

Panasonic®

Operating Instructions Manuel d'utilisation Manual del Funcionamiento



ELECTRIC BUILT-IN OVEN
FOR DOMESTIC USE ONLY

FOUR ENCASTRABLE ÉLECTRIQUE
POUR USAGE
DOMESTIQUE SEULEMENT

HORNO ELÉCTRICO DE PARED
SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Model/Modèle/Modelo No. HL-BD82S

Attached Installation Instructions
Instructions d'installation ci-jointes
Adjuntas Instrucciones de Instalación

Please read these instructions carefully before using this product, and save this manual for future use.

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement le présent manuel et le conserver pour référence ultérieure.

Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de usar este producto y por favor guarde este manual para el uso futuro.

Table of Contents		Page	Page
Safety Precautions	4	Convection Broil Tips and Techniques	21
Safety Instructions	5	Convection Broil Chart	21
Safety for the Oven	5	Broil Tips and Techniques	22
Safety for the Cleaning Oven	5	Broil Chart	22
Features of your Oven	6	Food Service Temperature Guidelines from FSIS	22
The Control Panels	7	Convection Roast Tips and Techniques	23
Command Keys	7	Convection Roast Chart	23
Display	7	Pizza Tips and Techniques	24
Dials	7	Pizza Chart	24
General Oven Information	8	Dehydrate Tips and Techniques	25
Before using your oven	8	Dehydrate Chart	25
Access Lock (CHILD LOCK, USER LOCK, AUTO LOCK)	8	Special Features	26
General Oven Tips	9	How to change Fahrenheit or Celsius	26
Oven Racks	9	How to change time of day format	26
Oven Extendable Rack	10	Sabbath Mode Instructions	27
Setting the Clock and Timer	11	Oven Care and Cleaning	28
To Set the Time of Day	11	Self-Cleaning the Oven	28
To Set the Timer	11	Preparing the Oven for Self-Cleaning	28
Cooking with the Convection Oven	12	Setting the Self-Cleaning Mode	29
Advantages of Convection Cooking	12	To Set the Self-Cleaning Mode	29
Oven Modes	13	To Change the Cleaning time	29
QUICK TIPS	14	To Delay the Start of Self-Cleaning	29
Oven Mode Operation	15	General Oven Care	30
Setting Cooking Mode and Temperature	15	How to Use the Cleaning Chart	30
Setting Low Temperature Mode and Temperature	15	Cleaning Chart	30
Preheat and Fast Preheat	15	Oven Finishes / Cleaning Methods	31
Cooking Time Operation	16	Oven Door Removal	32
To Set the Cooking Time	16	To Remove Door	32
When a Timed Mode is running	16	To Replace Door	32
How to check a time value	16	Replacing an Oven Light	33
To Set the Delay Start of the Cooking	16	To Replace a Light Bulb	33
Setting the Meat probe	17	Solving Baking and Roasting Problems	34
Convection Bake Tips and Techniques	18	Solving Operational Problems	35
Convection Bake Chart	19	Warranty & Service	36
Bake Tips and Techniques	20	Specifications	37
Bake Chart	20		

! IMPORTANT**General Appliance and Oven
Safety Precautions****Please read all instructions before using this appliance.****! WARNING**

When properly cared for, your new oven has been designed to be a safe, reliable appliance.

Read all instructions carefully before using this oven. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including the following:

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. See "Grounding Instructions" found in the Installation Instructions.

- This appliance should be serviced only by a qualified service technician. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended. Refer service to an authorized 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.
- Do not cover or block any openings on this appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals, vapors, or nonfood products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance.
- In the event that personal clothing or hair catches fire, DROP AND ROLL IMMEDIATELY to extinguish flames.

- 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.

! CAUTION

- Do not store items of interest to children above the oven. If children should climb onto the appliance to reach these items, they could be seriously injured.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

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

IMPORTANT

General Appliance and Oven Safety Instructions

Please read all instructions before using this appliance.


Safety for the Oven

- 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.
- 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 pot holder contact the hot heating elements.
- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Safety for the Cleaning Oven

CAUTION

Do not leave food or cooking utensils, etc., in oven during the Self-Cleaning Mode of operation.

- Confirm that the door locks and will not open once both dials are in  [CLEAN] position and the "AUTO LOCK" appears. If the door does not lock, turn the Cook Mode dial to OFF and do not run Self-Cleaning. Phone for Service.
- 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. (see page 31)
- Before Self-Cleaning the oven, remove the broiler pan, oven racks (only when not made of porcelain), other utensils and excess soft spillage.

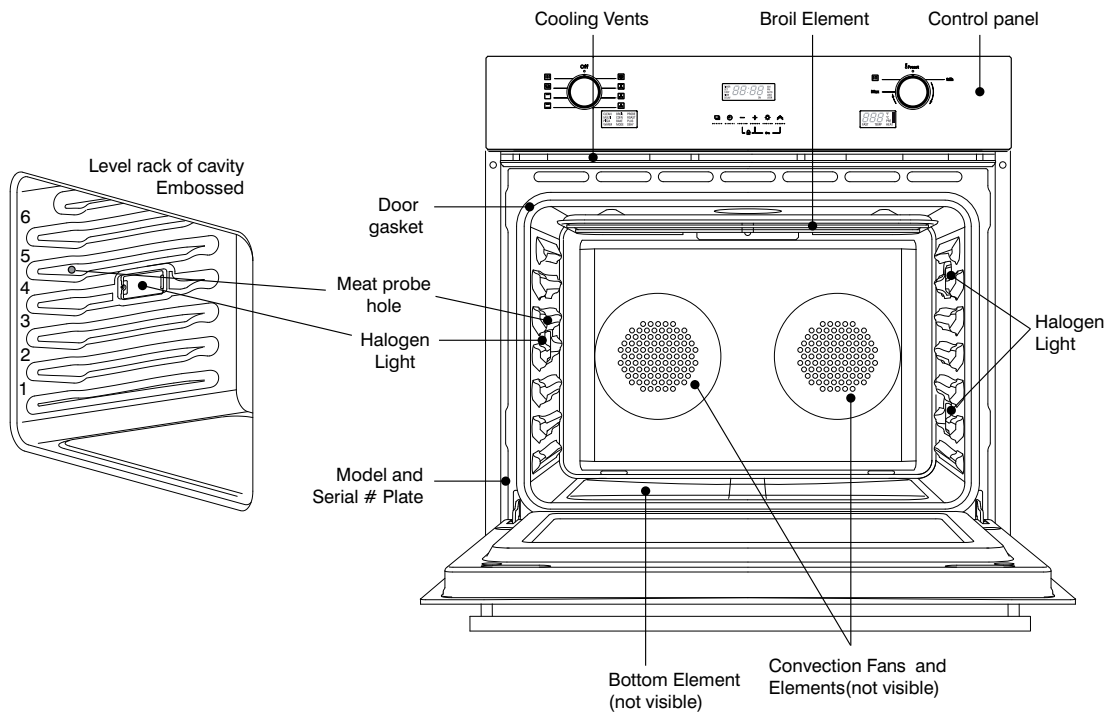
WARNING

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

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

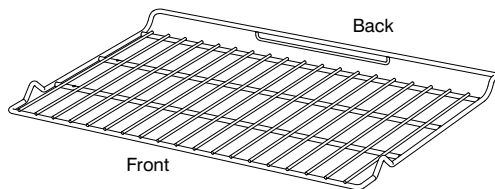
To minimize exposure to these substances, always operate this oven according to the instructions in this manual and provide good ventilation to the room during and immediately after Self-Cleaning the oven.

Features of your Oven



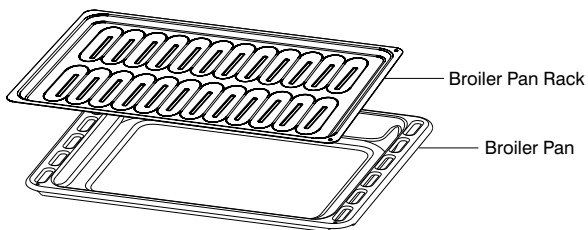
Accessories

Oven Rack (2)



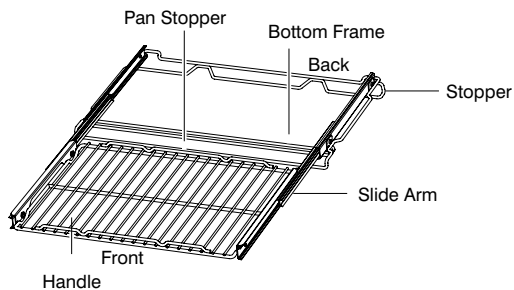
Part number: A060241Y0CP

Broiler Pan (1 set)



Rack Part number: A064841Y0CP
Pan Part number: A060341Y0CP

Extendable Rack (1)



Part number: A064141Y0CP

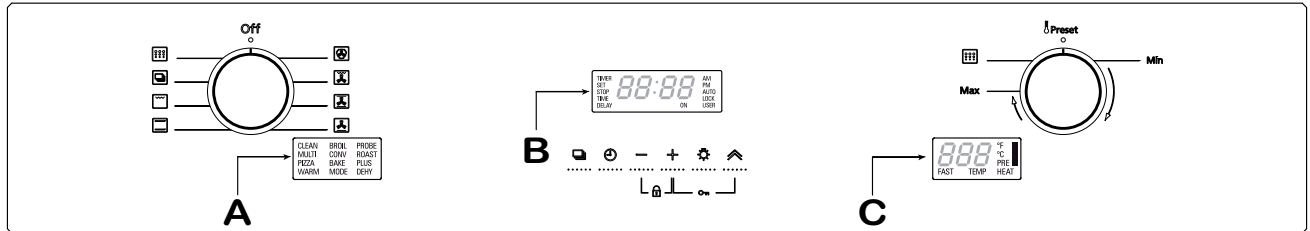
Meat probe (1)



Part number: A061L41Y0CP

The Control Panels

The user interface has the following features: display, preheat light indicators, keys for Commands, Cooking Mode and Temperature Dials.



Cooking Mode Dial

Command Keys

Temperature Dial

sign	Mode Name	Indication Displayed	sign	Name	In this manual
	Convection Bake	MULTI/CONV/BAKE		OPTIONS	[OPTIONS]
	Convection Broil	CONV/BROIL		TIME	[TIME]
	Convection Roast	CONV/ROAST		DECREASE	[DEC]
	Pizza	MULTI/PIZZA		INCREASE	[INC]
	Bake	BAKE		LIGHT	[LIGHT]
	Broil	BROIL		FAST PREHEAT	[FAST PREHEAT]
	Low Temperature Mode	DEHY, CONV, WARM, PLUS		TEMPERATURE/Preheat	TEMPERATURE /PRESET
	Self-Cleaning (both Dial)	CLEAN		CHILD LOCK (+ / ^)	
	USER LOCK (- / +)	LOCK/USER	Off	OFF	OFF

Command Keys

[OPTIONS] Call the Low Temperature Modes or to enter the Special Feature Menu (see page 26).

- [TIME] "SET TIME", "TIMER", "TIME", "STOP TIME" modes and to enter the Special Feature Menu.
- SET TIME: Set or change the time of day.
 - TIMER: Set, modify or clear the minute minder value.
 - TIME: When Cooking Mode has been selected, set, modify or cancel the cooking or cleaning time.
 - STOP TIME: Set, modify or cancel the end of cooking or cleaning time.

[DEC] For decrease the value and USER LOCK setting and unlock.

[INC] For increase the value and USER LOCK / CHILD LOCK setting and unlock.

[LIGHT] Switch the oven lights status.

[FAST PREHEAT] When PREHEAT is working may preheat faster and CHILD LOCK setting and unlock.

Display

A Mode Display: Show indications to indicate which function has been selected. Indicate "MODE" when OFF position.

B Central Display: Show time of day, minute minder, automatic cooking. AM/PM indication is also present. Miscellaneous indications are also available to show whether any door has been locked, automatically for Self-Cleaning or manually by the user.

C Temperature Display: Degree unit (°F or °C) indication is present. It shows the temperature set-point for the current cooking. Indicate "TEMP" when PRESET position.

Dials

Cooking Mode Dial: Seven Cooking modes and CLEAN + OFF position.

Temperature Dial: With PRESET and CLEAN positions + continuous range between MIN and MAX values.

General Oven Information

CAUTION

Before using your oven

- Remove all packing and foreign materials from the oven. Any material of this sort left inside may melt or burn when the appliance is used.
- Heat the empty appliance to the maximum temperature in order to remove any manufacturing residues which could affect the food with unpleasant odours.

120 V / 240 V vs. 120 V / 208 V Connection

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

High Altitude Baking

When cooking at high altitude, recipes and cooking time will vary from the standard.

Power Failure

After the power returns to the oven, the clock displays the time 12.00^{AM}. Also, the "AUTO LOCK" display will flash and the operation of the door lock will be checked, and then the display of "AUTO LOCK" will disappear when the check is completed. Then set the clock.

F Failure Number Codes

If F codes are displayed when the electronic control detects a problem in the oven or in the electronics. (see page 35)

Squeak Noise

You may hear a sound from the unit while using the oven due to heat warping, but this is not a malfunction.

Flashing Symbols or Numbers

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

Beeps

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









Convection Fan

The convection fan operates during any Convection Mode and Dehydrate 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-Cleaning and whenever the internal components temperature becomes high.

Access Lock

	To Lock	To Unlock	LOCK PARTS		
			Door	Keys	Dials
CHILD LOCK	 and 			✓	✓
USER LOCK	 and 		✓		
AUTO LOCK	Turn the both Dials to  and  during the Self-Cleaning		✓		

- "L LOCK" will be displayed every time you touch any keys when the CHILD LOCK is working.
- "AUTO LOCK" for Self-Cleaning mode flashes when the latch is moving in order to lock or unlock the door.

Using Oven Lights

- Oven lights turn on and off automatically when the door is opened and closed.
- When the oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started. Oven lights will turn off automatically when finish and the oven mode is cancelled.
- The lights do not operate in the Self-Cleaning Mode.
-  [LIGHT]Key to activates the lights in oven.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset in Fahrenheit, however it can be changed to Celsius. (see page 26 #1)

General Oven Tips

Default Settings

The Cooking Modes automatically select a suitable temperature when the Temperature Dial 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.

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.

Operational Suggestions

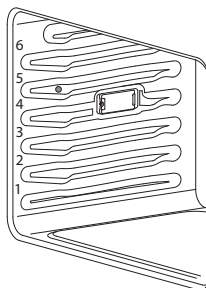
- Use the Cooking Charts as a guide.
- Do not set pans or any weight on the open oven door.
- Use the interior oven lights to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently.

Utensils

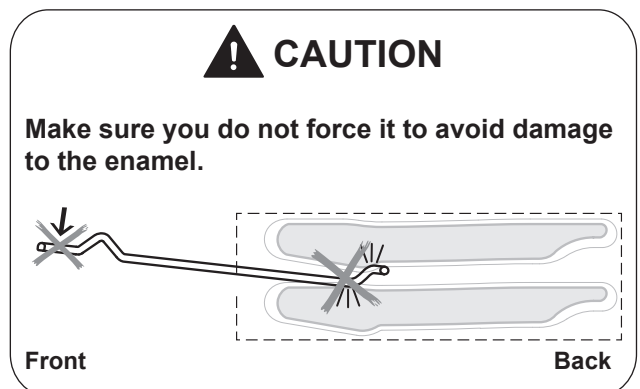
- Glass baking dishes absorb heat. Reduce oven temperature 25 °F (15 °C) when baking in glass.
- Use pans that give the desired browning. The type of finish on the pan will help determine the amount of browning that will occur.
- Shiny, smooth metal or light non-stick / anodized pans reflect heat, resulting 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 Broiler Pan outside of the oven.

Oven Racks

- The oven has rack guides at six levels as shown in the illustration.
- 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.



CAUTION! 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.

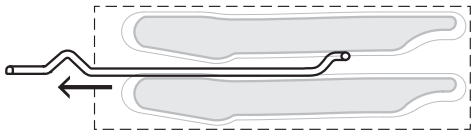


Please refer to illustration on Page 6 if there is any question as to which side is the front or top of the rack.

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

To remove Oven Rack from the oven:

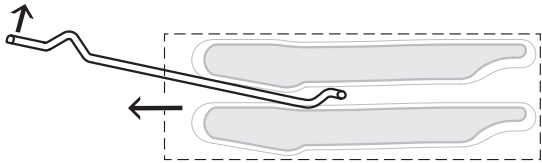
1. Pull rack forward



Front

Back

2. Lift rack up at front and then remove it

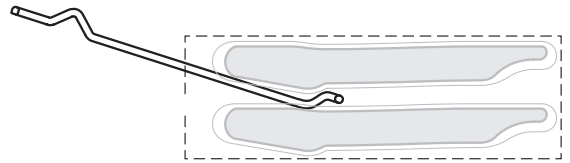


Front

Back

To replace an Oven Rack:

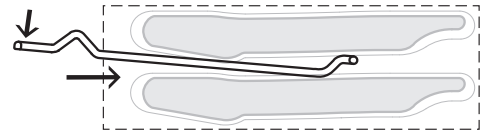
1. Place rear of rack between rack level guides



Front

Back

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



Front

Back

Oven Extendable Rack

- The Extendable Rack allows for easier access to cooking foods. It extends beyond the standard flat rack bringing the food closer to the user.

! CAUTION

When the rack is outside of the oven, slide arms do not lock. They could unexpectedly extend if the rack is carried incorrectly. **Extending slide arms could cause injury. Rack should only be held or carried by grasping the sides.**

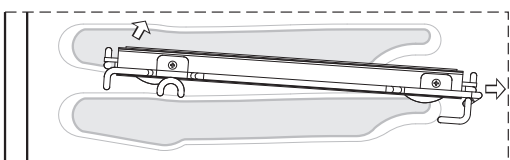
NOTE: Always remove the Extendable Rack before Self-Cleaning the oven.

CAUTION! To avoid burns, pull rack all the way out and lift pan above handle when transferring food to and from oven.

Please refer to illustration on Page 6 if there is any question as to which side is the front of the rack.

To remove Extendable Rack from the oven:

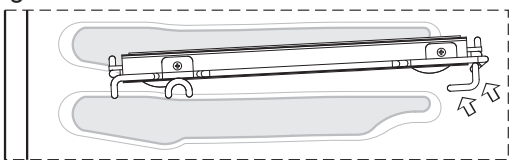
1. Lift of rack slightly and push it until the stop release



Front

Back

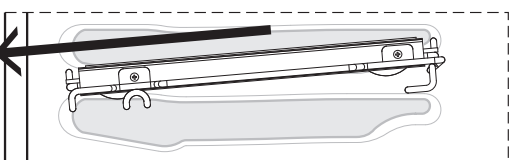
2. Raise back of rack until frame and stop clear rack guide



Front

Back

3. Pull rack down and out

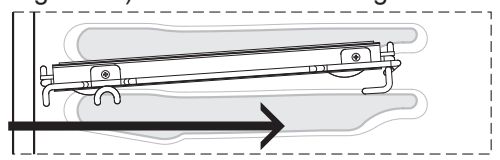


Front

Back

To replace an Extendable Rack:

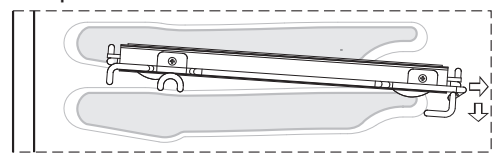
1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



Front

Back

2. Push all the way in until the back of the rack drops into place



Front

Back

3. Pull both sections forward until stops activate. Rack should be straight and flat, not crooked



Front

Back

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}. See page 26 for how to switch to 24 hour display.

To Set the Time of Day

1. Touch  [TIME] until the display shows the "SET TIME".
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. Then "SET TIME" will disappear.







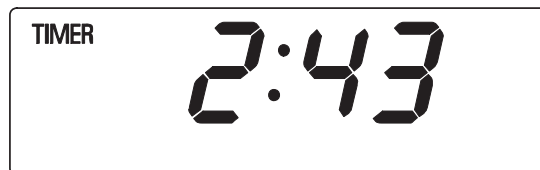
NOTE:

- The Time of Day can never be set if any time function is already set: first delete all the active time functions.
- 10 minute steps : It will move in 1 minute steps after 50 minutes. (Same for other time settings)

To Set the Timer

This can be used as a timer when the Cooking Mode is OFF.

1. Touch  [TIME] until the display shows the "TIMER".
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 and count down.
7. When the time ends, reminder beeps will sound 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.



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.

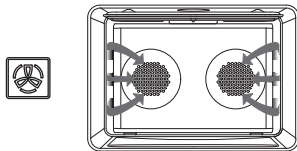
Oven Modes

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.

In maximum setting time for heating, it is until 11 hours 59 minutes.

After the heating end, "End" is displaying it to a display:

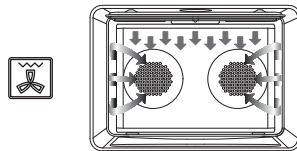
- Time is united by + [INC] or - [DEC], and additional heating can be performed.
- Change of a function can be performed by Cooking Mode Dial and [OPTIONS].



Convection Bake (MULTI CONV BAKE)

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

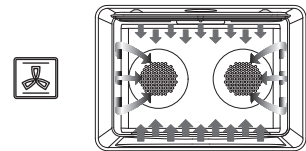
Convection Bake cooks with heat from ring elements behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the Convection Fan.



Convection Broil (CONV BROIL)

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

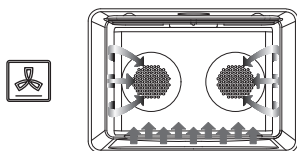
Convection Broil combines the intense heat from the upper element with the heat circulated by the Convection Fan.



Convection Roast (CONV ROAST)

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

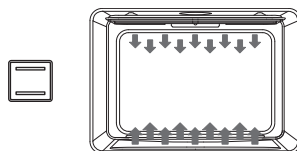
Convection Roast uses the upper and lower elements and Convection Fan.



Pizza (MULTI PIZZA)

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

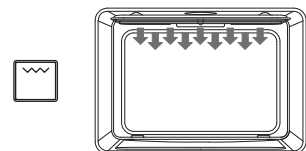
Pizza is a special cooking mode with heated air. The lower elements cycle to cook pizza.



Bake (BAKE)

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

Bake cooks with heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature.

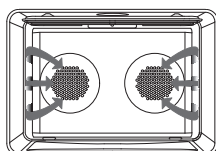


Broil (BROIL)

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

Broiling uses intense heat radiated from the upper element.

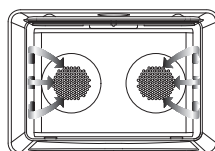
[Icon] and [Icon] [Low Temperature Mode] Recommend Rack Positions are 2 or 3.



Dehydrate (DEHY)

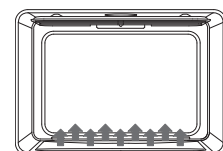
Set temperature:
from 120 °F (50 °C) to 160 °F (70 °C)
(preset position 140 °F (60 °C))

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



Defrost (CONV)

Defrost does not use any heating element, but only the Convection Fan is used to defrost foods.



Proof (WARM)

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

Warming (WARM PLUS)

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. DO NOT put direct food on the bottom of the oven.

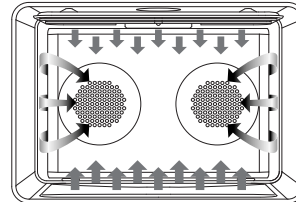
QUICK TIPS

CONVECTION COOKING

About Convection Cooking

Standard cooking modes (Bake, Broil, etc.) use heat radiated from one or more elements to cook food. Convection modes use both heat from the elements and fans in the back of the oven to continuously circulate the heated air throughout the oven.

Double Convection



Advantages of Convection Cooking

- Even baking, browning and crisping.
- Juices and flavors are sealed in.
- Air-leavened foods such as cream puffs, soufflés, meringues and breads are higher and lighter.
- Multiple rack cooking.
- No special bakeware required.
- Saves time and energy.

DO NOT use Convection Bake for meats. Use Convection Roast instead.







Mode	Use this mode for	For Best results	Quick Cooking Tip
Convection Bake	<ul style="list-style-type: none"> • Large quantities of food on multiple racks. • Pastries, breads, snack, foods and appetizers. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use low-sided, uncovered pans. • Center baking sheets side to side on the oven rack. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce recipe temperature by 25 °F (15 °C). • Check food for doneness early: If recipe call for Check food 1-15 min. 3 min. early 16-30 min. 5 min. early 31 min.-1hr. 10 min. early
Convection Broil	<ul style="list-style-type: none"> • Thicker, tender, cuts of meat, poultry and fish. • DO NOT use this mode for browning breads or casseroles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Meats should be at least 1" thick. 	<ul style="list-style-type: none"> • No conversion from standard Broil is necessary. • Refer to Convection Broil Chart in this Manual for cooking times.
Convection Roast	<ul style="list-style-type: none"> • Large, tender cuts of meat and poultry such as roast or whole chicken. 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT cover meat or use cooking bags. • Refer to Convection Roast Chart in this Manual for cooking times. 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT change recipe temperature.

Oven Mode Operation

Setting Cooking Mode and Temperature

- To Preheat (see Preheat and Fast Preheat below)
- To use Meat Probe (see page 17)

1. Place food inside the oven.
2. The following modes can be selected by moving the Cooking Mode Dial to the desired position.



-  **Convection Bake (MULTI CONV BAKE)**
-  **Convection Broil (CONV BROIL)**
-  **Convection Roast (CONV ROAST)**
-  **Pizza (MULTI PIZZA)**
-  **Bake (BAKE)**
-  **Broil (BROIL)**

3. The set temperature is displayed in the Temperature Display.
4. Select the desired temperature by moving the Temperature Dial 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.
5. Oven light will turn on and the cooking will start. "ON" is displayed in the Central Display. When the selected oven is active, oven lights will turn on.
6. Set the cooking time. See page 16 for how to set.
7. To change the temperature while cooking, simply turn the Temperature Dial until the display shows the desired value.
8. When the cooking is completed, "End" is displayed in the Temperature Display, beep is sounded, and the light is turned off. Remove the food from the oven. (Be careful not to burn yourself)
9. Make sure to set the Cooking Mode Dial to OFF when the cooking is finished.

Move the Cooking Mode Dial to OFF or open the door if you intend to stop cooking.




Setting Low Temperature Mode and Temperature

1. Place food inside the oven.
2. To move the Cooking Mode Dial to  Low Temperature Mode.
3. Touch  [OPTIONS] key to selected mode. It toggles between following four modes:


- Dehydrate (DEHY)**
- Defrost (CONV)**
- Proof (WARM)**
- Warming (WARM PLUS)**

- The last used mode will be kept in memory for the next selection.
4. Perform operation from "3." to "9." of the setting Cooking Mode and Temperature.

Preheat and Fast Preheat

- When use Convection Bake, Bake, Convection Broil, Convection Roast and Pizza Modes "PREHEAT" will appear in the Temperature Display.
- Place oven racks in their proper position before preheating.
- Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.
- Preheating will help to sear roasts and seal in meat juices.
- Use  [FAST PREHEAT] when a shorter time is desired to preheat the oven. Display shows "FAST".
(NOT working for the Convection Broil Mode)



- Selecting a higher temperature does not shorten the preheat time.
1. When Preheat is started, the "PREHEAT" display appears and the vertical bar indicates, in four steps (the set-point temperature are 25%, 50%, 75%, 100%) in the Temperature Display. During preheating, the selected cooking temperature is always displayed.
 2. 100% is reached (end of preheat), a beep will confirm and the "PREHEAT" display will turn off. ("FAST" display will turn off if use  [FAST PREHEAT].)
 3. The oven switches automatically to the desired cooking mode that was previously set: put the food inside now.

Cooking Time Operation

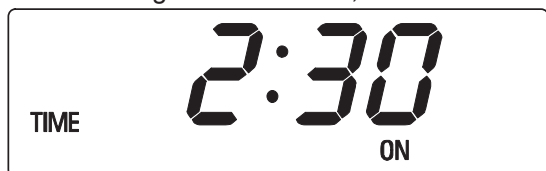
- Maximum setting time for oven is 11 hours 59 minutes.

To Set the Cooking Time

Set the cook time.

1. Select the Cooking Mode and the temperature by means of the Dials. The "ON" indication will appear in the display.
2. Touch ⌚ [TIME] key until the "TIME" indication will appear in the display.
3. 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.)
4. Touch ⌚ [TIME] again, the hours will be confirmed and the minute digits will begin flashing.
5. Touch + [INC] or - [DEC] to change the minutes. Hold the key to change by 10 minutes steps. Continue to set the desired cooking time.
6. Touch ⌚ [TIME] once again or wait for a few seconds to confirm the set cooking time.

Ex: Cooking time of 2 hours, 30 minute set.



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 indications "TIME" start flashing and an "End" displayed and beep sounds will be heard. Reminder beeps will sound for up to 15 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.

Ex: cooking time → time value;
Touch the ⌚ [TIME] key until "TIME" is displayed to view the cooking time for 5 seconds.

To set the Delay Start of the Cooking

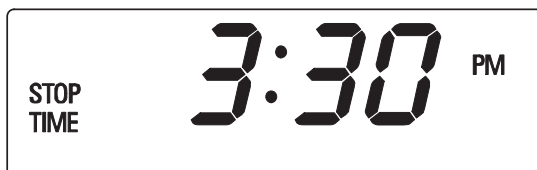
- Be sure that the time-of-day clock is displaying the correct time.

Set the cooking time and finish time, start time will be calculated. Delay cooking can be set up to 24 hours.

Ex: The current time of day is 1:00 pm.
and set the finish time on 3:30 pm.
(delay the cooking in 2,5 hours)

Follow steps To Set the cooking Time 1 through 6.

7. Touch ⌚ [TIME] key until "STOP TIME" will appear in the display.
8. Touch + [INC] the hour digits will begin flashing. Continue to set the desired stop time.
9. Touch ⌚ [TIME] again, the hours will be confirmed and the minute digits will begin flashing.
10. Touch + [INC] or - [DEC] to change the minutes. Hold the key to change by 10 minutes steps. Continue to set the desired stop time.
11. Touch ⌚ [TIME] once again or wait for a few seconds to confirm the stop time value.



12. The clock automatically calculates the time of day at which the mode starts and stops. The "DELAY" indication is displayed until the starting time is reached and current time is displayed.



! 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.

Setting the Meat probe

This oven is provided with the Meat probe feature to sense the temperature inside meat and stop cooking as soon as the set value is reached.

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

-  **Convection Roast**
-  **Convection Bake**
-  **Bake**

- Other modes are not allowed to start if the probe is inserted. If do it so the Failure Number (F13) will appears in the Central Display. Remove the probe.
- Automatic time functions are disabled when using the Meat probe, only the timer can work.
- The standard Meat probe temperature set-point is 170 °F (75 °C). The allowed range is between 130 °F (50 °C) and 210 °F (100 °C).
- The maximum cavity temperature during cooking with Meat probe is 475 °F (245 °C)
- The Meat probe temperature and the cavity temperature can be changed by 5 °F or 2,5 °C for set and actual temperature.

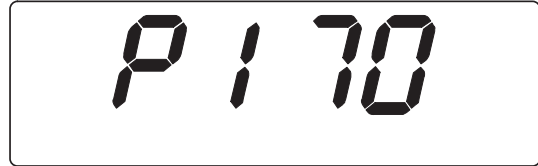
1. Insert the Meat probe into the center of the thickest portion of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone. Place food in oven and connect the Meat probe to the Meat probe hole. Keep probe as far away from heat source as possible. Close oven door.
2. Select Cooking mode by turning the Cooking Mode Dial, the “PROBE” indication appears on the display with selected Cooking mode.

Ex: Mode Display
(choose the Convection Roast Mode)



3. The Meat probe standard temperature (170 °F or 75 °C) flashes on the Central Display for 5 seconds. Using the + [INC] or – [DEC] keys to change the probe setting temperature (meat temperature).

Ex: Default setting temperature on Central Display
(Fahrenheit mode set-point)



Ex: Default setting temperature on Central Display
(Celsius mode set-point)



4. After 5 seconds the value on the display is accepted and the control starts cooking. The actual probe temperature is now displayed in the Central Display.
5. Select the desired temperature by moving the Temperature Dial or leave it in the PRESET position.



6. As soon as the set probe temperature is reached, the control sounds an end of cooking tone and stops the oven.
 7. Remove the food from the oven. (Mind the CAUTION in this page)
 8. Turn the Cooking Mode Dial in the OFF position.
- The “PROBE” indication 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.

