



# **INDOOR COOKING**

Wall-Oven  
KSO, KDO

Use and Care Manual

 HESTAN

## **⚠️ WARNING**

IF THE INFORMATION IN THIS MANUAL IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE OR EXPLOSION MAY RESULT CAUSING PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY, OR DEATH.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

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

DO NOT REPAIR, REPLACE OR REMOVE ANY PART OF THE APPLIANCE UNLESS SPECIFICALLY RECOMMENDED IN THE MANUALS. IMPROPER INSTALLATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REFER TO THIS MANUAL FOR GUIDANCE. ALL OTHER SERVICING SHOULD BE DONE BY A HESTAN AUTHORIZED SERVICE TECHNICIAN.

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE INSTALLING OR USING YOUR APPLIANCE TO REDUCE THE RISK OF FIRE, BURN HAZARD, OR OTHER INJURY. KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

## **SAFETY DEFINITIONS**

---

**⚠️ WARNING** THIS INDICATES THAT DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR AS A RESULT OF NOT OBSERVING THIS WARNING

**⚠️ CAUTION** THIS INDICATES THAT MINOR OR MODERATE INJURY MAY OCCUR AS A RESULT OF NOT OBSERVING THIS WARNING.

**NOTICE** THIS INDICATES THAT DAMAGE TO THE APPLIANCE OR PROPERTY MAY OCCUR AS A RESULT OF NOT OBSERVING THIS WARNING.

INSTALLER: LEAVE THIS MANUAL WITH THE OWNER OF THE APPLIANCE.

HOMEOWNER: RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

**Message from Hestan:**

*Hestan's award-winning culinary innovations and purpose-built features reinvented the restaurant kitchen and redefined culinary experience in some of America's most acclaimed restaurants. Hestan now takes this performance from the back of the house and puts it front and center in yours. Thoughtfully designed and meticulously built, Hestan will serve you beautifully for years to come.*

*Hestan is the only residential brand born from the dreams and demands of professional chefs. From ranges to refrigeration, every detail is designed to deliver the performance and reliability expected in a restaurant – now available for you.*

*We appreciate you choosing Hestan, and we promise to deliver the very best to you.*

**Welcome to Hestan**





# TABLE OF CONTENTS

---

|    |                                       |
|----|---------------------------------------|
| 3  | SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN |
| 6  | MODEL NUMBERS                         |
| 6  | RATING LABEL                          |
| 6  | REGULATORY / CODE REQUIREMENTS        |
| 7  | FEATURES AND CONTROLS                 |
| 12 | GENERAL OVEN INFORMATION              |
| 14 | OPERATIONAL SUGGESTIONS               |
| 18 | USING THE OVEN                        |
| 23 | BAKE TIPS AND TECHNIQUES              |
| 23 | CONVECTION BAKE TIPS AND TECHNIQUES   |
| 25 | CONVECTION ROAST TIPS AND TECHNIQUES  |
| 28 | CONVECTION BROIL TIPS AND TECHNIQUES  |
| 29 | DEHYDRATE TIPS AND TECHNIQUES         |
| 31 | BROIL TIPS AND TECHNIQUES             |
| 32 | FOOD SAFETY GUIDELINES                |
| 33 | SPECIAL FEATURES MENU                 |
| 35 | OVEN CARE AND CLEANING                |
| 41 | SOLVING BAKING PROBLEMS               |
| 42 | SOLVING OPERATIONAL PROBLEMS          |
| 43 | PARTS / SERVICE                       |
| 43 | LIMITED WARRANTY                      |

## SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN

---

When properly cared for, your Hestan appliance will provide safe, reliable service for many years. When using this appliance, basic safety practices must be followed as outlined below.

**IMPORTANT:** Save these instructions for the local Utility Inspector's use.

**INSTALLER:** Please leave these Installation Instructions with the owner.

**OWNER:** Please retain these Installation Instructions for future reference.

This oven is designed for residential use only. It is NOT designed for installation in manufactured (mobile) homes or recreational park trailers. Do NOT install this oven outdoors.

### **⚠ WARNING**

#### **ELECTRICAL SHOCK HAZARD**

Disconnect power before installing or servicing appliance. Before turning power ON, be sure all controls are in the OFF position. Failure to do so can result in death or electrical shock.



#### **ELECTRICAL GROUNDING**

- This appliance must be grounded. Grounding reduces the risk of electric shock in the event of a short circuit. **Read the ELECTRICAL CONNECTIONS section of the Installation Manual for complete instructions.**
- DO NOT ground to a gas pipe.
- DO NOT use an extension cord with this appliance.
- DO NOT have a fuse in the NEUTRAL or GROUNDING circuit. A fuse in the NEUTRAL or GROUNDING circuit could result in an electrical shock.



## SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN (CONT.)

### ELECTRICAL SUPPLY

This appliance must be connected to a dedicated circuit, 240 VAC or 208 VAC, Single Phase, 60 Hz, with a current rating as shown in the model number listing on page 6.

Have the installer show you where the electric circuit breaker is located so you know how to shut off the power to this appliance.

It is the responsibility of the user to have the appliance connected by a licensed electrician in accordance with all local codes, or in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code. Read the ELECTRICAL CONNECTIONS section of the Installation Manual for complete details.

### 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:

#### TECHNICAL SAFETY

Installation and service on this appliance must be performed by a qualified appliance installer, or a Hestan service technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically instructed to do so. Defective parts must only be replaced with genuine Hestan parts. Contact Hestan Customer Service for inquiries or to arrange a service call.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Read the ELECTRICAL CONNECTIONS section of the Installation Manual for complete details.

Locate and install this appliance only in accordance with the Installation Instructions.

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

Use this oven only as intended by the manufacturer. If you have any questions, contact the dealer or Hestan Customer Service.

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.

#### **NOTICE** THE DOOR MUST REMAIN CLOSED WHEN POWER IS INITIALLY SUPPLIED TO THE APPLIANCE .

During initial power up, this appliance performs a self-test of the door locking mechanism. The lock symbol will flash during the test. The door must remain closed until after the symbol stops flashing. If the door is open or an attempt is made to open it during the test it may cause damage to the lock mechanism and result in an error code.

The test is performed at initial power up and subsequently any time power has been cut and resumed. (For example, after a power outage.)

If error occurs, refer to "SOLVING OPERATIONAL PROBLEMS" on page 42.

## SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN (CONT.)

### CHILD SAFETY

#### **⚠ CAUTION**

IT IS THE RESPONSIBILITY OF THE PARENTS OR GUARDIANS TO ENSURE CHILDREN ARE INSTRUCTED IN THE SAFE USE OF THIS APPLIANCE. Do not allow children to use this appliance without adult supervision. Do not allow children to play in or around the appliance, even when not in use. Items of interest to children should not be stored in or on the appliance or in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance could be seriously injured.

### FIRE SAFETY

1. Do not use water on a grease fire. Smother fire or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
2. It is highly recommended that a fire extinguisher be readily available and highly visible next to any cooking appliance.
3. Do not overcook food. Carefully attend oven if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven.
4. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not being used.
5. If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed. Turn oven off and turn the circuit breaker off.
6. Do not block any openings on this appliance.
7. 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.
8. Never use the oven to warm or heat a room. This can damage the oven.
9. For personal safety, wear proper clothing. Loose fitting or garments with hanging sleeves should never be worn while using this appliance. Tie long hair so that it does not hang loose.
10. **In the event that personal clothing or hair catches fire, DROP AND ROLL IMMEDIATELY to extinguish flames. Seek medical attention if necessary.**

### USER SAFETY

#### **⚠ WARNING**

**BURN HAZARD** - All parts of the oven can get very hot during operation. The oven door glass and areas surrounding the door get very hot, especially during self-cleaning operations. Do not let children touch the appliance while in operation. Failure to observe these instructions may result in severe burns or injury.

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.

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 PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN (CONT)

### SAFETY DURING CLEANING

Confirm that the door locks and will not open once both knobs are in CLEAN position and the AUTO LOCK message appears. If the door does not lock, turn the cook mode knob to OFF and do not run Self-Clean. Contact Hestan Customer Service 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.

Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, oven racks, other utensils and excess soft spillage.

### MODEL NUMBERS

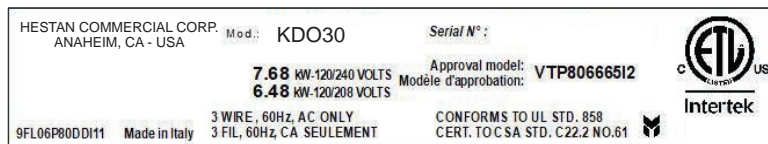
| MODEL NO. | DESCRIPTION          | CIRCUIT BREAKER REQUIRED |
|-----------|----------------------|--------------------------|
| KSO 30    | 30" Single Wall Oven | 20 Amp                   |
| KDO 30    | 30" Double Wall Oven | 40 Amp                   |

### RATING LABEL

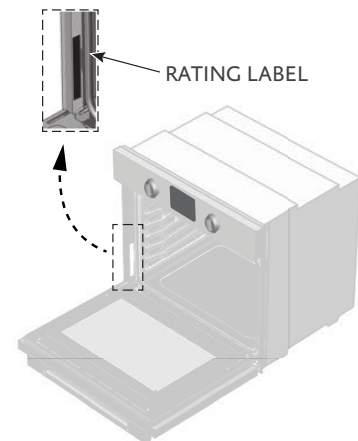
The rating label contains important information about your Hestan appliance such as the model, serial number, and electrical rating.

The rating label is located on the left side of the oven cavity opening near the door hinge.

If service is necessary, contact Hestan Customer Service with the model and serial number information shown on the label.



TYPICAL RATING LABEL



### REGULATORY / CODE REQUIREMENTS

Installation of this cooking appliance must be made in accordance with local codes. In the absence of local codes, this unit should be installed in accordance with the National Electrical Code.

This appliance must be electrically grounded in accordance with local codes or in the absence of local codes with the National Electrical Code *ANSI/NFPA 70*, or Canadian Electrical code *CSA C22.1*.

#### CALIFORNIA PROPOSITION 65 - WARNING



**WARNING** This product can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information, go to [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).



## FEATURES AND CONTROLS

---

### 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. Temperature differences within the oven create gentle air currents in the oven. This natural convection tends to be inefficient because the currents are irregular and slow. In this convection system, the heat is distributed 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 KSO/KDO system has 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 maintains a more even oven temperature throughout the oven cavity.

The circulating air speeds 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 flavorful and crisp. By using European Convection, foods can be cooked at a lower temperature and cooking times can be shorter. When using this mode, the standard oven temperature should be lowered by 25° F [15° C].

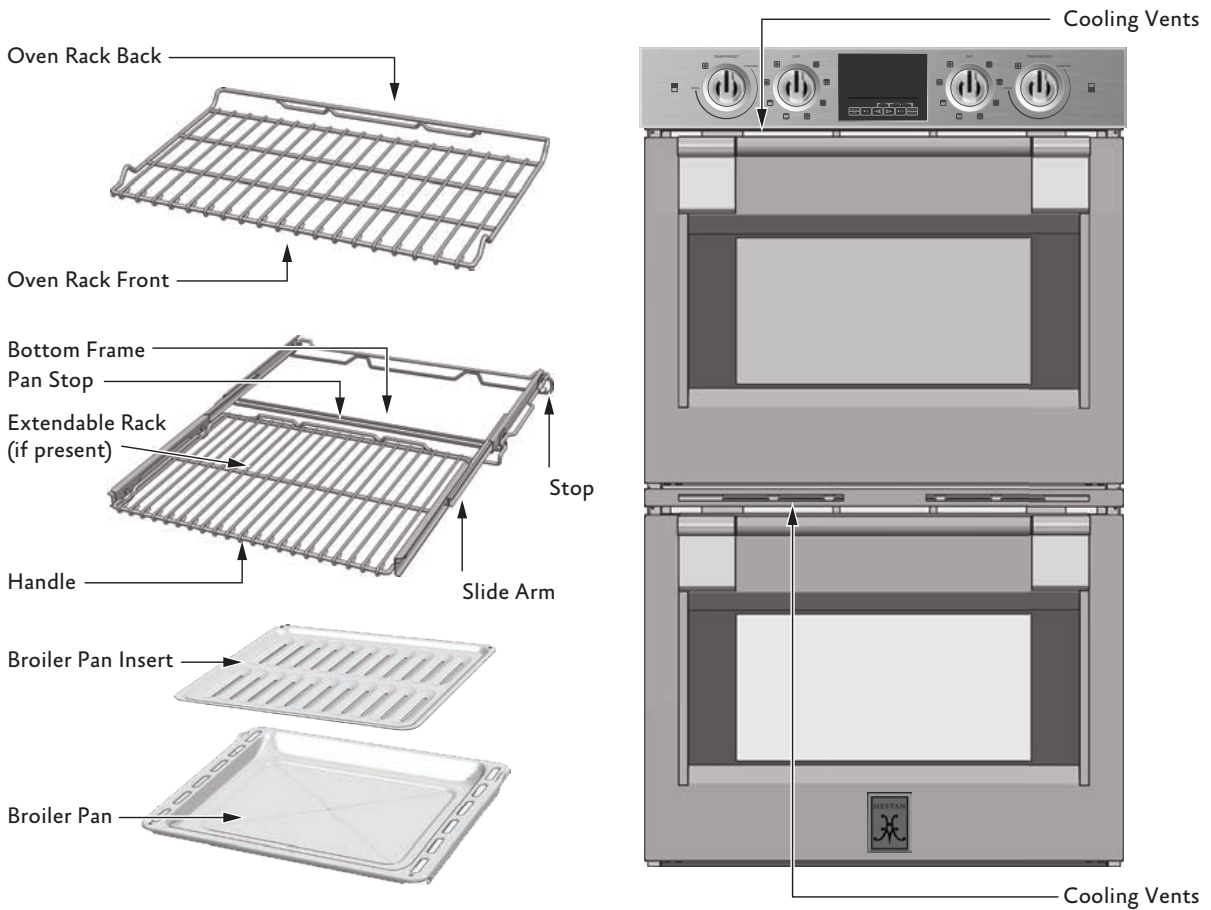
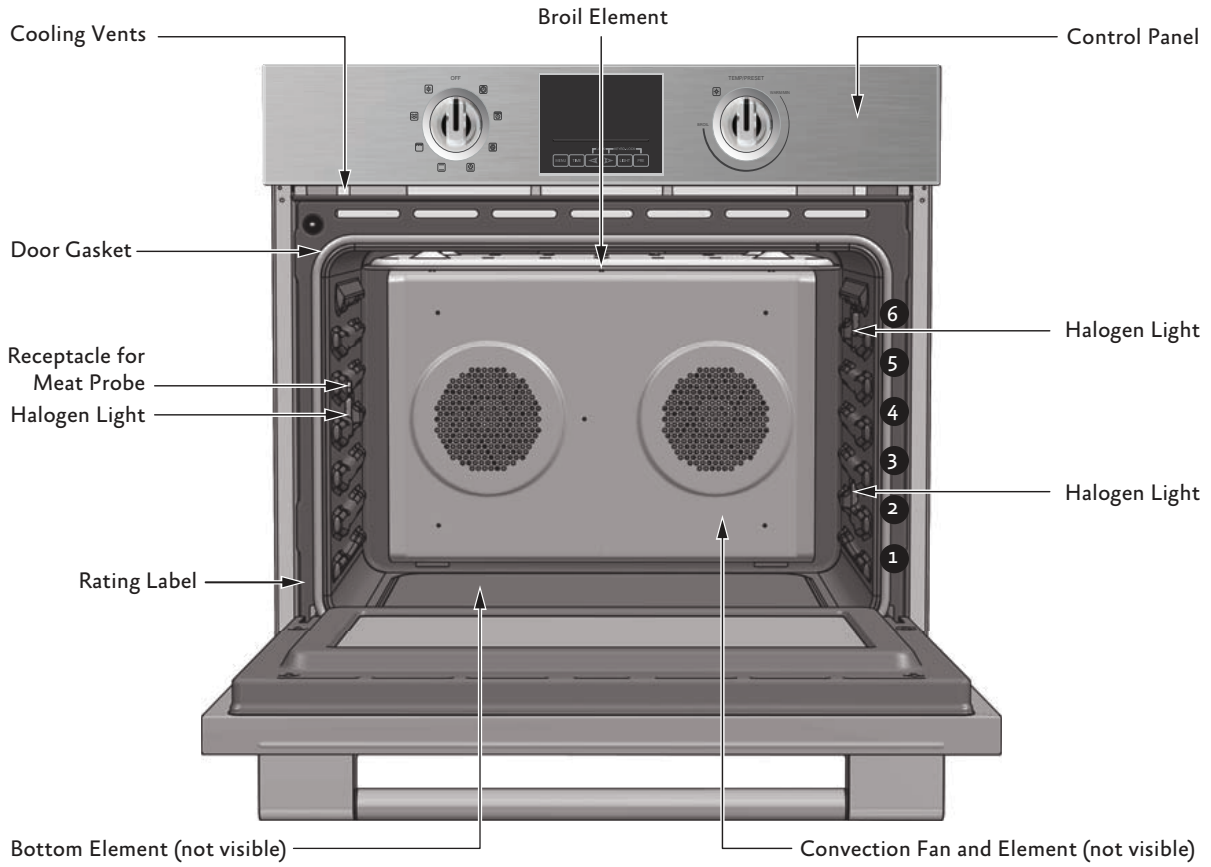
Foods requiring less cooking time should be checked slightly earlier than normal. For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. When using the Convection Roast mode, the standard oven temperature does not need to be reduced.

### ADVANTAGES OF CONVECTION COOKING

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

# FEATURES AND CONTROLS (CONT.)

## OVEN FEATURES



## FEATURES AND CONTROLS (CONT.)



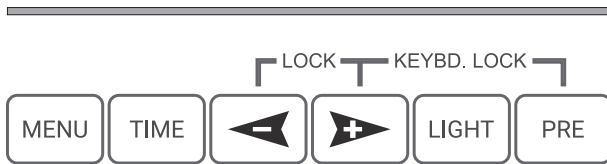
SINGLE OVEN



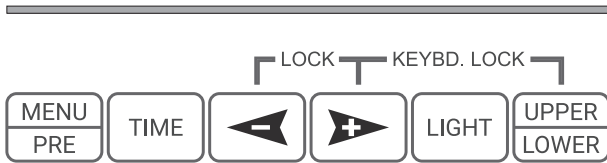
DOUBLE OVEN

### DISPLAY AND CONTROLS

The knobs provide mode and temperature settings for each oven cavity. The central display shows information about temperature, mode, and timer information. It provides keys to set timers and select various oven functions



SINGLE OVEN



DOUBLE OVEN

### COMMAND KEYS

- MENU** The MENU key is used to switch between the low temperature modes and for the Special Functions menu.
- MENU PRE** (Dual oven) The MENU PRE key is used to switch between the low temperature modes and for the Special Functions menu. Also enables Fast Preheat mode. (Below)
- TIME** The TIME key is used to set time and timer functions, including start and stop times.
- LESS** LESS key - decrease the displayed value.
- MORE** MORE key - increase the displayed value.
- LIGHT** Touch to switch the oven lights on/off.
- PRE** When a cooking function has been selected, the PRE key enables "fast preheat" mode. Fast preheat is not available for all functions.
- UPPER LOWER** (Dual Oven) The UPPER LOWER key selects oven cavity for display and control functions.



## FEATURES AND CONTROLS (CONT)

### CENTRAL DISPLAY FOR TIME AND STATUS:

AM/PM indication present for time of day, minute minder, and automatic cooking.

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

### TEMPERATURE DISPLAY

Shows the temperature setpoint for the current cooking mode, in the selected cavity. Indicates temperature units (° C or ° F).

### COOKING MODES DISPLAY:

Displays the name of the selected function.

### KNOBS

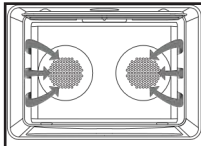
Cooking mode selector (multifunction), with seven cooking modes + CLEAN and OFF positions.

Temperature selector with PRESET and CLEAN positions + continuous range between MIN and MAX values. See "SETTING COOKING MODE AND TEMPERATURE" on page 18 for more information.

### OVERVIEW OF COOKING MODES

The following illustrations give an overview of what happens in the oven with each mode setting. The name of each mode is shown, with the text shown on the oven display in brackets [ ]. The arrows represent the location of the heat sources during specific modes. The lower element is concealed under the oven floor.

For usage instructions, see "SETTING COOKING MODE AND TEMPERATURE" on page 18.

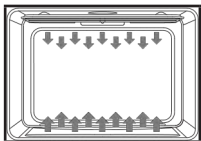


#### Convection Bake [CONV BAKE]:

Set temperature from 170° F [75° C] to 550° F [290° C]

Preset position 325° F [165° C]

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

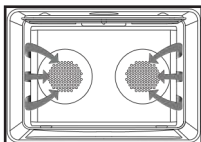


#### Bake [BAKE]:

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.



#### Dehydrate\* [CONV DEHY]:

Set temperature from 120° F [50° C] to 160° F [70° C]

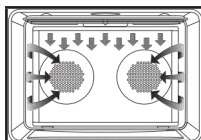
Preset position 140° F [60° C]

\* Dehydrate, Proof, Defrost, and Warming are Low Temp functions. The Low Temp icon  is used for all of them.

