraux	11
Cuisson (Bake)	12
Convection authentique	(True Convection) 13
Rôtissage (Roast)	15
Rôtissage par convection (Convection Roast)	15
Cuisson au gril/Cuisson au gril puissance max.	(Broil/Max. Broil) 17
Cuisson au gril par convection puissance max...	(Max Convection Broil) 19
Convection rapide	(Speed Convection) 20
Maintien au chaud (Warm)	21
Dessiccation	(Dehydrate) 21
Rôtissoire	(Rotisserie) 24
Montage de la rôtissoire	25
Troussage des volailles pour la rôtissoire	26
Nettoyage et entretien	27

Nettoyage 27
Autonettoyage 27
Éviter ces produits nettoyants 27
Guide de nettoyage 27

Entretien30
Remplacement de l'ampoule du four 30
Retrait de la porte du four 32

Dépannage34
Avant d'appeler le service de dépannage 34
Tableau de dépannage 34
Plaque signalétique 35
Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces 35
ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT 36

À propos de ce manuel

Comment ce manuel est organisé

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

Ce manuel comporte les chapitres suivants :

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

Sécurité

	Consignes de sécurité importantes
	LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

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

Installation et entretien corrects

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

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

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

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

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

Ne pas obstruer les événements du four.

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

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

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

Sécurité-incendie

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

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

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

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

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



Consignes de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

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

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

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

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

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU AUX PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont 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 devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Citons notamment les ouvertures des événements, les surfaces situées près de ces ouvertures et les portes du four.

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

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

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

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

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



Consignes de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Sécurité des enfants

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

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

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

ATTENTION - les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dosseret. 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 nettoyeurs produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

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

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

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

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

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

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

Sécurité de la batterie de cuisine

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

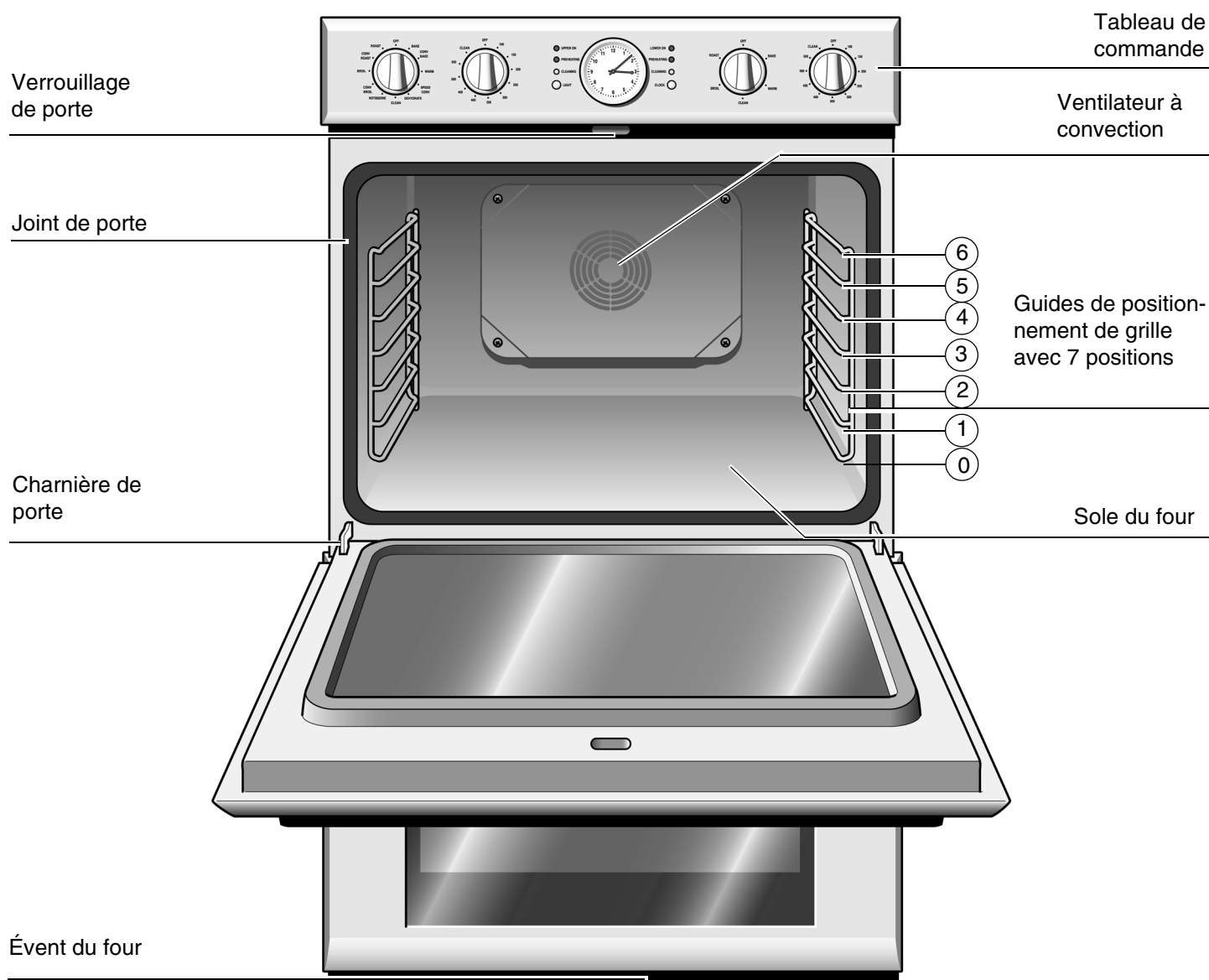
Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation des sacs de cuisson ou à rôtir.

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

Mise en route

Pièces et accessoires

Pièces*



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

Ventilateur de refroidissement

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

Évent du four

L'évent du four se trouve au bas de l'unité. De l'air chaud peut s'échapper de l'évent avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de l'évent et de la condensation peut se former à cet endroit. Cette zone peut de-

venir très chaude pendant l'utilisation du four. Ne pas obstruer l'évent car il est indispensable à la bonne circulation de l'air.

