

Haier

User Manual
Guide de l'utilisateur
Manual del usuario
HCW3485AES

30" Double Convection Oven

Four à convection double de 30"

Horno de convección doble de 30"

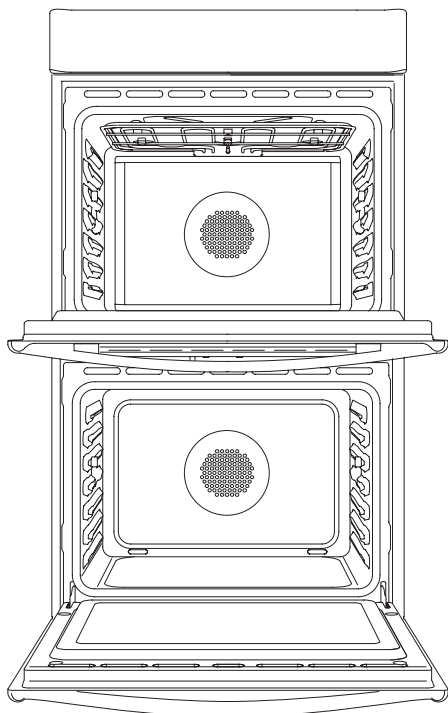


TABLE OF CONTENTS

OVEN SAFETY INSTRUCTIONS	2
COOKING WITH THE CONVECTION OVEN	6
FEATURES OF YOUR OVEN	7
THE CONTROL PANELS	8
OVEN MODES	9
GENERAL OVEN INFORMATION	11
GENERAL OVEN TIPS	12
SETTING THE CLOCK AND TIMER	15
SELECTING THE OVEN MODE	16
TIME OVEN MODE OPERATION	18
SETTING THE MEAT PROBE OPTIONS	20
BAKE TIPS AND TECHNIQUES	21
CONVECTION BAKE TIPS AND TECHNIQUES	23
CONVECTION ROAST TIPS AND TECHNIQUES	24
CONVECTION BROIL TIPS AND TECHNIQUES	26
DEHYDRATE TIPS AND TECHNIQUES	27
BROIL TIPS AND TECHNIQUES	28
SPECIAL FEATURES	30
SABBATH MODE INSTRUCTION	31
OVEN CARE AND CLEANING	32
SETTING THE SELF-CLEAN MODE	34
GENERAL OVEN CARE	35
OVEN FINISHES / CLEANING METHODS	37
OVEN DOOR REMOVAL	38
REPLACING AN OVEN LIGHT	39
TROUBLESHOOTING	40
LIMITED WARRANTY	43

RECORD KEEPING

Thank you for purchasing this Haier product. This user manual will help you get the best performance from your new oven.

For future reference, record the model and serial number located on the inside frame of the oven, and the date of purchase.

Staple your proof of purchase to this manual to aid in obtaining warranty service if needed.

Model number

Serial number

Date of purchase

OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER," "WARNING" or "CAUTION."

These words mean:



An imminently hazardous situation. You could be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.



A potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious bodily injury.



A potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in moderate or minor injury.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

⚠ WARNING

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

WARNINGS FOR ELECTRIC INSTALLATION

WARNING



Electrical Shock Hazard

Installation and service must be performed by a qualified installer or service agency.

The models may be powered at 240V or 208V.

Always disconnect the power before servicing this unit.

This appliance must be properly grounded.

Failure to do so could result in death or serious injury.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow basic precautions, including the following:

Proper Installation

- This appliance must be properly installed and electrically grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. See "Grounding Instructions" found in the Installation Instructions.
- This appliance should be serviced only by a qualified service technician. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended. Refer service to an authorized servicer.
- Do not operate this appliance if it is not working properly or if it has been damaged, until an authorized servicer has examined it.
- Install or locate this appliance only in accordance with the Installation Instructions.
- Use this oven only as intended by the manufacturer. If you have any questions, contact the manufacturer.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not cover or block any openings on this appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals, vapors, or nonfood products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance.
- Be sure the blower fan runs whenever the oven is in operation. If the fan does not operate, do not use the oven. Call an authorized service center.
- Never use the oven to warm or heat a room.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- Do not store flammable materials in or near the oven.
- Do not use water on a grease fire. Smother fire or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- It is highly recommended that a fire extinguisher be readily available and highly visible next to any cooking appliance.
- Do not overcook food. Carefully attend oven if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not being used.
- If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed. Turn oven off and disconnect the circuit at the circuit breaker box.
- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the oven.
- Do not store items of interest to children above the oven. If children should climb onto the appliance to reach these items, they could be seriously injured.
- For personal safety, wear proper clothing. Loose fitting or garments with hanging sleeves should never be worn while using this appliance.
- Tie long hair so that it doesn't hang loose.
- Do not touch heating elements or interior surfaces of oven.
- The heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or the interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool.
- The trim on the top and sides of the oven door may become hot enough to cause burns.
- Use care when opening the door. Open the door slightly to let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and 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 hot heating elements.
- Use only 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.

Safety for the Self-cleaning Oven:

- Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, oven racks (only when not made of porcelain), other utensils and excess soft spillage.
- Confirm that the door locks and will not open once both selectors are in CLEAN position and the door lock icon appears. If the door does not lock, turn the cook mode selector to OFF and do not run Self-Clean. Call an authorized servicer.
- Do not clean the door gasket. It is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, move or remove the door gasket.
- Do not use commercial oven cleaners or oven liner protective coatings of any kind in or around any part of the oven.
- Clean only oven parts listed in this manual.
- Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are for example: oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

COOKING WITH THE CONVECTION OVEN

In a conventional oven, the heat sources cycle on and off to maintain an average temperature in the oven cavity. As the temperature gradually rises and falls, gentle air currents are produced within the oven. This natural convection tends to be inefficient because the currents are irregular and slow. In this convection system, the heat is "conveyed" by a fan that provides continuous circulation of the hot air.

This European Convection system provides state-of-the-art engineering and advanced design to create the finest convection oven. In standard convection ovens, a fan simply circulates the hot air around the food. The system is characterized by the combination of an additional heating element located around the convection fan and the venting panel that distributes heated air in three dimensions: along the sides, the top and the full depth of the oven cavity. This European Convection system aids in maintaining a more even oven temperature throughout the oven cavity.

The circulating air aids in speeding up the baking process and cooks the food more evenly. By controlling the movement of heated air, convection cooking produces evenly browned foods that are crispy on the outside yet moist inside. Convection cooking works best for breads and pastries as well as meats and poultry. Air-leavened foods like angel food cakes, soufflés and cream puffs rise higher than in a conventional oven. Meats stay juicy and tender while the outside is flavourful and crisp.

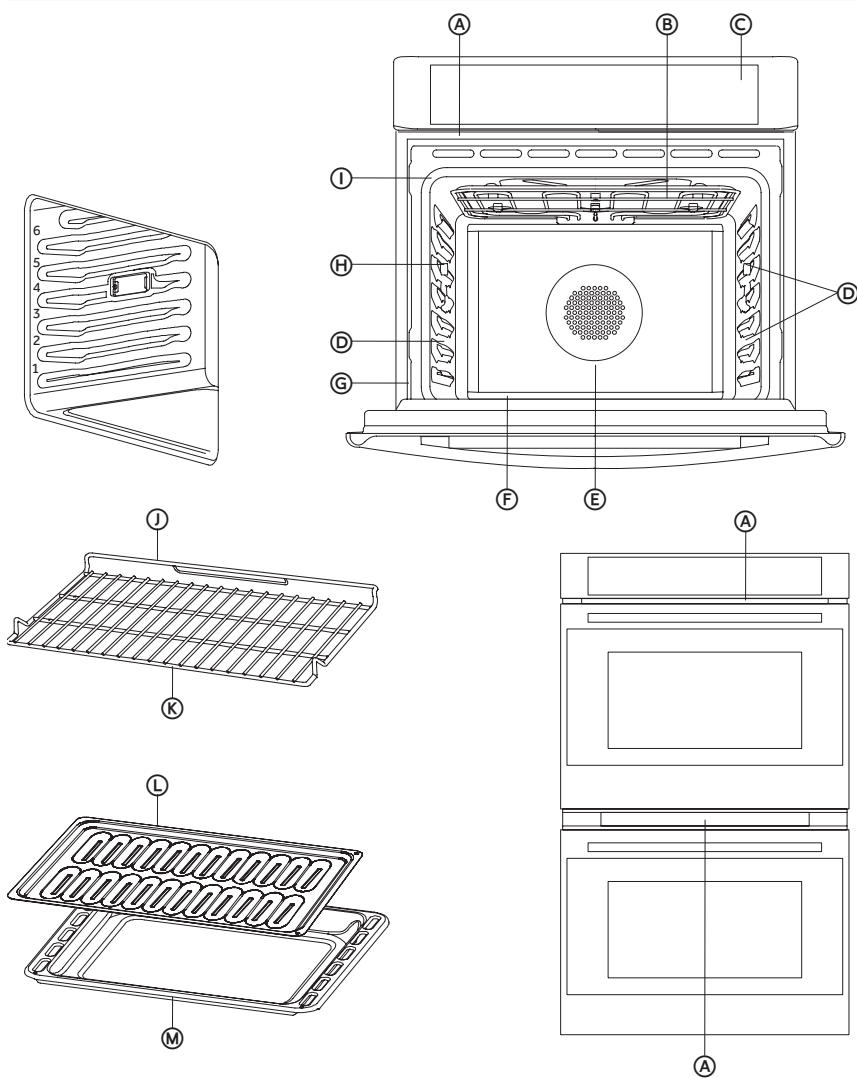
By using European Convection, foods can be cooked at a lower temperature and cooking times can be shorter. When using this mode, the standard oven temperature should be lowered by 25°F (15°C).

Foods requiring less cooking time should be checked slightly earlier than normal. For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. When using the Convection Roast mode, the standard oven temperature does not need to be reduced.

ADVANTAGES OF CONVECTION COOKING

- Even baking, browning and crisping are achieved.
- During roasting, juices and flavors are sealed in while the exterior is crisp.
- Yeast breads are lighter, more evenly textured, more golden and crustier.
- Air-leavened foods such as cream puffs, soufflés and meringues are higher and lighter.
- Baking on multiple racks at the same time is possible with even results.
- Multiple-rack baking saves time.
- Prepare whole meals at once with no flavor transfer.
- Dehydrates herbs, fruits and vegetables.
- Requires no specialized bake ware.
- Saves time and energy.
- Convection broiling allows for extraordinary grilling with thicker cuts of food.

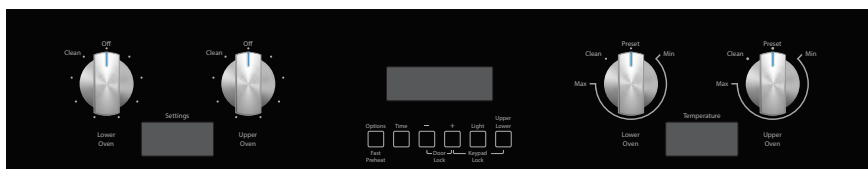
FEATURES OF YOUR OVEN



- (A)** Cooling Vents
- (B)** Broil Element
- (C)** Control Panel
- (D)** Halogen Light
- (E)** Convection Fan and Element
- (F)** Bottom Element (not visible)
- (G)** Model and Serial # Plate
- (H)** Meat Probe (if present)
- (I)** Door Gasket
- (J)** Oven Rack Back
- (K)** Oven Rack Front
- (L)** Broiler Pan Racks
- (M)** Broiler Pan

THE CONTROL PANELS

The user interface has the following features: display, preheat light indicators, keys for commands, cooking mode and temperature selectors.



COMMAND KEYS

[TIME]: touch this key until "SET TIME" appears to set or change the time of day. Touch this key until "TIMER" appears to set, modify or clear the minute minder value.

Once a cooking function has been selected, touch this key until "TIME" appears in order to set, modify or cancel the cooking time. Touch this key until "STOP TIME" appears in order to set, modify or cancel the end of cooking time. Whenever one of the former modes has been enabled and its digits flash, touch or hold:

- **[+]** key to increase the value.

- **[-]** key to decrease the value.

[FAST PREHEAT] When a cooking function has been selected, touch this key to enable the fast preheat mode. The fast preheat is not available for all functions.

[OPTIONS] Touch this key to enable special functions, low temperature modes or to enter special menu.

[LIGHT]: Touch to switch the oven lights status.

[UPPER/LOWER] (double oven): Touch this key to select the upper cavity if none is selected. If one of the two is already selected, touch it and switch to the other one.

DISPLAY

Central Display for time and miscellaneous functions: for time of day, minute minder, automatic cooking. AM/PM indication is also present.

Miscellaneous indications are also available to show which cavity is currently selected and whether any door has been locked, automatically for self-clean or manually by the user.

Display for Temperature indications: Degree unit (°C or °F) indication is present. It shows the temperature set-point for the current cooking mode, in the selected cavity.

Display for Cooking Modes indication to indicate which function has been selected.

KNOBS

Cooking mode selector (multifunction), with eight cooking modes + OFF position.

Cooking mode selector (thermal), with three cooking modes + OFF position.

Temperature selector with PRESET and CLEAN positions + continuous range between MIN and MAX values.

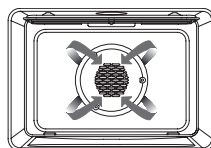
OVEN MODES

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

CONVECTION BAKE (CONV BAKE)

Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C)
(preset position 325 °F (165 °C))

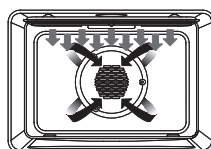
Convection Bake cooks with heat from a ring element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.



CONVECTION BROIL (CONV BROIL)

Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C)
(preset position 450°F(230°C))

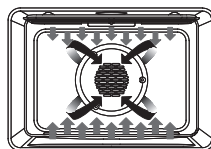
Convection Broil combines the intense heat from the upper element with the heat circulated by the convection fan.



CONVECTION ROAST (CONV ROAST)

Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C)
(preset position 325 °F(165 °C))

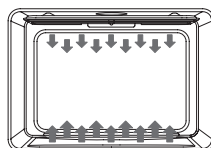
Convection Roast uses the upper and lower elements and convection fan.



BAKE (BAKE)

Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C)
(preset position 350 °F (175 °C))

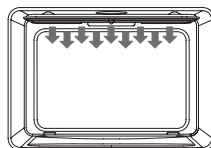
Is cooking with heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature.



BROIL (BROIL)

Set temperature: from L1 to L5
(preset position L3)

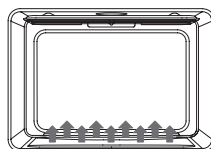
Broiling uses intense heat radiated from the upper element.



PROOF (WARM)**⚠ WARNING****Food Poisoning Hazard**

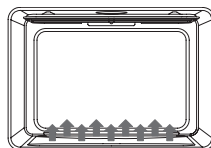
Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.
Doing so can result in food poisoning or sickness.

Set temperature: from 80 °F (25 °C) to 120 °F (50 °C)
(preset position 100 °F (35 °C))

**WARMING (WARM PLUS)****⚠ WARNING****Food Poisoning Hazard**

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.
Doing so can result in food poisoning or sickness.

Set temperature: from 130 °F (55 °C) to 210 °F (100 °C)
(preset position 170 °F (75 °C))

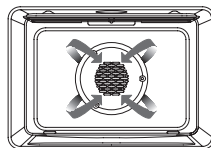


Proof and Warming use the lower elements to keep foods warm.

DEHYDRATE (CONV DEHY)

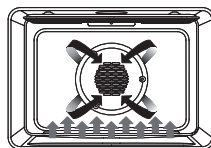
Set temperature: from 120 °F (50 °C) to 160 °F (70 °C)
(preset position 140 °F (60 °C))

Dehydrating is similar to convection cooking but holds an optimum low temperature while circulating the heated air to remove moisture slowly for food preservation.

**PIZZA (PIZZA)**

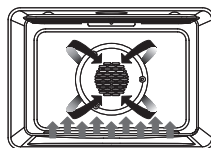
Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C)
(preset position 450 °F (232 °C))

Is a special cooking mode with heated air. The lower elements cycle to cook Pizza.



DEFROST (CONV)

Does not use any heating element, only the convection fan is used to defrost foods.



GENERAL OVEN INFORMATION

Before using your oven for the first time remove all packing and foreign materials from the oven(s). Any material of this sort left inside may melt or burn when the appliance is used.

FLASHING SYMBOLS OR NUMBERS

Signals an incomplete action that is in progress (locking the door, preheat, etc.) or an incomplete setting that calls for another input.

BEEPS

Signals that more information must be entered or confirms the receipt of an entry. Beeps also signal the end of a function or an oven fault.

DOOR LOCK

It's displayed steadily when the door is locked. The symbol flashes when the latch is moving in order to lock or unlock the door. Do not attempt to open the door at this time. Door can be opened when the symbol no longer appears. "AUTO LOCK" appears when the door has been locked automatically due to self-clean mode. "USER LOCK" is displayed when the door has been locked manually by the user, for example to prevent children from having free access to the oven cavity. Hold both the [INC] and [DEC] keys for 3 seconds. The latch will lock the door. Repeat the same operation to unlock.

LOCKING THE KEYBOARD

Hold both the keys indicated by "KEYBD. LOCK" legend for 3 seconds. Commands are now locked and "SENS LOCK" will be displayed every time you touch any keys. Repeat the same operation for 3 seconds to unlock the keyboard.

POWER FAILURE

After the power returns to the oven, the clock displays the time 12.00AM.

DEFAULT SETTINGS

The cooking modes automatically select a suitable temperature when the selector is in the preset position. These can be changed when a different one is needed. It's also possible to set a user option in order to save the last used temperature per every cooking mode.

F FAILURE NUMBER CODES

These codes are displayed when the electronic control detects a problem in the oven or in the electronics.

CONVECTION FAN

The convection fan operates during any convection mode. When the oven is operating in the convection mode, the fan will turn off automatically when the door is opened. The convection fan always runs during the preheat time.

COMPONENT COOLING FAN

Activates during any cooking or self-cleaning mode to cool inner components and outer door surfaces. This air is exhausted through the vent located above the oven door. It continues to run until components have cooled sufficiently. The cooling fan operates at double speed (or RPM's) in self-clean and whenever the internal components temperature becomes high.

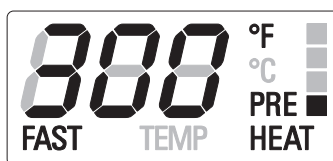
PREHEAT AND FAST PREHEAT

Whenever a cooking mode is set and the oven is heating, the "PREHEAT" writing appears in the temperature display: the vertical bar indicates, in four steps, when the oven reaches the 25%, 50%, 75%, 100% of the set-point temperature.

As soon as the 100% is reached, the control sounds an "end of preheat" tone and the "PREHEAT" writing disappears.

When it's necessary to heat up the oven rapidly, a Fast Preheat mode is available: it uses the heating elements and the convection fan in a special way, in order to reduce the heating time as long as possible.

After having set one of the cooking functions for which the fast preheat is available, touch the [FAST PREHEAT] key, the "FAST" writing is shown in addition to the "PREHEAT" one.



As soon as the set-point temperature is reached, the control sounds an "end of preheat" tone and both "FAST" and "PREHEAT" writings disappear. The oven switches automatically to the desired cooking mode that was previously set: put the food inside now.

GENERAL OVEN TIPS

PREHEATING THE OVEN

- Preheat the oven when using the Bake, Convection Bake and Convection Roast modes.
- Use Fast Preheat mode when a shorter time is desired to preheat the oven.
- Selecting a higher temperature does not shorten the preheat time.
- Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.
- Preheating will help to sear roasts and seal in meat juices.
- Place oven racks in their proper position before preheating.
- During preheating, the selected cooking temperature is always displayed.
- A beep will confirm that the oven is preheated and the "PREHEAT" writing will turn off.

OPERATIONAL SUGGESTIONS

- Use the cooking charts as a guide.
- Do not set pans on the open oven door.
- Use the interior oven lights to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently.

UTENSILS

- Glass baking dishes absorb heat. Reduce oven temperature 25°F (15°C) when baking in glass.
- Use pans that give the desired browning. The type of finish on the pan will help determine the amount of browning that will occur.
- Shiny, smooth metal or light non-stick / anodized pans reflect heat, resulting in lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of utensil.
- Dark, rough or dull pans will absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- For brown, crisp crusts, use dark non-stick / anodized or dark, dull metal utensils or glass bake ware. Insulated baking pans may increase the length of cooking time.
- Do not cook with the empty broiler pan in the oven, as this could change cooking performance. Store the broil pan outside of the oven.

OVEN CONDENSATION AND TEMPERATURE

- It is normal for a certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.
- Your new oven has an electronic temperature sensor that allows maintaining an accurate temperature. Your previous oven may have had a mechanical thermostat that drifted gradually over time to a higher temperature. It is normal that you may need to adjust your favorite recipes when cooking in a new oven.

HIGH ALTITUDE BAKING

- When cooking at high altitude, cooking times may be extended.

120/240 VS. 120/208 VOLT CONNECTION

- Most oven installations will have a 120/240 voltage connection.
- If your oven is installed with 120/208 voltage, the preheat time may be slightly longer than with 120/240 voltage.
- The oven is designed to assure the same clean time at 208V.

OVEN RACKS

- The oven has rack guides at six levels as shown in the illustration on "Features of Your Oven."
- Rack positions are numbered from the bottom rack guide (#1) to the top (#6).
- Check cooking charts for best rack positions to use when cooking.
- Each level guide consists of paired supports formed in the walls on each side of the oven cavity.

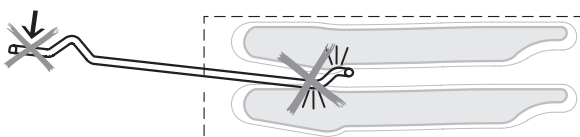
- Always be sure to position the oven racks before turning on the oven. Make sure that the racks are level once they are in position.

Please refer to “Features of Your Oven” if there is any question as to which side is the front of the rack.

- The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

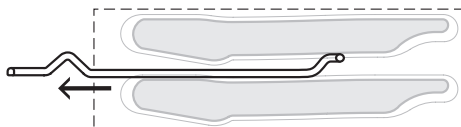
IMPORTANT: Never use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. It can cause damage to the oven liner if heat is trapped under the foil.

IMPORTANT: Make sure you do not force it to avoid damage to the enamel.

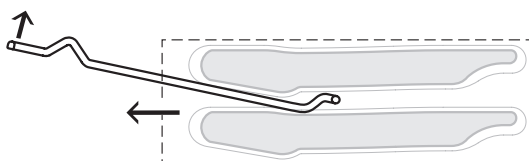


To remove oven rack from the oven:

1. Pull rack forward.

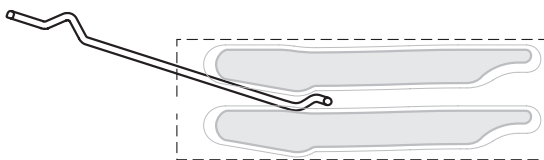


2. Lift rack up at front and then remove it.

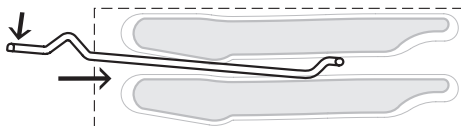


To replace an oven rack:

1. Place rear of rack between rack level guides



2. While lifting front of rack, slide rack in all the way while lowering the front.



SETTING THE CLOCK AND TIMER

The time of day is displayed in hours and minutes.

Always set the clock immediately after installation or after a power failure. Once power returns to the oven, the clock displays the time 12:00^{AM}.

The clock time will appear during all oven operations except when there is the timer or any timed cooking operations running.

The oven is preset to a 12-hour clock and indicates ^{AM} and ^{PM}.

TO SET THE TIME OF DAY

1. Touch [TIME] until the display shows the "SET TIME" writing.
2. Touch [INC] or [DEC] to set the desired time, the hours will begin flashing: continue until the correct hour value and AM or PM indication is selected.
3. Touch [TIME] again to confirm the hour and minutes will start flashing.
4. Touch [INC] or [DEC] to set the desired minutes value or hold the key to change by 10 minute steps.
5. Touch [TIME] again or wait for 5 seconds in order to confirm the time.



NOTE: The Time of Day can never be set if any time function is already set: first delete all the active time functions.

TO SET THE TIMER

1. Touch [TIME] until the display shows the "TIMER" writing.
2. Touch [INC] or [DEC] to set the desired timer value, the hours will begin flashing: continue until the desired value is set.
3. Touch [TIME] again to confirm the hour and minutes will start flashing.
4. Touch [INC] or [DEC] to set the desired minutes value or hold the key to change by 10 minute steps.
5. Touch [TIME] again or wait for 5 seconds in order to confirm the time.
6. "TIMER" will be steadily displayed.
7. When the time ends, reminder beeps will sound for 15 minutes or until the [TIME] key is pressed.
8. Timer format is usually HR:MIN, switching into MIN:SEC during the last minute.
9. The displayed value is always rounded to the lower minute.



SELECTING THE OVEN MODE

SETTING COOKING MODE AND TEMPERATURE

- The following modes can be selected by moving the cooking mode knob to the desired position. To select Clean, the temperature knob must be moved into the appropriate Clean position too.

OFF

CONVECTION BAKE (CONV BAKE)

CONVECTION BROIL (CONV BROIL)

CONVECTION ROAST (CONV ROAST)

PIZZA (MULTI PIZZA)

BAKE (BAKE)

BROIL (BROIL)

DEHYDRATE (CONV DEHY)

PROOF (WARM)

DEFROST (CONV)

WARMING (WARM PLUS)

CLEAN

- Select the desired temperature by moving the selector or leave it in the PRESET position if the proposed value is fine. The temperature can be changed by 5°F or 5°C steps.
- As soon as one of the knobs is moved, the control switches automatically to display the value in the corresponding cavity. The corresponding writing "UPPER" or "LOWER" appears.
- Cavity will begin to heat, the "ON" writing is displayed when the selected oven is active, oven lights will turn on.
- "PREHEAT" writing will turn on. Once the oven has preheated, it will beep and switch the writing off.
- To change the temperature while cooking, simply turn the temperature knob until the display shows the desired value.
- Touch [UPPER/LOWER] to select the desired cavity and check the related temperature or time values, even if there's no need to change those.
- Move the cooking mode selector to OFF if you intend to stop cooking.



The triangles in the upper right corner of the display are active when a cavity is running, even if it is not selected on the display.

USING [OPTIONS] KEY TO SELECT LOW TEMPERATURE FUNCTIONS

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

- To move the cooking mode selector to Low Temp modes, one of the following functions must be displayed:

DEHYDRATE (CONV DEHY)

PROOF (WARM)

DEFROST (CONV)

WARMING (WARM PLUS)

- Touch [OPTIONS] key to toggle between these four modes.
- The last used is kept in memory for the next selection.

USING OVEN LIGHTS

- A single light key activates the lights in either oven.
- If [LIGHT] key is touched when both ovens are off, lights in both the upper and lower oven will turn on. Touch [LIGHT] key again, and both oven lights will turn off.
- Oven lights turn on and off automatically when the door is opened and closed.
- When an oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started. Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.
- The lights do not operate in the Self-Clean mode.

To manually control the interior oven lights in either the upper or lower oven if one or both ovens are in use:

1. Touch [UPPER/LOWER] and the display will indicate which oven is selected.
2. Touch [UPPER/LOWER] to select the other oven.
3. Touch [LIGHT] to turn lights on or off in the desired cavity.

TIME OVEN MODE OPERATION

⚠ WARNING

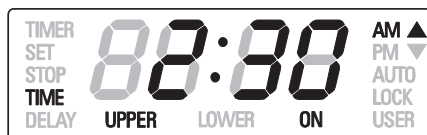
Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.
Doing so can result in food poisoning or sickness.

- In double oven models, both ovens can be set independently to operate a timed mode.
- Be sure that the time-of-day clock is displaying the correct time.
- The timed mode turns off the oven at the end of the cook time.

TO SET A TIMED MODE

1. Select the oven by means of [UPPER/LOWER] key, if necessary.
2. Select the cooking mode and the temperature by means of the knobs. The "ON" writing will appear in the display.
3. Touch [TIME] key until the "TIME" writings will appear in the display.
4. Touch [INC] or [DEC], the hour digits will begin flashing. Continue to set the desired cooking time. Keep in mind that the time required for the oven to reach the temperature must be included in the set cooking time.
5. Touch [TIME] again, the hours will be confirmed and the minute digits will begin flashing.
6. Touch [INC] or [DEC] to change the minutes. Hold the key to change by 10 minutes steps. Continue to set the desired cooking time.
7. Touch [TIME] once again or wait for a few seconds to confirm the cooking time value.



TO DELAY THE START OF A TIMED MODE

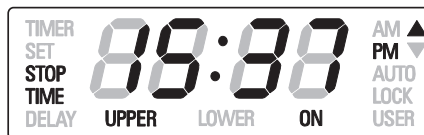
⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

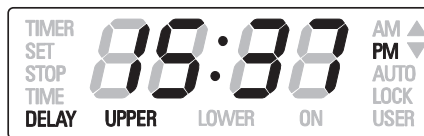
Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.
Doing so can result in food poisoning or sickness.

Follow steps 1 through 6 or 7 above.

- Touch [TIME] key until "STOP TIME" will appear in the display.
- The control automatically calculates and displays the initial value, adding the cooking time already set to the time of day.



- Touch [INC] or [DEC], the hour digits will begin flashing. Continue to set the desired stop time.
- Touch [TIME] again, the hours will be confirmed and the minute digits will begin flashing.
- Touch [INC] or [DEC] to change the minutes. Hold the key to change by 10 minutes steps. Continue to set the desired stop time.
- Touch [TIME] once again or wait for a few seconds to confirm the stop time value.
- The clock automatically calculates the time of day at which the mode starts and stops. The "DELAY" writing is displayed until the starting time is reached.

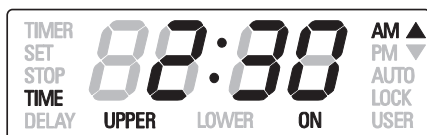


WHEN A TIMED MODE IS RUNNING

- As soon as the oven actually starts cooking, the display shows the cooking time and counts down by one minute steps. The oven will cook for the programmed time.
- When the time expires, the oven automatically turns off, the writings "ON" and "TIME" start flashing and an "end of activity" beep sequence sounds. Reminder beeps will sound for up to fifteen minutes until any key is touched in order to recall the user attention.

HOW TO CHECK A TIME VALUE

- Whenever it's necessary to check a time value that is not displayed, touch the [TIME] key until the proper writing is displayed to view the desired value for 5 seconds.
- Example: if the timer value is displayed and you want to check the cooking time, touch the [TIME] key until "TIME" is displayed to view the cooking time for 5 seconds.



SETTING THE MEAT PROBE OPTIONS

⚠ WARNING



Burn Hazard

Use an oven mitt to remove temperature probe.

Do not touch broil element.

Failure to do so can result in burns.

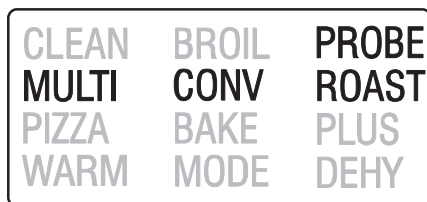
This oven is optionally provided with the meat probe feature to sense the temperature inside meat and stop cooking as soon as the set value is reached. In a double oven it's available only in the upper cavity.

Once the probe has been inserted in its receptacle and detected by the control, turn the cooking mode knob into a valid position, the PROBE writing appears on the cooking mode display with the selected function.

The following modes can be selected to work with the meat probe:

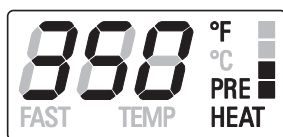
CONVECTION BAKE
CONVECTION ROAST
BAKE

Other modes are not allowed to start if the probe is inserted.



The meat probe standard temperature (170°F) flashes on the clock module for 5 seconds. Using the [INC]/[DEC] keys, it's possible to change the probe set. The standard probe temperature set-point is 170°F. The allowed range is between 130°F and 210°F. The maximum cavity temperature during cooking with meat probe is 475°F. The resolution must be 5°F or 2.5°C both for set and actual temperature.

After 5 seconds the value on the display is accepted and the control starts cooking. The actual probe temperature is now displayed.



Touch [INC] or [DEC] once to check the probe set temperature. When it's flashing touch it further or hold to modify the value. As soon as the set probe temperature is reached, the control sounds an end of cooking tone and stops the oven.

Always turn the cooking mode in the OFF position before re-using the oven.

The PROBE writing flashes when the mode is not valid for cooking with probe. If the probe is removed during cooking, or in case of a short or open circuit, a fault message will be displayed.

Automatic time functions are disabled when using the meat probe, only the timer can work.

BAKE TIPS AND TECHNIQUES

Baking is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used to heat the air but no fan is used to circulate the heat.