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

## FEATURES AND CONTROLS (CONT.)

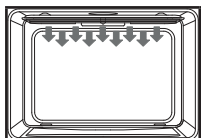
EN



### Convection Broil [CONV BROIL]:

Set temperature from 170° F [75° C] to 550° F [290° C]  
Preset position 450° F [230° C]

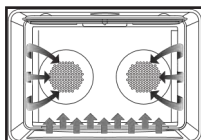
Convection Broil combines the intense heat from the upper element with the heat circulated by the convection fan.



### Broil [BROIL]:

Set power from L1 to L5  
Preset position L3

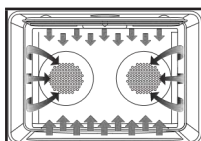
Broiling uses intense heat radiated from the upper element.



### Pizza [PIZZA]:

Set temperature from 170° F [75° C] to 550° F [290° C]  
Preset position 450° F [232° C]

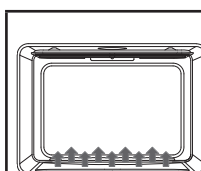
Pizza is a special cooking mode using heated air and the lower elements to cook pizza.



### 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.




### Proof [WARM]:\*

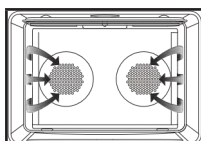
Set temperature from 80° F [25° C] to 120° F [50° C]  
Preset position 100° F [35° C]

### Warming (WARM PLUS):\*

Set temperature from 130° F [55° C] to 210° F [100° C]  
Preset position 170° F [75° C]

\* Dehydrate, Proof, Defrost, and Warming are Low Temp functions. The Low Temp icon  is used for all of them.

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



### Defrost [CONV]:\* No temperature setting required.

\* Dehydrate, Proof, Defrost, and Warming are Low Temp functions. The Low Temp icon  is used for all of them.

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

## GENERAL OVEN INFORMATION

---

### GENERAL OVEN TIPS

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

### FLASHING SYMBOLS OR NUMBERS

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

### BEEPS

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

### DOOR LOCK

“AUTO LOCK” appears when the door has been locked automatically due to self-clean mode. AUTO LOCK flashes when the latch is moving in order to lock or unlock the door. Do not attempt to open the door at this time as you could damage the mechanism. Door can be opened when the symbol no longer appears.

“USER LOCK” is displayed when the door has been locked manually by the user, for example to prevent children from having free access to the oven cavity. Hold both the + and - keys for 3 seconds. The latch will lock the door. Repeat the same operation to unlock.

### LOCKING THE KEYBOARD

Hold both the keys indicated by “KEYBD. LOCK” legend for 3 seconds (see page 9). Commands are now locked and “SENS LOCK” will be displayed every time you touch any keys. Repeat the same operation for 3 seconds to unlock the keyboard.

**NOTICE** THE DOOR MUST REMAIN CLOSED WHEN POWER IS SUPPLIED TO THE APPLIANCE .

Whenever the appliance is powered up, either at installation or after a power failure, it performs a self-test of the door locking mechanism. The lock symbol will flash during the test. The door must remain closed until after the symbol stops flashing. If the door is open or an attempt is made to open it during the test it may cause damage to the lock mechanism and result in an error code.

### DEFAULT SETTINGS

Each cooking mode has a default temperature, used when the knob is in the PRESET position. The Special Features menu lets you adjust the presets for each mode. You can also set the oven to save the last used temperature for each cooking mode as a new default. See “SPECIAL FEATURES MENU” on page 33.

### FAILURE NUMBER CODES

These codes are displayed when the electronic control detects a problem in the oven or in the electronics. See “SOLVING OPERATIONAL PROBLEMS” on page 42.



## GENERAL OVEN INFORMATION (CONT)

EN

### CONVECTION FAN

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

### COMPONENT COOLING FAN

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

### PREHEATING THE OVEN

The oven preheats automatically when using the Bake, Convection Bake and Convection Roast modes.

While it is preheating, "PREHEAT" appears in the temperature display: the vertical bar indicates, in four steps, when the oven reaches the 25%, 50%, 75%, 100% of the set-point temperature. As soon as the 100% is reached, the control sounds an "end of preheat" tone and "PREHEAT" disappears.

You can use Fast Preheat mode (see below) to preheat the oven more quickly.

► Selecting a higher temperature does not shorten the preheat time.

Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

Place oven racks in their proper position before preheating.

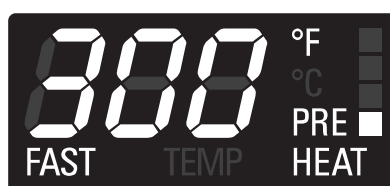
During preheating, the selected cooking temperature is always displayed.

A beep will confirm that the oven is preheated and the "PREHEAT" message will turn off.

### FAST PREHEAT

When one of the above cooking modes is set and "PREHEAT" appears in the temperature display, a Fast Preheat mode is available: it uses the heating elements and the convection fan to reduce the heating time to a minimum.

After having set one of the cooking functions for which the fast preheat is available, touch the **PRE** or **MENU/PRE** key, "FAST" is shown in addition to "PREHEAT".



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

## OPERATIONAL SUGGESTIONS

---

### GENERAL

Use the cooking charts as a guide.

Do not set pans on the open oven door.

Use the interior oven lights to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently.

### UTENSILS

Glass baking dishes absorb heat. Reduce oven temperature 25° F (15° C) when baking in glass.

Use pans that give the desired browning. The type of finish on the pan will help determine the amount of browning that will occur.

- Shiny, smooth metal or light non-stick / anodized pans reflect heat, resulting in lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of utensil.
- Dark, rough or dull pans will absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.

For brown, crisp crusts, use dark non-stick / anodized or dark, dull metal utensils or glass bake ware. Insulated baking pans may increase the length of cooking time.

Do not cook with the empty broiler pan in the oven, as this could change cooking performance. Store the broiler pan outside of the oven.

### OVEN CONDENSATION AND TEMPERATURE

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

Your new oven has an electronic temperature sensor that allows maintaining an accurate temperature. Your previous oven may have had a mechanical thermostat that drifted gradually over time to a higher temperature. It is normal that you may need to adjust your favorite recipes when cooking in a new oven.

### HIGH ALTITUDE BAKING

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

### 120/240 VS. 120/208 VOLT CONNECTION

Most oven installations will have a 120/240 voltage connection.

If your oven is installed with 120/208 voltage, the preheat time may be slightly longer than with 120/240 voltage.

The oven is designed to assure the same self-clean time at 208V.

## OPERATIONAL SUGGESTIONS (CONT.)

EN

### OVEN RACKS

The oven has rack guides at six levels as shown in the illustration on page 8.

Rack positions are numbered from the bottom rack guide (#1) to the top (#6).

Check cooking charts for best rack positions to use when cooking.

Each level guide consists of paired supports formed in the walls on each side of the oven cavity.

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

Please refer to illustration on page 8 if there is any question as to which side is the front of the rack.

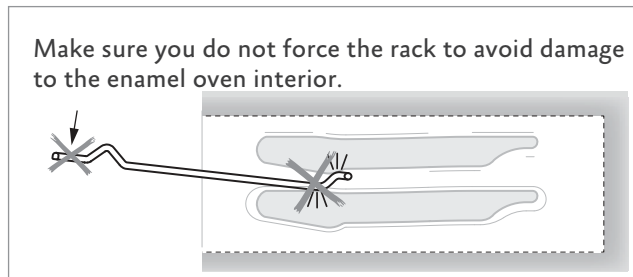
The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

#### NOTICE

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

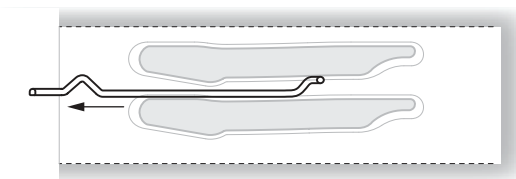
#### NOTICE

Make sure you do not force the rack to avoid damage to the enamel oven interior.

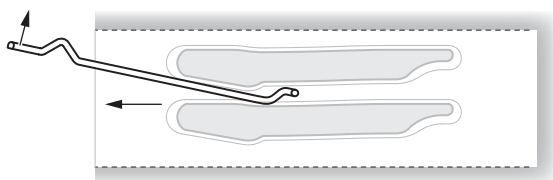


#### To remove oven rack from the oven:

1. Pull rack forward

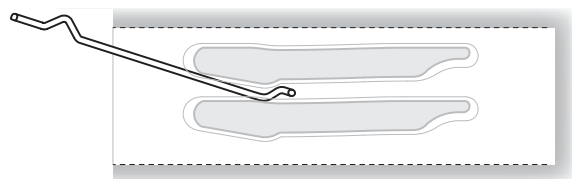


2. Lift rack up at front and then remove it

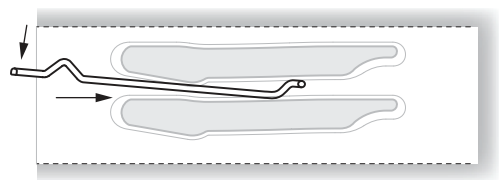


#### To replace an oven rack:

1. Place rear of rack between rack level guides



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





## OPERATIONAL SUGGESTIONS (CONT.)

### EXTENDABLE RACKS

The extendable rack allows for easier access to cooking. It extends beyond the standard flat rack bringing the food closer to the user.

NOTE: Always remove the extendable rack before self-cleaning the oven.

### **CAUTION**

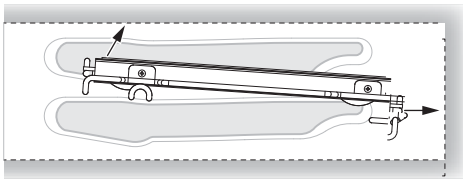
When the rack is removed from the oven, slide arms do not lock. They could unexpectedly extend if the rack is carried incorrectly. Extending slide arms could cause injury. Rack should only be held or carried by grasping the sides.

To avoid burns, pull rack all the way out and lift pan clear of rack when transferring food to and from oven.

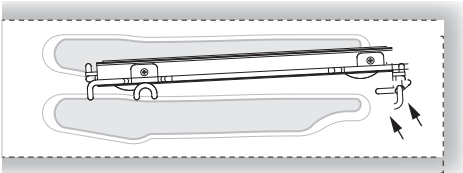
Please refer to illustration on page 8 if there is any question as to which side is the front of the rack.

#### To remove extendable rack from the oven:

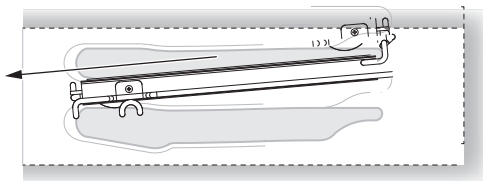
1. Lift rack slightly and push it towards the back of the oven until the stop releases.



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

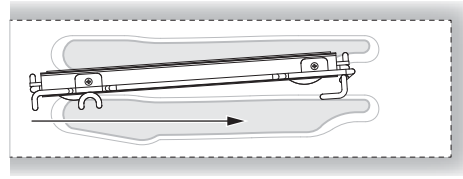


3. Pull rack down and out

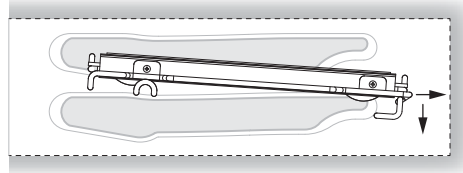


#### To replace an extendable rack:

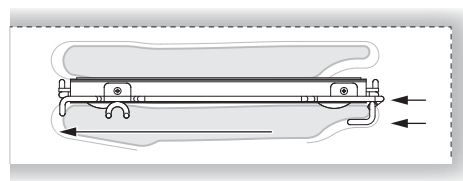
1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



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



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



## OPERATIONAL SUGGESTIONS (CONT.)

EN

### SETTING THE CLOCK AND TIMER

The time of day is displayed in hours and minutes.

Always set the clock immediately after installation, the clock displays the time 12:00<sup>AM</sup>.

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 <sup>AM</sup> and <sup>PM</sup>. It may be set to 24 hour if desired. See "SPECIAL FEATURES MENU" on page 33.

#### TO SET THE TIME OF DAY

1. Touch **TIME** until the display shows "SET TIME".
2. Touch **+** or **-**, the hours will begin flashing; continue until the correct hour value and <sup>AM</sup> or <sup>PM</sup> indication is shown.
3. Touch **TIME** again to confirm the hour and minutes will start flashing.
4. Touch **+** or **-** to set the desired minutes value or hold the key to change by 10 minute steps.
5. Touch **TIME** again or wait for 5 seconds in order to confirm the time.

NOTE: The Time of Day can't be set if any timer function is already set: first cancel all the active timer functions.



#### TO SET THE TIMER

1. Touch **TIME** until the display shows "TIMER".
2. Touch **+** or **-** 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 **+** or **-** 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. "TIMER" will be steadily displayed.
6. When the time ends, reminder beeps will sound for 15 minutes or until the **TIME** key is pressed.

Timer format is HR:MIN until the last minute, then it switches to MIN:SEC.

The displayed value is always rounded to the lower minute.



#### TO CANCEL A TIMER

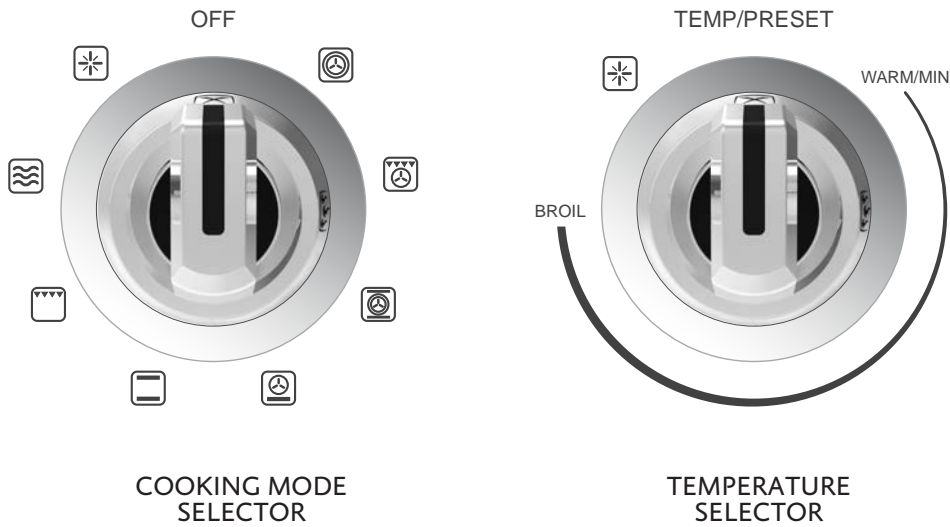
To cancel a time or timer function, use the **TIME** key to select the function, and the **+** or **-** keys to set the minutes and seconds to zero.

The **TIMER** does not affect oven operation, it is only a reminder.

# USING THE OVEN

## SETTING COOKING MODE AND TEMPERATURE

For a description of available cooking modes, see “OVERVIEW OF COOKING MODES” on page 10.



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

Observe the displayed temperature setting, and adjust the temperature knob if needed. The temperature can be changed by 5° F or 5° C steps.

As soon as one of the knobs is moved, the control displays information for the corresponding cavity. The corresponding message “UPPER” or “LOWER” appears.

Cavity will begin to heat, “ON” is displayed when the selected oven is active, oven lights will turn on.

“PREHEAT” message is displayed. Once the oven has preheated, it will beep and switch the message off.

To preheat the oven more quickly, touch the **PRE** (or **MENU/PRE**) key. The display will show FAST as well as PREHEAT.

To change the temperature while cooking, simply turn the temperature knob until the display shows the desired value.

Dual Cavity models: When you adjust any of the knobs, the display will switch to the cavity you adjusted. To view without adjusting, touch **UPPER/LOWER** to switch the display between cavities.

| COOK MODE SELECTOR |                      | DISPLAY VALUE |
|--------------------|----------------------|---------------|
| OFF                | OFF                  |               |
|                    | CONVECTION BAKE      | CONV BAKE     |
|                    | CONVECTION BROIL     | CONV BROIL    |
|                    | CONVECTION ROAST     | CONV ROAST    |
|                    | PIZZA                | MULTI PIZZA   |
|                    | BAKE                 | BAKE          |
|                    | BROIL                | BROIL         |
|                    | LOW TEMP - DEFROST   | CONV          |
|                    | LOW TEMP - PROOF     | WARM          |
|                    | LOW TEMP - WARMING   | WARM PLUS     |
|                    | LOW TEMP - DEHYDRATE | CONV DEHY     |
|                    | CLEAN                |               |



## USING THE OVEN (CONT.)

Dual Cavity models: The triangles to the right of the time display indicate when each cavity is running.



This display indicates that the upper cavity is running, and the lower cavity is not running.

### TO STOP COOKING

To stop cooking, turn the cooking mode knob to OFF.





### LOW TEMPERATURE FUNCTIONS :

The low temperature functions include DEHYDRATE, PROOF, DEFROST, and WARMING.

When cooking mode knob is set to Low Temp mode, the most recently used Low Temp function is displayed

To select a different function, touch the **MENU** key until the function that you want is displayed.

The last used is kept in memory for the next selection.

| LOW TEMPERATURE MODE   |                      | DISPLAY VALUE |
|--|----------------------|---------------|
|   | LOW TEMP - DEFROST   | CONV          |
|   | LOW TEMP - PROOF     | WARM          |
|   | LOW TEMP - WARMING   | WARM PLUS     |
|  | LOW TEMP - DEHYDRATE | CONV DEHY     |

### USING OVEN LIGHTS

A single light key activates the lights in either oven.

If **LIGHT** key is touched when both ovens are off, lights in both the upper and lower oven will turn on. Touch **LIGHT** key again, and both oven lights will turn off.

Oven lights turn on and off automatically when the door is opened and closed.

When an oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started. Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.

NOTE : Only for the low temperature functions, the light turns off automatically after 3 minutes. Press LIGHT key to activate the light.

The lights do not operate in the Self-Clean mode.

### DUAL OVENS

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

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

## USING THE OVEN (CONT.)

### TIMED OVEN MODE OPERATION

Timed mode cooking lets you set the length of time the oven will cook. At the end of that time, the oven turns off. In double oven models, each oven can be set for its own cook time.

To have the oven finish at a particular time of day, use the STOP TIME feature. See "TO DELAY THE START OF A TIMED MODE" below.

1. Be sure that the time-of-day clock is displaying the correct time.
2. The oven will not preheat when running a timed mode.

### TO SET A TIMED MODE

1. Select the cooking mode and the temperature by means of the knobs. The "ON" message will appear in the display.
2. Touch **TIME** key until "TIME" appears in the display.
3. Touch **+** or **-**, the hour digits will begin flashing. Continue to set the desired cooking time. If the oven hasn't been preheated, allow extra time for the oven to reach the set temperature.
  - ▶ You can let the oven preheat and then set a cooking period using TIME, but don't do that if using a delayed start. (See TO DELAY THE START OF A TIMED MODE, below.)
4. Touch **TIME** again, the hours will be confirmed and the minute digits will begin flashing.
5. Touch **+** or **-** 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 cooking time value.

### TO DELAY THE START OF A TIMED MODE

Follow steps 1 through 6 above.

7. Touch **TIME** key until "STOP TIME" appears in the display.



The initial value displayed will be the time of day plus the cooking time already set.

8. Touch **+** or **-**, 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 **+** or **-** 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.



- The clock calculates the time of day to start cooking based on the selected stop time and the cooking time set. The “DELAY” message is displayed until the starting time is reached.

### WHEN A TIMED MODE IS RUNNING

As soon as the oven actually starts cooking, the display shows the cooking time and counts down by one minute steps. The oven will cook for the programmed time.

When the time expires, the oven automatically turns off, the “ON” and “TIME” messages start flashing and an “end of activity” beep sequence sounds. Reminder beeps will sound for up to fifteen minutes or until the MODE knob is turned off or any key is touched.

### HOW TO CHECK A TIME VALUE

To check a time value that is not currently displayed, first use the **UPPER/LOWER** key (if needed) to select the correct oven cavity. Then touch the **TIME** key until the function is displayed. The selected value is displayed for 5 seconds.

Example: if the timer value is displayed and you want to check the cooking time, touch the **TIME** key until “TIME” is displayed to view the cooking time for 5 seconds.



### IF “TIME” AND “STOP TIME” DON’T DISPLAY

Ordinarily, touching the TIME key will display TIMER, then TIME, then STOP TIME, then SET TIME.

After selecting a cooking mode, the word “MODE” may be displayed for 5-10 seconds. While MODE is displayed, the TIME key will only show TIMER and SET TIME.




Wait until MODE is no longer displayed, then TIME and STOP TIME will be available.

## USING THE OVEN (CONT.)

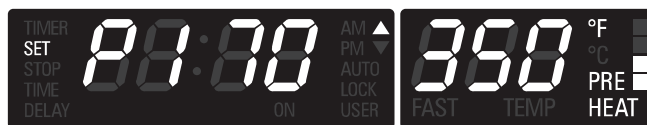
### USING THE MEAT PROBE

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. In a double oven, it is available only in the upper cavity.