Ventilateur à convection

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

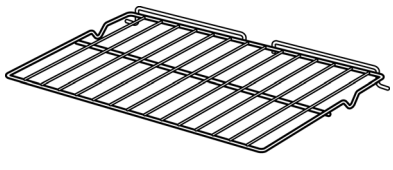
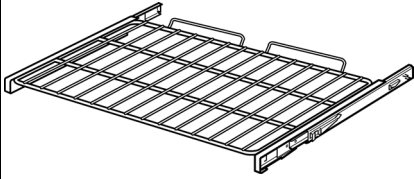
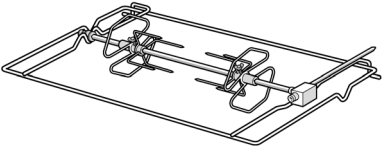
Sole du four

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

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

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

Accessoires

	Grille plate Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.
	Grille télescopique Cette grille facilite l'accès au four lors de l'insertion ou du retrait des aliments. Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.
	Rôtissoire Utiliser cet accessoire avec le mode Rôtisserie. Pour des informations supplémentaires, voir "Rôtisserie" à la rubrique "Tirer le meilleur parti de votre appareil". Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.
	Lèche-frite et grille Pour faire griller et rôtir les aliments. Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.

Mise en place de la grille

Grille plate

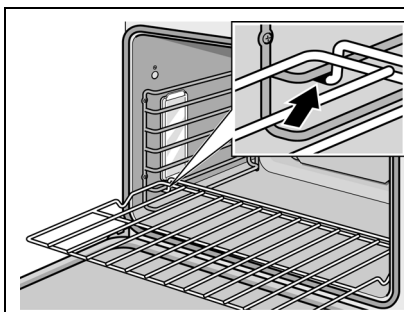
La grille est conçue avec une butée afin qu'elle ne sorte pas complètement du four et ne s'incline pas.



Attention :

pour éviter les brûlures, placer les grilles dans la position désirée avant de mettre le four en marche. Toujours utiliser des gants isolants lorsque le four est chaud. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les gants isolants entrer en contact avec les éléments chauffants.

Mise en place de la grille dans le four :

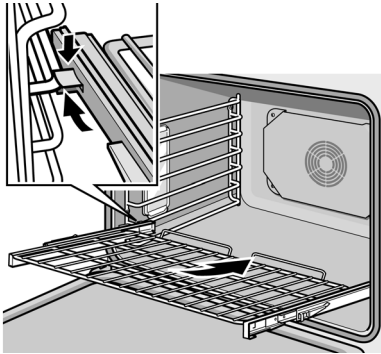
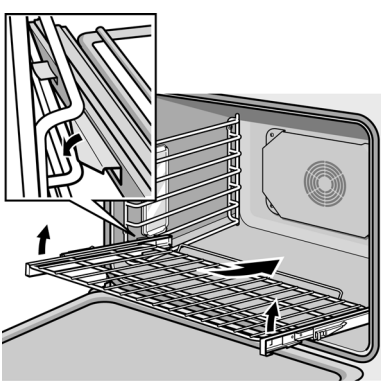
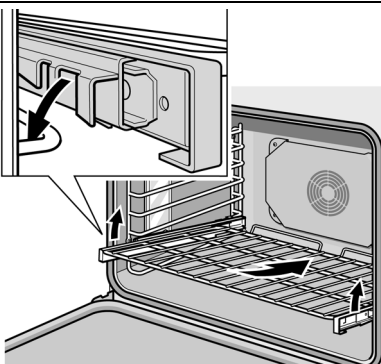


1. Saisir fermement la grille par les côtés.
2. Installer la grille (voir illustration).
3. Incliner la grille vers le haut pour mettre la butée dans le guide.
4. Amener la grille en position horizontale et pousser jusqu'au fond. La grille doit être droite, à plat et ne doit pas dévier.

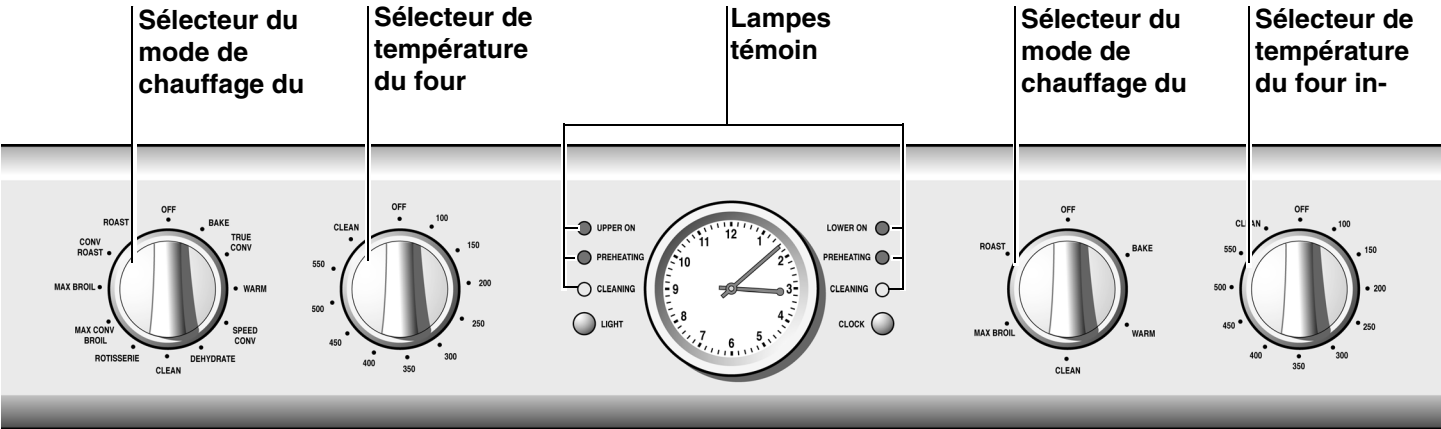
Retrait de la grille :

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

Mise en place de la grille télescopique dans le four :

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

Commandes*



Boutons

CLOCK 	Règle l'horloge.
LIGHT 	Allume et éteint l'éclairage du four. Ne fonctionne pas en mode autonettoyant.