Follow the recipe or convenience food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time will vary with the temperature of ingredients and the size, shape and finish of the baking utensil.

General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.

- When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F (15°C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- See Troubleshooting for tips to Solving Baking and Roasting Problems.

BAKE CHART

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)	TIME (MIN)
Cake			
Cupcakes	2	350 (175)	19-22
Bundt Cake	1	350 (175)	40-45
Angel Food	1	350 (175)	35-39
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 crust, frozen fruit, 9"	2	375 (190)	68-78
Cookies			
Sugar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chocolate Chip	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Breads			
Yeast bread loaf, 9x5	2	375 (190)	18-22
Yeast rolls	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Frozen	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresh	2	475 (246)	15-18

CONVECTION BAKE TIPS AND TECHNIQUES

Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C).

- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3, 4 and 5. All five racks can be used for cookies, biscuits and appetizers.

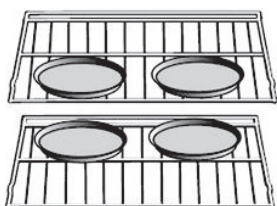
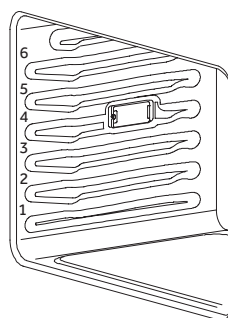
- 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.

- 3 rack baking: Use positions 2, 3 and 4 or 1, 3 and 5.

- When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Allow 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) air space around pans.

- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will work well in convection.
- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.

- See Troubleshooting for tips to Solving Baking and Roasting Problems.



Rack 3

Rack 1

FOODS RECOMMENDED FOR CONVECTION BAKE MODE:

Appetizers Biscuits Coffee Cakes

Cookies (2 to 4 racks) Yeast Breads

Cream Puffs

Popovers

Casseroles and One-Dish Entrees

Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)

Air Leavened Foods (Soufflés, Meringue, Meringue-Topped Desserts, Angel Food Cakes, Chiffon Cakes)

CONVECTION BAKE CHART

Reduce standard recipe temperature by 25 °F (15 °C) for Convection Bake. Temperatures have been reduced in this chart.

CONVECTION CAVITY

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)	TIME (MIN)
Cake			
Cupcakes	2	325 (160)	20-22
Bundt Cake	1	325 (160)	43-50
Angel Food	1	325 (160)	43-47
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	350-400 (175-205)	40-52
2 crust, frozen fruit, 9"	2	350 (175)	68-78
Cookies			
Sugar	2	325-350 (160-175)	9-12
Chocolate Chip	2	325-350 (160-175)	8-13
Brownies	2	325 (160)	29-36
Breads			
Yeast bread loaf, 9x5	2	350 (175)	18-22
Yeast rolls	2	350-375 (175-190)	12-15
Biscuits	2	375 (190)	8-10
Muffins	2	400 (205)	17-21
Pizza			
Frozen	2	375-425 (190-220)	23-26
Fresh	2	450 (232)	15-18

CONVECTION ROAST TIPS AND TECHNIQUES

- Do not preheat for Convection Roast.
- Roast in a low-sided, uncovered pan.
- When roasting whole chickens or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- Use the 2-piece broil pan for roasting uncovered.
- Use the probe or a meat thermometer to determine the internal doneness on "END" temperature (see cooking chart).
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting meat thermometer into another position.
- Large birds may also need to be covered with foil (and pan roasted) during a portion of the roasting time to prevent over-browning.
- The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F (75°C).
- After removing the item from the oven, cover loosely with foil for 10 to 15 minutes before carving if necessary to increase the final foodstuff temperature by 5° to 10°F (3° to 6° C)

QUICK AND EASY RECIPE TIPS

Converting from standard BAKE to CONVECTION ROAST:

- Temperature does not have to be lowered
- Roasts, large cuts of meat and poultry generally take 10-20% less cooking time. Check doneness early.
- Casseroles or pot roasts that are baked covered in CONVECTION ROAST will cook in about the same amount of time.

CONVECTION ROAST CHART

CONVECTION CAVITY

MEATS	WEIGHT (lb)	OVEN TEMP. °F (°C)	RACK POSITION	TIME (min. per lb)	INTERNAL TEMP. °F (°C)
Beef					
Rib Roast	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Rib Eye Roast, (boneless)	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless)	3-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Tenderloin Roast	2-3	400 (205)	2	15-20	145 (63) medium rare
Pork					
Loin Roast (boneless or bone-in)	5-8	350 (175)	2	16-20	160 (71) medium
Shoulder	3-6	350 (175)	2	20-25	160 (71) medium
Poultry					
Chicken whole	3-4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Turkey, not stuffed	12-15	325 (160)	1	10-14	180 (82)
Turkey, not stuffed	16-20	325 (160)	1	9-11	180 (82)
Turkey, not stuffed	21-25	325 (160)	1	6-10	180 (82)
Turkey Breast	3-8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Comish Hen	1-1 ½	350 (175)	2	45-75 total	180 (82)

MEATS	WEIGHT (lb)	OVEN TEMP. °F (°C)	RACK POSITION	TIME (min. per lb)	INTERNAL TEMP. °F (°C)
Lamb					
Half Leg	3-4	325 (160)	2	22-27	160 (71) medium
				28-33	170 (77) well
Whole Leg	6-8	325 (160)	1	22-27	160 (71) medium
				28-33	170 (77) well

CONVECTION BROIL TIPS AND TECHNIQUES

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Convection Broil mode with the oven door closed.
- Do not preheat oven.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats once halfway through the cooking time (see convection broil chart).

CONVECTION BROIL CHART

CONVECTION CAVITY

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING °F (°C)	INTERNAL TEMP. °F (°C)	TIME SIDE 1 (MIN.)*	TIME SIDE 2 (MIN.)*
Beef					
Steak (1½" or more)					
Medium rare	4	450 (235)	145 (65)	9-12	8-10
Medium	4	450 (235)	160 (71)	11-13	10-12
Well	4	450 (235)	170 (77)	18-20	16-17
Hamburgers (more than 1")					
Medium	4	550 (290)	160 (71)	8-11	5-7
Well	4	550 (290)	170 (77)	11-13	8-10
Poultry					
Chicken Quarters	4	450 (235)	180 (82)	16-18	10-13
Chicken Halves	3	450 (235)	180 (82)	25-27	15-18
Chicken Breasts	4	450 (235)	170 (77)	13-15	9-13
Pork					
Pork Chops (1¼" or more)	4	450 (235)	160 (71)	12-14	11-13
Sausage - fresh	4	450 (235)	160 (71)	4-6	3-5

DEHYDRATE TIPS AND TECHNIQUES

- Dehydrating can be done using the Dehydrate mode. A lower temperature is used and the circulating heated air slowly removes the moisture for food preservation.
- The Dehydrate mode temperature is pre-programmed at 140°F (60°C).
- The Dehydrate mode temperatures available are 120°F (50°C) to 160°F (70°C).
- Multiple racks can be used simultaneously.
- Some foods require as much as 14-15 hours of time to fully dehydrate.
- Consult a food preservation book for specific times and the handling of various foods.
- This mode is suitable for a variety of fruits, vegetables, herbs and meat strips.
- Drying screens can be purchased at specialty kitchen shops.
- By using paper towels, some food moisture can be absorbed before dehydrating begins (such as with sliced tomatoes or sliced peaches).

DEHYDRATE CHART

FOOD	PREPARATION	APPROXIMATE 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
Oranges Peels and slices	¼ slices of orange; orange part of skin thinly peeled from oranges	Peels 2-4 Slices: 12-16	Orange peel: dry and brittle Orange slices: skins are dry and brittle, fruit is slightly moist
Pineapple rings	Towel dried	Canned: 9-13 Fresh: 8-12	Soft and pliable
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced ½" thick, skin (outside) down on rack	12-17	Dry, brittle

FOOD	PREPARATION	APPROXIMATE DRYING TIME* (hrs)	TEST FOR DONENESS
Vegetable			
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of pepper, coarsely chopped about 1" pieces	16-20	Leathery with no moisture inside
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut of stem end. Cut into ½" slices	7-12	Tough and leathery, dry
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut this slices, ½" thick, dry well	16-23	Dry, brick red color
Herbs			
Oregano, sage parsley and thyme, and fennel	Rinse and dry with paper towel	Dry at 120°F (60°C) 3-5 hrs	Crisp and brittle
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from top. Spray with water, shake off moisture and pat dry	Dry at 120°F (60°C) 3-5 hrs	Crisp and brittle

BROIL TIPS AND TECHNIQUES

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Broil mode with the oven door closed.
- Preheat oven for 5 minutes before use.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats once halfway through the cooking time (see convection broil chart).

BROIL CHART

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING °F (°C)	INTERNAL TEMP. °F (°C)	TIME SIDE 1 (MIN.)*	TIME SIDE 2 (MIN.)*
Beef					
Steak (¾"-1)					
Medium rare	5	5	145 (65)	5-7	4-6
Medium	5	5	160 (71)	6-8	5-7
Well	5	5	170 (77)	8-10	7-9

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING °F (°C)	INTERNAL TEMP. °F (°C)	TIME SIDE 1 (MIN.)*	TIME SIDE 2 (MIN.)*
Hamburgers (¾"-1")					
Medium	4	5	160 (71)	8-11	6-9
Well	4	5	170 (77)	10-13	8-10
Poultry					
Breast (bone-in)	4	4	170 (77)	10-12	8-10
Thigh (very well done)	4	3	180 (82)	28-30	13-15
Pork					
Pork Chops (1")	5	5	160 (71)	7-9	5-7
Sausage - fresh	5	5	160 (71)	5-7	3-5
Ham Slice (½")	5	5	160 (71)	4-6	3-5
Seafood					
Fish Filets, 1" Buttered	4	4	Cook until opaque & flakes easily with fork	10-14	Do not turn
Lamb					
Chops (1")					
Medium Rare	5	5	145 (63)	5-7	4-6
Medium	5	5	160 (71)	6-8	4-6
Well	5	5	170 (77)	7-9	5-7
Bread					
Garlic Bread, 1" slices	4	5		2-2,30	
Garlic Bread, 1" slices	3	5		4-6	

* Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly
Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.

FOOD SERVICE TEMPERATURE GUIDELINES FROM FSIS (USDA FOOD SAFETY & INSPECTION SERVICE)

140°F (60°C)	Ham, precooked (to Reheat)	165°F (74°C)	Stuffing (cooked alone or in bird)
145°F (63°C)	Fresh beef, Veal, Lamb (medium rare)		Leftovers & Casseroles
160°F (71°C)	Ground Meat & Meat mixtures (Beef, Pork, Veal Lamb)	170°F (77°C)	Fresh beef, Veal, Lamb (well done)
	Fresh beef, Veal, Lamb (medium)		Poultry breast
	Fresh Pork (medium)		Fresh Pork (well done)
	Fresh Ham (raw)	180°F (82°C)	Chicken and Turkey (Whole)
	Egg Dishes		Poultry (thighs and wings)
	Ground Meat & Meat mixtures (Turkey, Chicken)		Duck and Goose

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

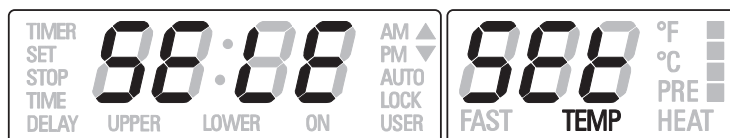
SPECIAL FEATURES

The Special Features function can be used to select the following special oven features:

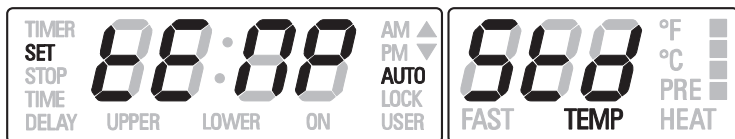
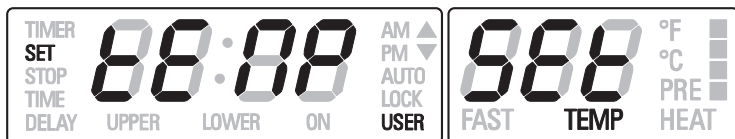
1. SAB => SABBATH MODE (for religious faiths with "no work" requirements on the Sabbath).
2. OFS => OVEN OFFSET (used to calibrate the oven temperature).
3. dEG => °UNIT (used to select Fahrenheit or Celsius).
4. Hr => CLOCK FORMAT (used to set the time of day format as 12:00 ^{AM/PM} or 24:00).
5. Set => PRESET TEMPERATURE (it's possible to save the standard preset temperature per every cooking mode or to keep in memory the last used temperature).

To select special features, follow the steps below:

- Touch and hold [OPTIONS] and [TIME] keys for at least 3 seconds. Clock time disappears and the following display is shown:



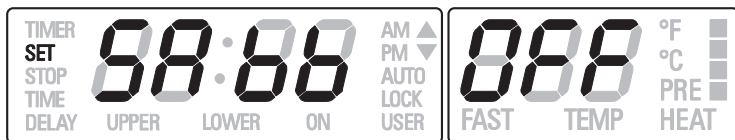
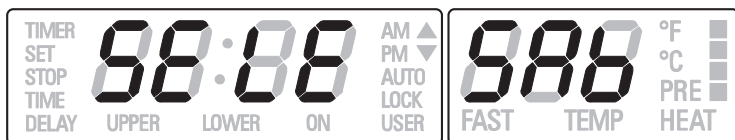
- Touch the [INC] or the [DEC] key to scroll all available options described above, until the desired one is found.
- Touch [OPTIONS] key to edit the selected options.
- Change the value by means of [INC] or [DEC] keys.



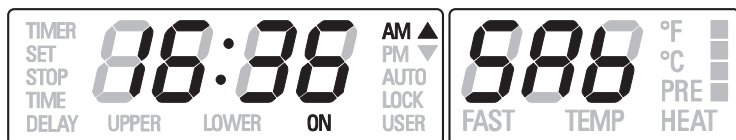
- In a double oven it's possible to set a different offset in each cavity. Select the cavity with UPPER/LOWER key.
- Touch the [OPTIONS] key to confirm the option and go back to the selection menu or hold the key for 3 seconds to quit the User Option Menu and go back to the clock original screen.

SABBATH MODE INSTRUCTION

- Enter the user option menu holding [OPTIONS] and [TIME] keys for 3 seconds. Scroll the option list (dEG, OFS, Hr, Sab), shown by the red temperature module, by pressing [INC]/[DEC], until Sabbath item is found.



- Touch [OPTIONS] to enter edit mode: the selected item switches to the green digits on the left and its status in the red digits field starts blinking.
- Touch again [INC]/[DEC] keys to set Sabbath mode ON or OFF (Default=OFF). Touch [OPTIONS] to confirm and come back to the option list. Hold [OPTIONS] key for 3 seconds to quit the selection menu and go back to normal operations.
- Once Sabbath mode is set, only BAKE and OFF positions are available in the cooking mode selector. Move the selector to BAKE then set the temperature to the desired value within 5 minutes.
- After 5 minutes, the temperature cannot be shown any more and the display appears as below: Sabbath mode is active. In a double oven, the upper/lower cavity indications are still available. Both triangle are on if both cavities are working.



- Oven lights status cannot be changed during Sabbath time.
- Oven temperature can only be lowered but no information can be displayed.
- The cooling fan must run in Sabbath mode.
- Preheat lights are inhibited during Sabbath mode.
- The buzzer must always be silent, regardless of any fault, end of activity, etc.
- The meat probe can never be used in Sabbath mode.
- Maximum allowed cooking time must be 72 hours.
- The user is allowed to stop the oven manually, also during Sabbath, moving the cooking mode selector to OFF position.
- Heating elements cycling must not depend on the door switch status. Opening or closing the door must not switch the relays directly.

OVEN CARE AND CLEANING

SELF-CLEANING THE OVEN

⚠ WARNING



Burn Hazard

- Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.
- Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.
- Failure to do so can result in burns.

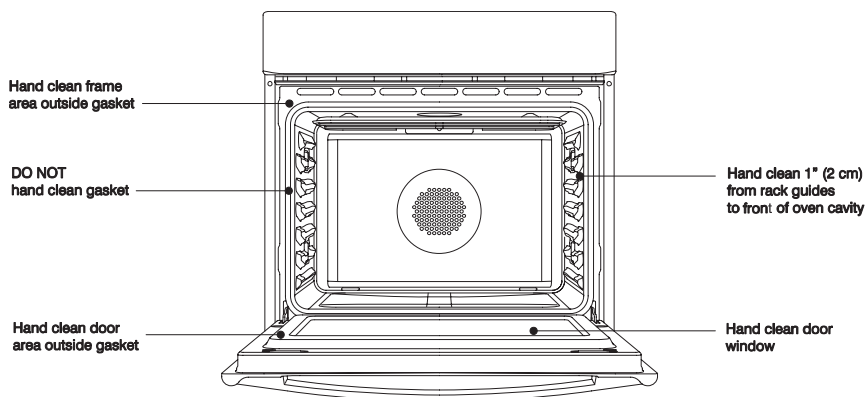
This oven features a pyrolytic self-cleaning function that eliminates the difficult and time consuming manual scrubbing of the oven interior. During self-cleaning, the oven uses a very high temperature (approx. 885°F/470°C) to burn away food soil and grease.

- Only one oven at a time can be set to Self-Clean.
- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Self-Clean cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists, turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil.
- The door latch is automatically activated after selecting the Self-Clean cycle. The "AUTO LOCK" writings will appear in the display. This ensures that the door cannot be opened while the oven interior is at clean temperatures.

- The oven light does not operate during this mode.
- During Self-Clean, the kitchen should be well ventilated to help eliminate odors associated with Self-Clean. Odors will lessen with use.
- Three hours is the preset length of cleaning.
- The mode automatically stops at the end of the clean hours.
- When the oven heat drops to a safe temperature, the automatic door lock will release and the door can be opened.

PREPARING THE OVEN FOR SELF-CLEAN

1. Remove all utensils and bake ware.
2. Remove non-porcelain oven racks. If chromed racks are left in the oven during the self-clean cycle, they will permanently lose the shiny finish and change to a dull dark finish. See Oven Cleaning Chart for proper care.
3. Wipe up any soft soil spills and grease with paper towels. Excess grease will cause flames and smoke inside the oven during self-cleaning.
4. Review illustration below. Some areas of the oven must be cleaned by hand before the cycle begins. They do not get hot enough during the cleaning cycle for soil to burn away. Use a soapy sponge or plastic scrubber or a detergent-filled S.O.S.[®] pad. Hand-clean the oven door edge, oven front frame and up to 1-½" (2-3 cm) inside the frame with detergent and hot water. Do not rub the gasket on oven. Clean by hand the oven door window. Rinse all areas thoroughly then dry.
5. Be sure oven interior lights are turned off and the light bulbs and lens covers are in place.



SETTING THE SELF-CLEAN MODE

TO SET THE SELF-CLEAN MODE

1. Touch [UPPER/LOWER] key to select the cavity to be cleaned, if the oven is a double.
2. Rotate both knobs into the clean position.
3. CLEAN & TIME appear.
4. The clean time is displayed automatically, its standard value is 3 hours.
5. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.
6. To stop the cleaning mode at any moment, move one of the two knobs from the cleaning position.

Do not attempt to open the door while the door is locked. The "AUTO LOCK" writings will flash until the motor stops. When they are displayed, the door cannot be opened. Check that the door has been locked and will not open before starting the Self-Clean mode.

If door does not lock, rotate the cooking mode knob into the OFF position and do not start self-clean; phone for service.

If the door is in the open position when this mode is selected, the "AUTO LOCK" writings will flash until the door is closed. The latch doesn't move.

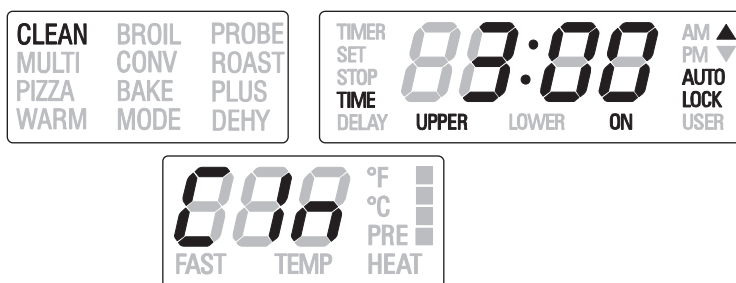
TO CHANGE THE CLEANING TIME

1. To change the setting from 3 hours, select either 2 hours for light soil or 4 hours for heavy soil immediately before starting.
2. To change the hours, touch the [TIME] key.
3. The hours will flash.
4. Use [INC] or [DEC] keys to change the value
5. To change the minutes, touch the [TIME] key again.
6. The minutes will flash.
7. Use [INC] or [DEC] keys to change the value. Hold the key to change by 10 minutes steps.
8. Touch [TIME] or wait a few seconds to confirm the new value.

TO DELAY THE START OF CLEANING

1. Follow steps 1 through 7 above.
2. Touch the [TIME] key and verify that "STOP TIME" appears on the display. The hours will begin flashing.
3. Use [INC] or [DEC] keys to change the stop time value.
4. To change the minutes, touch the [TIME] key, the minutes will flash.
5. Use [INC] or [DEC] keys to change the value. Hold the key to change by 10 minutes steps.
6. Touch [TIME] or wait a few seconds to confirm the new value.
7. The latch starts moving to lock the oven door, the display shows "DELAY".
8. When the delay time expires, self-cleaning will start.
9. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.
10. "End" will appear on the temperature display, "CLEAN" on the mode display and "TIME" on the clock display will start flashing until the [TIME] key is touched or the knob is moved to the OFF position.

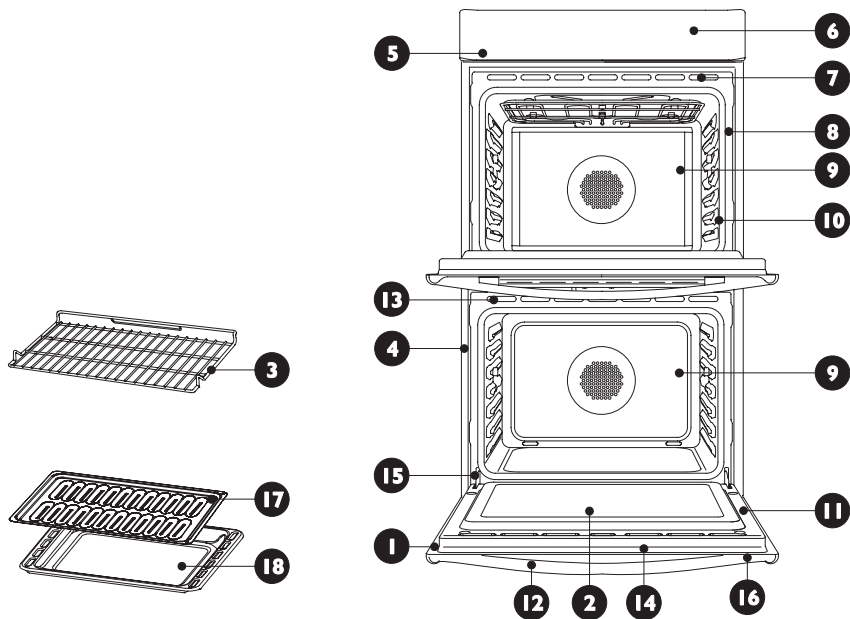
In order to check the cleaning or the stop time during a delayed clean, simply touch the [TIME] key until "TIME" or "STOP TIME" writings are displayed.



GENERAL OVEN CARE

HOW TO USE THE OVEN CLEANING CHART

1. Locate the number of the part to be cleaned in the following illustration.
2. Find the part name in the chart.
 - Use the cleaning method in the left column if the oven is black or white.
 - Use the cleaning method in the right column if the oven is stainless steel.
3. Match the letter with the cleaning method on following chart.



Part		Cleaning Method		Part		Cleaning Method	
		Black & White Oven	Stainless Steel Oven			Black & White Oven	Stainless Steel Oven
1	Door Frame	E	E	10	Mesh Gasket	B	B
2	Interior Door Windows	F	F	11	Interior Oven Door	E	E
3	Removable Oven Racks	A or E	A or E	12	Door Handle	D	D
4	Side Trim	D	D	13	Door Cooling Vent	E	E
5	Control Panel Trim	C	C	14	Door Front	C & D	C & D
6	Control Panel	C	C	15	Oven Trim	D	D
7	Oven Cooling Vents	D	D	16	End Caps	D	D
8	Oven Front Frame	E	E	17	Broil Pan Rack	E	E
9	Oven Cavity	E	E	18	Broil pan Bottom	E	E

OVEN FINISHES / CLEANING METHODS

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

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

The cleaners listed below indicate types of products to use and are not being endorsed. Use all products according to package directions.

Part	Cleaning Method
A Chrome Plated	Wash with hot sudsy water. Rinse thoroughly and dry. Or, gently rub with Soft Scrub [®] , Bon-Ami [®] , Comet [®] , Ajax [®] , Brillo [®] or S.O.S. [®] pads as directed. Easy Off [®] or Dow [®] Oven Cleaners (cold oven formula) can be used, but may cause darkening and discoloration. Racks may be cleaned in the oven during the Self-Cleaning mode. However, chromed racks will lose their shiny finish and permanently change to a metallic gray.
B Fiberglass Knit	DO NOT HAND CLEAN GASKET.
C Glass	Spray Windex [®] or Glass Plus [®] onto a cloth first, then wipe to clean. Use Fantastik [®] or Formula 409 [®] to remove grease splatters.
D Painted	Clean with hot sudsy water or apply Fantastik [®] or Formula 409 [®] first to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powdered cleansers and steel wool pads.
E Porcelain	Immediately wipe up acidic spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry towel. Do not use a moistened sponge/towel on hot porcelain. When cool, clean with hot sudsy water or apply Bon-Ami [®] or Soft Scrub [®] to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, gently use Brillo [®] or S.O.S. [®] pads. It is normal for porcelain to craze (fine lines) with age due to exposure from heat and food soil.
F Reflective Glass	Clean with hot sudsy water and sponge or plastic scrubber. Rub stubborn stains with vinegar, Windex [®] , ammonia or Bon-Ami [®] DO NOT USE HARSH ABRASIVES.
G Stainless	Always wipe or rub with grain. Clean with a soapy sponge then rinse and dry. Or, wipe with Fantastik [®] or Formula 409 [®] sprayed onto a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic [®] and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Zud [®] , Cameo [®] , Bar Keeper's Friend [®] or RevereWare Stainless Steel Cleaner [®] , to remove heat discoloration.
H Probe (if present)	Clean probe by hand with detergent and hot water. Then rinse and dry. Do not soak or clean in dishwasher.

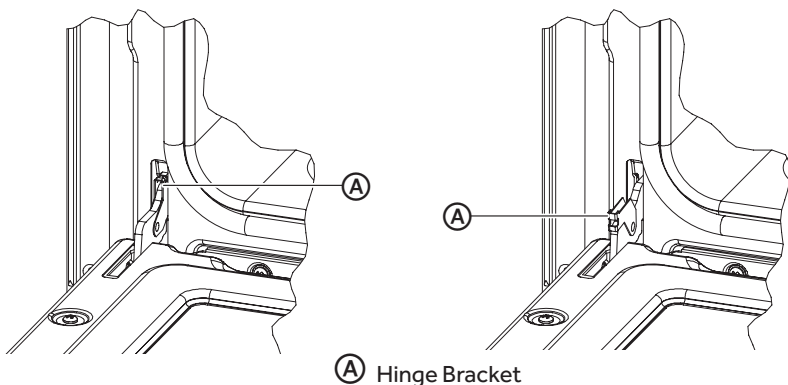
OVEN DOOR REMOVAL

TO REMOVE DOOR

IMPORTANT:

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breakage.
- 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.

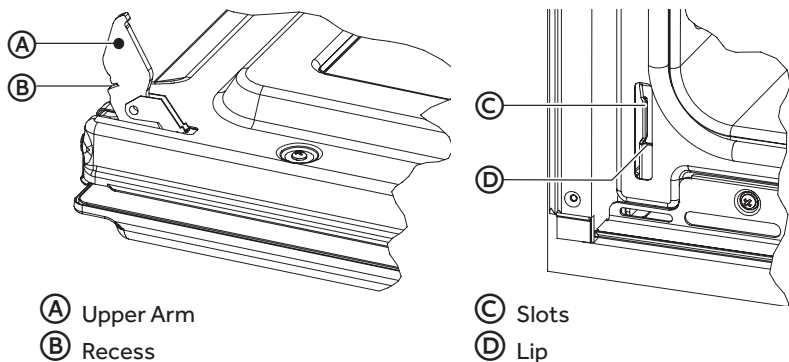
1. Open the door completely.
2. Lift up the hinge bracket.



3. Hold the door firmly on both sides using both hands and close the door.
4. Hold firmly; the door is heavy.
5. Place the door in a convenient location.

TO REPLACE DOOR

1. Insert the upper arms of both hinges into the slots. The recesses must hook on the lips.



2. Move the hinge brackets back down into position.
3. Close and open the door slowly to assure that it is correctly and securely in place.

REPLACING AN OVEN LIGHT

WARNING



Electrical Shock Hazard

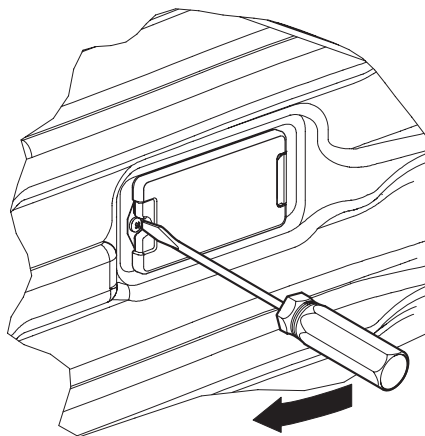
Make sure the oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s).

The lenses must be in place when using the oven. The lenses serve to protect the light bulb from breaking.

The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage.

Failure to do so could result in death, electric shock, cuts or burns.

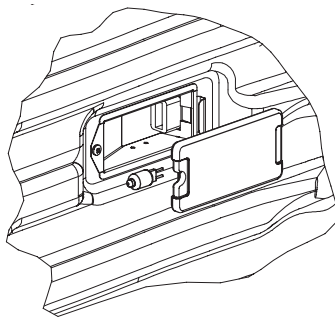
- Each oven is equipped with three halogen lights (per cavity) located in the lateral walls of the oven.
- The lights are switched on when the door is opened or when the oven is in a cooking cycle.
- The oven lights are not illuminated during SELF- CLEAN.
- Each light assembly consists of a removable lens, a light bulb as well as a light socket housing that is fixed in place. See figure on this page.
- Light bulb replacement is considered to be a routine maintenance item.



TO REPLACE A LIGHT BULB

Before replacing, make sure the oven is off and cool.

1. Disconnect power at the main power supply (fuse or breaker box).
2. In ovens with lateral rack supports, remove them by unscrewing the four screws.
3. Remove the lens between screw and glass using a screw driver.
4. Remove the light bulb from its socket by pulling it.
5. Replace the bulb with a new one. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from hands can damage the bulb when it becomes hot.
6. The bulb is halogen: use one with the same type checking Voltage and Wattage.
7. Place the lens back on.
8. Replace the rack supports if provided is provided with the oven model.
9. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).



TROUBLESHOOTING

SOLVING BAKING AND ROASTING PROBLEMS

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

Baking Problem	Cause
Food browns unevenly	<ul style="list-style-type: none"> • Oven not preheated • Aluminum foil on oven rack or oven bottom • Baking utensil too large for recipe • Pans touching each other or oven walls
Food too brown on bottom	<ul style="list-style-type: none"> • Oven not preheated • Using glass, dull or darkened metal pans • Incorrect rack position • Pans touching each other or oven walls

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

SOLVING OPERATIONAL PROBLEMS

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

Oven Problem	Problem Solving Steps
F03 or F04 Error appears in the display window.	A problem with latch mechanism occurred. Remove power and turn it back on again after a few seconds. The oven should run a latch auto-test. If condition persists, note the code number and call an authorized service center.
Other F_ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number and call an authorized service center.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service center.

Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven door is locked and will not release, even after cooling	Turn the oven off at the circuit breaker and wait a few seconds. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Check oven calibration. Adjust calibration if necessary (see To Set Temperature). Refer to cook charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25 °F (15 °C) when baking with Convention Bake mode.
Oven temperature is too hot or too cold	The oven thermostat needs adjustment. See Calibrating Oven Temperature.
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 stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Cannot remove lens cover on light	There may be a 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 will not Self-Clean properly	Allow the oven to cool before running Self-Cleaning. Always wipe out loose soils or heavy spillover before running Self-Cleaning. If oven is badly soiled, set oven for a four-hour Self-Cleaning. See Preparing the Oven to Self-Clean.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock and Timer sections.
Excessive moisture	When using bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

FOR MORE HELP, VISIT HAIER.COM OR CALL THE CONSUMER HELP LINE AT 1-877-377-3639.