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

| COOK MODE SELECTOR  | DISPLAY VALUE                  |
|---|--------------------------------|
|  | CONVECTION BAKE<br>CONV BAKE   |
|  | CONVECTION ROAST<br>CONV ROAST |
|  | BAKE<br>BAKE                   |

- Other modes will not start if the probe is inserted.
1. Insert the probe into the meat and place the meat in the oven. Insert the probe connector into the receptacle. (See "OVEN FEATURES" on page 8.)
  2. Once the probe has been inserted in its connector and detected by the control, turn the cooking mode knob into a valid position. PROBE appears on the display with the selected function.
    - The meat probe standard temperature (170° F) flashes on the display for 5 seconds.
  3. To change the probe set point, use the + / - keys.
    - The standard probe temperature set-point is 170° F.
    - The allowed range is between 130° F and 210° F.
    - The temperature is displayed in steps of 5° F or 2.5° C for setting and actual values.
  4. After 5 seconds the value on the display is accepted and the control starts cooking.
    - The actual probe temperature is then displayed.
  5. Set oven temperature with the knob as usual.
    - The maximum cavity temperature during cooking with meat probe is 475° F.



6. Touch + or - once to check the probe set temperature. When the temperature flashes, touch + or - further or hold to modify the value.
7. As soon as the set probe temperature is reached, the control sounds an end of cooking tone and stops the oven.
  - Always turn the cooking mode to the OFF position before reusing the oven.

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

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



## BAKE TIPS AND TECHNIQUES

---

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

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

EN

### 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.

For tips, see "SOLVING BAKING PROBLEMS" on page 41.

## 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.
  - Baking with two racks: Use positions 1 and 3.
  - Baking with three racks: 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 on following page). Allow 1" - 1 1/2" [2.5 - 3cm].air space around pans.
- Converting your own recipe can be easy. See page 24 for foods that 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.

For tips, see "SOLVING BAKING PROBLEMS" on page 41.

## CONVECTION BAKE TIPS AND TECHNIQUES (CONT.)

### FOODS RECOMMENDED FOR CONVECTION BAKE MODE:

Appetizers, Biscuits, Coffee Cakes

Cookies (2 to 4 racks), Yeast Breads

Cream Puffs

Popovers

Casseroles and One-Dish Entrees

Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)

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

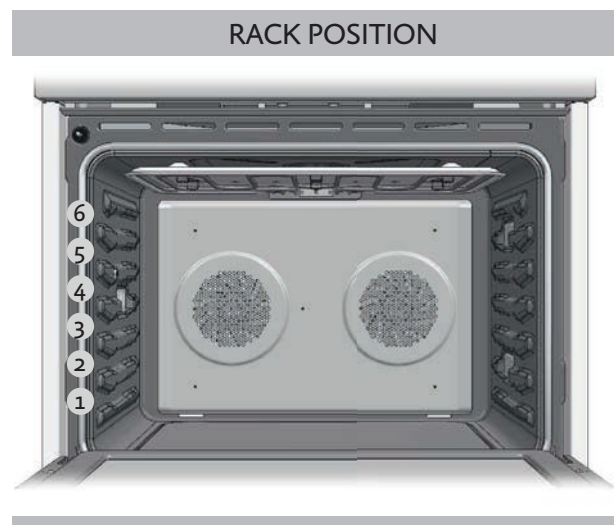
### OVEN RACK POSITIONS

The graphic shows the rack position numbering.

### QUICK AND EASY RECIPE TIPS

Converting from standard BAKE to CONVECTION BAKE:

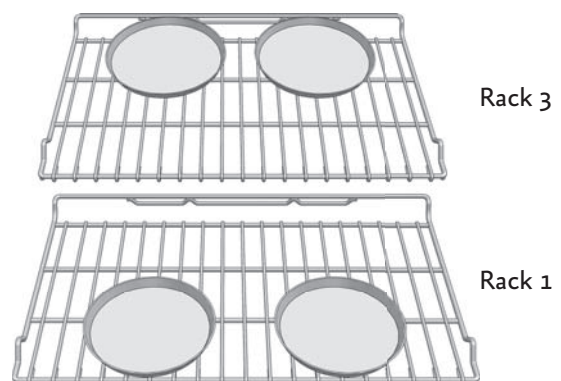
- Reduce the temperature by 25° F [15° C].
- Use the same baking time as Bake mode if under 10 to 15 minutes.
- Foods with a baking time of less than 30 minutes should be checked for doneness 5 minutes earlier than in standard bake recipes.
- If food is baked for more than 40 to 45 minutes, bake time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



RACK POSITION



MULTIPLE RACK PAN PLACEMENT



Rack 3

Rack 1

## CONVECTION BAKE TIPS AND TECHNIQUES (CONT.)

### 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]<br>(PREHEATED OVEN) |             | TIME (MIN)  | TIME (MIN)  |
|---------------------------|---------------|-------------------------------------|-------------|-------------|-------------|
|                           |               |                                     |             | Single oven | Double Oven |
| <b>CAKE</b>               |               |                                     |             |             |             |
| Cupcakes                  | 2             | 325                                 | [160]       | 20 - 22     | 16 - 18     |
| Bundt Cake                | 1             | 325                                 | [160]       | 43 - 50     | 37 - 43     |
| Angel Food                | 1             | 325                                 | [160]       | 43 - 47     | 35 - 39     |
| <b>PIE</b>                |               |                                     |             |             |             |
| 2 crust, fresh, 9"        | 2             | 350 - 400                           | [175 - 205] | 40 - 52     | 35 - 45     |
| 2 crust, frozen fruit, 9" | 2             | 350                                 | [175]       | 68 - 78     | 68 - 78     |
| <b>COOKIES</b>            |               |                                     |             |             |             |
| Sugar                     | 2             | 325 - 350                           | [160 - 175] | 9 - 12      | 6 - 9       |
| Chocolate Chip            | 2             | 325 - 350                           | [160 - 175] | 8 - 13      | 8 - 13      |
| Brownies                  | 2             | 325                                 | [160]       | 29 - 36     | 29 - 36     |
| <b>BREADS</b>             |               |                                     |             |             |             |
| Yeast bread loaf, 9x5     | 2             | 350                                 | [175]       | 18 - 22     | 18 - 22     |
| Yeast rolls               | 2             | 350 - 375                           | [175 - 190] | 12 - 15     | 12 - 15     |
| Biscuits                  | 2             | 375                                 | [190]       | 8 - 10      | 6 - 8       |
| Muffins                   | 2             | 400                                 | [205]       | 17 - 21     | 13 - 16     |
| <b>PIZZA</b>              |               |                                     |             |             |             |
| Frozen                    | 2             | 375 - 425                           | [190 - 220] | 23 - 26     | 23 - 26     |
| Fresh                     | 2             | 450                                 | [232]       | 15 - 18     | 15 - 18     |

This chart is a guide. Follow recipe or package directions and reduce temperatures appropriately.

## CONVECTION ROAST TIPS AND TECHNIQUES

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

## CONVECTION ROAST TIPS AND TECHNIQUES (CONT.)

### QUICK AND EASY RECIPE TIPS

Converting from standard BAKE to CONVECTION ROAST:

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

### CONVECTION ROAST CHART - SINGLE OVEN

| MEATS                              | WEIGHT (lb) | OVEN TEMP. ° F [° C] | RACK POS'N | TIME (min. per lb) | INTERNAL TEMP. ° F [° C]                |
|------------------------------------|-------------|----------------------|------------|--------------------|---|
| <b>BEEF</b>                        |             |                      |            |                    |   |
| Rib Roast                          | 4 - 6       | 325 [160]            | 2          | 16 - 20<br>18 - 22 | 145 [63] medium rare<br>160 [71] medium |
| Rib Eye Roast, (boneless)          | 4 - 6       | 325 [160]            | 2          | 16 - 20<br>18 - 22 | 145 [63] medium rare<br>160 [71] medium |
| Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless) | 3 - 6       | 325 [160]            | 2          | 16 - 20<br>18 - 22 | 145 [63] medium rare<br>160 [71] medium |
| Tenderloin Roast                   | 2 - 3       | 400 [205]            | 2          | 15 - 20            | 145 [63] medium rare                    |
| <b>PORK</b>                        |             |                      |            |                    |   |
| Loin Roast (boneless or bone-in)   | 5 - 8       | 350 [175]            | 2          | 16 - 20            | 160 [71] medium                         |
| Shoulder                           | 3 - 6       | 350 [175]            | 2          | 20 - 25            | 160 [71] medium                         |
| <b>POULTRY</b>                     |             |                      |            |                    |   |
| Chicken whole                      | 3 - 4       | 375 [190]            | 2          | 18 - 21            | 180 [82]                                |
| Turkey, not stuffed                | 12 - 15     | 325 [160]            | 1          | 10 - 14            | 180 [82]                                |
| Turkey, not stuffed                | 16 - 20     | 325 [160]            | 1          | 9 - 11             | 180 [82]                                |
| Turkey, not stuffed                | 21 - 25     | 325 [160]            | 1          | 6 - 10             | 180 [82]                                |
| Turkey Breast                      | 3 - 8       | 325 [160]            | 1          | 15 - 20            | 170 [77]                                |
| Cornish Hen                        | 1 - 1½      | 350 [175]            | 2          | 45 - 75 total      | 180 [82]                                |
| <b>LAMB</b>                        |             |                      |            |                    |   |
| Half Leg                           | 3 - 4       | 325 [160]            | 2          | 20 - 27<br>28 - 33 | 160 [71] medium<br>170 [77] well        |
| Whole Leg                          | 6 - 8       | 325 [160]            | 1          | 22 - 27<br>28 - 33 | 160 [71] medium<br>170 [77] well        |

Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.



## CONVECTION ROAST TIPS AND TECHNIQUES (CONT.)

### CONVECTION ROAST CHART - DOUBLE OVEN

| MEATS                              | WEIGHT (lb) | OVEN TEMP. ° F [° C] | RACK POS'N | TIME (min. per lb) | INTERNAL TEMP. ° F [° C] |
|------------------------------------|-------------|----------------------|------------|--------------------|--------------------------|
| <b>BEEF</b>                        |             |                      |            |                    |                          |
| Rib Roast                          | 4 - 6       | 325 [160]            | 2          | 18 - 22            | 145 [63] medium rare     |
|                                    |             |                      |            | 20 - 25            | 160 [71] medium          |
| Rib Eye Roast, (boneless)          | 4 - 6       | 325 [160]            | 2          | 18 - 22            | 145 [63] medium rare     |
|                                    |             |                      |            | 20 - 25            | 160 [71] medium          |
| Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless) | 3 - 6       | 325 [160]            | 2          | 18 - 22            | 145 [63] medium rare     |
|                                    |             |                      |            | 20 - 25            | 160 [71] medium          |
| Tenderloin Roast                   | 2 - 3       | 425 [220]            | 2          | 15 - 20            | 145 [63] medium rare     |
| <b>PORK</b>                        |             |                      |            |                    |                          |
| Loin Roast (boneless or bone-in)   | 5 - 8       | 350 [175]            | 2          | 18 - 22            | 160 [71] medium          |
| Shoulder                           | 3 - 6       | 350 [175]            | 2          | 20 - 25            | 160 [71] medium          |
| <b>POULTRY</b>                     |             |                      |            |                    |                          |
| Chicken whole                      | 3 - 4       | 375 [190]            | 2          | 20 - 23            | 180 [82]                 |
| Turkey, not stuffed                | 12 - 15     | 325 [160]            | 1          | 10 - 14            | 180 [82]                 |
| Turkey, not stuffed                | 16 - 20     | 325 [160]            | 1          | 9 - 11             | 180 [82]                 |
| Turkey, not stuffed                | 21 - 25     | 325 [160]            | 1          | 6 - 10             | 180 [82]                 |
| Turkey Breast                      | 3 - 8       | 325 [160]            | 1          | 15 - 20            | 170 [77]                 |
| Cornish Hen                        | 1 - 1½      | 350 [175]            | 2          | 45 - 75 total      | 180 [82]                 |
| <b>LAMB</b>                        |             |                      |            |                    |                          |
| Half Leg                           | 3 - 4       | 325 [160]            | 2          | 20 - 27            | 160 [71] medium          |
|                                    |             |                      |            | 25 - 32            | 170 [77] well            |
| Whole Leg                          | 6 - 8       | 325 [160]            | 1          | 20 - 27            | 160 [71] medium          |
|                                    |             |                      |            | 25 - 32            | 170 [77] well            |

Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.

## CONVECTION BROIL TIPS AND TECHNIQUES

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

### CONVECTION BROIL CHART - SINGLE OVEN

| FOOD AND THICKNESS                | RACK POSITION | BROIL SETTING<br>° F [° C] |       | INTERNAL TEMP. ° F<br>[° C] | TIME SIDE 1 (MIN)* | TIME SIDE 2 (MIN)* |
|-----------------------------------|---------------|----------------------------|-------|-----------------------------|--------------------|--------------------|
| <b>BEEF STEAK</b><br>(1" or more) |               |                            |       |                             |                    |                    |
| Medium rare                       | 4             | 450                        | [235] | 145 [65]                    | 9 - 12             | 8 - 10             |
| Medium                            | 4             | 450                        | [235] | 160 [71]                    | 11 - 13            | 10 - 12            |
| Well done                         | 4             | 450                        | [235] | 170 [77]                    | 18 - 20            | 16 - 17            |
| <b>HAMBURGERS</b><br>(1" or more) |               |                            |       |                             |                    |                    |
| Medium                            | 4             | 550                        | [290] | 160 [71]                    | 8 - 11             | 5 - 7              |
| Well                              | 4             | 550                        | [290] | 170 [77]                    | 11 - 13            | 8 - 10             |
| <b>POULTRY</b>                    |               |                            |       |                             |                    |                    |
| Chicken Quarters                  | 4             | 450                        | [235] | 180 [82]                    | 16 - 18            | 10 - 13            |
| Chicken Halves                    | 3             | 450                        | [235] | 180 [82]                    | 25 - 27            | 15 - 18            |
| Chicken Breasts                   | 4             | 450                        | [235] | 170 [77]                    | 13 - 15            | 9 - 13             |
| <b>PORK</b>                       |               |                            |       |                             |                    |                    |
| Pork Chops<br>(1" or more)        | 4             | 450                        | [235] | 160 [71]                    | 12 - 14            | 11 - 13            |
| Sausage - fresh                   | 4             | 450                        | [235] | 160 [71]                    | 4 - 6              | 3 - 5              |

\* 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.

## CONVECTION BROIL TIPS AND TECHNIQUES (CONT)

### CONVECTION BROIL CHART - DOUBLE OVEN

| FOOD AND THICKNESS                | RACK POSITION | BROIL SETTING ° F [° C] | INTERNAL TEMP. ° F [° C] | TIME SIDE 1 (MIN.)* | TIME SIDE 2 (MIN.)* |
|-----------------------------------|---------------|-------------------------|--------------------------|---------------------|---------------------|
| <b>BEEF STEAK</b><br>(1" or more) |               |                         |                          |                     |                     |
| Medium rare                       | 4             | 450 [235]               | 145 [65]                 | 11 - 13             | 10 - 12             |
| Medium                            | 4             | 450 [235]               | 160 [71]                 | 15 - 17             | 13 - 15             |
| Well done                         | 4             | 450 [235]               | 170 [77]                 | 16 - 18             | 13 - 15             |
| <b>HAMBURGERS</b><br>(1" or more) |               |                         |                          |                     |                     |
| Medium                            | 4             | 550 [290]               | 160 [71]                 | 9 - 11              | 5 - 8               |
| Well                              | 4             | 550 [290]               | 170 [77]                 | 11 - 13             | 8 - 10              |
| <b>POULTRY</b>                    |               |                         |                          |                     |                     |
| Chicken Quarters                  | 4             | 450 [235]               | 180 [82]                 | 18 - 20             | 13 - 15             |
| Chicken Halves                    | 3             | 450 [235]               | 180 [82]                 | 25 - 27             | 15 - 18             |
| Chicken Breasts                   | 4             | 450 [235]               | 170 [77]                 | 14 - 16             | 10 - 14             |
| <b>PORK</b>                       |               |                         |                          |                     |                     |
| Pork Chops<br>(1" or more)        | 4             | 450 [235]               | 160 [71]                 | 13 - 15             | 12 - 14             |
| Sausage - fresh                   | 4             | 450 [235]               | 160 [71]                 | 4 - 6               | 3 - 5               |

EN

\* 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.

## DEHYDRATE TIPS AND TECHNIQUES

Dehydrating can be done using the Dehydrate mode. A lower temperature is used and the circulating heated air slowly removes the moisture for food preservation.

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

## DEHYDRATE TIPS AND TECHNIQUES (CONT.)

### DEHYDRATE CHART

| FOOD  | PREPARATION   | APPROXIMATE DRYING TIME (hrs)    | TEST FOR DONENESS   |
|---|---|----------------------------------|---|
| <b>FRUIT</b>                                |   |                                  |   |
| Apples                                      | Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices                                    | 11 - 15                          | Slightly pliable  |
| Bananas                                     | Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices                                    | 11 - 15                          | Slightly pliable  |
| Cherries                                    | Wash and towel dry.<br>For fresh cherries, remove pits                                    | 10 - 15                          | Pliable, leathery, chewy  |
| Oranges Peels and slices                    | ¼ slices of orange; orange part of skin thinly peeled from oranges                        | Peels: 2 - 14<br>Slices: 12 - 16 | Orange peel: dry and brittle<br>Orange slices: skins are dry and brittle, fruit is slightly moist |
| Pineapple rings                             | Towel dried   | Canned: 9 - 13<br>Fresh: 8 - 12  | Soft and pliable  |
| Strawberries                                | Wash and towel dry. Sliced ½" thick, skin (outside) down on rack                          | 12 - 17                          | Dry, brittle  |
| <b>VEGETABLE</b>                            |   |                                  |   |
| Peppers                                     | Wash and towel dry. Remove membrane of pepper, coarsely chopped about 1" pieces           | 16 - 20                          | Leathery with no moisture inside  |
| Mushrooms                                   | Wash and towel dry. Cut off stem end. Cut into 1/8" slices                                | 7 - 12                           | Tough and leathery, dry   |
| Tomatoes                                    | Wash and towel dry. Cut this slices, 1/8" thick, dry well                                 | 16 - 23                          | Dry, brick red color  |
| <b>HERBS</b>                                |   |                                  |   |
| Oregano, sage parsley and thyme, and fennel | Rinse and dry with paper towel  | Dry at 120° F [60° C] 3 - 15     | Crisp and brittle   |
| Basil                                       | Use basil leaves 3 to 4 inches from top. Spray with water, shake off moisture and pat dry | Dry at 120° F [60° C] 3 - 15     | Crisp and brittle   |

## BROIL TIPS AND TECHNIQUES

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

EN

### BROIL CHART

| FOOD AND THICKNESS          | RACK POSITION | BROIL SETTING | INTERNAL TEMP. ° F [° C]                    | TIME SIDE 1 (MIN.)* | TIME SIDE 2 (MIN.)* |
|-----------------------------|---------------|---------------|---|---------------------|---------------------|
| <b>BEEF</b>                 |               |               |   |                     |                     |
| Steak (3/4"-1")             |               |               |   |                     |                     |
| Medium rare                 | 5             | 5             | 145 [63]                                    | 5 - 7               | 4                   |
| Medium                      | 5             | 5             | 160 [71]                                    | 6 - 8               | 5 - 7               |
| Well                        | 5             | 5             | 170 [77]                                    | 8 - 10              | 7 - 9               |
| <b>HAMBURGERS (3/4"-1")</b> |               |               |   |                     |                     |
| Medium                      | 4             | 5             | 160 [71]                                    | 8 - 11              | 6 - 9               |
| Well                        | 4             | 5             | 170 [77]                                    | 10 - 3              | 8 - 10              |
| <b>POULTRY</b>              |               |               |   |                     |                     |
| Breast (bone-in)            | 4             | 4             | 170 [77]                                    | 0 - 2               | 8 - 10              |
| Thigh (very well done)      | 4             | 3             | 180 [82]                                    | 28 - 30             | 13 - 15             |
| <b>PORK</b>                 |               |               |   |                     |                     |
| Pork Chops (1")             | 5             | 5             | 160 [71]                                    | 7 - 9               | 5 - 7               |
| Sausage – fresh             | 5             | 5             | 160 [71]                                    | 5 - 7               | 3 - 5               |
| Ham Slice (1")              | 5             | 5             | 160 [71]                                    | 4 - 6               | 3 - 5               |
| <b>SEAFOOD</b>              |               |               |   |                     |                     |
| Fish Filets (1")            |               |               |   |                     |                     |
| Buttered                    | 4             | 4             | Cook until opaque & flakes easily with fork | 10 - 14             | Do not turn         |
| <b>LAMB</b>                 |               |               |   |                     |                     |
| Chops (1")                  |               |               |   |                     |                     |
| Medium Rare                 | 5             | 5             | 145 [63]                                    | 5 - 7               | 4 - 6               |
| Medium                      | 5             | 5             | 160 [71]                                    | 6 - 8               | 4 - 6               |
| Well                        | 5             | 5             | 170 [77]                                    | 7 - 9               | 5 - 7               |
| <b>BREAD</b>                |               |               |   |                     |                     |
| Garlic Bread, 1" slices     | 4             | 5             |   | 2 - 2.30            |                     |
| Garlic Bread, 1" slices     | 3             | 5             |   | 4                   |                     |

\* 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 SAFETY GUIDELINES

EN

| FOOD ITEM                                | SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES *  |
|--|---|
| GROUND MEATS<br>(BEEF, VEAL, LAMB, PORK) | 160°F [72°C]  |
| BEEF, VEAL, LAMB ROAST,<br>STEAKS, CHOPS | Medium Rare - 145°F [63°C]<br>Medium - 160°F [72°C]<br>Well Done - 170°F [77°C]   |
| PORK ROAST, STEAKS,<br>CHOPS             | Medium - 160°F [72°C]<br>Well Done - 170°F [77°C]   |
| HAM                                      | Un-cooked - 145°F [63°C]<br>Reheat cooked hams packaged in<br>USDA-inspected plants to 140 °F [60°C]<br>and all others to 165 °F [74°C] |
| GROUND CHICKEN/TURKEY                    | 165°F [74°C]  |
| WHOLE CHICKEN/TURKEY                     | 180°F [82°C]  |
| POULTRY BREAST, ROASTS                   | 165°F [74°C]  |
| POULTRY THIGHS & WINGS                   | 165°F [74°C]  |
| STUFFING (cooked alone)                  | 165°F [74°C]  |
| EGG DISHES                               | 160°F [72°C]  |
| FISH & SHELLFISH                         | 145°F [63°C]  |
| LEFTOVERS                                | 165°F [74°C]  |
| CASSEROLES                               | 165°F [74°C]  |

\* Safe minimum internal temperatures per US Dept. of Agriculture Food Safety & Inspection Services guidelines.