*L'illustration représente le panneau de commande d'un four double. Votre tableau de commande peut différer légèrement.

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

Thermador Professional associe la conception intemporelle et la technologie moderne à un confort d'utilisation exceptionnel.

La conception classique de Thermador en a fait le symbole idéal de la cuisine américaine depuis plus de 70 ans. Aujourd'hui, nos fours sont en tête de file dans la poursuite de cette tradition.

Derrière cette conception classique se cache une technologie moderne et perfectionnée garantissant un haut degré d'efficacité. Par exemple, nous avons amélioré la distribution de chaleur à l'intérieur du four en utilisant des éléments de conception nouvelle.

La rôtissoire permet d'obtenir des aliments grillés sur tous les côtés. La lèchefrite et sa grille, comprises avec le four, vous offrent la souplesse dont vous avez besoin lorsque vous cuisinez, puisqu'elles peuvent être utilisées pour conserver les aliments, recueillir les graisses ou servir de surface d'appui.

Fonctionnalités

Réglage de l'horloge

Utiliser le bouton "CLOCK" (HORLOGE) pour programmer l'horloge. Appuyer et maintenir la pression sur le bouton "CLOCK" (HORLOGE) pour accélérer la cadence lors du réglage de l'aiguille des minutes. L'appui sur le bouton "CLOCK" (HORLOGE) permet de régler l'horloge minute par minute.

Paramétrage du mode de cuisson et de la température

Pour régler le mode de cuisson et la température :

1. Tourner le sélecteur du mode de chauffage au mode de cuisson désiré.
2. Tourner le sélecteur de température à la température voulue.

Le voyant situé à côté de "OVEN ON" (FOUR ACTIVÉ) ("UPPER ON" (FOUR SUPÉRIEUR ACTIVÉ)/"LOWER ON" (FOUR INFÉRIEUR ACTIVÉ) pour les fours doubles) s'allume dès qu'un mode et une température de cuisson valides sont sélectionnés.

Pour les modèles à deux fours : si le mode de Convection rapide est défini pour le four, l'autre four ne peut pas fonctionner en même temps.

Limitation du temps de chauffage

Le temps de chauffage maximum est limité. Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'éteint automatiquement.

Le temps maximum autorisé pour le mode de dessiccation est de 48 heures. Pour les autres modes de cuisson, le temps maximum autorisé est fonction de la température :

Température en °F	Temps maxi. autorisé sans activité
100 - 200	24 heures
201 - 550	12 heures

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

Tirer le meilleur parti de votre appareil

Conseils généraux

Mise en place des ustensiles de cuisson

On obtient de meilleurs résultats en plaçant les ustensiles de cuisson au centre du four. Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1 ½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les plats. Pour la cuisson simultanée des 4 étages d'un gâteau étagé, placer les moules sur deux grilles en les décalant afin qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessus des autres.

Papier aluminium

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

Préchauffer le four

- Placer les grilles dans la position désirée avant de faire chauffer le four.
- Préchauffer le four lors de l'utilisation des modes Cuisson, Convection authentique, Cuisson au gril puissance max. et Cuisson au gril par convection puissance max.
- Le préchauffage n'est pas utilisé pour le mode de Cuisson par convection rapide.
- 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 de meilleurs résultats :

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

Moules et plats

- Les plats en verre allant au four absorbent la chaleur. Suivre les recommandations du fabricant.
- Pour obtenir une croûte tendre, légère et brun doré, utiliser des moules en métal brillant.
- Les moules foncés, rugueux ou mats (antiadhésifs ou anodisés) absorbent la chaleur et donnent une croûte plus dorée et plus croustillante. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25 °F lors de l'utilisation de ce type de moule. Suivre les recommandations du fabricant.
- Les tôles à biscuits ou les moules isolés peuvent augmenter la durée du temps de cuisson.
- Ne pas placer un plat à rôtir ou tout autre objet lourd sur la porte ouverte du four.
- Ne pas laisser un gril-lèchefrite vide dans le four pendant la cuisson d'un met car cela peut 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.

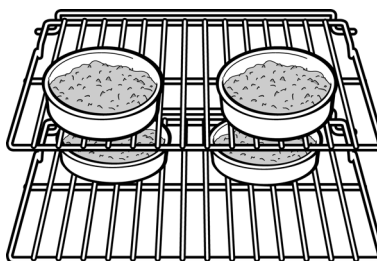
Cuisson (Bake)

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

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

Conseils

- Préchauffer le four si la recette le recommande.
- Le temps de cuisson varie selon la taille, la forme et le revêtement de l'ustensile utilisé. Les récipients métalliques foncés ou les revêtements antiadhésifs permettent d'obtenir une cuisson plus rapide et un brunissage plus intense. Avec les ustensiles de cuisson à isolation, la durée de cuisson augmente pour la plupart des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, faire cuire les aliments sur une seule grille en laissant 1 à 1¹/₂ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace minimum entre les moules ou les plats et les parois du four.
- Éviter les pertes de chaleur en vérifiant périodiquement la cuisson des aliments par le hublot du four au lieu d'ouvrir la porte.
- Si plusieurs grilles sont nécessaires, en utiliser 2 au maximum. Pour faire cuire les gâteaux, utiliser la position de grille 3 et 5 ; pour les biscuits, utiliser la position de grille 2 et 5. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres. Pour plus d'information, voir "Emplacement des plats" sous les "Conseils généraux". Si vous le désirez, vous pouvez également utiliser un mode de convection.