LIMITED WARRANTY

IN-HOME SERVICE

FULL TWO YEAR WARRANTY

For 24 months from the date of original retail purchase, Haier will repair or replace any part free of charge including labor that fails due to a defect in materials or workmanship.

Haier may replace or repair at their sole discretion any part, sub system including the entire product.

Product must be accessible, without encumbrance and installed properly to receive for warranty repair service.

LIMITED WARRANTY

NOTE: This warranty commences on the date the item was purchased, and the original purchase receipt must be presented to the authorized service representative before warranty repairs are rendered.

Exceptions: Commercial Use Warranty

90 days labor from date of original purchase

90 days parts from date of original purchase

No other warranty applies.

FOR WARRANTY SERVICE

All service must be performed by a Haier authorized service center. For the name and telephone number of the nearest authorized service center, please call 1-877-337-3639.

Before calling please have available the following information:

Model number and serial number of your appliance. The name and address of the dealer you purchased the unit from and the date of purchase.

A clear description of the problem.

A proof of purchase (sales receipt).

This warranty covers home appliance services within the contiguous United States and Canada and where available in Alaska, Hawaii and Puerto Rico.

What is not covered by this warranty:

Replacement or repair of household fuses, circuit breakers, wiring or plumbing.

A product whose original serial number has been removed or altered.

Any service charges not specifically identified as normal such as normal service area or hours.

Replacement of light bulbs.

Damage to clothing.

Damage incurred in shipping.

Damage caused by improper installation or maintenance.

Damage from misuse, abuse accident, fire, flood, or acts of nature.

Damage from service other than an authorized Haier dealer or service center.

Damage from incorrect electrical current, voltage or supply.

Damage resulting from any product modification, alteration or adjustment not authorized by Haier.

Adjustment of consumer operated controls as identified in the owner's manual.

Hoses, knobs, lint trays and all attachments, accessories and disposable parts.

Labor, service transportation, and shipping charges for the removal and replacement of defective parts beyond the initial 24-month period.

Damage from other than normal household use.

Any transportation and shipping charges.

THIS LIMITED WARRANTY IS GIVEN IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS ED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE

The remedy provided in this warranty is exclusive and is granted in lieu of all other remedies.

This warranty does not cover incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. 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 have other rights, which vary from state to state.

Haier America
Wayne, NJ 07470

TABLE DES MATIERES

SÉCURITÉ DE DE FOUR	45
CUISINER AVEC UN FOUR À CONVECTION	50
CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR	51
LES TABLEAUX DE COMMANDE.....	52
MODES DE FOUR	53
INFORMATION GÉNÉRALE DU FOUR.....	55
CONSEILS GÉNÉRAUX SUR LE FOUR	57
RÉGLAGE DE LA PENDULE ET LA MINUTERIE	60
SÉLECTION DU MODE DE FOUR.....	61
FONCTION DE MODE FOUR MINUTÉ	63
RÉGLAGE DES OPTIONS DE LA SONDE POUR VIANDE	65
CONSEILS ET TECHNIQUE DE CUISSON.....	67
CONSEILS ET TECHNIQUES DE CONVECTION EUROPÉENNE	68
CONSEILS ET TECHNIQUES DE CONVECTION CUISSON	70
CONSEILS ET TECHNIQUES POUR LE CONVECTION GRILL	72
CONSEILS ET TECHNIQUES DE DÉSHYDRATATION.....	73
CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILL	75
OPTIONS SPÉCIALES.....	76
INSTRUCTION DU MODE SABBAT	77
ENTRETIEN DU FOUR ET NETTOYAGE	79
RÉGLAGE DU MODE AUTO-NETTOYAGE	80
ENTRETIEN GÉNÉRAL DU FOUR	82
FINITIONS DU FOUR / MÉTHODES DE NETTOYAGE	83
ENTRETIEN À FAIRE SOI-MÊME RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR	84
REMPLACEMENT D'UNE AMPOULE DU FOUR	86
DÉPANNAGE.....	87
GARANTIE LIMITÉE.....	90

DOCUMENTS À CONSERVER

Merci d'avoir acheté ce produit Haier.
Ce manuel d'utilisation vous aidera
à obtenir la meilleure performance
possible de votre nouvelle four.

Pour référence ultérieure, inscrire le
numéro de plaque signalétique situé
sur le cadre à l'intérieur du four, et la
date d'achat.

Pour faciliter l'obtention d'un service
sous garantie, agraffer la preuve de la
date d'achat à ce manuel.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER," "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION."

Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Une situation de danger imminent. Vous courez le risque d'un décès ou de blessures graves si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Une situation potentiellement dangereuse qui, si vous ne l'évitez pas, peut provoquer la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

Une situation potentiellement dangereuse qui, si vous ne l'évitez pas, peut entraîner des blessures légères à modérées.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

La loi de l'eau potable et des substances toxiques de la Californie oblige le Gouverneur de Californie à publier une liste des substances chimiques connues dans l'état de Californie comme causes de cancer, malformations congénitales ou sources d'autres risques pour la reproduction et oblige les sociétés à prévenir du danger lié à une exposition potentielle à ces substances.

Ce produit contient une substance chimique qui figure sur la liste des substances dangereuses en Californie et est connue pour être la cause de cancer, de malformations congénitales ou source d'autres risques pour la reproduction. Cet appareil électroménager peut provoquer une faible exposition à certaines de ces substances, y compris le benzène, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le toluène et la suie.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATION DE ELECTRIQUE

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Installation and service must be performed by a qualified installer or service agency.

The models may be powered at 240V or 208V.

Always disconnect the power before servicing this unit.

This appliance must be properly grounded.

Failure to do so could result in death or serious injury.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommage lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

Installation correcte

- Cet appareil doit être correctement installé et relié à la terre par un technicien qualifié. Brancher sur une prise correctement reliée à la terre uniquement. Voir les "Instructions de mise à la terre" incluses dans les instructions d'installation.
- Seul un technicien qualifié est habilité à effectuer une intervention d'entretien sur cet appareil. Contacter le centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Ne pas réparer ou remplacer une pièce quelconque du four sans recommandation spécifique. Confier les interventions d'entretien à un réparateur agréé.
- Ne pas utiliser cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé, jusqu'à ce qu'il soit examiné par un réparateur agréé.
- N'installer et ne choisir l'emplacement de cet appareil qu'en conformité avec les instructions d'installation.
- Utiliser cet appareil uniquement selon les modalités d'utilisation prévues par le fabricant. Pour toute question, contacter le fabricant.

- Ne pas couvrir ou obstruer toute ouverture de cet appareil.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but auquel il est destiné et tel que décrit dans le présent manuel d'utilisation. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou dégageant des vapeurs, ou encore des produits non alimentaires dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation à des fins industrielles ou en laboratoire. L'utilisation de produits chimiques corrosifs durant le chauffage ou le nettoyage endommagera l'appareil.

Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :

- Ne pas remiser de matériaux inflammables dans le four ou à proximité.
- Ne pas utiliser d'eau sur un incendie de graisse. Éteindre le feu ou utiliser un extincteur polyvalent avec agent chimique sec ou moussoux.
- Il est fortement recommandé de prévoir un extincteur à portée de main et mis en évidence près de tout appareil de cuisson.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ne pas faire cuire les aliments excessivement. Surveiller attentivement le four si du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser la cavité du four pour remisage. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité lorsque le four n'est pas utilisé.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflammaient, garder la porte du four fermée. Éteindre le four et déconnecter le circuit dans le boîtier de disjoncteurs.
- S'assurer que le ventilateur est en marche chaque fois que le four est en cours d'utilisation. Si le ventilateur ne fonctionne pas, ne pas utiliser le four. Appeler un centre de service agréé.
- Ne jamais utiliser le four pour réchauffer ou chauffer une pièce. Cela peut endommager les composants du four.
- Ne pas entreposer des objets pouvant intéresser les enfants au-dessus du four. Si les enfants grimpaient sur l'appareil pour attraper ces objets, ils pourraient se blesser gravement.
- Pour votre sécurité personnelle, porter des vêtements appropriés. Ne jamais porter de vêtements non ajustés ou avec des manches pendantes lors de l'utilisation de l'appareil.
- Attacher les cheveux longs de manière à ce qu'ils ne pendent pas.
- Ne pas toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four.
- Les éléments chauffants peuvent être chauds bien qu'ils soient de couleur sombre. Les surfaces intérieures du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures tant qu'elles n'ont pas suffisamment refroidi.

Sécurité personnelle

- Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil à moins qu'ils ne se trouvent sous la stricte surveillance d'un adulte. Les enfants et les animaux de compagnie ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. Ne pas laisser les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque du four.
- L'encadrement supérieur et latéral de la porte du four peut devenir suffisamment chaud pour provoquer des brûlures.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ouvrir la porte avec précaution. Entrouvrir la porte pour laisser s'échapper l'air chaud ou la vapeur avant de retirer ou de replacer des aliments.
 - Ne pas chauffer des contenants alimentaires fermés. La pression accumulée pourrait faire éclater le contenant et provoquer des blessures.
 - Toujours placer les grilles du four à la position souhaitée lorsque le four est froid. Si l'on doit déplacer une grille pendant que le four est chaud, ne pas laisser la mitaine de four entrer en contact avec les éléments chauffants brûlants.
 - Utiliser uniquement des mitaines de four sèches. Utiliser des mitaines de four humides ou trempées pour manipuler des ustensiles de cuisson chauds peut entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser les mitaines toucher des éléments chauffants brûlants. Ne pas utiliser un chiffon ou tout autre tissu encombrant.
 - Confirmer que la porte se verrouille et ne s'ouvrira pas une fois que les deux sélecteurs sont en position CLEAN (nettoyage) et que l'icône de verrouillage de la porte s'affiche. Si la porte ne se verrouille pas, tourner le sélecteur de mode de cuisson sur OFF (éteint) et ne pas lancer le programme d'autonettoyage. Effectuer un appel de service.
 - Ne pas nettoyer le joint de la porte. Celui-ci est essentiel pour une bonne étanchéité. Des précautions devraient être prises pour ne pas frotter, endommager, déplacer ou retirer le joint de la porte.
 - Ne pas utiliser de nettoyant à four commercial ou tout type de revêtement de protection intérieur de four dans le four ou autour de ses composants.
 - Nettoyer uniquement les composants du four énumérés dans ce manuel.
 - Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures - notamment (identification des surfaces - par exemple les ouvertures d'évacuation du four et les surfaces adjacentes à ces ouvertures, les portes de four et les hublots des portes de four).
- Sécurité du four en mode d'autonettoyage :**
- Avant de lancer le programme d'autonettoyage du four, retirer la lèchefrite, les grilles du four (uniquement si elles ne sont pas en porcelaine), les autres ustensiles et l'excès de renversements mous.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CUISINER AVEC UN FOUR À CONVECTION

Dans un four classique, la chaleur est envoyée par cycle pour maintenir une température moyenne dans la cavité du four. Comme la température augmente et descend graduellement, des petits courants d'air sont produits dans le four. Cette convection naturelle n'est pas forcément efficace parce que les courants sont irréguliers et doux. Dans le système à convection, la chaleur est "transportée" par un ventilateur qui distribue une circulation continue d'air chaud.

Le système à convection européen apporte une ingénierie de pointe et une conception avancée pour créer le meilleur four à convection. Dans les fours à convection standard, le ventilateur fait simplement circuler l'air chaud autour de la nourriture. Le système se caractérise par la combinaison d'un élément de chauffage supplémentaire autour du ventilateur à convection et le panneau d'aération qui distribue l'air chauffé sur trois dimensions : le long des côtés, en haut et tout au fond de la cavité du four. Ce système à convection européen aide à maintenir plus chaude la température dans toute la cavité du four.

L'air circulant aide à accélérer le processus de cuisson et cuit la nourriture plus uniformément. En contrôlant le mouvement de l'air chauffé, la cuisson à convection dore les aliments uniformément en les laissant croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. La cuisson à convection marche mieux pour les pains et les pâtisseries ainsi que les viandes et les volailles. Les aliments soufflés comme les gâteaux des anges, les soufflés et les choux à la crème sont plus soufflés que dans un four classique. Les viandes restent juteuses et tendres alors que l'extérieur est plein de saveur est croustillant.

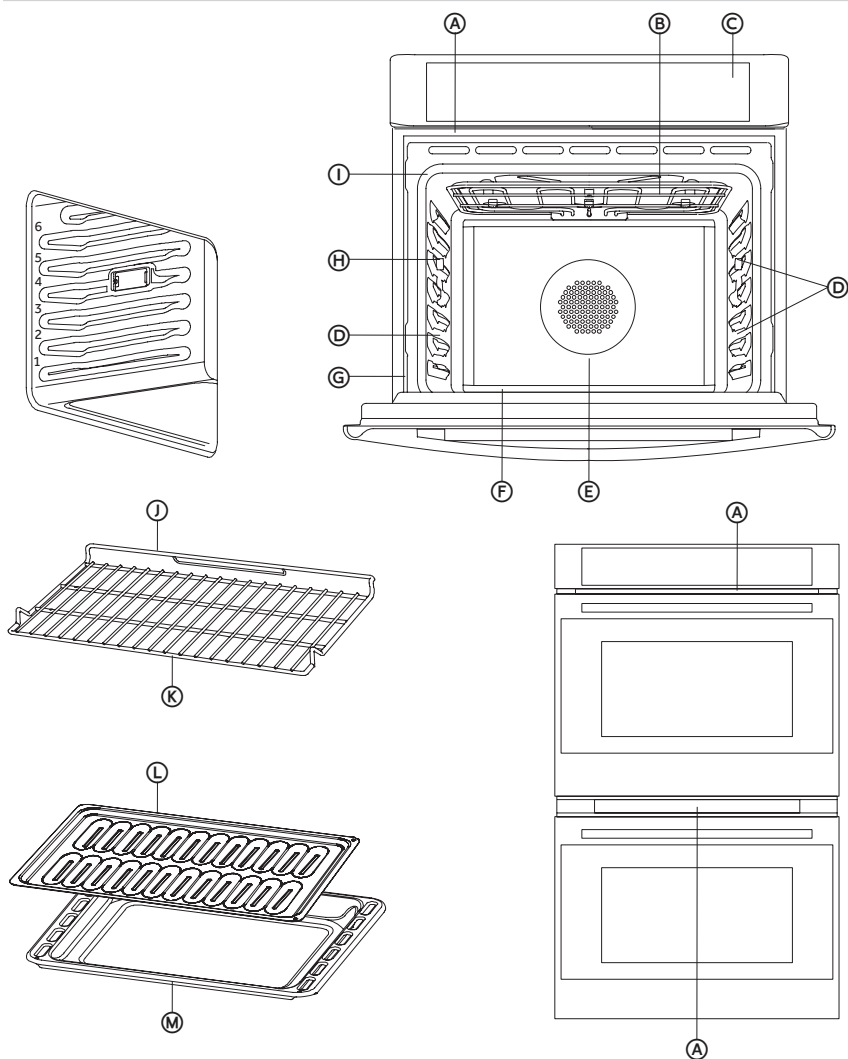
En utilisant un four à convection européen, la nourriture peut être cuite à plus basse température et les temps de cuisson peuvent être plus courts. En utilisant ce mode, la température standard du four doit être plus basse de 25°F (15°C).

En utilisant un four à convection européen, la nourriture peut être cuite à plus basse température et les temps de cuisson peuvent être plus courts. En utilisant ce mode, la température standard du four doit être plus basse de 25°F (15°C).

AVANTAGES DE LA CUISSON PAR CONVECTION

- Possibilité de cuire, de faire revenir et de faire croustiller les aliments. During roasting, juices and flavors are sealed in while the exterior is crisp.
- Pendant le rôtissage, les jus et les saveurs restent à l'intérieur alors que l'extérieur devient croquant. Air-leavened foods such as cream puffs, soufflés and meringues are higher and lighter.
- Les pains à levure sont plus légers, ils ont une texture plus ferme, ils sont plus dorés et plus croustillants. Multiple-rack baking saves time.
- Les aliments levés à la levure comme les choux à la crème, les soufflés et les meringues sont plus gonflés et sont plus légers.
- Cuisiner sur plusieurs niveaux en même temps est possible avec les mêmes résultats. Requires no specialized bake ware.
- Plusieurs grilles de cuisson forment un gain de temps. Convection broiling allows for extraordinary grilling with thicker cuts of food.
- Préparation d'un repas entier en une seule fois sans transfert de saveur.
- Déshydratation des herbes, des fruits et des légumes.
- Aucune spécialisation de cuisinière nécessaire.
- Gain de temps et d'énergie.
- Les grillades par convection permettent des grillades extraordinaires avec des tranches plus épaisses.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR

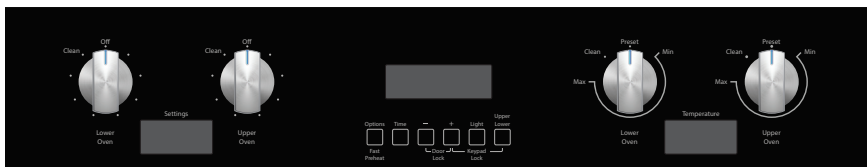


- (A)** Ouvertures d'aération
- (B)** Élément de gril
- (C)** Panneau de contrôle
- (D)** Ampoule halogène
- (E)** Ventilateur à convection et élément
- (F)** Élément de cuisson (non visible)
- (G)** Plaque de modèle et série n°

- (H)** Sonde pour viande (se présente)
- (I)** Joint de porte
- (J)** Arrière de la grille du four
- (K)** Devant de la grille du four
- (L)** Grilles de plat du gril
- (M)** Grilles de plat du gril

LES TABLEAUX DE COMMANDE

L'interface d'utilisation a les caractéristiques suivantes: affichage, indicateurs lumineux de préchauffage, touches de commande, mode de cuisson et sélecteurs de température.



TOUCHES DE COMMANDE

[TIME]: Effleurez cette clé jusqu'à ce que "SET TIME" apparaisse pour régler ou changer l'heure. Effleurez cette clé jusqu'à ce que "TIMER" apparaisse pour régler, modifier ou effacer la valeur minuterie.

Une fois que la fonction de cuisson a été déclenchée, Effleurez cette clé jusqu'à ce que "TIME" apparaisse afin de régler, modifier ou effacer le temps de cuisson. Effleurez cette clé jusqu'à ce que "STOP TIME" apparaisse afin de régler, modifier ou effacer la fin de la durée de cuisson.

Dans le cas où l'un des anciens modes a été désactivé et son chiffre clignote, effleurez ou appuyez :

- la clé **[+]** pour augmenter la valeur.
- la clé **[-]** pour diminuer la valeur.

[FAST PREHEAT] Lorsqu'une fonction de cuisson a été sélectionnée, effleurez cette clé pour permettre le mode préchauffage rapide. Le préchauffage rapide n'est pas disponible sur toutes les fonctions.

[OPTIONS] Effleurez cette clé pour permettre les fonctions spéciales, les modes en basse température ou pour entrer le menu spécial.

[LIGHT]: Effleurez pour régler l'état des lumières du four.

[UPPER/LOWER] (four double): Effleurez cette clé pour sélectionner la cavité supérieure si aucune n'est sélectionnée. Si l'une des deux est déjà sélectionnée, effleurez et passez à l'autre cavité.

AFFICHAGE

Affichage central pour l'heure et d'autres fonctions: pour l'heure, la minuterie, la cuisson automatique. Les indications AM/PM sont également présentes.

Les indications autres sont également disponibles pour indiquer quelle cavité est actuellement sélectionnée et si aucune des portes a été verrouillée, automatiquement pour un auto-nettoyage ou manuellement par l'utilisateur.

Affichage pour les indications de température: Indication de l'unité de degré (°C ou °F) est présente. Il indique le point de réglage de la température pour le mode de cuisson actuel, dans la cavité sélectionnée.

Affichage rouge avec écritures pour l'indication des modes de cuisson pour indiquer quelle fonction a été sélectionnée.

BOUTONS

Sélecteur de mode de cuisson (multifonction), avec huit modes de cuisson + position OFF.

Sélecteur de mode de cuisson (thermique), avec trois modes de cuisson + position OFF.

Sélecteur de température avec des positions de PRESET et CLEAN + gamme continue entre les valeurs MIN et MAX.

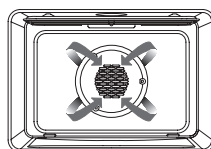
MODES DE FOUR

Les illustrations suivantes indiquent une vue générale de ce qui se passe dans le four avec chaque mode de cuisson. Les flèches représentent la situation de la source de chaleur pendant les modes spécifiques. L'élément inférieur est dissimulé sous la sole du four.

CONV BAKE (CUISSON AU FOUR A CONVECTION EUROPEENNE)

Réglage température: de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C)
(position préréglée 325 °F (165 °C))

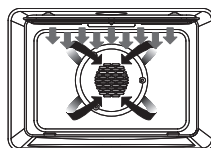
La cuisson au four à convection cuit avec la chaleur d'un troisième élément derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à travers le four par un ventilateur à convection.



CONV BROIL (GRIL A CONVECTION)

Réglage température: de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C)
(position préréglée 450 °F (230 °C))

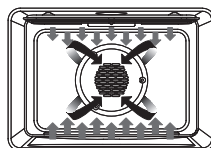
Le gril à convection combine la chaleur intense de l'élément supérieur avec une chaleur qui circule grâce au ventilateur.



CONV ROAST (CUISSON A CONVECTION)

Réglage température: de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C)
(position préréglée 325 °F (165 °C))

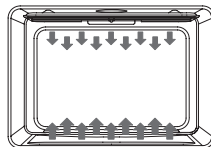
Le rôtissage à convection utilise l'élément supérieur, du milieu et le ventilateur à convection.



BAKE (CUISSON AU FOUR)

Réglage température: de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C)
(position préréglée 350 °F (175 °C))

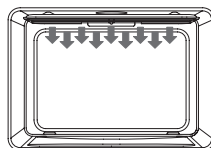
La cuisson au four est une cuisine avec de l'air chauffé. Les deux éléments du cycle, celui inférieur et celui supérieur fonctionnent pour garder la température du four.



BROIL (GRIL)

SRéglage température: de L1 à L5
(position préréglée L3)

Le gril utilise la chaleur intense émise depuis l'élément supérieur.



WARM (TEST)

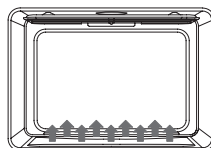
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

Ne pas laisser d'aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer une intoxication alimentaire ou une maladie.

Réglage température: de 80°F (25°C) à 120°F (50°C)
(position préréglée 100 °F (35 °C))



WARM PLUS (RÉCHAUFFEMENT)

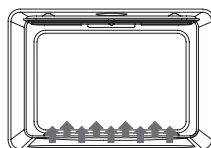
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

Ne pas laisser d'aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer une intoxication alimentaire ou une maladie.

Églage température: de 130 °F (55 °C) à 210 °F (100 °C)
(position préréglée 170 °F (75 °C))

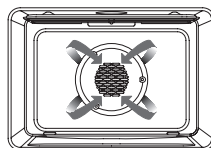


Test et réchauffement utilisent les éléments inférieurs pour garder la nourriture chaude.

CONV DEHY (DESHYDRATATION)

Réglage température: de 120 °F (50 °C) à 160 °F (70 °C)
(position pré-réglée 140 °F (60 °C))

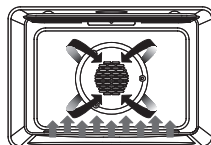
Déshydrater est similaire à la cuisson à convection et cela garde une température basse optimale alors que l'air chauffé circule pour enlever l'humidité doucement pour préserver les aliments..



PIZZA (PIZZA)

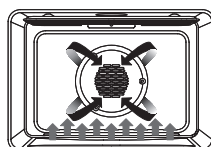
Réglage température: de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C)
(position pré-réglée 450 °F (232 °C))

C'est un mode de cuisson spécial avec de l'air chauffé. L'élément inférieur passe au mode cuisson pizza.



CONV (DEFROST)

Aucun élément de chauffage n'est utilisé, uniquement le ventilateur à convection est utilisé pour décongeler les aliments.



INFORMATION GÉNÉRALE DU FOUR

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, enlevez tous les emballages du four ou des fours. Tout matériel de cette sorte laissée à l'intérieur peut fondre ou brûler lorsque l'appareil est en marche.

SYMBOLES ET NOMBRES CLIGNOTANTS

Ils signalent une action incomplète en cours (verrouillage de la porte, préchauffage, etc.) ou un réglage incomplet qui demande une entrée supplémentaire.

BIPS

Cela signale que plus d'informations doivent être entrées ou cela confirme la réception d'une entrée. Un bip signale aussi la fin d'une fonction ou une erreur du four.

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ DE LA PORTE

Il est affiché de façon constante lorsque la porte est verrouillée. Le symbole clignote lorsque le loquet est en mouvement afin de verrouiller ou de déverrouiller la porte. N'essayez pas d'ouvrir la porte à ce moment. La porte peut être ouverte lorsque le symbole n'apparaît plus. "AUTO LOCK" apparaît lorsque la porte a été verrouillée automatiquement à cause du mode auto- nettoyage. "USER LOCK" est affichée lorsque la porte a été verrouillée manuellement par l'utilisateur, par exemple pour empêcher un enfant d'accéder à la cavité du four.

Maintenez les clés [INC] et [DEC] pendant 3 secondes. Le loquet verrouillera la porte. Recommencez la même opération pour le déverrouillage.

VERROUILLAGE DU CLAVIER

Maintenez les clés indiquées par "KEYBD. LOCK" sur le tableau pendant 3 secondes. Les commandes sont maintenant verrouillées et "SENS LOCK" va s'afficher chaque fois que vous touchez une clé. Recommencez la même opération pendant 3 secondes pour le déverrouillage.

COUPURE DE COURANT

Après le retour du courant, la pendule affiche 12.00AM.

RÉGLAGES PAR DÉFAUT

Les modes de cuisson sélectionnent automatiquement la température appropriée lorsque le sélecteur est dans une position préréglée. On peut le modifier lorsqu'une température différente est nécessaire. Il est aussi possible de régler une option utilisateur afin de sauver la dernière température utilisée pour chaque mode de cuisson.

CODES DE CHIFFRE ERREUR F (FAILURE)

Ces codes sont affichés lorsque le contrôle électronique détecte un problème dans le four ou sur les parties électroniques.

VENTILATEUR À CONVECTION

Le ventilateur fonctionne pendant tous les modes à convection. Lorsque le four fonctionne dans un mode à convection, le ventilateur s'arrêtera automatiquement lorsque la porte est ouverte. Le ventilateur fonctionner pendant la durée du préchauffage pour des modes spécifiques.

COMPOSANT DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Il fonctionne pendant tous les modes de cuisson ou d'auto-nettoyage pour refroidir les composants internes et les surfaces de la porte extérieure. Cet air s'échappe des événements situés au-dessus de la porte du four. Il continue à fonctionner jusqu'à un refroidissement suffisant. La vitesse du ventilateur de refroidissement s'accélère pendant l'auto-nettoyage et lorsque la température des composants intérieurs devient élevée.

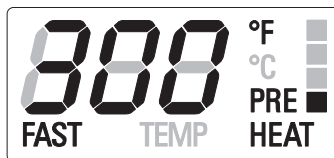
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Lorsqu'un mode de cuisson est réglé et lorsque le four chauffe, l'écriture "PREHEAT" apparaît sur l'affichage de température : la barre verticale indique, en quatre étapes, lorsque le four atteint les 25%, 50%, 75%, 100% du point de réglage de température.

Dès que les 100% sont atteints, la commande émet un signal d'une "fin de préchauffage" et l'écriture "PREHEAT" disparaît.

Lorsqu'il est nécessaire de chauffer le four rapidement, un mode de préchauffage rapide est disponible : il utilise les éléments de chauffage et le ventilateur à convection de façon spéciale, afin de réduire le temps de chauffage autant que possible.

Après avoir réglé une des fonctions de cuisson pour laquelle le préchauffage rapide est possible, effleurez la clé [FAST PREHEAT], l'écriture "FAST" est indiquée en plus de "PREHEAT" ..



Dès que le point de réglage de la température est atteint, la commande émet un signal d'une "fin de préchauffage" et les écritures "FAST" et "PREHEAT" disparaissent. Le four change automatiquement sur le mode de cuisson désiré qui a été préalablement réglé : mettez le plat maintenant.

CONSEILS GÉNÉRAUX SUR LE FOUR

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

- Préchauffez le four pour les modes de Cuisson, Convection, Cuisson au four et Cuisson a convection.
- Utilisez le mode de préchauffage rapide lorsqu'un bref délai est nécessaire pour préchauffer le four.
- Sélectionnez une température plus élevée ne réduit pas le temps de préchauffage.
- Le préchauffage est nécessaire pour de bons résultats lorsque vous cuisinez des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries et du pain.
- Le préchauffage aidera à saisir les rôtis et à garder la viande juteuse.
- Places les grilles de four dans leur position appropriée avant le préchauffage.
- Pendant le préchauffage, la température de cuisson choisie est toujours affichée.
- Un signal va confirmer que le four est préchauffé et l'écriture "PREHEAT" s'éteindra.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

- Utilisez les tableaux de cuisson comme guide.
- Ne posez pas les plats sur la porte ouverte.
- Utilisez la lumière intérieure du four pour voir la nourriture à travers la fenêtre de la porte du four plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment.

USTENSILES

- Les plats en verre absorbent la chaleur. Réduisez la température du four de 25 °F (15 °C) lorsque vous utilisez des plats en verre.
- Utilisez des plats qui donnent le brunissage désiré. Le type du finissage du plat aide à déterminer le brunissage.
- Les plats métallisés lisses et brillants ou anodisés/ antiadhésifs plus pâles réfléchissent la chaleur, donnant un brunissage plus léger, plus délicat. Les gâteaux et les biscuits nécessitent ce type de plat.
- Les plats mats, rugueux, foncés vont absorber la cha- leur donnant une croûte plus brune plus croustillante. Utilisez ceux-ci pour les tartes.

- Pour des croûtes croustillantes, brunes, utilisez des plats anodisés/antiadhésifs ou foncés ou en métal mat ou en verre. Des plats isolés peuvent augmenter le temps de cuisson.
- Ne cuisez pas avec le gril vide dans le four, cela pourrait changer la performance de cuisson. Rangez-le en dehors du four.

CONDENSATION DU FOUR ET TEMPÉRATURE

- Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments pendant la cuisson. La quantité dépend de l'humidité contenue dans la nourriture. L'humidité peut se condenser sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le tableau de commande.
- Votre nouveau four a un capteur électronique de température qui permet de maintenir soigneusement la température sélectionnée. Votre ancien four devait avoir un thermostat mécanique qui passait graduellement à une température plus élevée. Il est normal que vous ayez à ajuster vos recettes préférées en cuisinant dans un nouveau four.

CUISSON À HAUTE ALTITUDE

- Lorsque vous cuisinez à haute altitude, les recettes et les durées de cuisson varient de la norme.

BRANCHEMENT DE 120/240 OU DE 120/208 VOLT

- La plupart des installations de four auront un branchement de 120/240.
- Si votre four est installé avec une tension de 120/208, le temps de préchauffage peut être légèrement plus long qu'avec une tension de 120/240.
- Le four est conçu pour assurer le même temps de nettoyage à 208 V.

GRILLES DE FOUR

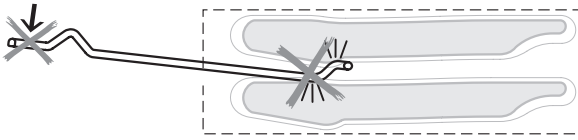
- Le four est pourvu de guides de grilles à six niveaux comme indiqué dans l'illustration en "Caractéristiques de votre four."
- Les positions sont numérotées du bas (n° 1) vers le haut (n° 6).
- Vérifiez le tableau des cuissons pour la meilleure position de la grille à utiliser pendant la cuisson.
- Chaque niveau de guide comprend des supports par paire formés dans les parois de chaque côté du four.
- Assurez-vous de toujours placer les grilles avant d'allumer votre four. Assurez-vous que les grilles sont au bon niveau lorsqu'elles sont placées.

Veillez-vous reporter à l'illustration en "Caractéristiques de votre four" si vous avez des questions comme savoir où est le devant de la grille.

- Les grilles sont dessinées pour s'arrêter lorsqu'elles sont poussées jusqu'à leur limite.

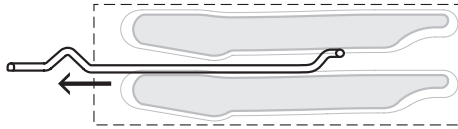
IMPORTANT : N'utilisez jamais de feuille en aluminium pour couvrir les grilles ou le fond du four. La chaleur coincée sous l'aluminium peut causer des dégâts au four.

IMPORTANT : Eillez à ne pas forcer pour éviter d'endommager l'émail.