CAUTION

- **Use an oven mitt to remove the Meat probe.**
- **Do not touch broil element.**
- **Failure to follow these instructions can result in burns.**



Convection Bake Tips and Techniques

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

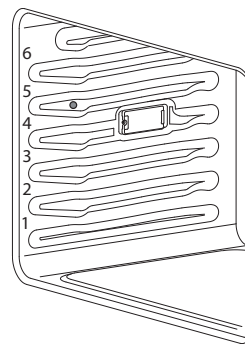
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25 °F (15 °C) when using heatproof glass 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" - 1-1/2" (2.5 - 3 cm) 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.
- Tips for Solving Baking and Roasting Problems are found on Page 34.

Foods recommended for

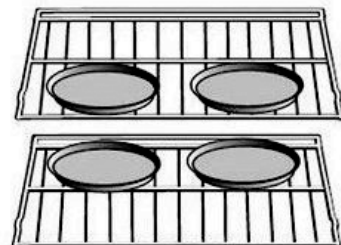
Convection Bake mode:

Appetizers Biscuits Coffee Cakes
 Cookies (2 to 4 racks) Yeast Breads
 Cream Puffs
 Popovers
 Casseroles and One-Dish Entrées
 Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)
 Air Leavened Foods (Soufflés, Meringue,
 Meringue-Topped Desserts, Angel Food Cakes,
 Chiffon Cakes)

Rack Position



Multiple rack pan placement



Rack 3

Rack 1

Quick and easy recipe tips

Converting from standard **BAKE** to **CONVECTION BAKE**:

- Reduce the temperature by 25 °F (15 °C).
- Use the same baking time as Bake mode if under 10 to 15 minutes.
- Foods with a baking time of less than 30 minutes should be checked for doneness 5 minutes earlier than in standard bake recipes.
- If food is baked for more than 40 to 45 minutes, bake time should be reduced by 25%.

Convection Bake Chart

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

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)	TIME (Min.)
Cake			
Cupcakes	2	325 (165)	16-20
Bundt Cake	1	325 (165)	37-43
Angel Food	1	325 (165)	25-35
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	350-400 (175-205)	35-45
2 crust, frozen fruit, 9"	2	350 (175)	68-78
Cookies			
Sugar	2	325-350 (165-175)	8-12
Chocolate Chip	2	325-350 (165-175)	10-15
Brownies	2	325 (165)	25-30
Breads			
Yeast bread loaf, 9x5	2	350 (175)	15-22
Yeast rolls	2	350-375 (175-190)	10-15
Biscuits	2	375 (190)	6-10
Muffins	2	400 (205)	13-16
Pizza (Multiple rack cooking)			
Frozen	1 and 3	375-425 (190-220)	12-18
Fresh	1 and 3	375-425 (190-220)	8-14

The TEMP. and TIME in the chart above are for the 240 V setting.

This chart is a guide. Follow recipe or package directions and adjust temperatures / time appropriately.



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" - 1-1/2" (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.
- Tips for Solving Baking and Roasting Problems are found on Page 34.

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

The TEMP. and TIME in the chart above are for the 240 V setting.

This chart is a guide. Follow recipe or package directions and adjust temperatures/time appropriately.



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. (This mean, "PREHEAT" indication is automatically appear when the Convection Broil mode is selected, but place food inside the oven before selecting the Cooking mode)
- Use the 2-piece broil pan. (Without 2 Pans may have risk of fire with drip of the fat from the meats.)
- Turn meats once halfway through the cooking time (see Convection Broil Chart).

Convection Broil Chart

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	OVEN TEMP. °F (°C)	TIME SIDE 1 (Min.)*	TIME SIDE 2 (Min.)*
Beef				
Steak (1" or more)				
Medium rare	4	450 (230)	10-12	10-12
Medium	4	450 (230)	15-17	13-15
Well	4	450 (230)	16-18	13-15
Hamburgers (1" or more)				
Medium	4	550 (290)	9-11	5-8
Well	4	550 (290)	11-13	8-10
Poultry				
Chicken Quarters	4	450 (230)	18-20	13-15
Chicken Halves	3	450 (230)	25-27	15-18
Chicken Breasts	4	450 (230)	14-16	10-14
Pork				
Pork Chops (1-1/4" or more)	4	450 (230)	13-15	12-14
Sausage - fresh	4	450 (230)	4-6	3-5

The TEMP. and TIME in the chart above are for the 240 V setting.

* 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.



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. (Without 2 Pans may have risk of fire with drip of the fat from the meat.)
- Turn meats once halfway through the cooking time (see Broil Chart).

Broil Chart

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING	TIME SIDE 1 (Min.)*	TIME SIDE 2 (Min.)*
Beef				
Steak (3/4"-1")				
Medium rare	5	L 5	5-7	4-6
Medium	5	L 5	6-8	5-7
Well	5	L 5	8-10	7-9
Hamburgers (3/4"-1")				
Medium	4	L 5	8-13	11
Well	4	L 5	10-15	8-12
Poultry				
Breast (bone-in)	4	L 4	10-12	8-10
Thigh (very well done)	4	L 3	28-30	13-15
Pork				
Pork Chops (1")	5	L 5	7-9	5-7
Sausage - fresh	5	L 5	5-7	3-5
Ham Slice (1/2")	5	L 5	4-6	3-5
Seafood				
Fish Filets, 1" Buttered	4	L 4	10-14	
Lamb				
Chops (1")				
Medium Rare	5	L 5	5-7	4-6
Medium	5	L 5	6-8	4-6
Well	5	L 5	7-9	5-7
Bread				
Garlic Bread, 1" slices	4	L 5	2-3	
Garlic Bread, 1" slices	3	L 5	4-6	

The BROIL SETTING and TIME in the chart above are for the 240 V setting.

* 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)
165 °F (74 °C)	Ground Meat & Meat mixtures (Turkey, Chicken)		Duck and Goose

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



Convection Roast Tips and Techniques

- Do not preheat for Convection Roast. (This mean, "PREHEAT" indication is automatically appear when the Convection Roast mode is selected, but place food inside the oven before selecting the Cooking mode.)
- 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. (Without 2 Pans many have risk of the fire with drip of the fat from the meat.)
- Use the probe or a meat thermometer to determine the doneness by checking internal temperature (see Convection Roast Chart).
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting meat thermometer into another position.
- Large poultry may also need to be covered with foil (and pan roasted) during a portion of the roasting time to prevent over-browning.

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.
- The minimum safe internal temperature for stuffing in poultry is 165 °F (74 °C). (see page 22)
- 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).
- Tips for Solving Baking and Roasting Problems are found on Page 34.

Convection Roast Chart

MEATS	WEIGHT lb (kg)	RACK POSITION	OVEN TEMP. °F (°C)	TIME (Min. per lb)	INTERNAL TEMP. °F (°C)
Beef					
Rib Roast	4-6 (2-3)	2	325 (165)	18-22 20-25	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Rib Eye Roast, (boneless)	4-6 (2-3)	2	325 (165)	18-22 20-25	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless)	3-6 (1,5-3)	2	325 (165)	18-22 20-25	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Tenderloin Roast	2-3 (1-1,5)	2	425 (220)	15-20	145 (63) medium rare
Pork					
Loin Roast (boneless or bone-in)	5-8 (2,5-4)	2	350 (175)	18-22	160 (71) medium
Shoulder	3-6 (1,5-3)	2	350 (175)	20-25	160 (71) medium
Poultry					
Chicken whole, not stuffed	3-4 (1,5-2)	2	375 (190)	20-23	180 (82)
Turkey, not stuffed	12-15 (6-7,5)	1	325 (165)	10-14	180 (82)
Turkey, not stuffed	16-20 (8-10)	1	325 (165)	9-11	180 (82)
Turkey, not stuffed	21-25 (10,5-12,5)	1	325 (165)	6-10	180 (82)
Turkey Breast	3-8 (1,5-4)	1	325 (165)	15-20	170 (77)
Cornish Hen	1 - 1-1/2 (0,5-0,75)	2	350 (175)	45-75 total	180 (82)
Lamb					
Half Leg	3-4 (1,5-2)	2	325 (165)	20-27 25-32	160 (71) medium 170 (77) well
Whole Leg	6-8 (3-4)	1	325 (165)	20-27 25-32	160 (71) medium 170 (77) well

The TEMP. and TIME in the chart above are for the 240 V setting.
 Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.



Pizza Tips and Techniques

- Pizza is a special cooking mode with heated air. The lower elements cycle to cook pizza.
- The Pizza mode temperature is pre-programmed at 450 °F (230 °C).
- The Pizza mode temperatures available are 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C).
- Use Oven Rack or Extendable Rack.
- Pizza pan may be used. In that case, follow the manual of Pizza pan.
- This mode is for single rack cooking. For the Multiple rack cooking, use the Convection Bake mode.

Pizza Chart

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)	TIME (Min.)
Pizza			
Frozen	2 or 3	375-450 (190-230)	10-15
Fresh	2 or 3	375-450 (190-230)	6-12

The TEMP. and TIME in the chart above are for the 240 V setting.

Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the type of the pizza.

This chart is a guide. Follow recipe or package directions and adjust temperature/time appropriately.

 **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. (Position of the rack is recommended 2 to 5.)
- 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).

Dehydrate Chart

FOOD	PREPARATION	APPROXIMATE DRYING TIME (hours)	TEST FOR DONENESS
Fruit			
Apples Slices 0,65 cm (1/4")	Dipped in 60 ml (1/4 cup) lemon juice and 500 ml (2 cups) water	11-15	Slightly pliable
Bananas Slices 0,65 cm (1/4")	Dipped in 60 ml (1/4 cup) lemon juice and 500 ml (2 cups) water	11-15	Slightly pliable
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits	10-15	Pliable, leathery, chewy
Orange peels	Orange part of skin thinly peeled from oranges	Peels: 2-4	Orange peel: dry and brittle
Orange slices	1/4 slices of orange	Slices: 12-16	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 Slices 1,25 cm (1/2")	Wash and towel dry. skin (outside) down on rack	12-17	Dry, brittle
Vegetable			
Peppers Pieces 2,5 cm (1")	Wash and towel dry. Remove membrane of pepper, coarsely chopped.	16-20	Leathery with no moisture inside
Mushrooms Slices 0,25 cm (1/8")	Wash and towel dry. Cut of stem end.	7-12	Tough and leathery, dry
Tomatoes Slices 0,25 cm (1/8")	Wash and towel dry.	16-23	Dry, brick red color
Herbs			
Oregano, sage parsley and thyme, and fennel	Rinse and dry with paper towel	Dry at 120 °F (50 °C) 3-5	Crisp and brittle
Basil 7,5 to 10 sheets	Use basil leaves 3 to 4 inches from top. Spray with water, shake off moisture and pat dry	Dry at 120 °F (50 °C) 3-5	Crisp and brittle



The PREPARATION and APPROXIMATE DRYING TIME in the chart above are for the 240 V setting.

Special Features


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

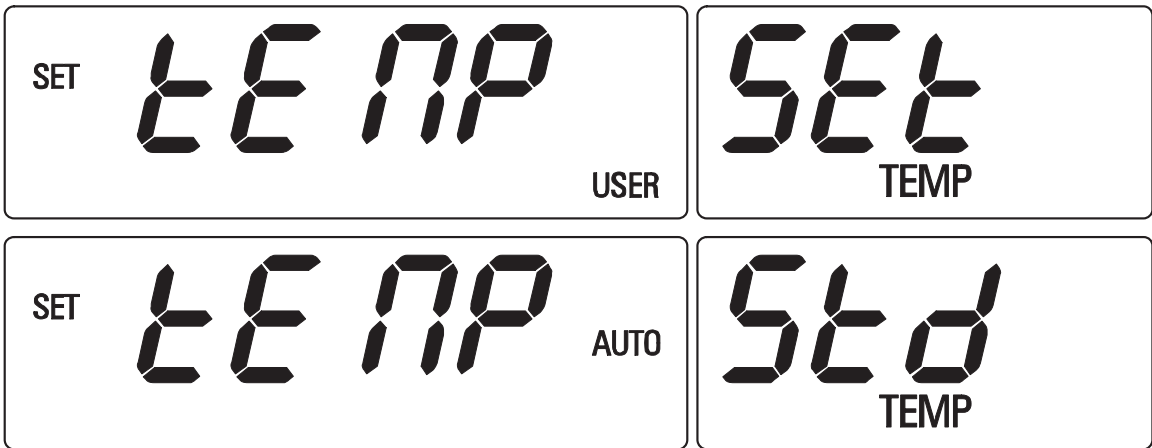
1. **dEG => °UNIT** (used to select Fahrenheit or Celsius).
2. **Hr => CLOCK FORMAT** (used to set the time of day format as 12:00^{AM/PM} or 24:00).
3. **OFS => OVEN OFFSET** (used to calibrate the oven temperature).
4. **SAb => SABBATH MODE** (for religious faiths with "no work" requirements on the Sabbath).
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 + [INC] or - [DEC] key to scroll all available options described above, until desired the one is found.
- Touch  [OPTIONS] key to edit the selected options.
- Change the value by means of + [INC] or - [DEC] keys.




NOTE:

- Please note that "TEMP" means TEMPERATURE.
- Touch the  [OPTIONS] key to confirm the option and go back to the selection menu or hold the key for 3 second to quit the Special Feature Menu and go back to the clock original screen.



Sabbath Mode Instructions

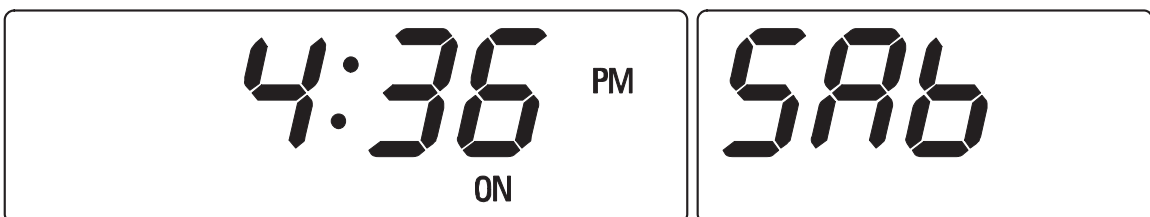
- Enter the Special Feature Menu by holding  [OPTIONS] and  [TIME] keys for 3 seconds. Scroll the option list (dEG, Hr, OFS, SAb, SEt), shown by the Temperature Display, by pressing + [INC] or - [DEC], until Sabbath item is found.



- Touch  [OPTIONS] to enter edit mode: the selected item switches to the digits on the Central Display and its status in the Temperature Display starts blinking.



- Touch again + [INC] or - [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 Dial. Move the Dial 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.



- 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

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.

- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Self-Cleaning 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-Cleaning 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-Cleaning, the kitchen should be well ventilated to help eliminate odors associated with Self-Cleaning. 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.

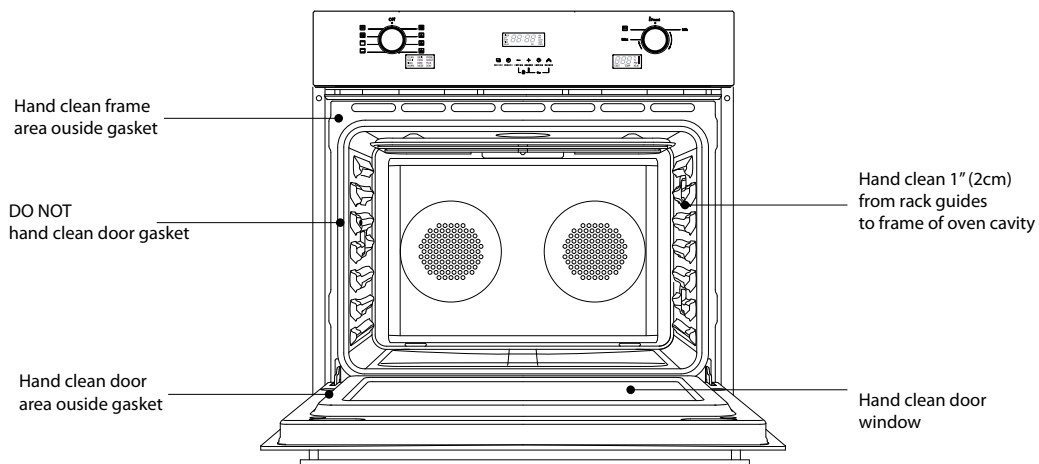
Preparing the Oven for Self-Cleaning

1. Remove all utensils and bakeware.
2. Remove non-porcelain oven racks.

! CAUTION

If chromed racks are left in the oven during the Self-Cleaning cycle, they will permanently lose the shiny finish and change to a dull dark finish. See Cleaning Chart for proper care, pages 30 to 31.

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 1-1/2 " (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. See Page 33.






Setting the Self-Cleaning Mode

Before using the Self-Cleaning Mode please read the Oven Care and Cleaning page carefully and follow the Preparing the Oven for Self-Cleaning first. (see page 28)


To Set the Self-Cleaning Mode



1. Close the door properly. If door is open when the Self-Cleaning Mode, the “AUTO LOCK” will flash in the Central Display until the door is closed. Because of the latch doesn't move. And do not open before starting the Self-Cleaning Mode.
 2. Rotate both Dials into the  [CLEAN] position.
 3. “CLEAN” appear in the Cooking Mode Display.
 4. “TIME” display in the Central Display, and clean time is displayed automatically, its standard value is 3 hours. (How to change the time value, see To Change the Cleaning Time below.)
 5. The latch starts moving to lock the oven door. “AUTO LOCK” and “ON” writings appear, then Self-Cleaning will start. Also the light is turned off during the Self-Cleaning.
- If door dose not lock, rotate the Cooking Mode Dial into the OFF position and do not start Self-Cleaning; Phone for service.
6. At the end of the programmed cleaning time, “End” will appear in the Temperature Display. The oven will automatically turn off.
 7. Do not attempt to open the door while the door is locked. The “AUTO LOCK” writing will flash until the motor stop. When the “AUTO LOCK” displayed, the door cannot be opened until oven cavity temperature has cools down.
 8. Make sure to set the Cooking Mode Dial to OFF and the Temperature Dial to PRESET position when the Self-Cleaning is finished.

To stop the Self-Cleaning Mode at any moment, move one of the two Dials from the cleaning position.

To Change the Cleaning Time

To change the setting from 3 hours, to either 2 hours for light soil or 4 hours for heavy soil immediately before starting. (1h 59min - 3h 59min)





1. To change the hours, touch the  [TIME] key. The hours will flash.
2. Use + [INC] or – [DEC] keys to change the value.


3. To change the minutes, touch the  [TIME] key again. The minutes will flash.
4. Use + [INC] or – [DEC] keys to change the value. Hold the key to change by 10 minutes steps.
5. Touch  [TIME] or wait a few seconds to confirm the new value.

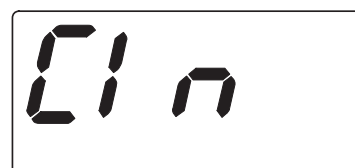
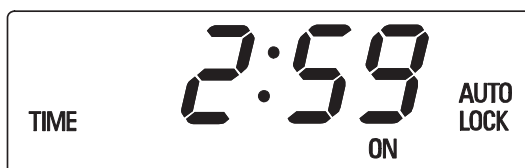
To Delay the Start of Self-Cleaning

Set the cleaning time and finish time, start time will be calculated. Make sure the clock is set to the correct time-of-day.

Follow steps To Set the Self-Cleaning Mode 1 through 4.

5. Touch  [TIME] key and verify that “STOP TIME” appears on the Central Display. The hours will begin flashing.
6. Use + [INC] key to change the stop time value.
7. To change the minutes, touch the  [TIME] key, the minutes will flash.
8. Use + [INC] or – [DEC] keys to change the value. Hold the key to change by 10 minutes steps.
9. Touch  [TIME] or wait a few seconds to confirm the value.
10. The clock automatically calculates the time of day at which the mode starts and stops. The latch starts moving to lock the oven door, the display shows “DELAY”.
11. When the delay time expires, Self-Cleaning will start.
12. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.
13. “End” will appear in the Temperature Display, “CLEAN” on the Cooking Mode Display and “TIME” on the Central Display will start flashing until the  [TIME] key is touched or the Cooking Mode Dial is moved to the OFF position.

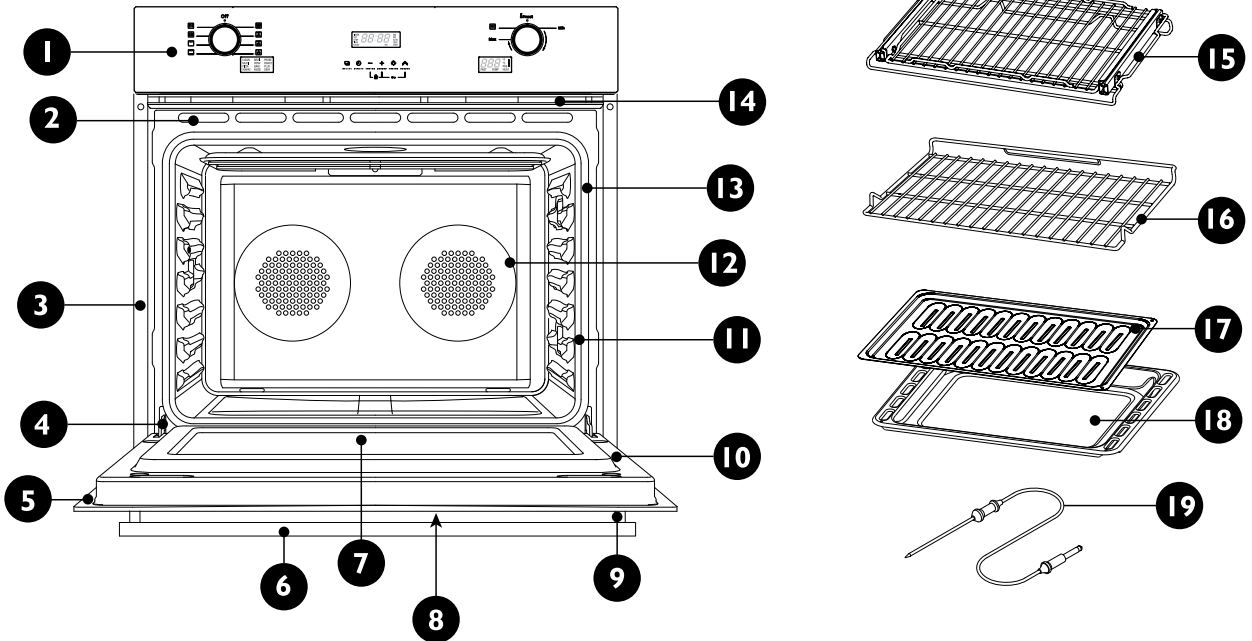
In order to check the cleaning or the stop time during a delayed clean, simply touch the  [TIME] key until “TIME” or “STOP TIME” writings are displayed.



General Oven Care

How to Use the Cleaning Chart

1. Locate the number of the part to be cleaned in the illustration on this page.
2. Find the part name in the Cleaning Chart.
3. Match the letter with the cleaning method on following page.



Cleaning Chart

Part		Cleaning Method	Part		Cleaning Method
		Stainless Steel Oven			Stainless Steel Oven
1	Control Panel	C	11	Oven Front Frame	E
2	Door Cooling Vent	E	12	Oven Cavity	E
3	Side Trim	D	13	Door Gasket	B
4	Bottom Trim	D	14	Oven Cooling Vents	D
5	Door Frame	E	15	Extendable Rack	A
6	Door Handle	G	16	Oven Rack	A
7	Interior door windows	F	17	Broiler Pan Rack	E
8	Door Front	C&G	18	Broiler Pan	E
9	End Caps	D	19	Meat probe	H
10	Interior Oven Door	E			

Please refer to the next page for Cleaning Method.

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 spatters.
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	Clean probe by hand with detergent and hot water. Then rinse and dry. Do not clean in dishwasher.

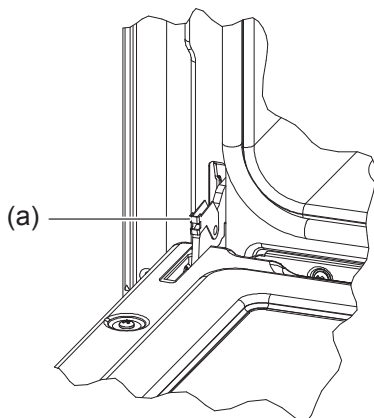
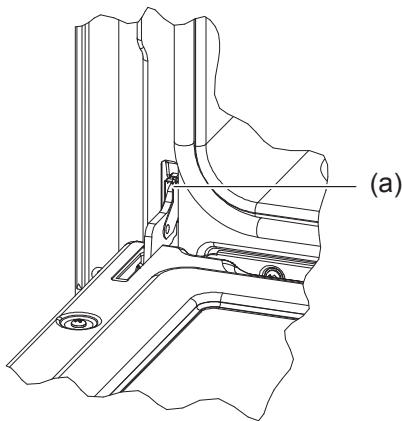
Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal

! WARNING

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid 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.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

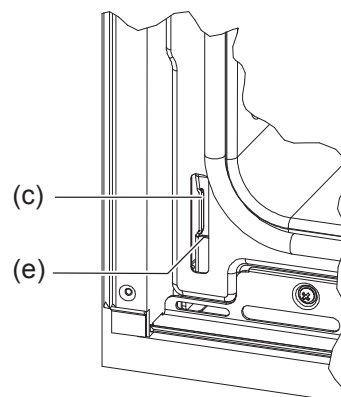
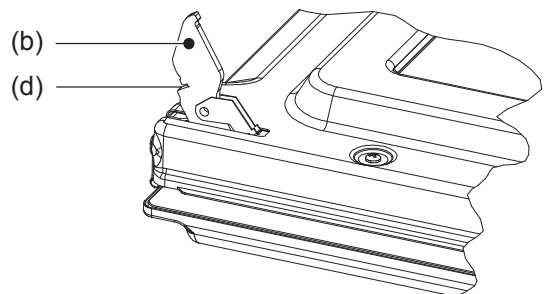
To Remove Door

1. Open the door completely.
2. Lift up the hinge bracket (a).
3. Hold the door firmly on both sides using both hands and close the door.
4. Hold firmly the door and pull it out.
5. Place the door in a convenient location.



To Replace Door

1. Insert the upper arms (b) of both hinges into the slots (c). The recesses (d) must hook on the lips (e).
2. Move the hinge brackets (a) 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

- Oven is equipped with three halogen lights 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-Cleaning.
- 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.

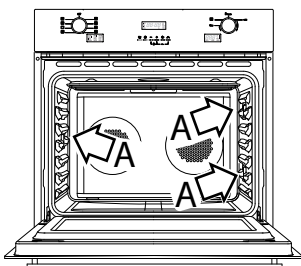
To Replace a Light Bulb

1. Read WARNING on this page.
2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. Open the snap-on lens by carefully sticking a screw driver tip under the metal holder of the lens next to a screw head. Refer to the illustration for the location to insert the screw driver tip and a direction to move the driver. Unscrewing the screw is not necessary. (follow the illustration of step 1 to step 3)
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.

Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

NOTE:

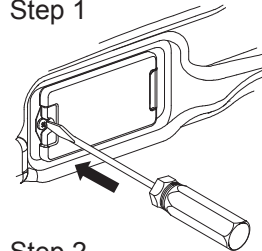
- Halogen bulb type: 120 V, 25 W (G9).



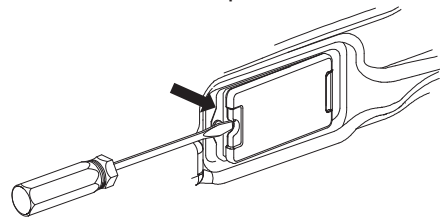
WARNING

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

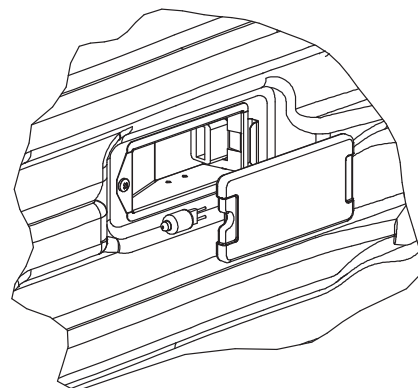
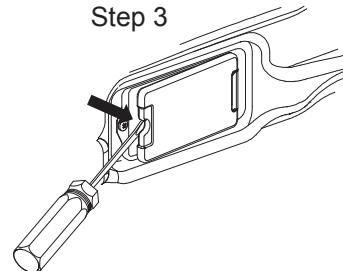
Step 1



Step 2



Step 3



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 from Page 18 to 20 or Convection Roast Chart on Page 23 for the correct rack position and baking time.

Baking and Roasting 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
Piecrust do not brown on bottom or have soggy crust	<ul style="list-style-type: none"> • Baking time not long enough • Using shiny steel pans • Incorrect rack position • Oven temperature is too low
Cakes pale, flat and may not be done inside	<ul style="list-style-type: none"> • Oven temperature too low • Incorrect baking time • Cake tested too soon • Oven door opened too often • Pan size may be too large
Cakes high in middle with crack on top	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Keys react even when only their vicinity is touched.	Water is on or around the Command Keys, for example.
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, Page 15). 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, Page 15.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 33. 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-Cleaning properly	Allow the oven to cool before running Self-Cleaning. Always wipe out loose soils or heavy spill-over before running Self-Cleaning. If oven is badly soiled, set oven for a four-hour Self-Cleaning. See Preparing the Oven for Self-Cleaning, Page 28 to 29.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock and Timer sections on Page 11.
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.

Service Data Record

For authorized service or parts information see paragraph “Warranty ..”

The location of the serial tag on the product can be seen when the oven door is opened. It is located on the left side, centered vertically just inside the oven cavity. See Page 6. Now is a good time to write this information in the space below provided. Keep your invoice for warranty validation.

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

Panasonic Canada Inc.

5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

PANASONIC PRODUCT – LIMITED WARRANTY

Panasonic Canada Inc. warrants this product to be free from defects in material and workmanship under normal use and for a period as stated below from the date of original purchase agrees to, at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by Panasonic Canada Inc.

Electric Built-In Oven: One (1) year, Parts and Labour – In-home service

- Labour to remove or install the product is not warranted

In-home Service will be carried out only to locations accessible by roads and within 50 km of an authorized Panasonic service facility.

This warranty is given only to the original purchaser, or the person for whom it was purchased as a gift, of a Panasonic brand product mentioned above sold by an authorized Panasonic dealer in Canada and purchased and used in Canada, which product was not sold “as is”, and which product was delivered to you in new condition in the original packaging.

In order to be eligible to receive warranty service hereunder, a purchase receipt or other proof of date of original purchase, showing **AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE** is required

LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by Panasonic Canada Inc., or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, misadjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, introduction of sand, humidity or liquids, commercial use such as hotel, office, restaurant, or other business or rental use of the product, or service by anyone other than a Authorized Servicer, or damage that is attributable to acts of God.

THIS EXPRESS, LIMITED WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. IN NO EVENT WILL PANASONIC CANADA INC. BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT OR CONSEQUENTIAL DAMAGES resulting from the use of this product or arising out of any breach of any express or implied warranty. (As examples, this warranty excludes damages for lost time, travel to and from the Authorized Servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. This list of items is not exhaustive, but for illustration only.)

In certain instances, some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or the exclusion of implied warranties, so the above limitations and exclusions may not be applicable. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary depending on your province or territory.

WARRANTY SERVICE

For product operation and information assistance, please contact:

PRODUCT OPERATION ASSISTANCE

Our Customer Care Centre: Telephone #: 1-800-561-5505
 Fax #: (905) 238-2360
 Email link: “Support → contact us → email” on www.panasonic.ca

PRODUCT REPAIRS

Please locate your nearest Authorized Servicentre.

Link: “Support → Panasonic Servicentre® locator” on www.panasonic.ca

IF YOU SHIP THE PRODUCT TO A SERVICENTRE

Carefully pack and send prepaid, adequately insured and preferably in the original carton. Include details of the defect claimed, and proof of date of original purchase.