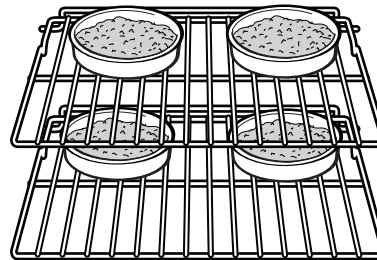
Convection authentique (True Convection)



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

Le mode de cuisson par convection authentique est bien adapté aux plats cuisinés en portions individuelles tels que petits gâteaux et biscuits. Ce mode convient également à la cuisson simultanée sur plusieurs grilles (2 ou 3). La cuisson des petits gâteaux peut se faire sur 6 grilles simultanément. Dans ce cas, le temps de cuisson augmente légèrement. Les avantages du mode de cuisson par convection authentique comprennent :

- Un brunissage uniforme.
- Des économies de temps puisque plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps.
- Réduire la température indiquée sur la recette de 25 °F. Se reporter au tableau de cuisson par convection authentique.
- Disposer les aliments dans des plats non couverts, à rebords non surélevés, tels que les tôles à biscuits sans rebords.
- Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1 ½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les plats.
- Pour faire cuire les gâteaux, utiliser la position de grille 2 et 5 (cf ci-dessous).



Conseils

Tableau de cuisson par convection authentique

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

Rôtissage (Roast)

Conseils

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

Le mode rôtissage convient parfaitement aux coupes de viande très larges et à la volaille.

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

Rôtissage par convection (Convection Roast)

Conseils

	Le mode de rôtissage par convection utilise la chaleur diffusée par les éléments supérieur et inférieur ainsi que la chaleur qui circule dans la cavité grâce au ventilateur à convection.
---	---

Le mode de rôtissage par convection est bien adapté à la préparation des coupes de viande tendres et de la volaille.

Les avantages du mode de rôtissage par convection comprennent :

- une cuisson jusqu'à 25 pour cent plus rapide que les modes n'utilisant pas la cuisson par convection.
- Brunissage riche, doré.
- Utiliser la température exacte de la recette choisie.
- Vérifier la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée. Pour des exemples, se reporter au tableau de rôtissage par convection.
- Ne pas couvrir la viande ni utiliser de sacs de cuisson.
- Pour rôtir, utiliser la lèchefrite et la grille livrées avec le four. Un ustensile de cuisson peu profond et non couvert peut également être utilisé.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de celle-ci.
- Si la viande est dorée à souhait, mais qu'elle n'a pas fini de cuire, vous pouvez la couvrir de papier d'aluminium pour qu'elle ne dore pas trop.
- Une fois la viande sortie du four, couvrir et laisser reposer pendant 10 à 15 minutes.
- Pour des recommandations sur les positions de grilles, se reporter au tableau correspondant.

Tableau de rôtissage par convection

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

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

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

Cuisson au gril/ Cuisson au gril puissance max. (Broil/Max. Broil)

W	Le mode Cuisson au gril (certains modèles) utilise la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur. Cuisson au gril puissance max. utilise un plus grand élément de grillage, ce qui permet de faire griller davantage d'aliments en même temps. Pour plus d'informations, voir "Cuisson puissance max." à la rubrique "Fonctionnalités de base".
---	---

Le mode de cuisson au gril/cuisson au gril puissance max. est parfaitement adapté à la cuisson des coupes de viande minces et tendres de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur ou moins, ainsi qu'à la cuisson de la volaille et du poisson. On peut s'en servir également 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.

Utilisation de la lèchefrite et sa grille :

- Pour la Cuisson au gril normale : les aliments doivent être placés au centre du gril-lèchefrite.
- Pour la Cuisson au gril puissance max. : les aliments doivent être répartis sur toute la surface du gril-lèchefrite.
- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins ¾ po (2 cm) d'épaisseur.
- Badigeonner le poisson et la volaille de beurre ou d'huile pour éviter qu'ils n'attachent pendant la cuisson.
- Utiliser la lèchefrite et sa grille livrées avec le four. Les aliments doivent être répartis sur toute la surface du plat ou gril. Lorsque l'on utilise le mode de cuisson au gril (four inférieur), les aliments doivent être disposés au centre de la lèchefrite.
- Ne pas recouvrir le gril-lèchefrite de papier aluminium. Il a été conçu 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 pendant la durée de cuisson recommandée (pour des exemples, voir le tableau de cuisson au gril puissance max.).
- Pour gratiner les casseroles, utiliser uniquement des plats en métal ou en céramique de verre tels que Corningware®.
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®) : ils ne tolèrent pas les températures élevées.

Conseils

Tableau de cuisson au gril/cuisson au gril puis- sance max.

Type d'aliment	Posi- tion des grilles	Réglag e du gril (°F)	Tempéra- ture interne	Durée côté 1*	Durée côté 2*
Bifteck ¾ à 1 po (2 à 2,5 cm)					
Mi-saignant	6	550	145	5-7	4-6
À point	5	550	160	8-9	5-7
Bien cuit	5	550	170	10-11	7-9
Hamburger, ¾ à 1 po (2 à 2,5 cm)					
À point	6	550	160	5-8	4-6

Type d'aliment	Position des grilles	Réglage du gril (°F)	Température interne	Durée côté 1*	Durée côté 2*
Volaille Cuisses de poulet	3	450	180	14-15	12-13
Porc Côtelettes de porc, 1 po (2,5 cm)	4	500	160	8-10	8-9
Saucisse - Fraîche	4	550	160	3-5	2-4
Tranche de jambon, 1/2 po. (1,3 cm)	5	550	160	4-5	3-4
Fruits de mer Filets de poisson, ¾ à 1 po (2 à 2,5 cm) beurrés	3	450	145	11-15	Ne pas retourner
Agneau Côtelettes, 1 po (2,5 cm)					
Mi-saignant	4	550	145	4-6	4-5
À point	4	550	160	5-7	5-6
Bien cuit	4	550	170	6-8	6-7

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

Cuisson au grill par convection puissance max. (Max Convection Broil)



La cuisson au grill par convection puissance max. est semblable à la Cuisson au grill puissance max. 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. Il utilise un plus grand élément de grillage, ce qui permet de faire griller davantage d'aliments en même temps.