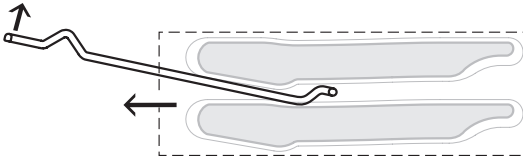


Pour enlever les grilles:

1. Tirez-les vers vous.

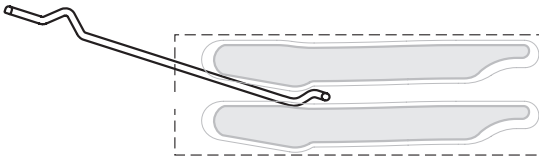


2. Soulevez-les vers devant et ensuite enlever-les.

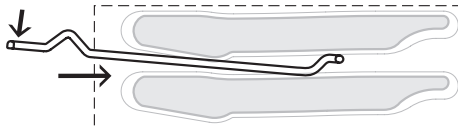


Pour remplacer une grille:

1. Placez l'arrière de la grille entre les guides de niveau de grille



2. En soulevant vers le haut la grille, faites-la glisser tout le long en baissant le devant



RÉGLAGE DE LA PENDULE ET LA MINUTERIE

L'heure est affichée en heures et en minutes.

Réglez toujours la pendule immédiatement après une installation ou une coupure de courant. Quand le courant revient, la pendule affiche 12:00^{AM}.

L'horloge va apparaître pendant toutes les opérations du four sauf lorsque la minuterie ou toutes autres opérations de cuisson minutées est en cours.

Le four est préréglé sur midi et il indique ^{AM} et ^{PM}

POUR RÉGLER L'HORLOGE

1. Effleurez [TIME] jusqu'à ce que l'affichage indique l'écriture "SET TIME".
2. Effleurez [INC] ou [DEC] pour régler le temps désiré, les heures vont clignoter : continuez jusqu'à ce que l'heure correcte et l'indication AM ou PM soient sélectionnées.
3. Effleurez [TIME] à nouveau pour confirmer l'heure et les minutes vont commencer à clignoter.
4. Effleurez [INC] ou [DEC] pour régler les minutes désirées ou appuyez sur la clé pour changer par étape de 10 minutes.
5. Effleurez [TIME] à nouveau ou attendez pendant 5 secondes afin de confirmer l'horloge.



NOTE: L'heure ne peut pas être réglée si aucune fonction horloge n'est déjà fixée: d'abord effacez toutes les fonctions horloge actives.

POUR RÉGLER LA MINUTERIE

1. Effleurez [TIME] jusqu'à ce que l'affichage indique l'écriture "TIMER".
2. Effleurez [INC] ou [DEC] pour régler la minuterie désirée, les heures vont clignoter : continuez jusqu'à ce que la valeur désirée soit réglée.
3. Effleurez [TIME] à nouveau pour confirmer l'heure et les minutes qui vont clignoter.
4. Effleurez [INC] ou [DEC] pour régler la valeur des minutes désirée ou maintenez la clé pour changer par étape de 10 minutes.
5. Effleurez [TIME] à nouveau ou attendez pendant 5 secondes afin de confirmer l'heure.
6. "TIMER" est affichée de façon constante.
7. Lorsque la minuterie expire, un rappel bipé prenant 15 minutes ou jusqu'à ce que vous appuyez sur la clé [TIME].
8. Le format de minuterie est normalement HR:MIN, devenant MIN:SEC pendant la dernière minute.
9. La valeur affichée est toujours arrondie à la minute inférieure.



SÉLECTION DU MODE DE FOUR

POUR REGLER UN MODE DE CUISSON ET TEMPÉRATURE

- Les modes de cuisson peuvent être sélectionnés en déplaçant le bouton de mode de cuisson sur la position voulue. Pour sélectionner Nettoyage, le bouton de température doit être également placé sur la position Nettoyage appropriée.

ARRET (OFF)

CONVECTION EUROPEENNE (CONV BAKE)

CONVECTION GRILL (CONV GRILL)

CONVECTION CUISSON (CONV ROAST)

PIZZA (MULTI PIZZA)

CUISSON (BAKE)

DESHYDRATATION (CONV DEHY)

RECHAUFFEMENT (WARM)

DECONGELATION (CONV)

RECHAUFFEMENT (WARM PLUS)

AUTO NETTOYANT

- Sélectionnez la température voulue en déplaçant le sélecteur ou en le laissant sur la position PRE-SEL si la valeur proposée est bonne. La température peut être changée par étapes de 5°F ou 5°C.
- Dès que le bouton est déplacé, la commande change automatiquement pour afficher la valeur dans la cavité correspondante. L'écriture correspondante "UPPER" ou "LOWER" apparaît.
- La cavité va commencer à chauffer, l'écriture "ON" est affichée lorsque la cavité est activée, la lumière du four est allumée.
- Le voyant de préchauffage va s'allumer. Lorsque le four est préchauffé, il va bipier et la lumière rouge s'éteint.
- Pour changer la température pendant une cuisson, tournez simplement le bouton de température jusqu'à ce que l'affichage indique la valeur voulue.
- Appuyez sur [UPPER/LOWER] pour choisir la cavité voulue et vérifiez la température correspondante ou la minuterie lorsqu'il n'a pas lieu de les modifier.
- Placez le sélecteur de mode de cuisson sur [ARRET] si vous voulez arrêter la cuisson.



Les triangles dans le coin supérieur droit sont activés lorsqu'une cavité fonctionne, même si elle n'est pas sélectionnée sur l'affichage.

EN UTILISANT LA CLÉ [OPTIONS] POUR SÉLECTIONNER LES FONCTIONS DE BASSE TEMPÉRATURE

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

Ne pas laisser d'aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer une intoxication alimentaire ou une maladie.

- Déplacer le sélecteur de mode de cuisson sur la position basse temp., une des fonctions suivantes est affichée:

DESHYDRATATION (CONV DEHY)

RECHAUFFEMENT (WARM)

DECONGLEATION (CONV)

RECHAUFFMENT (WARM PLUS)

- Effleurez la clé [OPTIONS] pour alterner ces quatre modes.
- Le dernier utilisé est gardé en mémoire pour la prochaine sélection.

UTILISATION DES LUMIÈRES DU FOUR

- Une simple touche lumière active les lumières dans les deux fours.
- Si vous appuyez sur la touche [LIGHT] lorsque les deux fours sont éteints, les lumières vont s'allumer dans les fours supérieur et inférieur. Appuyez de nouveau sur la touche [LIGHT], et les lumières des deux fours vont s'éteindre.
- Les lumières du four s'allument et s'éteignent automatiquement lorsque la porte est ouverte ou fermée.
- Lorsqu'un four est en marche, les lumières du four s'allumeront automatiquement lorsqu'un mode démarre. Les lumières du four s'éteindront automatiquement lorsque le mode four est annulé.
- Les lumières ne fonctionnent pas pendant l'auto-nettoyage.

Pour contrôler manuellement les lumières intérieures du four lorsque les deux fours ou un seul four sont utilisés:

1. Appuyez sur [UPPER/LOWER], l'affichage va indiquer quel four est sélectionné.
2. Appuyez sur [UPPER/LOWER] pour éclairer l'autre four.
3. Effleurez [LIGHT] pour éteindre ou allumer la cavité désirée.

FONCTION DE MODE FOUR MINUTÉ

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

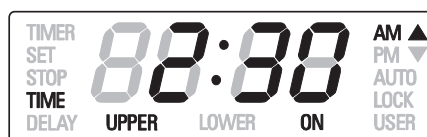
Ne pas laisser d'aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer une intoxication alimentaire ou une maladie.

- Dans les modèles four double, les deux fours peuvent être réglés indépendamment pour mettre en place un mode programmé.
- Assurez-vous que la pendule indique l'heure correcte.
- Le mode programmé éteint le four à la fin du temps de cuisson.

POUR REGLER LE MODE PROGRAMME

1. Sélectionnez le four grâce à la clé [UPPER/LOWER], si nécessaire.
2. Sélectionnez le mode de cuisson et la température grâce aux boutons. L'écriture "ON" va apparaître sur l'affichage..
3. Effleurez la clé [TIME] jusqu'à ce que l'écriture "TIME" apparaisse sur l'affichage.
4. Effleurez [INC] ou [DEC], les chiffres de l'heure vont clignoter. Continuez pour régler le temps de cuisson désiré. Gardez à l'esprit que le délai requis pour que le four atteigne la température doit être inclus dans le réglage du temps de cuisson.
5. Effleurez [TIME] à nouveau, les heures seront confirmée.
6. Effleurez [INC] ou [DEC] pour changer les minutes. Appuyez sur la clé pour changer par étapes de 10 minutes. Continuez de régler le temps de cuisson désiré.
7. Effleurez [TIME] une fois encore ou attendez pendant quelques secondes pour confirmer la valeur du temps de cuisson.



POUR RETARDER LE DÉMARRAGE DU MODE MINUTERIE

⚠ AVERTISSEMENT

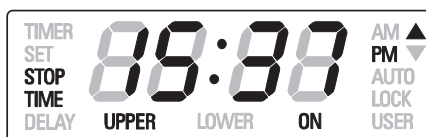
Risque d'intoxication alimentaire

Ne pas laisser d'aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

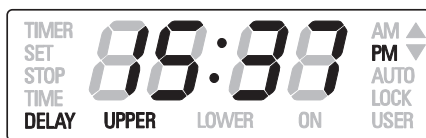
Le non-respect de cette instruction peut causer une intoxication alimentaire ou une maladie.

Suivez les étapes 1 jusqu'à 6 ou 7 ci-dessous.

- Effleurez la clé [TIME] jusqu'à ce que "STOP TIME" apparaisse sur l'affichage.
- Le contrôle calcule automatiquement et affiche la valeur initiale, en ajoutant le temps de cuisson déjà réglé sur l'heure.



- Effleurez [INC] ou [DEC], les chiffres de l'heure vont commencer à clignoter. Continuez de régler le temps d'arrêt désiré.
- Effleurez [TIME] encore, les heures seront confirmées et les chiffres des minutes vont clignoter.
- Effleurez [INC] ou [DEC] pour changer les minutes. Maintenez la clé pour changer par étape de 10 minutes. Continuez de régler le temps d'arrêt désiré.
- Effleurez [TIME] encore une fois ou attendez quelques secondes pour confirmer la valeur de temps d'arrêt.
- L'horloge calcule automatiquement le moment de la journée pendant lequel le mode est sur démarrage ou arrêt. L'écriture "DELAY" est affichée jusqu'à ce que l'heure de départ est atteinte.

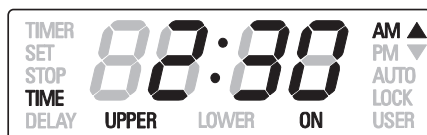


LORSQU'UN MODE TEMPORISÉ EST EN COURS

- Dès que le four commence sa cuisson, l'affichage indique que le temps de cuisson et il décompte par étapes d'une minute. Le four va cuire pendant le temps programmé.
- Lorsque le temps expire, le four s'éteint automatiquement, les écritures "ON" et "TIME" commence à clignoter, une "end of activity" émet des signaux sonores en séquence. Des bips de rappel sonneront jusqu'à quinze minutes jusqu'à ce qu'une clé soit effleurée afin de rappeler l'attention de l'utilisateur.

COMMENT VÉRIFIER UNE VALEURS TEMPS

- S'il est nécessaire de vérifier une valeur temps qui n'est pas affichée, effleurez la clé [TIME] jusqu'à ce que la bonne écriture ne s'affiche pour voir la valeur désirée pendant 5 secondes.
- Exemple : si la valeur temps est affichée et que vous voulez vérifier le temps de cuisson, effleurez la clé [TIME] jusqu'à ce que "TIME" s'affiche pour voir le temps de cuisson pendant 5 secondes.



RÉGLAGE DES OPTIONS DE LA SONDE POUR VIANDE

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du gril.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

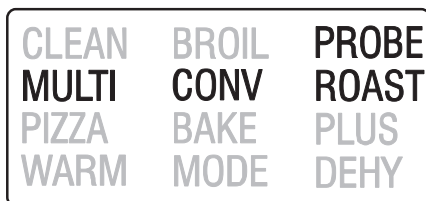
Ce four est pourvu d'une sonde thermique pour viande pour capter la température dans la viande et arrêter la cuisson dès que la valeur réglée est atteinte. Dans un double four, elle n'est disponible que dans la cavité supérieure.

Dès que la sonde thermique a été insérée dans son réceptacle et qu'elle est détectée par la commande, tournez le bouton de mode de cuisson sur une position correcte, l'écriture PROBE apparaît sur l'affichage de mode de cuisson avec la fonction sélectionnée.

Les modes suivants peuvent être sélectionnées pour travailler avec la sonde thermique pour viande:

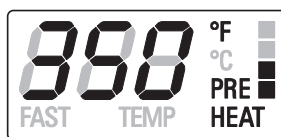
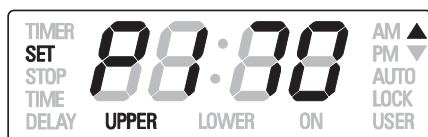
CONVECTION EUROPEENNE (CONV BAKE)
CONVECTION CUISSON (CONV ROAST)
CUISSON (BAKE)

Les autres modes empêchent le démarrage si la sonde est insérée.



La température standard de la sonde thermique pour viande (170°F) clignote sur le module horloge pendant 5 secondes. En utilisant les clés [INC]/[DEC], il est possible de changer le réglage de la sonde thermique. Le point de réglage de la température standard de la sonde thermique est de 170°F. La fourchette possible est entre 130°F et 210°F. La température maximum de la cavité pendant la cuisson avec la sonde thermique pour viande est de 475°F. la résolution doit être entre 5°F ou 2,5°C pour le réglage et la température du moment.

Après 5 secondes, la valeur sur l'affichage est acceptée et la commande démarre la cuisson. La température de la sonde thermique est maintenant affichée.



Effleurez [INC] ou [DEC] une fois pour vérifier le réglage de la température de la sonde thermique. Lorsqu'il clignote, maintenez pour modifier la valeur. Dès que la température de la sonde thermique est atteinte, la commande envoie un bip de fin de cuisson et arrête le four.

Tournez toujours le mode de cuisson sur la position Arrêt avant de ré-utiliser le four.

L'écriture PROBE va clignoter lorsque le mode n'est pas valable pour la cuisson avec la sonde thermique. Si la sonde thermique est enlevée pendant la cuisson, ou en cas de coupure de courant, un message d'erreur doit s'afficher.

Les fonctions horloge automatique sont désactivées lorsque vous utilisez la sonde thermique pour viande, uniquement la minuterie peut fonctionner.

CONSEILS ET TECHNIQUE DE CUISSON

La cuisson est une sorte de cuisson à air chaud. Les éléments supérieur et inférieur sont utilisés pour chauffer l'air mais le ventilateur n'est pas utilisé pour faire circuler la chaleur.

Suivez la recette ou les instructions pour la température de cuisson et la position de la grille. Le temps de cuisson varie avec la température des ingrédients et leur taille, leur forme et la finition du plat de cuisson.

Guides générales

- Pour de meilleurs résultats, cuisiner les aliments, cuisinez sur une simple grille avec au moins 1" - 1½" (2,5 - 3 cm) d'espace entre les plats et les parois du four.
- N'utilisez qu'une grille lorsque vous choisissez le mode cuisson.
- Vérifiez la cuisson au temps minimum.
- Utilisez des plats en métal (avec une finition antiadhésive ou non), en verre résistant à la chaleur, en verre céramique, en poterie ou d'autres plats appropriés au four.
- Lorsque vous utilisez un plat en verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25°F (15°C) par rapport à la température recommandée.
- Utilisez des plats avec ou sans bord.
- Des plats en métal foncé ou avec des finitions non adhésives cuiront plus vite en brunissant plus le met. Des plats isolés ralentiront légèrement le temps de cuisson dans la plupart des cas.
- N'utilisez pas de feuille en aluminium ou de plateaux en aluminium. Une feuille est un excellent isolant de chaleur et donc la chaleur sera attrapée dessous. Cela altère la performance de cuisson et cela endommage la finition du four
- Evitez de placer sur la porte ouverte des plats.
- Veuillez Solution des problèmes de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	POSITION DE GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFE)	TEMPS (MIN)
Gâteau			
Petits gâteaux	2	350 (175)	19-22
Gâteau bundt	1	350 (175)	40-45
Gâteau des anges	1	350 (175)	35-39
Tarte			
2 croûtes, fraîches, 9po	2	375-400 (190-205)	45-50
2 croûtes, fruits surgelés, 9po	2	375 (190)	68-78
Biscuit			
Sucre	2	350-375 (175-190)	8-10
Brisures de chocolat	2	350-375 (175-190)	8-13
Carrés au chocolat (brownies)	2	350 (175)	29-36
Pains			
Pain à levure, 9x5	2	375 (190)	18-22
Petits pains à levure	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Surgelée	2	400-450 (205-235)	23-26
Fraîche	2	475 (246)	15-18

CONSEILS ET TECHNIQUES DE CONVECTION EUROPÉENNE

Réduisez les températures de recette de cuisson de 25°F (15°C).

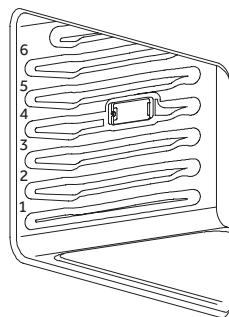
- Pour de meilleurs résultats, il faut cuire les aliments non couverts, dans des plats à bord bas pour mieux profiter de la circulation d'air forcé. Utilisez des plats en aluminium brillant pour de meilleurs résultats à moins que cela soit spécifié autrement.
- Le verre résistant à la chaleur et la céramique peuvent être utilisés. Réduisez encore la température de 25°F (15°C) si vous utilisez un verre résistant à la chaleur, donc une réduction totale de 50°F (30°C).
- Les plats en métal foncé peuvent être utilisés. Notez que la nourriture peut brunir plus vite lorsque vous utilisez un plat en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les aliments cuits, en général, cuisent extrêmement bien avec la convection. N'essayez pas de convertir des recettes comme les crèmes anglaises, les quiches, les tartes à la citrouille, les tartes au fromage, qui ne tirent pas de bénéfice de la convection. Utilisez le mode de cuisson normal pour ces recettes.

- Plusieurs grilles de cuisson sont disponibles aux positions 1, 2, 3, 4 et 5. Les 5 grilles peuvent être utilisées pour des gâteaux, des biscuits et des biscuits apéritifs.

- 2 grille de cuisson : Utilisez positions 1 et 3.

- 3 grille de cuisson : Utilisez positions 2, 3 et 4 ou 1, 3 et 5.

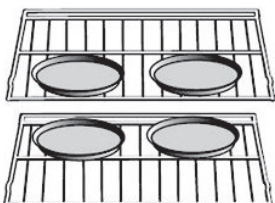
- Lorsque vous cuisez plusieurs gâteaux en même temps, distribuez les plats de telle façon qu'ils ne soient pas juste l'un au-dessus de l'autre. Pour de meilleurs résultats, placez les gâteaux devant sur la grille du dessus et à l'arrière sur la grille du dessous. (Voyez le dessin à droite). Laissez 1" - 1 ½" (2,5 - 3 cm).



- Convertir vos propres recettes peut être facile. Choisissez une recette qui marche bien en convection.

- Réduisez la température et le temps de cuisson si nécessaire. Il peut parfois y avoir des essais et des erreurs avant d'arriver au résultat parfait. Gardez des traces de votre technique pour la prochaine préparation à convection.

- Veuillez Solution des problèmes de cuisson.



Rack 3

Rack 1

ALIMENTS RECOMMANDÉS POUR LE MODE CONVECTION EUROPÉENNE:

Biscuits apéritifs Biscuits pour café Gâteaux

Biscuits (2 à 4 grilles) levure pains

Choux à la crème

Popovers

Casseroles et Entrées un plat

Plats à four (grille positions 1, 2, 3)

Aliments levés à la levure (Soufflés, Meringue, Desserts garnis de meringue,

Gâteaux ange, Gâteaux mousseline)

TABLEAU DE CONVECTION EUROPÉENNE

Réduisez la température standard des recettes de 25 °F (15 °C) pour la convection européenne. Les températures ont été réduites dans ce tableau.

CONVECTION CAVITY

ALIMENTS	POSITION DE GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFE)	TEMP (MIN)
Gâteau			
Petits gâteaux	2	325 (160)	20-22
Gâteau bundt	1	325 (160)	43-50
Gâteau des anges	1	325 (160)	43-47
Tarte			
2 croûtes, fraîches, 9po	2	350-400 (175-205)	40-52
2 croûtes, fruits surgelés, 9po	2	350 (175)	68-78
Biscuit			
Sucre	2	325-350 (160-175)	9-12
Brisures de chocolat	2	325-350 (160-175)	8-13
Carrés au chocolat (brownies)	2	325 (160)	29-36
Pains			
Pain à levure, 9x5	2	350 (175)	18-22
Petits pains à levure	2	350-375 (175-190)	12-15
Biscuits	2	375 (190)	8-10
Muffins	2	400 (205)	17-21
Pizza			
Surgelée	2	375-425 (190-220)	23-26
Fraîche	2	450 (232)	15-18

CONSEILS ET TECHNIQUES DE CONVECTION CUISSON

- Ne pas préchauffer le rôtissage à convection.
- Rôtissez dans un plat peu profond et non couvert.
- Lorsque vous rôtissez des poulets entiers ou des dindes, groupez les ailes et attachez légèrement les pattes avec une ficelle de cuisine.
- Utilisez le plat de grill 2-pièces pour les rôtissages non-couverts.
- Utilisez la sonde ou le thermomètre pour déterminer la cuisson intérieure sur la température "END" (fin) (voir le tableau de cuisson).
- Vérifiez de nouveau la température de la viande/ volaille en insérant le thermomètre à viande dans une autre position.
- Les gros oiseaux doivent aussi être recouverts d'une feuille (et les plats rôtis) pendant une certaine durée de la cuisson pour empêcher que le plat ne soit brûlé.

- La température minimum de sécurité pour la farce dans la volaille est de 165 °F (75 °C).
- Après avoir enlever l'objet du four, couvrez sans serrer avec une feuille pendant 10 à 15 minutes avant le découpage s'il est nécessaire d'augmenter la température de l'aliment de 5 à 10 °F (3 à 6 °C).

CONSEILS DE RECETTES FACILES ET RAPIDES

Conversion de la CUISSON au CONVECTION CUISSON:

- Les températures ne doivent pas être diminuées.
- Les rôtis, les gros morceaux de viande et de volaille prennent généralement de 10 à 20% moins de temps. Vérifiez la cuisson plus tôt.
- Casseroles ou plat à rôti qui sont cuits couverts par ROTISSAGE A CONVECTION cuiront le même temps que

TABLEAU DE CONVECTION CUISSON

CONVECTION CAVITY

VIANDES	POIDS (lb)	TEMP.FOUR. °F (°C)	POSITION GRILLE	TEMPS RÔTISSAGE (min. per lb)	TEMP. INTERNE °F (°C)
Boeuf					
Côte de boeuf	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium saignant 160 (71) médium
Rosbif de faux-filet (sans os)	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium saignant 160 (71) médium
Pointe de surlonge (sans os)	3-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium saignant 160 (71) médium
Filet	2-3	400 (205)	2	15-20	145 (63) medium saignant
Porc					
Longe de porc (sans os ou avec os)	5-8	350 (175)	2	16-20	160 (71) médium
Épaule	3-6	350 (175)	2	20-25	160 (71) médium

VIANDES	POIDS (lb)	TEMP.FOUR. °F (°C)	POSITION GRILLE	TEMPS RÔTISSAGE (min. per lb)	TEMP. INTERNE °F (°C)
Volaille					
Poulet-entier	3-4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Dinde non farcie	12-15	325 (160)	1	10-14	180 (82)
Dinde non farcie	16-20	325 (160)	1	9-11	180 (82)
Dinde non farcie	21-25	325 (160)	1	6-10	180 (82)
Poitrine	3-8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Poulet de Comouailles	1-1 ½	350 (175)	2	45-75 total	180 (82)
Agneau					
Demi gigot	3-4	325 (160)	2	22-27 28-33	160 (71) médium 170 (77) bien cuit
Gigot entier	6-8	325 (160)	1	22-27 28-33	160 (71) médium 170 (77) bien cuit

CONSEILS ET TECHNIQUES POUR LE CONVECTION GRILL

- Placez le gril dans la position appropriée avant d'allumer votre four.
- Utilisez le gril à convection avec la porte fermée.
- Ne pas préchauffé pour le four.
- Utilisez le plat de rôtissage à 2-pièces.
- Tourner les viandes une fois à mi-cuisson du temps de cuisson recommandé (voir le tableau de gril à convection).

TABLEAU DE CONVECTION GRILL

CONVECTION CAVITY

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE GRILLE	REGLAGE DU GRIL °F (°C)	TEMP. INTERNE °F (°C)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)*
Steak (1 ½ po ou plus)					
Médium saignant	4	450 (235)	145 (65)	9-12	8-10
Médium	4	450 (235)	160 (71)	11-13	10-12
Bien cuit	4	450 (235)	170 (77)	18-20	16-17
Hamburgers (plus que 1 po)					
Médium	4	550 (290)	160 (71)	8-11	5-7
Bien cuit	4	550 (290)	170 (77)	11-13	8-10

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE GRILLE	REGLAGE DU GRIL °F (°C)	TEMP. INTERNE °F (°C)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)*
Volaille					
Poitrine (avec os)	4	450 (235)	180 (82)	16-18	10-13
Deux demi poulets	3	450 (235)	180 (82)	25-27	15-18
Cuisses	4	450 (235)	170 (77)	13-15	9-13
Porc					
Porc Cotelettes (1 1/4 po ou plus)	4	450 (235)	160 (71)	12-14	11-13
Saucisses fraîches	4	450 (235)	160 (71)	4-6	3-5

CONSEILS ET TECHNIQUES DE DÉSHYDRATATION

- On peut déshydrater des aliments en utilisant le mode déshydratation. Une température plus faible est utilisée et l'air chauffé circulant enlève doucement l'humidité pour préserver la nourriture.
- La température en mode déshydratation est préprogrammée à 140°F (60°C)..
- Les températures du mode déshydratation possibles sont de 120°F (50°C) à 160°F (70°C).
- Plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps.
- Certains aliments requièrent 14-15 heures pour complètement se déshydrater.
- Consultez un livre sur la conservation des aliments pour les temps spécifiques et la conservation de certains aliments.
- Ce mode est approprié pour des fruits, des légumes, des herbes et des morceaux de viande.
- Des écrans de séchage peuvent être achetés dans les magasins spécialisés.
- En utilisant des feuilles de papier, une certaine humidité peut être absorbée avant la déshydratation (comme des morceaux de tomate ou de pêche).

TABLEAU DE GRILLADE À DÉSHYDRATATION

AILMENT	PRÉPARATION	TEMPS DE SECHAGE APPROX. * (heures)	VERIFIER LA CUISSON
Fruit			
Pommes	Dans jus de citron ¼ t. et 2 t. d'eau, tranches ¼ po	11-15	Légèrement pliables
Bananas	Dans jus de citron ¼ t. et 2 t. d'eau, tranches ¼ po	11-15	Légèrement pliables

AILMENT	PRÉPARATION	TEMPS DE SECHAGE APPROX.* (heures)	VERIFIER LA CUISSON
Cerises	Laver et assécher à la serviette. Pour les cerises fraîches, dénoyer	10-15	Pliables, tannées, moelleuses
Pelures d'orange et tranches	¼ po d'épaisseur ; partie de la pelure finement pelée	Peels 2-4 Slices: 12-16	Orange pelée, séchée et cassante. Tranches: sèches et cassantes, fruitm légèrement humide
Tranches d'ananas	Séchées a la serviette	Canned: 9-13 Fresh: 8-12	Souples et pliables
Fraises	Lavées et sechées à la serviette. Tranches ½ po d'épaisseur, dessus sur la grille	12-17	Sèches et cassantes
Légumes			
Poivrons	Lavées et sechés à la serviette. Retirer la membrane, grrsièrement couplés environ 1 po	16-20	Cassants sans humidité à l'intérieur
Champignons	Lavées et sechés à la serviette. Couper la tige. Morceaux de ½ po	7-12	Fermes et cassant, secs
Tomates	Lavées et sechés à la serviette. Tranches minces ¼ po d'epaisseur. Bien drainer	16-23	Sèches, rouge
Fines herbes			
Origan, sauge, persil et thym, et fenouil	Rincer et assécher à la servette	Sécher à 120°F (60°C) de 3 à 5 heures	Croustillant et cassant
Basilique	Feuilles 3 à 4po du haut. Vaporiser d'eau, secouer et assécher	Sécher à 120°F (60°C) de 3 à 5 heures	Croustillant et cassant

CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILL

- Placez le gril dans la position appropriée avant d'allumer votre four.
- Utilisez le gril à convection avec la porte fermée.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes avant son utilisation.
- Utilisez le plat de rôtissage à 2-pièces.
- Tourner les viandes une fois à mi-cuisson du temps de cuisson recommandé (voir le tableau grill)

TABLEAU DE GRILL

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE GRILLE	REGLAGE DU GRIL	TEMP. INTERNE °F (°C)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)*
Beouf					
Steak (¾ à 1 po)					
Médium saignant	5	5	145 (65)	5-7	4-6
Médium	5	5	160 (71)	6-8	5-7
Bien cuit	5	5	170 (77)	8-10	7-9
Hamburgers (¾ à 1 po)					
Médium	4	5	160 (71)	8-11	6-9
Bien cuit	4	5	170 (77)	10-13	8-10
Volaille					
Poitrine (avec os)	4	4	170 (77)	10-12	8-10
Cuisses (bien cuit)	4	3	180 (82)	28-30	13-15
Porc					
Porc Cotelettes (1po)	5	5	160 (71)	7-9	5-7
Saucisses fraîches	5	5	160 (71)	5-7	3-5
Tranche de jambon (½ po)	5	5	160 (71)	4-6	3-5
Seafood					
Fruits de mer	4	4	Cuire jusqu'à opacifié et que l'aliment se défasse facilement avec une fourchette	10-14	Ne pas Tourner
Filets de poisson (1 po)					
Beurrés					
Agenau					
Côtelettes (1 po)					
Médium saignant	5	5	145 (63)	5-7	4-6

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE GRILLE	REGLAGE DU GRIL	TEMP. INTERNE °F (°C)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)*
Médium	5	5	160 (71)	6-8	4-6
Bien cuit	5	5	170 (77)	7-9	5-7
Pain					
Â l'ail (1 po) tranches	4	5		2-2,30	
Â l'ail (1 po) tranches	3	5		4-6	

* Temps de gril à convection sont approximatifs et peuvent varier
Les temps de cuisson sont indiqués et ils dépendent également de l'épaisseur de la viande et de la température de départ de celle-ci avant la cuisson.

GUIDE DE TEMPERATURE DE SERVICE DE LA FSIS (SERVICE D'INSPECTION ET SECURITE DES ALIMENTS USDA)

140°F (60°C)	Jambon pré-cuit (pour réchauffer)	165°F (74°C)	Farce (seule ou dans une voaille)
145°F (63°C)	Bœuf, veau, agneau frais (médium saignant)		Restes, casseroles
160°F (71°C)	Viande hachée et mélange de viande (bœuf, porc, veau, agneau)	170°F (77°C)	Bœuf, veau, agneau frais (bien cuit)
	Bœuf, veau, agneau frais (médium saignant)		Poitrine de volaille
	Porc frais (médium)		Porc frais (bien cuit)
	Jambon Frais (non cuit)	180°F (82°C)	Poulet et dinde (entier)
	Platsaux oeufs		Volaille (cuisses, ailes)
	Viande hachée et mélange de viande (dinde, poulet)		Canard et oie

Remarque: oeufus (seuls, non dans une recette) - cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes.

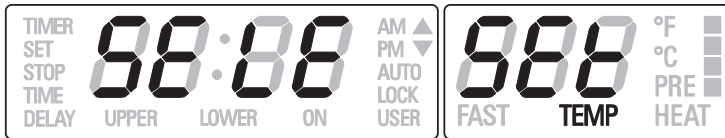
OPTIONS SPÉCIALES

Ces options spéciales de fonction peuvent être utilisées dans les options suivantes:

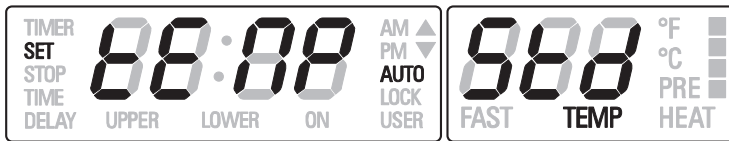
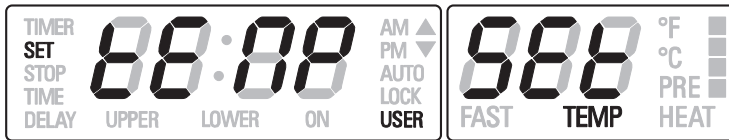
1. SAB => MODE SABBAT (pour les croyances religieuses nécessitant "aucun travail " le jour du sabbat).
2. OFS => OVEN OFFSET (décalage du four) (utilisé pour étalonner la température du four)
3. dEG => °UNITE' (utilisé pour choisir ou Fahrenheit ou Centigrade)
4. Hr => FORMAT PENDULE (format pendule) (utilisé pour régler l'heure de la journée dans le format 12 am/pm ou 24 heures).
5. Set => PRESET TEMPERATURE (il est possible d'enregistrer la température standard pré-réglée pour tous les modes de cuisson ou de la garder en mémoire la dernière température utilisée).