Specifications

	HL-BD82S
Power Source	120 V / 240 V, 60 Hz, single phase or 120 V / 208 V, 60 Hz, single phase
Required Power (Voltage)	3,84 kW 16,9 A (120 V / 240 V), or 3,54 kW 17,5 A (120 V / 208V)
Output	Bottom heating element power (240 V) 3 000 W Ring elements (240 V) 1 300 W + 1 300 W Upper heating element - Power (240 V) Grill 3500 W (inner) + Additional 1032 W (outer)
Exterior Dimensions (W x D x H)	754 mm × 610 mm × 707 mm (29 11/16" × 24" × 27 7/8")
Interior Dimensions (W x D x H)	610 mm × 416 mm × 405 mm (24" × 16 3/8" × 15")
Net weight (approx.)	75 kg (166 lb)

Table des matières	Page	Page	
Mesures de sécurité	40	Conseils et techniques pour le gril à convection	57
Instructions de sûreté	41	Tableau de gril à convection	57
Sécurité pour le four	41	Conseils et techniques de gril	58
Sécurité pour le nettoyage du four	41	Tableau de gril	58
Caractéristiques de votre four	42	Guide de température de service de la FSIS	58
Panneau de commande	43	Conseils et techniques de rôtissage à convection	59
Touches de commande	43	Tableau de rôtissage à convection	59
Affichage	43	Conseils et techniques pour la pizza	60
Sélecteurs	43	Tableau de cuisson de pizza	60
Information générale sur le four	44	Conseils et techniques de déshydratation	61
Avant d'utiliser le four	44	Tableau de grillade à déshydratation	61
Verrouillage d'accès (Verrouillage pour enfants, Verrouillage utilisateur, Verrouillage automatique)	44	Fonctions spéciales	62
Astuces sur l'utilisation générale du four	45	Modification de l'affichage Celsius ou Fahrenheit	62
Grilles du four	45	Modification du format d'affichage de l'heure du jour	62
Grille télescopique	46	Instructions du mode Sabbat	63
Réglage de l'horloge et de la minuterie	47	Entretien et nettoyage du four	64
Pour régler l'heure	47	Auto-nettoyage du four	64
Pour régler la minuterie	47	Préparation du four pour l'auto-nettoyage	64
Cuisson avec un four à convection	48	Réglage du mode d'auto-nettoyage	65
Avantages de la cuisson par convection	48	Pour régler le mode d'auto-nettoyage	65
Modes du four	49	Pour changer la durée du nettoyage	65
CONSEILS RAPIDES	50	Pour le démarrage différé de l'auto-nettoyage	65
Mode de fonctionnement du four	51	Entretien général du four	66
Réglage du mode de cuisson et de la température	51	Utilisation du tableau de nettoyage	66
Réglage du mode de température basse et de la température	51	Tableau de nettoyage du four	66
Préchauffage et Préchauffage rapide	51	Finis du four / méthodes de nettoyage	67
Fonctionnement de la durée de cuisson	52	Retrait de la porte du four	68
Pour régler la durée de cuisson	52	Pour enlever la porte	68
Lorsqu'un mode de chronométrage est en fonction	52	Pour remettre la porte	68
Comment vérifier une valeur de durée	52	Remplacement d'une ampoule du four	69
Pour régler le démarrage différé de la cuisson	52	Pour remplacer une ampoule	69
Réglage de la sonde thermique	53	Résolution de problèmes concernant la cuisson et le rôtissage	70
Conseils et techniques de cuisson à convection	54	Résolution des problèmes de fonctionnement	71
Tableau de cuisson à convection	55	Garantie et assistance technique	72
Conseils et techniques de cuisson	56	Spécifications	73
Tableau de cuisson	56		

! IMPORTANT**Mesures de sécurité pour
appareil domestique et four****Veillez lire les instructions avant toute utilisation.****! AVERTISSEMENT**

À condition d'être bien entretenu, votre nouveau four a été conçu pour être un appareil fiable et sûr. **Lisez toutes les instructions soigneusement avant d'utiliser ce four. Ces précautions réduiront le risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendie et de blessures à des personnes. Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers de cuisine, il faut suivre les mesures de sécurité de base, y compris les suivantes:**

Cet appareil doit être correctement installé et branché par un technicien qualifié. Branchez-le uniquement à une prise de courant mise à la terre correctement. Reportez-vous à "Instructions de mise à la terre" dans les Instructions d'installation.

- Cet appareil doit être réparé uniquement par un technicien apte et agréé. Contactez le centre de service agréé le plus proche de chez vous pour une inspection, une réparation ou un réglage.
- Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces du four sauf si recommandé spécifiquement. Faites appel à un technicien agréé.
- N'utilisez pas cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé et ce, tant qu'un technicien agréé ne l'aura pas inspecté.
- Installez ou placez cet appareil uniquement et conformément aux Instructions d'installation.
- Utilisez ce four uniquement dans le but pour lequel il a été conçu par le fabricant. Pour toute question, contactez le fabricant.
- Ne couvrez pas ou ne bloquez pas les ouvertures de cet appareil.
- N'utilisez l'appareil que selon l'usage décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, des vapeurs ou des produits non alimentaires dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer ou cuire. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pour le chauffage et le nettoyage endommagera cet appareil.
- Si vos vêtements ou vos cheveux prennent feu, **LAISSEZ-VOUS TOMBER PAR TERRE ET ROULEZ IMMÉDIATEMENT** pour éteindre les flammes.

- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil électroménager sans la surveillance stricte d'un adulte. Les enfants et les animaux domestiques ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance près d'appareils électroménagers lorsqu'ils sont utilisés. Ne laissez jamais un enfant s'asseoir ou se mettre debout sur toute partie du four.

! ATTENTION

- Ne mettez pas des objets d'intérêt pour les enfants au-dessus du four. Si un enfant devait grimper sur l'appareil électroménager pour atteindre ces objets, il pourrait se blesser gravement.


Pour réduire les risques de feu dans le four:

1. Ne mettez pas des matériaux inflammables près du four ou à l'intérieur.
2. N'utilisez pas d'eau sur un feu de friture. Etouffez le feu en utilisant un extincteur à poudre ou à mousse.
3. Il est hautement recommandé que l'extincteur soit prêt à l'utilisation et bien visible non loin de tout appareil de cuisson.
4. Ne surcuisez pas les aliments. Surveillez le four si des produits en papier, en plastique ou des matières combustibles sont placés à l'intérieur.
5. N'utilisez pas l'intérieur du four pour ranger des objets. Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles de cuisine ou de la nourriture dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
6. Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, laissez la porte du four fermée. Mettez le four hors marche et débranchez le circuit à la boîte des disjoncteurs.
7. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
8. Assurez-vous que le ventilateur fonctionne lorsque le four est en marche. Si le ventilateur ne fonctionne pas, n'utilisez pas le four. Appelez un centre de service agréé.
9. N'utilisez jamais le four pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela peut endommager des pièces du four.
10. Pour votre sécurité, portez des vêtements appropriés. Des vêtements amples ou de grandes manches ne doivent jamais être portés en utilisant ce four.

! IMPORTANT**Instructions de sûreté pour
appareil domestique et four****Veillez lire les instructions avant toute utilisation.****Sécurité pour le four**

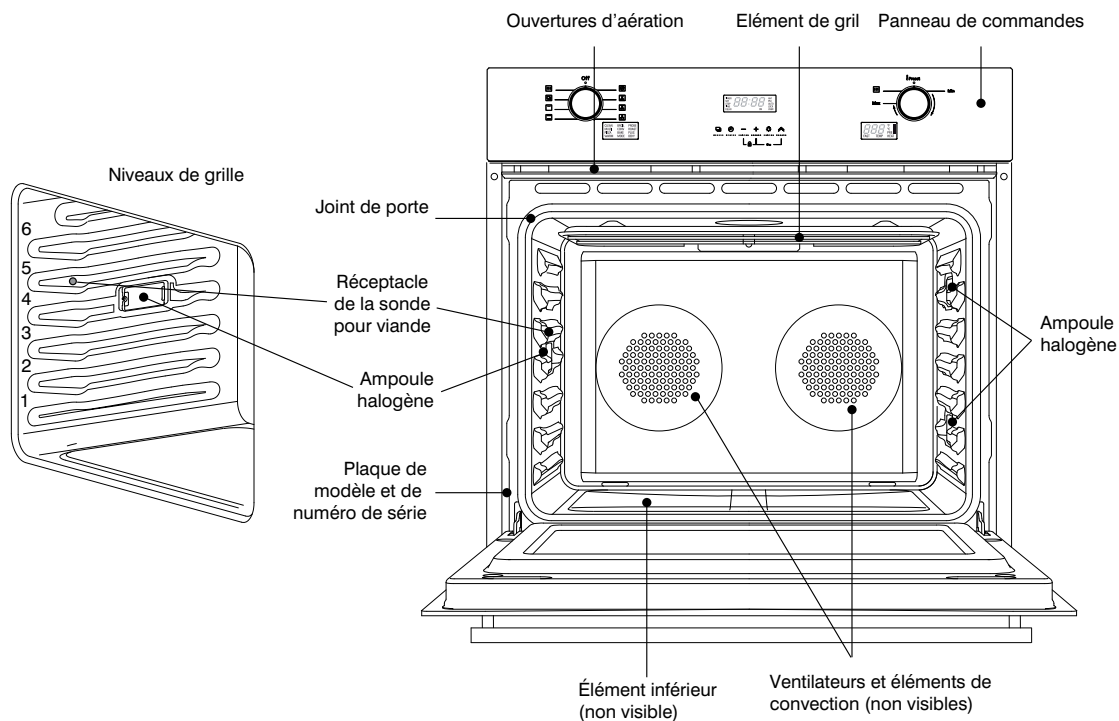
- Attachez les cheveux s'ils sont longs.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four.
- Les éléments chauffants peuvent être chauds même lorsqu'ils sont sombres. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour provoquer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir suffisamment.
- La garniture sur le dessus et sur les côtés de la porte du four peut être assez chaude pour provoquer des brûlures.
- Ouvrez la porte avec précaution. Ouvrez la porte doucement pour laisser échapper l'air chaud ou la vapeur avant d'enlever ou de remplacer la nourriture.
- Ne chauffez pas des emballages alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression pourrait faire exploser l'emballage et causer des blessures.
- Placez toujours les grilles du four dans la position voulue lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne laissez pas les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine secs. Des gants humides sur des surfaces chaudes peuvent brûler à cause de la vapeur. Les gants ne doivent pas toucher des parties brûlantes. N'utilisez pas de torchons ou d'autres serviettes volumineuses.

Sécurité pour le nettoyage du four**! ATTENTION****Ne laissez aucun aliment, ustensile de cuisine, etc., dans le four durant le cycle d'auto-nettoyage.**

- Assurez-vous que la porte est verrouillée et ne s'ouvrira pas lorsque les deux sélecteurs sont en position  [CLEAN] et que "AUTO LOCK" (Verrouillage automatique) est affiché. Si la porte ne ferme pas, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur OFF et ne démarrez pas l'auto-nettoyage. Contactez le service après-vente.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ceci est primordial pour une bonne étanchéité. Faites extrêmement attention à ne pas frotter, endommager, déplacer ou enlever le joint de porte.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour four de type commercial ou d'enduit protecteur de toutes sortes à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans ce manuel. (consultez la page 67)
- Avant d'effectuer l'auto-nettoyage du four, enlevez la lèche-frite, les grilles de four, les autres ustensiles et les excès d'éclaboussures.

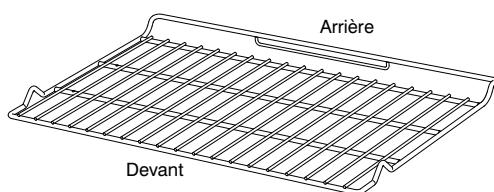
! AVERTISSEMENT**La loi applicable sur les produits toxiques et l'eau potable de Californie requiert que les compagnies avisent les utilisateurs d'exposition potentielle aux substances qui sont reconnues par l'État de Californie comme provoquant des cancers ou des déformations natales.****L'élimination de résidus pendant l'auto-nettoyage provoque des dérivés qui sont sur cette liste de substances.****Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites fonctionner ce four toujours conformément aux instructions dans ce manuel et aérez bien la pièce pendant et immédiatement après l'auto-nettoyage du four.**

Caractéristiques de votre four



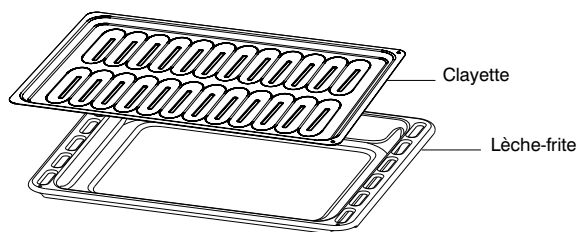
Accessoires

Grilles du four (2)



Numéro de pièce: A060241Y0CP

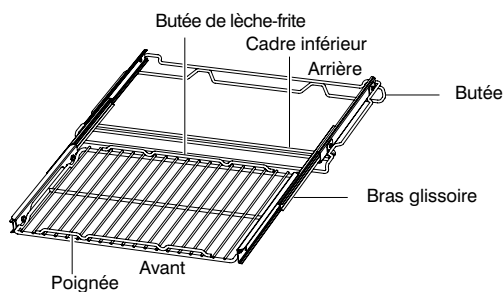
Lèche-frite (1 ensemble)



Clayette Numéro de pièce: A064841Y0CP

Lèche-frite Numéro de pièce: A060341Y0CP

Grille télescopique (1)



Numéro de pièce: A064141Y0CP

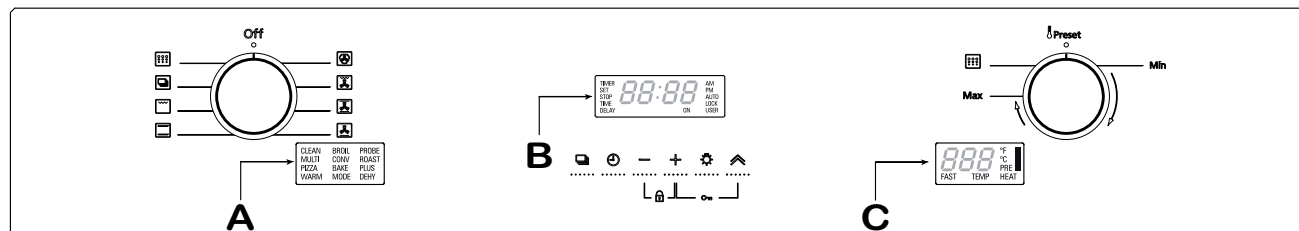
Sonde pour viande (1)



Numéro de pièce: A061L41Y0CP

Panneau de commande

L'interface utilisateur comporte les fonctions suivantes: affichage, témoins de préchauffage, touches pour commandes, sélecteurs de mode de cuisson et de température.



Sélecteur de mode de cuisson

Touches de commande

Sélecteur de température

icône	Nom de mode	Indication affichée	icône	Nom	Dans ce manuel
	Cuisson à convection	MULTI/CONV/BAKE (Multi/Conv/Cuisson)		OPTIONS	[OPTIONS]
	Gril à convection	CONV/BROIL (Conv/Gril)		HEURE	[TIME]
	Rôtissage à convection	CONV/ROAST (Conv/Rôtissage)		DIMINUER	[DEC]
	Pizza	MULTI/PIZZA		AUGMENTER	[INC]
	Cuisson au four	BAKE (Cuisson)		ÉCLAIRAGE	[LIGHT]
	Gril	BROIL (Gril)		PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	[FAST PREHEAT]
	Mode température basse	DEHY, CONV, WARM, PLUS		TEMPÉRATURE/PRÉRÉGLAGE	TEMPERATURE/PRESET
	Auto-nettoyage (les deux sélecteurs)	CLEAN (nettoyage)		VERROUILLAGE POUR ENFANTS (+ / ^)	
	VERROUILLAGE UTILISATEUR (= / +)	LOCK/USER (Verrou/Utilisateur)		ARRÊT	OFF

Touches de commande

- [OPTIONS] Effleurez cette touche pour activer le mode de température basse ou pour accéder au menu des fonctions spéciales (voir page 62).
- [TIME] Effleurez cette touche pour afficher les modes "SET TIME" (Régler l'heure) "TIMER" (Minuterie) "TIME" (Heure) "STOP TIME" (Heure d'arrêt) et pour accéder au menu des fonctions spéciales.
 - SET TIME (Régler l'heure): régler ou changer l'heure.
 - TIMER (Minuterie): régler, modifier ou effacer la valeur de la minuterie.
 - TIME (Heure): régler, modifier ou annuler la minuterie de cuisson ou de nettoyage une fois que le mode de cuisson a été sélectionné.
 - STOP TIME (Heure d'arrêt): régler, modifier ou annuler la minuterie de fin de cuisson ou de nettoyage
- [DEC] Pour diminuer la valeur, régler le verrouillage utilisateur et déverrouiller.
- [INC] Pour augmenter la valeur, régler le verrouillage utilisateur / verrouillage pour enfants et déverrouiller.
- [LIGHT] Effleurez cette touche pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
- [FAST PREHEAT] Le réglage de préchauffage rapide permet de préchauffer le four plus rapidement et d'activer et de désactiver la fonction de verrouillage pour enfants.

Affichage

- A Mode d'affichage: affiche des informations pour indiquer quelle fonction a été sélectionnée. Indique "MODE" en position OFF.
- B Affichage central: affiche l'heure, la minuterie, le mode de cuisson automatique. Les abréviations AM/PM sont également affichées. Diverses autres informations sont également affichées pour montrer si la porte a été verrouillée automatiquement lors de l'auto-nettoyage ou manuellement par l'utilisateur.
- C Affichage de la température: méthode d'affichage de la température (°C ou °F). Affiche la température cible pour la cuisson actuelle. Indique "TEMP" en position PRESET.

Sélecteurs

Sélecteur du mode de cuisson: sept modes de cuisson et positions de nettoyage (CLEAN) + OFF.

Sélecteur de température: avec les positions de préchauffage (PRESET) et nettoyage (CLEAN) + la plage de valeurs continues entre MIN et MAX.

Information générale sur le four

ATTENTION

Avant d'utiliser le four

- Retirez tout le matériel d'emballage et les matières étrangères du four. Tout matériel de ce type laissé à l'intérieur peut fondre ou brûler lorsque l'appareil est utilisé.
- Faites chauffer l'appareil vide à la température maximale afin d'enlever tous les résidus de fabrication qui pourraient affecter les aliments avec des odeurs désagréables.

Connexion 120 V / 240 V vs. 120 V / 208 V

La plupart des fours sont branchés dans une prise de 120 V / 240 V. Si le four est alimenté par un courant de 120 V / 208 V, la durée de préchauffage pourrait être légèrement plus longue que s'il est branché à une prise de 120V / 240V. Ce four est conçu pour assurer la même durée de nettoyage s'il est branché à une installation de 120 V / 208 V.

Cuisson à haute altitude

Lors de la cuisson à haute altitude, les temps de cuisson peuvent varier des temps de cuisson fournis dans les recettes.

Panne de courant

Après le retour du courant, l'horloge du four affichera 12.00^{AM}. De plus, l'affichage "AUTO LOCK" (Verrouillage automatique) clignotera et le four effectuera une vérification du verrouillage de la porte. "AUTO LOCK" disparaîtra aussitôt que la vérification sera terminée. Réglez ensuite l'horloge.

Codes de d'erreur F

Si des codes d'erreur F sont affichés lorsque le régulateur électronique détecte un problème dans le four ou dans les composants électroniques. (consultez la page 71)

Bruits de grincement

Il se peut qu'un bruit provienne de l'appareil lors de l'utilisation du four en raison de la chaleur extrême qui est produite, mais de tels grincements sont normaux et ne doivent pas être considérés comme une défektivité.

Symboles ou chiffres clignotants

Indique une action incomplète qui est en cours (verrouillage de la porte, préchauffage, etc.) ou un réglage incomplet qui nécessite une autre entrée.

Bips

Indique la nécessité d'entrer plus d'informations ou la confirmation d'une entrée. Les bips indiquent également la fin d'une fonction ou une défektivité du four.

Ventilateur de convection

Le ventilateur de convection fonctionne durant tous







les modes de convection et de déshydratation. Lors du fonctionnement du four en mode convection, le ventilateur s'arrêtera automatiquement lorsque la porte sera ouverte. Le ventilateur de convection fonctionne toujours pendant le préchauffage.

Ventilateur de refroidissement

S'active durant le mode d'auto-nettoyage ou de cuisson pour refroidir les composants internes et les surfaces externes de la porte. L'air est évacué par l'évent situé au-dessus de la porte du four.


Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants soient suffisamment refroidis. Ce ventilateur fonctionne à double vitesse (ou trs/min) en mode d'auto-nettoyage et quand la température des composants internes devient élevée.

Verrouillage d'accès

	Pour verrouiller	Pour déverrouiller	COMPOSANTES DU VERROUILLAGE		
			Porte	Touches	Sélecteurs
VERROUILLAGE POUR ENFANTS ("CHILD LOCK")				✓	✓
VERROUILLAGE UTILISATEUR ("USER LOCK")			✓		
VERROUILLAGE AUTOMATIQUE ("AUTO LOCK")	Tournez les deux sélecteurs à  et 		✓		

- "L LOCK" sera affiché chaque fois que vous appuierez sur une touche lorsque le VERROUILLAGE POUR ENFANTS est en fonction.
- En mode d'auto-nettoyage, "AUTO LOCK" clignote lorsque le loquet est déplacé afin de verrouiller ou de déverrouiller la porte.

Utilisation de l'éclairage du four

- L'éclairage du four s'allume et s'éteint automatiquement lorsque la porte est ouverte et fermée.
- Lorsque le four est utilisé, l'éclairage du four s'allume automatiquement lorsqu'un mode est activé. L'éclairage du four s'éteint automatiquement à la fin et le mode du four est annulé.
- L'éclairage ne fonctionne pas en mode d'auto-nettoyage.
- Appuyez sur la touche  [LIGHT] pour activer l'éclairage du four.

Fahrenheit et Celsius

La température est pré-réglée en Fahrenheit, toutefois elle peut être changée en Celsius. (consultez la page 62, n°1)

Astuces sur l'utilisation générale du four

Réglages par défaut

Les modes de cuisson sélectionnent automatiquement une température idéale lorsque le sélecteur de température est en position de pré-réglage (PRESET). Les températures peuvent être modifiées au besoin. Il est également possible de régler une option d'utilisateur afin d'enregistrer la dernière température utilisée pour chaque mode de cuisson.

Condensation et température du four

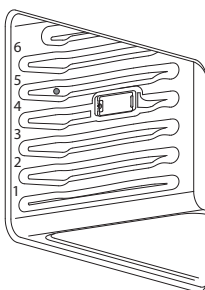
- Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments pendant la cuisson. Cette quantité dépend de la teneur en humidité des aliments. Cette humidité peut se condenser sur n'importe quelle surface plus froide que l'intérieur du four, telle que le panneau de commande.
- Votre nouveau four comporte un détecteur de température électronique qui permet de maintenir une température précise. Votre ancien four avait peut-être un thermostat mécanique qui, au fil du temps, s'est désajusté pour faire chauffer le four à une température plus élevée. Il est normal d'avoir besoin d'ajuster la température de vos recettes préférées lors de la cuisson dans un nouveau four.

Conseils d'utilisation

- Utilisez les tableaux d'aide-mémoire à la cuisson comme guide.
- Ne déposez pas de plateaux ou d'articles lourds sur la porte ouverte du four.

Grilles du four

- Le four comporte des guides de grilles à six niveaux comme indiqué dans l'illustration.
- Les positions des grilles sont numérotées du guide de la grille de fond (n° 1) au guide supérieur (n° 6).
- Consultez l'aide-mémoire pour les meilleures positions de grille à utiliser lors de la cuisson.
- Chaque guide de grilles est formé de deux supports intégrés dans les parois sur chaque côté de la cavité du four.
- Veillez à toujours placer les grilles du four avant de démarrer ce dernier. Assurez-vous que les grilles sont au niveau lorsqu'elles sont en position.



Reportez-vous à l'illustration de la page 42 pour savoir de quel côté se trouvent l'avant et le dessus de la grille.

- Les grilles sont conçues pour s'arrêter lorsqu'elles sont tirées vers l'avant jusqu'à leur limite.

- Utilisez l'éclairage interne du four pour voir la nourriture à travers la fenêtre de la porte du four plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment.

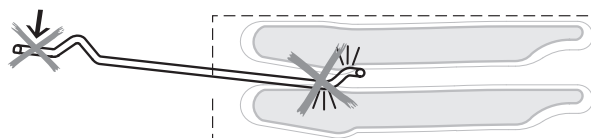
Ustensiles

- Les plats de cuisson en verre absorbent la chaleur. Réduisez la température du four de 15 °C (25 °F) lors de la cuisson dans un plat en verre.
- Utilisez des casseroles qui vous permettront d'obtenir le brunissage désiré. Le type de fini de la casserole vous aidera à déterminer le niveau de brunissage que vous obtiendrez.
- Le métal lisse et brillant et les casseroles légères antiadhésives anodisés reflètent de la chaleur, entraînant un brunissage léger et plus délicat. Les gâteaux et les biscuits nécessitent ce type d'article.
- Les casseroles foncées, lourdes ou mates absorberont la chaleur permettant d'obtenir des croûtes bien dorées et croustillantes. Utilisez ce type d'assiettes pour les tartes.
- Pour le brunissage et les croûtes croustillantes, utilisez des articles en métal mat, foncé ou anodisé ou des articles en verre. Les casseroles de cuisson isolées peuvent augmenter le temps de cuisson.
- Ne faites pas cuire d'aliments avec une lèche-frite vide dans le four, puisque ceci pourrait changer le rendement de cuisson. Rangez la lèche-frite à l'extérieur du four.

ATTENTION! N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou les parois du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement du four si la chaleur est emprisonnée sous le papier.

! ATTENTION

Ne forcez pas la grille pour la retirer afin de ne pas endommager l'émail du four.

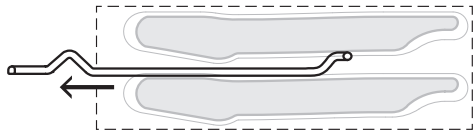


Avant

Arrière

Pour enlever les grilles du four:

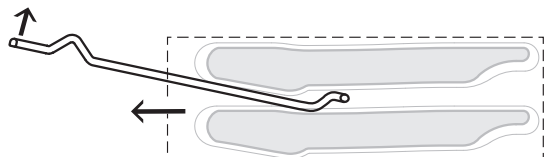
1. Tirez-les vers l'avant



Avant

Arrière

2. Soulevez-les à partir de l'avant et ensuite enlevez-les

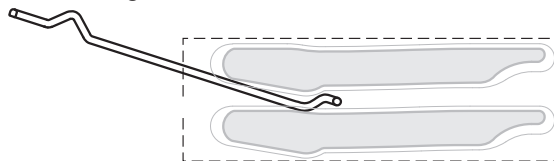


Avant

Arrière

Pour remplacer une grille:

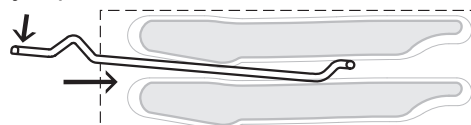
1. Placez l'arrière de la grille entre les guides de niveau de grille



Avant

Arrière

2. En soulevant le haut de la grille, faites-la glisser jusqu'au fond en baissant l'avant



Avant

Arrière

Grille télescopique

- Cette grille facilite l'accès aux aliments lors de la cuisson. Elle s'allonge plus que la grille standard pour rapprocher les aliments de l'utilisateur.

! ATTENTION

Lorsque la grille est hors du four, les bras latéraux ne se verrouillent pas, ils peuvent s'allonger de façon inattendue si la grille est tirée incorrectement et causer des blessures. **La grille doit être tenue ou tirée en saisissant les côtés.**

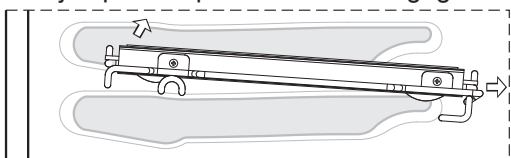
REMARQUE: Enlevez la grille télescopique avant l'auto-nettoyage.

ATTENTION! Pour éviter les brûlures, tirez complètement la grille et soulevez la casserole au-dessus de la poignée au moment de transférer des aliments hors du/dans le four.

Veillez vous reporter à l'illustration de la page 42 pour déterminer quelle extrémité représente le devant de la grille.

Retrait de la grille télescopique du four:

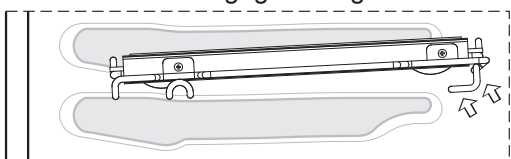
1. Soulevez légèrement le devant de la grille et poussez jusqu'à ce que la butée se dégage



Avant

Arrière

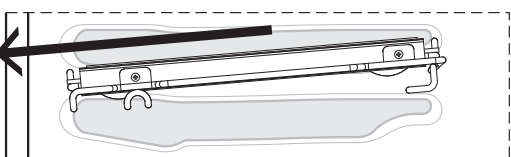
2. Soulevez l'arrière de la grille jusqu'à ce que le cadre et la butée se dégagent du guide



Avant

Arrière

3. Tirez vers le bas et retirez

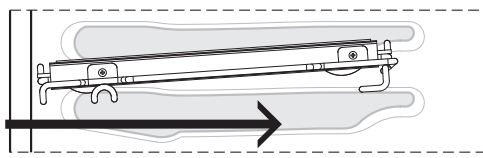


Avant

Arrière

Mise en place de la grille télescopique dans le four:

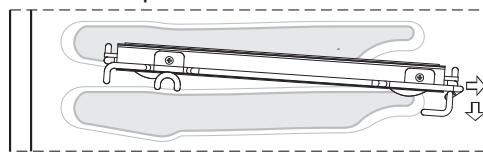
1. Tenez la grille fermement par les côtés. Placez la grille et le cadre au-dessus du guide de grille désiré



Avant

Arrière

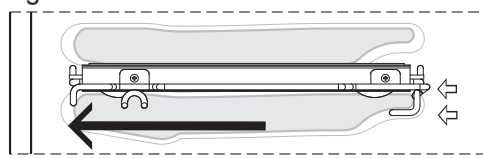
2. Poussez au fond jusqu'à ce que l'arrière de la grille se mette en position



Avant

Arrière

3. Tirez la grille vers le bas et l'extérieur



Avant

Arrière

Réglage de l'horloge et de la minuterie

L'horloge affiche l'heure et les minutes.

Réglez toujours l'horloge immédiatement après l'installation de la cuisinière ou après une panne de courant. Lorsque le courant est rétabli, l'horloge affiche 12:00^{AM}.

L'horloge affichera l'heure durant toutes les opérations du four sauf lorsque la minuterie est en fonction ou pendant les opérations de cuisson minutées.

L'horloge du four est pré-réglée en mode 12 heures (AM/PM). Pour régler le mode d'affichage de l'horloge en mode 24 heures, reportez-vous à la page 62.

Pour régler l'heure

1. Appuyez sur la touche ⌚ [TIME] jusqu'à ce que l'écran affiche "SET TIME" (Régler l'heure).
2. Appuyez sur la touche + [INC] ou la touche - [DEC] pour régler l'horloge à l'heure voulue; les heures commenceront à clignoter: continuez jusqu'à ce que la valeur de l'heure correcte et l'indication ^{AM} ou ^{PM} soient sélectionnées.
3. Appuyez sur la touche ⌚ [TIME] de nouveau pour confirmer l'heure et les minutes commenceront à clignoter.
4. Appuyez sur la touche + [INC] ou la touche - [DEC] pour régler la valeur voulue des minutes ou maintenez-la enfoncée pour changer l'heure par intervalles de 10 minutes.
5. Appuyez sur la touche ⌚ [TIME] de nouveau ou attendez 5 secondes afin de confirmer l'heure. Puis, "SET TIME" disparaîtra.



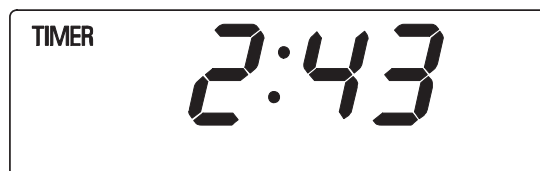
REMARQUE:

- L'heure du jour ne peut être réglée si une fonction minutée a été programmée: d'abord, supprimez toutes fonctions minutées actives.
- Intervalles de 10 minutes : les minutes seront modifiées par intervalles d'une (1) minute après 50 minutes. (Idem pour les autres réglages de l'heure)

Pour régler la minuterie

L'horloge peut être utilisée comme minuterie lorsque le mode de cuisson est en position OFF.

1. Appuyez sur la touche ⌚ [TIME] jusqu'à ce que l'écran affiche "TIMER" (Minuterie).
2. Appuyez sur la touche + [INC] ou la touche - [DEC] pour régler l'heure voulue; les heures commenceront à clignoter : continuez jusqu'à ce que la valeur voulue soit atteinte.
3. Appuyez sur la touche ⌚ [TIME] de nouveau pour confirmer l'heure et les minutes commenceront à clignoter.
4. Appuyez sur la touche + [INC] ou la touche - [DEC] pour régler la valeur voulue des minutes ou maintenez enfoncée la touche pour modifier les minutes par intervalles de 10 minutes.
5. Appuyez sur la touche ⌚ [TIME] de nouveau ou attendez 5 secondes afin de confirmer l'heure.
6. "TIMER" (Minuterie) sera affichée sur une base constante et le compte à rebours débutera.
7. Lorsque le temps de la minuterie sera presque écoulé, des bips de rappel retentiront jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche ⌚ [TIME].
8. Le format de minuterie est habituellement HR: MIN, lequel changera à MIN:SEC durant la dernière minute.
9. La valeur affichée est toujours arrondie à la minute inférieure.