Le mode de cuisson au grill par convection puissance max. est parfaitement adapté à la cuisson des coupes de viande épaisses et tendres, ainsi qu'à la cuisson de la volaille et du poisson. Ce mode de cuisson n'est pas recommandé pour le brunissage des pains, des casseroles et autres aliments. Utiliser toujours le mode de cuisson au grill par convection puissance max avec la porte fermée.

Outre les avantages du mode de cuisson au grill puissance max., ce mode de cuisson offre une plus grande rapidité.

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 le grill-lèchefrite de papier aluminium. Il a été conçu 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 puissance max.).
- 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 puissance max.

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

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

Convection rapide (Speed Convection)



Le mode de cuisson par convection rapide utilise tous les éléments chauffants ainsi que le ventilateur à convection pour distribuer uniformément la chaleur dans la cavité du four. La principale différence entre ce mode et les autres modes de cuisson par convection est qu'il ne nécessite aucun préchauffage du four.

Le mode de cuisson par convection rapide est bien adapté aux aliments surgelés d'usage courant tels que les bâtonnets de poisson et les pépites de poulet. Les avantages du mode de cuisson par convection rapide comprennent :

- La diminution du temps de cuisson puisque le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Des aliments surgelés croustillants et uniformément dorés.
- Débuter la cuisson de tous les produits surgelés d'usage courant dans un four froid, non préchauffé. Les aliments seront cuits dans le temps recommandé sur l'emballage.
- Pour le temps de cuisson et la température, suivre les instructions de l'emballage.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.
- Les aliments surgelés vendus dans des plats en plastique pour micro-ondes ne doivent pas être utilisés avec ce mode de cuisson.
- Faire cuire les aliments sur la grille à la position 3 sauf indication contraire du fabricant du produit.
- Pour la cuisson simultanée de plusieurs produits, utiliser les positions de grille 2 et 5.
- Espacer les aliments uniformément dans le plat.
- Pour les fours doubles, seule une cavité peut être utilisée en mode de convection rapide.

Conseils

Tableau de cuisson par convection rapide

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

Maintien au chaud (Warm)



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

- Utiliser ce paramètre pour conserver les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir.
- Les températures du mode de maintien au chaud vont de 150 °F à 225 °F (66 °C à 107 °C).
- Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.



Attention :

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

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

Dessiccation (Dehydrate)



Le mode de dessiccation dessèche les aliments en utilisant la chaleur diffusée par un troisième élément situé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur du four grâce au ventilateur à convection.

Utiliser le mode de dessiccation pour dessécher et/ou conserver les aliments tels que fruits, légumes et fines herbes. Ce mode maintient une basse température optimale entre 100 °F et 175 °F (38 °C et 80 °C) tout en faisant circuler l'air chaud pour éliminer lentement l'humidité. Le four reste allumé pendant 48 heures, puis s'éteint automatiquement.

Conseils

- Dessécher la plupart des fruits et légumes à 150 °F (65 °C), et les fines herbes à 100 °F (38 °C) (se reporter au tableau de dessiccation pour des exemples).
- Les temps de dessiccation varient selon le contenu en humidité et en sucre des aliments, la taille des morceaux, la quantité à dessécher et la teneur en humidité de l'air. Vérifier les aliments au temps minimum de dessiccation.
- Plusieurs grilles de dessiccation peuvent être utilisées simultanément (non incluses).
- Traiter les fruits avec un antioxydant pour éviter la décoloration.
- Consulter un ouvrage sur la conservation des aliments, le bureau de vulgarisation coopérative du comté ou une bibliothèque pour des informations supplémentaires.

Tableau de dessiccation

Type d'aliment	Préparation	Temps de dessiccation approx. (en heures)	Vérification du résultat de dessiccation
Fruits			
Pommes	Tremper dans ¼ de tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, tranches de ¼ po (0,6 cm).	11-15	Légèrement pliables.
Bananes	Tremper dans ¼ de tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, tranches de ¼ po (0,6 mm).	11-15	Légèrement pliables.
Cerises	Laver et sécher à la serviette. Cerises fraîches : enlever les noyaux.	10-15	Pliables, d'apparence tannée, caoutchouteux.
Écorces d'orange	Copeaux d'écorce d'orange fins.	2-4	Secs et friables.
Tranches d'orange	Tranches d'orange : ¼ po (6 mm).	12-16	Peau sèche et friable ; fruit légèrement humide.
Tranches d'ananas en conserve	Séchés à la serviette.	9-13	Tendres et pliables.
fraîches	Séchés à la serviette.	8-12	Tendres et pliables.
Fraises	Laver et sécher à la serviette. Tranches de ½ po (1,3 cm), peau ou extérieur du fruit vers le bas.	12-17	Sèches et friables.

Type d'aliment	Préparation	Temps de dessiccation approx. (en heures)	Vérification du résultat de dessiccation
Légumes Poivrons Champignons Tomates	Laver et sécher à la serviette. Retirer la peau, couper grossièrement en morceaux de 1 po (2,5 cm). Laver et sécher à la serviette. Couper la queue. Couper en tranches de 1/8 po (0,3 cm). Laver et sécher à la serviette. Couper en tranches de 1/8 po (0,3 cm) d'épaisseur, bien égoutter.	15-17 7-12 15-20	Apparente tannée, sans humidité à l'intérieur. Durs et d'apparence tannée, secs. Sèches, couleur rouge brique.
Fines herbes Origan, sauge, persil, thym et fenouil Basilic	Rincer et sécher à l'aide de papier essuie-tout. Couper les feuilles à 3 ou 4 po (7 à 10 cm) du haut de la tige. Vaporiser d'eau, secouer pour éliminer l'eau et sécher en tapotant.	Sécher à 100 °F (38 °C) pendant 4 à 6 heures. Sécher à 100 °F (38 °C) pendant 4 à 6 heures.	Croustillantes et friables. Croustillantes et friables.