## SPECIAL FEATURES MENU

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

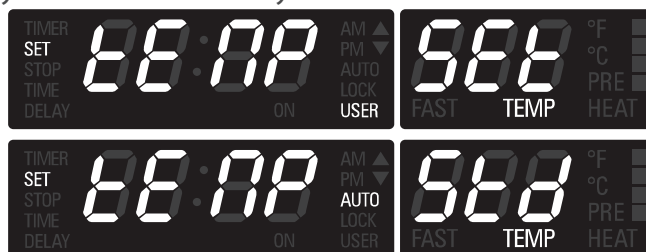
| PROMPT | NAME               | PURPOSE   |
|--------|--------------------|---|
| SAB    | SABBATH MODE       | For religious faiths with “no work” requirements on the Sabbath.  |
| OFS    | OVEN OFFSET        | To calibrate the oven temperature. (Use only on advice from Hestan Service.)  |
| DEG    | ° UNIT             | Select Fahrenheit or Celsius for use.   |
| HR     | CLOCK FORMAT       | To set the time of day format as 12:00 AM/PM or 24:00.  |
| SET    | PRESET TEMPERATURE | To save the standard preset temperature per every cooking mode or to keep the last used temperature as a new default. |

To select special features, follow the steps below:

1. Touch and hold **MENU** and **TIME** keys for at least 3 seconds. Clock time disappears and the following display is shown:



2. Touch the + or the – key to show the available options described above, until the desired one is found.
3. Touch **MENU** key to edit the selected option. The option is then shown on the left and its value is shown on the right.
4. Change the value by means of the +/- keys



5. Touch the **MENU** key to confirm the option and go back to the selection menu.
6. Touch and hold the **MENU** key for 3 seconds to quit the User Option Menu and go back to the clock original screen.

### SET USER FUNCTION:

Once this choice has been set, the oven will memorize the new preset temperature at each cooking over 5 minutes. If there are more temperature changes, the last one over 5 minutes is stored. (excluding the Grill, and low temperature functions)

### AUTO STD FUNCTION:

Once this choice has been set, all the preset temperatures are fixed (if they have been changed in SET USER, otherwise they remain unchanged) and they cannot be changed until you return to SET USER.

## SPECIAL FEATURES MENU (CONT.)

### SABBATH MODE

1. Enter the user option menu holding **MENU** and **TIME** keys for 3 seconds.
2. Scroll the option list (dEG, OFS, Hr, SAb), shown by the temperature module, by pressing + / - until SAb shows.



3. Touch **MENU** to enter edit mode: SAbb is shown on the left and its status is shown in the right field, blinking.
4. Touch again + / - keys to set Sabbath mode ON or OFF (Default=OFF).
5. Touch **MENU** to confirm and come back to the option list.
6. Hold **MENU** 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 knob. Turn the knob to BAKE, then set the temperature to the desired value within 5 minutes.

After 5 minutes, the temperature cannot be shown and the display appears as below: Sabbath mode is active. In a double oven, the upper/lower cavity indications are still available. Both triangle are on if both cavities are working.



- Oven lights status cannot be changed during Sabbath time.
- Oven temperature can only be lowered, and no information can be displayed.
- The cooling fan will run in Sabbath mode.
- Preheat lights are inhibited during Sabbath mode.
- The buzzer remains silent, regardless of any fault, end of activity, etc.
- The meat probe does not function in Sabbath mode.
- Maximum allowed cooking time is 72 hours.
- The user can stop the oven manually by turning the cooking mode knob to OFF.

## OVEN CARE AND CLEANING

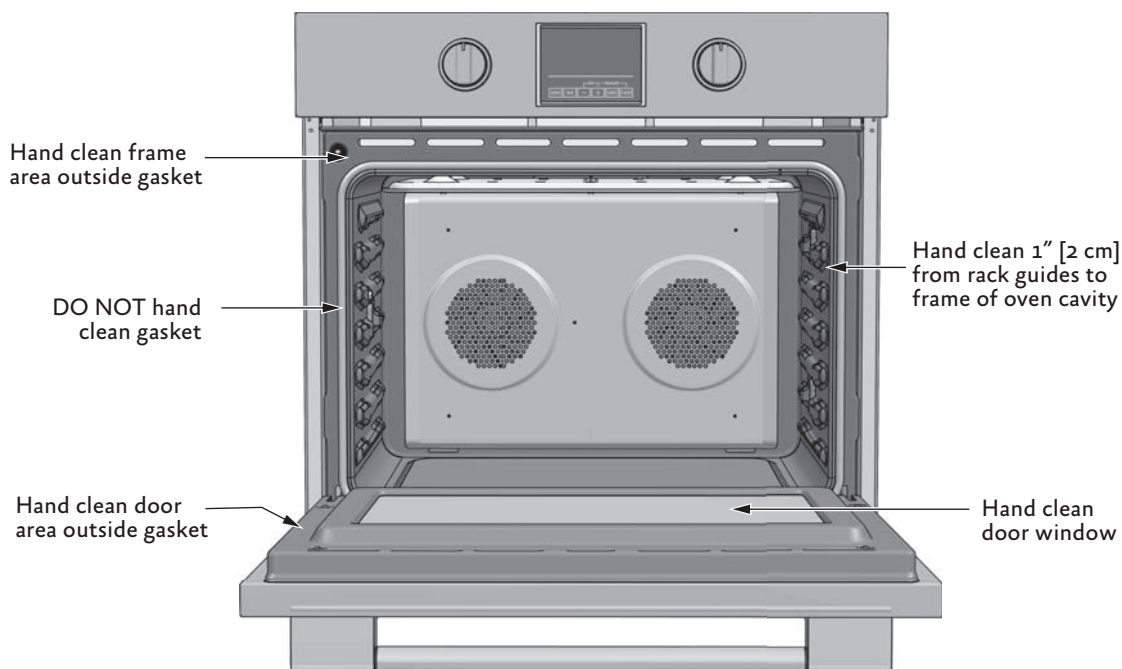
### SELF-CLEANING THE OVEN

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. Only one oven at a time can be set to Self-Clean.

- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Self-Clean cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists, turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil.
- The door latch is automatically activated after selecting the Self-Clean cycle. The "AUTO LOCK" message will appear in the display. This ensures that the door cannot be opened while the oven interior is at clean temperatures.
- The oven light does not operate during this mode.
- During Self-Clean, the kitchen should be well ventilated to help eliminate odors associated with Self-Clean. Odors will lessen with use.
- Three hours is the preset length of cleaning.
- The mode automatically stops at the end of the clean hours. When the oven heat drops to a safe temperature, the automatic door lock will release and the door can be opened.


### PREPARING THE OVEN FOR SELF-CLEAN

1. Remove all utensils and bake ware.
2. Remove all oven racks. If racks are left in the oven during the self-clean cycle, they will permanently lose the shiny finish and change to a dull dark finish. For proper care, see "OVEN CLEANING CHART" on page 38.
3. Wipe up any soft soil spills and grease with paper towels. Excess grease will cause flames and smoke inside the oven during self-cleaning.
4. Review illustration below. Some areas of the oven must be cleaned by hand before the cycle begins. They do not get hot enough during the cleaning cycle for soil to burn away. Use a soapy sponge or plastic scrubber or a detergent filled S.O.S.® pad. Hand-clean the oven door edge, oven front frame and up to 1-½" [2-3 cm] inside the frame with detergent and hot water. Do not rub the gasket on oven. Clean by hand the oven door window. Rinse all areas thoroughly then dry.
5. Be sure oven interior lights are turned off and the light bulbs and lens covers are in place. See "REPLACING AN OVEN LIGHT" on page 40.



## OVEN CARE AND CLEANING (CONT.)

### TO SET THE SELF-CLEAN MODE

1. Touch **UPPER/LOWER** key to select the cavity to be cleaned, if the oven is a double.
2. IMPORTANT: First turn the function knob counterclockwise from OFF to SELF-CLEAN, , then the temperature knob always counterclockwise, from PRESET to SELF-CLEAN. Any other knob rotation sequence will not allow the SELF-CLEAN program to start.
  - CLEAN & TIME appear. This is the clean time, its standard value is 3 hours.
3. If desired, adjust the cleaning time per instructions below.
4. When the cleaning time is accepted, the door will begin to lock.
  - The "AUTO LOCK" message will flash until the door is locked.
5. When AUTO LOCK stops flashing, check that the door has been locked and will not open.
6. If door does not lock, rotate the cooking mode knob into the OFF position and do not start self-clean; contact Hestan Customer Service for assistance.
  - Provide good ventilation to the room during and immediately after self-cleaning the oven.
  - To stop the cleaning mode, turn either of the two knobs from the cleaning position.
  - At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.

### TO CHANGE THE CLEANING TIME

Once Self-Clean is selected (steps 1, 2 above), the cleaning time can be changed from the default 3 hours to as little as 2 hours for light soil or up to 4 hours for heavy soil.

3a) To change the hours, touch the **TIME** key.

- The hours will flash.



3b) Use + or - keys to change the value.

3c) To change the minutes, touch the **TIME** key again.

- The minutes will flash.

3d) Use + or - keys to change the value. Hold the key to change by 10 minutes steps.

3e) Touch **TIME** or wait a few seconds to confirm the new value.

### TO DELAY THE START OF CLEANING

Follow steps 1 through 6 above.

7. Touch the **TIME** key and verify that "STOP TIME" appears on the display. The hours will begin flashing.
8. Use + or - keys to change the stop time value.
9. To change the minutes, touch the **TIME** key, the minutes will flash.
10. Use + or - keys to change the value. Hold the key to change by 10 minutes steps.
11. Touch **TIME** or wait a few seconds to confirm the new value.
  - The latch starts moving to lock the oven door, the display shows "DELAY".
  - When the delay time expires, self-cleaning will start.

At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.



## OVEN CARE AND CLEANING (CONT.)

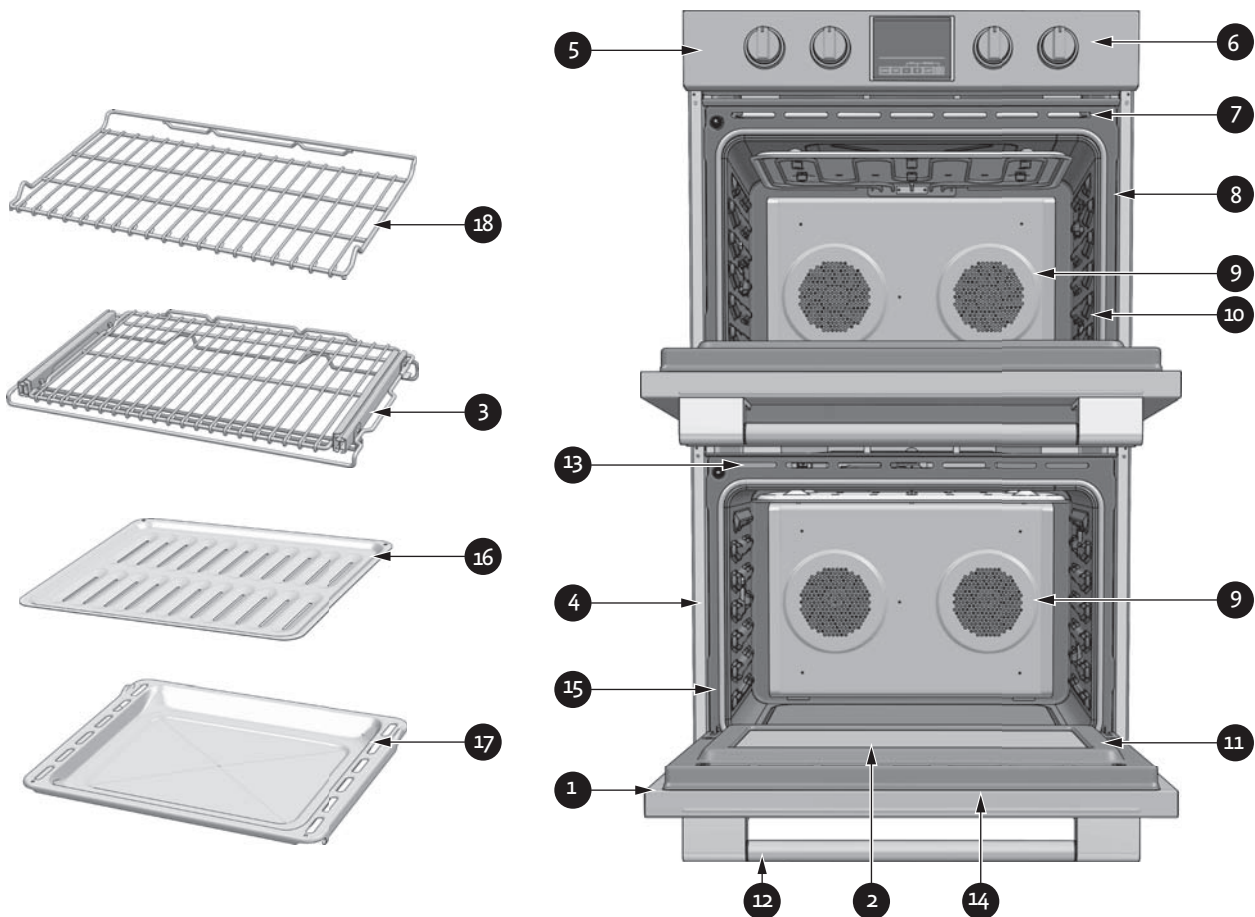
“End” will appear on the temperature display, “CLEAN” on the mode display and “TIME” on the clock display will start flashing until the **TIME** key is touched or the knob is moved to the OFF position.

- In order to check the cleaning or the stop time during a delayed clean, touch the **TIME** key until “TIME” or “STOP TIME” message is displayed.

EN

### HOW TO USE THE OVEN 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 chart on the next page.
3. Use the cleaning method in the left column if the oven has color panels.
4. Use the cleaning method in the right column if the oven is stainless steel.
5. Match the letter with the cleaning method in “OVEN FINISHES / CLEANING METHODS” on page 39.



## OVEN CARE AND CLEANING (CONT.)

### OVEN CLEANING CHART

| PART |                       | CLEANING METHOD      |                        |
|------|-----------------------|----------------------|------------------------|
|      |                       | STAINLESS STEEL OVEN | OVEN WITH COLOR PANELS |
| 1    | Door Frame            | E                    | E                      |
| 2    | Interior Door Windows | F                    | F                      |
| 3    | Removable Oven Racks  | A                    | A                      |
| 4    | Side Trim             | D                    | D                      |
| 5    | Control Panel Trim    | C                    | G                      |
| 6    | Control Panel         | C                    | C                      |
| 7    | Oven Cooling Vents    | D                    | D                      |
| 8    | Oven Front Frame      | E                    | E                      |
| 9    | Oven Cavity           | E                    | E                      |
| 10   | Mesh Gasket           | B                    | B                      |
| 11   | Interior Oven Door    | E                    | E                      |
| 12   | Door Handle           | D                    | D                      |
| 13   | Door Cooling Vent     | E                    | E                      |
| 14   | Door Front            | C&D                  | C&G                    |
| 15   | Oven Trim             | D                    | D                      |
| 16   | Broiler Pan Insert    | E                    | E                      |
| 17   | Broiler Pan           | E                    | E                      |
| 18   | Extendable Rack       | A                    | A                      |

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.

## OVEN CARE AND CLEANING (CONT.)

### OVEN FINISHES / CLEANING METHODS

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.

EN

| PART |                    | CLEANING METHOD   |
|------|--------------------|---|
| A    | Racks              | 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 should be removed from the oven during the self-clean mode. The self-clean process will cause racks to lose their shiny finish and permanently change to a metallic gray. |
| B    | Fiberglass Knit    | DO NOT HAND CLEAN GASKET.   |
| C    | Glass              | Spray Windex® or Glass Plus® onto a cloth first then wipe to clean. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease splatters.  |
| D    | Painted            | Clean with hot sudsy water or apply Fantastik® or Formula 409® first to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powdered cleansers and steel wool pads.   |
| E    | Porcelain          | Immediately wipe up acidic spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry towel. Do not use a moistened sponge/towel on hot porcelain. When cool, clean with hot sudsy water or apply BonAmi® 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 OR METAL SCRAPERS.  |
| G    | Stainless          | Always wipe or rub with grain. Clean with a soapy sponge then rinse and dry. Or, wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed onto a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® or RevereWare Stainless Steel Cleaner® to remove heat discoloration.   |
| H    | Probe (if present) | Clean probe by hand with detergent and hot water. Then rinse and dry. Do not soak or clean in dishwasher.   |

## OVEN CARE AND CLEANING (CONT.)

### REPLACING AN OVEN LIGHT

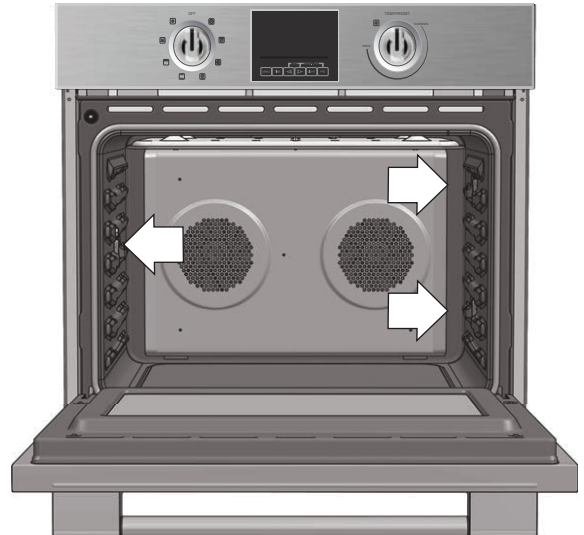
Each oven is equipped with three halogen lights per cavity located in the side walls of the oven.



#### WARNING

**ELECTRICAL SHOCK HAZARD** - Make sure the power has been shut off to the range. The light socket is energized when the door is open. Failure to shut off the power when replacing a light bulb could result in electric shock or burns.

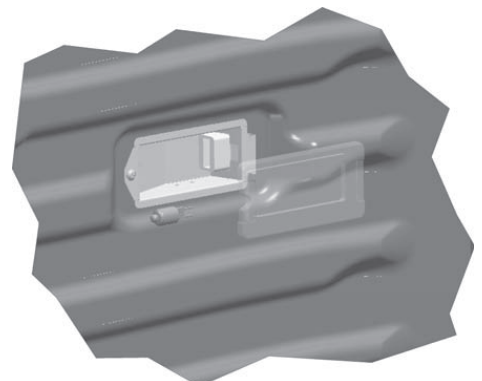
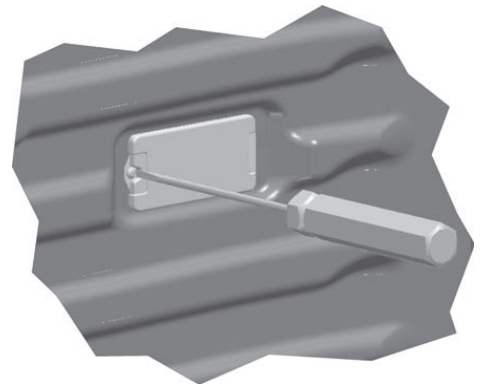
- The lenses must be in place when using the oven. The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Make sure the glass lens is cool to the touch. Handle carefully to avoid breakage. Broken glass could cause an injury.
- Use only 20 watt, 12 Volt, halogen "Bi-Pin" bulbs suitable for appliance oven use. This type of bulb may be available at hardware stores & home centers, or specialty lighting stores. Contact Hestan Customer Service for more information.



#### TO REPLACE A LIGHT BULB

1. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Place a thick towel or cloth on the oven floor below the lamp to catch the glass lens should it fall.
3. Remove the lens retaining screw using a screw driver. Then remove the lens.
4. Remove the light bulb from its socket by pulling it straight out.
5. Before installation, it is very important to clean the new bulb carefully with a clean, soft cloth, or tissue paper. Grease, fingerprints, or oils in your skin can leave a residue on the glass surface of the bulb which will create a hot-spot. The bulb will eventually crack at this hot-spot.
6. While still using a cloth or tissue paper, insert the new bulb in the lamp housing. Push the bulb fully into the socket.
7. Replace the lens and screw.