Cuisson 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 convient 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 15 °C (25 °F).

Les aliments nécessitant moins de temps de cuisson, le temps de cuisson doit être vérifié légèrement plus tôt que d'habitude. Pour de meilleurs résultats, les aliments ne doivent pas être couverts, et être mis dans des récipients à bord bas pour profiter de la circulation d'air forcé. Lorsque vous utilisez le mode rôtisserie à convection, la température standard du four n'a pas besoin d'être réduite.

Avantages de la cuisson par convection

- Possibilité de cuire, de faire brunir et de faire croustiller les aliments.
- Pendant le rôtissage, les jus et les saveurs restent à l'intérieur alors que l'extérieur devient croquant.
- Les pains à levure sont plus légers, ils ont une texture plus ferme, ils sont plus dorés et plus croustillants
- 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.
- Plusieurs grilles de cuisson forment un gain de temps.
- Préparation d'un repas entier en une seule fois sans transfert de saveur.
- Déshydratation des herbes, des fruits et des légumes.
- Aucun plat de cuisson spécial requis.
- Economie de temps et d'énergie.
- Les grillades par convection permettent des grillades extraordinaires avec des tranches plus épaisses.

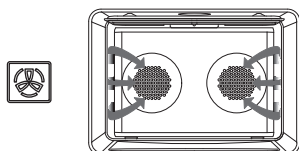
Modes du four

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

Le temps maximum de réglage pour le réchauffage peut atteindre 11 heures 59 minutes.

L'affichage de la mention "End" indique que le réchauffage est terminé:

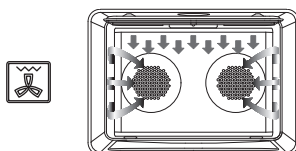
- À l'aide des touches + [INC] ou - [DEC], réglez le temps de réchauffage supplémentaire.
- Pour changer de fonction, servez-vous du sélecteur de mode de cuisson et de [OPTIONS].



Cuisson à convection (MULTI/CONV/BAKE)

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

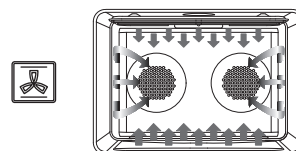
La cuisson au four à convection cuit avec la chaleur d'un élément circulaire derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à travers le four par un ventilateur à convection.



Gril à convection (CONV BROIL)

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

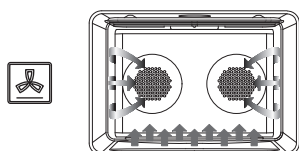
Le gril à convection combine la chaleur intense de l'élément supérieur avec une chaleur qui circule grâce au ventilateur.



Rôtissage à convection (CONV ROAST)

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

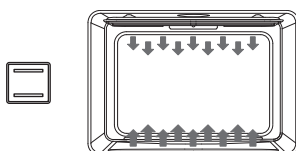
Le rôtissage à convection utilise l'élément supérieur, du milieu et le ventilateur à convection.



Pizza (MULTI PIZZA)

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

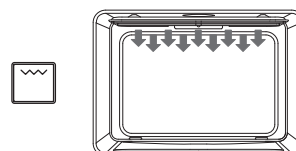
Pizza est un mode de cuisson spécial utilisant de l'air chaud. Les éléments inférieurs fonctionnent par cycle afin de cuire la pizza.



Cuisson au four (BAKE)

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

Permet de cuire au four avec de l'air chaud. Les éléments supérieur et inférieur travaillent en cycle pour maintenir la température du four.

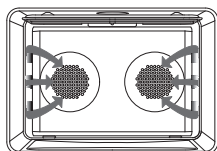


Gril (BROIL)

Réglage de température:
de L1 à L5
(position pré-réglée L3)

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

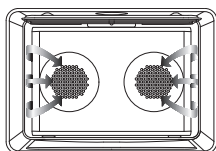
[Mode température basse] et [Mode température basse] Les positions de grille 2 ou 3 sont recommandées.



Déshydratation (DEHY)

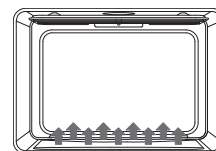
Réglage de température:
de 50 °C (120 °F) à 70 °C (160 °F)
(position pré-réglée 60 °C (140 °F))

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.



Décongélation (CONV)

La décongélation n'utilise aucun élément chauffant, mais uniquement le ventilateur de convection pour décongeler les aliments.



Maintien au chaud (WARM)

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

Maintien au chaud Plus (WARM PLUS)

Réglage de température:
de 55 °C (130 °F) à 100 °C (210 °F)
(position pré-réglée 75 °C (170 °F))

Les modes de maintien au chaud utilisent les éléments inférieurs pour garder la nourriture chaude. NE cuisez JAMAIS d'aliment directement sur la sole du four.

CONSEILS RAPIDES

CUISSON À CONVECTION

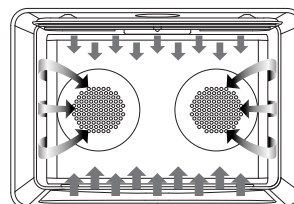
À propos de la cuisson à convection

Les modes de cuisson normaux (cuire, griller, etc.) utilisent de la chaleur irradiée d'un ou de plusieurs éléments pour cuire la nourriture. Les modes de cuisson à convection utilisent la chaleur des éléments et des ventilateurs situés dans la paroi arrière du four pour faire circuler continuellement l'air chauffé dans le four.

Avantages de la cuisson à convection

- Cuisson, brunissage et croustillance uniformes.
- Les jus et les saveurs sont scellés à l'intérieur de l'aliment.
- Les aliments cuits à l'air chaud tels que les choux à la crème, les soufflés, les meringues et les pains montent davantage et sont plus légers.
- Cuisson sur plusieurs grilles.
- Ne nécessite aucun ustensile de cuisson spécial.
- Économise du temps et de l'énergie.

Convection double









N'utilisez PAS la cuisson à convection pour les viandes. Utilisez plutôt le rôtissage à convection.

Mode	Utilisez ce mode pour	Pour de meilleurs résultats	Conseil de cuisson rapide
Cuisson à convection	<ul style="list-style-type: none"> • De grandes quantités de nourriture répartie sur plusieurs grilles. • Les pâtisseries, le pain, les collations, les aliments et les amuse-gueules. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des casseroles non couvertes et peu profondes. • Centrez les plaques de cuisson sur la grille. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduisez la température suggérée dans la recette de 15 °C (25 °F) • Vérifiez la cuisson des aliments plus tôt: Si la recette demande que l'on vérifie la cuisson de l'aliment 1 à 15 min vérifiez 3 min plus tôt 16 à 30 min vérifiez 5 min plus tôt 31 min à 1h vérifiez 10 min plus tôt
Gril à convection	<ul style="list-style-type: none"> • Les coupes de viande tendre et plus épaisse, la volaille et le poisson. • N'utilisez PAS ce mode de cuisson pour le brunissage des pains ou des plats en casserole. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les viandes doivent avoir au moins 1 po d'épaisseur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour la cuisson au gril, aucune conversion n'est nécessaire • Reportez-vous au tableau aide-mémoire du gril à convection dans ce manuel pour connaître les temps de cuisson.
Rôtissage à convection	<ul style="list-style-type: none"> • De grandes coupes tendres de viandes et de la volaille telles qu'un rôti ou un poulet entier. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne couvrez PAS la viande et n'utilisez pas de sacs de cuisson. • Reportez-vous au tableau aide-mémoire du rôtissage à convection dans ce manuel pour connaître les temps de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne changez PAS la température suggérée dans la recette.

Mode de fonctionnement du four

Réglage du mode de cuisson et de la température

- Pour préchauffer le four (voir Préchauffage et Préchauffage rapide ci-dessous)
 - Pour utiliser la sonde thermique (voir page 53)
1. Placez les aliments à l'intérieur du four.
 2. Les modes suivants peuvent être sélectionnés en déplaçant le sélecteur de mode de cuisson à la position voulue.



-  **Cuisson à convection (MULTI CONV BAKE)**
-  **Gril à convection (CONV BROIL)**
-  **Rôtissage à convection (CONV ROAST)**
-  **Pizza (MULTI PIZZA)**
-  **Cuisson au four (BAKE)**
-  **Gril (BROIL)**

3. La température réglée est affichée à l'écran de température.
4. Sélectionnez la température voulue en déplaçant le sélecteur de température ou le laisser à la position de pré-réglage si la valeur proposée est correcte. La température peut être changée par intervalles de 5 °C ou 5 °F.
5. L'éclairage du four s'allumera et la cuisson commencera. "ON" est affiché sur l'afficheur central. Lorsque le four sélectionné est activé, l'éclairage du four s'allumera.
6. Réglez le temps de cuisson. Reportez-vous à la page 52 pour plus de détails sur le réglage du temps de cuisson.
7. Pour changer la température pendant la cuisson, tournez simplement le sélecteur de température jusqu'à ce que l'afficheur montre la valeur voulue.
8. Lorsque la cuisson est terminée, "End" est affiché sur l'afficheur de température, un signal sonore retentit et l'éclairage du four s'éteint. Retirez les aliments du four. (Prenez garde de ne pas vous brûler)
9. Assurez-vous de régler le sélecteur du mode de cuisson à OFF une fois la cuisson terminée.

Déplacez le sélecteur du mode de cuisson à OFF ou ouvrez la porte si vous voulez arrêter la cuisson.




Réglage du mode de température basse et de la température

1. Placez les aliments à l'intérieur du four.
2. Pour déplacer le sélecteur du mode de cuisson au mode de température basse .
3. Appuyez sur la touche  [OPTIONS] au mode sélectionné. Il bascule entre les quatre modes suivants:


- Déshydrater (DEHY)**
- Décongeler (CONV)**
- Maintien au chaud (WARM)**
- Maintien au chaud plus (WARM PLUS)**

- Le dernier mode utilisé sera conservé dans la mémoire pour la prochaine sélection.
4. Effectuez les opérations "3" à "9" du réglage du mode de cuisson et de la température.

Préchauffage et Préchauffage rapide

- Lors de l'utilisation des modes de cuisson à convection, cuisson au four, gril à convection, rôtissage à convection et pizza, "PREHEAT" apparaîtra sur l'afficheur de température.
- Placez les grilles du four en position appropriée avant le préchauffage.
- Le préchauffage est nécessaire pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie et des pains.
- Le préchauffage aidera à saisir les rôtis et à sceller les jus dans les viandes.
- Utilisez  [FAST PREHEAT] lorsqu'un temps de cuisson plus court est souhaité pour préchauffer le four. L'écran affiche "FAST". (Ne fonctionne PAS pour le mode de gril à convection)






- La sélection d'une température élevée ne raccourcit pas le temps de préchauffage.
1. Lorsque le préchauffage commence, "PREHEAT" est affiché et la barre verticale indique les quatre étapes (les températures cibles sont 25 %, 50 %, 75 % et 100 %) sur l'afficheur de température. Durant le préchauffage, la température de cuisson cible est toujours affichée.
 2. La température cible est atteinte (100 %) (fin du préchauffage), un signal sonore se fait entendre et "PREHEAT" disparaît de l'afficheur. ("FAST" disparaîtra de l'afficheur si  [FAST PREHEAT] est utilisé.)
 3. Le four change automatiquement au mode de cuisson que vous avez programmé: placez les aliments à l'intérieur du four.

Fonctionnement de la durée de cuisson

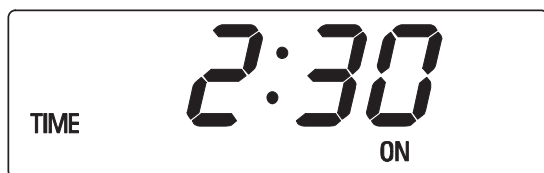
- La durée maximale de cuisson réglable est de 11 heures et 59 minutes.

Pour régler la durée de cuisson

Réglez la durée de cuisson.

- Sélectionnez le mode de cuisson et la température au moyen des boutons. L'indication "ON" apparaîtra dans l'affichage.
- Appuyez sur la touche  [TIME] jusqu'à ce que l'indication "TIME" apparaisse dans l'affichage.
- Appuyez sur + [INC] ou - [DEC], les chiffres de l'heure commenceront à clignoter. Continuez pour régler la durée de cuisson souhaitée. (N'oubliez pas que la durée requise pour que le four atteigne la température souhaitée doit être comprise dans la durée de cuisson réglée.)
- Appuyez de nouveau sur  [TIME], le nombre d'heures sera confirmé et les chiffres des minutes commenceront à clignoter.
- Pour changer les minutes, appuyez sur + [INC] ou - [DEC]. Maintenez la touche enfoncée pour modifier par intervalle de 10 minutes. Continuez pour régler la durée de cuisson souhaitée.
- Appuyez de nouveau sur  [TIME] ou attendez pendant quelques secondes pour confirmer la durée de cuisson réglée.


Ex: Une durée de cuisson de 2 heures, 30 minutes affichée.




Lorsqu'un mode de chronométrage est en fonction

- Aussitôt que le four commence à chauffer, l'affichage montre la durée de cuisson et effectue le compte à rebours en étapes d'une minute. Le four effectuera la cuisson pendant la durée programmée.
- Lorsque la durée s'est écoulée, le four s'éteint automatiquement, les indications "TIME" commencent à clignoter, le message "End" s'affiche et des bips retentissent. Afin d'attirer l'attention de l'utilisateur, des bips de rappel se feront entendre pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'une touche soit enfoncée.

Comment vérifier une valeur de durée

- S'il s'avère nécessaire de vérifier la valeur d'une durée qui n'est pas affichée, appuyez sur la touche  [TIME] jusqu'à ce que l'information adéquate s'affiche pour voir la valeur souhaitée pendant 5 secondes.

Ex: durée de cuisson → valeur de durée;
Appuyez sur la touche  [TIME] jusqu'à ce que "TIME" s'affiche pour voir la durée de cuisson pendant 5 secondes.




Pour régler le démarrage différé de la cuisson

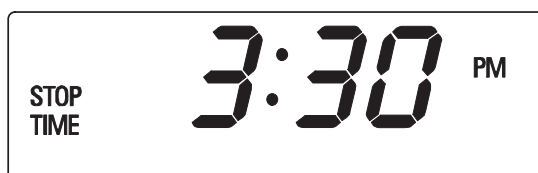
- Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure exacte.

Réglez la durée de cuisson et l'heure d'arrêt, l'heure de départ sera calculée. La cuisson différée peut être réglée sur une période pouvant atteindre 24 heures.

Ex: L'heure de la journée en cours est 1:00 pm et vous réglez l'heure d'arrêt à 3:30 pm. (différer la cuisson de 2,5 heures)

Suivez les étapes 1 à 6 pour régler la durée de cuisson.

- Appuyez sur la touche  [TIME] jusqu'à ce que l'indication "STOP TIME" apparaisse.
- Appuyez sur + [INC] et les chiffres de l'heure commenceront à clignoter. Continuez pour régler l'heure d'arrêt souhaitée.
- Appuyez de nouveau sur  [TIME], le nombre d'heures sera confirmé et les chiffres des minutes commenceront à clignoter.
- Pour changer les minutes, appuyez sur + [INC] ou - [DEC]. Maintenez la touche enfoncée pour modifier par intervalle de 10 minutes. Continuez pour régler l'heure d'arrêt souhaitée.
- Appuyez de nouveau sur  [TIME] ou attendez pendant quelques secondes pour confirmer la valeur de l'heure d'arrêt.



- L'horloge calcule automatiquement l'heure de la journée à laquelle le mode démarre et s'arrête. L'indication "DELAY" s'affiche jusqu'à ce que l'heure de démarrage ait été atteinte et l'heure actuelle s'affiche.



AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire:

Ne laissez pas la nourriture reposer dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire.

Réglage de la sonde thermique

Ce four offre la fonction de sonde thermique qui permet de vérifier la température à l'intérieur de la viande et d'arrêter la cuisson aussitôt que la valeur réglée a été atteinte. Il est possible de sélectionner les modes suivants pour travailler avec la sonde thermique.

 **Rôtissage à convection**

 **Cuisson à convection**

 **Cuisson au four**

- Les autres modes ne peuvent démarrer si la sonde est insérée. Si vous le faites, le numéro de défaillance (F13) apparaîtra dans l'affichage central. Retirer la sonde.
- Lorsque vous utilisez la sonde thermique, les fonctions de durée automatique sont désactivées. Seule la minuterie peut fonctionner.
- Le point de consigne standard de température de la sonde thermique est 75 °C (170 °F). La plage autorisée se situe entre 50 °C (130 °F) et 100 °C (210 °F).
- La température de cavité maximum pendant la cuisson avec une sonde thermique est de 245 °C (475 °F).
- La température de la sonde thermique et la température de la cavité peuvent être modifiées par incréments de 2,5 °C ou de 5 °F pour la température réglée et réelle.

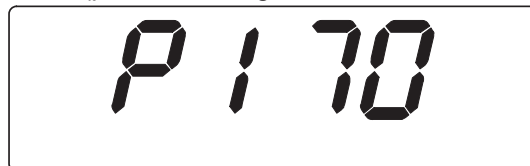
1. Insérez une sonde thermique dans le centre de la portion la plus épaisse de la viande ou dans la cuisse interne ou la poitrine d'une volaille, éloigné du gras ou de l'os. Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde thermique dans l'orifice pour sonde thermique. Maintenez la sonde thermique aussi éloignée que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four.
2. Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton du mode de cuisson, l'indication "PROBE" apparaît sur l'affichage du mode en compagnie du mode de cuisson sélectionné.

Ex: Affichage du mode
(choisissez le mode de rôtissage à convection)

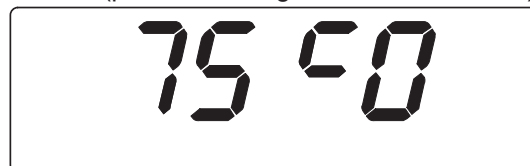


3. La température standard de la sonde thermique (75 °C ou 170 °F) clignote sur l'affichage central pendant 5 secondes. Utiliser les touches + [INC] ou - [DEC] pour modifier la température de réglage de la sonde (température de la viande).

Ex: Température de réglage par défaut sur l'affichage central (point de consigne en mode Fahrenheit)



Ex: Température de réglage par défaut sur l'affichage central (point de consigne en mode Celsius)



4. Après 5 secondes, la valeur apparaissant sur l'affichage est acceptée et la commande lance la cuisson. La température réelle de la sonde apparaît maintenant dans l'affichage central.
5. Sélectionnez la température souhaitée en déplaçant le bouton de la température ou laissez-la dans la position de PRESET.



6. Aussitôt que la température définie pour la sonde est atteinte, une tonalité de fin de cuisson se fait entendre et le four s'arrête.
 7. Retirez le plat du four. (tenez compte de la ATTENTION dans cette page)
 8. Placez le bouton du mode de cuisson en position OFF.
- L'indication "PROBE" clignote lorsque le mode n'est pas valide pour effectuer une cuisson avec la sonde. Si la sonde est retirée pendant la cuisson ou dans l'éventualité d'un court-circuit ou d'un circuit ouvert, un message de défaillance s'affichera.

ATTENTION

- Utilisez des gants de cuisinier pour retirer la sonde.
- Ne touchez pas l'élément du gril.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.



Conseils et techniques de cuisson à convection

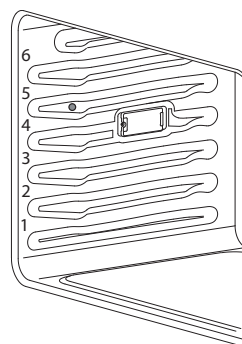
Réduisez la température de cuisson suggérée dans la recette de 15 °C (25 °F).

- Pour de meilleurs résultats, il faut cuire les aliments non couverts dans des plats aux rebords bas pour mieux profiter de la circulation forcée de l'air. 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 15 °C (25 °F) si vous utilisez un verre résistant à la chaleur, donc une réduction totale de 30 °C (50 °F).
- 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.
- La plupart des aliments normalement cuits au four, 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 gâteaux 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 hors-d'oeuvre.
 - 2 grille de cuisson: Utilisez positions 1 et 3.
 - 3 grilles de cuisson: Utilisez les 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 au devant de la grille du dessus et à l'arrière de la grille du dessous. (Consultez l'illustration à droite). Laissez 2.5 - 3 cm (1 - 1 1/2 po) d'espace entre les plats.
- Convertir vos propres recettes peut être facile. Choisissez une recette qui s'adaptera 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. Prenez note de votre technique pour la prochaine préparation de votre recette en utilisant la convection.
- Les conseils pour résoudre les problèmes de cuisson au four et de rôtissage se trouvent à la page 70.

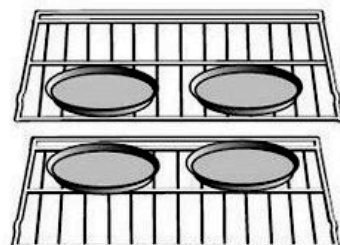
Aliments recommandés pour le mode de cuisson à convection:

Hors d'oeuvre, biscuits, brioches
 Biscuits (2 ou 4 grilles), pains à la levure
 Choux à la crème
 Popovers
 Casseroles et plats individuels
 Mets pour le four (grilles aux positions 1, 2, 3)
 Aliments levés à l'air (Soufflés, meringues, desserts avec meringue, gâteaux des anges, gâteaux mousseline)

Position des grilles



Position des plats sur plusieurs grilles



Conseils de recettes faciles et rapides

Conversion de la **CUISSON STANDARD** à la **CUISSON À CONVECTION**:

- Réduisez la température de 15 °C (25 °F).
- Utilisez le même temps de cuisson que la cuisson normale si la durée est de 10 à 15 minutes.
- Les aliments avec un temps de cuisson de moins de 30 minutes doivent être vérifiés pour leur cuisson interne 5 minutes plus tôt que dans les recettes standard.
- Si la nourriture cuit plus de 40 – 45 minutes, réduisez le temps de cuisson de 25%.

Tableau de cuisson à convection

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

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °C (°F) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	TEMPS (Min)
Gâteau			
Petits gâteaux	2	165 (325)	16-20
Gâteau bundt	1	165 (325)	37-43
Gâteau des anges	1	165 (325)	35-35
Tarte			
2 croûtes, fraîches, 23 cm (9 po)	2	175-205 (350-400)	35-45
2 croûtes, fruits surgelés, 23 cm (9 po)	2	175 (350)	68-78
Biscuit			
Sucre	2	165-175 (325-350)	8-12
Brisures de chocolat	2	165-175 (325-350)	10-15
Carrés au chocolat (brownies)	2	165 (325)	25-30
Pains			
Pain à la levure, 9 x 5	2	175 (350)	15-22
Petits pains à la levure	2	175-190 (350-375)	10-15
Biscuits	2	190 (375)	6-10
Muffins	2	205 (400)	13-16
Pizza (Cuisson à plusieurs grilles)			
Surgelée	1 et 3	190-220 (375-425)	12-18
Fraîche	1 et 3	190-220 (375-425)	8-14

Dans le tableau ci-dessus, TEMPÉRATURE et TEMPS concernent le réglage 240 V.

Ce tableau est un guide. Suivez la recette ou les instructions figurant sur l'emballage et réduisez la température en conséquence.



Conseils et technique de cuisson

La cuisson au four est une méthode 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, la durée de cuisson et la position de la grille. Le temps de cuisson varie avec la température des ingrédients et la taille, la forme et le fini du plat de cuisson.

Conseils pratiques

- Pour de meilleurs résultats, cuisinez sur une simple grille avec au moins 2,5 - 3 cm (1 - 1 1/2 po) d'espace entre les plats et les parois du four.
- N'utilisez qu'une grille lorsque vous choisissez le mode Cuisson.
- Vérifiez la cuisson interne au temps minimum.
- Utilisez des plats en métal (avec une finition antiadhésif 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 15 °C (25 °F) par rapport à la température recommandée.
- Utilisez des plaques avec ou sans bord ou une casserole à roulés à la gelée.
- Des plats en métal foncé ou avec des finis non adhésifs cuiront plus vite en brunissant plus la nourriture. 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. L'aluminium est un excellent isolant de chaleur et donc la chaleur sera maintenue en dessous. Ceci altère la performance de cuisson et peut endommager le fini du four.
- Évitez de placer des plats sur la porte ouverte.
- Les conseils pour résoudre les problèmes de cuisson au four et de rôtissage se trouvent à la page 70.

Tableau de cuisson

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °C (°F) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	TEMPS (Min)
Gâteau			
Petits gâteaux	2	175 (350)	19-22
Gâteau bundt	1	175 (350)	40-45
Gâteau des anges	1	175 (350)	35-39
Tarte			
2 croûtes, fraîches, 23 cm (9 po)	2	190-205 (375-400)	45-50
2 croûtes, fruits surgelés, 23 cm (9 po)	2	190 (375)	68-78
Biscuits			
Sucre	2	175-190 (350-375)	8-10
Brisures de chocolat	2	175-190 (350-375)	8-13
Carrés au chocolat (brownies)	2	175 (350)	29-36
Pains			
Pain à la levure, 9 x 5	2	190 (375)	18-22
Petits pains à la levure	2	190-205 (375-400)	12-15
Biscuits	2	190-205 (375-400)	7-9
Muffins	2	220 (425)	15-19

Dans le tableau ci-dessus, TEMPÉRATURE et TEMPS concernent le réglage 240 V.

Ce tableau est un guide. Suivez la recette ou les instructions figurant sur l'emballage et réduisez la température en conséquence.



Conseils et techniques pour le gril à convection

- Placez la grille dans la position appropriée avant de mettre votre four en marche.
- Utilisez le mode gril à convection avec **la porte fermée**.
- Ne préchauffez pour le four. (De cette façon, "PREHEAT" s'affichera automatiquement lorsque le mode gril à convection sera sélectionné, mais placez la nourriture à l'intérieur du four avant de sélectionner ce mode de cuisson.)
- Utilisez le plat de rôtissage à 2 pièces. (Le gras qui dégouline de la viande peut provoquer un incendie si vous n'utilisez pas les deux parties de la lèche-frite.)
- Tourner les viandes une fois à mi-cuisson du temps de cuisson recommandé (voir le tableau de gril à convection).

Tableau de gril à convection

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE DU FOUR °C (°F)	TEMPS CÔTÉ 1 (Min)*	TEMPS CÔTÉ 2 (Min)*
Boeuf				
Steak (2,5 cm (1 po) ou plus)				
Médium saignant	4	230 (450)	10-12	10-12
Médium	4	230 (450)	15-17	13-15
Bien cuit	4	230 (450)	16-18	13-15
Hamburgers (2,5 cm (1 po) ou plus)				
Médium	4	290 (550)	9-11	5-8
Bien cuit	4	290 (550)	11-13	8-10
Volaille				
Quart de poulet	4	230 (450)	18-20	13-15
Deux demi-poulets	3	230 (450)	25-27	15-18
Poitrines de poulet	4	230 (450)	14-16	10-14
Porc				
Côtelettes de porc (4 cm (1 1/4 po) ou plus)	4	230 (450)	13-15	12-14
Saucisses fraîches	4	230 (450)	4-6	3-5

Dans le tableau ci-dessus, TEMPÉRATURE et TEMPS concernent le réglage 240 V.

* Les temps de gril et de gril à convection sont approximatifs et peuvent varier.

Les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent également de l'épaisseur de la viande et de la température de celle-ci avant la cuisson.



Conseils et techniques de grill

- Placez la grille dans la position appropriée avant de mettre votre four en marche.
- Utilisez le grill avec **la porte fermée**.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes avant son utilisation.
- Utilisez le plat de rôtissage à 2 pièces. (Le gras qui dégouline de la viande peut provoquer un incendie si vous n'utilisez pas les deux parties de la lèche-frite.)
- Tourner les viandes une fois à mi-cuisson du temps de cuisson recommandé (voir le tableau de grill).

Tableau de grill

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGE DU GRIL	TEMPS CÔTÉ 1 (Min)*	TEMPS CÔTÉ 2 (Min)*
Beuf				
Steak (1,9 cm à 2,5 cm (3/4 à 1 po))				
Médium saignant	5	L 5	5-7	4-6
Médium	5	L 5	6-8	5-7
Bien cuit	5	L 5	8-10	7-9
Hamburgers (1,9 cm à 2,5 cm (3/4 à 1 po))				
Médium	4	L 5	8-13	11
Bien cuit	4	L 5	10-15	8-12
Volaille				
Poitrine (avec os)	4	L 4	10-12	8-10
Cuisses (bien cuites)	4	L 3	28-30	13-15
Porc				
Côtelettes de porc (2,5 cm (1 po))	5	L 5	7-9	5-7
Saucisses fraîches	5	L 5	5-7	3-5
Tranche de jambon (1,25 cm (1/2 po))	5	L 5	4-6	3-5
Fruits de mer				
Filets de poisson (2,5 cm (1 po))	4	L 4	10-14	
Beurrés				
Agneau				
Côtelettes (2,5 cm (1 po))				
Médium saignant	5	L 5	5-7	4-6
Médium	5	L 5	6-8	4-6
Bien cuit	5	L 5	7-9	5-7
Pain				
À l'ail, en tranches (2,5 cm (1 po))	4	L 5	2-3	
À l'ail, en tranches (2,5 cm (1 po))	3	L 5	4-6	

Dans le tableau ci-dessus, RÉGLAGE DU GRIL et TEMPS concernent le réglage 240 V.

* Les temps de grill et de grill à convection sont approximatifs et peuvent varier.

Les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent également de l'épaisseur de la viande et de la température de celle-ci avant la cuisson.

Guide de température de service de la FSIS (Service d'inspection et sécurité des aliments USDA)			
60 °C (140 °F)	Jambon pré-cuit (pour réchauffer)	74 °C (165 °F)	Farce (seule ou dans une volaille)
63 °C (145 °F)	Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)		Restes, casseroles
71 °C (160 °F)	Viande hachée et mélange de viande (boeuf, porc, veau, agneau)	77 °C (170 °F)	Boeuf, veau, agneau frais (bien cuit)
	Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)		Poitrine de volaille
	Porc frais (médium)		Porc frais (bien cuit)
	Jambon Frais (non cuit)	82 °C (180 °F)	Poulet et dinde (entier)
Plats aux oeufs	Volaille (cuisses, ailes)		
74 °C (165 °F)	Viande hachée et mélange de viande (dinde, poulet)		Canard et oie

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



Conseils et techniques de rôtissage à convection

- Ne préchauffez pas lors du rôtissage à convection. (De cette façon, "PREHEAT" s'affichera automatiquement lorsque le mode rôtissage à convection sera sélectionné, mais placez la nourriture à l'intérieur du four avant de sélectionner ce mode de cuisson.)
- Effectuez le rôtissage dans un plat peu profond et non couvert.
- Lorsque vous effectuez le rôtissage de poulets entiers ou de dindes, repliez les ailes et attachez sans serrer les pattes avec une ficelle de cuisine.
- Utilisez la lèche-frite à 2 pièces pour les rôtissages non couverts. (Le gras qui dégouline de la viande peut provoquer un incendie si vous n'utilisez pas les deux parties de la lèche-frite.)
- Utilisez la sonde thermique ou un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson en vérifiant la température interne (consultez le tableau de rôtissage à convection).
- Vérifiez de nouveau la température de la viande/volaïlle en insérant le thermomètre à viande dans une autre position.
- Les grosses volailles peuvent avoir besoin d'être recouvertes d'une feuille durant une portion de la cuisson pour empêcher la surcuisson.

Conseils de recettes faciles et rapides

Conversion de la **CUISSON** standard au **RÔTISSAGE À CONVECTION**:

- 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 interne plus tôt.
 - Les casseroles ou le bœuf braisé qui sont cuits couverts cuiront dans environ le même temps lors du **RÔTISSAGE À CONVECTION**.
- La température interne sécuritaire minimale pour la farce de la volaille est de 74 °C (165 °F). (voir page 58)
 - Après avoir retiré l'aliment du four, couvrez sans serrer avec une feuille d'aluminium pendant 10 à 15 minutes avant le découpage si nécessaire afin d'augmenter la température de l'aliment de 3° à 6 °C (5° à 10 °F).
 - Les conseils pour résoudre les problèmes de cuisson au four et de rôtissage se trouvent à la page 70.