Rôtissoire (Rotisserie)



La rôtissoire utilise la chaleur diffusée par l'élément supérieur. Les pièces à rôtir enfilées sur une broche tournent lentement au centre du four. Il en résulte une répartition de chaleur uniforme sur toutes les faces de la pièce à rôtir.

Le mode Rôtisserie convient le mieux à la cuisson des larges pièces de viande (par exemple un rôti, une dinde ou un poulet).

Remarque : le poids maximum autorisé pour la rôtisserie est de 12 lb (5,5 kg).

Les avantages de la cuisson en rôtisserie comprennent :

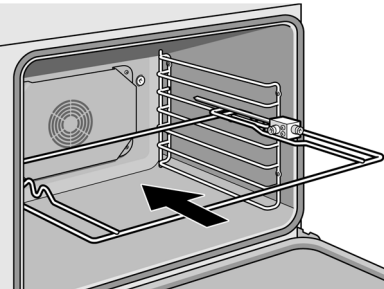
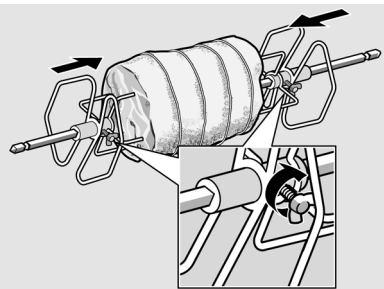
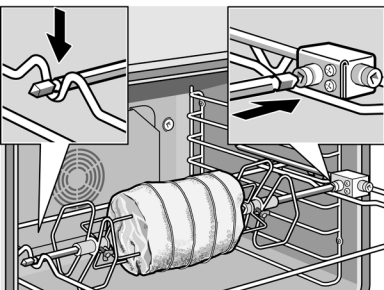
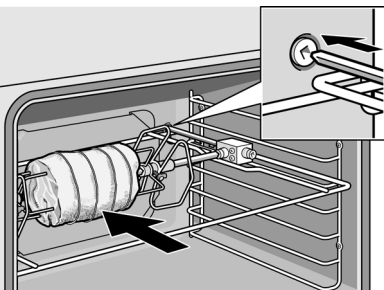
- La conservation des sucs à l'intérieur de la pièce rôtie.
- Une cuisson ne nécessitant pas l'ajout de matières grasses ou de liquides.
- Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la température interne de celle-ci.

Conseil

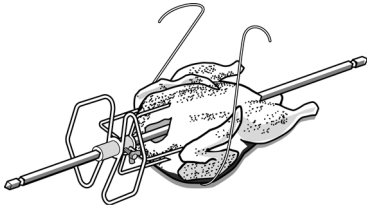
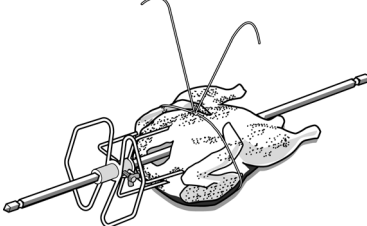
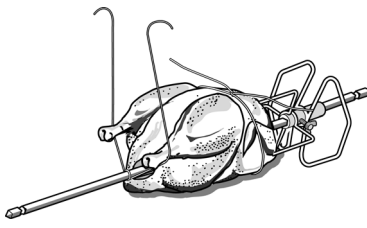
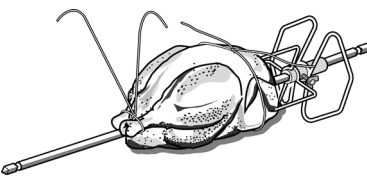
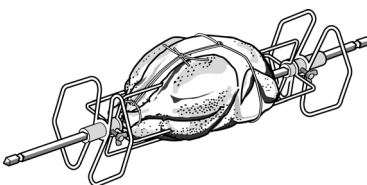
Tableau de cuisson à la rôtissoire

Type d'aliment	Poids	Temp.	Durée (min. par lb)	Température interne
Bifteck				
Rôti de faux-filet				
Mi-saignant	3.0-5.5	400 °F	17-23	145
À point	3.0-5.5	400 °F	18-27	160
Côte de bœuf, désossée				
Mi-saignant	3.0-5.5	400 °F	17-22	145
À point	3.0-5.5	400 °F	18-24	160
Porc				
Rôti de longe de porc, désossé	1.5-4.0	400 °F	20-26	160
Volaille				
Poulet (entier)	4.0-8.0	450 °F	12-17	180
Dinde (entière)	10.0-12.0	400 °F	10-12	180
Poitrine de dinde	4.0-6.0	400 °F	16-19	180
4 Poulet de Cornouailles	1,5 chacun	450 °F	60 à 70 min. au total	180
Agneau				
Gigot, désossé				
À point	4.0-5.0	400 °F	20-23	160
Bien cuit	4.0-5.0	400 °F	27-29	170

Montage de la rôtissoire

	1. Déposer la grille de la rôtissoire dans le four à la position 4 en la laissant dépasser de moitié.
	2. Enfiler la fourche gauche sur la broche et serrer la vis. 3. Enfiler la viande ou la volaille à rôtir sur la broche. 4. Enfiler la fourche droite sur la broche et serrer la vis. 5. Vérifier que les aliments mis sur la broche sont bien équilibrés en faisant rouler celle-ci dans la paume des mains. Les aliments déséquilibrés ne cuiront pas uniformément.
	6. Placer la broche de la rôtissoire sur la grille.
	7. Mettre la grille de broche dans le four et introduire l'axe d'entraînement dans l'orifice situé sur la paroi arrière du four. 8. Si nécessaire, tourner légèrement la broche pour que l'axe s'encastre bien dans l'orifice. 9. Placer la grille à la position 0 et enfourner la lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson.