Replace the rack supports if provided. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).



## SOLVING BAKING PROBLEMS

With either Bake or Convection Bake, 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 25 for the correct rack position and baking time

EN

| BAKING PROBLEM  | CAUSE  |
|---|--|
| Food browns unevenly                                  | Oven not preheated<br>Aluminum foil on oven rack or oven bottom<br>Baking utensil too large for recipe<br>Pans touching each other or oven walls |
| Food too brown on bottom                              | Oven not preheated<br>Using glass, dull or darkened metal pans<br>Incorrect rack position<br>Pans touching each other or oven walls              |
| Food is dry or has shrunk excessively                 | Oven temperature too high<br>Baking time too long<br>Oven door opened frequently<br>Pan size too large   |
| Food is baking or roasting too slowly                 | Oven temperature too low<br>Oven not preheated<br>Oven door opened frequently<br>Tightly sealed with aluminum foil<br>Pan size too small         |
| Pie crusts do not brown on bottom or have soggy crust | Baking time not long enough<br>Using shiny steel pans<br>Incorrect rack position<br>Oven temperature is too low                                  |
| Cakes pale, flat and may not be done inside           | Oven temperature too low<br>Incorrect baking time<br>Cake tested too soon<br>Oven door opened too often<br>Pan size may be too large             |
| Cakes high in middle with crack on top                | Baking temperature too high<br>Baking time too long<br>Pans touching each other or oven walls<br>Incorrect rack position<br>Pan size too small   |
| Pie crust edges too brown                             | Oven temperature too high<br>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 for service.   |
| F15 or F16 Error appears in the display window.              | Error code occurs if cooking mode knob position was left between OFF and SELF-CLEAN or between DEFAULT / PRESET and SELF-CLEAN on the temperature selector knob for 30 seconds or more. F15 is related to the upper oven and F16 is related to lower oven (depending on model).<br>Rotate all the oven knobs in OFF position then remove power (either unplug or turn off breaker) and turn it back on again after a few seconds. If condition persists with knobs in OFF position, note the code number and call for service. |
| 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 for service.   |
| OVEN PROBLEM   | PROBLEM SOLVING STEPS  |
| The oven display stays OFF                                   | Remove power and turn it back on again after a few seconds.* If condition persists, call for service.  |
| Cooling fan continues to run after oven is turned off        | This is normal. The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.   |
| Oven door is locked and will not release, even after cooling | Remove power and turn it back on again after a few seconds.* 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                                   | 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.<br>Contact Hestan Customer Service.  |
| Oven light is not working properly                           | Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See "REPLACING AN OVEN LIGHT" on page 40. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.   |
| Oven light stays on  | Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.   |
| Cannot remove lens cover on light                            | There may be a soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.  |
| Oven will not Self-Clean properly                            | Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spillover before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a four-hour Self-Clean.<br>See "SELF-CLEANING THE OVEN" on page 35.  |
| Clock and timer are not working properly                     | Make sure there is proper electrical power to the oven. See the "SETTING THE CLOCK AND TIMER" on page 17.  |
| 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).  |

## SOLVING OPERATIONAL PROBLEMS (CONT)

| OVEN PROBLEM                                      | PROBLEM SOLVING STEPS   |
|---|---|
| Porcelain chips                                   | When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain. |
| Is the control knob set to the proper heat level? | See "SETTING COOKING MODE AND TEMPERATURE" on page 18.  |

EN

- \* To remove and restore power to the oven, turn its breaker OFF (at the breaker box). Wait several seconds, then turn the breaker back on.

## PARTS / SERVICE

### SERVICE DATA RECORD

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, 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 \_\_\_\_\_

## PARTS LIST

Please visit the Hestan website to access the parts list for your Hestan Indoor product: [www.hestanhome.com](http://www.hestanhome.com).

## SERVICE

All warranty and non-warranty repairs should be performed by qualified service personnel. To locate an authorized service agent in your area, contact your Hestan dealer, local representative, or Hestan Customer Service. Before you call, please have the model number and serial number information ready.

Hestan Commercial Corporation  
3375 E. La Palma Avenue  
Anaheim, CA 92806  
(888) 905-7463

## LIMITED WARRANTY

### WHAT THIS LIMITED WARRANTY COVERS:

Hestan Commercial Corporation ("HCC") warrants to the original consumer purchaser of a Hestan Indoor Cooking product (the "Product") from an HCC authorized dealer that the Product is free from defective materials or workmanship for a period of three (3) years from the date of original retail purchase or closing date for new construction, whichever period is longer ("Limited Warranty Period"). HCC agrees to repair or replace, at HCC's sole option, any part or component of the Product that fails due to defective materials or workmanship during the Limited Warranty Period. This Limited Warranty is not transferable and does not extend to anyone beyond the original consumer purchaser ("Purchaser"). This Limited Warranty is valid only on Products that are (i) purchased and received from an HCC authorized dealer, (ii) delivered after purchase to a consumer, and (iii) continuously thereafter remain located, in the fifty United States, the District of Columbia and Canada. Events that will void this warranty include purchasing or taking delivery in, or moving Products to any location outside of, the fifty United States, the District of Columbia and Canada. This Limited Warranty applies only to Products in non-commercial use and does not extend to Products used in commercial applications.

## LIMITED WARRANTY (CONT)

---

### HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

If the Product fails during the Limited Warranty Period for reasons covered by this Limited Warranty, the Purchaser must immediately contact the dealer from whom the Product was purchased or HCC at 888.905.7463.

Purchaser is responsible for making the Product reasonably accessible for service or for paying the cost to make the Product reasonably accessible for service. Service is to be provided during normal business hours of the authorized Hestan Commercial Service Provider. To the extent Purchaser requests service outside of the normal business hours of the authorized Hestan Commercial Service Provider, Purchaser will pay the difference between regular rates and overtime or premium rates. Purchaser is required to pay all travel costs for travel beyond 50 miles (one way) from the nearest authorized Hestan Commercial Service Provider overtime or premium rates. Purchaser is required to pay all travel costs for travel beyond 50 miles (one way) from the nearest authorized Hestan Commercial Service Provider.

### EXTENSIONS TO THREE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD:

In addition to the three-year limited warranty, the following components have extended warranty coverage as specifically set forth below:

1. The Product's gas burners (excludes appearance), electric heating elements, blower motors (ventilation hoods), electronic control boards, magnetron tubes and induction generators (where applicable) are warranted to be free from defects in material and workmanship under normal non-commercial use and service for a period of five (5) years of the original Purchaser. This excludes surface corrosion, scratches, and discoloration which may occur during normal use and is limited to replacement of the defective part(s), with the Purchaser paying all other costs, including labor, shipping and handling, as applicable.

### WHAT THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

This Limited Warranty does not cover and HCC will not be responsible for and will not pay for: damage to or defects in any Product not purchased from an HCC authorized dealer; color variations in color finishes or other cosmetic damage; failure or damage from abuse, misuse, accident, fire, natural disaster, commercial use of the Product, or loss of electrical power or gas supply to the Product; damage from alteration, improper installation, or improper operation of the Product; damage from improper or unauthorized repair or replacement of any part or component of the Product; damage from service by someone other than an authorized agent or representative of the Hestan Commercial Service Network; normal wear and tear; damage from exposure of the Product to a corrosive atmosphere containing chlorine, fluorine, or any other damaging chemicals; damage resulting from the failure to provide normal care and maintenance to the Product; damage HCC was not notified of within the Limited Warranty Period; and incidental and consequential damages caused by any defective material or workmanship.

### ARBITRATION:

This Limited Warranty is governed by the Federal Arbitration Act. Any dispute between Purchaser and HCC regarding or related to the Product or to this Limited Warranty shall be resolved by binding arbitration only on an individual basis with Purchaser. Arbitration will be conducted by the American Arbitration Association ("AAA") in accordance with its Consumer Arbitration Rules or by JAMS. The arbitration hearing shall be before one arbitrator appointed by the AAA or JAMS. The arbitrator shall not conduct class arbitration and Purchaser shall not bring any claims against HCC in a representative capacity on behalf of others.

### LIMITATION OF LIABILITY:

This Limited Warranty is the final, complete and exclusive agreement between HCC and Purchaser regarding the Product.

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE. NO WARRANTIES WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A

## LIMITED WARRANTY (CONT.)

---

EN

PARTICULAR PURPOSE SHALL APPLY AFTER THE LIMITED WARRANTY PERIOD STATED ABOVE. NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON HCC. HCC ASSUMES NO RESPONSIBILITY THAT THE PRODUCT WILL BE FIT FOR ANY PARTICULAR PURPOSE, EXCEPT AS OTHERWISE PROVIDED BY APPLICABLE LAW. HCC SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THE PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF HCC HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NO RECOVERY OF ANY KIND AGAINST HCC SHALL BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, YOU ASSUME ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THE PRODUCT NOT CAUSED DIRECTLY BY THE NEGLIGENCE OF HCC. THIS LIMITED WARRANTY STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

No oral or written representation or commitment given by anyone, including but not limited to, an employee representative or agent of HCC will create a warranty or in any way increase the scope of this express Limited Three Year Warranty. If there is any inconsistency between this Limited Warranty and any other agreement or statement included with or relating to the Product, this Limited Warranty shall govern. If any provision of this Limited Warranty is found invalid or unenforceable, it shall be deemed modified to the minimum extent necessary to make it enforceable and the remainder of the Limited Warranty shall remain valid and enforceable according to its terms.

### INTERACTION OF LAWS WITH THIS LIMITED WARRANTY:

Some states, provinces or territories may not allow limitations on how long an implied warranty lasts or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. Some states, provinces or territories may provide for additional warranty rights and remedies, and the provisions contained in this Limited Warranty are not intended to limit, modify, take away from, disclaim or exclude any mandatory warranty requirements provided by states, provinces or territories, including certain implied warranties. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary depending on location.

Any questions about this Limited Warranty may be directed to:  
Hestan Commercial Corporation at (888) 905-7463

## **⚠️ AVERTISSEMENT**

LE NON-RESPECT À LA LETTRE DE CES INSTRUCTIONS PEUT CAUSER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION, QUI POURRAIT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT.

Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

L'installation et le service doivent être effectués par un installateur qualifié ou une agence de service.

NE PAS RÉPARER, REMPLACER OU ENLEVER TOUTE PIÈCE DE L'APPAREIL, SAUF SI SPÉCIFIQUEMENT RECOMMANDÉ DANS LES MANUELS. UNE INSTALLATION, UN ENTRETIEN OU UNE MAINTENANCE INCORRECTS PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. CONSULTEZ CE MANUEL DE L'ORIENTATION. TOUS LES AUTRES SERVICES DEVRAIENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR UN TECHNICIEN DE SERVICE HESTAN AUTORISÉ.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPLÈTEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER VOTRE APPAREIL AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE, DE BRÛLURE OU D'AUTRES BLESSURES. CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

### DÉFINITIONS DE SÉCURITÉ

---

#### **⚠️ AVERTISSEMENT**

CECI INDIQUE QUE L'INOBSERVATION DE CET AVERTISSEMENT PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES.

#### **⚠️ PRÉCAUTION**

CECI INDIQUE QUE L'INOBSERVATION DE CET AVERTISSEMENT PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES MINEURES OU MODÉRÉES.

#### **AVIS**

CECI INDIQUE QUE L'INOBSERVATION DE CET AVERTISSEMENT PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES DE L'APPAREIL OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.

INSTALLATEUR: LAISSER CE MANUEL AVEC LE PROPRIÉTAIRE DE L'APPAREIL.

PROPRIÉTAIRE: CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

---

## **Un message de Hestan**

*Les innovations culinaires primées de Hestan et les caractéristiques spéciales ont réinventé la cuisine du restaurant et redéfini l'expérience culinaire dans certains des restaurants les plus acclamés de l'Amérique. Hestan prend maintenant cette performance à l'arrière de la maison et la met au centre de la vôtre. Pensé et méticuleusement conçu, Hestan vous servira magnifiquement pour les années à venir.*

*Hestan est la seule marque résidentielle née des rêves et des exigences des chefs professionnels. De la cuisinière à la réfrigération, chaque détail est conçu pour offrir la performance et la fiabilité attendues dans un restaurant - maintenant disponible pour vous.*

*Nous apprécions que vous ayez choisi Hestan, et nous nous engageons à vous offrir le meilleur.*

## **Bienvenue à Hestan**







## TABLE DES MATIÈRES

---

|    |  |
|----|--|
| 3  | PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER           |
| 7  | NUMÉROS DE MODÈLE                                      |
| 7  | PLAQUE SIGNALÉTIQUE                                    |
| 7  | RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION ET DES CODES EN VIGUEUR   |
| 8  | CARACTÉRISTIQUES ET CONTRÔLES                          |
| 13 | INFORMATIONS GÉNÉRALES DU FOUR                         |
| 15 | SUGGESTIONS OPÉRATIONNELLES                            |
| 19 | UTILISER LE FOUR                                       |
| 23 | CONSEILS ET TECHNIQUE DE CUISSON                       |
| 23 | CONSEILS ET TECHNIQUES DE CUISSON PAR CONVECTION       |
| 25 | CONSEILS ET TECHNIQUES DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION     |
| 28 | CONSEILS ET TECHNIQUES POUR LE GRILLAGE PAR CONVECTION |
| 29 | CONSEILS ET TECHNIQUES DE DÉSHYDRATATION               |
| 31 | CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLAGE                     |
| 32 | DIRECTIVES SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE                 |
| 33 | OPTIONS SPÉCIALES                                      |
| 35 | ENTRETIEN DU FOUR ET NETTOYAGE                         |
| 42 | SOLUTION POUR DES PROBLÈMES DE CUISSON                 |
| 43 | RÉSOLUTION DES PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT             |
| 44 | PIÈCES / SERVICE                                       |
| 45 | GARANTIE LIMITÉE                                       |

FR

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER

---

S'il est bien entretenu, cet appareil Hestan procurera un service sûr et fiable pendant de nombreuses années. Lorsqu'on se sert de cet appareil, les pratiques élémentaires suivantes en matière de sécurité doivent être adoptées.

**IMPORTANT:** Conservez ces instructions pour l'utilisation locale des services publics.

**INSTALLATEUR:** Veuillez laisser ces instructions d'installation avec le propriétaire.

**PROPRIÉTAIRE:** Veuillez conserver ces instructions d'installation pour référence future.

Cette four est conçue pour un usage domestique uniquement. Elle ne l'est PAS pour être installée dans des maisons préfabriquées (mobiles) ou dans des véhicules récréatifs. N'installez PAS cette four à l'extérieur.



### RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Débranchez l'alimentation avant d'installer ou d'entretenir l'appareil. Avant de le mettre sous tension, assurez-vous que toutes les commandes sont en position « OFF ». Ne pas le faire peut entraîner la mort ou un choc électrique.



### MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

- Cet appareil doit être mis à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en cas de court-circuit. Lisez la section **CONNEXIONS ÉLECTRIQUES** du manuel d'installation pour obtenir des instructions complètes.
- NE PAS mettre à la terre une conduite de gaz.
- N'utilisez PAS de rallonge avec cet appareil.
- NE PAS utiliser de fusible dans le circuit NEUTRE ou MISE À LA TERRE. Un fusible dans le circuit NEUTRE ou MISE À LA TERRE peut provoquer un choc électrique.

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER (SUITE)

### ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Cet appareil doit être raccordé à un circuit dédié, 240 VAC ou 208 VAC, monophasé, 60 Hz, avec une intensité nominale comme indiqué dans « NUMÉROS DE MODÈLE » à la page 7.

Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur électrique afin de savoir comment couper l'alimentation de cet appareil.

Il est de la responsabilité de l'utilisateur de faire raccorder l'appareil par un électricien agréé conformément à tous les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, conformément au Code national de l'électricité. Lisez la section CONNEXIONS ÉLECTRIQUES du Manuel d'installation pour plus de détails.

### MESURES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL ET DU FOUR

Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

#### **AVERTISSEMENT**

Lorsqu'elle est correctement entretenue, votre nouveau four a été conçu pour être un appareil sûr et fiable. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser ce four. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie et de blessures. Lorsque vous utilisez des appareils de cuisine, des précautions de sécurité de base doivent être suivies, y compris les suivantes:

### SÉCURITÉ TECHNIQUE

L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié ou un technicien d'entretien Hestan. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins d'instructions précises à cet effet. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine Hestan. Contactez le service clientèle de Hestan pour toute demande ou pour organiser un dépannage.

Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Lisez la section CONNEXIONS ÉLECTRIQUES du Manuel d'installation pour plus de détails.

Localiser et installer cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation.

N'utilisez pas cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé jusqu'à ce qu'un réparateur agréé l'ait examiné.

Utilisez ce four uniquement comme prévu par le fabricant. Si vous avez des questions, contactez le revendeur ou le service clientèle Hestan.

Utilisez cet appareil uniquement pour son usage prévu, tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, de vapeurs ou de produits non alimentaires dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer ou cuire. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire. L'utilisation de produits chimiques corrosifs lors du chauffage ou du nettoyage endommagera l'appareil.

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER (SUITE)

### AVIS

LA PORTE DOIT RESTER FERMÉE LORSQUE L'ALIMENTATION EST FOURNIE À L'APPAREIL.

Lors de la mise sous tension initiale, cet appareil effectue un auto-test du mécanisme de verrouillage de la porte. Le symbole de verrouillage clignote pendant le test. La porte doit rester fermée jusqu'à ce que le symbole cesse de clignoter. Si la porte est ouverte ou si vous tentez de l'ouvrir pendant le test, cela peut endommager le mécanisme de verrouillage et provoquer un code d'erreur.

Le test est effectué à la mise sous tension initiale, puis à chaque fois que le courant a été coupé et repris. (Par exemple, après une panne de courant.)

Si une erreur survient, reportez-vous « RÉSOLUTION DES PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT » à la page 43

## LA SÉCURITÉ DES ENFANTS

### PRÉCAUTION

IL EST DE LA RESPONSABILITÉ DES PARENTS OU DES TUTEURS DE S'ASSURER QUE LES ENFANTS SONT INFORMÉS DE L'UTILISATION SÉCURITAIRE DE CET APPAREIL. Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil sans la surveillance d'un adulte. Ne laissez pas les enfants jouer dans ou autour de l'appareil, même lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Les articles qui intéressent les enfants ne doivent pas être rangés dans ou sur l'appareil ou dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur l'appareil pourraient être gravement blessés.

## SÉCURITÉ CONTRE L'INCENDIE

1. N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Éteignez le feu ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
2. Il est fortement recommandé qu'un extincteur soit facilement disponible et visible à proximité de tout appareil de cuisson.
3. Ne pas trop cuire les aliments. Faites attention au four si du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four.
4. N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsque vous ne l'utilisez pas.
5. Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, maintenez la porte du four fermée. Éteignez le four et débranchez le circuit du boîtier du disjoncteur.
6. Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation.
7. Assurez-vous que le ventilateur fonctionne quand le four est en marche. Si le ventilateur ne fonctionne pas, n'utilisez pas le four. Appelez un centre de service agréé.
8. N'utilisez jamais le four pour chauffer ou chauffer une pièce. Cela peut endommager les parties du four.
9. Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Ne jamais porter de vêtements amples ou portant des manches suspendues lors de l'utilisation de cet appareil. Attachez les cheveux longs pour qu'ils ne pendent pas.
10. **Si vos vêtements personnels ou vos cheveux prennent feu, laissez-vous tomber et roulez-vous immédiatement pour éteindre les flammes. Consulter un médecin si nécessaire.**

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER (SUITE)

---

### SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR

#### **AVERTISSEMENT**

RISQUE DE BRÛLURE - Toutes les parties du four peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. La vitre de la porte du four et les zones entourant la porte deviennent très chaudes, en particulier lors des opérations d'auto-nettoyage. Ne laissez pas les enfants toucher l'appareil pendant le fonctionnement. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des brûlures graves ou des blessures.

Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Ouvrez légèrement la porte pour laisser échapper l'air chaud ou la vapeur avant de retirer ou de remplacer les aliments.

Ne chauffez pas de récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et causer des blessures.

Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne laissez pas le récipient en contact avec les éléments chauffants chauds.

N'utilisez que des porte-casserolles secs. Les poignées humides ou humides sur les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures causées par la vapeur. Ne laissez pas le porte-pot toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou un autre chiffon volumineux.

### SÉCURITÉ PENDANT LE NETTOYAGE

Confirmez que la porte se verrouille et ne s'ouvre pas une fois que les deux sélecteurs sont en position CLEAN et que le message AUTO LOCK apparaît. Si la porte ne se verrouille pas, placez le sélecteur de mode de cuisson sur OFF et ne lancez pas l'autonettoyage. Contactez Hestan pour le service.

Ne nettoyez pas le joint de la porte. C'est essentiel pour un bon joint. Des précautions doivent être prises pour ne pas frotter, endommager, déplacer ou enlever le joint de la porte.

N'utilisez pas de nettoyeurs pour four commerciaux ou de revêtements protecteurs de doublure de four d'aucune sorte dans ou autour d'une partie quelconque du four.