Tableau de rôtissage à convection

VIANDES	POIDS lb (kg)	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. FOUR °C (°F)	TEMPS DE RÔTISSAGE (Min / lb)	TEMP. INTERNE °C (°F)
Boeuf					
Côte de boeuf	4-6 (2-3)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) mi-saignant 71 (160) médium
Rosbif de faux-filet (sans os)	4-6 (2-3)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) mi-saignant 71 (160) médium
Croupe, filet, pointe de surlonge (sans os)	3-6 (1,5-3)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) mi-saignant 71 (160) médium
Rôti de filet	2-3 (1-1,5)	2	220 (425)	15-20	63 (145) mi-saignant
Porc					
Longe de porc (sans os ou avec os)	5-8 (2,5-4)	2	175 (350)	18-22	71 (160) médium
Épaule	3-6 (1,5-3)	2	175 (350)	20-25	71 (160) médium
Volaille					
Poulet entier, non farci	3-4 (1,5-2)	2	190 (375)	20-23	82 (180)
Dinde non farcie	12-15 (6-7,5)	1	165 (325)	10-14	82 (180)
Dinde non farcie	16-20 (8-10)	1	165 (325)	9-11	82 (180)
Dinde non farcie	21-25 (10,5-12,5)	1	165 (325)	6-10	82 (180)
Poitrine	3-8 (1,5-4)	1	165 (325)	15-20	77 (170)
Poulet de Cornouailles	1 - 1-1/2 (0,5-0,75)	2	175 (350)	45-75 total	82 (180)
Agneau					
Demi-gigot	3-4 (1,5-2)	2	165 (325)	20-27 25-32	71 (160) médium 77 (170) bien cuit
Gigot entier	6-8 (3-4)	1	165 (325)	20-27 25-32	71 (160) médium 77 (170) bien cuit

Dans le tableau ci-dessus, TEMPÉRATURE et TEMPS DE RÔTISSAGE concernent le réglage 240 V. 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.



Conseils et techniques pour la pizza

- Pizza est un mode de cuisson spécial utilisant de l'air chaud. Les éléments inférieurs fonctionnent par cycle afin de cuire la pizza.
- La température du mode Pizza est préprogrammée à 230 °C (450 °F).
- Les températures de mode Pizza offertes varient de 75 °C (170 °F) à 290 °C (550 °F).
- Utilisez la grille de four ou la grille télescopique.
- Il est possible d'utiliser une plaque à pizza. Dans ce cas, suivez le mode d'emploi de la plaque à pizza.
- Ce mode concerne une cuisson sur une seule grille. Pour une cuisson sur plusieurs grilles, utilisez le mode de cuisson à convection.

Tableau de cuisson de pizza

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °C (°F) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	TEMPS (Min)
Pizza			
Surgelée	2 ou 3	190-230 (375-450)	10-15
Fraîche	2 ou 3	190-230 (375-450)	6-12

Dans le tableau ci-dessus, TEMPÉRATURE et TEMPS concernent le réglage 240 V.

Les durées des cuissons sont fournies à titre de référence; elles dépendent également de l'épaisseur et du type de pizza.

Ce tableau est un guide. Suivez la recette ou les instructions figurant sur l'emballage et réduisez la température en conséquence.



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 qui circule enlève doucement l'humidité pour préserver la nourriture.
- La température en mode déshydratation est préprogrammée à 60 °C (140 °F).
- Les températures disponibles en mode déshydratation sont de 50 °C (120 °F) à 70 °C (160 °F).
- Plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps. (Les positions de grille 2 à 5 sont recommandées.)
- Certains aliments requièrent jusqu'à 14-15 heures pour se déshydrater complètement.
- 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 du papier essuie-tout, vous pourrez absorber une certaine quantité d'humidité avant le début de la déshydratation (ex.: tranches de tomates).

Tableau de grillade à déshydratation

ALIMENT	PRÉPARATIFS	TEMPS DE SÉCHAGE APPROX. (heures)	VÉRIFICATION DES RÉSULTATS
Fruits			
Pommes Tranches de 0,65 cm (1/4 po)	Tremper dans 500 ml (2 tasses) d'eau avec 60 ml (1/4 tasse) de jus de citron	11-15	Légèrement souples
Bananas Tranches de 0,65 cm (1/4 po)	Tremper dans 500 ml (2 tasses) d'eau avec 60 ml (1/4 tasse) de jus de citron	11-15	Légèrement souples
Cerises	Laver et sécher à la serviette. Pour les cerises fraîches, dénoyauter	10-15	Souples, coriaces
Pelure d'orange Tranches minces	Partie orangée de la pelure	2-4	Séchée et friable
Tranches d'oranges	En quartiers	12-16	Tranches d'oranges: pelure sèche et friable, chair légèrement humide
Tranches d'ananas	Sécher à la serviette	En conserve: 9-13 Fraîches: 8-12	Tendres et souples
Fraises Tranches de 1,25 cm (1/2 po)	Laver et sécher à la serviette, côté peau (extérieur) sur la grille	12-17	Sèches et friables
Légumes			
Poivrons Morceaux de 2,5 cm (1 po)	Laver et sécher à la serviette, retirer la membrane	16-20	Cassants sans humidité à l'intérieur
Champignons Tranches de 0,25 cm (1/8 po)	Laver et sécher à la serviette, couper la tige	7-12	Fermes et cassant, secs
Tomates Tranches minces de 0,25 cm (1/8 po)	Laver et bien sécher à la serviette	16-23	Sèches, rouge foncé
Fines herbes			
Origan, sauge, persil, thym et fenouil	Rincer et sécher avec un essuie-tout	Sécher à 50 °C (120 °F) 3-5	Croustillantes et friables
Basilique Feuilles de 7,5 à 10 cm (3 à 4 po)	Vaporiser d'eau, secouer et sécher	Sécher à 50 °C (120 °F) 3-5	Croustillant et friable



Dans le tableau ci-dessus, PRÉPARATIFS et TEMPS DE SÉCHAGE APPROXIMATIF concernent le réglage 240 V.

Fonctions spéciales


L'option des Fonctions spéciales peut être utilisée pour sélectionner les caractéristiques du four suivantes:

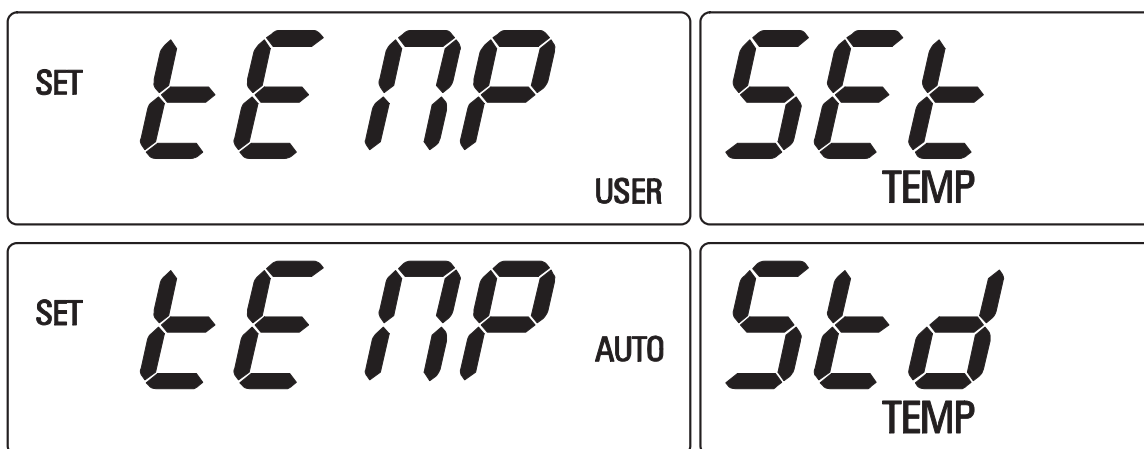
1. **dEG => °UNIT** (utilisé pour sélectionner Fahrenheit ou Celsius).
2. **Hr => CLOCK FORMAT** (utilisé pour régler le format de l'heure 12:00^{AM/PM} ou 24:00).
3. **OFS => OVEN OFFSET** (utilisé pour étalonner la température du four).
4. **SAb => SABBATH MODE** (pour les croyances religieuses nécessitant un repos le jour du sabbat).
5. **Set => PRESET TEMPERATURE** (il est possible d'enregistrer la température standard pré-réglée pour tous les modes de cuisson ou de garder en mémoire la dernière température utilisée).

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


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





- Appuyez sur les touches + [INC] ou - [DEC] pour faire défiler toutes les options possibles, jusqu'à ce que l'option souhaitée soit affichée.
- Effleurez la touche  [OPTIONS] pour éditer les options choisies.
- Changez la valeur à l'aide des touches + [INC] ou - [DEC].




REMARQUE:

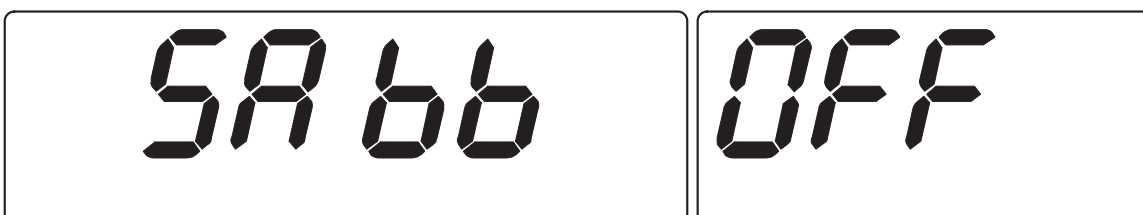
- Veuillez noter que l'indication "TEMP" signifie TEMPÉRATURE.
- Appuyez sur  [OPTIONS] pour confirmer l'option et revenir au menu de sélection ou maintenez la pression pendant 3 secondes pour quitter le menu des fonctions spéciales et revenir à l'écran d'accueil de l'horloge.



Instructions du mode Sabbat

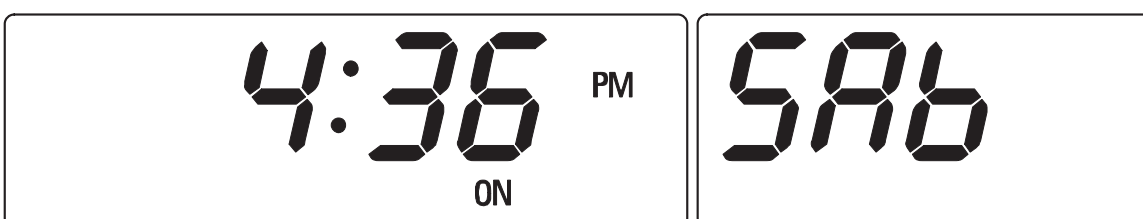
- Entrez dans le menu des fonctions spéciales en maintenant une pression simultanée sur  [OPTIONS] et  [TIME] pendant 3 secondes. Parcourez la liste des options (dEG, Hr, OFS, SAb, SEt), affichées dans l'affichage de la température, en appuyant sur + [INC] ou sur - [DEC], jusqu'à ce que la rubrique Sabbat s'affiche.



- Touchez  [OPTIONS] pour accéder au mode édition: l'élément choisi s'inscrit à l'affichage du centre sur la gauche et son état dans l'affichage des températures commence à clignoter.



- Touchez à nouveau les touches + [INC] ou - [DEC] pour régler le mode Sabbat sur ON ou OFF (par défaut = OFF). Touchez  [OPTIONS] pour valider et retourner à la liste des options. Touchez la touche  [OPTIONS] pendant 3 secondes pour quitter le menu de sélection et retourner aux opérations normales.
- Une fois le mode Sabbat est configuré, seules les positions Bake et OFF sont disponibles sur le sélecteur du mode de cuisson. Déplacez le sélecteur sur Bake, puis configurez la température à la valeur souhaitée dans les 5 minutes qui suivent.
- Après 5 minutes, la température ne peut plus être indiquée et l'affichage apparaît comme suit: le mode Sabbat est activé.



- Le statut des lumières du four ne peut pas être changé 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 être utilisée en mode Sabbat.
- Le temps de cuisson maximum possible est de 72 heures.
- L'utilisateur peut mettre le four hors marche manuellement, même pendant l'utilisation du mode 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 commuter le relais directement.

Entretien et nettoyage du four

Auto-nettoyage du four

Ce four offre une fonction autonettoyante pyrolytique qui élimine le récurage manuel long et ardu de l'intérieur du four. Pendant l'auto-nettoyage, le four utilise une température très élevée (approx. 470 °C / 885 °F) afin de brûler les résidus d'aliment et la graisse.

- Il est courant d'apercevoir de la fumée et/ou des flammes occasionnelles pendant le cycle d'auto-nettoyage, selon le contenu et la quantité de saleté restant 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. L'indication "AUTO LOCK" (Verrouillage automatique) apparaîtra dans l'affichage. Ceci assure que la porte ne peut être ouverte pendant que l'intérieur du four se trouve à des températures de nettoyage.
- L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant ce mode.
- Pendant l'auto-nettoyage, la cuisine doit être bien aérée pour éliminer les odeurs associées à l'auto-nettoyage. Les odeurs seront moindres avec l'utilisation.
- 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.

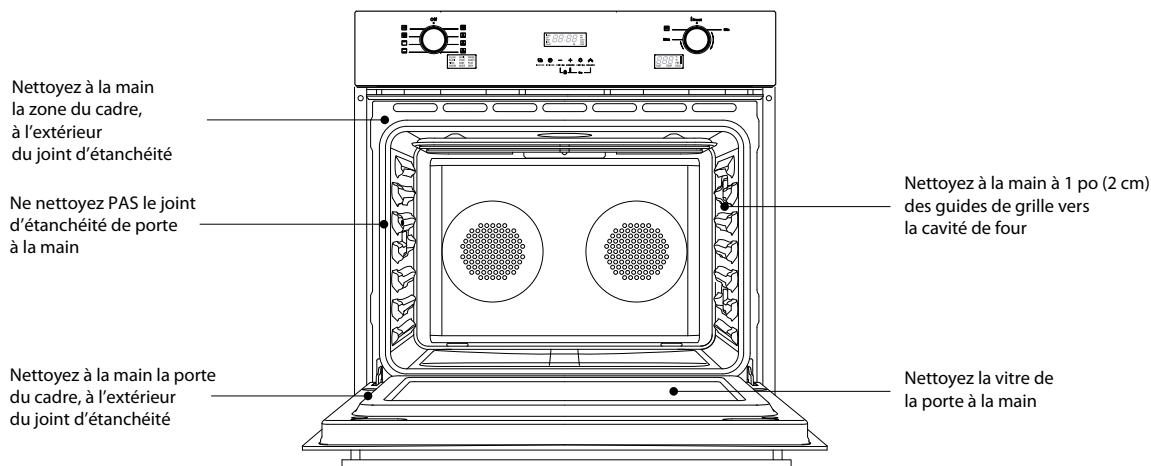
Préparation du four pour l'auto-nettoyage

1. Enlevez tous les ustensiles et les plats.
2. Enlevez les grilles de four qui ne sont pas en porcelaine.

! ATTENTION

Si des grilles chromées sont laissées dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage, elles perdront leur fini lustré de manière permanente et prendront un fini mat obscur. Pour un nettoyage adéquat, consultez le tableau de nettoyage aux pages 66 à 67.

3. Nettoyez tout résidu mou et toute graisse à l'aide d'essuie-tout. Un excès de graisse entraînera des flammes et de la fumée à l'intérieur du four 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 la bordure de la porte du four, le cadre avant du four et jusqu'à 2-3 cm (1 1/2 po) à l'intérieur du cadre avec du détergent et de l'eau chaude. Ne frottez pas le joint du four. Nettoyez la fenêtre de la porte du four à la main. Rincez complètement toutes les zones, puis séchez-les.
5. Assurez-vous que l'éclairage intérieur du four est éteint et que les ampoules ainsi que les couvercles des ampoules sont en place. Consultez la page 69.





Réglage du mode d'auto-nettoyage

Avant d'utiliser le mode d'auto-nettoyage, veuillez soigneusement lire la page sur l'entretien et le nettoyage du four et suivre préalablement les instructions de préparation du four avant l'auto-nettoyage. (consultez la page 64)

Pour définir le mode d'auto-nettoyage

1. Fermez correctement la porte du four. Si la porte est ouverte au moment du mode d'auto-nettoyage, l'indication "AUTO LOCK" (Verrouillage automatique) clignotera dans l'affichage central jusqu'à ce que la porte soit fermée. Car le loquet ne bouge pas. N'ouvrez pas la porte avant le lancement du mode d'auto-nettoyage.
2. Tournez les deux boutons à la position [CLEAN].
3. L'indication "CLEAN" (nettoyage) apparaît dans l'affichage du mode de cuisson.
4. L'indication "TIME" (Heure) apparaît dans l'affichage central et la durée du nettoyage s'affiche automatiquement; sa valeur par défaut est de 3 heures. (Comment changer la valeur de durée, consultez la rubrique Pour changer la durée du nettoyage ci-dessous.)
5. Le loquet commence à bouger pour verrouiller la porte du four. Les indications "AUTO LOCK" (Verrouillage automatique) et "ON" apparaissent et l'auto-nettoyage démarre. Par ailleurs, l'éclairage est éteint pendant l'auto-nettoyage.
 - Si la porte ne se verrouille pas, tournez le bouton du mode de cuisson à la position OFF et ne lancez pas l'auto-nettoyage; appelez pour une consultation de service.
6. À la fin de la durée de nettoyage programmée, l'indication "End" (Fin) apparaît dans l'affichage de la température. Le four s'arrêtera automatiquement.
7. Ne tentez pas d'ouvrir la porte pendant qu'elle est verrouillée. L'indication "AUTO LOCK" (Verrouillage automatique) apparaîtra jusqu'à ce que le moteur s'arrête. Lorsque l'indication "AUTO LOCK" (Verrouillage automatique) s'affiche, la porte ne peut être ouverte jusqu'à ce que la température de la cavité se soit refroidie.
8. Assurez-vous de régler le sélecteur du mode de cuisson à OFF et le sélecteur de la température en position PRESET lorsque l'auto-nettoyage est terminé.

En tout temps, pour arrêter le mode d'auto-nettoyage, déplacez un des deux sélecteurs de la position de nettoyage.

Pour changer la durée du nettoyage

Pour faire passer le réglage de 3 heures à 2 heures, lorsqu'il y a peu de saleté, ou à 4 heures, lorsqu'il y a beaucoup de saleté, immédiatement avant le démarrage. (1h 59min - 3h 59min)

1. Pour changer les heures, appuyez sur [TIME]. Les heures clignotent.
2. Pour changer la valeur, appuyez sur les touches + [INC] ou - [DEC].
3. Pour changer les minutes, appuyez sur la touche [TIME] de nouveau. Les minutes clignotent.
4. Pour changer la valeur, appuyez sur les touches + [INC] ou - [DEC]. Maintenez la pression pour modifier par intervalle de 10 minutes.
5. Appuyez sur [TIME] ou attendez pendant quelques secondes pour confirmer la nouvelle valeur.

Pour le démarrage différé de l'auto-nettoyage

Réglez la durée de nettoyage et l'heure d'arrêt, l'heure de départ sera calculée. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.

Suivez les étapes 1 à 4 pour régler la durée de nettoyage.

5. Appuyez sur la [TIME] et assurez-vous que l'indication "STOP TIME" (Heure d'arrêt) apparaisse sur l'affichage central. Les heures commencent à clignoter.
6. Pour changer la valeur de l'heure d'arrêt, utilisez la + [INC].
7. Pour changer les minutes, appuyez sur la touche [TIME], les minutes clignoteront.
8. Pour changer la valeur, appuyez sur les touches + [INC] ou - [DEC]. Maintenez la pression pour modifier par intervalle de 10 minutes.
9. Appuyez sur [TIME] ou attendez pendant quelques secondes pour confirmer la valeur.
10. L'horloge calcule automatiquement l'heure de la journée à laquelle le mode démarre et s'arrête. Le loquet commence à bouger pour verrouiller la porte du four et "DELAY" (Différé) s'affiche.
11. Lorsque le délai est écoulé, l'auto-nettoyage démarre.
12. À la fin de la durée de nettoyage programmée, le four s'arrête automatiquement.
13. L'indication "End" apparaîtra dans l'affichage de la température, "CLEAN" s'affiche sur l'affichage du mode de cuisson et l'indication "TIME" sur l'affichage central commencera à clignoter jusqu'à ce que la touche [TIME] soit enfoncée ou que le bouton du mode de cuisson soit déplacé à la position OFF.

Afin de vérifier le nettoyage ou d'arrêter le temps pendant un nettoyage différé, appuyez simplement sur la touche [TIME] jusqu'à ce que les indications "TIME" ou "STOP TIME" s'affichent.

CLEAN

TIME

2:59
ON

AUTO
LOCK

01 n

Entretien général du four

Utilisation du tableau de nettoyage

1. Repérez le numéro de la pièce à nettoyer dans l'illustration de cette page.
2. Trouvez le nom de la pièce dans le tableau de nettoyage.
3. Faites concorder le chiffre avec la méthode de nettoyage de la page suivante.

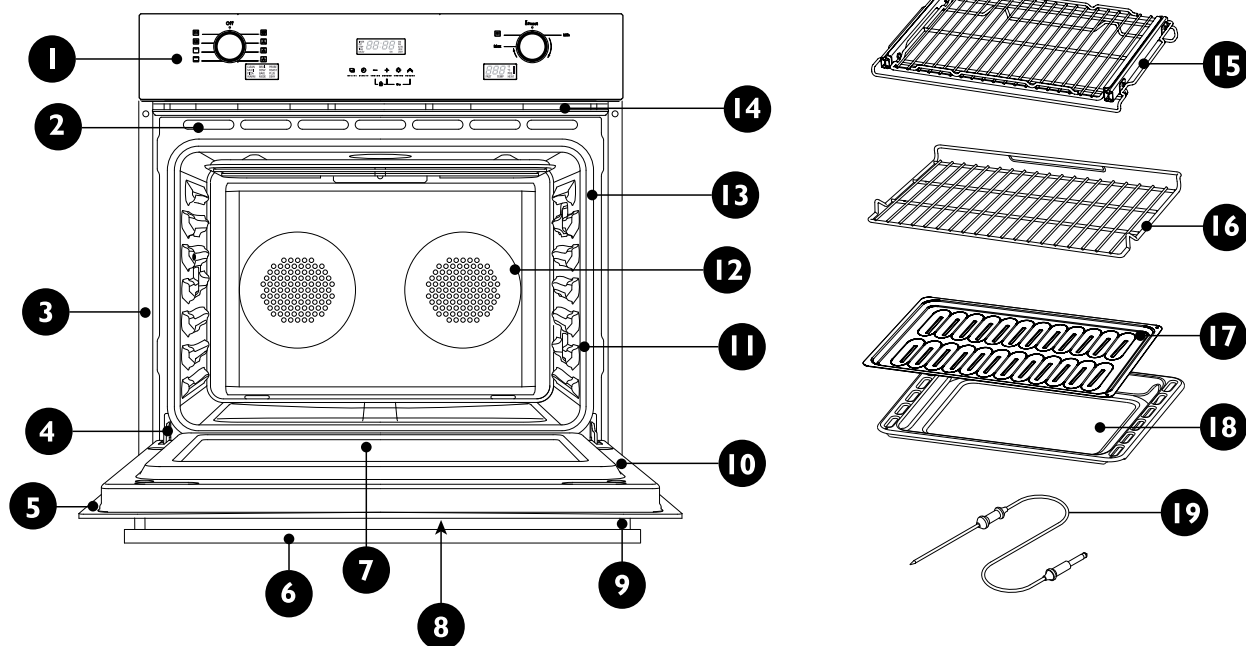


Tableau de nettoyage du four

Pièce	Méthode de nettoyage		Pièce	Méthode de nettoyage	
	Four en acier inoxydable			Four en acier inoxydable	
1	Tableau de commande	C	11	Cadre avant du four	E
2	Ouvertures de refroidissement de la porte	E	12	Cavité du four	E
3	Baguette de protection	D	13	Joint de porte	B
4	Garniture inférieure	D	14	Ouvertures de refroidissement du four	D
5	Cadre de la porte	E	15	Grille télescopique	A
6	Poignée de la porte	G	16	Grille du four	A
7	Intérieur de la fenêtre de la porte	F	17	Support à lèche-frite	E
8	Devant de la porte	C&G	18	Lèche-frite	E
9	Capuchons d'extrémités	D	19	Sonde thermique	H
10	Porte du four – Intérieur	E			

Pour la méthode de nettoyage, consultez la page suivante.

Finis 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 restent, suivez les méthodes de nettoyage ci-dessous.

- Utilisez toujours le chiffon le plus doux possible.
- Frottez les finis 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.
- Essuyez pour éviter les traces d'eau.

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

Pièce	Méthode de nettoyage
A Fini 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 tampons S.O.S.®. Les nettoyeurs Easy Off® ou Dow aven Cleaners® (formule four froid) peuvent être utilisés, mais ils peuvent noircir ou décolorer le fini 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 Partie peinte	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 légèrement du Brillo®, ou les tampons S.O.S.®. Il est normal que la porcelaine se fendille 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 récurreur 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 dans la direction du grain. Nettoyez avec une éponge savonneuse puis, rincez et séchez ou essuyez avec du Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur un essuie-tout. 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	Nettoyez la sonde à la main avec un détergent et de l'eau chaude. Ensuite rincez et séchez. Ne la mettez pas au lave-vaisselle.

Entretien à faire soi-même

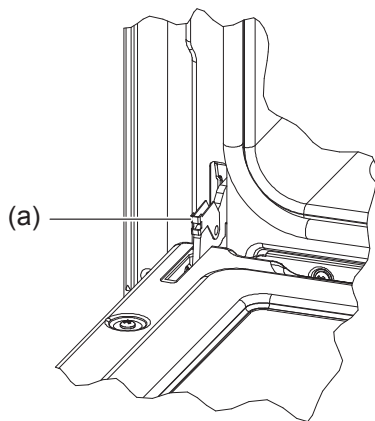
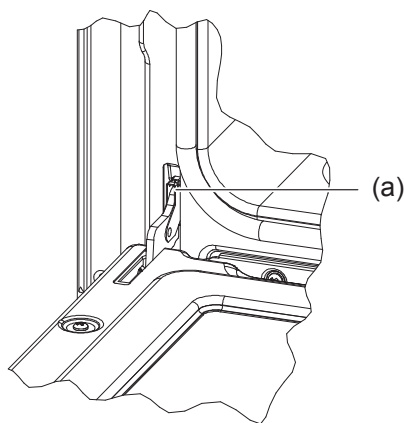
Retrait de la porte du four

! AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four est froid et qu'il est bien hors marche 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 avec soin pour ne pas le briser.
- Ne saisissez que les côtés de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée car elle pourrait glisser et provoquer des dommages ou vous blesser.
- Si vous ne tenez pas la porte du four de façon sûre et correcte, cela pourrait provoquer des dommages ou des blessures.

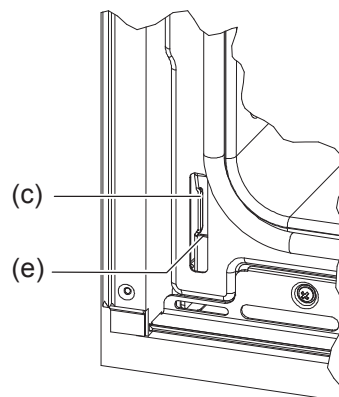
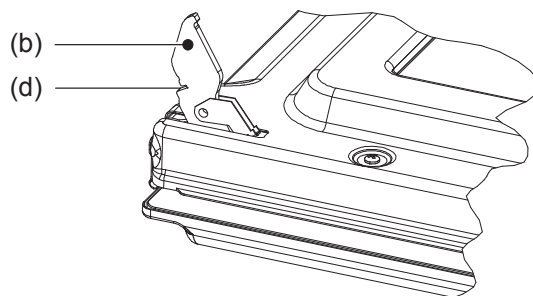
Pour enlever la porte

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Soulevez le support de charnière (a).
3. Tenez la porte fermement des deux côtés en utilisant les deux mains et fermez la porte.
4. Tenez fermement la porte et tirez-la.
5. Positionnez la porte à un emplacement adéquat.



Pour réinstaller la porte

1. Insérez les bras supérieurs (b) des deux charnières dans les fentes (c). Les encastements (d) doivent s'accrocher aux tiges (e).
2. Déplacez les supports des charnières (a) dans leur position du bas.
3. Fermez et ouvrez la porte doucement pour assurer qu'elle est correctement mise en place.



Remplacement d'une ampoule du four

- Le four est équipé de trois lampes halogènes situées sur les parois latérales du four.
- Les ampoules s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est dans un cycle de cuisson.
- Les lampes du four ne fonctionnent pas l'auto-nettoyage.
- Chaque assemblage d'éclairage comprend un couvercle amovible, une ampoule à incandescence ainsi qu'un réceptacle de douille fixe. Voyez l'illustration de cette page.
- Le remplacement de l'ampoule est considéré comme un entretien de routine.

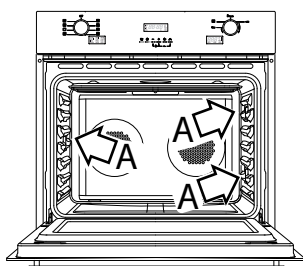
Pour remplacer une ampoule

1. Lisez les AVERTISSEMENT de cette page.
2. Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur).
3. Retirez le couvercle de l'ampoule en insérant avec soin la pointe d'un tournevis dans la tête de la vis à l'extrémité du couvercle de l'ampoule. Référez-vous à l'illustration pour savoir où insérer la pointe du tournevis et la direction dans laquelle le tourner. Dévisser la vis n'est pas nécessaire. (Référez-vous à l'illustration des étapes 1 à 3)
4. Enlevez l'ampoule de son réceptacle en la tirant.
5. Remplacez l'ampoule avec une nouvelle. Évitez 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. Remplacez le couvercle.

Rebranchez l'alimentation principale à la source principale (fusible ou disjoncteur).

REMARQUE:

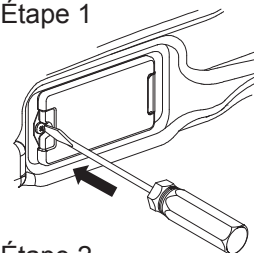
- Type d'ampoule halogène: 120 V, 25 W (G9).



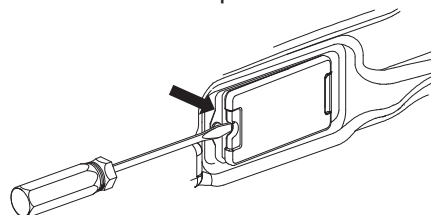
⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et que les ampoules sont froides et que le four est bien hors marche avant de remplacer les ampoules. Sinon vous risquez de vous électrocuter ou de vous brûler.
- Les couvercles d'ampoules doivent être remis en place lorsque vous utilisez le four.
- Les couvercles servent à protéger l'ampoule pour qu'elle ne se casse pas.
- Les couvercles sont en verre. Manipulez-les avec précaution pour éviter de les casser. Le verre cassé peut causer des blessures.

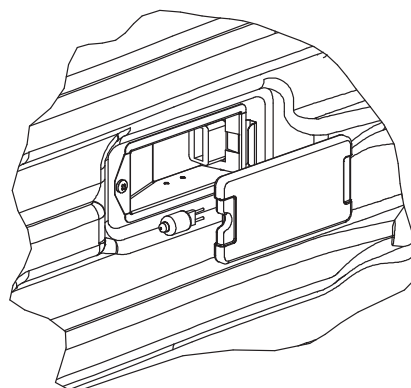
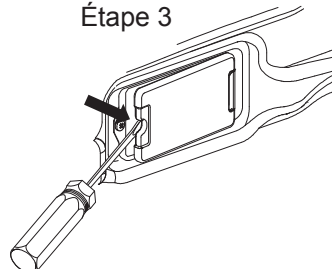
Étape 1



Étape 2



Étape 3



Résolution de problèmes concernant la cuisson et le rôtissage

Avec la cuisson au four ou la cuisson à convection et le rôtissage à convection, plusieurs raisons autres que le mauvais fonctionnement du four peuvent être à l'origine de résultats mitigés.

Reportez-vous aux tableaux de cuisson des pages 54 à 56 ou au tableau sur le rôtissage à convection de la page 59 pour connaître la position de la grille et la durée de cuisson appropriées.

Problème concernant la cuisson et le rôtissage	Cause
Aliment brunissant de façon inégale	<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 à 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 à 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 • Plat 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 • Cuisson vérifiée trop tôt • Porte du four trop souvent ouverte • Plat trop grand
Gâteau élevé 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 à 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 technicien, vérifiez ce qui suit pour éviter des frais de service non nécessaires.