Pour choisir les options spéciales, veuillez suivre les étapes suivantes:

- Effleurez et maintenez les clés [OPTIONS] et [TIME] pendant au moins 3 secondes. L'horloge disparaît et l'écran suivant s'affiche:



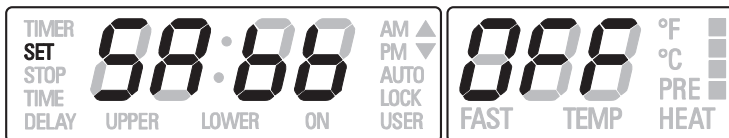
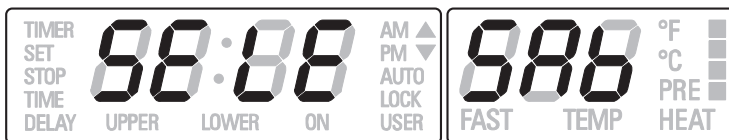
- Effleurez la clé [INC] ou [DEC] pour dérouler toutes les options disponibles, jusqu'à trouver celle désirée..
- Effleurez la clé [OPTIONS] pour éditer les options choisies.
- Changez la valeur grâce aux clés [INC] ou [DEC].



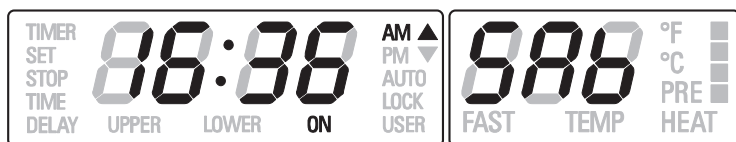
- Dans un four double, il est possible de régler un différent décalage dans chaque cavité. Sélectionnez la cavité avec la clé UPPER/LOWER..
- Effleurez la clé [OPTIONS] pour confirmer l'option et retournez au menu de sélection ou maintenez la clé pendant 3 secondes pour quitter le Menu option utilisateur et retournez à l'écran initial de l'horloge.

INSTRUCTION DU MODE SABBAT

- Entrez le menu option utilisateur en maintenant les clés [OPTIONS] et [TIME] pendant 3 secondes. Déroulez la liste en option (dEG, OFS, Hr, Sab), indiquée par le module de température rouge, en appuyant sur [INC]/[DEC], jusqu'à ce que l'élément Sabbat soit trouvé.



- Effleurez [OPTIONS] pour entrer le mode édition : l'élément choisi s'inscrit en chiffre vert sur la gauche et son statut sur les chiffres rouges vont clignoter.
- Effleurez à nouveau les clés [INC]/[DEC] pour régler le mode Sabbat sur ON ou OFF (Défaut=OFF). Effleurez [OPTIONS] pour confirmer et revenir à la liste option. Maintenez la clé [OPTIONS] pendant 3 secondes pour quitter le menu de sélection et revenez aux opérations normales.
- Lorsque le mode Sabbat est réglée, uniquement les positions BAKE et OFF sont disponibles sur le sélecteur de mode de cuisson. Déplacez le sélecteur sur BAKE ensuite réglez la température sur la valeur désirée dans les 5 minutes.
- Après 5 minutes, la température ne peut plus être indiquée et l'affichage apparaît comme il suit : le mode Sabbat est activé. Dans le four double, les indications des cavités upper/lower (supérieure/inférieure) sont toujours disponibles. Les deux triangles sont allumés si les deux cavités fonctionnent.



- Les statuts de lumières du four ne peuvent pas être changés pendant la durée du Sabbat.
- La température du four peut uniquement être baissée mais aucune information ne peut être affichée.
- Le ventilateur de refroidissement doit fonctionner en mode Sabbat.
- Les lumières de préchauffage sont désactivées pendant le mode Sabbat.
- L'avertisseur doit toujours être silencieux, sans prendre en compte les erreurs, les fins d'activité, etc.
- La sonde thermique pour viande ne peut jamais être utilisée en mode Sabbat.
- Le temps de cuisson maximum possible est de 72 heures.
- L'utilisateur peut éteindre le four manuellement, même pendant Sabbat, en déplaçant le sélecteur de mode de cuisson sur la position OFF.
- Les cycles d'éléments chauffants ne doivent pas dépendre du statut du verrouillage de porte. Ouvrir ou fermer la porte ne doit pas couper le relais directement.

ENTRETIEN DU FOUR ET NETTOYAGE

AUTO-NETTOYAGE DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Ne pas laisser les enfants s'approcher du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

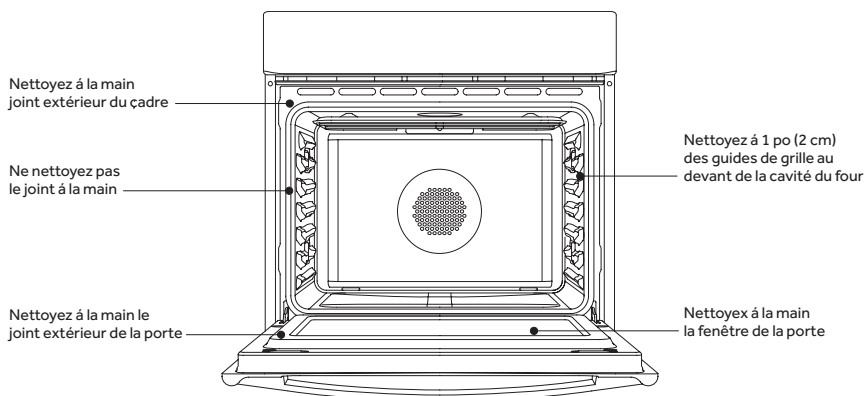
Ce four a un auto-nettoyage qui élimine les difficultés et les pertes de temps d'un lavage manuel de l'intérieur du four. Pendant l'auto-nettoyage, le four utilise une température très élevée (approx. 885°F/470°C) pour brûler les résidus de nourriture et la graisse.

- Uniquement un four à la fois peut être auto-nettoyé.
- Il est normal de voir des fumées et/ou une flammèche occasionnelle pendant le cycle d'auto-nettoyage, selon le contenu et la quantité de résidus dans le four. Si une flamme persiste, éteignez le four et laissez-le se refroidir avant d'ouvrir la porte pour essuyer les résidus en surplus.
- Le loquet de la porte est automatiquement active après la sélection de l'auto-nettoyage. Le symbole de verrouillage de la porte va s'afficher. Cela assure que la porte ne peut pas être ouverte lorsque le four est en auto-nettoyage.
- Les lumières du four ne fonctionnent pas pendant ce mode.
- Pendant l'Auto-nettoyage, ventilez bien la cuisine pour éliminer les odeurs associées à l'auto-nettoyage. Les odeurs vont diminuer au fur et à mesure.
- La durée préprogrammée du nettoyage est de trois heures.
- Le mode s'arrête automatiquement à la fin des heures de nettoyage.
- Lorsque la température du four descend à une température plus sûre, le verrouillage automatique de la porte se déverrouille et la porte peut être ouverte.

PREPARATION DU FOUR POUR L'AUTO-NETTOYAGE

1. Enlevez tous les ustensiles et les plats..
2. Enlevez les grilles. Si vous laissez les grilles pendant l'auto-nettoyage, elles perdront définitivement leur brillant et deviennent sombres. Voyez le Tableau de nettoyage du four pour leur bon entretien.
3. Essuyez avec des serviettes en papier les résidus d'éclaboussure et d'huile. Les excès de graisse provoquent des flammes et de la fumée pendant l'auto-nettoyage.

4. Revoyez l'illustration ci-dessous. Certaines parties du four doivent être nettoyées à la main avant le début du cycle. Elles ne chauffent pas suffisamment pendant le cycle de nettoyage pour brûler. Utilisez une éponge savonneuse ou en plastique ou un tampon de détergent de S.O.S.[®]. Nettoyez à la main l'angle de la porte du four, le cadre avant du four et jusqu'à 1½ po (2-3 cm) dans le cadre avec du détergent ou de l'eau chaude. Ne frottez pas le joint du four. Nettoyez à la main la fenêtre de la porte du four. Rincez tout et ensuite séchez.
5. Assurez-vous que les lumières intérieures sont éteintes et que les ampoules et les lentilles sont en place.



RÉGLAGE DU MODE AUTO-NETTOYAGE

POUR RÉGLER LE MODE AUTO-NETTOYAGE

1. Appuyez sur la touche [UPPER/LOWER] pour choisir la cavité à nettoyer, si le four est double.
2. Tournez les deux boutons sur la position nettoyage.
3. CLEAN & TIME apparaîtront.
4. Le temps de nettoyage est affiché automatiquement, sa valeur standard est de 3 heures.
5. A la fin du temps de nettoyage programmé, le four va automatiquement s'éteindre.
6. Pour arrêter le mode nettoyage à tout moment, enlevez le ou les boutons de la position nettoyage.

N'essayez pas d'ouvrir la porte lorsque la porte est verrouillée. Les écritures "AUTO LOCK" vont clignoter jusqu'à ce que le moteur s'arrête. Lorsqu'elles sont affichées, la porte ne peut pas être ouverte. Vérifiez que la porte a été verrouillée et qu'elle ne s'ouvrira pas van le démarrage du mode auto-nettoyage.

Si la porte ne se verrouille pas, tournez le bouton de mode de cuisson sur la position ARRÊT et ne commencez pas l'auto-nettoyage ; Téléphonnez pour un service.

Si la porte est en position ouverte lorsque ce mode est sélectionné, les écritures "AUTO LOCK" vont clignoter jusqu'à ce que la porte soit fermée. Le loquet ne bouge pas.

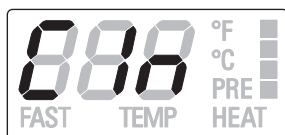
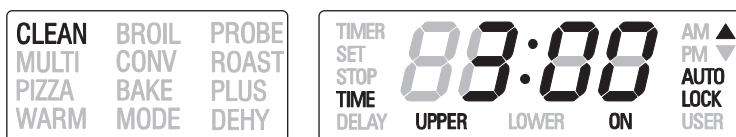
POUR CHANGER LE TEMPS DE NETTOYAGE

1. Pour changer le réglage de 3 heures, sélectionnez moins d'heures lorsqu'il y a peu de résidus ou 4 heures lorsqu'il y a beaucoup de résidus immédiatement, après le début.
2. Pour changer les heures, effleurez la clé [TIME].
3. Les heures vont clignoter.
4. Utilisez les clés [INC] ou [DEC] pour changer la valeur.
5. Pour changer les minutes, effleurez la clé [TIME] à nouveau.
6. Les minutes vont clignoter.
7. Utilisez les clés [INC] ou [DEC] pour changer la valeur. Maintenez la clé pour changer par étape de 10 minutes.
8. Effleurez [TIME] ou attendez quelques secondes pour confirmer la nouvelle valeur.

POUR RETARDER LE DEBUT DU NETTOYAGE

1. Suivez les étapes de 1 à 7 ci-dessous.
2. Effleurez la clé [TIME] et vérifiez que "STOP TIME" apparaît sur l'affichage. Les heures vont commencer à clignoter.
3. Utilisez les clés [INC] ou [DEC] pour changer la valeur de l'arrêt de l'horloge value.
4. Pour changer les minutes, effleurez la clé [TIME], les minutes vont clignoter
5. Utilisez les clés [INC] ou [DEC] pour changer la valeur. Maintenez la clé pour changer par étape de 10 minutes.
6. Effleurez [TIME] ou attendez quelques secondes pour confirmer la nouvelle valeur.
7. Le loquet commence à se déplacer pour verrouiller la porte du four, l'affichage indique "DELAY".
8. Lorsque le delay horloge expire, l'auto-nettoyage va commencer.
9. A la fin du temps programmé de nettoyage, le four va automatiquement s'éteindre.
10. "End" va apparaître sur l'affichage de la température, "CLEAN" sur l'affichage de mode et "TIME" sur l'affichage de l'horloge va commencer à clignoter jusqu'à ce que vous touchiez la clé [TIME] ou que déplaçiez le bouton sur la position OFF.

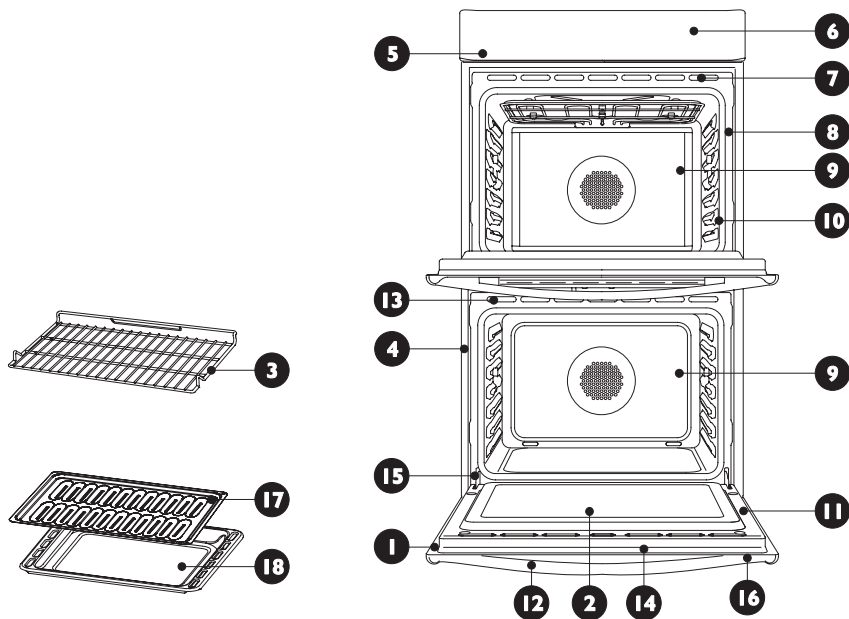
Afin de vérifier le nettoyage ou l'heure d'arrêt pendant un nettoyage programmé, effleurez simplement la clé [TIME] jusqu'à ce que les écritures "TIME" ou "STOP TIME" s'affichent.



ENTRETIEN GÉNÉRAL DU FOUR

COMMENT UTILISER LE TABLEAU DE NETTOYAGE DU FOUR

- Repérez le chiffre de la partie à nettoyer dans l'illustration de cette page.
- Trouvez le nom de cette partie dans le tableau.
 - Utilisez la méthode de nettoyage dans la colonne de gauche si le four est noir ou blanc.
 - Utilisez la méthode de nettoyage dans la colonne de droite si le four est en acier inoxydable.
- Faites concorder le chiffre avec la méthode de nettoyage de la page suivante.



Pièce		Méthode de nettoyage		Pièce		Méthode de nettoyage	
		Four noir/blanc	Four acier inoxydable			Four noir/blanc	Four acier inoxydable
1	Cadre de porte	E	E	10	Joint de maille	B	B
2	Fenêtre de porte intérieure	F	F	11	Porte de four intérieure	E	E
3	Grilles de four démontable	A or E	A or E	12	Poignée de porte	D	D

4	Habillage latérale	D	D	13	Ouvertures de refroidissement de la porte	E	E
5	Habillage du tableau de commande	C	C	14	Porte avant	C & D	C & D
6	Tableau de commande	C	C	15	Habillage du four	D	D
7	Ouvertures de refroidissement du four	D	D	16	End caps	D	D
8	Cadre avant du four	E	E	17	Grille de plat de gril	E	E
9	Cavité du four	E	E	18	Arrière de plat de gril	E	E

FINITIONS DU FOUR / MÉTHODES DE NETTOYAGE

Le four entier peut être nettoyé de façon sûre avec une éponge savonneuse, puis rincé et séché. Si des résidus excédentaires ne partent pas, suivez les méthodes de nettoyage ci-dessous.

- Utilisez toujours le chiffon le plus doux possible..
- Frottez les finitions en métal dans la direction du grain.
- Utilisez des chiffons, des éponges ou des tissus en papier doux et propres..
- Rincez le tout avec un minimum d'eau pour qu'elle ne coule pas dans les fentes de la porte.
- Essayez pour éviter les traces d'eau.

Les nettoyeurs dans la liste ci-dessous indiquent les types de produits à utiliser ne sont qu'à titre indicatif. Utilisez tous les produits selon les indications de l'emballage.

Pièce	Méthode de nettoyage
A Chromé	Lavez avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Ou, frottez légèrement avec du Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo®, ou les chiffons S.O.S.®. Les nettoyeurs Easy Off® ou Dow Oven Cleaners® (formule four froid) peuvent être utilisés, mais ils peuvent noircir ou décolorer le chromé. Les grilles peuvent être nettoyées dans le four pendant l'auto-nettoyage. Cependant, elles vont perdre leur brillant et devenir grises de façon permanente.
B Tressage en fibre de verre	NE NETTOYEZ PAS LE JOINT A LA MAIN.
C Verre	Vaporisez du Windex® ou du Glass Plus® d'abord sur le chiffon, ensuite essuyez pour nettoyer. Utilisez du Fantastik® ou du Formula 409® pour enlever les éclaboussures de graisse.

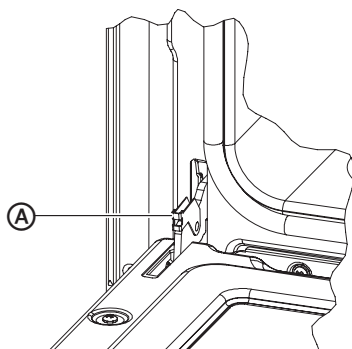
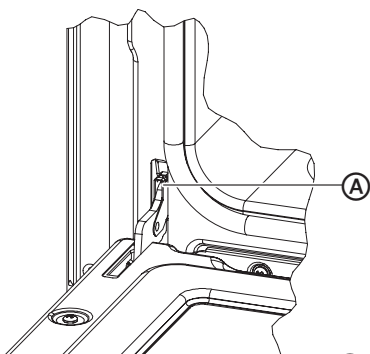
D Peint	Nettoyez avec une eau savonneuse ou appliquez du Fantastik® ou du Formula 409® d'abord sur une éponge propre ou sur des feuilles en papier et essuyez pour nettoyer. Évitez d'utiliser des nettoyeurs en poudre ou des tampons métalliques à récurer.
E Porcelaine	Essuyez immédiatement les éclaboussures acides comme les jus de fruit, le lait, les tomates avec un chiffon sec. N'utilisez pas d'éponge/chiffon humide sur de la porcelaine chaude. Lorsqu'elle est froide, nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquez du Soft Scrub® ou du Bon-Ami® sur une éponge humide. Rincez et séchez. Pour les tâches récalcitrantes, utilisez doucement du Brillo®, ou les chiffons S.O.S.®. Il est normal que la porcelaine se craquelent très légèrement (de fines lignes) avec l'âge à cause des expositions à la chaleur et aux résidus alimentaires.
F Verre réfléchissant	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant en plastique. Frottez vigoureusement avec du vinaigre, du Windex®, de l'ammoniac, ou du Bon-Ami®. N'UTILISEZ PAS D'ABRASIFS FORTS.
G Acier inoxydable	Essuyez toujours avec un chiffon ou un nettoyant avec grain. Nettoyez avec une éponge savonneuse ensuite rincez et séchez. Ou essuyez avec du Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur des feuilles en papier. Protégez ou polissez avec du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlevez les taches d'eau avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc. Utilisez du Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® ou RevereWare Steel Cleaner®, pour enlever la décoloration due à la chaleur.
H Sonde (si existe)	Nettoyez la sonde à la main avec un détergent et de l'eau chaude. Ensuite rincez et séchez. Ne la trempez pas ou ne la mettez pas au lave-vaisselle.

ENTRETIEN À FAIRE SOI-MÊME RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

POUR ENLEVER LA PORTE

IMPORTANT:

- Assurez-vous que le four est froid et qu'il est bien éteint avant d'enlever la porte sinon vous pouvez vous électrocuter ou vous brûler.
 - La porte du four est lourde et fragile. Utilisez vos deux mains pour enlever la porte du four. Le devant est en verre. Manipulez-la avec soin pour ne pas la briser.
 - Ne saisissez que les côtés de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée car elle pourrait glisser et provoquer des dégâts ou vous blesser.
1. Ouvrez la porte complètement.
 2. Soulevez le support de charnière.

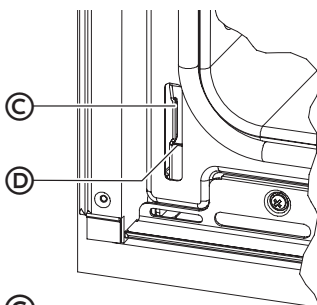
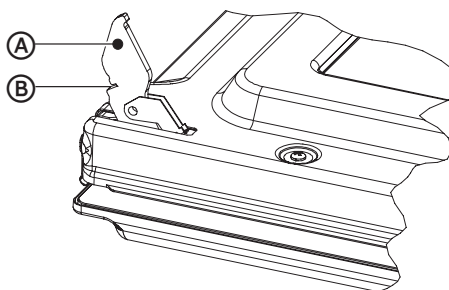


(A) Support de charnière

3. Maintenez la porte fermement des deux côtés en utilisant les deux mains et fermez la porte.
4. Maintenez fermement ; la porte est lourde
5. Placez la porte dans un endroit approprié.

POUR REMETTRE LA PORTE

1. Insérez les bras supérieurs des deux charnières dans les fentes . Les enfoncements doivent s'accrocher aux lèvres.



(A) Bras supérieurs
(B) Enfoncements

(C) Fentes
(D) Lèvres

2. Déplacez les supports des charnières vers le bas dans leur emplacement.
3. Fermez et ouvrez la porte doucement pour assurer qu'elle est correctement bien en place.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

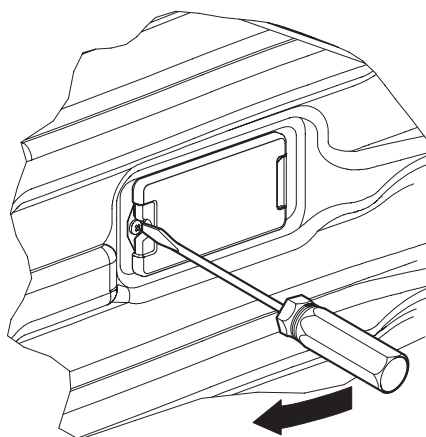
Assurez-vous que le four et que les lumières sont froides et que le four est bien éteint avant de remplacer les ampoules.

Les lentilles doivent être remises en place lorsque vous utilisez le four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule pour qu'elle ne se casse pas.

Les lentilles sont en verre. Manipulez-les avec précaution pour éviter de les casser.

Le non-respect de cette instruction pourrait causer un décès, un choc électrique, des coupures ou des brûlures.

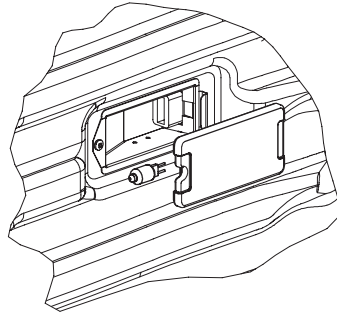
- Chaque four est équipé de lumières halogènes situées sur les parois latérales du four.
- Les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est dans un cycle de cuisson.
- Les lumières du four ne s'allument pas pendant l'AUTO - NETTOYANT.
- Chaque assemblage d'éclairage comprend une lentille amovible, une lampe à incandescence ainsi qu'une boîte de douille qui sont fixés. Voyez l'illustration de cette page.
- Le remplacement de l'ampoule est considéré comme un entretien de routine.



POUR REMPLACER UNE AMPOULE

Avant le remplacement, se assurer que le four est éteint et froid.

1. Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur).
2. Dans les fours à convection, enlevez le couvercle du ventilateur en dévissant les quatre vis.
3. Enlevez les lentilles à changer entre la vis et le verre en utilisant un tournevis.
4. Enlevez l'ampoule de sa douille en la tirant.
5. Remplacez l'ampoule avec une nouvelle. Evitez de toucher l'ampoule avec vos doigts, car la graisse des mains peut endommager l'ampoule lorsqu'elle devient chaude.
6. L'ampoule est halogène: n'utilisez que le même type en vérifiant les volts et les watts.
7. Vissez la lentille.
8. Remplacez le couvercle du ventilateur si le four en est pourvu.
9. Rebranchez l'alimentation principale à la source principale (fusible ou disjoncteur).



DÉPANNAGE

SOLUTION POUR DES PROBLÈMES DE CUISSON

Avec la cuisson comme la cuisson à convection, des problèmes de cuisson peuvent arriver pour de nombreuses raisons autre qu'un mauvais fonctionnement du four. Vérifiez le tableau ci-dessous qui répond à la plupart des problèmes communs. Etant donné que la taille, la forme et le matériel de cuisson affectent les résultats de la cuisson, la meilleure solution est de remplacer les vieux plats qui sont devenus sombres et qui se sont voilés avec le temps et leur utilisation. Vérifiez les tableaux de cuisson pour une position correcte des grilles et du temps de cuisson.

Problème de cuisson	Cause
Aliment brunissant de façon hétérogène	<ul style="list-style-type: none"> • Four non préchauffé • Papier aluminium sur la grille ou au fond du four • Plat de cuisson trop grand pour la recette • Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four
Aliment trop brun au fond	<ul style="list-style-type: none"> • Four non préchauffé • Utilisation de plat en verre, mat ou foncé • Position de grille incorrecte • Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four

Aliment sec ou ayant excessivement rétréci	<ul style="list-style-type: none"> • Température du four trop élevée • Temps de cuisson trop long • Porte du four trop souvent ouverte • Plat trop grand
Aliment cuisant ou rôtissant trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> • Température du four trop basse • Four non préchauffé • Porte du four trop souvent ouverte • Scellé hermétiquement avec du papier aluminium • Plat trop petit
Croûte à tarte non brunie au fond ou croûte non cuite	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de cuisson pas assez long • Utilisation de plat en acier brillant • Position de grille incorrecte • Température du four trop basse
Gâteau pâle, plat, ou non cuit à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none"> • Température du four trop basse • Temps de cuisson incorrect • Gâteau vérifié trop tôt • Porte du four trop souvent ouverte • Plat trop grand
Gâteau haut au centre avec craquelure sur le dessus	<ul style="list-style-type: none"> • Température du four trop élevée • Temps de cuisson trop long • Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four • Position de grille incorrecte • Plat trop petit
Bords de croûte de tarte trop bruns	<ul style="list-style-type: none"> • Température du four trop élevée • Bords de croûte trop minces

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT

Avant d'appeler un dépannage, vérifiez ce qui suit pour éviter des charges de dépannage non nécessaires.

Problème de four	Erreur F03 ou F04 figurant à l'affichage
Erreur F03 ou F04 figurant à l'affichage	Il y a un problème avec le loquet de verrouillage. Eteignez le four et le rallumez après quelques secondes. Le four va effectuer un auto-test de loquet. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et téléphonez au centre de service agréé.
Autre erreur F_ figurant à l'affichage	Eteignez l'appareil et rallumez-le après quelques secondes. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et téléphonez au centre de service agréé.

Le display du four ne s'éteint pas	Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur). Remettez le disjoncteur. Si le problème persiste, téléphonez au centre de service agréé.
Ventilateur de refroidissement continuant à fonctionner une fois le four éteint	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques sont suffisamment froids.
La porte est verrouillée et ne s'ouvre pas même après le refroidissement	Eteignez le four avec le disjoncteur et attendez quelques secondes. Remettez le disjoncteur. Le four devrait se régler seul et devrait fonctionner.
Le four ne chauffe pas	Le four devrait se régler seul et devrait fonctionner.
Le four ne cuit pas uniformément	Vérifiez l'étalonnage du four. Réglez l'étalonnage si nécessaire (reportez-vous au Décalage du four). Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour la position des grilles recommandée. Réduisez toujours votre recette de 25 °F (15 °C) lorsque vous cuisinez avec le mode de cuisson à convection.
La température four est trop froide ou trop chaude	Le thermostat du four doit être réglé. Voyez Etalonnage de la température du four.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou en panne. Ne touchez pas l'ampoule avec vos doigts car cela peut la faire griller.
L'éclairage du four ne s'éteint pas	Vérifiez si rien n'obstrue la port du four. Vérifiez si la charnière n'est pas pliée ou que le loquet n'est pas verrouillé.
Impossibilité d'enlever le couvercle de la lentille du four	Il se peut qu'il y ait une accumulation de saleté autour du couvercle de la lentille. Essuyez-le avec un chiffon sec et propre avant d'essayer d'enlever le couvercle de la lentille.
L'auto-nettoyage du four ne fonctionne pas correctement	Laissez le four refroidir avant l'auto-nettoyage. Essayez toujours les résidus ou les éclaboussures avant l'auto-nettoyage. Si le four est vraiment sale, réglez l'auto-nettoyage sur 4 heures. Voyez Préparation du four pour l'auto-nettoyage.
La pendule et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que le four est bien branché. Voyez Pendule et minuterie.
Humidité excessive	Lorsque vous utilisez le mode cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson à convection et le rôtissage à convection éliminent l'humidité du four (c'est un des avantages de la convection).
Eclats de porcelaine	Lorsque vous enlevez et remplacez les grilles, inclinez-les toujours vers le haut et ne forcez pas pour éviter les éclats de porcelaine.

POUR OBTENIR DE L'AIDE SUPPLÉMENTAIRE, VISITER HAIER.COM OU CONTACTER LA LIGNE D'ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE AU 1-877-377-3639.

GARANTIE LIMITÉE

SERVICE À DOMICILE

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

Pendant 24 mois à compter de la date d'achat d'origine, Haier réparera ou remplacera gratuitement n'importe quelle pièce (main-d'œuvre comprise) comportant un défaut de matériau ou de fabrication.

Haier peut choisir à sa seule discrétion de remplacer ou réparer des pièces, des sous-systèmes ou le produit tout entier.

Le produit doit être accessible, dégagé et installé correctement pour bénéficier du service de réparation sous garantie.

GARANTIE LIMITÉE

REMARQUE : Cette garantie prend effet à la date à laquelle l'article a été acheté et le reçu de l'achat d'origine doit être présenté au représentant de dépannage autorisé avant qu'une quelconque réparation sous garantie ne soit effectuée.

Exceptions : Garantie à usage commercial

90 jours sur la main-d'œuvre à compter de la date d'achat d'origine

90 jours sur les pièces à compter de la date d'achat d'origine

Aucune autre garantie ne s'applique.

SERVICE AU TITRE DE LA GARANTIE

Contactez le centre de dépannage autorisé le plus proche. Tout dépannage doit être effectué par un centre de dépannage autorisé Haier. Pour le nom et le numéro de téléphone du centre de dépannage autorisé le plus proche de votre domicile, composez le 1-877-337-3639.

Avant d'appeler le centre, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

Numéros de plaque signalétique de l'appareil. Le nom et l'adresse du revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil, ainsi que la date d'achat.

Une description claire du problème rencontré. Une preuve d'achat (reçu de vente).

Cette garantie est valable pour le service des appareils domestiques aux États-Unis contigus et au Canada et lorsque le service est disponible, en Alaska, à Hawaï et Porto Rico.

Cette garantie ne couvre pas :

Le remplacement ou la réparation des fusibles, disjoncteurs, du câblage ou du circuit de plomberie du domicile.

Un produit dont le numéro de série d'origine a été enlevé ou modifié.

Tous frais de dépannage non identifiés comme étant normaux tel un dépannage dans une zone ou une tranche horaire normale.

Remplacement des ampoules.

Vêtements endommagés.

Les dommages liés à l'expédition.

Les dommages liés à une installation ou un entretien inadapté.

Les dommages causés par l'un des éléments suivants : Mauvaise utilisation, utilisation abusive, accident, incendie ou catastrophe naturelle.

Les dommages résultant d'un dépannage fourni par une entité autre qu'un revendeur ou centre de dépannage autorisé Haier.

Les dommages causés par un courant, une tension ou une alimentation électrique incorrects.

Les dommages résultant d'une quelconque modification ou altération du produit ou d'un ajustement non autorisé par Haier.

Un ajustement des commandes utilisées par le consommateur tel qu'identifié dans le manuel de l'utilisateur.

Les tuyaux, boutons, plateaux à charpie et tout accessoire ou pièce jetable.