Nettoyez uniquement les parties du four répertoriées dans ce manuel.

Avant d'autonettoyer le four, retirez la lèchefrite, les grilles du four, les autres ustensiles et l'excès de débordement.

## NUMÉROS DE MODÈLE

| MODÈLE | DESCRIPTION        | DISJONCTEUR REQUIS |
|--------|--------------------|--------------------|
| KSO 30 | Four Simple, 30 po | 20 Ampères         |
| KDO 30 | Four Double, 30 po | 40 Ampères         |

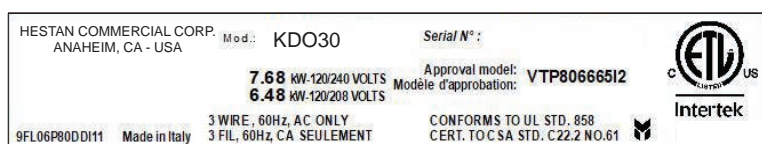
FR

## PLAQUE SIGNALÉTIQUE

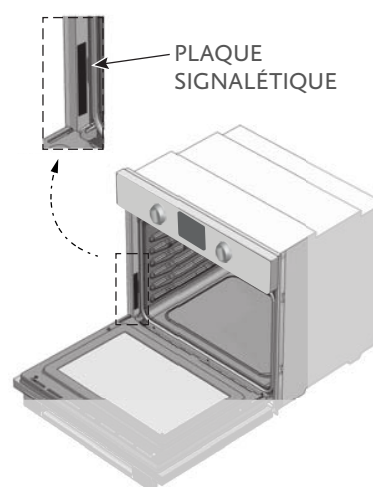
La plaque signalétique donne des informations importantes sur votre appareil Hestan, telles que le modèle, le numéro de série et les caractéristiques électriques.

La plaque signalétique se trouve sur le côté gauche de l'ouverture de la cavité du four à proximité de la charnière de porte.

Si un entretien est nécessaire, contactez le service clientèle de Hestan avec les informations sur le modèle et le numéro de série figurant sur la plaque.



PLAQUE SIGNALÉTIQUE TYPIQUE



## RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION ET DES CODES EN VIGUEUR

L'installation de cet appareil de cuisson doit être effectuée conformément aux codes locaux. En l'absence de tels codes, installer cet appareil conformément au National Electrical Code et les codes locaux.

Tous les composants électriques doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, au National Electrical Code ANSI/NFPA 70 ou au Code national de l'électricité du Canada CSA C22.1.

### PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE – MISE EN GARDE



**AVERTISSEMENT:** Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, qui est reconnu par l'État de Californie pour causer des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, visitez [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)



## CARACTÉRISTIQUES ET CONTRÔLES

---

### CUISINER AVEC UN FOUR À CONVECTION

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

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

L'air circulant aide à accélérer le processus de cuisson et cuit la nourriture plus uniformément. En contrôlant le mouvement de l'air chauffé, la cuisson à convection dore les aliments uniformément en les laissant croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. La cuisson à convection marche mieux pour les pains et les pâtisseries ainsi que les viandes et les volailles. Les aliments soufflés comme les gâteaux des anges, les soufflés et les choux à la crème sont plus soufflés que dans un four classique. Les viandes restent juteuses et tendres alors que l'extérieur est plein de saveur est croustillant. En utilisant un four à convection européen, la nourriture peut être cuite à plus basse température et les temps de cuisson peuvent être plus courts. En utilisant ce mode, la température standard du four doit être plus basse de 25° F [15° C].

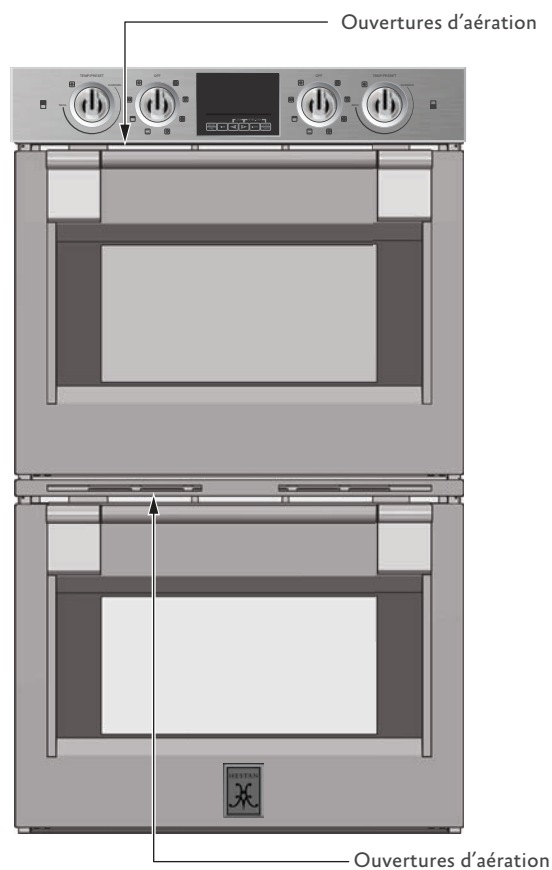
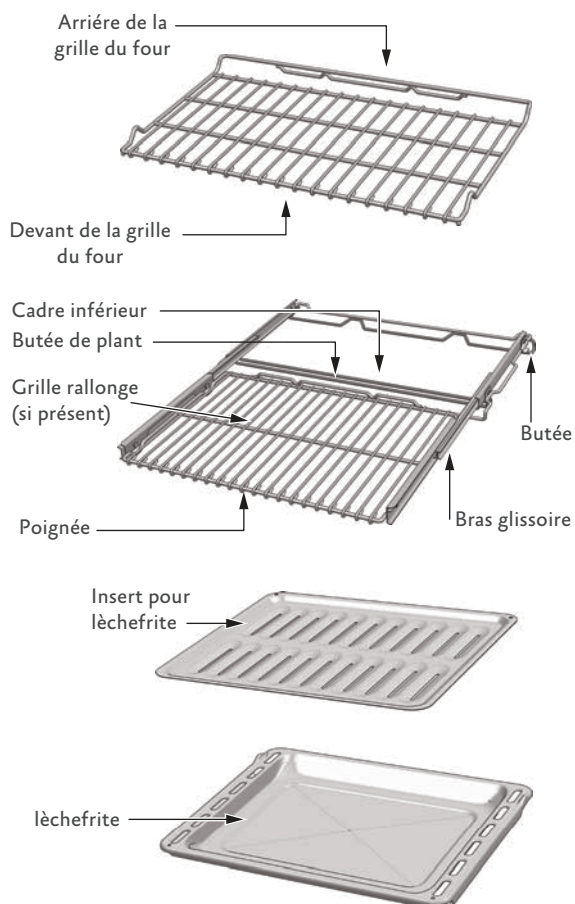
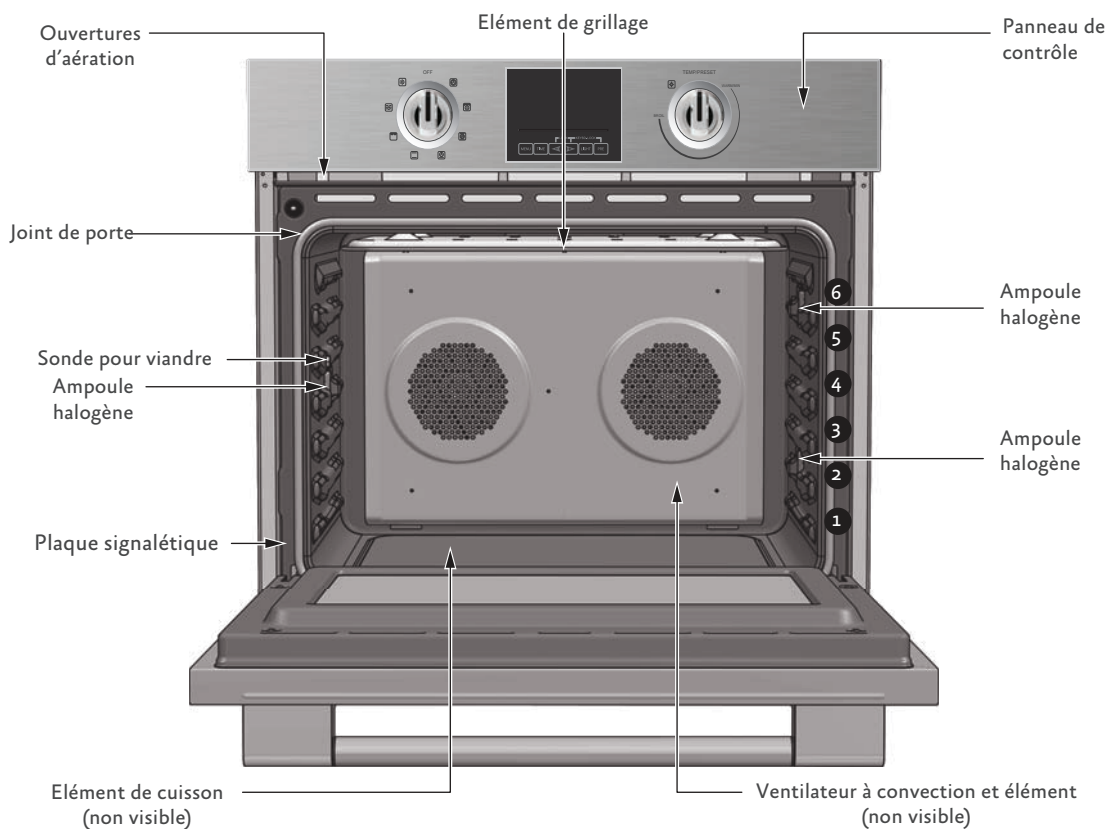
Les aliments nécessitant moins de temps de cuisson, le temps de cuisson doit être vérifié légèrement plus tôt que d'habitude. Pour de meilleurs résultats, les aliments ne doivent pas être couverts, et être mis dans des récipients à bord bas pour profiter de la circulation d'air forcé. Lorsque vous utilisez 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 revenir et de faire croustiller les aliments.
- Pendant le rôtissage, les jus et les saveurs restent à l'intérieur alors que l'extérieur devient crouquant.
- 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.
- Aucune spécialisation de four nécessaire.
- Gain de temps et d'énergie.
- Les grillades par convection permettent des grillades extraordinaires avec des tranches plus épaisses.

# CARACTÉRISTIQUES ET CONTRÔLES (SUITE)

## CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR



## CARACTÉRISTIQUES ET CONTRÔLES (SUITE)

FR



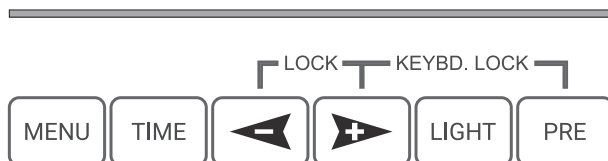
FOUR SIMPLE



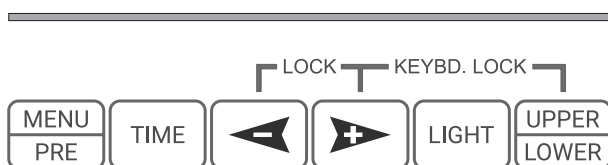
FOUR DOUBLE

### AFFICHAGE ET COMMANDES

Les boutons fournissent des réglages de mode et de température pour chaque cavité du four. L'écran central affiche des informations sur la température, le mode et les informations de la minuterie. Il fournit des boutons pour régler les minuteries et sélectionner diverses fonctions du four.



FOUR SIMPLE



FOUR DOUBLE

### AFFICHAGE CENTRAL POUR L'HEURE ET D'AUTRES FONCTIONS :

Indication AM / PM présente pour l'heure de la journée, la minuterie et la cuisson automatique.

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

### CLÉS DE COMMANDE

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>MENU</b>        | La touche MENU active des fonctions spéciales, commute entre les modes basse température et donne accès au menu spécial.   |
| <b>MENU PRE</b>    | (Double four) La touche MENU PRE permet des fonctions spéciales, commute entre les modes basse température et permet d'accéder au menu spécial. Permet également le mode de préchauffage rapide. (Au dessous de) |
| <b>TIME</b>        | La touche TIME est utilisée pour régler les fonctions d'heure et de minuterie, y compris les heures de début et de fin.  |
| <b>←</b>           | Touche MOINS pour diminuer la valeur.  |
| <b>→</b>           | Touche PLUS pour augmenter la valeur.  |
| <b>LIGHT</b>       | Touchez pour allumer / éteindre les lumières du four.  |
| <b>PRE</b>         | Lorsqu'une fonction de cuisson a été sélectionnée, la touche PRE permet le mode "préchauffage rapide". Le préchauffage rapide n'est pas disponible pour toutes les fonctions.                                    |
| <b>UPPER LOWER</b> | (Four Double) La touche UPPER LOWER sélectionne la cavité du four pour les fonctions d'affichage et de contrôle.   |

## CARACTÉRISTIQUES ET CONTRÔLES (SUITE)

### AFFICHAGE POUR LES INDICATIONS DE TEMPÉRATURE :

L'indication de l'unité de mesure (° C ou ° F) est présente. Il indique le point de consigne de la température et le mode de cuisson actuel dans la cavité sélectionnée.

### MODES DE CUISSON AFFICHAGE:

Le nom de la fonction sélectionnée est affiché.

### BOUTONS

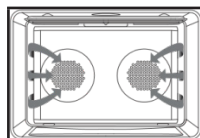
Sélecteur de mode de cuisson (multifonction), avec sept modes de cuisson + positions CLEAN et OFF.

Sélecteur de température avec des positions de PRESET et CLEAN + une fonction en continue entre les valeurs MIN et MAX. Voir « POUR REGLER UN MODE DE CUISSON ET TEMPÉRATURE » à la page 19.

### APERÇU DES MODES DE CUISSON

Les illustrations suivantes donnent un aperçu de ce qui se passe dans le four avec chaque réglage de mode. Le nom de chaque mode est affiché, avec le texte affiché sur l'affichage du four entre crochets [ ]. Les flèches représentent l'emplacement des sources de chaleur pendant des modes spécifiques. L'élément inférieur est dissimulé sous le plancher du four.

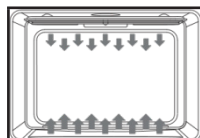
Pour les instructions d'utilisation, « POUR REGLER UN MODE DE CUISSON ET TEMPÉRATURE » à la page 19 pour plus d'informations.



Cuisson au four a convection européenne [CONV BAKE]:

Réglage température de 170° F [75° C] à 550° F [290° C]  
Position préréglée 325° F [165° C]

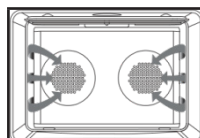
La cuisson au four à convection a lieu grâce à la chaleur provenant d'un ou plusieurs éléments circulaires situés derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à travers le four par un ventilateur à convection.



Cuisson au four [BAKE]:


Réglage température de 170° F [75° C] à 550° F [290° C]  
Position préréglée 350° F [175° C]

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



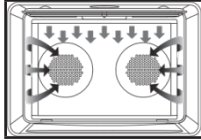
Déshydrater [CONV DEHY]:\*

Réglage température de 120° F [50 C] à 160° F [70° C]  
Position préréglée 140° F [60° C]

\* Déshydrater, levage par fermentation, décongeler et réchauffer sont des fonctions à basse température. L'icône Basse température  est utilisée pour chacun d'eux.

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

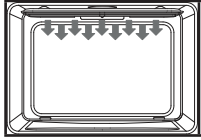
## CARACTÉRISTIQUES ET CONTRÔLES (SUITE)



Grillage à convection [CONV BROIL]:

Réglage température de 170° F [75° C] à 550° F [290° C]  
Position préréglée 450° F [230° C]

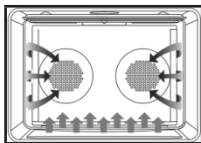
Le grillage à convection combine la chaleur intense de l'élément supérieur avec une chaleur qui circule grâce au ventilateur.



Grillage [BROIL]:

Réglage température de L1 à L5  
Position préréglée L3

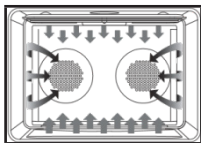
Le grillage utilise la chaleur intense émise depuis l'élément supérieur.



Pizza [PIZZA]:

Réglage température de 170° F [75° C] à 550° F [290° C]  
Position préréglée 450° F [232° C]

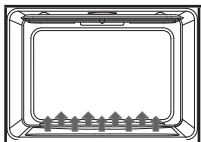
C'est un mode de cuisson spécial avec de l'air chauffé. L'élément inférieur passe au mode cuisson pizza.



Cuisson à convection [CONV ROAST]:

Réglage température de 170° F [75° C] à 550° F [290° C]  
Position préréglée 325° F [165° C]

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




Levage Par Fermentation [WARM]:\*

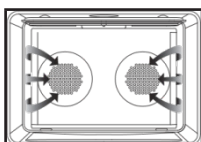
Réglage température de 80° F [25° C] à 120° F [50° C]  
Position préréglée 100° F [35° C]

Réchauffer (WARM PLUS):\*

Réglage température de 130° F [55° C] à 210° F [100° C]  
(position préréglée 170° F [75° C])


\* Déshydrater, Levage Par Fermentation, Décongeler, et Réchauffer sont des fonctions à basse température. L'icône Basse température  est utilisée pour chacun d'eux.

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



Décongélation [CONV]:\*

Aucun réglage de température requis.

\* Déshydrater, levage par fermentation, décongeler et réchauffer sont des fonctions à basse température. L'icône Basse température  est utilisée pour chacun d'eux.

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

## INFORMATIONS GÉNÉRALES DU FOUR

---

### CONCIELS GÉNÉRALES DU FOUR

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

### SYMBOLES ET NOMBRES CLIGNOTANTS

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

### BIPS

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

### VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ DE LA PORTE

« AUTO LOCK » apparaît lorsque la porte a été verrouillée automatiquement en raison du mode d'autonettoyage. AUTO LOCK clignote lorsque le loquet est en mouvement pour verrouiller ou déverrouiller la porte. N'essayez pas d'ouvrir la porte à ce moment car vous pourriez endommager le mécanisme. La porte peut être ouverte lorsque le symbole n'apparaît plus.

« USER LOCK » est affiché lorsque la porte a été verrouillée manuellement par l'utilisateur, par exemple pour empêcher les enfants d'accéder librement à la cavité du four. Maintenez les boutons + et - pendant 3 secondes. Le verrou verrouillera la porte. Répétez la même opération pour déverrouiller.

### VERROUILLAGE DU CLAVIER

Maintenir les deux clés indiquées par « KEYBD. LOCK » sur le tableau pendant 3 secondes (voir la page 10). Les commandes sont maintenant verrouillées et « SENS LOCK » va s'afficher chaque fois que vous touchez une clé. Recommencez la même opération pendant 3 secondes pour le déverrouillage.



**LA PORTE DOIT RESTER FERMÉE LORSQUE L'ALIMENTATION EST FOURNIE À L'APPAREIL**

Chaque fois que l'appareil est mis sous tension, lors de l'installation ou après une panne de courant, il effectue un test automatique du mécanisme de verrouillage de la porte. Le symbole de verrouillage clignote pendant le test. La porte doit rester fermée jusqu'à ce que le symbole cesse de clignoter. Si la porte est ouverte ou si vous tentez de l'ouvrir pendant le test, cela peut endommager le mécanisme de verrouillage et provoquer un code d'erreur.

### PARAMÈTRES PAR DÉFAUT

Chaque mode de cuisson a une température par défaut, utilisée lorsque le bouton est sur la position PRESET. Le menu Fonctions spéciales vous permet de régler les pré-réglages pour chaque mode. Vous pouvez également régler le four pour enregistrer la dernière température utilisée pour chaque mode de cuisson en tant que nouvelle valeur par défaut. Voir « OPTIONS SPÉCIALES » à la page 33.

### CODES DÉ FAILLANCE

Ces codes sont affichés lorsque le contrôle électronique détecte un problème dans le four ou sur les parties électroniques. Voir « RÉOLUTION DES PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT » à la page 43.



### VENTILATEUR À CONVECTION

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

### COMPOSANT DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

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

### PRÉCHAUFFER

Le four préchauffe automatiquement lorsque vous utilisez les modes Cuisson au four, la Cuisson à convection et le Rôtissage à convection.

Pendant le préchauffage, "PREHEAT" apparaît dans l'affichage de la température: la barre verticale indique: en quatre étapes, lorsque le four atteint les 25%, 50%, 75%, 100% de la température de consigne. Dès que le 100% est atteint, le contrôle émet un son de «fin de préchauffage» et «PREHEAT» disparaît.

Vous pouvez utiliser le mode Préchauffage rapide (voir ci-dessous) pour préchauffer le four plus rapidement.

► La sélection d'une température plus élevée ne raccourcit pas le temps de préchauffage.

Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits, de pâtisseries et de pains.

Placez les grilles du four dans leur position correcte avant le préchauffage.

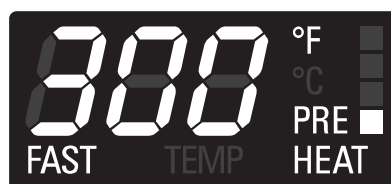
Pendant le préchauffage, la température de cuisson sélectionnée est toujours affichée.

Un bip confirmera que le four est préchauffé et le message "PREHEAT" s'éteindra.