Problème relié au four	Étapes de résolution de problèmes
Erreur F03 ou F04 figurant à l'affichage	Il y a un problème avec le loquet de verrouillage. Mettez le four hors marche et remettez-le en marche après quelques secondes. Le four effectuera un test automatique de loquet. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et contactez le centre de service agréé.
Autre erreur F _____ figurant à l'affichage	Mettez l'appareil hors marche et remettez-le en marche après quelques secondes. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et contactez le centre de service agréé.
L'affichage du four reste éteint	Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur). Réengagez le disjoncteur. Si le problème persiste, contactez le centre de service agréé.
Les touches réagissent même leur proximité est touchée.	De l'eau se trouve sur ou autour des touches de commande, par exemple.
Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner même si le four est hors marche	Le ventilateur se met automatiquement hors marche lorsque les composants électroniques sont suffisamment froids.
La porte est verrouillée et ne s'ouvre pas même après le refroidissement	Mettez le four hors marche par le disjoncteur et attendez quelques secondes. Réengagez le disjoncteur. Le four devrait se réinitialiser seul et être utilisable.
Le four ne chauffe pas	Vérifiez le disjoncteur et les fusibles de chez vous. Vérifiez que la température du four est correctement sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément	Vérifiez l'étalonnage du four. Réglez l'étalonnage si nécessaire (reportez-vous à Réglage de température, Page 51). Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour la position des grilles recommandée. Réduisez toujours votre recette de 15 °C (25 °F) lorsque vous cuisinez avec le mode de cuisson à convection.
La température du four est trop froide ou trop chaude	Le thermostat du four doit être réglé. Voyez Réglage de la température du four, Page 51.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou défectueuse. Consultez la page 69. 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 porte du four. Vérifiez si la charnière n'est pas pliée ou que le loquet n'est pas verrouillé.
Impossibilité d'enlever le couvercle de l'ampoule du four	Il se peut qu'il y ait une accumulation de saleté autour du couvercle de l'ampoule. Essayez-le avec un chiffon sec et propre avant d'essayer d'enlever le couvercle de l'ampoule.
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. Consultez Préparation du four pour l'auto-nettoyage aux pages 64 à 65.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que le four est bien branché. Consultez Horloge et minuterie à la page 47.
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).
Éclats 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.

Données de service

Pour un centre de service autorisé ou de l'information sur les pièces, voir le paragraphe "Garantie ... "

L'emplacement du numéro de série sur le produit est visible sur la porte du four lorsque la porte du four est ouverte. Il est situé du côté gauche, centré verticalement juste en dessous de la cavité du four. Consultez la page 42. Notez cette information dans l'espace prévu à cet effet ci-dessous. Gardez votre facture pour la validation de votre garantie.

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____ Date d'installation ou Occupation _____

Panasonic Canada Inc.

5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

Panasonic Canada Inc. garantit que ce produit est exempt de défauts de matériaux et de main-d'œuvre dans un contexte d'utilisation normale pendant la période indiquée ci-après à compter de la date d'achat original et, dans l'éventualité d'une défectuosité, accepte, à sa discrétion, de (a) réparer le produit avec des pièces neuves ou remises à neuf, (b) remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf d'une valeur équivalente ou (c) rembourser le prix d'achat. La décision de réparer, remplacer ou rembourser appartient à Panasonic Canada Inc.

Four encastrable – Un (1) an, pièces et main-d'œuvre (avec service à domicile)

- Les frais de main-d'œuvre pour le retrait ou l'installation ne sont pas couverts par la garantie.

Le service à domicile n'est offert que dans les régions accessibles par routes et situées dans un rayon de 50 km d'un centre de service Panasonic agréé.

La présente garantie n'est fournie qu'à l'acheteur original d'un des produits de marque Panasonic indiqués plus haut, ou à la personne l'ayant reçu en cadeau, vendu par un détaillant Panasonic agréé au Canada et utilisé au Canada. Le produit ne doit pas avoir été "vendu tel quel" et doit avoir été livré à l'état neuf dans son emballage d'origine.

POUR ÊTRE ADMISSIBLE AUX SERVICES AU TITRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE, LA PRÉSENTATION D'UN REÇU D'ACHAT OU DE TOUTE AUTRE PIÈCE JUSTIFICATIVE DE LA DATE D'ACHAT ORIGINAL, INDIQUANT LE MONTANT PAYÉ ET LE LIEU DE L'ACHAT, EST REQUISE.

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La présente garantie COUVRE SEULEMENT les défaillances attribuables à un défaut des matériaux ou à un vice de fabrication et NE COUVRE PAS l'usure normale ni les dommages esthétiques. La présente garantie NE COUVRE PAS NON PLUS les dommages subis pendant le transport, les défaillances causées par des produits non fournis par Panasonic Canada Inc. ni celles résultant d'un accident, d'un usage abusif ou impropre, de négligence, d'une manutention inadéquate, d'une mauvaise application, d'une altération, d'une installation ou de réglages impropres, d'un mauvais réglage des contrôles de l'utilisateur, d'un mauvais entretien, d'une surtension temporaire, de la foudre, d'une modification, de la pénétration de sable, de liquides ou d'humidité, d'une utilisation commerciale (dans un hôtel, un bureau, un restaurant ou tout autre usage par affaires ou en location), d'une réparation effectuée par une entité autre qu'un centre de service Panasonic agréé ou encore d'une catastrophe naturelle.

CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION ET UN USAGE PARTICULIER. PANASONIC CANADA INC. N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT OU DÉCOULANT DE TOUTE DÉROGATION À UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. (À titre d'exemples, cette garantie exclut les dommages relatifs à une perte de temps, le transport jusqu'à et depuis un centre de service agréé, la perte ou la détérioration de supports ou d'images, de données ou de tout autre contenu en mémoire ou enregistré. Cette liste n'est pas exhaustive et n'est fournie qu'à des fins explicatives.)

Certaines juridictions ne reconnaissent pas les exclusions ou limitations de dommages indirects ou consécutifs, ou les exclusions de garanties implicites. Dans de tels cas, les limitations stipulées ci-dessus peuvent ne pas être applicables. La présente garantie vous confère des droits précis; vous pourriez aussi avoir d'autres droits pouvant varier selon votre province ou territoire de résidence.

SERVICE SOUS GARANTIE

Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, veuillez communiquer avec:

ASSISTANCE TECHNIQUE

Centre de service à la clientèle:

Téléphone #: 1-800-561-5505

Télécopieur #: (905) 238-2360

Lien courriel: "Soutien client → contactez-nous → courriel" à www.panasonic.ca**RÉPARATIONS**

Veuillez localiser le centre de service agréé le plus près de chez vous.

Lien: "Soutien client → centres de service" à www.panasonic.ca**EXPÉDITION D'UN PRODUIT À UN CENTRE DE SERVICE**

Emballez soigneusement, de préférence dans son carton d'origine, et expédiez, franco de port, suffisamment assuré. Accompagnez le tout d'une description de la défectuosité présumée et d'une pièce justificative de la date d'achat original.

Spécifications

	HL-BD82S
Bloc d'alimentation	120 V / 240 V, 60 Hz, monophasée ou 120 V / 208 V, 60 Hz, monophasée
Tension requise	3,84 kW 16,9 A (120 V / 240 V), ou 3,54 kW 17,5 A (120 V / 208 V)
Sortie	Élément chauffant inférieur (240 V) 3 000 W Éléments circulaires (240 V) 1 300 W + 1 300 W Élément chauffant supérieur (240 V) Gril 3 500 W (intérieur) + Supplémentaire 1 032 W (extérieur)
Dimensions extérieures (L x P x H)	754 mm x 610 mm x 707 mm (29 11/16 po x 24 po x 27 7/8 po)
Dimensions intérieures (L x P x H)	610 mm x 416 mm x 405 mm (24 po x 16 3/8 po x 15 po)
Poids net (approx.)	75 kg (166 lb)

Tabela de Contenido	Pagina		Pagina
Precauciones de seguridad	76	Consejos y técnicas del asado por convección	93
Instrucciones de seguridad	77	Tabla de asado por convección	93
Precauciones de seguridad para el horno	77	Consejos y técnicas del asado	94
Seguridad para la limpieza del horno	77	Tabla de asado	94
Características de su horno	78	Pautas e seguir para la temperatura de alimentos de FSIS	94
Los paneles de control	79	Consejos y técnicas de grill por convección	95
Interruptores de control	79	Tabla de grill por convección	95
Pantallas	79	Consejos y técnicas para la elaboración de pizzas	96
Mandos giratorios	79	Tabla de pizzas	96
Generalidades del horno	80	Consejos y técnicas de deshidratado	97
Antes de utilizar el horno	80	Tabla de deshidratado	97
Bloqueo de acceso (Bloqueo para niños, Bloqueo del usuario, Puerta cerrada)	80	Características especiales	98
Consejos generales para el horno	81	Cómo cambiar Fahrenheit o Celsius	98
Rejillas del horno	81	Como cambiar formato de tiempo de día	98
Rejilla extensible de horno	82	Instrucciones del modo sábado	99
Configurar el reloj y el temporizador	83	Cuidado y limpieza del horno	100
Para configurar la hora	83	Autolimpieza del horno	100
Para configurar el temporizador	83	Antes de la Autolimpieza	100
Cocinar con hornos de convección	84	Configuración del modo de Autolimpieza	101
Ventajas de cocinar por convección	84	Para configurar el modo de Autolimpieza	101
Modos del horno	85	Para modificar el tiempo de limpieza	101
BREVES CONSEJOS	86	Para retardar el inicio de la Autolimpieza	101
Modos de funcionamiento del horno	87	Cuidado general del horno	102
Configuración del modo de cocción y la temperatura	87	Cómo usar la Tabla de limpieza	102
Configuración del modo de baja temperatura y la temperatura	87	Tabla de limpieza	102
Precaentamiento y Precaentamiento rápido	87	Acabados del horno / métodos de limpieza	103
Manejo de los tiempos de cocción	88	Quitar la puerta del horno	104
Para establecer el tiempo de cocción	88	Para quitar la puerta	104
Con un modo temporizado activo	88	Para volver a colocar la puerta	104
Cómo comprobar un valor de tiempo	88	Cambiar una lámpara del horno	105
Para establecer el inicio retardado de la cocción	88	Para reemplazar la bombilla	105
Establecimiento de las opciones de la sonda para carne	89	Resolver los problemas de horneado y grill	106
Consejos y técnicas de horneado de convección	90	Resolución de los problemas de funcionamiento	107
Tabla de horneado por convección	91	Garantía y servicio	108
Consejos y técnicas de horneado	92	Especificaciones	109
Tabla de cocción por horneado	92		

! IMPORTANTE

**Electrodoméstico y horno
Precauciones de seguridad**

Por favor, lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.

! ADVERTENCIA

Su nuevo horno Bosh se ha diseñado como un electrodoméstico seguro y fiable si se usa de la manera apropiada. **Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico. Estas precauciones reducirán los riesgos de sufrir quemaduras, descargas eléctricas, fuego y lesiones. Cuando se utilizan electrodomésticos de cocina es preciso seguir algunas precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:**

Un técnico calificado debe instalar correctamente este electrodoméstico y realizar una buena puesta a tierra. Conecte solo a una puesta a tierra apropiada. Vea las instrucciones de Conexión de puesta a tierra que se encuentran en las Instrucciones de Instalación.

- Solo un técnico calificado debe reparar este electrodoméstico. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para la inspección, reparación y ajustes.
- No repare o reemplace ninguna parte del horno a menos que le haya sido recomendado específicamente. Solicite el servicio de un centro autorizado.
- No utilice esta unidad si no funciona bien o si está dañada hasta que un técnico del servicio autorizado la haya inspeccionado.
- Instale o coloque este electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- De a este horno solo el uso concebido por su fabricante. Si tiene alguna duda, contacte con el fabricante.
- No cubra ni bloquee las aberturas de este electrodoméstico.
- De a este electrodoméstico solo el uso para el que ha sido concebido como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos, vapores, productos inflamables o no alimenticios en este electrodoméstico. Este tipo de horno ha sido diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio. El uso de productos químicos corrosivos cuando calienta o limpia el horno dañará el electrodoméstico.

- En el caso de encenderse la ropa o el cabello, **ÉCHESE AL PISO y GIRE DE INMEDIATO** para apagar las llamas.
- No permita que los niños utilicen este electrodoméstico sin la supervisión de un adulto. Los niños y animales domésticos no deben quedarse solos cerca del horno cuando se está utilizando el electrodoméstico. No permita nunca que los niños se sienten o se pongan de pie sobre ninguna parte del horno.

! PRECAUCIÓN

- No deje objetos que puedan atraer la atención de los niños encima del horno. Si se suben al horno para alcanzar estos objetos podrían sufrir lesiones graves.

Para reducir el riesgo de fuego en el interior del horno:

1. No guarde materiales inflamables en el interior o cerca del horno.
2. No use agua cuando se produce un incendio de grasa. Apague el fuego con un extintor químico de polvo o espuma.
3. Se recomienda tener un extintor a mano y muy a la vista cerca de cualquier electrodoméstico, que se pueda usar rápidamente.
4. No recueza demasiado los alimentos. Vigile el horno con cuidado cuando utiliza materiales de papel, plástico u otros materiales combustibles.
5. No utilice el horno para almacenar objetos. Nunca deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en su interior cuando no se usa.
6. En caso de que se enciendan materiales dentro del horno, mantenga cerrada la puerta. Apague el horno y desconecte el circuito en la caja del cortacircuito.
7. No obstruya los conductos de ventilación del horno.
8. Asegúrese de que funciona el ventilador cuando el horno está funcionando. En caso contrario no utilice el horno. Llame a un centro de servicio autorizado.
9. Nunca utilice el horno para calentar una habitación. Esto podría dañar partes del horno.
10. Use ropa apropiada por cuestión de seguridad. Nunca use prendas sueltas o que tengan mangas largas mientras utiliza este electrodoméstico.

**IMPORTANTE****Electrodoméstico y horno
Instrucciones de seguridad**


Por favor, lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.

Precauciones de seguridad para el horno

- Mantenga recogido el cabello largo.
- No toque elementos de calentamiento o superficies internas del horno.
- Los elementos de calentamiento podrían estar calientes incluso si presentan un color oscuro. Las superficies internas del horno podrían estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.
- Durante y después del uso, no permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos de calentamiento o con las superficies internas del horno hasta que no se hayan enfriado.
- Las molduras de la parte superior y de los lados de la puerta del horno podrían estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Abra la puerta ligeramente para dejar escapar el aire o el vapor caliente antes de sacar los alimentos.
- No caliente recipientes de alimentos cerrados. La presión acumulada podría hacer reventar el recipiente o provocar lesiones.
- Coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si tiene que mover una rejilla cuando el horno está caliente, evite el contacto del asa de la olla con los elementos calientes.
- Use siempre asas secas para las ollas. Las asas mojadas o húmedas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. Evite el contacto de las asas con los elementos de calentamiento. No use toallas o trapos voluminosos.

Seguridad para la limpieza del horno**PRECAUCIÓN**

No deje comida, utensilios de cocina, etc. en el horno mientras esté funcionando el modo de Autolimpieza.

- Confirme que la puerta está cerrada y que no se abre una vez que ambos diales se encuentren en la posición  [CLEAN] y que el mensaje "AUTO LOCK" aparece en la pantalla. Si la puerta no se pudiera cerrar, coloque el Dial de modo de cocción en la posición de apagado OFF y no ejecute la Autolimpieza. Llame al servicio de asistencia.
- No limpie los empaques de la puerta. Es esencial para un buen sellado. Preste atención a no frotar, dañar, mover o quitar el empaque de la puerta.
- No use detergentes comerciales para hornos o recubrimientos de protección de ningún tipo por encima o alrededor de cualquier parte del horno.
- Limpie solo las partes del horno que aparecen listadas en este manual. (véase la página 103).
- Quite la bandeja de asado, las rejillas del horno, los otros utensilios y limpie los derrames excesivos de alimentos antes de autolimpiar el horno.

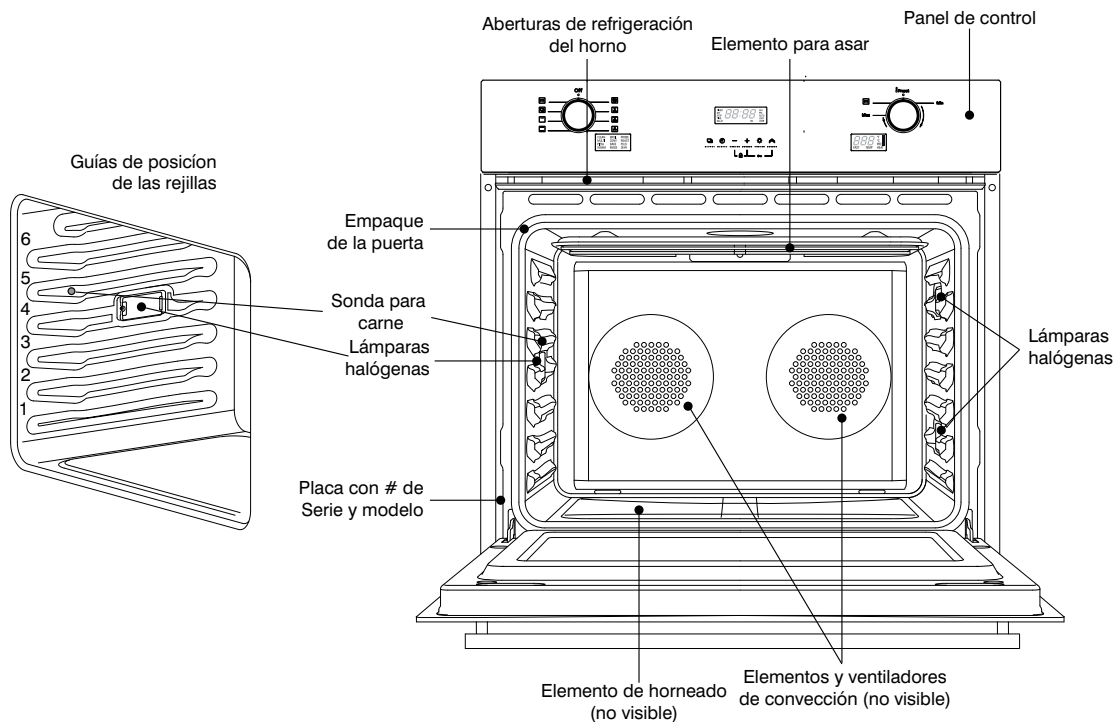
**ADVERTENCIA**

La Ley del Estado de California respecto al Agua Potable y Tóxicos requiere que las empresas adviertan a sus clientes de la exposición potencial ante sustancias conocidas que provocan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños de reproducción.

La eliminación de residuos durante la Autolimpieza genera algunos derivados que están en esta lista de sustancias.

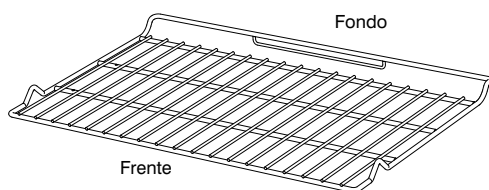
Para reducir la exposición a estas sustancias, siempre haga funcionar este horno siguiendo las instrucciones de este manual y ventile la cocina durante e inmediatamente después de la Autolimpieza.

Características de su horno



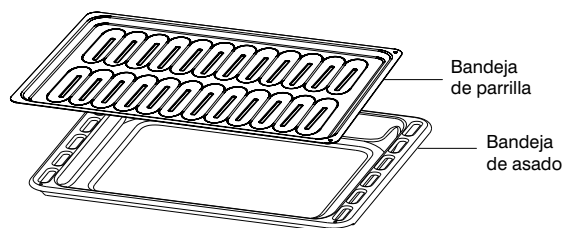
Accesorios

Rejilla (2)



Número de referencia: A060241Y0CP

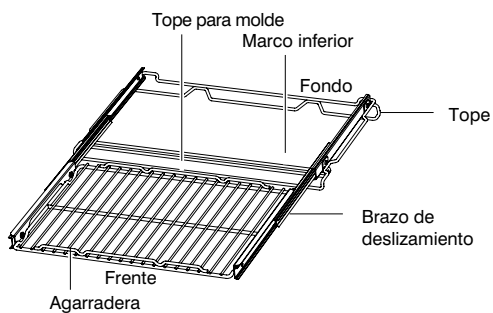
Bandeja de parrilla (1 set)



Rejilla Número de referencia: A064841Y0CP

Bandeja Número de referencia: A060341Y0CP

Rejilla extensible (1)



Número de referencia: A064141Y0CP

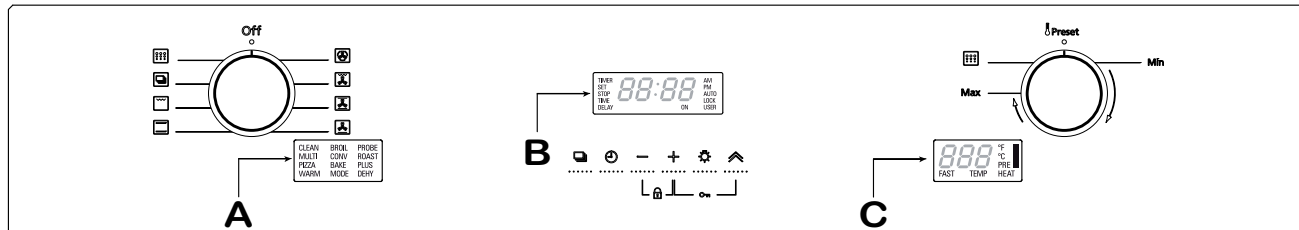
Sonda para ala carne (1)



Número de referencia: A061L41Y0CP

Los paneles de control

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



Mando giratorio de modo de cocción

Interruptores de control

Mando giratorio de temperatura

Símb.	Nombre del modo	Indication Displayed	Símb.	Nombre	En este manual
	Horneado por convección	MULTI/CONV/BAKE		OPCIONES	[OPTIONS]
	Asado por convección	CONV/BROIL		TIEMPO	[TIME]
	Grill por convección	CONV/ROAST		DISMINUIR	[DEC]
	Pizza	MULTI/PIZZA		AUMENTAR	[INC]
	Horneado	BAKE		ILUMINACIÓN	[LIGHT]
	Asado	BROIL		PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	[FAST PREHEAT]
	Modo de Baja temperatura	DEHY, CONV, WARM, PLUS		TEMPERATURA/Preajuste	TEMPERATURE/PRESET
	Autolimpieza (ambos mandos giratorios)	CLEAN		BLOQUEO PARA NIÑOS (+/⌂)	
	BLOQUEO DEL USUARIO (-/+)	LOCK/USER		OFF	OFF

Interruptores de control

- [OPTIONS] Para activar los modos de Baja temperatura o para acceder al menú de Características especiales (véase la página 98).
- [TIME] Para los modos "SET TIME" "TIMER" "TIME" "STOP TIME" y para acceder al menú de Características especiales.
 - SET TIME: Establecer o modificar la hora del día.
 - TIMER: Establecer, modificar o borrar el valor del minutero.
 - TIME: Una vez seleccionado el modo de cocción, establezca, modifique o cancele el tiempo de cocción o de limpieza.
 - STOP TIME: Establecer, modificar o cancelar el final del tiempo de cocción o limpieza.
- [DEC] Para disminuir el valor y el ajuste del BLOQUEO DEL USUARIO y para desbloquear.
- [INC] Para aumentar el valor y el ajuste del BLOQUEO DEL USUARIO/BLOQUEO PARA NIÑOS y para desbloquear.
- [LIGHT] Para cambiar el estado de la iluminación del horno.
- [FAST PREHEAT] Cuando está funcionando el PREHEAT, permite precalentar más rápidamente; también para el ajuste del BLOQUEO PARA NIÑOS y para desbloquear.

Pantallas

- A** Pantalla de modos: Muestra indicaciones que describen la función seleccionada. Cuando está en la posición OFF aparece "MODE".
- B** Pantalla central: Muestra la hora del día, el minutero y la cocción automática. También aparece la indicación AM/PM. También están disponibles otras indicaciones diversas que muestran si se ha cerrado alguna puerta, de forma automática para la Autolimpieza, o manualmente por el usuario.
- C** Pantalla de temperatura: Se muestran las unidades de grados (°F o °C). Muestra el valor de temperatura establecido para la cocción actual. Cuando está en la posición OFF aparece "TEMP".

Mandos giratorios

Mando giratorio de modo de cocción: Siete modos de cocción y posiciones CLEAN + OFF.

Mando giratorio de temperatura: Con las posiciones PRESET y CLEAN + variación continua entre los valores MIN y MAX.

Generalidades del horno

PRECAUCIÓN

Antes de utilizar el horno

- **Retire todo el embalaje y el material no perteneciente al horno. Cualquier material de este tipo que se deje en el interior podría fundirse o arder al utilizar el electrodoméstico.**
- **Caliente el electrodoméstico vacío a la temperatura máxima para eliminar cualquier residuo de la fabricación que pueda afectar a los alimentos con olores desagradables.**

Conexión de 120 V / 240 V contra 120 V / 208 V

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

Horneado a gran altitud

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

Error de apagón

Cuando vuelva la corriente, la pantalla del reloj marcará las 12.00^{AM}. Además, la indicación "AUTO LOCK" parpadeará y se comprobará el funcionamiento del bloqueo automático; una vez realizada la comprobación, desaparecerá la indicación "AUTO LOCK". A continuación, ajuste el reloj.

Códigos de Números error F

Si estos códigos aparecen en la pantalla cuando el control electrónico detecta algún problema en el horno o en la parte electrónica. (véase la página 107)

Chirrido

Es posible que se oiga un ruido proveniente del electrodoméstico al utilizar el horno debido a la deformación por el calor; no se trata de ningún problema de funcionamiento.

Símbolos parpadeantes o Números

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

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.

Ventilador de convección





El ventilador de convección trabaja durante cualquier modo de convección o deshidratado. Cuando el horno está trabajando en el modo de convección, el ventilador

se detiene automáticamente cuando se abre la puerta. El ventilador de convección siempre trabaja durante el tiempo de precalentado.

Ventilador de refrigeración de los componentes


Se activa durante todos los modos de cocción y la Autolimpieza para refrigerar 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 refrigeración va al doble de velocidad (o de RPM) en el modo la Autolimpieza y cada vez que los componentes internos aumentan su temperatura.

Bloqueo de acceso

	Para bloquear	Para desbloquear	PARTES BLOQUEADAS		
			Puerta	Interruptores	Mandos giratorios
BLOQUEO PARA NIÑOS ("CHILD LOCK")		Presione durante más de 3 segundos		✓	✓
BLOQUEO DEL USUARIO ("USER LOCK")		Presione durante más de 3 segundos	✓		
PUERTA CERRADA ("AUTO LOCK")		Gire ambos mandos giratorios a  durante la Autolimpieza	✓		

- Cada vez que toque algún interruptor, estando activado el BLOQUEO PARA NIÑOS, aparecerá "L LOCK".
- La indicación "AUTO LOCK" para el modo de la Autolimpieza parpadea cuando se está moviendo el pestillo para bloquear o desbloquear la puerta.

Uso de las lámparas del horno

- Las lámparas de horno se encienden o apagan automáticamente cuando las puertas están abiertas y cerradas.
- Cuando el horno está en función, las lámparas del horno se encienden automáticamente cuando inicia el modo. Las lámparas del horno se apagan automáticamente al finalizar y cuando el modo del horno se anula.
- Las lámparas no funcionan en el modo de la Autolimpieza.
- El interruptor  [LIGHT] activa las luces del horno.

Fahrenheit y Celsius

La temperatura se muestra en grados Fahrenheit, pero se puede cambiar a grados Celsius. (véase la página 98#1)

Consejos generales para el horno

Ajustes por defecto

Los modos de cocción seleccionan automáticamente una temperatura apropiada cuando el mando giratorio de temperatura se encuentra en la posición PRESET. 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.

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 cualquier superficie más fría que el interior del horno, como el panel de control.
- Su nuevo horno dispone de un sensor electrónico de temperatura que permite mantener una temperatura exacta. Quizás su horno anterior disponía de un termostato mecánico que se desviaba gradualmente al cabo del tiempo a una temperatura más alta. Es normal que deba adaptar sus recetas preferidas al cocinar en un horno nuevo.

Sugerencias para el uso

- Utilice las tablas de cocción como guía.
- No coloque recipientes ni peso alguno sobre la puerta abierta del horno.
- Utilice la iluminación interior del horno para ver los

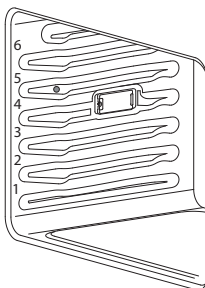
alimentos a través de la ventana de la puerta del horno, en lugar de abrir la puerta constantemente.

Utensilios

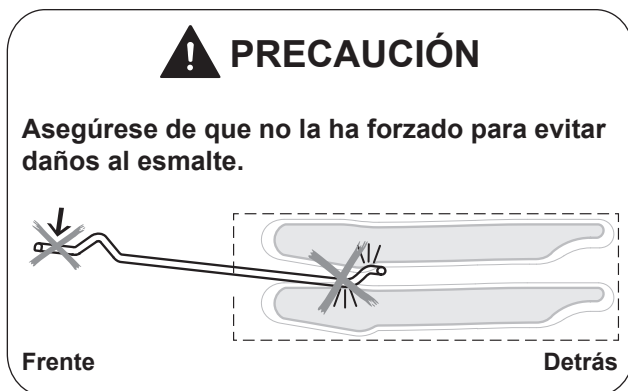
- Los platos de vidrio para cocción absorben el calor. Reduzca la temperatura del horno en 25 °F (15 °C) cuando cocine en vidrio.
- Utilice recipientes que le permitan dorar los alimentos como desee. El tipo de acabado de los recipientes determinará cuánto conseguirá dorar los alimentos.
- Los recipientes brillantes, de metal liso o con un ligero tratamiento antiadherente / anodizados reflejan el calor, lo que permite conseguir un dorado más suave y delicado. Los pasteles y galletas requieren este tipo de utensilios.
- Los recipientes oscuros, rugosos o mates absorberán el calor y, por tanto, lo que permite conseguir una corteza más dorada y crujiente. Use este tipo para pasteles.
- Para conseguir una corteza dorada y crujiente, utilice utensilios oscuros antiadherentes / anodizados, utensilios oscuros mate o recipientes de vidrio para cocción.
- No cocine con la bandeja de asado vacía dentro del horno, ya que podría alterar las condiciones de cocción. Guarde la bandeja de asado fuera del horno.

Rejillas del horno

- El horno tiene guías para las rejillas en seis niveles, tal como se muestra en la ilustración.
- 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.



¡PRECAUCIÓN! 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.

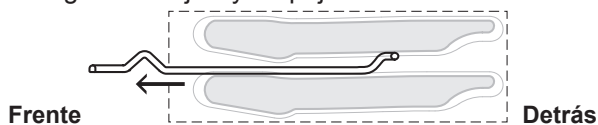


Si tiene dudas, como por ejemplo, qué lado es la parte frontal o la parte superior de la rejilla, tome como referencia la figura de la pág. 78.

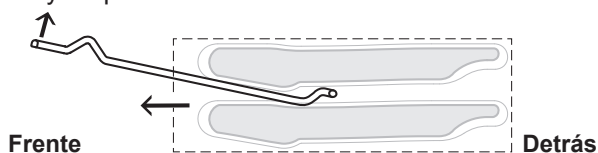
- Las rejillas están diseñadas para pararse cuando se tiran hacia atrás hasta el tope.

Para sacar las rejillas del horno:

1. Agarre la rejilla y empújela hacia adelante

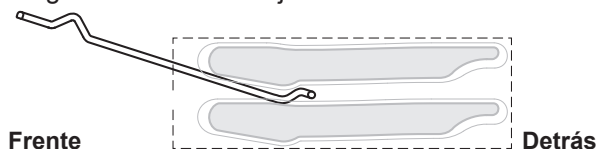


2. Incline la parte frontal de la rejilla hacia arriba y sáquela

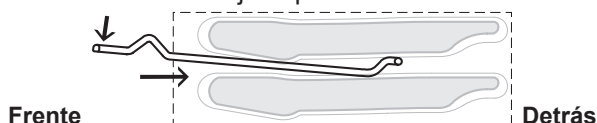


Para meter una rejilla del horno:

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



Rejilla extensible de horno

- La rejilla extensible facilita el acceso a los alimentos en el horno. Se extiende más allá de la rejilla plana normal acercando los alimentos al usuario.

! PRECAUCIÓN

Cuando la rejilla sale del horno no se bloquean los brazos laterales de deslizamiento. Éstos se podrían extender inesperadamente si se transporta la rejilla de modo incorrecto. Extender los brazos de deslizamiento puede causar lesiones. **Se debe sostener o transportar la rejilla solamente agarrando los lados.**

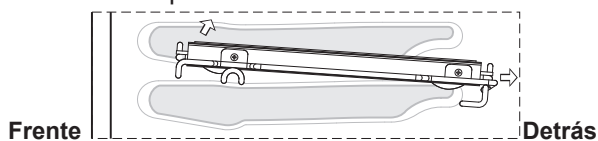
NOTA: Siempre saque la rejilla extensible antes de autolimpiarse el horno.

PRECAUCIÓN! Para evitar quemaduras, jale la rejilla completamente y levante el molde arriba de la agarradera cuando transporta los alimentos al y del horno.