Les frais de main-d'œuvre, transport pour dépannage et d'expédition pour le retrait et le remplacement de pièces défectueuses au-delà de la période de 24 mois.

Les dommages liés à une utilisation autre qu'une utilisation domestique normale.

Tout frais de transport et d'expédition.

CETTE GARANTIE LIMITÉE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS PAS SEULEMENT, LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER

Le recours offert dans cette garantie est exclusif et se substitue à toute autre garantie.

Cette garantie ne couvre pas les dommages fortuits ou indirects; aussi les limitations décrites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas. Certains États ne permettent pas de limitation sur la durée d'une garantie implicite, aussi les limitations décrites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

Haier America
Wayne, NJ 07470

ÍNDICE

SEGURIDAD DEL HORNO	90
COCINAR CON HORNOS DE CONVECCIÓN	95
CARACTERÍSTICAS DE SU HORNO	96
PANELES DE CONTROL	97
MODOS DEL HORNO	98
GENERALIDADES DEL HORNO	100
CONSEJOS GENERALES PARA EL HORNO.....	102
CONFIGURAR EL RELOJ Y EL TEMPORIZADOR	104
SELECCIÓN DE LOS MODOS DEL HORNO	106
MODOS CRONOMETRADOS DE COCINAR.....	108
ESTABLECIMIENTO DE LAS OPCIONES DE LA Sonda PARA CARNE	110
CONSEJOS Y TÉCNICAS DE HORNEADO.....	111
CONSEJOS Y TÉCNICAS DE HORNEADO DE CONVECCIÓN	113
CONSEJOS Y TÉCNICAS DE GRILL DE CONVECCIÓN	115
CONSEJOS Y TÉCNICAS DEL ASADO DE CONVECCIÓN.....	117
CONSEJOS Y TÉCNICAS DE DESHIDRATADO	118
CONSEJOS Y TÉCNICAS DEL ASADO	120
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	122
INSTRUCCIONES DEL MODO SÁBADO	123
CUIDADO Y LIMPIEZA DEL HORNO.....	124
CONFIGURACIÓN DEL MODO DE AUTOLIMPIEZA	126
CUIDADO GENERAL DEL HORNO	128
ACABADOS DEL HORNO / MÉTODOS DE LIMPIEZA	129
QUITAR LA PUERTA DEL HORNO	130
CAMBIAR UNA LÁMPARA DEL HORNO	132
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	134
GARANTÍA LIMITADA.....	137

INFORMACIÓN A TENER EN CUENTA

Le agradecemos la compra de este producto de marca Haier. Este manual para el usuario le ayudará a obtener el mejor funcionamiento de su nueva horno.

Para referencia futura, anote el número de modelo y de serie en el cuadro interior del horno, y la fecha de compra.

Engrape la prueba de compra a este manual para asistirle cuando necesite obtener servicio bajo la garantía.

Número de modelo

Número de serie

Fecha de compra

SEGURIDAD DEL HORNO

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO," "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN."

Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Se trata de una situación de peligro inminente. Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Se trata de una situación posiblemente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o una lesión grave.

⚠ PRECAUCIÓN

Se trata de una situación posiblemente peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones moderadas o leves.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

! ADVERTENCIA

La ley de Agua potable y sustancias tóxicas de California obliga al Gobernador de California a publicar una lista de sustancias químicas conocidas en el Estado de California como causantes de cáncer, malformaciones congénitas u otros daños reproductivos y además, obliga a las empresas a advertir a las personas si creen que van a estar expuestas a tales sustancias químicas.

Este producto contiene una sustancia química que figura en la lista de sustancias peligrosas del Estado estadounidense de California y que se conoce como causante de cáncer, malformaciones congénitas u otros daños reproductivos. Este electrodoméstico puede provocar una baja exposición a algunas de las sustancias de la lista, incluidos el benceno, el formaldehído, el monóxido de carbono, el tolueno y el hollín.

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA

! ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

La instalación y el servicio deberán llevarse a cabo por parte de un instalador competente o una agencia de servicio.

Los modelos funcionan a 240 V o 208 V de potencia.

Siempre desconecte el suministro de energía antes de darle servicio a la unidad.

Este aparato debe estar correctamente conectado a tierra.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al utilizar el horno, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

Instalación correcta

- La instalación y conexión a tierra del aparato deben ser efectuadas adecuadamente por un técnico competente. Conéctelo solamente a un contacto debidamente conectado a tierra. Vea "Instrucciones para la conexión a tierra" en las Instrucciones de instalación.
- Este aparato solo debe ser reparado por un técnico de servicio competente. Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del horno, salvo que se recomiende específicamente. Hágalo reparar por un técnico de servicio autorizado.
- No encienda el aparato si no funciona correctamente o está dañado, hasta que lo revise un técnico de servicio autorizado.
- Instale o coloque este aparato sólo conforme a las Instrucciones de instalación.
- Este horno debe usarse conforme al fin para el cual fue diseñado. En caso de preguntas, póngase en contacto con el fabricante.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura de este aparato.
- Use este aparato sólo para lo que fue diseñado, como se describe en este manual. No use en este aparato productos químicos corrosivos, vapores o productos no alimenticios. Este tipo de horno ha sido específicamente diseñado para calentar o cocinar. No se ha diseñado para uso industrial o de laboratorio. El uso de sustancias químicas corrosivas para calentar o limpiar pueden dañar el aparato.

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

- No almacene materiales inflamables dentro o cerca del horno.
- No use agua para extinguir un incendio provocado por grasa. Extinga el incendio o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Recomendamos especialmente tener a mano un extinguidor de incendios en un lugar altamente visible cerca de cualquier aparato de cocción.
- No cocine en exceso los alimentos. Vigile muy bien el horno si se coloca papel, plástico o cualquier material combustible dentro de este.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No use la cavidad para almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en la cavidad cuando no la utiliza.
 - Si se encienden los materiales dentro del horno, mantenga la puerta cerrada. Apague el horno y desconecte el circuito en la caja de cortacircuitos.
 - Cerciórese de que el ventilador del soplador se enciende cuando el horno está en funcionamiento. Si el ventilador no funciona, no use el horno. Llame a un centro de servicio autorizado.
 - Nunca use el horno para calentar o entibiar la habitación. Esto podría dañar las piezas del horno.
- Seguridad personal**
- No permita que los niños utilicen este aparato, salvo que fueran supervisados de cerca por un adulto. No se debe dejar a los niños o mascotas solos o sin supervisión en el área donde el aparato está en uso. Nunca permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del horno.
 - No almacene artículos que interesen a los niños sobre el horno. Si los niños se trepan al aparato para alcanzar algún objeto, podrían sufrir una lesión grave.
 - Para su seguridad personal, use prendas de vestir adecuadas. Nunca debe ponerse ropa holgada o con mangas colgando mientras esté usando el aparato.
 - Recoja el cabello largo para que no quede suelto.
 - No toque los elementos calefactores ni las superficies interiores del horno.
 - Los elementos calefactores podrían estar calientes aún si están de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.
 - Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores ni las superficies interiores del horno hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfrien.
 - El borde superior y los laterales de la puerta del horno pueden calentarse demasiado y ocasionar quemaduras.
 - Tenga cuidado al abrir la puerta. Debe abrirla suavemente para dejar que salga el aire caliente o el vapor antes de quitar o volver a colocar alimentos.
 - No ponga a calentar recipientes de alimentos cerrados. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y ocasione lesiones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Siempre coloque las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si se debe mover la parrilla mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera de ollas entre en contacto con el elemento calefactor caliente.
- Use solo agarraderas de ollas secas. Las agarraderas de ollas húmedas o mojadas en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que la agarradera de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos.

Seguridad para el horno autolimpiante:

- Antes de comenzar con la autolimpieza del horno, saque la charola para asar, las parrillas del horno (solo si no son de porcelana), otros utensilios y el exceso de derrames ligeros.
- Confirme que la puerta se traba y no se abre cuando ambos selectores se encuentran en la posición CLEAN (Limpiar) y aparece el icono de bloqueo de puerta. Si la puerta no se traba, gire el selector de modo de cocción a la posición OFF (Apagado) y no efectúe Self-Clean (Autolimpieza). Llame al servicio técnico.
- No limpie la junta de la puerta. Es esencial para que quede bien sellada. Deberá tener cuidado de no frotar, dañar ni mover o quitar la junta de la puerta.
- No deberá usarse ningún limpiador para horno comercial ni revestimiento protector para hornos de ninguna clase dentro ni alrededor de ninguna parte del horno.
- Limpie solo las piezas enumeradas en este manual.
- Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras, entre esas superficies están (identificación de superficies, por ejemplo, los orificios de ventilación del horno y las superficies cercanas a esos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno).

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

COCINAR CON HORNOS DE CONVECCIÓN

En un horno convencional, las fuentes de calor se encienden y se apagan para mantener una temperatura media en la cavidad del horno. Debido a que la temperatura aumenta y disminuye gradualmente, se producen ligeras corrientes de aire en el interior del horno. Esta convección natural tiende a ser ineficaz, ya que las corrientes son irregulares y lentas. En este sistema de convección, el calor se "transmite" mediante un ventilador que proporciona circulación continua de aire caliente.

Este sistema de convección europeo proporciona una ingeniería de vanguardia y un diseño avanzado para crear el más sofisticado horno de convección. En los hornos de convección estándar, un ventilador simplemente hace circular el aire caliente alrededor de los alimentos. El sistema se caracteriza por la combinación de un elemento de calentamiento adicional situado alrededor del ventilador de convección y el panel de ventilación que distribuye el aire caliente en tres dimensiones: a lo largo de los laterales, la parte superior y el fondo de la cavidad del horno. Este sistema de convección europeo ayuda a que la temperatura del horno se mantenga más uniforme a lo largo de la cavidad del horno.

El aire circulante ayuda a agilizar el proceso de cocción y cocina los alimentos de forma más uniforme. Al controlar el movimiento de aire caliente, la cocción por convección produce alimentos uniformemente dorados que están crujientes en su exterior, aunque jugosos en su interior. La cocción por convección funciona mejor para pan y pastas, así como para carnes y aves. Los alimentos que se elevan con aire, como los bollos de crema, los suflés y los merengues suben más que en un horno convencional. Las carnes quedan jugosas y tiernas a la vez que en su exterior están sa+brozas y crujientes.

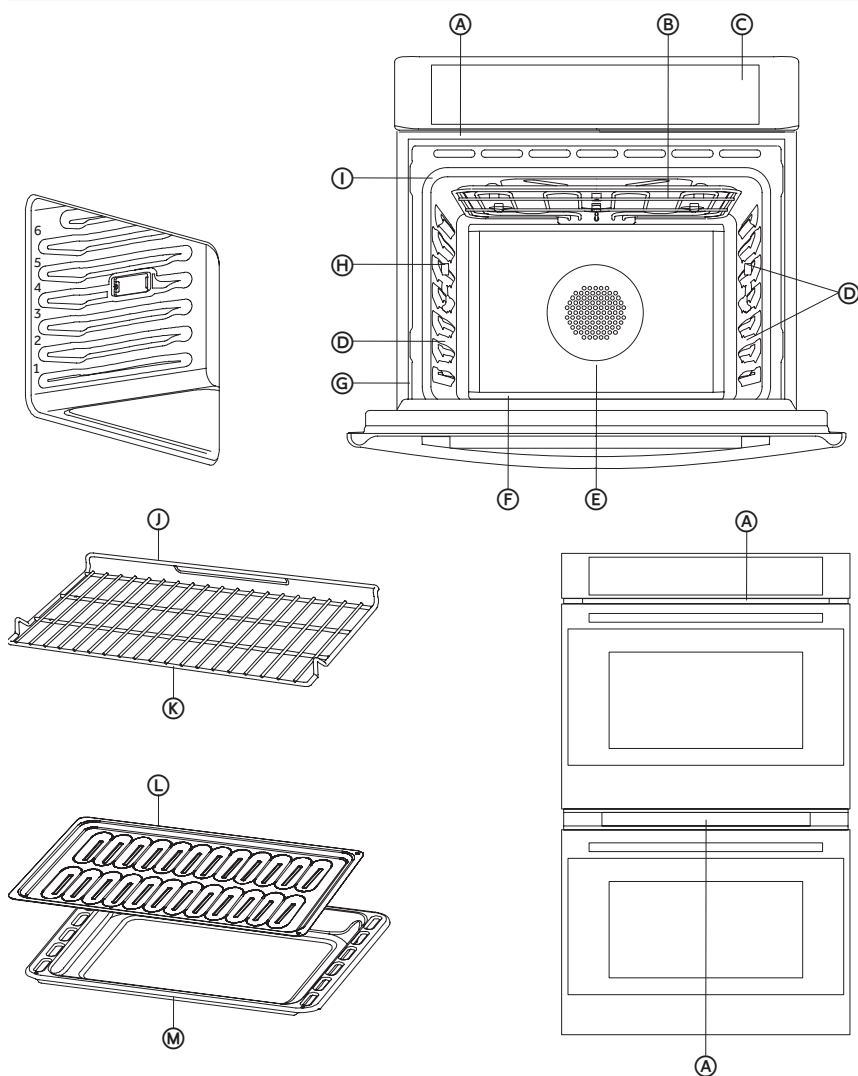
Al utilizar el sistema de convección europeo, es posible cocinar los alimentos a más baja temperatura y reducir los tiempos de cocción. Al utilizar este modo, la temperatura estándar del horno deberá reducirse en 25 F (15 C).

Los alimentos que necesiten menos tiempo de cocción deberán comprobarse un poco antes de lo normal. Para conseguir los mejores resultados, los alimentos deben cocinarse destapados y en recipientes con bordes bajos para sacar partido de la circulación forzada de aire. Al utilizar el modo de asado por convección, no es necesario reducir la temperatura estándar del horno.

VENTAJAS DE COCINAR POR CONVECCIÓN

- Incluso horneando, se logran alimentos dorados y crujientes.
- Durante el asado, los jugos y aromas quedan sellados en el interior mientras que el exterior es crujiente.
- La masa de levadura es más ligera, presentan una textura más uniformes, más dorados y crujientes.
- Los alimentos que suben mucho como los bollos de crema, los suflés, merengues se elevan más y son más ligeros.
- Es posible cocinar al mismo tiempo con múltiples rejillas sin transferir el sabor con buenos resultados.
- Cocinar con múltiples rejillas ahorra tiempo.
- Prepara comidas completas de una sola vez sin transferir los sabores.
- Verduras deshidratadas, frutas y vegetales.
- No precisa moldes para horneados especiales.
- Ahorra tiempo y energía.
- La convección que asa permite el asado a la parrilla extraordinario con cortes más gruesos del alimento.

CARACTERÍSTICAS DE SU HORNO

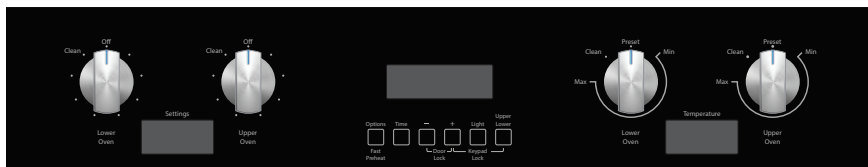


- (A)** Aberturas de enfriamiento del horno
- (B)** Elemento para asar
- (C)** Panel de control
- (D)** Lámparas halógenas
- (E)** Ventilador de convección y elemento
- (F)** Elemento de horneado (no visible)

- (G)** Placa con # de serie y modelo
- (H)** Sonda para carne (si está presente)
- (I)** Empaque de la puerta
- (J)** Fondo de la rejilla
- (K)** Frente de la rejilla
- (L)** Bandeja de parrilla
- (M)** Bandeja de asado

PANELES DE CONTROL

La interfaz del usuario tiene las siguientes características: pantalla, indicadores luminosos de precalentamiento, interruptores de control, perillas de modo de cocción y temperatura.



MANDOS

[TIME]: Toque esta tecla hasta que aparezca "SET TIME" para configurar o cambiar la hora del día. Toque esta tecla hasta que aparezca "TIMER" para configurar, modificar o borrar el valor del minuterero.

Una vez seleccionada una función de cocción, toque esta tecla hasta que aparezca "TIME" para configurar, modificar o cancelar la hora de cocción. Toque esta tecla hasta que aparezca "STOP TIME" para configurar, modificar o cancelar el final del tiempo de cocción. Una vez que se haya activado uno de los modos anteriores y parpadeen sus dígitos, toque o mantenga pulsada:

La tecla - **[+]** para aumentar el valor.

La tecla - **[-]** para disminuir el valor.

[FAST PREHEAT] Una vez seleccionada una función de cocción, toque esta tecla para activar el modo de precalentamiento rápido. El precalentamiento rápido no está disponible para todas las funciones.

[OPTIONS] Toque esta tecla para activar funciones especiales o modos de temperatura baja, o para acceder al menú especial.

[LIGHT]: Toque esta tecla para cambiar el estado de la luz del horno.

[UPPER/LOWER] (horno doble): Toque esta tecla para seleccionar la cavidad superior si no se ha seleccionado ninguna. Si ya se ha seleccionado una de las dos, toque esta tecla para cambiar a la otra.

PANTALLAS

Pantalla central en azul para la hora y las distintas funciones: Para la hora del día, el minuterero o la cocción automática. También aparece la indicación AM/PM.

Las distintas indicaciones también están disponibles para mostrar qué cavidad está seleccionada actualmente y si alguna puerta se ha bloqueado automáticamente para la autolimpieza o el usuario la ha bloqueado manualmente.

Pantalla en rojo para las indicaciones de temperatura: Aparece la indicación de unidad de temperatura (°C o °F). Muestra el valor de temperatura establecido para el modo de cocción actual en la cavidad seleccionada.

Pantalla en rojo con indicaciones para la indicación de modos de cocción para indicar qué función se ha seleccionado.

SELECTORES

Selector de modo de cocción (multifunción), con ocho modos de cocción + posición de apagado.

Selector de modo de cocción (térnico), con tres modos de cocción + posición de apagado.

Selector de temperatura con posiciones de valor preestablecido y limpieza + intervalo continuo entre los valores mínimo y máximo.

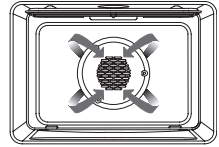
MODOS DEL HORNO

Las siguientes ilustraciones dan una vista general de lo que sucede en el horno en cada modo de ajuste. Las flechas representan la posición de la fuente de calor durante cada uno de los modos. Los elementos inferiores están ocultos bajo el piso inferior.

CONV BAKE (HORNEADO DE CONVECCIÓN)

Temperatura establecida: de 170 °F (75 °C) a 550 °F (290 °C)
(posición preestablecida en 325 °F (165 °C))

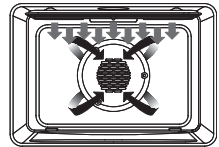
El horneado de convección cocina con aire que proviene de un tercer elemento que se encuentra detrás de la pared trasera del horno. Este calor circula a través del horno por medio de un ventilador de convección.



CONV BROIL (ASADO DE CONVECCIÓN)

Temperatura establecida: de 170 °F (75 °C) a 550 °F (290 °C)
(posición preestablecida en 450 °F (230 °C))

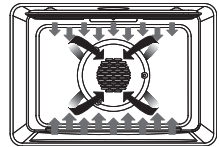
El Asado de convección combina el calor intenso del elemento superior con el aire que circula por medio del ventilador de convección.



CONV ROAST (GRILL DE CONVECCIÓN)

Temperatura establecida: de 170 °F (75 °C) a 550 °F (290 °C)
(posición preestablecida en 325 °F (165 °C))

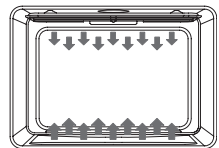
El Grill de Convección usa el calor de los elementos superiores e inferiores, así como el calor del ventilador de convección.



BAKE (HORNEADO)

Temperatura establecida: de 170 °F (75 °C) a 550 °F (290 °C)
(posición preestablecida en 350 °F (175 °C))

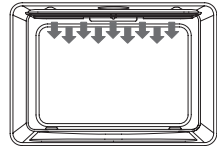
Hornear es cocinar con aire seco, caliente. Tanto el elemento superior como el inferior se encienden en ciclos para mantener la temperatura del horno.



BROIL (ASADO)

Temperatura establecida: de L1 a L5 (preset position L3)

El Asado usa el calor intenso que radia el elemento superior.



WARM (CALENTAMIENTO)

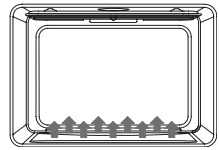
! ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por alimentos

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Temperatura establecida: de 80 °F(25 °C) a 120 °F(50 °C)
(posición preestablecida en 100 °F (35 °C))



WARM PLUS (CALENTAMIENTO ADICIONAL)

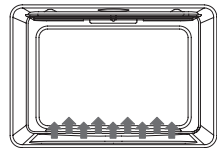
! ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por alimentos

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Temperatura establecida: de 130 °F (55 °C) a 210 °F (100 °C)
(posición preestablecida en 170 °F (75 °C))

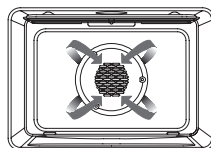


Los modos de calentamiento y calentamiento adicional utilizan los elementos inferiores para mantener calientes los alimentos.

DESHIDRATADO (CONV DEHY)

Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 160 °F (70 °C)
(posición preestablecida en 140 °F (60 °C))

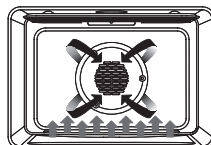
El deshidratado es similar al cocinado de convección y soporta una baja temperatura óptima mientras circula el aire seco caliente para quitar la ligera humedad para conservar los alimentos.



PIZZA (PIZZA)

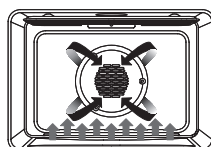
Temperatura establecida: de 170 °F (75 °C) a 550 °F (290 °C)
(posición preestablecida en 450 °F (232 °C))

Es un modo de cocción especial con aire caliente. Los elementos inferiores se encienden para cocinar pizza.



DEFROST (CONV)

No se utiliza ningún elemento de calentamiento, únicamente el ventilador de convección para descongelar alimentos.



GENERALIDADES DEL HORNO

Antes de utilizar el horno por primera vez, retire todo el embalaje y los materiales no pertenecientes al horno o los hornos. Cualquier material de este tipo que se deje en el interior podría fundirse o arder al utilizar el aparato.

SÍMBOLOS PARPADEANTES O NÚMEROS

Indica una acción incompleta que está en curso (bloqueo de la puerta, precalentamiento, etc.) o una configuración incompleta que requiere otra entrada.

PITIDOS

Los pitidos señalan que hay que introducir más información o confirman que se aceptó la entrada. Los pitidos también señalan el final de una función o un error del horno.

CIERRE DE SEGURIDAD DE LA PUERTA

Se muestra de forma continua al bloquear la puerta. El símbolo parpadea cuando el pestillo está en movimiento para bloquear o desbloquear la puerta. No intente abrir la puerta en este momento. La puerta se podrá abrir cuando el símbolo deje de aparecer. "AUTO LOCK" aparece cuando la puerta se ha bloqueado automáticamente debido al modo de autolimpieza. "USER LOCK" se muestra cuando la puerta ha sido bloqueada manualmente por el usuario, por ejemplo, para evitar que los niños tengan libre acceso a la cavidad del horno. Mantenga pulsadas las teclas [INC] y [DEC] durante 3 segundos. El pestillo bloqueará la puerta. Repita la misma operación para desbloquear.

BLOQUE DEL TECLADO

Mantenga pulsadas las teclas indicadas con "KEYBD. LOCK" durante 3 segundos. Los controles estarán entonces bloqueados y en la pantalla aparecerá escrito "SENS LOCK" cada vez que toque una tecla. Repita la misma operación durante 3 segundos para desbloquear.

ERROR DE APAGÓN

Cuando vuelva la corriente, la pantalla del reloj marcará las 12.00AM

AJUSTES POR DEFECTO

Los modos de cocción seleccionan una temperatura apropiada cuando el selector se encuentra en esta posición. Se puede cambiar cuando se necesite una diferente. También es posible establecer una opción de usuario para guardar la última temperatura utilizada para cada modo de cocción.

CÓDIGOS DE NÚMEROS ERROR F

Estos códigos aparecen en la pantalla cuando el control electrónico detecta un problema en el horno o en sus componentes electrónicos.

VENTILADOR DE CONVECCIÓN

El ventilador de convección trabaja durante el modo de convección. Cuando el horno está trabajando en el modo de convección, el ventilador se para automáticamente cuando se abre la puerta. El ventilador de convección funcionará durante el precalentamiento para modos específicos.

VENTILADOR DE ENFRIADO DE LOS COMPONENTES

Se activa durante todos los modos de cocción y de autolimpieza para enfriar los componentes internos y la superficie de la puerta exterior. El aire se expulsa a través de las aberturas colocadas por encima de la puerta del horno. Sigue funcionando hasta que los componentes se han enfriado lo suficiente. El ventilador de enfriamiento va más rápido en el modo de autolimpieza y cada vez que los componentes internos aumentan su temperatura.

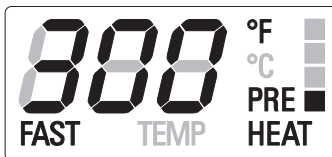
PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

Cuando se establezca un modo de cocción y el horno esté en proceso de calentamiento, aparecerá la indicación "PREHEAT" en la pantalla de temperatura: la barra vertical indicará en cuatro pasos cuando el horno alcance el 25%, el 50%, el 75% y el 100% de la el valor de temperatura establecido.

Una vez alcanzado el 100%, el control emitirá un tono de "fin de precalentamiento" y desaparecerá la indicación "PREHEAT".

Si es necesario calentar el horno rápidamente, hay disponible un modo de precalentamiento rápido: utiliza los elementos de calentamiento y el ventilador de convección de un modo especial para reducir el tiempo de calentamiento todo lo posible.

Después de definir una de las funciones de cocción para las que está disponible el precalentamiento rápido, toque la tecla [FAST PREHEAT] y se mostrarán las indicaciones "FAST" y "PREHEAT".



Una vez alcanzada el valor de temperatura establecido, el control emitirá un tono de "fin de precalentamiento" y desaparecerán las indicaciones "FAST" y "PREHEAT". El horno cambiará automáticamente al modo de cocción deseado previamente establecido: coloque ahora los alimentos en el interior.

CONSEJOS GENERALES PARA EL HORNO

PRECALENTAR EL HORNO

- Precaliente el horno cuando utiliza los modos de Horneado, Horneado de convección y Grill de convección.
- Utilice el modo de precalentamiento rápido cuando no disponga de mucho tiempo para precalentar el horno.
- Seleccionar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentado.
- Se necesita precalentar para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, pastelelitos y panes.
- El precalentado ayudará a dorar los asados y a que la carne conserve sus jugos.
- Coloque las rejillas del horno en su posición correcta antes de precalentar.
- Durante el precalentado la pantalla muestra la temperatura de cocción seleccionada.
- Un pitido confirmará que el horno se ha precalentado y se desactivará la indicación "PREHEAT".

SUGERENCIAS PARA EL USO

- Use las tablas de cocinar como una guía
- No ponga recipientes sobre la puerta abierta del horno
- Utilice la luz interna del horno para mirar los alimentos a través de la ventana del horno en lugar de abrir la puerta frecuentemente..

RECIPIENTES

- Los recipientes de vidrio para hornear absorben el calor. Reduzca la temperatura del horno 25 °F (15 °C) cuando hornea con moldes de vidrio.
- Use los recipientes que producen el dorado deseado. El tipo de acabado del recipiente ayuda a determinar la cantidad de dorado que se producirá en el horno.
- Los moldes brillantes, de metal liso o ligeramente antia- dherentes/anodizados reflejan el calor y dan como resultado un dorado más ligero y delicado. Los pasteles y galletas requieren este tipo de molde.
- Los recipientes oscuros, ásperos o sin brillo absorben el calor y producen una costra más dorada y crujiente. Use este tipo para pasteles.

- Utilice recipientes de metales oscuros antiadherentes/anodizados o moldes de metal sin brillo o moldes de vidrio de horneado para obtener una costra dorada. Los moldes aislantes de horneado pueden aumentar el tiempo de cocción.
- No hornee con la bandeja de asado vacía dentro del horno ya que esto puede cambiar el rendimiento del horneado. Guarde la bandeja de asado fuera del horno.

CONDENSACIÓN Y TEMPERATURA DEL HORNO

- Es normal que una cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante el proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad que contienen los alimentos. La humedad se puede condensar sobre una superficie más fría o en el interior del horno, así como en el panel de control.
- Su nuevo horno lleva un sensor electrónico de temperatura que permite mantener la temperatura deseada con exactitud. Su horno anterior tal vez tenía un termostato mecánico que gradualmente cambiaba a una temperatura más alta. Será normal que usted tenga que ajustar sus recetas favoritas cuando empiece a cocinar con su nuevo horno.

HORNEADO A GRAN ALTITUD

- Cuando se hornea a gran altitud, las recetas y el tiempo de cocción varían con respecto a los estándares.

CONEXIÓN DE 120/240 CONTRA 120/208 VOLTIOS

- La mayoría de las instalaciones de hornos tiene un voltaje de 120/240 voltios.
- Si su horno está instalado con un voltaje de 120/208 voltios, el precalentado puede ser ligeramente más largo que con un voltaje de 120/240 voltios.
- El horno está diseñado para asegurar el mismo tiempo de limpieza a 208 V.

REJILLAS DEL HORNO

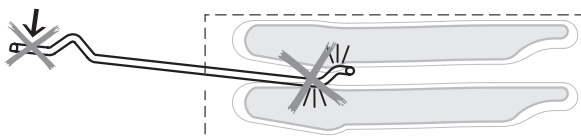
- El horno tiene guías para las rejillas en seis niveles como se muestran en la figura de "Características de su horno."
- Las posiciones de las rejillas están numeradas desde la guía de la rejilla inferior (#1) a la superior (#6).
- Consulte las tablas de cocinar para determinar las mejores posiciones de la rejilla para usar cuando se cocina.
- Cada guía de nivel consiste en un par de soportes formados en las paredes de cada lado del interior del horno.
- Asegúrese siempre de que las rejillas del horno se encuentran en la posición correcta antes de encender el horno. Asegúrese de que las rejillas estén niveladas una vez colocadas en posición.

Si tiene dudas, como por ejemplo, qué lado es la parte frontal de la rejilla, tome como referencia la figura de "Características de su horno."

- Las rejillas están diseñadas para pararse cuando se tiran hacia atrás hasta el tope.

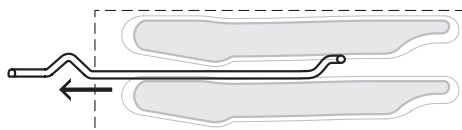
IMPORTANTE: Nunca utilice papel de aluminio para tapar las rejillas del horno o para forrar el horno. El calor atrapado por debajo del papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.

IMPORTANTE: Asegúrese de que no la ha forzado para evitar daños al esmalte.

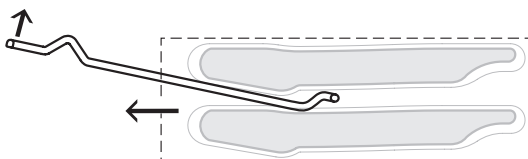


Para sacar las rejillas del horno:

1. Agarre la rejilla y empújela hacia atrás

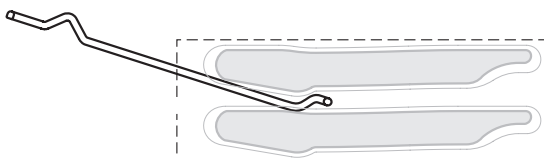


2. Incline la rejilla hacia arriba y sáquela.

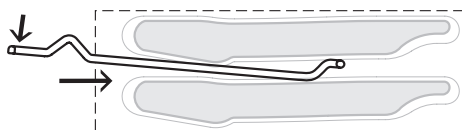


Para meter una rejilla del horno:

1. Coloque la parte de atrás de la rejilla entre las guías de nivel de rejilla



2. Mientras inclina la parte frontal de la rejilla hacia arriba, deslice la rejilla a lo largo de la vía mientras baja la parte frontal



CONFIGURAR EL RELOJ Y EL TEMPORIZADOR

La hora del día aparece en la pantalla en horas y minutos.

Configure siempre el reloj inmediatamente después de la instalación o después de un apagón. Una vez que ha vuelto la corriente al horno, el reloj marca las 12:00^{AM}.

La hora de reloj aparecerá durante todas las operaciones del horno excepto cuando se haya activado el temporizador o se esté realizando cualquier operación de cocción temporizada.

El horno está configurado con un reloj de 12 horas e indica ^{AM} y ^{PM}.