### PRÉCHAUFFEMENT RAPIDE

Lorsque l'un des modes de cuisson ci-dessus est défini et que «PREHEAT» apparaît sur l'affichage de la température, un mode Fast Preheat est disponible: il utilise les éléments chauffants et le ventilateur de convection pour réduire le temps de chauffage au minimum.

Après avoir réglé l'une des fonctions de cuisson pour lesquelles le préchauffage rapide est disponible, appuyez sur la touche **PRE** ou **MENU/PRE**, «FAST» s'affiche en plus de «PREHEAT».



Dès que la température de consigne est atteinte, la commande émet une tonalité de «fin de préchauffage» et «FAST» et «PREHEAT» disparaissent. Le four passe en mode de cuisson: placez les aliments à l'intérieur.

## SUGGESTIONS OPÉRATIONNELLES

---

### SUGGESTIONS GÉNÉRALES

Utilisez les tableaux de cuisson comme guide.

Ne posez pas les plats sur la porte ouverte.

Utilisez la lumière intérieure du four pour voir la nourriture à travers la fenêtre de la porte du four plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment.

### USTENSILES

Les ustensiles en verre absorbent la chaleur. Réduisez la température du four de 25° F [15° C] lorsque vous utilisez des ustensiles en verre.

Utilisez des ustensiles qui donnent le brunissage désiré. Le type du finissage du ustensile aide à déterminer le brunissage.

- Les ustensiles métalliques lisses et brillants ou anodisés/ antiadhésifs plus pâles réfléchissent la chaleur, donnant un brunissage plus léger, plus délicat. Les gâteaux et les biscuits nécessitent ce type de ustensile.
- Les ustensiles mats, rugueux, foncés vont absorber la chaleur donnant une croûte plus brune plus croustillante. Utilisez ceux-ci pour les tartes.

Pour des croûtes croustillantes, brunes, utilisez des ustensiles anodisés/antiadhésifs ou foncés ou en métal mat ou en verre. Des ustensile isolés peuvent augmenter le temps de cuisson.

Ne cuisez pas avec le lechefrite dans le four, cela pourrait changer la performance de cuisson. Rangez-le en dehors du four.

### CONDENSATION DU FOUR ET TEMPÉRATURE

Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments pendant la cuisson. La quantité dépend de l'humidité contenue dans la nourriture. L'humidité peut se condenser sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le tableau de commande.

Votre nouveau four a un capteur électronique de température qui permet de maintenir soigneusement la température sélectionnée. Votre ancien four devait avoir un thermostat mécanique qui passait graduellement à une température plus élevée. Il est normal que vous ayez à ajuster vos recettes préférées en cuisinant dans un nouveau four.

### CUISSON À HAUTE ALTITUDE

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

### BRANCHEMENT DE 120/240 OU DE 120/208 VOLT

La plupart des installations de four auront un branchement de 120/240.

Si votre four est installé avec une tension de 120/208, le temps de préchauffage peut être légèrement plus long qu'avec une tension de 120/240.

Le four est conçu pour assurer le même temps de nettoyage à 208 V.

## SUGGESTIONS OPÉRATIONNELLES (SUITE)

### GRILLES DU FOUR

Le four est pourvu de guides de grilles à six niveaux comme indiqué dans l'illustration à la page 9.

Les positions sont numérotées du bas (n° 1) vers le haut (n° 6).

Vérifiez le tableau des cuissons pour la meilleure position de la grille à utiliser pendant la cuisson.

Chaque niveau de guide comprend des supports par paire formés dans les parois de chaque côté du four.

Assurez-vous de toujours placer les grilles avant d'allumer votre four. Assurez-vous que les grilles sont au bon niveau lorsqu'elles sont placées.

Veillez-vous reporter à l'illustration à la page 9 si vous avez des questions comme savoir où est le devant de la grille.

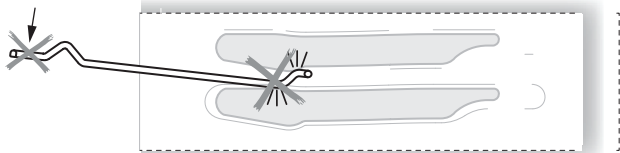
Les grilles sont dessinées pour s'arrêter lorsqu'elles sont poussées jusqu'à leur limite.

#### AVIS

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

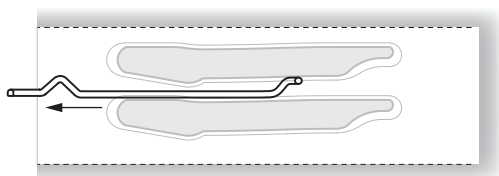
#### AVIS

Veillez à ne pas forcer pour éviter d'endommager l'émail de l'intérieur du four

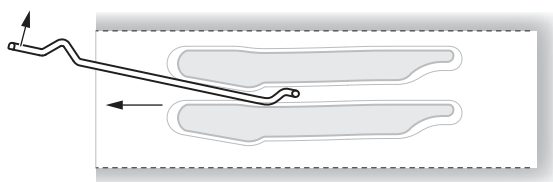


#### Pour enlever les grilles:

1. Tirez-les vers vous

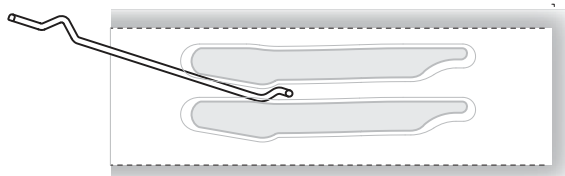


2. Soulevez-les vers devant et ensuite enlever-les

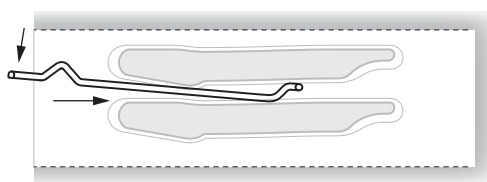


#### Pour remplacer une grille:

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



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



## SUGGESTIONS OPÉRATIONNELLES (SUITE)

### GRILLE DE ROULEMENT

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

Retirez toujours la grille extensible avant d'effectuer l'auto-nettoyage du four.

#### **⚠ PRÉCAUTION**

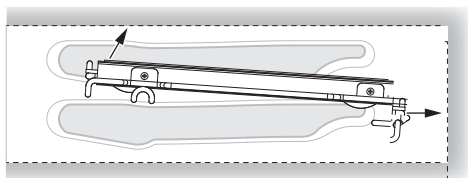
Lorsque la grille est hors du four, les bras latéraux ne se verrouillent pas, ils peuvent s'allonger de façon inattendue si la grille est tirée incorrectement et causes des blessures. La grille doit être tenue ou tirée en saisissant les côtés.

Pour éviter les brûlures, tirez à fond sur la grille et soulevez la batterie de cuisine lorsque vous transférez des aliments dans et hors du four.

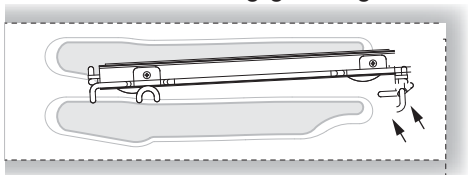
Veillez-vous reporter à l'illustration à la page 9 si vous avez des questions comme savoir où est le devant de la grille.

#### Retrait du four:

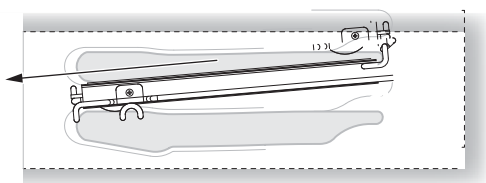
1. Soulever légèrement le devant de la grille et pousser jusqu'à ce que la butée se dégage



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

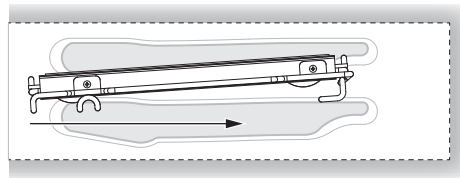


3. Tirer vers le bas et sortir

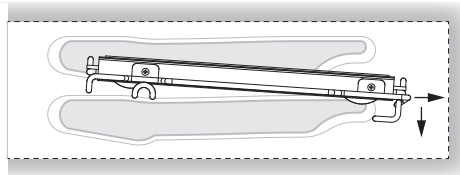


#### Mise en place dans le four:

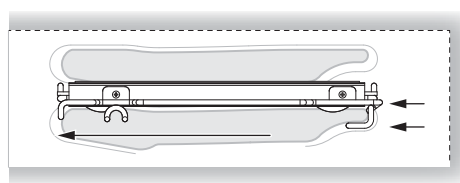
1. Saisir la grille fermement par les côtés. Placer la grille et le cadre au-dessus du guide de grille désiré



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



3. Tirer les deux sections vers l'avant jusqu'à la butée. La grille doit être droite et non croche



## SUGGESTIONS OPÉRATIONNELLES (SUITE)

### REGLAGE DE L'HORLOGE ET DE LA MINUTERIE

L'heure du jour est affichée en heures et minutes.

Toujours régler l'horloge immédiatement après l'installation, l'horloge affiche l'heure 12:00<sup>AM</sup>.

L'heure de l'horloge apparaîtra pendant toutes les opérations du four, sauf lorsque la minuterie ou les opérations de cuisson programmées sont en cours.

Le four est préréglé sur une horloge de 12 heures et il indique <sup>AM</sup> et <sup>PM</sup>. Si désiré, il peut être réglé sur 24 heures. Voir «OPTIONS SPÉCIALES» à la page 33.

#### POUR RÉGLER L'HORLOGE

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

REMARQUE: L'heure ne peut pas être définie si une fonction temporisée est déjà définie: effacez d'abord toutes les fonctions temporisées actives.



#### POUR RÉGLER LA MINUTERIE

1. Effleurez **TIME** jusqu'à ce que l'affichage indique l'écriture « TIMER ».
2. Effleurez **+** ou **-** pour régler la minuterie désirée, les heures vont clignoter : continuez jusqu'à ce que la valeur désirée soit réglée.
3. Effleurez **TIME** à nouveau pour confirmer l'heure et les minutes qui vont clignoter.
4. Effleurez **+** ou **-** pour régler la valeur des minutes désirée ou maintenez la clé pour changer par étape de 10 minutes.
5. Effleurez **TIME** à nouveau ou attendez pendant 5 secondes afin de confirmer l'heure. «TIMER » est affichée de façon constante.
6. Lorsque la minuterie expire, un rappel bipe prenant 15 minutes ou jusqu'à ce que vous appuyez sur la clé **TIME** .

Le format de minuterie est normalement HR:MIN, devenant MIN:SEC pendant la dernière minute.

La valeur affichée est toujours arrondie à la minute inférieure.

#### ANNULER UNE MINUTERIE

Pour annuler une fonction de temps ou de minuterie, utilisez la touche **TIME** pour sélectionner la fonction et les boutons **+** ou **-** pour définir les minutes et les secondes sur zéro.

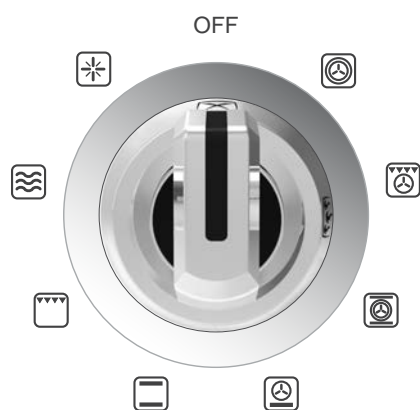


La **MINUTERIE** n'affecte pas le fonctionnement du four, il ne s'agit que d'un rappel.

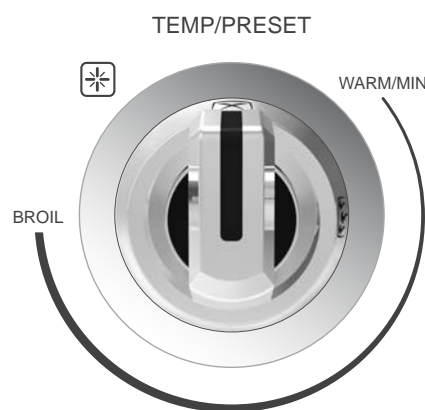
## UTILISER LE FOUR

### POUR REGLER UN MODE DE CUISSON ET TEMPÉRATURE

Pour une description des modes de cuisson disponibles, voir « APERÇU DES MODES DE CUISSON » à la page 11.



SÉLECTEUR DE  
MODE DE CUISSON



SÉLECTEUR DE  
TEMPÉRATURE

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

Observez le réglage de température affiché et ajustez le bouton de température si nécessaire. La température peut être modifiée par paliers de 5° F ou 5° C.

Dès que l'un des boutons est déplacé, la commande affiche des informations sur la cavité correspondante. Le message correspondant « UPPER » ou « LOWER » apparaît.

La cavité commencera à chauffer, « ON » s'affiche lorsque le four sélectionné est actif, les lumières du four s'allument.

Le message « PREHEAT » est affiché. Une fois le four préchauffé, il émettra un bip et éteindra le message.

Pour préchauffer le four plus rapidement, appuyez sur la touche **PRE** ou **MENU/PRE**. L'écran affichera FAST ainsi que PREHEAT.

Pour modifier la température pendant la cuisson, tournez simplement le bouton de température jusqu'à ce que l'écran affiche la valeur souhaitée.

Modèles à double cavité: Lorsque vous ajustez l'un des boutons, l'écran bascule sur la cavité que vous avez ajustée. Pour visualiser sans ajuster, touchez **UPPER / LOWER** pour commuter l'affichage entre les cavités.

| MODE DE CUISSON |                          | AFFICHER LA VALEUR |
|-----------------|--------------------------|--------------------|
| <b>OFF</b>      | ARRET                    |                    |
|                 | CUISSON PAR CONVECTION   | CONV BAKE          |
|                 | GRILLAGE PAR CONVECTION  | CONV BROIL         |
|                 | RÔTISSAGE PAR CONVECTION | CONV ROAST         |
|                 | PIZZA                    | MULTI PIZZA        |
|                 | CUISSON                  | BAKE               |
|                 | GRILLAGE                 | BROIL              |
|                 | DÉCONGÉLATION            | CONV               |
|                 | LEVAGE PAR FERMENTATION  | WARM               |
|                 | RECHAUFFEMENT            | WARM PLUS          |
|                 | DÉSHYDRATATION           | CONV DEHY          |
|                 | AUTO-NETTOYANT           | CLEAN              |



## UTILISER LE FOUR (SUITE)

Modèles à double cavité: Les triangles à droite de l'affichage de l'heure indiquent le moment où chaque cavité est en marche.



Cet affichage indique que la cavité supérieure est en cours d'exécution et que la cavité inférieure ne fonctionne pas.

### ARRÊTER DE CUISINE

Pour arrêter la cuisson, tournez le bouton du mode de cuisson sur OFF.

### FONCTIONS BASSE TEMPÉRATURE

Les fonctions de basse température incluent DÉSHYDRATATION, LEVAGE PAR FERMENTATION, DÉCONGÉLATION, et RECHAUFFEMENT.

Lorsque le sélecteur de mode de cuisson est réglé sur le mode basse température, la fonction basse température la plus récemment utilisée est affichée:

Pour sélectionner une autre fonction, appuyez sur la touche **MENU** jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.

Le dernier utilisé est gardé en mémoire pour la prochaine sélection.

| MODE DE CUISSON |                         | AFFICHER LA VALEUR |
|-----------------|-------------------------|--------------------|
|                 | DÉCONGÉLATION           | CONV               |
|                 | LEVAGE PAR FERMENTATION | WARM               |
|                 | RECHAUFFEMENT           | WARM PLUS          |
|                 | DÉSHYDRATATION          | CONV DEHY          |

### UTILISATION DES LUMIERES DU FOUR

Un bouton simple active les lumières soit dans les deux fours.

Si vous appuyez sur la bouton « **LIGHT** » lorsque les deux fours sont éteints, les lumières vont s'allumer dans les fours supérieur et inférieur. Appuyez de nouveau sur la bouton « **LIGHT** », et les lumières des deux fours vont s'éteindre.

Les lumières du four s'allument et s'éteignent automatiquement lorsque la porte est ouverte ou fermée.

Lorsqu'un four est en marche, les lumières du four s'allumeront automatiquement lorsqu'un mode démarre. Les lumières du four s'éteindront automatiquement lorsque le mode four est annulé.

REMARQUE: Uniquement pour les fonctions basse température, la lumière s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes. Appuyez sur la bouton « **LIGHT** » pour activer la lumière.

Les lumières ne fonctionnent pas pendant l'autonettoyage.

### FOUR DOUBLE

Contrôle des lumières: Pour contrôler manuellement les éclairages du four intérieur dans le four supérieur ou inférieur, si un ou les deux fours sont utilisés:

1. Touchez **UPPER/LOWER** et l'affichage indiquera quel four est sélectionné.
2. Touchez **UPPER/LOWER** pour sélectionner l'autre four.
3. Touchez **LIGHT** pour allumer ou éteindre les lumières dans la cavité souhaitée.

### FONCTIONNEMENT DU MODE PROGRAMME

La cuisson en mode minuté vous permet de définir la durée de cuisson du four. À la fin de cette période, le four s'éteint. Dans les modèles à double four, chaque four peut être réglé pour sa propre durée de cuisson.

Pour que le four finisse à une heure précise de la journée, utilisez la fonction STOP TIME. Voir «RETARDER LE DÉMARRAGE D'UN MODE TEMPORISÉ» ci-dessous.

1. Assurez-vous que la pendule indique l'heure correcte.

## UTILISER LE FOUR (SUITE)

2. Le four ne préchauffe pas lorsque vous utilisez un mode temporisé.

### POUR REGLER LE MODE PROGRAMME

1. Sélectionnez le mode de cuisson et la température grâce aux boutons. L'écriture « ON » va apparaître sur l'affichage.
2. Effleurez la clé **TIME** jusqu'à ce que l'écriture « TIME » apparaisse sur l'affichage.
3. Effleurez **+** ou **-**, les chiffres de l'heure vont clignoter. Continuez pour régler le temps de cuisson désiré. Gardez à l'esprit que le délai requis pour que le four atteigne la température doit être inclus dans le réglage du temps de cuisson.
  - Vous pouvez laisser le four préchauffer, puis définir une période de cuisson avec **TIME**, mais ne le faites pas si vous utilisez un démarrage retardé. (Voir **POUR RETARDER LE DÉMARRAGE DU MODE MINUTERIE**, ci-dessous.)
4. Effleurez **TIME** à nouveau, les heures seront confirmées et les chiffres des minutes vont clignoter.
5. Effleurez **+** ou **-** pour changer les minutes. Appuyez sur la clé pour changer par étapes de 10 minutes. Continuez de régler le temps de cuisson désiré.
6. Effleurez **TIME** une fois encore ou attendez pendant quelques secondes pour confirmer la valeur du temps de cuisson.



### POUR RETARDER LE DÉMARRAGE DU MODE MINUTERIE

Suivez les étapes 1 à 6 ci-dessous.

7. Effleurez la clé **TIME** jusqu'à ce que « STOP TIME » apparaisse sur l'affichage. Le contrôle calcule automatiquement et affiche la valeur initiale, en ajoutant le temps de cuisson déjà réglé sur l'heure.
8. Effleurez **+** ou **-**, les chiffres de l'heure vont commencer à clignoter. Continuez de régler le temps d'arrêt désiré.
9. Effleurez **TIME** encore, les heures seront confirmées et les chiffres des minutes vont clignoter.
10. Effleurez **+** ou **-** pour changer les minutes. Maintenez la clé pour changer par étape de 10 minutes. Continuez de régler le temps d'arrêt désiré.
11. Effleurez **TIME** encore une fois ou attendez quelques secondes pour confirmer la valeur de temps d'arrêt.
  - L'horloge calcule automatiquement le moment de la journée pendant lequel le mode est sur démarrage ou arrêt. L'écriture « DELAY » est affichée jusqu'à ce que l'heure de départ est atteinte.



### LORSQU'UN MODE TEMPORISÉ EST EN COURS

Dès que le four commence sa cuisson, l'affichage indique que le temps de cuisson et il décompte par étapes d'une minute. Le four va cuire pendant le temps programmé.

Lorsque le temps expire, le four s'éteint automatiquement, les écritures « ON » et « TIME » commence à clignoter, une « fin d'activité » émet des signaux sonores en séquence. Des bips de rappel retentissent pendant quinze minutes ou jusqu'à ce que le bouton **MODE** soit désactivé ou que l'on appuie sur une touche quelconque.

## UTILISER LE FOUR (SUITE)

### COMMENT VÉRIFIER UNE VALEURS TEMPS

Pour vérifier une valeur de temps qui n'est pas affichée, utilisez d'abord la touche **UPPER / LOWER** (si nécessaire) pour sélectionner la bonne cavité du four. Puis appuyez sur la touche **TIME** jusqu'à ce que la fonction soit affichée. La valeur sélectionnée est affichée pendant 5 secondes.

Exemple : si la valeur temps est affichée et que vous voulez vérifier le temps de cuisson, effleurez la clé **TIME** jusqu'à ce que « TIME » s'affiche pour voir le temps de cuisson pendant 5 secondes.



### SI «TIME» ET «STOP TIME» NE S'AFFICHE PAS

En général, en touchant la bouton **TIME**, **TIMER** apparaîtra, puis **TIME**, puis **STOP TIME**, puis **SET TIME**.