Troussage des volailles pour la rôtissoire

	1. Enfiler une fourche sur la broche en orientant les dents vers l'extrémité de la broche. Visser la vis sans trop serrer pour l'empêcher de glisser. 2. Enfiler l'oiseau sur la broche en le maintenant bien avec la fourche. 3. Couper 24 po (70 cm) de ficelle de cuisine et placer le milieu de la ficelle sous l'oiseau (poitrine dessus), de façon à ce que la longueur de ficelle soit la même de chaque côté.
	4. Enrouler chaque bout de ficelle autour de chaque aile ; attraper la pointe de chaque aile tout en joignant solidement les deux bouts de ficelle pour les nouer au-dessus de la volaille. Ne pas couper l'excédent de ficelle.
	5. Couper un autre morceau de ficelle de 20 po (50 cm) de long et faire passer celui-ci sous le dos de la volaille. Enrouler la ficelle autour du croupion, puis autour de la broche. Attacher en serrant.
	6. Rabattre les cuisses et les croiser sur la broche ; passer la ficelle autour et faire un nœud bien serré.
	7. Attacher la ficelle qui maintient les cuisses à la ficelle qui maintient les ailes, puis nouer. Enfiler l'autre fourche sur la broche et enfoncer les dents dans les pilons pour maintenir le tout bien en place. 8. Vérifier l'équilibre en faisant rouler la broche dans la paume des mains. L'oiseau ne doit aucunement tourner sur lui-même ni se dénouer. Si c'est le cas, refaire le troussage. L'oiseau ne cuira pas uniformément s'il se déplace sur la broche.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Autonettoyage

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

Remarque: Autonettoyage durer 2 heures.

ATTENTION : essuyer les déversements importants avant de procéder à l'autonet-toyage du four.

ATTENTION : ne pas nettoyer les pièces ou accessoires dans le four autonettoy-ant.

Réglage du mode d'autonettoyage

1. Tourner le sélecteur du mode de chauffage sur "CLEAN" (NETTOYER).
2. Tourner le sélecteur de température sur "CLEAN" (NETTOYER).

Le cycle d'autonettoyage débute après un délai de quelques secondes et le four est verrouillé. La porte ne peut être de nouveau ouverte que lorsque le four a refroidi.

Pour annuler l'autonettoyage, tourner le sélecteur du mode de chauffage sur la position "OFF" (Arrêt).

La meilleure façon de nettoyer les cendres résiduelles à l'intérieur du four consiste à utiliser un chiffon humide.

Remarque :

- Pour les modèles à deux fours : pendant le nettoyage automatique d'un four, l'autre four doit être éteint.
- 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. En aucun cas vous ne devez utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs pour tenter d'éliminer les décol-orations.

Éviter ces produits nettoyants

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

Ne pas utiliser moyen de tampons à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs.

Guide de nettoyage

Pièce	Recommandations
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 lèche-frite et sa grille dans le four autonettoyant.

Pièce	Recommandations
Rôtissoire	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. Faire tremper les fourches et la broche dans de l'eau savonneuse chaude pendant une heure maximum. Les dépôts alimentaires sont alors faciles à éliminer. NE PAS nettoyer les pièces de la rôtissoire dans le four autonettoyant.
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.
Grille télescopique	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. Éviter de mettre de la poudre à récurer dans les glissières télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier de nouveau ces pièces. Utiliser uniquement des lubrifiants de qualité alimentaire résistant à des températures très élevées ou du PAM pour lubrifier les glissières. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant.
Joint en fibre de verre	NE PAS NETTOYER LE JOINT.
Verre	Laver avec de l'eau et du savon ou un produit pour vitres. Utiliser les produits d'entretien 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.

Pièce	Recommandations
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 blanc. Utiliser Bar Keeper's Friend® pour éliminer la décoloration due à la chaleur.
Matière plastique et commandes	Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.
Secteurs imprimés (mots et nombres)	Ne pas utiliser les nettoyants abrasifs.

Entretien

Remplacement de l'ampoule du four



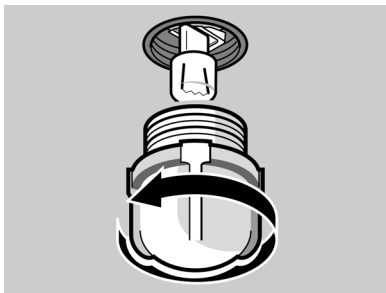
Attention :

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

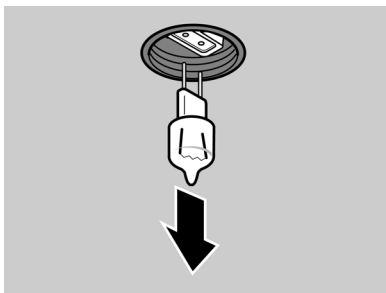
Utiliser uniquement des ampoules d'éclairage à halogène à deux broches, 10 Watts, 12 Volts. Ces ampoules sont disponibles au détail dans le commerce.