PARA CONFIGURAR LA HORA

1. Toque [TIME] hasta que la pantalla muestre la 1. indicación "SET TIME".
2. Toque [INC] o [DEC] para configurar la hora 2. deseada, y las horas comenzarán a parpadear: continúe hasta que se hayan seleccionado el valor de horas correcto y la indicación AM o PM.
3. Vuelva a tocar [TIME] para confirmar la hora, y los minutos comenzarán a parpadear.
4. Toque [INC] o [DEC] para establecer el valor de 4. minutos deseado o mantenga pulsada la tecla para cambiar en intervalos de 10 minutos.
5. Vuelva a tocar [TIME] o espere 5 segundos para confirmar la hora.



NOTA: No es posible configurar la hora si ya se ha seleccionado alguna función de hora: en primer lugar, elimine todas las funciones de temporización activas.

PARA CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR (TIMER)

1. Toque [TIME] hasta que la pantalla muestre la indicación "TIMER".
2. Toque [INC] o [DEC] para establecer el valor de temporizador deseado, y las horas comenzarán a parpadear: continúe hasta que se configure el valor deseado.
3. Vuelva a tocar [TIME] para confirmar la hora, y los minutos comenzarán a parpadear.
4. Toque [INC] o [DEC] para establecer el valor de minutos deseado o mantenga pulsada la tecla para cambiar en intervalos de 10 minutos.
5. Vuelva a tocar [TIME] o espere 5 segundos para confirmar la hora.
6. "TIMER" se mostrará de forma continua.
7. Cuando finalice el tiempo, se emitirán unos pitidos a modo de recordatorio durante 15 minutos o hasta que se pulse la tecla [TIME]. Timer format is usually HR:MIN, switching into MIN:SEC during the last minute.
8. El formato del temporizador es normalmente HH:MM y cambia a MM:SS durante el último minuto.
9. El valor mostrado siempre se redondea hacia el minuto más bajo.



SELECCIÓN DE LOS MODOS DEL HORNO

PARA CONFIGURAR EL MODO DE COCINAR Y TEMPERATURA

- Los siguientes modos se pueden seleccionar girando la perilla de los modos de cocción en la posición deseada. Para seleccionar la función de limpieza, el selector de temperatura también se debe mover hacia la posición de limpieza adecuada.

OFF

HORNEADO DE CONVECCIÓN (CONV BAKE)

ASADO DE CONVECCIÓN (CONV BROIL)

GRILL DE CONVECCIÓN (CONV ROAST)

PIZZA (MULTI PIZZA)

HORNEADO (BAKE)

ASADO (BROIL)

DESHIDRATADO (CONV DEHY)

LEVADURA (WARM)

DESCONGELACIÓN (CONV)

CALENTAMIENTO ADICIONAL (WARM PLUS)

LIMPIEZA (CLEAN)

- Seleccione la temperatura deseada moviendo el selector o soltándolo en la posición de PRESET si el valor propuesto es bueno. La temperatura puede cambiarse con incrementos de 5°F o 5°C.
- Una vez que se hayan movido los selectores, el control cambiará automáticamente para mostrar el valor en la cavidad correspondiente. Aparecerá la indicación "UPPER" o "LOWER" correspondiente.
- La cavidad comenzará a calentarse, se mostrará la indicación "ON" cuando el horno seleccionado esté activo y se encenderá la luz del horno.
- La luz de precalentamiento se encenderá. Cuando el horno se haya precalentado, sonará un pitido y la luz roja se apagará.
- Para cambiar la temperatura mientras se está cocinando, basta girar la perilla de la temperatura hasta que la pantalla muestre el valor deseado.
- Pulse [UPPER/LOWER] (Superior/Inferior) para seleccionar el horno y controle la temperatura referida o el valor del tiempo, en el caso de que no sea necesario cambiarlo.
- Mueva el selector del modo de cocción en OFF si pretende parar de cocinar.



Los triángulos de la esquina superior derecha de la pantalla se activarán cuando una cavidad esté en funcionamiento, incluso si no se ha seleccionado en pantalla.

USO DE LA TECLA [OPTIONS] PARA SELECCIONAR LAS FUNCIONES DE TEMPERATURA BAJA

! ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por alimentos

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

- Si mueve el selector de modo de cocción a la posición de temperatura baja, se mostrará una de las siguientes funciones:

DESHIDRATADO (CONV DEHY)

LEVADURA (WARM)

DESCONGELACIÓN (CONV)

CALENTAMIENTO ADICIONAL (WARM PLUS)

- Toque la tecla [OPTIONS] para cambiar entre estos cuatro modos.
- El último modo utilizado se guardará en memoria para la siguiente selección.

USO DE LAS LÁMPARAS DEL HORNO

- Un único botón de luces activa las luces de ambos hornos.
- Si el botón LIGHT (LÁMPARA) se acciona cuando ambos hornos están apagados, las lámparas de los hornos superior e inferior se encenderán. Si se acciona el botón LIGHT de nuevo, ambas luces se encenderán.
- Las lámparas de horno se encienden o apagan automáticamente cuando las puertas están abiertas y cerradas.
- Cuando un horno está en función, las lámparas del horno se encienden automáticamente cuando inicia el modo. Las lámparas del horno se apagan automáticamente cuando el modo del horno se anula.
- Las lámparas no funcionan en el modo de autolimpieza.

Para controlar manualmente las luces del interior del horno en ambos hornos superior e inferior si uno o ambos hornos se están utilizando:

1. Pulse UPPER/LOWER, la pantalla indicará qué horno se ha seleccionado.
2. Pulse UPPER/LOWER para resaltar el otro horno.
3. Toque [LIGHT] para encender o apagar las luces de la cavidad deseada.

MODOS CRONOMETRADOS DE COCINAR

! ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por alimentos

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

- En los modelos de horno dobles, se pueden configurar ambos hornos independientemente para funcionar en el modo cronometrado.
- Asegúrese de que el reloj de la hora del día aparezca en la pantalla con el tiempo correcto.
- El modo cronometrado apaga el horno al final del tiempo de cocción.

PARA CONFIGURAR EL MODO CRONOMETRADO

1. Seleccione el horno mediante la tecla [UPPER/LOWER] si es necesario.
2. Seleccione el modo de cocción y la temperatura mediante los selectores. La indicación "ON" aparecerá en pantalla.
3. Pulse la tecla [TIME] hasta que la indicación "TIME" aparezca en pantalla.
4. Pulse [INC] o [DEC] y los dígitos de+hora comenzarán a parpadear. Continúe con la configuración de la hora de cocción deseada. Tenga en cuenta que el tiempo necesario para que el horno alcance la temperatura se debe incluir en el tiempo de cocción establecido.
5. Vuelva a tocar [TIME]; se confirmarán las horas y comenzarán a parpadear los dígitos de minutos.
6. Toque [INC] o [DEC] para cambiar los minutos. Mantenga pulsada la tecla para cambiar en intervalos de 10 minutos. Continúe con la configuración de la hora de cocción deseada.
7. Vuelva a tocar [TIME] o espere unos segundos para confirmar el valor del tiempo de cocción.



PARA RETARDAR EL INICIO DE UN MODO TEMPORIZADO

! ADVERTENCIA

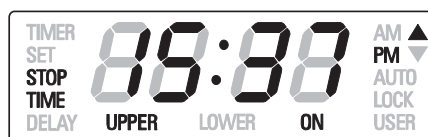
Peligro de intoxicación por alimentos

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

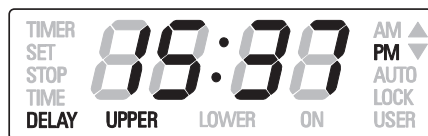
No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Siga los pasos 1 al 6 o 7 anteriores.

- Toque la tecla [TIME] hasta que la indicación "STOP TIME" aparezca en pantalla.
- El control calculará y mostrará automáticamente el valor inicial y añadirá el tiempo de cocción previamente establecido a la hora del día.



- Toque [INC] o [DEC], y los dígitos de hora comenzarán a parpadear. Continúe con la configuración de la hora de apagado deseada.
- Vuelva a tocar [TIME]; se confirmarán las horas y comenzarán a parpadear los dígitos de minutos.
- Toque [INC] o [DEC] para cambiar los minutos. Mantenga pulsada la tecla para cambiar en intervalos de 10 minutos. Continúe con la configuración de la hora de apagado deseada.
- Vuelva a tocar [TIME] o espere unos segundos para confirmar el valor de la hora de apagado.
- El reloj calculará automáticamente la hora del día en la que se inicia y se detiene el modo. Se mostrará la indicación "DELAY" hasta que se alcance la hora de inicio.

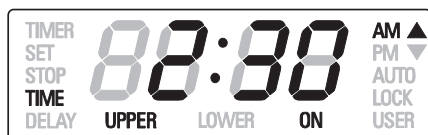


CON UN MODO TEMPORIZADO ACTIVO

- Una vez que el horno realmente inicie la cocción, la pantalla mostrará el tiempo de cocción y contará los minutos restantes en intervalos de un minuto. El horno estará en proceso de cocción durante el tiempo programado.
- Al terminar el tiempo, el horno se apagará automáticamente y, a continuación, comenzarán a parpadear las indicaciones "ON" y "TIME" y se emitirá una serie de pitidos que indicarán el "fin de actividad". Los pitidos a modo de recordatorio se emitirán durante quince minutos para atraer la atención del usuario hasta que se toque alguna tecla.

CÓMO COMPROBAR UN VALOR DE TIEMPO

- Cuando sea necesario comprobar un valor de tiempo que no esté en pantalla, toque la tecla [TIME] hasta que se muestre la indicación adecuada para ver el valor deseado durante 5 segundos.
- Ejemplo: Si se muestra el valor de temporizador y no desea comprobar el tiempo de cocción, toque la tecla [TIME] hasta que se muestre "TIME" para ver el tiempo de cocción durante 5 segundos.



ESTABLECIMIENTO DE LAS OPCIONES DE LA SONDA PARA CARNE

! ADVERTENCIA



Peligro de quemaduras

Use un guante de horno para quitar la sonda de temperatura.

No toque el elemento para asar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar quemaduras.

Este horno se suministra con la función opcional de la sonda para carne que detecta la temperatura del interior de la carne y detiene la cocción cuando se alcanza el valor establecido. En los hornos dobles está disponible sólo para la cavidad superior. Se pueden seleccionar los siguientes modos para que funcionen con la sonda para carne:

Una vez que introduzca la sonda en su receptáculo y ésta sea detectada por el control, gire el selector de modo de cocción hacia una posición correcta y aparecerá la indicación PROBE en la pantalla de modo de cocción con la función seleccionada.

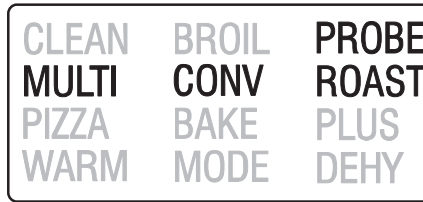
The following modes can be selected to work with the meat probe:

HORNEADO DE CONVECCIÓN (CONV BAKE)

GRILL DE CONVECCIÓN (CONV ROAST)

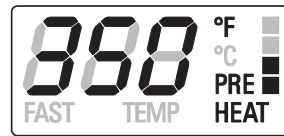
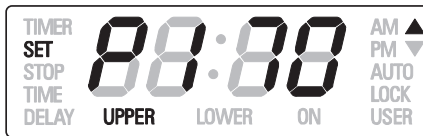
HORNEADO (BAKE)

No es posible iniciar otros modos si se ha introducido la sonda.



La temperatura estándar de la sonda para carne (170°F) parpadeará en el módulo del reloj durante 5 segundos. Si utiliza las teclas [INC]/[DEC], podrá cambiar la configuración de la sonda. El valor establecido de temperatura estándar de la sonda es de 170°F. El intervalo permitido está entre 130°F y 210°F. La temperatura máxima de la cavidad durante la cocción con la sonda para carne es de 475°F. La resolución debe ser de 5°F o 2,5°C para la temperatura establecida y la temperatura real.

Transcurridos 5 segundos, el valor de la pantalla será aceptado y el control iniciará la cocción. La temperatura real de la sonda se mostrará en este momento.



Toque [INC] o [DEC] una vez para comprobar la temperatura establecida de la sonda. Cuando parpadee, vuelva a tocar o manténgala pulsada para modificar el valor. Una vez alcanzada la temperatura establecida de la sonda, el control emitirá un tono de fin de cocción y apagará el horno.

Sitúe siempre el modo de cocción en posición de apagado antes de volver a utilizar el horno.

La indicación PROBE parpadeará cuando el modo no sea válido para la cocción con sonda. Si se retira la sonda durante la cocción o en caso de cortocircuito o circuito abierto, se mostrará un mensaje de error.

Las funciones de tiempo automático se desactivarán al utilizar la sonda para carne y únicamente funcionará el temporizador.

CONSEJOS Y TÉCNICAS DE HORNEADO

Hornear es cocinar con aire caliente. Tanto el elemento superior como el inferior del horno se encienden para calentar el aire pero no se utiliza el ventilador para hacer circular el horneado.

Siga la receta o las orientaciones de los alimentos convenientes para la temperatura de horneado, el tiempo y la posición de las rejillas. El tiempo de horneado cambiará con la temperatura de los ingredientes y con las dimensiones, la forma y el acabado del molde de horneado.

Directrices generales

- Para obtener los mejores resultados hornee los alimentos en una única rejilla con al menos 1" - 1 1/2" (2,5 - 3 cm) espacio entre los moldes y las paredes del horno.
- Use una rejilla cuando selecciona el modo de horneado.
- Controle para que estén cocidos en el menor tiempo.
- Use moldes del metal (con o sin acabado antiadherente), vidrio refractario, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios adecuados para el horno.
- Cuando use vidrio refractario, reduzca la temperatura 25 °F (15 °C) con respecto a la temperatura recomendada. Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Use bandejas de horneado con o sin lados o moldes de charlotas.
- Las cazuelas de metal oscuro o con recubrimiento antiadherente cuecen más rápidamente y se doran más. Los moldes aislantes alargarán ligeramente el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- No utilice hojas de aluminio o bandejas de aluminio desechables para cubrir cualquier parte del horno. Las hojas son un excelente aislante de calor y el calor quedará atrapado por debajo. Esto alterará el rendimiento de la cocción y podrá dañar el acabado del horno.
- Evite el uso de las puertas abiertas para apoyar las cazuelas.
- Consulte Solución de problemas para obtener sugerencias para la resolución de hornear y asar problemas.

TABLA DE COCCIÓN POR HORNEADO

ALIMENTO	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENDADO)	TIEMPO (MIN)
Pastel			
Glaseado	2	350 (175)	19-22
Pastel	1	350 (175)	40-45
Bizcochos	1	350 (175)	35-39
Pay			
2 cortezas, fresco 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 cortezas. fruta congel. 9"	2	375 (190)	68-78
Galletas			
Azúcar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chocolate chip	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Panes			
Pan de levadura, 9x5	2	375 (190)	18-22
Rollos de levadura	2	375-400 (190-205)	12-15
Bollo, Panecillo	2	375-400 (190-205)	7-9
Molletes	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Congelada	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresca	2	475 (246)	15-18

CONSEJOS Y TÉCNICAS DE HORNEADO DE CONVECCIÓN

Reduzca las temperaturas del horneado de las recetas 25°F (15°C).

- Para obtener mejores resultados, se recomienda poner los alimentos en bandejas planas, no tapadas para aprovechar la circulación del aire forzado. Utilice moldes de aluminio brillante para obtener los mejores resultados si no se especifica nada más.
- Se puede utilizar vidrio refractario o cerámica. Reduzca la temperatura otros 25°F (15°C) cuando utiliza platos de vidrio refractario, con una reducción total de 50°F (30°C).
- Se pueden usar moldes de metales oscuros. Tenga presente que los alimentos se dorarán más rápidamente si usa recipientes de metal oscuro.
- El número de rejillas utilizadas lo determina la altura del alimento que tienen que cocinar.
- Productos horneados, en su mayor parte, cocinan muy bien en la convección. No trate de convertir recetas como flanes, quiches, pastel de calabaza, o pasteles de queso, que no se benefician del proceso de convección-calefacción. Utilice el modo de horneado normal para estos alimentos.

- Cocinar con múltiples rejillas para comidas realizadas al horno se debe a la posición de las rejillas 1, 2, 3, 4 y 5. Se pueden utilizar todas las rejillas, para las galletas, bollos y galletitas saladas.

- Con 2 rejillas de horneado. Use las posiciones 1 y 3.

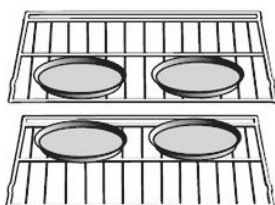
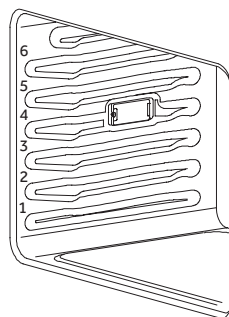
- Con 3 rejillas de horneado. Use las posiciones 2, 3 y 4 o 1, 3 and 5.

- Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, coloque los moldes de tal modo que ningún molde quede directamente encima de otro. Para lograr mejores resultados, coloque los moldes en la parte frontal de rejilla superior y en el fondo de la rejilla inferior (vea la figura a la derecha). Permita 1" - 1½" de espacio libre alrededor de los moldes.

- Transformar su propia receta puede ser fácil. Elija una receta que funcione bien en el modo de convección.

- Reduzca la temperatura y el tiempo de cocción si fuera necesario. Puede ser necesario algún juicio y cometer algún error para obtener un resultado perfecto. Conserve los resultados de su técnica para la próxima vez que quiera preparar la misma receta utilizando el sistema por convección.

- Consulte Solución de problemas para obtener sugerencias para la resolución de hornear y asar problemas.



Rejilla 3

Rejilla 1

ALIMENTOS RECOMENDADOS PARA MODO DE HORNEADO DE CONVECCIÓN:

Galletitas saladas y hojaldres
 Galletas para el café
 Pasteles (de 2 a 4 rejillas) Masa de levadura
 Bollos de crema
 Popovers
 Guisos y entrantes
 Comidas preparadas al horno (posición de las rejillas 1, 2, 3)
 Alimentos que se elevan con aire (Suflés, Merengues, Postres recubiertos con merengues, Bizcocho Angel, Bizcochos)

TABLA DE HORNEADO DE CONVECCIÓN

Reduzca la temperatura de la receta estándar de 25 oF(15 °C) para el horneado de Convección. La temperaturas se han reducido en esta

CAVIDAD DE CONVECCIÓN

ALIMENTO	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENDADO)	TIEMPO (MIN)
Pastel			
Glaseado	2	325 (160)	20-22
Pastel	1	325 (160)	43-50
Bizcochos	1	325 (160)	43-47
Pay			
2 cortezas, fresco 9"	2	350-400 (175-205)	40-52
2 cortezas. fruta congel. 9"	2	350 (175)	68-78
Galletas			
Azúcar	2	325-350 (160-175)	9-12
Chocolate chip	2	325-350 (160-175)	8-13
Brownies	2	325 (160)	29-36
Panes			
Pan de levadura, 9x5	2	350 (175)	18-22
Rollos de levadura	2	350-375 (175-190)	12-15
Bollo, Panecillo	2	375 (190)	8-10
Molletes	2	400 (205)	17-21
Pizza			
Congelada	2	375-425 (190-220)	23-26
Fresca	2	450 (232)	15-18

CONSEJOS Y TÉCNICAS DE GRILL DE CONVECCIÓN

- No precalentar para el asado por convección.
- Cocine con grill en una bandeja baja y sin tapar.
- Cuando se gratinan pollos y pavos enteros, suba las alas hacia atrás y ate fuerte las patas con cuerda de cocina.
- Use el recipiente para asar a la parrilla de 2 piezas para gratinar descubierto.
- Use una sonda o un termómetro de carne para determinar la cocción del interior cuando en la temperatura "END" (véase la tabla de cocción).
- Controle dos veces el interior de la temperatura de la carne/de la ave introduciendo un termómetro de carne
- También podría ser necesario cubrir las grandes aves con papel de aluminio (y la fuente de asar) durante una porción del tiempo de asado para evitar que se dore excesivamente.
- La temperatura de seguridad mínima para el relleno de las aves es de 165 °F (75 °C).
- Después de extraer el artículo del horno, cubrir sin demasiada fuerza con papel de aluminio durante 10 o 15 minutos antes de cortar en el caso de que fuera necesario aumentar la temperatura final de los alimentos de 5° a 10 °F (3° to 6 °C).

CONSEJOS PARA RECETAS RÁPIDAS Y FÁCILES

Convierta el HORNEADO estándar en GRILL DE CONVECCIÓN:

- No hay que reducir la temperatura.
- Los asados, los grandes cortes de carne y las aves en general utilizan un 10-20% menos de tiempo de cocción. Controle si los alimentos están cocidos antes.
- Los guisos y los asados a la cazuela se hornean cubiertos en el modo de GRILL DE CONVECCIÓN y cuecen aproximadamente en el mismo tiempo.

TABLA DE GRILL DE CONVECCIÓN

CAVIDAD DE CONVECCIÓN

CARNES	PESO (lb)	TEMP. HORNO °F (°C)	POSICIÓN DE REJILLA	TIEMPO (min. per lb)	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)
Res					
Costillas	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Rib Eye (sin heuso)	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Churrasco, Eye Tip, Sirlion (sin heuso)	3-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Tenderloin Tostado	2-3	400 (205)	2	15-20	145 (63) medium rare
Puerco					
Lomo (con o sin hueso)	5-8	350 (175)	2	16-20	160 (71) medium
Hombro	3-6	350 (175)	2	20-25	160 (71) medium
Aves					
Pollo Entero	3-4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Pavo sin ralleno	12-15	325 (160)	1	10-14	180 (82)
Pavo sin ralleno	16-20	325 (160)	1	9-11	180 (82)
Pavo sin ralleno	21-25	325 (160)	1	6-10	180 (82)
Pechuga Pavo	3-8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Codorniz	1-1 ½	350 (175)	2	45-75 total	180 (82)
Cordero					
Media Pierna	3-4	325 (160)	2	22-27 28-33	160 (71) medium 170 (77) well
Pierna Entera	6-8	325 (160)	1	22-27 28-33	160 (71) medium 170 (77) well

CONSEJOS Y TÉCNICAS DEL ASADO DE CONVECCIÓN

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno. Use
- Use el modo de Asado de Convección con la puerta del horno cerrada.
- No precaliente el horno.
- Use un recipiente de 2 piezas.
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo recomendado para cocinar (vea la tabla de asado de convección)

TABLA DE ASADO DE CONVECCIÓN

CAVIDAD DE CONVECCIÓN

ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	POSICIÓN DE ASADO °F (°C)	TEMPERATURA INTERNA F (°C)	TIEMPO LADO 1 (MIN.)*	TIEMPO LADO 2 (MIN.)*
Carne de res					
Filete (1½" o más)					
Vuelta y Vuelta	4	450 (235)	145 (65)	9-12	8-10
Medio	4	450 (235)	160 (71)	11-13	10-12
Bien Cocido	4	450 (235)	170 (77)	18-20	16-17
Hamburguesas (más de 1")					
Medio	4	550 (290)	160 (71)	8-11	5-7
Bien Cocido	4	550 (290)	170 (77)	11-13	8-10
Aves					
Cuarto de Pollo	4	450 (235)	180 (82)	16-18	10-13
Pollo en dos mitades	3	450 (235)	180 (82)	25-27	15-18
Pechuga de Pollo	4	450 (235)	170 (77)	13-15	9-13
Puerco					
Chuletas (1¼" o más)	4	450 (235)	160 (71)	12-14	11-13
Salchicha - fresca	4	450 (235)	160 (71)	4-6	3-5

CONSEJOS Y TÉCNICAS DE DESHIDRATADO

- Para deshidratar use el modo de deshidratado. Se usa una baja temperatura y el aire caliente que circula suavemente elimina la humedad de los alimentos para conservarlos.
- La temperatura del modo de Deshidratado está programada a 140 °F (60 °C).
- Las temperaturas del modo de Deshidratado se encuentran entre 120 °F (50 °C) y 160 °F (70 °C).
- Se pueden usar múltiples rejillas al mismo tiempo.
- Algunos alimentos requieren como 14-15 horas para su total deshidratación.
- Consulte un libro de conservación de alimentos para los tiempos específicos y para el manejo de los distintos alimentos.
- Este modo es apropiado para una variedad de frutas, vegetales, verduras y tiras de carne.
- Las rejillas especiales de secado se pueden comprar en tiendas de menaje de cocina especializadas.
- Si se usan servilletas de papel, algunas humedades de los alimentos pueden ser absorbidas antes de empezar la deshidratación (como por los tomates o duraznos cortados en rodajas).

TABLA DE DESHIDRATADO

ALIMENTO	PREPARACIÓN	TIEMPO* DE SECADO (hrs) APROXIMADO	PRUEBA DEL TERMINADO
Fruta			
Manzana	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limon y 2 vasos de agua, rebanadas ¼"	11-15	Ligeramente flexible
Platano	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limon y 2 vasos de agua, rebanadas ¼"	11-15	Ligeramente flexible
Cereza	Lavar y secar con toalla. Para cerezas frescas, quitar huesos	10-15	Flexible, duro, masticable
Cáscara y trozos de naranja	Trozos de naranja ¼"; la parte de la cáscara está ligeramente pelada de la naranja	Cáscara 2-4 Trozos: 12-16	Cáscara de Naranja: seca y frágil
Anillos de piña	Secado con toalla	En lata: 9-13 Fresca: 8-12	Soft and pliable
Fresa	Lavar y secar c/toalla. Rebanadas de ½", la piel (exterior) está sobre la rejilla	12-17	Dry, brittle

ALIMENTO	PREPARACIÓN	TIEMPO* DE SECADO (hrs) APROXIMADO	PRUEBA DEL TERMINADO
Verduras			
Chiles	Lavar y secar c/toalla. Quitar la membrana del chile, cortada en rebanadas grandes de aprox. 1"	16-20	Duro sin tener humedad en el interior
Mushrooms	Lavar y secar c/toalla. Cortar el tallo, cortar en rebanadas de 1/8"	7-12	Duro y seco
Jitomates	Lavar y secar c/toalla. Cortar en rebanadas de 1/8", drenar bien	16-23	Seco, color de ladrillo rojo
Especies			
Orégano, perejil verde, tomillo e hinojo	Albahaca Enjuagar y secar con toalla de papel	Secar a 120°F (60°C) 3-5 hrs	Crujiente y frágil
Albahaca	Usar las hojas de albahaca de 3 a 4 pulgadas desde la punta. Rociar con agua sacudirlo y secarlo a golpes	Secar a 120°F (60°C) 3-5 hrs	Crujiente y frágil

CONSEJOS Y TÉCNICAS DEL ASADO

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno. Use Broil mode with the oven door closed.
- Use el modo de Asado con la puerta del horno cerrada.
- Precalentar el horno durante 5 minutos antes de usarlo.
- Use un recipiente de 2 piezas.
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo recomendado para cocinar (vea la tabla de asado)

TABLA DE ASADO

ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	POSICIÓN DE ASADO	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)	TIEMPO LADO 1 (MIN.)*	TIEMPO LADO 2 (MIN.)*
Carne de res					
Filete (¾"-1")					
Vuelta y Vuelta	5	5	145 (65)	5-7	4-6
Medio	5	5	160 (71)	6-8	5-7
Bien Cocido	5	5	170 (77)	8-10	7-9
Hamburguesas (¾"-1")					
Medio	4	5	160 (71)	8-11	6-9
Bien Cocido	4	5	170 (77)	10-13	8-10
Aves					
Pechuga (con hueso)	4	4	170 (77)	10-12	8-10
Muslo (muy bien hecho)	4	3	180 (82)	28-30	13-15
Puerco					
Chuletas (1")	5	5	160 (71)	7-9	5-7
Salchicha - fresca	5	5	160 (71)	5-7	3-5
Rebanada de Jamon (½")	5	5	160 (71)	4-6	3-5
Mariscos					
Filetes de Pescado, 1" Con manequilla	4	4	Cocine hasta opaco y desmenuce fácilmente con un tenedor	10-14	No gire

ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	POSICIÓN DE ASADO	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)	TIEMPO LADO 1 (MIN.)*	TIEMPO LADO 2 (MIN.)*
Cordero					
Chuletas (1")					
Vuelta y Vuelta	5	5	145 (63)	5-7	4-6
Medio	5	5	160 (71)	6-8	4-6
Bien Cocido	5	5	170 (77)	7-9	5-7
Bread					
Pan, rebanadas de 1"	4	5		2-2,30	
Pan de ajo, rebanadas de 1"	3	5		4-6	

* Los tiempos del Asado y Asado de Conveccion son aproximados y pueden variar ligeramente. Los tiempos de cocción son indicativos y dependen también del grosor de la carne y de la temperatura inicial antes de cocinarse.

PAUTAS E SEGUIR PARA LA TEMPERATURA DE ALIMENTOS DE FSIS (SERVICIO DE INSPECCIÓN Y SEGURIDAD DE ALIMENTOS USDA)

140°F (60°C)	Jamón , precocido (para recalentar)	165°F (74°C)	Relleno (cocido solo o en el ave)
145°F (63°C)	Carne fresca de res, tenera, cordero (vuelta y vuelta)		Sobras y guisados
160°F (71°C)	Carne molida y mezcalas de carne (res, puerco, tenera, cordero)	170°F (77°C)	Carne fresca de res, tenera, cordero (bien cocida)
	Carne fresca de res, tenera, cordero (medio)		Pechuga de pollo (aves)
	Carne fresca de puerco (media)		Carne fresca de puerco (bien cocida)
	Jamón fresco (crudo)	180°F (82°C)	Pollo y jamón (entero)
	Platillos con huevos		Carne de aves (muslos y alas)
	Carne molida y mezcalas de carne (pavo, pollo)		Pato y ganso

NOTA: Huevos (solos, no utilizados en una receta) – cocer hasta que la yema y la clara estén duras

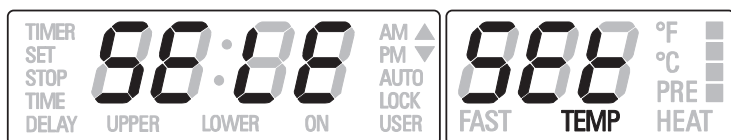
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

La función de las Características especiales se puede utilizar para seleccionar las siguientes características especiales del horno:

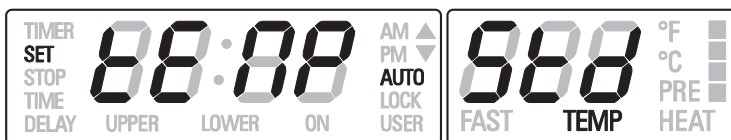
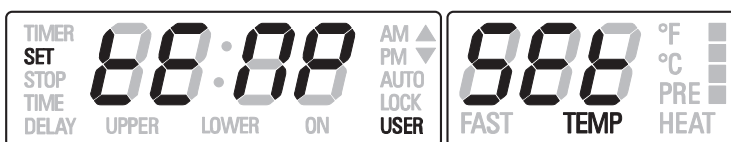
1. SAB => MODO SÁBADO (para creyentes de religiones que no permiten "trabajar" los sábados)
2. OFS => CONFIGURACIÓN DE OFF DEL HORNO (se usa para calibrar la temperatura del horno)dEG => °UNIT (used to select Fahrenheit or Celsius).
3. dEG => UNIDADES DE GRADOS (se usa para seleccionar los grados Fahrenheit o Centígrados)
4. Hr => FORMATO DEL RELOJ (se usa para configurar el formato de la hora del día en 12 12 am/pm o 24 horas).
5. Set => TEMPERATURA PREESTABLECIDA (es posible guardar la temperatura estándar preestablecida para cada modo de cocción o almacenar en memoria la última temperatura utilizada).

Para seleccionar las características especiales, siga los pasos abajo indicados:

- Toque y mantenga pulsadas las teclas [OPTIONS] y [TIME] durante al menos 3 segundos. Desaparecerá la hora de reloj y se mostrará la siguiente pantalla:



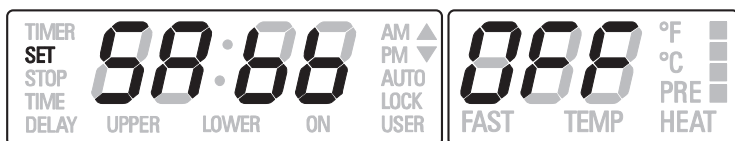
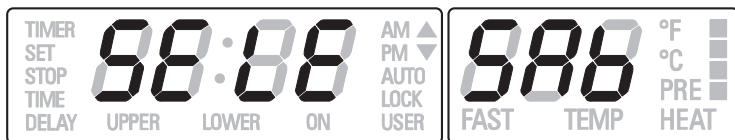
- Toque las teclas [INC] o [DEC] para desplazarse por todas las opciones disponibles descritas anteriormente hasta encontrar la opción deseada.
- Toque la tecla [OPTIONS] para editar las opciones seleccionadas.
- Cambie el valor mediante las teclas [INC] o [DEC].