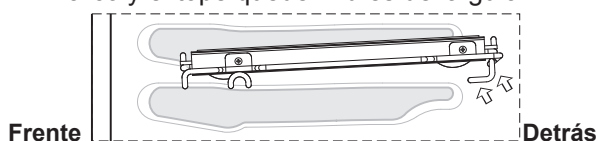
Si tiene dudas, como por ejemplo, qué lado es la parte frontal de la rejilla, tome como referencia la figura de la pág. 78.

Sacar la rejilla extensible del horno:

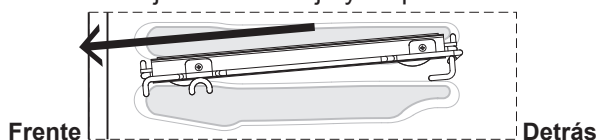
1. Levante el frente de la rejilla ligeramente y empuje la rejilla hacia adentro hasta que se libera el tope



2. Levante el fondo de la rejilla hasta que el marco y el tope queden libres de la guía

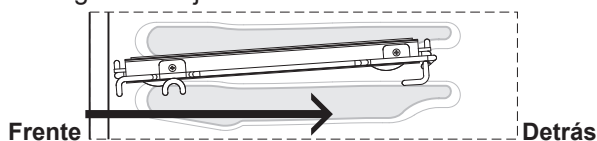


3. Jale la rejilla hacia abajo y sáquela

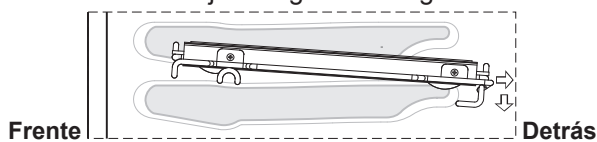


Remplazar la rejilla extensible:

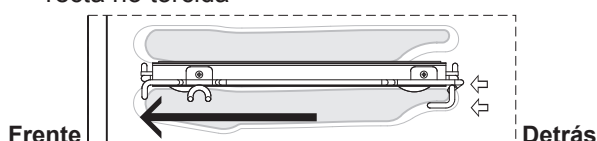
1. Agarre la rejilla firmemente en ambos lados. Coloque la rejilla (incluido el marco) arriba de la guía de rejilla deseada



2. Empuje la rejilla completamente hasta que el fondo de la rejilla caiga en su lugar



3. Hale ambas secciones hacia delante hasta que se active el tope. La rejilla debe estar recta no torcida



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}. Véase la pág. 98 para saber cómo cambiar al formato de 24 horas.

Para configurar la hora

1. Toque  [TIME] hasta que la pantalla muestre "SET TIME".
2. Toque + [INC] o - [DEC] para ajustar la hora como desee; las horas empezarán a parpadear: continúe hasta que haya seleccionado el valor de hora e indicación ^{AM} o ^{PM} correctos.
3. Toque  [TIME] de nuevo para confirmar la hora; los minutos empezarán a parpadear.
4. Toque + [INC] o - [DEC] para ajustar el valor de los minutos como desee o mantenga pulsado para cambiar en intervalos de 10 minutos.
5. Toque  [TIME] de nuevo o espere 5 segundos para confirmar la hora. Entonces "SET TIME" desaparecerá.







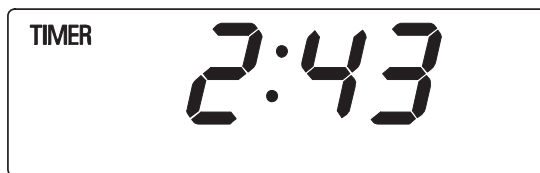
NOTA:

- 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.
- Intervalos de 10 minutos: Pasará a cambiar en intervalos de 1 minuto después de 50 minutos. (Lo mismo que para los demás ajustes horarios).

Para configurar el temporizador

Se puede utilizar como temporizador cuando el modo de cocción está en OFF.

1. Toque  [TIME] hasta que la pantalla muestre "TIMER".
2. Toque + [INC] o - [DEC] para ajustar el valor del temporizador como desee; las horas empezarán a parpadear: continúe hasta que establezca el valor deseado.
3. Toque  [TIME] de nuevo para confirmar la hora; los minutos empezarán a parpadear.
4. Toque + [INC] o - [DEC] para ajustar el valor de los minutos como desee o mantenga pulsado para cambiar en intervalos de 10 minutos.
5. Toque  [TIME] de nuevo o espere 5 segundos para confirmar la hora.
6. La indicación "TIMER" permanecerá en la pantalla con la cuenta atrás.
7. Cuando se acabe el tiempo, los pitidos a modo de recordatorio se emitirán hasta que se pulse la tecla  [TIME].
8. Normalmente, el formato del temporizador es HR: MIN, y cambia a MIN: SEC durante el último minuto.
9. El valor mostrado se redondea siempre al minuto inferior.



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 la carne 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 sabrosas 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 controlarse un poco antes de lo normal. Para conseguir los mejores resultados, los alimentos deben cocinarse destapados y en recipientes con bordes bajos para aprovechar 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

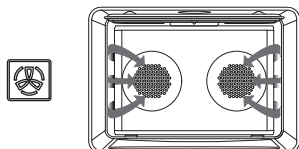
- Incluso horneando, se logran alimentos dorados y crujientes.
- Durante el asado, los jugos y aromas quedan sellados en el interior mientras que el exterior es crujiente.
- La masa de levadura es más ligera, presentan una textura más uniformes, más dorados y crujientes.
- Los alimentos que suben mucho 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.
- El asado por convección permite el asado a la parrilla extraordinario con cortes más gruesos del alimento.

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.

El tiempo máximo de configuración para el calentamiento es de hasta 11 horas 59 minutos. Después que finaliza el calentamiento, aparece en la pantalla la indicación "End":

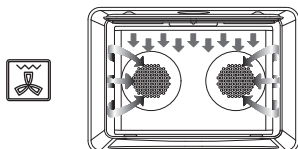
- Tocar las teclas + [INC] o - [DEC] para poder disponer de un calentamiento adicional.
- El cambio de una función puede realizarse mediante el mando giratorio de modo de cocción y [OPTIONS].



Horneado por convección (MULTI CONV BAKE)

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

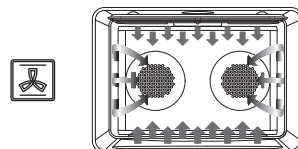
El horneado por convección cocina con aire que proviene de tercer elementos que se encuentra detrás de la pared trasera del horno. Este calor circula a través del horno por medio de un ventilador de convección.



Asado por convección (CONV BROIL)

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

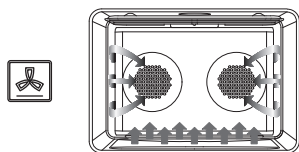
El Asado por convección combina el calor intenso del elemento superior con el aire que circula por medio del ventilador de convección.



Grill por convección (CONV ROAST)

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

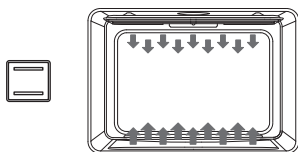
El Grill por Convección usa el calor de los elementos superiores e inferiores, así como el calor del ventilador de convección.



Pizza (MULTI PIZZA)

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

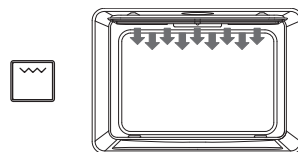
Pizza es un modo de cocción especial con aire caliente. Los elementos inferiores se encienden en ciclos para cocinar pizza.



Horneado (BAKE)

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

En el horneado se cocinar con aire caliente. Tanto el elemento superior como el inferior se encienden en ciclos para mantener la temperatura del horno.

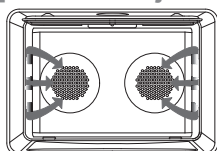


Asado (BROIL)

Temperatura establecida:
de L1 a L5
(posición preestablecida en L3)

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

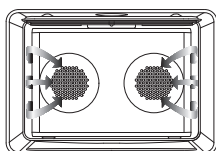
y [Modo de Baja temperatura] Las posiciones recomendadas para las rejillas son la 2 o la 3.



Deshidratado (DEHY)

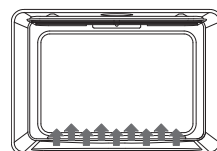
Temperatura establecida:
de 120 °F (50 °C) a 160 °F (70 °C)
(posición preestablecida en 140 °F (60 °C))

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



Descongelado (CONV)

En Defrost no se utiliza ningún elemento de calentamiento, sino que para descongelar los alimentos se emplea únicamente el Ventilador de convección.



Calentamiento (WARM)

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

Calentamiento adicional (WARM PLUS)

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. NO coloque los alimentos directamente sobre el forno del horno.

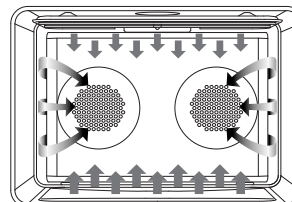
BREVES CONSEJOS

COCINAR POR CONVECCIÓN

Acerca de la cocina por convección

Los modos de cocción estándar (horneado, asado, etc.) emplean el calor irradiado desde uno o más elementos para cocinar los alimentos. Los modos de convección emplean tanto el calor procedente de los elementos como los ventiladores de la parte trasera del horno para que el aire calentado circule de forma continua por todo el horno.

Convección doble



Ventajas de cocinar por convección

- Incluso horneando, alimentos dorados y crujientes.
- Los jugos y aromas quedan sellados en el interior.
- Los alimentos que suben mucho como los bollos de crema, los suflés, merengues y el pan se elevan más y son más ligeros.
- Se puede cocinar con múltiples rejillas.
- No se requieren recipientes especiales.
- Ahorra tiempo y energía.







NO utilice el horneado por convección para las carnes. En su lugar, utilice el grill por convección.

Modo	Use este tipo para	Para obtener los mejores resultados	Breves consejos de cocina
Horneado por convección	<ul style="list-style-type: none"> • Grandes cantidades de alimentos en múltiples rejillas. • Pastelitos, pan, galletas saladas, alimentos y aperitivos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice recipientes bajos y sin tapan. • Centre la bandeja de horneado entre lado y lado de la rejilla del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la temperatura de la receta en 25 °F (15 °C). • Controle si los alimentos están cocidos antes: Si en la receta le indica que controle los alimentos 1-15 min. 3 min. antes 16-30 min. 5 min. antes 31 min.-1h. 10 min. antes
Asado por convección	<ul style="list-style-type: none"> • Cortes más gruesos y tiernos de carne, aves y pescado. • NO utilice este modo para dorar pan o guisos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las carnes deben tener un grosor de al menos 1". 	<ul style="list-style-type: none"> • No es necesaria ninguna conversión respecto al asado estándar. • Consulte la Tabla de asado por convección de este manual para conocer los tiempos de cocción.
Grill por convección	<ul style="list-style-type: none"> • Cortes más grandes y tiernos de carne y aves, como pollo asado o entero. 	<ul style="list-style-type: none"> • NO cubra la carne ni use bolsas para cocinar. • Consulte la Tabla de grill por convección de este manual para conocer los tiempos de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • NO modifique la temperatura de la receta.

Modos de funcionamiento del horno

Configuración del modo de cocción y la temperatura

- Para precalentar (véase la sección Precalentamiento y precalentamiento rápido, más abajo)
 - Para utilizar la sonda para carne (véase la pág. 89)
1. Coloque los alimentos dentro del horno.
 2. Los siguientes modos se pueden seleccionar girando el mando giratorio de modo de cocción hasta la posición deseada.



-  **Horneado por convección (MULTI CONV BAKE)**
-  **Asado por convección (CONV BROIL)**
-  **Grill por convección (CONV ROAST)**
-  **Pizza (MULTI PIZZA)**
-  **Horneado (BAKE)**
-  **Asado (BROIL)**

3. La temperatura establecida se muestra en la pantalla de temperatura.
4. Seleccione la temperatura deseada moviendo el mando giratorio de temperatura 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.
5. La luz del horno se encenderá y empezará la cocción. En la pantalla central aparecerá "ON". Cuando el horno seleccionado esté activo, las luces del horno se encienden.
6. Establezca el tiempo de cocción. Véase la pág. 88 para saber cómo se establece.
7. Para cambiar la temperatura mientras se está cocinando, basta con girar el mando giratorio de temperatura hasta que la pantalla muestre el valor deseado.
8. Cuando la cocción ha finalizado, se mostrará "End" en la pantalla de temperatura, se oirá un pitido y se apagará la luz. Retire los alimentos del horno. (Tenga cuidado para no quemarse)
9. Asegúrese de que haya situado el mando giratorio de modo de cocción en OFF cuando finalice la cocción.

Mueva el mando giratorio de modo de cocción hasta la posición OFF o abra la puerta si pretende parar de cocinar.




Configuración del modo de baja temperatura y la temperatura

1. Coloque los alimentos dentro del horno.
2. Para mover el mando giratorio de modo de cocción hasta la posición  modo de baja temperatura.
3. Toque la tecla  [OPTIONS] para seleccionar el modo. Va alternando entre los cuatro modos siguientes:


- Deshidratado (DEHY)**
- Descongelado (CONV)**
- Calentamiento (WARM)**
- Calentamiento adicional (WARM PLUS)**

- El último modo utilizado se guardará en la memoria para la siguiente selección.
4. Realice las operaciones "3." a la "9." de la sección Configuración del modo de cocción y la temperatura.

Precalentamiento y Precalentamiento rápido

- Cuando utilice los modos de horneado por convección, horneado, asado por convección, grill por convección y pizza, aparecerá "PREHEAT" en la pantalla de temperatura.
- Coloque las rejillas del horno en su posición correcta antes de precalentar.
- Se necesita precalentar para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, pastelitos y panes.
- El precalentado ayudará a dorar los asados y a que la carne conserve sus jugos.
- Utilice  [FAST PREHEAT] cuando no disponga de mucho tiempo para precalentar el horno. La pantalla mostrará "FAST". (NO funciona en el modo de asado por convección)



- Seleccionar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentado.
1. Cuando se inicia el precalentado, aparece la indicación "PREHEAT" y la barra vertical muestra el valor de la temperatura establecida en cuatro pasos (25%, 50%, 75% y 100%) en la pantalla de temperatura. Durante el precalentado, siempre se muestra la temperatura de cocción seleccionada.
 2. Cuando se alcanza el 100% (fin del precalentado), se oye un pitido de confirmación y la indicación "PREHEAT" se apaga. (La indicación "FAST" se apagará si se utiliza  [FAST PREHEAT].)
 3. El horno cambiará automáticamente al modo de cocción deseado previamente establecido: coloque ahora los alimentos en el interior.

Manejo de los tiempos de cocción

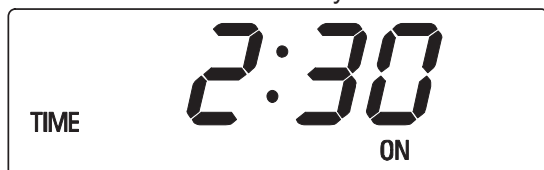
- El tiempo máximo que se puede establecer en el horno es 11 horas 59 minutos.

Para establecer el tiempo de cocción

Establezca el tiempo de cocción.

- Seleccione el modo de cocción y la temperatura por medio de los mandos giratorios. La indicación "ON" aparecerá en la pantalla.
- Toque la tecla [TIME] hasta que aparezca en la pantalla la indicación "TIME".
- Toque + [INC] o - [DEC]; los dígitos de las horas empezarán a parpadear. Continúe estableciendo el tiempo de cocción. (Tenga en cuenta que el tiempo necesario para que el horno alcance la temperatura deseada se debe incluir en el tiempo de cocción que se establezca).
- Toque [TIME] de nuevo; las horas se confirmarán y los dígitos de los minutos empezarán a parpadear.
- Toque + [INC] o - [DEC] para cambiar los minutos. Mantenga la tecla pulsada para cambiar en intervalos de 10 minutos. Continúe estableciendo el tiempo de cocción deseado.
- Toque [TIME] una vez más o espere unos segundos para confirmar el tiempo de cocción establecido.

Ejemplo: Se muestra un tiempo de cocción establecido en 2 horas y 30 minutos.



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, las indicaciones "TIME" comenzarán a parpadear, se mostrará la indicación "End" y se emitirá una serie de pitidos. Los pitidos a modo de recordatorio se emitirán durante 15 minutos para atraer la atención del usuario hasta que se toque alguna tecla.

Cómo comprobar un valor de tiempo

- Siempre que sea necesario comprobar un valor de tiempo que no se muestre en pantalla, toque la tecla [TIME] hasta que se muestre la indicación correcta y pueda visualizar el valor deseado durante 5 segundos.

Ejemplo: tiempo de cocción → valor de tiempo;
Toque la tecla [TIME] hasta que aparezca en la pantalla la indicación "TIME" y pueda visualizar el tiempo de cocción durante 5 segundos.

Para establecer el inicio retardado de la cocción

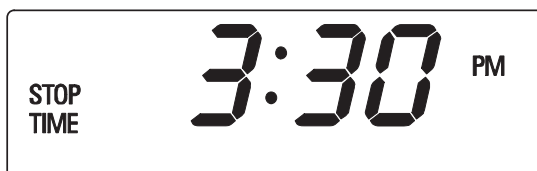
- Asegúrese de que el reloj de la hora del día aparezca en la pantalla con el tiempo correcto.

Establezca el tiempo de cocción y se calcularán la hora de finalización y la hora de inicio. La cocción retardada se puede establecer con una antelación de hasta 24 horas.

Ejemplo: La hora actual es 1:00 PM y la hora de finalización es 3:30 PM.
(retardar la cocción 2,5 horas)

Siga los pasos 1 al 6 de la sección Establecer el tiempo de cocción.

- Toque la tecla [TIME] hasta que aparezca en la pantalla la indicación "STOP TIME".
- Toque + [INC]; los dígitos de las horas empezarán a parpadear. Continúe estableciendo el tiempo de finalización deseado.
- Toque [TIME] de nuevo; las horas se confirmarán y los dígitos de los minutos empezarán a parpadear.
- Toque + [INC] o - [DEC] para cambiar los minutos. Mantenga la tecla pulsada para cambiar en intervalos de 10 minutos. Continúe estableciendo el tiempo de finalización deseado.
- Toque [TIME] una vez más o espere unos segundos para confirmar la hora de finalización.



- El reloj calcula automáticamente la hora a la que el modo se inicia y finaliza. La indicación "DELAY" se mostrará hasta que se alcance la hora de inicio y se muestre la hora actual.



ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria:

No deje los alimentos en el horno más de una hora antes o después de cocinarlos. Si lo hace, puede provocar una intoxicación alimentaria u otras afecciones.

Establecimiento de las opciones de la sonda para carne

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.

Se pueden seleccionar los siguientes modos para que funcionen con la sonda para carne:



Grill por convección



Horneado por convección



Horneado

- No es posible iniciar otros modos si se ha introducido la sonda. Si lo hace, aparecerá el Número de error (F13) en la pantalla central. Retire la sonda.
- Las funciones horarias automáticas se deshabilitan al utilizar la sonda para carne; solo funcionará el temporizador.
- La temperatura estándar establecida en la sonda para carne es de 170 °F (75 °C). El intervalo posible se sitúa entre los 130 °F (50 °C) y los 210 °F (100 °C).
- La temperatura máxima del interior del horno durante la cocción con la sonda para carne es de 475 °F (245 °C)
- La temperatura de la sonda para carne y la del interior del horno se pueden modificar en 5 °F o 2,5 °C como ajuste entre la temperatura establecida y la temperatura real.

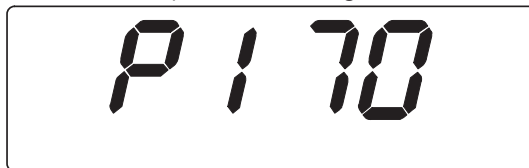
1. Introduzca la sonda para carne en el centro de la porción más gruesa de carne o en la parte interna del muslo o la pechuga de las aves, lejos de la grasa o el hueso. Coloque los alimentos en el horno y conecte la sonda para carne en el orificio destinado a ello. Mantenga la sonda lo más alejada posible de la fuente de calor. Cierre la puerta del horno.
2. Seleccione el modo de cocción girando el mando giratorio de cocción; aparecerá la indicación "PROBE" en la pantalla con el modo de cocción seleccionado.

Ejemplo: Pantalla de modos
(seleccione el modo grill por convección)

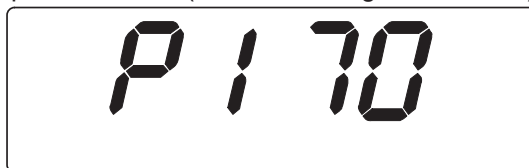


3. La temperatura estándar de la sonda para carne (170 °F o 75 °C) parpadeará en la pantalla central durante 5 segundos. Uso de las teclas + [INC] o - [DEC] para modificar la temperatura establecida de la sonda (temperatura de la carne).

Ejemplo: Temperatura establecida por defecto en la pantalla central (establecida en grados Fahrenheit)



Ejemplo: Temperatura establecida por defecto en la pantalla central (establecida en grados Celsius)



4. 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 la pantalla central.
5. Seleccione la temperatura deseada moviendo el mando giratorio de temperatura o soltándolo en la posición de PRESET.



6. Una vez alcanzada la temperatura establecida de la sonda, el control emitirá un tono de fin de cocción y apagará el horno.
 7. Retire los alimentos del horno. (Preste atención a la PRECAUCIÓN que aparece en esta página)
 8. Gire el mando giratorio de modo de cocción a la posición OFF.
- 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, aparecerá un mensaje de error.



PRECAUCIÓN

- Use un guante de horno para retirar la sonda.
- No toque el elemento para asar.
- Si no se siguen estas instrucciones, se pueden sufrir quemaduras.



Consejos y técnicas de horneado por convección

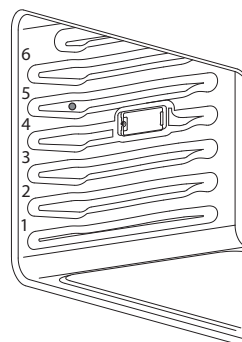
Reduzca las temperaturas del horneado de las recetas en 25 °F (15 °C).

- Para obtener mejores resultados, se recomienda poner los alimentos en bandejas planas, no tapadas para beneficiarse de 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 en 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.
- La mayoría de los elementos horneados, se cocinan fantásticamente bien por convección. No intente convertir recetas como natillas, quiches, tartas de calabaza ni pasteles de queso, donde el proceso de calentamiento por convección no es el adecuado. Con estos alimentos, utilice el modo de horneado normal.
- 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" - 1-1/2" (2.5 - 3 cm) 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 necesaria alguna prueba y 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.
- Los consejos para resolver los problemas de horneado se encuentran en la página 108.

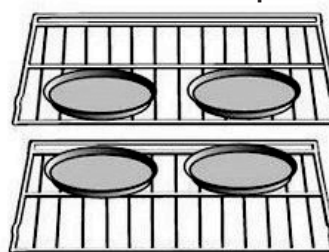
Alimentos recomendados para modo de horneado por convección:

Galletitas saladas y hojaldres, tortas 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)

Posición de las rejillas



Colocación de los distintos recipientes en la rejilla



Consejos para recetar rápidas y fáciles

Para transformar el **HORNEADO estándar** en **HORNEADO POR CONVECCIÓN**:

- Reduzca la temperatura en 25 °F (15 °C).
- Use el mismo tiempo de horneado que para el modo de Horneado si es por debajo de los 10 a 15 minutos.
- Los alimentos con un tiempo de horneado inferior a 30 minutos deberían controlarse para ver si están bien cocidos 5 minutos antes de lo que indican las recetas de horneado estándar.
- Si los alimentos se hornean durante más de 40 a 45 minutos, el tiempo de horneado se debería reducir un 25%.

Tabla de horneado por convección

- Reduzca la temperatura de la receta estándar en 25 °F (15 °C) para el horneado por convección.
- La temperaturas se han reducido en esta tabla.

ALIMENTO	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENTADO)	TIEMPO (Min.)
Pastel			
Glaseado	2	325 (165)	16-20
Pastel	1	325 (165)	37-43
Biscochos	1	325 (165)	25-35
Pay			
2 cortezas, fresco 9"	2	350-400 (175-205)	35-45
2 cortezas. fruta congel. 9"	2	350 (175)	68-78
Galletas			
Azúcar	2	325-350 (165-175)	8-12
Colócate chip	2	325-350 (165-175)	10-15
Brownies	2	325 (165)	25-30
Panes			
Pan de levadura, 9x5	2	350 (175)	15-22
Rollos de levadura	2	350-375 (175-190)	10-15
Bollo, Panecillo	2	375 (190)	6-10
Molletes	2	400 (205)	13-16
Pizza (Cocción con varias rejillas)			
Congelada	1 y 3	375-425 (190-220)	12-18
Fresca	1 y 3	375-425 (190-220)	8-14

La TEMP. (temperatura) y el TIEMPO de la tabla anterior son los calculados para una corriente de 240 V. Esta tabla sirve solamente de guía. Siga la receta o las instrucciones en el paquete y ajuste la temperatura / tiempo de forma apropiada.



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 en 25 °F (15 °C) con respecto a la temperatura recomendada.
- 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 los alimentos 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.
- Los consejos para Resolver los problemas de horneado se encuentran en la página 106.

Tabla de cocción por horneado

ALIMENTO	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENTADO)	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
Colócate 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

La TEMP. y el TIEMPO de la tabla anterior son los calculados para una corriente de 240 V. Esta tabla sirve solamente de guía. Siga la receta o las instrucciones en el paquete y ajuste la temperatura / tiempo de forma apropiada.



Consejos y técnicas del asado por convección

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo de Asado por Convección con la **puerta del horno cerrada**.
- No precaliente el horno. (Esto significa que la indicación "PREHEAT" aparecerá automáticamente cuando se seleccione el modo Asado de convección, pero coloque la comida dentro del horno antes de seleccionar el modo de cocinado.)
- Use un recipiente de 2 piezas. (Si no utiliza dos piezas se puede producir un fuego a partir de la grasa que pueda gotear de la carne.)
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo de cocción recomendado (vea la tabla de asado por convección)

Tabla de asado por convección

ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	POSICIÓN DE ASADO °F (°C)	TIEMPO LADO 1 (Min.)*	TIEMPO LADO 2 (Min.)*
Carne de res				
Filete (1" o más)				
Vuelta y Vuelta	4	450 (230)	10-12	10-12
Medio	4	450 (230)	15-17	13-15
Bien Cocido	4	450 (230)	16-18	13-15
Hamburguesas (1" o más)				
Medio	4	550 (290)	9-11	5-8
Bien Cocido	4	550 (290)	11-13	8-10
Aves				
Cuartod de Pollo	4	450 (230)	18-20	13-15
Pollo en dos mitades	3	450 (230)	25-27	15-18
Pechuga de Pollo	4	450 (230)	14-16	10-14
Puerco				
Chuletas (1-1/4" o más)	4	450 (230)	13-15	12-14
Salchicha - fresca	4	450 (230)	4-6	3-5

La TEMP. y el TIEMPO de la tabla anterior son los calculados para una corriente de 240 V.

* Los tiempos del Asado y Asado por Convección 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.



Consejos y técnicas del asado

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- 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.
(Si no utiliza dos piezas se puede producir un fuego a partir de la grasa que pueda gotear de la carne.)
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo de cocción recomendado (vea la tabla de asado)

Tabla de asado

ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	POSICIÓN DE ASADO	TIEMPO LADO 1 (Min.)*	TIEMPO LADO 2 (Min.)*
Carne de res				
Filete (1-3/4" o más)				
Vuelta y Vuelta	5	L 5	5-7	4-6
Medio	5	L 5	6-8	5-7
Bien Cocido	5	L 5	8-10	7-9
Hamburguesas (1-3/4" o más)				
Medio	4	L 5	8-13	11
Bien Cocido	4	L 5	10-15	8-12
Aves				
Pechuga (con hueso)	4	L 4	10-12	8-10
Muslo (muy bien cocido)	4	L 3	28-30	13-15
Puerco				
Chuletas (1")	5	L 5	7-9	5-7
Salchicha - fresca	5	L 5	5-7	3-5
Rebanada de Jamón (1/2")	5	L 5	4-6	3-5
Mariscos				
Filetes de Pescado, 1" Con mantequilla	4	L 4	10-14	
Cordero				
Chuletas (1")				
Vuelta y Vuelta	5	L 5	5-7	4-6
Medio	5	L 5	6-8	4-6
Bien Cocido	5	L 5	7-9	5-7
Pan				
Pan, rebanadas de 1"	4	L 5	2-3	
Pan de ajo, rebanadas de 1"	3	L 5	4-6	

La POSICIÓN DE ASADO y el TIEMPO de la tabla anterior son los calculados para una corriente de 240 V.

* Los tiempos del Asado y Asado por Convección 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, ternera, cordero (vuelta y vuelta)		Sobras y guisados
160 °F (71 °C)	Carne molida y mezclas de carne (res, puerco, ternera, cordero)	170 °F (77 °C)	Carne fresca de res, ternera, cordero (bien cocida)
	Carne fresca de res, ternera, cordero (medio)		Pechuga de pollo (aves)
	Carne fresca de puerco (medio)		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)		
165 °F (74 °C)	Carne molida y mezclas de carne (pavo, pollo)		Pato y ganso

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



Consejos y técnicas de grill por convección

- No precalentar para el asado por convección. (Esto significa que la indicación "PREHEAT" aparecerá automáticamente cuando se seleccione el modo Grill por convección, pero coloque la comida dentro del horno antes de seleccionar el modo de cocción.)
- 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. (Si no utiliza dos piezas se puede producir un fuego a partir de la grasa que pueda gotear de la carne.)
- Use una sonda o un termómetro de carne para determinar la cocción al comprobar la temperatura del interior (véase la Tabla de grill por convección).
- Controle el interior de la temperatura de la carne o ave introduciendo un termómetro de carne en otra posición.
- 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 doren en exceso.

Consejos para recetas rápidas y fáciles

Convierta el HORNEADO estándar en **GRILL POR CONVECCIÓN**:

- No hay que reducir la temperatura.
- Los asados, los grandes cortes de carne y de ave en general requieren 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 POR CONVECCIÓN** y cuecen aproximadamente en el mismo tiempo.
- La temperatura mínima interna que es segura para el relleno en las aves es 74 °C (165 °F). (Véase la página 94)
- 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° a 6 °C).
- Los consejos para Resolver los problemas de horneado y grill se encuentran en la página 106.

Tabla de grill por convección

CARNES	PESO lb (kg)	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. HORNO °F (°C)	TIEMPO (Min. per lb)	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)
Res					
Costillas	4-6 (2-3)	2	325 (165)	18-22	145 (63) vuelta y vuelta 160 (71) medio
Ojo de bife (sin hueso)	4-6 (2-3)	2	325 (165)	18-22	145 (63) vuelta y vuelta 160 (71) medio
Churrasco, lomo (sin hueso)	3-6 (1,5-3)	2	325 (165)	18-22	145 (63) vuelta y vuelta 160 (71) medio
Lomo de ternera asado	2-3 (1-1,5)	2	425 (220)	15-20	145 (63) vuelta y vuelta
Puerco					
Lomo asado (con o sin hueso)	5-8 (2,5-4)	2	350 (175)	18-22	160 (71) medio
Hombro	3-6 (1,5-3)	2	350 (175)	20-25	160 (71) medio
Aves					
Pollo Entero sin relleno	3-4 (1,5-2)	2	375 (190)	20-23	180 (82)
Pavo sin ralleno	12-15 (6-7,5)	1	325 (165)	10-14	180 (82)
Pavo sin ralleno	16-20 (8-10)	1	325 (165)	9-11	180 (82)
Pavo sin ralleno	21-25 (10,5-12,5)	1	325 (165)	6-10	180 (82)
Pechuga Pavo	3-8 (1,5-4)	1	325 (165)	15-20	170 (77)
Codorniz	1 - 1-1/2 (0,5-0,75)	2	350 (175)	45-75 total	180 (82)
Cordero					
Media Pierna	3-4 (1,5-2)	2	325 (165)	20-27 25-32	160 (71) medio 170 (77) bien cocido
Pierna Entera	6-8 (3-4)	1	325 (165)	20-27 25-32	160 (71) medio 170 (77) bien cocido

La TEMP. y el TIEMPO de la tabla anterior son los calculados para una corriente de 240 V.

Los tiempos de cocción son indicativos y dependen también del grosor de la carne y de la temperatura inicial antes de cocinarse.



Consejos y técnicas para la elaboración de pizzas

- Pizza es un modo de cocción especial con aire caliente. Los elementos inferiores se encienden en ciclos para cocinar la pizza.
- La temperatura del modo pizza está programada a 450 °F (230 °C).
- Las temperaturas disponibles en el modo pizza son de 170 °F (75 °C) a 550 °F (290 °C).
- Utilice la rejilla del horno o la rejilla extensible.
- Se pueden usar moldes para pizza. En tal caso, siga el manual del molde para pizza.
- Este modo es para cocinar en una única rejilla. Para cocinar con varias rejillas, emplee el modo de horneado por convección.