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

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

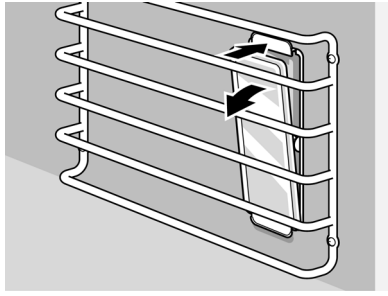
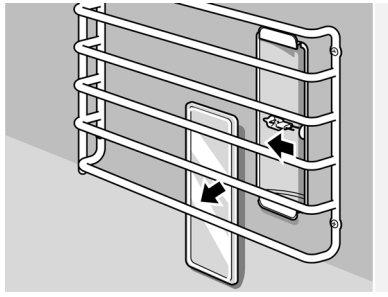
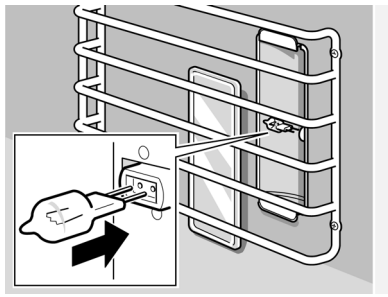
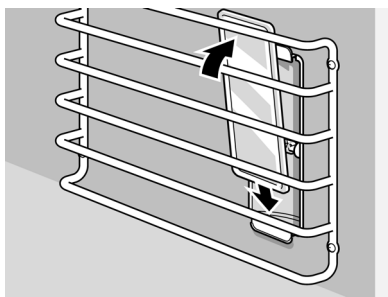


1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Retirer le couvercle en verre en le dévissant.



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

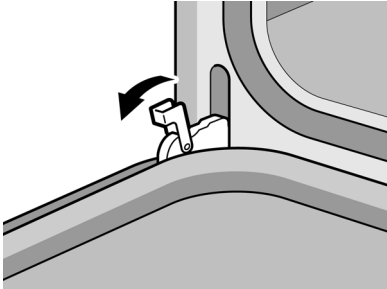
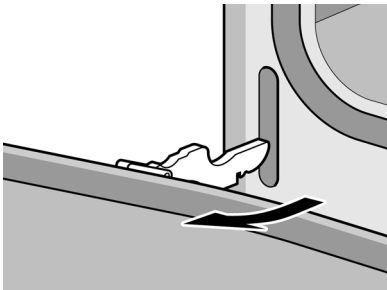
Remplacement d'une ampoule à halogène située sur le côté du four :

	1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs). 2. Pousser l'agrafe de verrouillage supérieure vers l'arrière et retirer le couvercle en verre.
	3. Retirer l'ampoule à halogène de la douille.
	4. Remplacer l'ampoule à halogène. Saisir l'ampoule avec un chiffon propre et sec.
	5. Remettre le couvercle en verre en place en l'insérant dans l'agrafe de verrouillage inférieure et en appuyant vers le haut jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place. 6. Remettre le courant au tableau d'alimentation principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

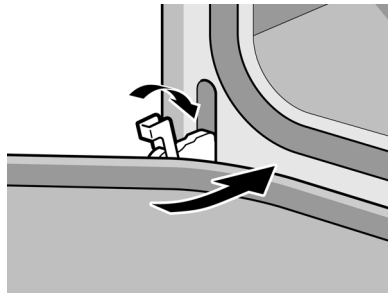
Retrait de la porte du four

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

Retrait de la porte du four :

	1. Veiller à lire l'Attention ci-dessus avant de tenter de démonter la porte. 2. Ouvrir la porte complètement. 3. Basculer les leviers des charnières vers soi.
	4. Fermer la porte doucement jusqu'à ce qu'elle se bloque. Elle se ferme environ à mi-chemin. 5. Tenir fermement la porte par les côtés avec les deux mains, tirer tout droit vers le haut hors fentes de charnières et la sortir. Maintenir fermement, la porte est lourde. 6. Placer la porte dans un endroit pratique et stable pour le nettoyage.

Installation de la porte du four :



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

Dépannage

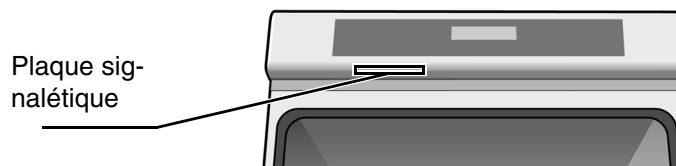
Avant d'appeler le service de dépannage

Tableau de dépannage

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement.	Mettre le four hors circuit au coupe-circuit et attendre 5 minutes. Remettre le disjoncteur en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Le four ne chauffe pas.	Vérifier le coupe-circuit ou le coffret à fusibles de la résidence. S'assurer que l'alimentation électrique est adéquate. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grille. Voir "Tirer le meilleur parti de votre appareil" pour des conseils et des suggestions.
Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grille. Voir "Tirer le meilleur parti de votre appareil" pour des conseils et des suggestions.
Les résultats de cuisson par convection authentique ne sont pas les résultats prévus.	La température du four doit être réduite manuellement de 25 °F. Consulter les tableaux de cuisson et les conseils sur les positions de grille, les temps de cuisson et le choix des ustensiles de cuisson. Au besoin, réaliser l'étalonnage du four. Voir "Décalage de température du four" sous la rubrique "Paramètres utilisateur".
L'éclairage fonctionne mal.	Remplacer l'ampoule ou la remettre en place si elle a du jeu ou si elle est défectueuse. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
L'éclairage refuse de s'éteindre.	Vérifier s'il y a obstruction de la porte du four. Vérifier si la charnière est tordue.
Impossible de retirer la lentille de la lampe.	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour de la lentille. Essuyer avec un chiffon propre et sec avant de retirer le couvercle.
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 fonctionne mal.	S'assurer que l'alimentation électrique alimente le four.
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 ventilateur fonctionne pendant les modes de cuisson qui n'utilisent pas la convection.	Sur certains modèles, le ventilateur à convection fonctionne lorsque le four préchauffe pour le mode de cuisson au 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.

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. L'emplacement de la plaque signalétique est indiqué sur l'illustration suivante.



Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces

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

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

Couverture de la garantie et à qui elle s'applique

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

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

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

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

Durée de la garantie

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

La réparation ou le remplacement du produit comme recours exclusif

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

Produit hors garantie

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

Exclusions de la garantie

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

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

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

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

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

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

Notes:

Notas:

Remarques :

Thermador[®] | *An American Icon*[™]

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-735-4328 • www.thermador.com
9000175022 • 5V09FP • Rev. B • 11/06 © BSH Home Appliances Corporation, 2007 • All rights reserved
Litho in USA