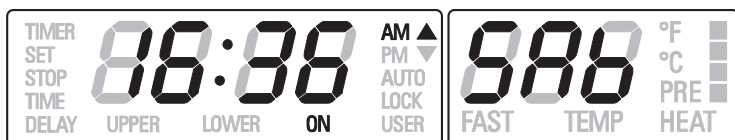
- En los hornos dobles, es posible establecer una configuración diferente en cada cavidad. Seleccione la cavidad con la tecla UPPER/LOWER.
- Toque la tecla [OPTIONS] para confirmar la opción y regresar al menú de selección o mantenga pulsada la tecla durante 3 segundos para salir del menú de opciones de usuario y regresar a la pantalla de reloj original.

INSTRUCCIONES DEL MODO SÁBADO

- Acceda al menú de opciones de usuario manteniendo pulsadas las teclas [OPTIONS] y [TIME] durante 3 segundos. Desplácese por la lista de opciones (dEG, OFS, Hr, Sab) que muestra el módulo de temperatura en rojo pulsando [INC]/[DEC] hasta que se encuentre el elemento del modo de Sabbat.



- Toque [OPTIONS] para acceder al modo de edición: el elemento seleccionado cambiará a los dígitos en verde de la izquierda y su estado en el campo de dígitos en rojo comenzará a parpadear.
- Vuelva a tocar las teclas [INC]/[DEC] para activar o desactivar el modo de Sabbat (desactivado de forma predeterminada). Toque [OPTIONS] para confirmar y regresar a la lista de opciones. Mantenga pulsada la tecla [OPTIONS] durante 3 segundos para salir del menú de selección y regresar a las operaciones normales.
- Una vez establecido el modo de Sabbat, solamente estarán disponibles las posiciones de horneado y apagado en el selector de modo de cocción. Mueva el selector a la posición de horneado y, a continuación, configure la temperatura al valor deseado en un intervalo de 5 minutos.
- Transcurridos 5 minutos, no se podrá volver a mostrar la temperatura y en la pantalla aparecerá un mensaje indicando que se ha activado el modo de Sabbat. En los hornos dobles, aún estarán disponibles las indicaciones de la cavidad superior/inferior. Ambos triángulos estarán activos si las cavidades están en funcionamiento.



- No es posible cambiar el estado de la luz del horno durante el horario de Sabbat.
- La temperatura del horno sólo se puede reducir, pero no se mostrará ninguna información. Preheat lights are inhibited during Sabbath mode.
- El ventilador de refrigeración debe funcionar en el modo de Sabbat. The meat probe can never be used in Sabbath mode.
- Las luces de precalentamiento se oscurecerán durante el modo de Sabbat.
- El indicador sonoro debe estar siempre en silencio a pesar de cualquier fallo, fin de actividad, etc.

- Nunca se debe utilizar la sonda para carne en el modo de Sabbat.
- El tiempo de cocción máximo permitido debe ser de 72 horas.
- El usuario puede apagar el horno manualmente, incluso durante el modo de Sabbat, moviendo el selector de modo de cocción a la posición de apagado.
- Los ciclos de los elementos de calentamiento no deben depender del estado del interruptor de la puerta. Al abrir o cerrar la puerta no se deben cambiar los relés directamente.

CUIDADO Y LIMPIEZA DEL HORNO

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

! ADVERTENCIA



Peligro de quemaduras

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Mantenga a los niños alejados del horno durante el ciclo de autolimpieza.

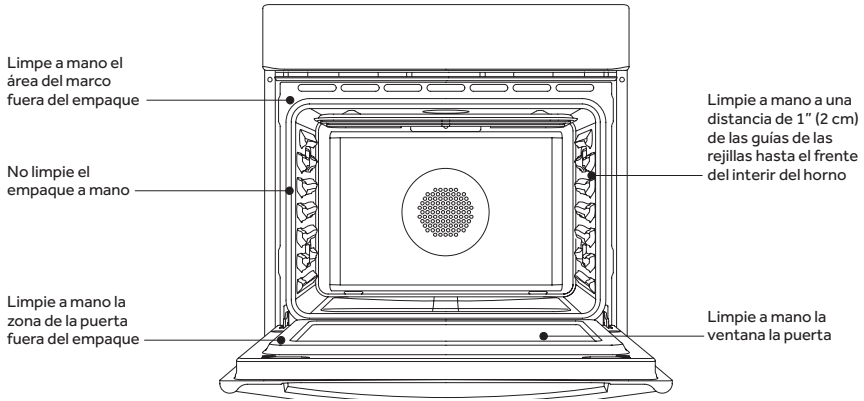
No seguir esta instrucción puede ocasionar quemaduras.

Este horno se caracteriza por una función de autolimpieza pirolítica que elimina la dificultad y el tiempo utilizado en una limpieza manual del interior del horno. Durante la autolimpieza el horno usa una temperatura muy alta (approx. 885°F/470°C) para eliminar los residuos de comida y grasa.

- Se puede autolimpiar un solo horno a la vez.
- Es normal ver humo y/o una llama ocasional durante el ciclo de autolimpieza, dependiendo del contenido y de la cantidad de suciedad que queda en el horno. Si la llama persiste, apague el horno y permita que se enfríe antes de abrir la puerta para limpiar los residuos de comida con un trapo
- El pestillo de la puerta se activa automáticamente tras seleccionar el ciclo de autolimpieza. El icono de puerta cerrada aparecerá en la pantalla. Esto asegura que la puerta no se pueda abrir mientras el interior del horno se encuentra a la temperatura de limpieza.
- La lámpara del horno no funciona durante el modo de autolimpieza. The mode automatically stops at the end of the clean hours.
- Durante la autolimpieza es preciso ventilar bien la cocina para ayudar a eliminar los olores asociados con la autolimpieza. Los olores se perderán con el uso.
- El tiempo de autolimpieza presente dura tres horas.
- El modo se para automáticamente al final de las horas de limpieza.
- Cuando el calor del horno baja a una temperatura segura, se activa el bloqueo automático de la puerta y esta se puede abrir.

ANTES DE LA AUTOLIMPIEZA

1. Quite todos los recipientes y la bandeja de asado.
2. Quite las rejillas del horno. Si se dejan las rejillas en el horno durante la autolimpieza perderán su acabado brillante y dejarán de deslizarse suavemente sobre las guías de las rejillas. Vea la Tabla de limpieza del horno para un cuidado apropiado.
3. Limpie cualquier resto y la grasa con toallas de papel. El exceso de grasa provocaría llamas y humos dentro del horno durante la autolimpieza.
4. Repase la figura de aquí abajo. Algunas zonas del horno se tienen limpiar a mano antes de iniciar este ciclo. No se calientan lo suficiente durante el ciclo de limpieza para quemar los residuos. Use una esponja jabonosa, un raspador de plástico o una esponjilla con detergente S.O.S.[®]. Limpie a mano el borde de la puerta, el marco delantero y superior hasta 1½ "(2-3 cm) pulgadas por el interior del marco con detergente y agua caliente. No frote el empaque. Limpie a mano la ventana de la puerta del horno. Enjuague a fondo todas las zonas y luego séquelas.
5. Asegúrese de que las lámparas del interior estén apagadas y que las bombillas y la cubierta estén en sus lugares.



CONFIGURACIÓN DEL MODO DE AUTOLIMPIEZA

PARA CONFIGURAR EL MODO DE AUTOLIMPIEZA

1. Pulse el botón UPPER/LOWER para seleccionar el interior del horno que hay que limpiar, si el horno es el doble.
2. Gire ambas perillas a la posición de autolimpieza.
3. CLEAN & TIME aparecen en la pantalla.
4. Se muestra automáticamente la hora borrada y su valor estándar es de 3 horas.
5. Al final del tiempo de limpieza, el horno se apagará automáticamente.
6. Pare el modo de limpieza en cualquier momento, quite de la posición de limpieza una de las perillas.

No intente abrir la puerta cuando esté bloqueada. Las indicaciones "AUTO LOCK" parpadearán hasta que se apague el motor. Cuando éstas aparezcan, no se podrá abrir la puerta. Compruebe que la puerta está bloqueada y que no se abrirá antes de iniciar la autolimpieza.

Si la puerta no se bloquea, gire la perilla del modo de cocción en la posición OFF y no iniciar la autolimpieza; llame por teléfono al servicio.

Si la puerta está en posición abierta al seleccionar este modo, las indicaciones "AUTO LOCK" parpadearán hasta que se cierre la puerta. El pestillo no se moverá.

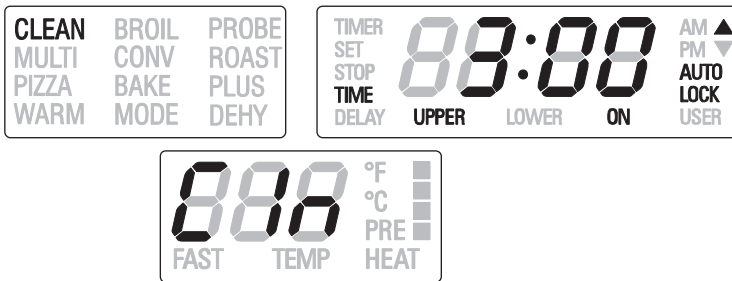
PARA CAMBIAR EL TIEMPO DE LIMPIEZA

1. Para cambiar el tiempo prefijado de 3 horas, seleccione otra hora para residuos ligeros o 4 horas para residuos resistentes inmediatamente antes de iniciar.
2. Para cambiar las horas, toque la tecla [TIME].
3. Las horas parpadearán.
4. Utilice las teclas [INC] o [DEC] para cambiar el valor.
5. Para cambiar los minutos, vuelva a tocar la tecla [TIME].
6. Los minutos parpadearán.
7. Utilice las teclas [INC] o [DEC] para cambiar el valor. Mantenga pulsada la tecla para cambiar en intervalos de 10 minutos.
8. Toque [TIME] o espere unos segundos para confirmar el nuevo valor.

PARA RETARDAR EL INICIO DE LA LIMPIEZA

1. Siga los pasos que aparecen arriba del 1 a 7.
2. Toque la tecla [TIME] y compruebe que "STOP TIME" aparece en pantalla. Las horas comenzarán a parpadear.
3. Utilice las teclas [INC] o [DEC] para cambiar el valor de la hora de apagado.
4. Para cambiar los minutos, toque la tecla [TIME] y los minutos parpadearán.
5. Utilice las teclas [INC] o [DEC] para cambiar el valor. Mantenga pulsada la tecla para cambiar en intervalos de 10 minutos.
6. Toque [TIME] o espere unos segundos para confirmar el nuevo valor.
7. El pestillo comenzará a moverse para bloquear la puerta del horno y en la pantalla aparecerá "DELAY".
8. Al acabar el tiempo de retardo, se iniciará la autolimpieza.
9. Al final del tiempo de limpieza programado, el horno se apagará automáticamente.
10. "End" aparecerá en la pantalla de temperatura y "CLEAN" en la pantalla de modo y "TIME" comenzará a parpadear en la pantalla de reloj hasta que se pulse la tecla [TIME] o el selector se mueva a la posición de apagado.

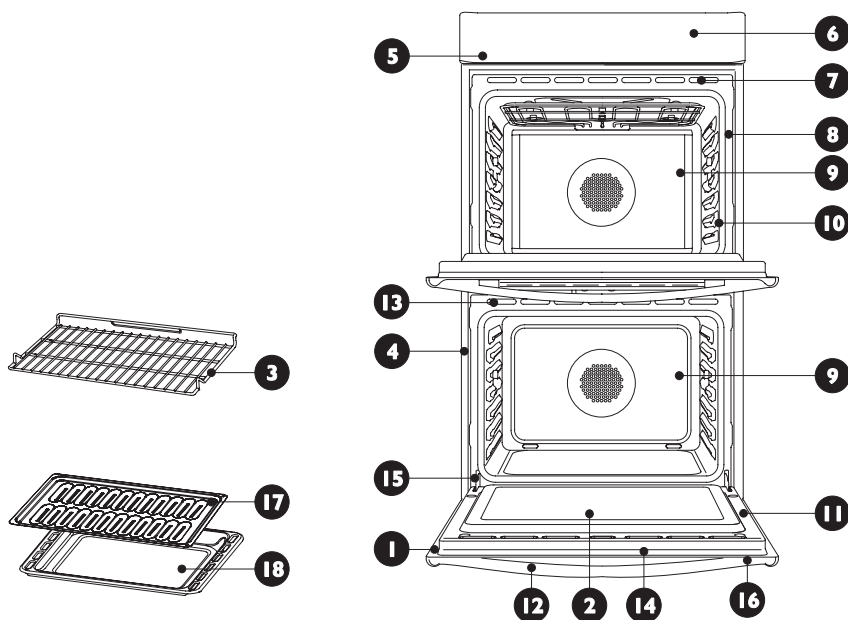
Para comprobar la limpieza o la hora de apagado durante la limpieza retardada, sólo tiene que pulsar la tecla [TIME] hasta que se muestren las indicaciones "TIME" o "STOP TIME".



CUIDADO GENERAL DEL HORNO

CÓMO USAR LA TABLA DE LA LIMPIEZA DEL HORNO

1. Localice el número de la parte que tiene que limpiar en la figura de esta página.
2. Busque el nombre de la parte en la tabla.
 - Use el método de limpieza que aparece en la columna de la izquierda si el horno es blanco o negro.
 - Use el método de limpieza que aparece en la columna de la derecha si el horno es de acero inoxidable.
3. Haga coincidir la letra con el método de limpieza Phe de la página siguiente.



Parte		Método de limpieza		Parte		Método de limpieza	
		Horno Negro/ Blanco	Horno de Acero Inoxidable			Horno Negro/ Blanco	Horno de Acero Inoxidable
1	Marco de la puerta	E	E	10	Empaque metálico	B	B
2	Interior de la ventana de la puerta	F	F	11	Puerta del horno interior	E	E
3	Rejillas removibles del horno	A or E	A or E	12	Agarradera de la puerta	D	D

4	Molduras laterales	D	D	13	Aberturas de enfriamiento de la puerta	E	E
5	Moldura del panel de control	C	C	14	Frente de la puerta	C & D	C & D
6	Panel de control	C	C	15	Molduras del horno	D	D
7	Aberturas de enfriamiento del horno	D	D	16	Tapa terminal	D	D
8	Marco frontal del horno	E	E	17	Bandeja de grill	E	E
9	Cavidad del horno	E	E	18	Bandeja del horno inferior	E	E

ACABADOS DEL HORNO / MÉTODOS DE LIMPIEZA

El horno completo se tiene que limpiar de manera segura con una esponja jabonosa, enjuagar y secar. Si no se consiguen eliminar residuos persistentes, siga los métodos de limpieza que se muestran aquí abajo.

- Use siempre el limpiador más suave para hacer el trabajo.
- Frote el acabado del metal en la dirección del granulado.
- Use trapos limpios y suaves, esponjas o toallas de papel.
- Enjuague a fondo con el mínimo de agua posible para que no gotee agua en el interior de las ranuras.
- Seque para evitar que se formen alones.

Los limpiadores que se enumeran aquí abajo indican el tipo de productos que hay que usar y no se recomiendan. Use todos los productos según las instrucciones del paquete.

Parte	Método de limpieza
A Cromo placado	Lave con agua jabonosa caliente. O frote suavemente con esponjillas con Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® o S.O.S.® directamente. Se puede usar los limpiadores de horno. Easy Off® o Dow® (fórmula de horno en frío), pero podrían provocar oscurecimientos y decoloración Se pueden limpiar las rejillas en el horno durante el modo de autolimpieza, pero perderán su acabado brillante y cambiar permanentemente a un gris metálico.
B Fibra de vidrio	NO LIMPIE EL EMPAQUE A MANO.
C Cristal	Eche Spary Windex® o Glass Plus en una tela primero, y luego límpielo. Use Fantastik® o Formula 409® para quitar salpicaduras grasientas.

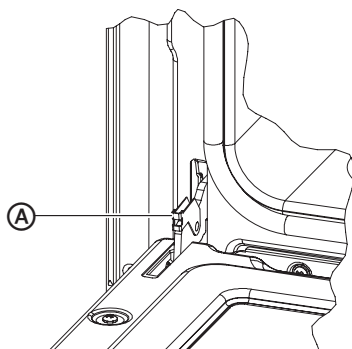
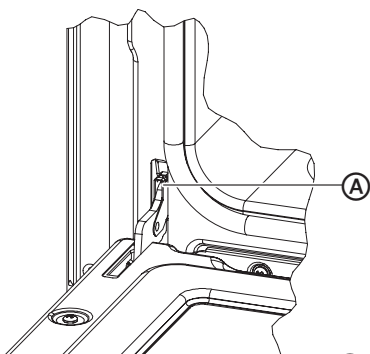
D Pintura	Limpie con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® primero a una esponja limpia o una toalla de papel y limpie. Evite el uso de limpiadores en polvo y esponjillas de fibra metálica y detergentes para hornos.
E Porcelana	Limpie de inmediato derrames ácidos como jugos de fruta, leche y jitomate con una toalla seca. No use una esponja/toalla húmeda sobre porcelana caliente. Cuando ya está fría, limpie con agua jabonosa caliente o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® a una esponja húmeda. Enjuague y seque. Para manchas resistentes, use suavemente esponjillas con Brillo® o S.O.S.®. Es normal que la porcelana se agriete (líneas finas) con el tiempo debido a la exposición al calor y a los residuos de comida.
F Cristal reflectante	Limpie con agua caliente jabonosa y una esponja o un estropajo de plástico. Para las manchas de agua, use vinagre, Windex®, amoníaco o Bon-Ami®. NO USE ABRASIVOS DUROS
G Acero inoxidable	Siempre limpie con el grano. Limpie con una esponja jabonosa luego enjuague y seque o limpie con Fantastik® o Formula 409® aplicado a una toalla de papel. Proteja y limpie con Stainless Steel Magic® y un trapo suave. Quite las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. Use Bar Keeper's Friend® para quitar la decoloración térmica.
H Sonda (si presente)	La limpieza de la sonda ha de realizarse con detergente y agua caliente. Luego enjuague y seque. No ponga a remojo ni meta en el lavavajillas.

QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

PARA QUITAR LA PUERTA

IMPORTANTE:

- Asegúrese de que el horno esté frío y de que se haya apagado la corriente antes de quitarla puerta.
 - La puerta del horno es pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta. La parte frontal de la puerta es de vidrio. Maneje con cuidado para evitar que se rompa.
 - Agarre solo los costados de la puerta del horno. No use la agarradera ya que podría girar en su mano y causar daños o heridas.
1. Abra completamente la puerta.
 2. Levante el soporte de la bisagra.

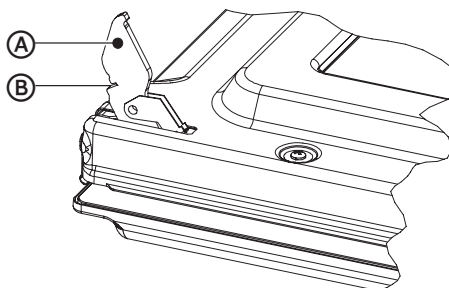


(A) Soporte de la bisagra

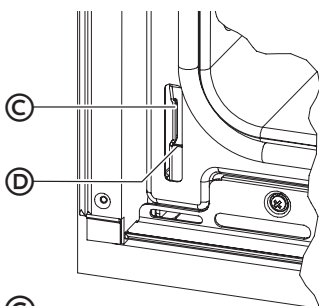
3. Sujete la puerta con firmeza en ambos lados con las dos manos y cierre la puerta.
4. Sujete con firmeza; la puerta es pesada.
5. Coloque la puerta en un lugar adecuado.

PARA VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

1. Introduzca los brazos superiores de ambas bisagras en las ranuras. Las hendiduras deben quedar enganchadas en los bordes.



(A) Brazos superiores
(B) Ranuras



(C) Hendiduras
(D) Bordes

2. Mueva el soporte de la bisagra hacia atrás y abajo hasta su posición.
3. Cierre y abra lentamente la puerta para asegurarse de que se ha colocado de forma correcta y firme.

CAMBIAR UNA LÁMPARA DEL HORNO

! ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

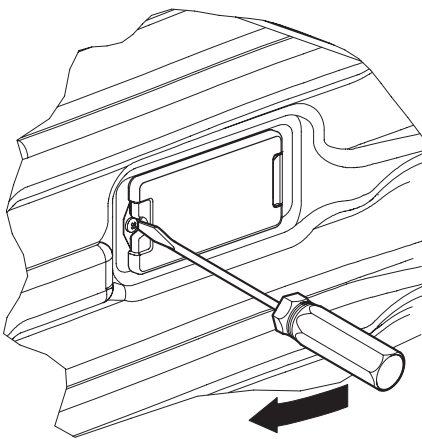
Asegúrese de que el horno y las lámparas estén frías y la corriente está apagada antes de reemplazar la(s) bombilla(s).

Las lentes tienen que estar montadas cuando se usa el horno. Las lentes sirven para evitar que se rompan las bombillas.

Las lentes son de vidrio. Manéjelas con cuidado para evitar que se rompan.

No seguir esta instrucción puede resultar en choques eléctricos, cortaduras, quemaduras o la muerte.

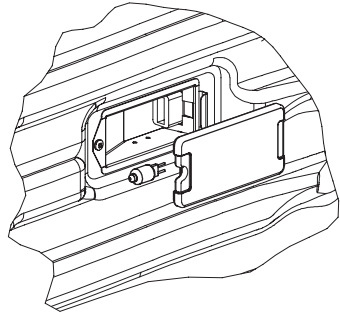
- Todos los hornos están equipados con luces halógenas ubicadas las paredes laterales del horno.
- Las luces se enciende cuando las puertas se abren o cuando se encuentra en el ciclo de cocción.
- Las lámparas del horno no están encendidas durante la AUTOLIMPIEZA.
- Cada lámpara consiste en unas lentes removibles, una bombilla y un casquillo que está fijado en su lugar. Vea la figura de esta página.
- La sustitución de la bombilla se considera un mantenimiento de rutina.



PARA REMPLAZAR LA BOMBILLA

Antes de reemplazar, asegúrese de que el horno esté apagado y frío.

1. Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).
2. En los hornos de convección quite la tapa del ventilador destornillando los 4 tornillos con un destornillador.
3. Retire la lente para hacer palanca entre el tornillo y el cristal con un destornillador.
4. Extraiga la bombilla de su casquillo.
5. Sustituya la bombilla con otra. Evite tocar la bombilla con los dedos, porque la grasa de las manos podría dañar la bombilla cuando se calienta.
6. La bombilla es halógena: utilice una del mismo tipo comprobando los voltios y vatios.
7. Enrosque las lentes.
8. Vuelva a colocar la tapa del ventilador si el modelo está dotado con ello.
9. Restablezca la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

RESOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS DE HORNEADO

Tanto con el Horneado como con el Horneado de convección, los resultados escasos pueden ocurrir por muchas razones además de por un mal funcionamiento del horno. Controle la tabla para las causas de los problemas más comunes. Debido a que el tamaño, la forma y el material de los utensilios de hornear tienen un efecto directo sobre los resultados del horneado, la mejor solución podría ser remplazar los viejos utensilios de hornear que se han oscurecido y deformado con el tiempo y el uso. Revise también la tabla de Horneado de la posición de la rejilla y el tiempo de hornear.

Problema de horneado	Causa
Los alimentos se doran poco uniformes	<ul style="list-style-type: none">• El horno no está precalentado• Papel de aluminio en la rejilla o fondo del horno• Utensilios de hornear son demasiado grandes• Los moldes tienen contacto o tocan la pared
Los alimentos quedan muy	<ul style="list-style-type: none">• El horno no está precalentado• Se usa un molde de vidrio, mate o de metal oscuro• Posición incorrecta de la rejilla• Los moldes tienen contacto o tocan la pared
Los alimentos quedan muy secos o muy encogidos	<ul style="list-style-type: none">• Temperatura del horno muy alta• Tiempo de hornear muy largo• Se abrió la puerta del horno frecuentemente• El molde es demasiado grande
Los alimentos se hornean o asan muy lentamente	<ul style="list-style-type: none">• Temperatura del horno muy baja• El horno no está precalentado• Se abrió la puerta del horno frecuentemente• Muy sellado con papel de aluminio• El molde es demasiado pequeño
Las costras de pays no se doran en el fondo o quedan muy empapadas.	<ul style="list-style-type: none">• Tiempo de hornear insuficiente• Se usan moldes de acero brillosos• Posición incorrecta de la rejilla• Temperatura del horno muy baja

Los pasteles no se doran y quedan planos, tal vez sin terminar por adentro	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del horno muy baja • Tiempo de hornear incorrecto • Se probó el pastel antes de tiempo • Se abrió la puerta del horno frecuentemente • El molde es demasiado grande
Los pasteles quedan elevados en el centro con grietas en la parte superior	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del horno muy alta • Tiempo de hornear muy largo • Los moldes tienen contacto o tocan la pared • Posición incorrecta de la rejilla • Pan size too small • El molde es demasiado pequeño
Los bordes de la costra de pays quedan muy dorados	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del horno muy alta • Los bordes de la costra son muy delgados

RESOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

Antes de llamar y solicitar el servicio, controle lo siguiente para evitar cargas de servicio innecesarias.

Problema del horno	Pasos para resolver los problemas
F03 o F04 aparecen en la pantalla	Ocurrió un problema con el bloqueo. Apague la corriente y vuelva a encenderla después de unos segundos. El horno debe realizar una autoprueba de bloqueo. Si la condición sigue igual, anote el número del código y llame a un centro de servicio autorizado.
Otro error_F aparece en la pantalla	Apague la corriente y vuelva a encenderla después de unos segundos. El horno debe realizar una autoprueba de bloqueo. Si la condición sigue igual, anote el número del código y llame a un centro de servicio autorizado.
La pantalla del horno se queda apagado	Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito). Vuelva a conectar el circuito. Si la condición sigue igual, llame el centro de servicio autorizado.
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de apagar el horno	El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se hayan enfriado suficientemente.
La puerta del horno está cerrada y no se abre, aún estando fría	Apague el horno en el cortacircuito y espere unos segundos. Vuelva a conectar el circuito. El horno debe reiniciarse y se podrá operar.
El horno no calienta	Revise el cortacircuito o la caja de fusibles en su casa. Asegúrese de que hay una alimentación eléctrica correcta para el horno. Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno.

El horno no cocina de un modo uniforme	Revise la calibración del horno. Ajuste la calibración si es necesario (vea Compensación de la Temperatura del Horno). Consulte las tablas de cocinar para las posiciones recomendadas de rejillas. Siempre reduzca la temperatura de recetas 25 °F (15 °C) cuando hornea con el modo de horneado de convección.
La temperatura del horno está muy alta o muy baja	Se debe ajustar el termostato del horno. Vea Calibrar la Temperatura del Horno.
Las luces del horno no funcionan correctamente	Reemplace o reinserte el foco si está flojo o defectuoso. La bombilla se puede quemar si lo toca con los dedos.
La luz del horno se queda encendida	Compruebe si hay obstrucciones en la puerta del horno. Compruebe si la bisagra está doblada o el cerrojo de la puerta está roto.
No se puede quitar la cubierta del lente	Puede haber sólidos acumulados alrededor de la cubierta. Limpie el área del lente con una toalla seca y limpia antes de tratar de quitar la cubierta de la lente.
El horno no se autolimpia bien	Permita que el horno se enfríe antes de ejecutar la autolimpieza. Siempre elimine suciedades sueltas o derrames pesados antes de la autolimpieza. Si el horno está muy sucio, configure una autolimpieza de cuatro horas. Vea Autolimpieza del Horno.
El reloj y cronómetro no funcionan bien	Asegúrese de que la corriente eléctrica sea correcta para el horno. Vea las secciones sobre Reloj y Temporizador.
Hay mucha humedad	Cuando utiliza el modo de hornear debe precalentar el horno. El horneado de convección elimina cualquier humedad en el horno (esta es una de las ventajas de la convección).
Astillas de porcelana	Al quitar y reemplazar las rejillas del horno, siempre debe inclinarlas hacia arriba y no forzarlas para evitar astillar la porcelana.

SI NECESITA MÁS AYUDA, VISITE HAIER.COM O COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE AYUDA AL CONSUMIDOR LLAMANDO AL 1-877-377-3639.

GARANTÍA LIMITADA

SERVICIO EN EL HOGAR

GARANTÍA COMPLETA POR DOS AÑOS

Durante 24 meses a partir de la fecha de compra original en la tienda, Haier reparará o reemplazará cualquier pieza del aparato sin costo, incluyendo la mano de obra, si la misma falla debido a defectos en los materiales o en la mano de obra.

Haier puede reemplazar o reparar, a su sola discreción, cualquier pieza, subsistema, incluso el producto entero.

El producto debe ser accesible, sin inconvenientes, e instalarse de forma adecuada para recibir el servicio técnico de reparación por parte de la garantía.

GARANTÍA LIMITADA

NOTA: Esta garantía comienza en la fecha de compra de este producto, y el recibo original deberá presentarse al representante autorizado de servicio antes de hacerse las reparaciones bajo la garantía.

Excepciones: Garantía uso comercial

90 días en la mano de obra a partir de la fecha de compra original

90 días en las piezas a partir de la fecha de compra original

No es aplicable ninguna otra garantía.

PARA OBTENER SERVICIO BAJO LA GARANTÍA

Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano a su localidad. Todo servicio deberá ser realizado por un centro de servicio autorizado por Haier. Para obtener el nombre y el número de teléfono del centro de servicio autorizado más cercano, llame al 1-877-337-3639.

Antes de llamar, tenga a mano la siguiente información:

Número de modelo y de serie del aparato.
El nombre y la dirección del distribuidor en donde compró la unidad y la fecha de compra.

Una descripción clara del problema.

Un comprobante de compra (recibo de compra).

Esta garantía cubre servicios para electrodomésticos dentro de los Estados Unidos continental y Canadá y donde esté disponible en Alaska, Hawaii y Puerto Rico.

Lo que no está cubierto bajo esta garantía:

Reemplazo o reparación de fusibles domésticos, cortacircuitos, cableado o plomería.

Un producto cuyo número de serie original haya sido removido o alterado.

Cualquier cargo por servicio que no haya sido identificado específicamente como servicio normal, como puede ser el área o las horas de servicio.

Reemplazo de los focos.

Daños a la ropa.

Daños ocurridos durante el transporte.

Daños ocasionados por la instalación o el mantenimiento inadecuados.

Daños por el uso incorrecto, abuso, accidente, incendio, inundación o fenómenos de la naturaleza.

Daños debidos al servicio efectuado por un distribuidor o centro de servicio que sea diferente del autorizado por Haier.

Daños ocasionados por la corriente, el voltaje o el suministro eléctrico incorrectos.

Daños que resulten de cualquier modificación hecha en el producto, alteración o ajustes no autorizados por Haier.

Ajuste de los controles manejados por el cliente según han sido identificados en el manual del propietario.

Mangueras, perillas, bandejas de pelusa y todos los otros aditamentos, accesorios y piezas desechables.

Cargos por mano de obra, transporte para el servicio y envío para la remoción y el reemplazo de las piezas defectuosas que se efectúen después del período inicial de 24 meses.

Daños ocasionados por un uso diferente al doméstico normal.

Cualquier gasto de transporte y de envío.

ESTA GARANTÍA LIMITADA REEMPLAZA TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS QUE INCLUYAN, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR

El recurso provisto en esta garantía es exclusivo y está otorgado en lugar de cualquier otro recurso.

Esta garantía no cubre daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones indicadas anteriormente pueden no aplicarse en su caso. Algunos estados no permiten las limitaciones acerca de cuánto tiempo dura una garantía implícita, de modo que las limitaciones arriba indicadas quizás no le correspondan.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga otros derechos, los cuales varían de un estado a otro.

Haier America
Wayne, NJ 07470

IMPORTANT

Do Not Return This Product To The Store
If you have a problem with this product, please contact the
"Haier Customer Satisfaction Center" at
1-877-337-3639.

DATED PROOF OF PURCHASE, MODEL #, AND SERIAL #
REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE

IMPORTANT

Ne pas Réexpédier ce Produit au Magasin
Pour tout problème concernant ce produit, veuillez contacter
le service des consommateurs "Haier Customer Satisfaction Center" au
1-877-337-3639.

UNE PREUVE D'ACHAT DATEE EST REQUISE POUR BENEFICIER DE LA GARANTIE.

IMPORTANTE

No regrese este producto a la tienda
Si tiene algún problema con este producto, por favor contacte el
"Centro de Servicio al Consumidor de Haier" al
1-877-337-3639 (Válido solo en E.U.A).
NECESITA UNA PRUEBA DE DE COMPRA FECHADA, NÚMERO DE MODELO
Y DE SERIE PARA EL SERVICIO DE LA GARANTÍA

Made in Italy
Fabriqué en Italie
Hecho en Italia

Haier

Haier America
Wayne, NJ 07470