Tabla de pizzas

ALIMENTO	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENTADO)	TIEMPO (Min.)
Pizza			
Congelada	2 o 3	375-450 (190-230)	10-15
Fresca	2 o 3	375-450 (190-230)	6-12

La TEMP. y el TIEMPO de la tabla anterior son los calculados para una corriente de 240 V.

Los tiempos de cocción son indicativos y dependen también del grosor y del tipo de pizza.

Esta tabla sirve solamente de guía. Siga la receta o las instrucciones en el paquete y ajuste la temperatura / tiempo de forma apropiada.

 **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.
(Para la posición de las rejillas se recomienda de la 2 a la 5.)
- 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 usa papel de cocina, se papel absorber alguna humedad de los absorbidas antes de empezar la deshidratación (como por los tomates).

Tabla de deshidratado

ALIMENTO	PREPARACIÓN	TIEMPO DE SECADO (hours) APROXIMADO	PRUEBA DEL TERMINADO
Fruta			
Manzana Rebaradas 0,65 cm (1/4")	Sumergido en 60 ml (1/4 vaso) con jugo de limón y 500 ml (2 vasos) de agua	11-15	Ligeramente flexible
Plátano Rebaradas 0,65 cm (1/4")	Sumergido en 60 ml (1/4 vaso) con jugo de limón y 500 ml (2 vasos) de agua	11-15	Ligeramente flexible
Cereza	Lavar y secar con toalla. Para cerezas frescas, quitar huesos	10-15	Flexible, duro, masticable
Cáscara de naranja	la parte de la cáscara está ligeramente pelada de la naranja;	Cáscara: 2-4	Cáscara de Naranja: seca y frágil
Trozos de naranja	Trozos de naranja 1/4"	Trozos: 12-16	Trozos de naranja: pieles son secos y frágiles, la fruta es ligeramente húmedo
Anillos de piña	Secado con toalla	En lata: 9-13 Fresca: 8-12	Suave y flexible
Fresa Rebaradas 1,25 cm (1/2")	Lavar y secar c/toalla. La piel (exterior) está sobre la rejilla	12-17	Deco, frágil
Verduras			
Chiles Piezas 2,5 cm (1")	Lavar y secar c/toalla. Quitar la membrana del chile, cortada en rebanadas	16-20	Duro sin tener humedad en el interior
Hongos Rebaradas 0,25 cm (1/8")	Lavar y secar c/toalla. Cortar el tallo	7-12	Duro y seco
Jitomates Rebaradas 0,25 cm (1/8")	Lavar y secar c/toalla. Cortar en 0,25 cm (rebanadas de 1/8"), drenar bien	16-23	Seco, color de ladrillo rojo
Especies			
Orégano, perejil verde, tomillo e hinojo	Enjuagar y secar con toalla de papel	Secar a 120 °F (50 °C) 3-5	Crujiente y frágil
Albahaca 7,5 a 10 hojas	Usar las hojas de albahaca de 3 a 4 pulgadas desde la punta. Rociar con agua sacudirlo y secarlo a golpecitos	Secar a 120 °F (50 °C) 3-5	Crujiente y frágil



La PREPARACIÓN y el TIEMPO DE SECADO APROXIMADO de la tabla anterior son los calculados para una corriente de 240 V.

Características especiales


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

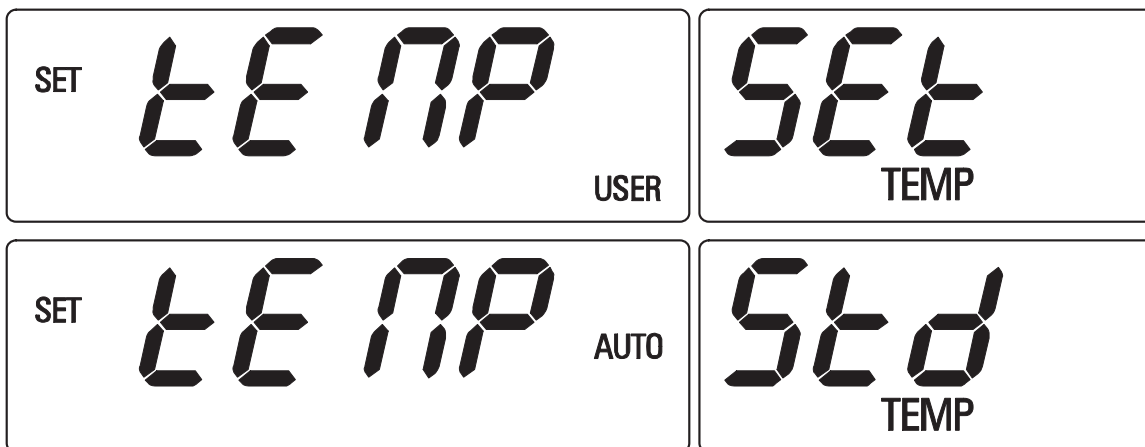
1. **dEG => °UNIT** (se usa para seleccionar los grados Fahrenheit o Centígrados).
2. **Hr => FORMATO DEL RELOJ** (se usa para configurar el formato de la hora del día en 12:00^{AM/PM} o 24:00).
3. **OFS => CONFIGURACIÓN OFF DEL HORNO** (se usa para calibrar la temperatura del horno).
4. **SAb => MODO SÁBADO** (para creyentes de religiones que no permiten “trabajar” los sábados).
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:





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




NOTA:

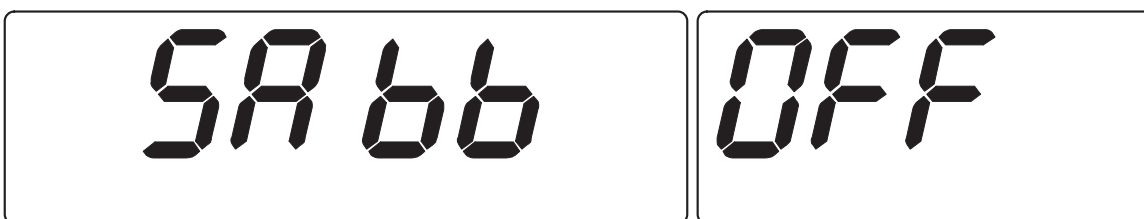
- Tenga en cuenta que "TEMP" significa TEMPERATURA.
- Toque la tecla  [OPTIONS] para confirmar la opción y regresar al menú de selección o mantenga la tecla pulsada durante 3 segundos para salir del menú de Características especiales y volver a la pantalla original del reloj.



Instrucciones del modo sábado

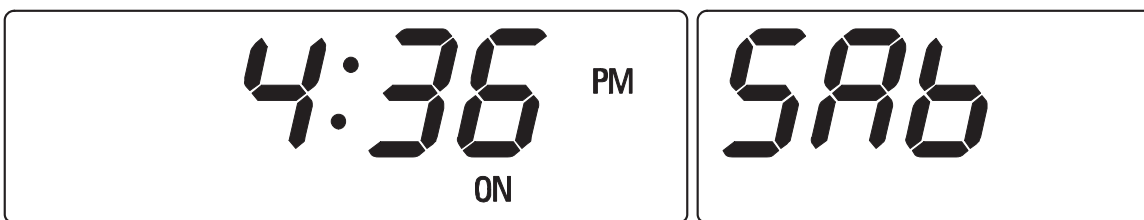
- Acceda al menú de Características especiales manteniendo pulsadas las teclas  [OPTIONS] y  [TIME] durante 3 segundos. Desplácese por la lista de opciones (dEG, Hr, OFS, SAb, SEt), que se muestra en la pantalla de temperatura, pulsando + [INC] o - [DEC], hasta que encuentre el elemento sábado.



- Tocar  [OPTIONS] para entrar en el modo editar: el elemento seleccionado cambiará a los dígitos de la Pantalla central y su estado en el Pantalla de temperatura comenzará a parpadear.



- Tocar nuevamente las teclas + [INC] o - [DEC] para configurar el modo sábado ON u OFF (Default=OFF). Tocar  [OPTIONS] para confirmar y volver a la lista de opciones. Mantener 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 Sabbath, solamente estarán disponibles las posiciones de horneado y apagado en el mando giratorio de modo de cocción. Mueva el mando giratorio 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 Sabbath.



- No es posible cambiar el estado de la luz del horno durante el horario de Sabbath.
- La temperatura del horno sólo se puede reducir, pero no se mostrará ninguna información.
- El ventilador de refrigeración debe funcionar en el modo de Sabbath.
- Las luces de precalentamiento se oscurecerán durante el modo de Sabbath.
- 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 Sabbath.
- El tiempo de cocción máximo permitido debe ser de 72 horas.
- El usuario puede apagar el horno manualmente, incluso durante el modo de Sabbath, 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

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.

- 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. La indicación "AUTO LOCK" aparecerá en la pantalla. Esto asegura que la puerta no se pueda abrir mientras el interior del horno se encuentra en la temperatura de limpieza.
- La lámpara del horno no funciona durante este modo.
- Durante la Autolimpieza es preciso ventilar bien la cocina para ayudar a eliminar los olores asociados con la Autolimpieza. Los olores disminuirán 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 libere el bloqueo automático de la puerta y esta se puede abrir.

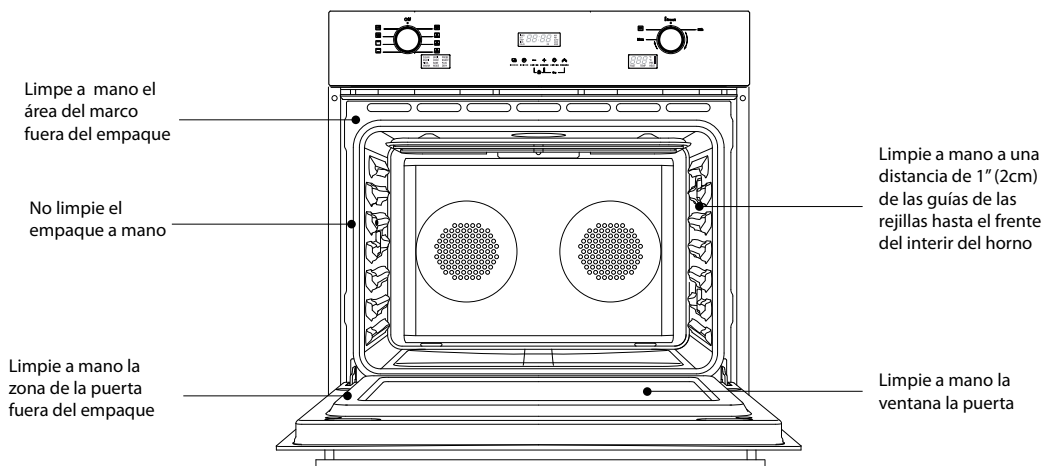
Antes de la Autolimpieza

1. Retire todos los utensilios y recipientes.
2. Retire las rejillas del horno.

! PRECAUCIÓN

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 para un cuidado apropiado, páginas 102 a 103.

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 1-1/2 "(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. Véase la página 105.





Configuración del modo de Autolimpieza

Antes de utilizar el modo de Autolimpieza, lea atentamente la sección Cuidado y limpieza del horno y siga antes las instrucciones que se muestran en la sección Antes de la Autolimpieza. (véase la página 100)

Para configurar el modo de Autolimpieza

1. Cierre bien la puerta. Si la puerta está abierta durante el modo de Autolimpieza, la indicación "AUTO LOCK" parpadeará en la pantalla central hasta que se cierre la puerta. El pestillo no podrá moverse. No abra antes de que empiece el modo de Autolimpieza.
2. Haga girar ambos mandos giratorios hasta la posición [CLEAN].
3. Aparecerá "CLEAN" en la pantalla de modo de cocción.
4. Aparecerá "TIME" en la pantalla central y se mostrará el tiempo de limpieza automáticamente; su valor estándar es de 3 horas. (Para saber cómo cambiar el valor de tiempo, véase más abajo la sección Tiempo de limpieza).
5. El pestillo se empezará a mover para bloquear la puerta del horno. Las indicaciones "AUTO LOCK" y "ON" aparecerán en la pantalla y empezará la Autolimpieza. Además, durante el modo de Autolimpieza, las lámparas se apagan.
 - Si la puerta cerrada no se bloquea, haga girar el mando giratorio de modo de cocción hasta la posición OFF y no inicie la Autolimpieza; llame al servicio de asistencia.
6. Cuando finalice el tiempo de Autolimpieza programado, aparecerá "End" en la pantalla de temperatura. El horno se apagará automáticamente.
7. No intente abrir la puerta mientras esté bloqueada. La indicación "AUTO LOCK" parpadeará hasta que se detenga el motor. Cuando se muestra la indicación "AUTO LOCK" la puerta no se puede abrir hasta que la temperatura del interior del horno haya descendido.
8. Asegúrese de que haya situado el mando giratorio de modo de cocción en OFF y el mando giratorio de temperatura en la posición PRESET cuando finalice la Autolimpieza.

Para detener el modo de Autolimpieza en cualquier momento, mueva uno de los dos mandos giratorios desde la posición de limpieza.

Para modificar el tiempo de limpieza

Para modificar el ajuste de 3 horas, a 2 horas para poca suciedad, o bien a 4 horas para mucha suciedad, inmediatamente antes del inicio. (1h 59min - 3h 59min)

1. Para modificar las horas, toque la tecla [TIME]. Las horas parpadearán.

2. Utilice las teclas + [INC] o - [DEC] para cambiar el valor.
3. Para modificar los minutos, toque la tecla [TIME] de nuevo. Los minutos parpadearán.
4. Utilice las teclas + [INC] o - [DEC] para cambiar el valor. Mantenga la tecla pulsada para cambiar en intervalos de 10 minutos.
5. Toque [TIME] o espere unos segundos para confirmar el valor nuevo.

Para retardar el inicio de la Autolimpieza

Establezca el tiempo de limpieza y la hora de finalización, y se calculará la hora de inicio. Asegúrese de que el reloj esté configurado con la hora correcta.

Siga los pasos 1 al 4 de la sección Para configurar el modo de Autolimpieza.

5. Toque la tecla [TIME] y verifique que en la pantalla central aparezca la indicación "STOP TIME". Las horas empezarán a parpadear.
6. Utilice la tecla + [INC] para modificar la hora de finalización.
7. Para modificar los minutos, toque la tecla [TIME]; los minutos parpadearán.
8. Utilice las teclas + [INC] o - [DEC] para cambiar el valor. Mantenga la tecla pulsada para cambiar en intervalos de 10 minutos.
9. Toque [TIME] o espere unos segundos para confirmar el valor.
10. El reloj calcula automáticamente la hora a la que el modo se inicia y finaliza. El pestillo se empezará a mover para bloquear la puerta del horno y la pantalla mostrará "DELAY".
11. Cuando se acabe el tiempo de retardo, empezará la Autolimpieza.
12. Cuando finalice el tiempo de Autolimpieza programado, el horno se apagará automáticamente.
13. En la pantalla de temperatura aparecerá "End", en la pantalla de modo de cocción aparecerá "CLEAN", y en la pantalla central la indicación "TIME" empezará a parpadear hasta que se toque la tecla [TIME] o se mueva el mando giratorio de modo de cocción a la posición OFF.

Para comprobar el funcionamiento o la hora de finalización durante una limpieza retardada, simplemente toque la tecla [TIME] hasta que aparezcan las indicaciones "TIME" o "STOP TIME".

CLEAN

TIME

2:59
ON

AUTO
LOCK

01 n

Cuidado general del horno

Cómo usar la Tabla de limpieza

1. Localice el número de la parte que tiene que limpiar en la figura de esta página.
2. Busque el nombre de cada parte en la Tabla de limpieza
3. Haga coincidir la letra con el método de limpieza Phe de la página siguiente.

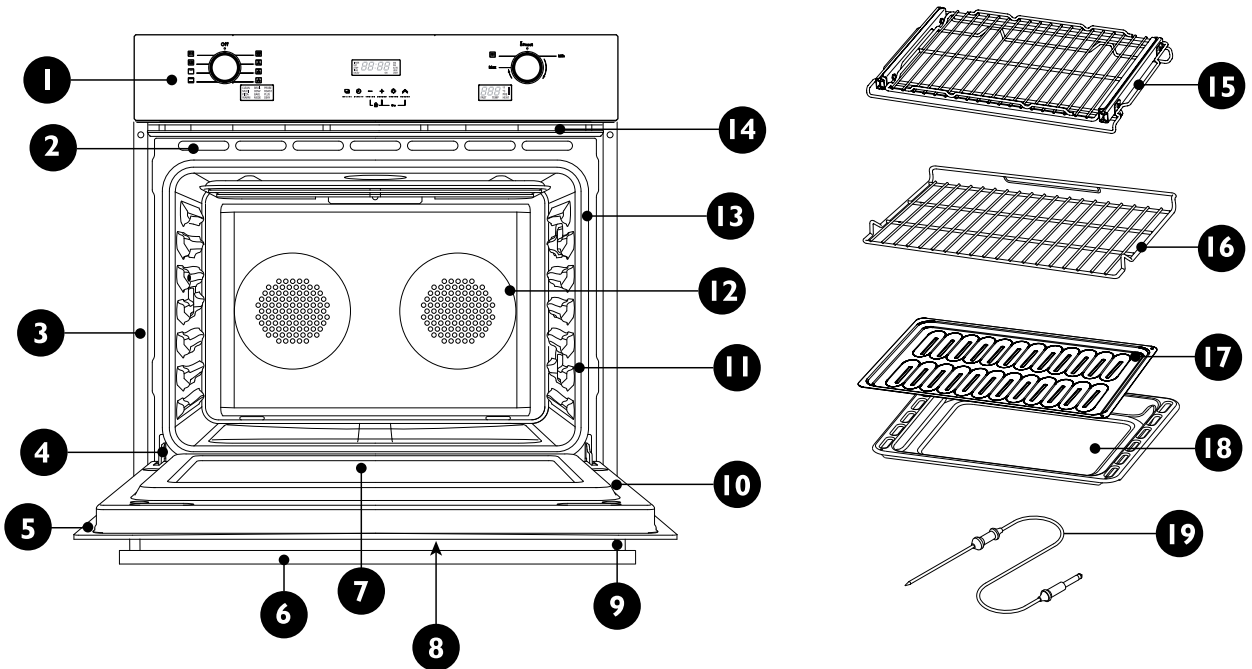


Tabla de limpieza

Parte	Método de limpieza	Parte	Método de limpieza
	Horno de Acero Inoxidable		Horno de Acero Inoxidable
1 Panel de control	C	11 Marco delantero del horno	E
2 Aberturas de refrigeración de la puerta	E	12 Cavity del horno	E
3 Moldura lateral	D	13 Empaque de la puerta	B
4 Moldura de fondo	D	14 Aberturas de refrigeración del horno	D
5 Marco de la puerta	E	15 Rejilla extensible	A
6 Agarradera de la puerta	G	16 Rejilla del horno	A
7 Interior de la ventana de la puerta	F	17 Rejilla para recipientes para asado	E
8 Frente de la puerta	C&G	18 Recipiente para asado	E
9 Tapa terminal	D	19 Sonda para carne	H
10 Puerta del horno interior	E		

Para el método de limpieza consulte la página siguiente.

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	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.

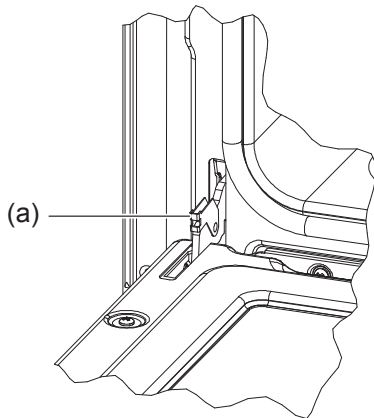
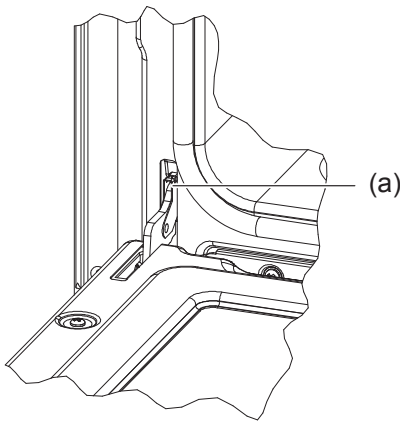
Operaciones de mantenimiento que puede hacer usted mismo
Quitar la puerta del horno

! ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno esté frío y de que se haya apagado la corriente antes de quitarla puerta. De otro modo podría causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- 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.
- Si no agarra firmemente y de la manera correcta la puerta del horno podría causar lesiones a personas o daños al producto

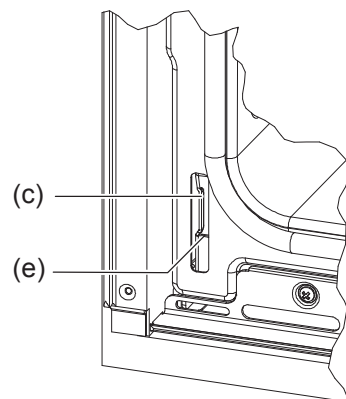
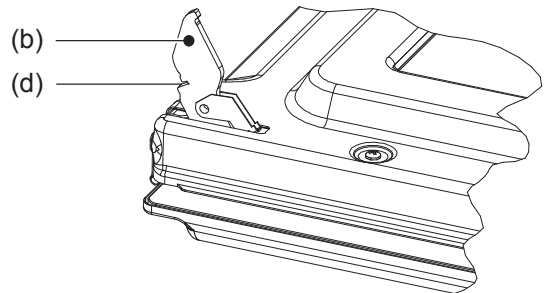
Para quitar la puerta

1. Abra completamente la puerta.
2. Levante el soporte de la bisagra (1).
3. Sujete la puerta con firmeza en ambos lados con las dos manos y cierre la puerta.
4. Sujete con firmeza la puerta y tire de ella.
5. Coloque la puerta en un lugar adecuado.



Para volver a colocar la puerta

1. Introduzca los brazos superiores (2) de ambas bisagras en las ranuras (3). Las hendiduras (4) deben quedar enganchadas en los bordes (5).
2. Mueva el soporte de la bisagra (1) 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

- El horno está equipado con tres luces halógenas ubicadas en las paredes laterales.
- 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.

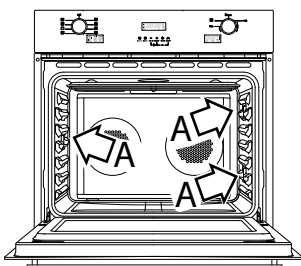
Para reemplazar la bombilla

1. Lea la ADVERTENCIA de esta página.
2. Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).
3. Abra el chasquido-adelante la lente pegando una punta de chófer de tornillo cuidadosamente bajo el poseedor de metal de la lente al lado de una cabeza del tornillo. Refiérase a la ilustración para la situación para insertar la punta de chófer de tornillo y una dirección para mover al chófer. Destornillando el tornillo no es necesario. (siga la ilustración del Paso 1 al Paso 3)
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 y compruebe los voltios y vatios.
7. Enrosque las lentes.

Restablezca la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).

NOTA:

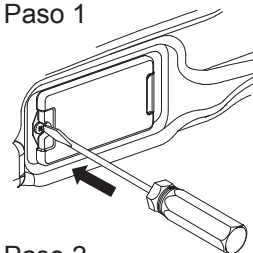
- Tipo de bombilla halógena: 120 V, 25 W (G9).



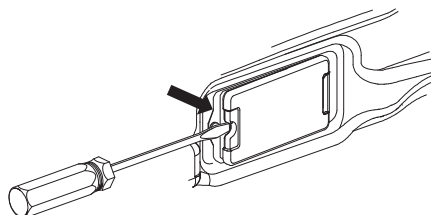
! ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno y las lámparas estén frías y la corriente está apagada antes de reemplazar la(s) bombilla(s).
- Puede haber un fallo debido a una descarga eléctrica o a quemaduras.
- 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. Los vidrios rotos pueden causar lesiones.

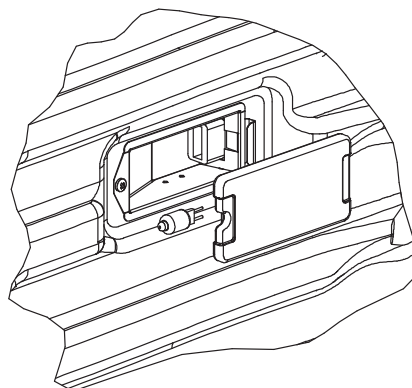
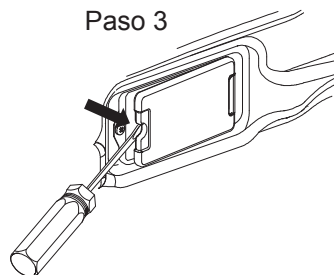
Paso 1



Paso 2



Paso 3



Resolver los problemas de horneado y grill

Tanto con el horneado como con el horneado por convección o el grill por convección pueden producirse resultados no satisfactorios debido a muchas razones, ajenas a un funcionamiento incorrecto del horno. Consulte la tabla a continuación para conocer 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 reemplazar los viejos utensilios de hornear que se han oscurecido y deformado con el tiempo y el uso. Consulte las tablas de cocción por horneado en las páginas 90 a 92 o la Tabla de grill de convección en la página 95, para encontrar información sobre la posición correcta de la rejilla y el tiempo de horneado.

Problema de horneado y grill	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 dorados en el fondo	<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 brillantes • 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 • 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.

Problema del Jorno	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 apagada	Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito). Vuelva a conectar el circuito. Si la condición sigue igual, llame al centro de servicio autorizado.
Las teclas responden incluso cuando se toca cerca de ellas.	Hay agua en los interruptores de control o alrededor de ellos, por ejemplo.
El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de apagar el horno	Esto es normal. 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 refrigerada	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 hogar. Asegúrese de contar con 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, Pág. 87). Consulte las tablas de cocción para las posiciones recomendadas de rejillas. Siempre reduzca la temperatura de recetas en 25 °F (15 °C) cuando hornee con el modo de horneado por convección.
La temperatura del horno está muy alta o muy baja	Se debe ajustar el termostato del horno. Vea Calibrar la Temperatura del Horno, Pág. 87.
Las luces del horno no funcionan correctamente	Reemplace o reinserte el foco si está flojo o defectuoso. Vea la Pág. 105. La bombilla se puede quemar si lo toca con los dedos.
La luz del horno se queda encendida	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.
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, Páginas 100 a 101.
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, Páginas 83.
Hay mucha humedad	Cuando utilice el modo de horneado debe precalentar el horno. El horneado por 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.

Registro de datos para el servicio

Cómo obtener servicio Para información sobre servicio autorizado o refacciones, ver el párrafo "Garantía ..".

Al abrir la puerta del horno se puede ver la etiqueta con el número de serie del producto. Se encuentra del lado izquierdo, centrada verticalmente justo dentro de la cavidad del horno. Vea la Pág. 78. Ahora es un buen momento para anotar esta información en el espacio proporcionado abajo. Guarde su factura para validar la garantía.

Número del Modelo _____ Número de Serie _____ Fecha de instalación y ocupación _____

Panasonic Canada Inc.

5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

PRODUCTO PANASONIC – GARANTÍA LIMITADA

Panasonic Canada Inc. garantiza que este producto está libre de defectos en materiales y mano de obra bajo uso normal y por un período según lo indicado a continuación desde la fecha de compra original y se compromete, a su opción, ya sea a (a) reparar su producto con piezas nuevas o reacondicionadas, (b) reemplazarlo con un producto de valor equivalente nuevo o reacondicionado, o (c) reembolsarle el precio de su compra. La decisión de reparar, reemplazar o reembolsar será tomada por Panasonic Canada Inc.

Horno eléctrico incorporado: Un (1) año, piezas y mano de obra – Servicio en casa

- La mano de obra necesaria para remover o instalar el producto no está garantizada

El servicio a domicilio será realizado únicamente en localizaciones accesibles mediante carreteras y dentro de un rango de 50 km de una instalación autorizada de servicio Panasonic.

Esta garantía se otorga únicamente al comprador original, o a la persona para la cual fue comprado como regalo, de un producto de marca Panasonic mencionando anteriormente, vendido por un distribuidor autorizado de Panasonic en Canadá y comprado y usado en Canadá, cuyo producto no fue vendido "tal como está", y cuyo producto fue entregado a usted en condición nueva en el empaque original.

PARA PODER SER ELEGIBLE PARA RECIBIR SERVICIO GARANTIZADO BAJO LA PRESENTE GARANTÍA, SE REQUIERE UNA FACTURA DE COMPRA U OTRA PRUEBA SOBRE LA FECHA DE COMPRA ORIGINAL, QUE MUESTRE EL MONTO PAGADO Y EL LUGAR DE COMPRA

LIMITACIONES Y EXCLUSIONES

Esta garantía CUBRE ÚNICAMENTE fallas debidas a defectos en materiales o mano de obra, y NO CUBRE el desgaste normal o el daño cosmético. La garantía TAMPOCO CUBRE daños que ocurrieron durante el envío, o fallas que son causadas por productos no suministrados por Panasonic Canada Inc., o fallas que sean ocasionadas por accidentes, uso indebido, uso abusivo, descuido, manipuleo torpe, aplicación indebida, alteración, instalación defectuosa, ajustes de configuración, mal ajuste de los controles de consumidor, mantenimiento inadecuado, subida de tensión en la línea de alimentación, daños por relámpagos, modificación, introducción de arena, humedad o líquidos, uso comercial tal como en hotel, oficina, restaurante, u otro tipo de uso comercial o de alquiler del producto, o servicio por parte de cualquier persona que no sea un Reparador Autorizado, o daños que sean atribuibles a casos de fuerza mayor.

ESTA GARANTÍA EXPRESA, Y LIMITADA, SE OTORGA EN LUGAR DE TODA OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA SOBRE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR. EN NINGÚN CASO SERÁ PANASONIC CANADA INC. RESPONSABLE POR CUALESQUIERA DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS O CONSIGUIENTES, QUE SE OCASIONARAN POR EL USO DE ESTE PRODUCTO O EMERGENTES DE CUALQUIER VIOLACIÓN DE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA. (Como ejemplos, esta garantía excluye daños por tiempo perdido, viajes de y hacia el servicio de Reparación Autorizada, la pérdida o daños a medios o imágenes, datos u otro contenido grabado o de memoria. Esta lista de artículos no es exhaustiva, sino únicamente para efectos ilustrativos.)

En ciertas instancias, algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consiguientes, o la exclusión de garantías implícitas, de manera que las anteriores limitaciones y exclusiones podrían no ser aplicables. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y podría tener otros derechos que varían dependiendo de su provincia o territorio.

SERVICIO BAJO GARANTÍA

Para obtener asistencia sobre el funcionamiento del producto e información, por favor contáctese con:

ASISTENCIA SOBRE FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

Nuestro Centro de Atención al Cliente: No. de teléfono: 1-800-561-5505

No. de fax: (905) 238-2360

Enlace para correo electrónico: "Soporte → contáctenos → correo electrónico" www.panasonic.ca

REPARACIONES DE PRODUCTO

Por favor, localice su Centro de Servicio Autorizado más cercano.

Enlace: "Apoyo → localizador de Centro de Servicios Panasonic®" en www.panasonic.ca

SI USTED ENVÍA EL PRODUCTO AL CENTRO DE SERVICIOS

Empaque de forma cuidadosa y envíe el producto por correo pre-pagado, asegurado adecuadamente y preferentemente en la caja original.

Incluya los detalles del defecto que se reclama y prueba de la fecha de compra original.

Especificaciones

	HL-BD82S
Alimentación	120 V / 240 V, 60 Hz, monofásica o 120 V / 208 V, 60 Hz, monofásica
Tensión requerida (Voltaje)	3,84 kW 16,9 A (120 V / 240 V), o 3,54 kW 17,5 A (120 V / 208 V)
Salida	Elemento de calentamiento inferior (240 V) 3 000 W Elementos circular (240 V) 1 300 W + 1 300 W Elemento de calentamiento superior (240 V) Grill 3500 W (interior) + Adicional 1032 W (exterior)
Dimensiones exteriores (W x D x H)	754 mm × 610 mm × 707 mm (29 11/16" × 24" × 27 7/8")
Dimensiones interiores (W x D x H)	610 mm × 416 mm × 405 mm (24" × 16 3/8" × 15")
Peso neto (aprox.)	75 kg (166 lb)

Notes

Panasonic Canada Inc.

5770 Ambler Drive,

Mississauga, Ontario, L4W 2T3

www.panasonic.ca

© Panasonic Corporation 2012

09PN5990 - 10-12

Printed in Italy
Imprimé en Italie
Estampado en Italia