Après avoir sélectionné un mode de cuisson, le mot «MODE» peut s'afficher pendant 5 à 10 secondes. Pendant que **MODE** est affiché, la bouton **TIME** affichera uniquement **TIMER** et **SET TIME**.

Attendez que **MODE** ne soit plus affiché, puis **TIME** et **STOP TIME** seront disponibles.

Le **TIMER** n'affecte pas le fonctionnement du four, il ne s'agit que d'un rappel.




### UTILISATION DE LA SONDE POUR VIANDE

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

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

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

1. Insérez la sonde dans la viande et placez la viande dans le four. Insérez le connecteur de la sonde dans la prise. Voir «**CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR**» à la page 9.
2. Une fois que la sonde a été insérée dans son connecteur et détectée par la commande, tournez le bouton du mode de cuisson dans une position valide. **PROBE** apparaît sur l'affichage avec la fonction sélectionnée.

| MODE DE CUISSON   | VALEUR AFFICHÉE |
|---|-----------------|
|  CUISSON PAR CONVECTION   | CONV BAKE       |
|  RÔTISSAGE PAR CONVECTION | CONV ROAST      |
|  CUISSON                  | BAKE            |

- La température standard de la sonde de viande (170° F) clignote à l'écran pendant 5 secondes.
3. Pour modifier le point de consigne de la sonde, utilisez les touches + / -.
  - Le point de réglage de la température standard de la sonde thermique est de 170° F.
  - La fourchette possible est entre 130° F et 210° F.
  - La température est affichée par pas de 5° F ou 2,5° C pour le réglage et les valeurs réelles.
4. Après 5 secondes, la valeur sur l'affichage est acceptée et la commande démarre la cuisson.
  - La température de la sonde thermique est maintenant affichée.
5. Réglez la température du four avec le bouton comme d'habitude.



## UTILISER LE FOUR (SUITE)

---

6. Effleurez + ou - une fois pour vérifier le réglage de la température de la sonde thermique. Lorsque la température clignote, effleurez + ou - ou maintenez-la enfoncée pour modifier la valeur.
7. Dès que la température de la sonde thermique est atteinte, la commande envoie un bip de fin de cuisson et arrête le four.
  - Tournez toujours le mode de cuisson sur la position Arrêt avant de ré-utiliser le four.

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

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

## CONSEILS ET TECHNIQUE DE CUISSON

---

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

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

### GUIDES GÉNÉRALES

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

Veillez lire « SOLUTION POUR DES PROBLÈMES DE CUISSON » à la page 42.

## CONSEILS ET TECHNIQUES DE CUISSON PAR CONVECTION

---

Réduisez les températures de recette de cuisson de 25° F [15° C].

- Pour de meilleurs résultats, il faut cuire les aliments non couverts, dans des ustensiles à bord bas pour mieux profiter de la circulation d'air forcé. Utilisez des ustensiles en aluminium brillant pour de meilleurs résultats à moins que cela soit spécifié autrement.
- Le verre résistant à la chaleur et la céramique peuvent être utilisés. Réduisez encore la température de 25° F [15° C] si vous utilisez un verre résistant à la chaleur, donc une réduction totale de 50° F [30° C].
- Les ustensiles 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.

## CONSEILS ET TECHNIQUES DE CUISSON PAR CONVECTION (SUITE)

- Les aliments cuits, en général, cuisent extrêmement bien avec la convection. N'essayez pas de convertir des recettes comme les crèmes anglaises, les quiches, les tartes à la citrouille, les tartes au fromage, qui ne tirent pas de bénéfice de la convection. Utilisez le mode de cuisson normal pour ces recettes.
- Plusieurs grilles de cuisson sont disponibles aux positions 1, 2, 3, 4 et 5. Les 5 grilles peuvent être utilisées pour des gâteaux, des biscuits et des biscuits apéritifs.
  - Cuisiner avec deux grilles : Utilisez positions 1 et 3.
  - Cuisiner avec trois grilles : Utilisez positions 2, 3 et 4 ou 1, 3 et 5.
  - Lorsque vous cuisez plusieurs gâteaux en même temps, distribuez les ustensiles de telle façon qu'ils ne soient pas juste l'un au-dessus de l'autre. Pour de meilleurs résultats, placez les gâteaux devant sur la grille du dessus et à l'arrière sur la grille du dessous. (Voyez le dessin ci-dessous). Laissez 1 po - 1 ½ po [2,5 - 3 cm).
- Convertir vos propres recettes peut être facile. Choisissez une recette qui marche bien en convection.
- Réduisez la température et le temps de cuisson si nécessaire. Il peut parfois y avoir des essais et des erreurs avant d'arriver au résultat parfait. Gardez des traces de votre technique pour la prochaine préparation à convection.

Veillez lire « SOLUTION POUR DES PROBLÈMES DE CUISSON » à la page 42.

### ALIMENTS RECOMMANDÉS POUR LE MODE CUISSON PAR CONVECTION

Biscuits apéritifs Biscuits pour café Gâteaux

Biscuits [2 à 4 grilles) pains au levain

Choux à la crème

Popovers

Casseroles et Entrées d'un plat

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

Aliments levés à la levure (Soufflés, Meringue, Desserts garnis de meringue, Gâteaux ange, Gâteaux mousseline)

### POSITIONS DES GRILLES

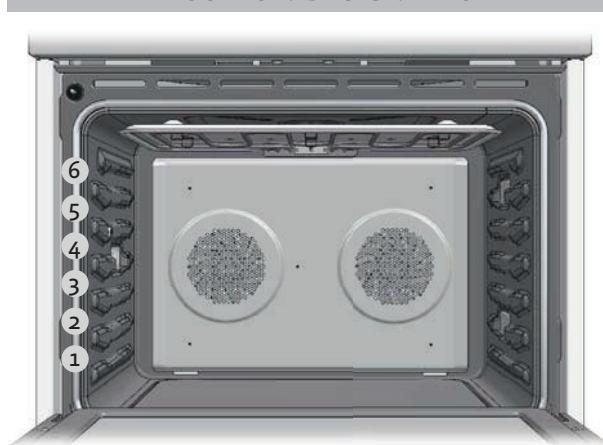
Le graphique montre la numérotation de la position du grille.

### CONSEILS RAPIDES ET RECETTES FACILES

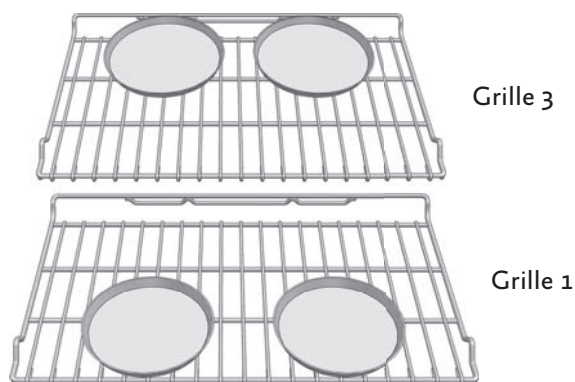
Convertir de la CUISSON à la CUISSON PAR CONVECTION:

- Réduisez la température de 25° F [15° C].
- 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 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 %.

POSITION DES GRILLES



POSITIONS DES GRILLES MULTIPLES



## CONSEILS ET TECHNIQUES DE CUISSON PAR CONVECTION (SUITE)

### TABLEAU DE CUISSON PAR CONVECTION

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

| ALIMENTS                         | POSITION DE GRILLE | TEMP. ° F [° C]<br>(FOUR PRÉCHAUFFE) |             | TEMPS (MIN) |             |
|----------------------------------|--------------------|--------------------------------------|-------------|-------------|-------------|
|                                  |                    |                                      |             | FOUR SIMPLE | FOUR DOUBLE |
| <b>GÂTEAU</b>                    |                    |                                      |             |             |             |
| Petits gâteaux                   | 2                  | 325                                  | [160]       | 20 - 22     | 16 - 18     |
| Gâteau bundt                     | 1                  | 325                                  | [160]       | 43 - 50     | 37 - 43     |
| Gâteau des anges                 | 1                  | 325                                  | [160]       | 43 - 47     | 35 - 39     |
| <b>TARTE</b>                     |                    |                                      |             |             |             |
| 2 croûtes, fraîches, 9 po        | 2                  | 350 - 400                            | [175 - 205] | 40 - 52     | 35 - 45     |
| 2 croûtes, fruits surgelés, 9 po | 2                  | 350                                  | [175]       | 68 - 78     | 68 - 78     |
| <b>BISCUIT</b>                   |                    |                                      |             |             |             |
| Sucre                            | 2                  | 325 - 350                            | [160 - 175] | 9 - 12      | 6 - 9       |
| Brisures de chocolat             | 2                  | 325 - 350                            | [160 - 175] | 8 - 13      | 8 - 13      |
| Carrés au chocolat (brownies)    | 2                  | 325                                  | [160]       | 29 - 36     | 29 - 36     |
| <b>PAINS</b>                     |                    |                                      |             |             |             |
| Pain à levure, 9x5 po            | 2                  | 350                                  | [175]       | 18 - 22     | 18 - 22     |
| Petits pains à levure            | 2                  | 350 - 375                            | [175 - 190] | 12 - 15     | 12 - 15     |
| Biscuits                         | 2                  | 375                                  | [190]       | 8 - 10      | 6 - 8       |
| Muffins                          | 2                  | 400                                  | [205]       | 17 - 21     | 13 - 16     |
| <b>PIZZA</b>                     |                    |                                      |             |             |             |
| Surgelée                         | 2                  | 375 - 425                            | [190 - 220] | 23 - 26     | 23 - 26     |
| Fraîche                          | 2                  | 450                                  | [232]       | 15 - 18     | 15 - 18     |

Ce tableau est un guide. Suivez votre recette ou les directions de l'emballage et réduisez les températures de façon appropriée.

### CONSEILS ET TECHNIQUES DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

- Ne pas préchauffer le rôtissage par convection.
- Rôtissez dans un ustensile peu profond et non couvert.
- Lorsque vous rôtissez des poulets entiers ou des dindes, groupez les ailes et attachez légèrement les pattes avec une ficelle de cuisine.
- Utilisez la lechefrite de 2-pièces pour les rôtissages non-couverts.
- Utilisez la sonde ou le thermomètre pour déterminer la cuisson intérieure sur la température « END » (fin) (voir « TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION - FOUR SIMPLE » « TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION - FOUR DOUBLE » sur les pages suivantes).
- Vérifiez de nouveau la température de la viande/volaille en insérant le thermomètre à viande dans une autre position.
- Les gros oiseaux doivent aussi être recouverts d'une feuille (et les plats rôtis) pendant une certaine durée de la cuisson pour empêcher que le plat ne soit brûlé.
- La température minimale de sécurité pour la farce dans la volaille est de 165° F [75° C].
- Après avoir enlever l'objet du four, couvrez sans serrer avec une feuille pendant 10 à 15 minutes avant le découpage s'il est nécessaire d'augmenter la température de l'aliment de 5 à 10° F [3 à 6° C].



## CONSEILS ET TECHNIQUES DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION (SUITE)

### CONSEILS DE RECETTES FACILES ET RAPIDES

Conversion de la CUISSON au RÔTISSAGE PAR 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 plus tôt.
- Casseroles ou plat à rôti qui sont cuits couverts par ROTISSAGE A CONVECTION cuiront le même temps que

### TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION - FOUR SIMPLE

| VIANDES                            | POIDS (lb) | TEMP. FOUR ° F [° C] | POSITION GRILLE | TEMPS RÔTISSAGE (min. per lb) | TEMP. INTERNE ° F [° C]                  |
|------------------------------------|------------|----------------------|-----------------|-------------------------------|--|
| BOEUF<br>Côte de boeuf             | 4 - 6      | 325 [160]            | 2               | 16 - 20<br>18 - 22            | 145 [63] med saignant<br>160 [71] médium |
| Rosbif de faux-filet (sans os)     | 4 - 6      | 325 [160]            | 2               | 16 - 20<br>18 - 22            | 145 [63] med saignant<br>160 [71] médium |
| Pointe de surlonge (sans os)       | 3 - 6      | 325 [160]            | 2               | 16 - 20<br>18 - 22            | 145 [63] med saignant<br>160 [71] médium |
| Filet                              | 2 - 3      | 400 [205]            | 2               | 15 - 20                       | 145 [63] med saignant                    |
| PORC                               |            |                      |                 |                               |  |
| Longe de porc (sans os ou avec os) | 5 - 8      | 350 [175]            | 2               | 18 - 22                       | 160 [71] médium                          |
| Épaule                             | 3 - 6      | 350 [175]            | 2               | 20 - 25                       | 160 [71] médium                          |
| VOLAILLE                           |            |                      |                 |                               |  |
| Poulet-entier                      | 3 - 4      | 375 [190]            | 2               | 20 - 23                       | 180 [82]                                 |
| Dinde non farcie                   | 12 - 15    | 325 [160]            | 1               | 10 - 14                       | 180 [82]                                 |
| Dinde non farcie                   | 16 - 20    | 325 [160]            | 1               | 9 - 11                        | 180 [82]                                 |
| Dinde non farcie                   | 21 - 25    | 325 [160]            | 1               | 6 - 10                        | 180 [82]                                 |
| Poitrine                           | 3 - 8      | 325 [160]            | 1               | 15 - 20                       | 170 [77]                                 |
| Poulet de Comouailles              | 1 - 1½     | 350 [175]            | 2               | 45 - 75 total                 | 180 [82]                                 |
| AGNEAU                             |            |                      |                 |                               |  |
| Demi gigot                         | 3 - 4      | 325 [160]            | 2               | 20 - 27<br>25 - 32            | 160 [71] médium<br>170 [77] bien cuit    |
| Gigot entier                       | 6 - 8      | 325 [160]            | 1               | 20 - 27<br>25 - 32            | 160 [71] médium<br>170 [77] bien cuit    |

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

## CONSEILS ET TECHNIQUES DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION (SUITE)

### TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION - FOUR DOUBLE

| VIANDES   | POIDS (lb) | TEMP. FOUR ° F [° C] | POSITION GRILLE | TEMPS RÔTISSAGE (min. per lb) | TEMP. INTERNE ° F [° C] |
|---|------------|----------------------|-----------------|-------------------------------|-------------------------|
| <b>BOEUF</b><br>Côte de beuf                      | 4 - 6      | 325 [160]            | 2               | 18 - 22                       | 145 [63] méd saignant   |
| Rosbif de faux-filet (sans os)                    | 4 - 6      | 325 [160]            | 2               | 18 - 22                       | 160 [71] médium         |
| Pointe de surlonge (sans os)                      | 3 - 6      | 325 [160]            | 2               | 18 - 22                       | 145 [63] méd saignant   |
| Filet   | 2 - 3      | 425 [220]            | 2               | 15 - 20                       | 160 [71] médium         |
|   |            |                      |                 |                               | 145 [63] méd saignant   |
| <b>PORC</b><br>Longe de porc (sans os ou avec os) | 5 - 8      | 350 [175]            | 2               | 18 - 22                       | 160 [71] médium         |
| Épaule  | 3 - 6      | 350 [175]            | 2               | 20 - 25                       | 160 [71] médium         |
| <b>VOLAILLE</b><br>Poulet-entier                  | 3 - 4      | 375 [190]            | 2               | 20 - 23                       | 180 [82]                |
| Dinde non farcie                                  | 12 - 15    | 325 [160]            | 1               | 10 - 14                       | 180 [82]                |
| Dinde non farcie                                  | 16 - 20    | 325 [160]            | 1               | 9 - 11                        | 180 [82]                |
| Dinde non farcie                                  | 21 - 25    | 325 [160]            | 1               | 6 - 10                        | 180 [82]                |
| Poitrine  | 3 - 8      | 325 [160]            | 1               | 15 - 20                       | 170 [77]                |
| Poulet de Comouailles                             | 1 - 1½     | 350 [175]            | 2               | 45 - 75 total                 | 180 [82]                |
| <b>AGNEAU</b><br>Demi gigot                       | 3 - 4      | 325 [160]            | 2               | 20 - 27                       | 160 [71] médium         |
|   |            |                      |                 | 25 - 32                       | 170 [77] bien cuit      |
| Gigot entier                                      | 6 - 8      | 325 [160]            | 1               | 20 - 27                       | 160 [71] médium         |
|   |            |                      |                 | 25 - 32                       | 170 [77] bien cuit      |

Les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent également de l'épaisseur et de la température de départ de la viande avant la cuisson

FR

## CONSEILS ET TECHNIQUES POUR LE GRILLAGE PAR CONVECTION

- Placez le gril dans la position appropriée avant d'allumer votre four.
- Utilisez le gril à convection avec la porte fermée.
- Ne pas préchauffé pour le four.
- Utilisez la lechefrite à 2-pièces.

Tourner les viandes une fois à mi-cuisson du temps de cuisson recommandé (voir le tableaux de gril à convection).

### TABLEAU DE GRILLAGE PAR CONVECTION - FOUR SIMPLE

| ALIMENTS ET ÉPAISSEUR                             | POSITION DE GRILLE | REGLAGE DU GRIL ° F [° C] |       | TEMP. INTERNE ° F [° C] | TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)* | TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)* |         |
|---|--------------------|---------------------------|-------|-------------------------|----------------------|----------------------|---------|
| BEOUF STEAK<br>(plus que 1 po)<br>Médium saignant | 4                  | 450                       | [235] | 145 [65]                | 9 - 12               | 8 - 10               |         |
|   | Médium             | 4                         | 450   | [235]                   | 160 [71]             | 11 - 13              | 10 - 12 |
|   | Bien cuit          | 4                         | 450   | [235]                   | 170 [77]             | 18 - 20              | 16 - 17 |
| HAMBURGERS<br>(plus que 1 po)<br>Médium           | 4                  | 550                       | [290] | 160 [71]                | 8 - 11               | 5 - 7                |         |
|   | Bien cuit          | 4                         | 550   | [290]                   | 170 [77]             | 11 - 13              | 8 - 10  |
| VOLAILLE<br>Poitrine (avec os)                    | 4                  | 450                       | [235] | 180 [82]                | 16 - 18              | 10 - 13              |         |
|   | Deux demi poulets  | 3                         | 450   | [235]                   | 180 [82]             | 25 - 27              | 15 - 18 |
|   | Cuisses            | 4                         | 450   | [235]                   | 170 [77]             | 13 - 15              | 9 - 13  |
| PORC<br>Porc Cotelettes (plus que 1 po)           | 4                  | 450                       | [235] | 160 [71]                | 12 - 14              | 11 - 13              |         |
|   | Saucisses fraîches | 4                         | 450   | [235]                   | 160 [71]             | 4 - 6                | 3 - 5   |

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

## CONSEILS ET TECHNIQUES DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION (SUITE)

### TABLEAU DE GRILLAGE PAR CONVECTION - FOUR DOUBLE

| ALIMENTS ET ÉPAISSEUR                          | POSITION DE GRILLE | REGLAGE DU GRIL ° F [° C] |       | TEMP. INTERNE ° F [° C] | TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)* | TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)* |
|--|--------------------|---------------------------|-------|-------------------------|----------------------|----------------------|
| BEOUF STEAK (plus que 1 po)<br>Médium saignant | 4                  | 450                       | [235] | 145 [65]                | 11 - 13              | 10 - 12              |
| Médium   | 4                  | 450                       | [235] | 160 [71]                | 15 - 17              | 13 - 15              |
| Bien cuit                                      | 4                  | 450                       | [235] | 170 [77]                | 16 - 18              | 13 - 15              |
| HAMBURGERS (plus que 1 po)<br>Médium           | 4                  | 550                       | [290] | 160 [71]                | 9 - 11               | 5 - 8                |
| Bien cuit                                      | 4                  | 550                       | [290] | 170 [77]                | 11 - 13              | 8 - 10               |
| VOLAILLE<br>Poitrine (avec os)                 | 4                  | 450                       | [235] | 180 [82]                | 18 - 20              | 13 - 15              |
| Deux demi poulets                              | 3                  | 450                       | [235] | 180 [82]                | 25 - 27              | 15 - 18              |
| Cuisses  | 4                  | 450                       | [235] | 170 [77]                | 14 - 16              | 10 - 14              |
| PORC<br>Porc Cotelettes (plus que 1 po)        | 4                  | 450                       | [235] | 160 [71]                | 13 - 15              | 12 - 14              |
| Saucisses fraîches                             | 4                  | 450                       | [235] | 160 [71]                | 4 - 6                | 3 - 5                |

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

## CONSEILS ET TECHNIQUES DE DÉSHYDRATATION

On peut déshydrater des aliments en utilisant le mode déshydratation. Une température plus faible est utilisée et l'air chauffé circulant enlève doucement l'humidité pour préserver la nourriture.

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

## CONSEILS ET TECHNIQUES DE DÉSHYDRATATION (SUITE)

### TABLEAU DE GRILLADE À DÉSHYDRATATION

| ALIMENT                                   | PRÉPARATION   | TEMPS DE SECHAGE APPROX. (heures) |         | VERIFIER LA CUISSON                                      |
|---|---|-----------------------------------|---------|--|
| <b>FRUIT</b>                              |   |                                   |         |  |
| Pommes                                    | Dans jus de citron ¼ t. et 2 t. d'eau, tranches ¼po   |                                   | 11 - 15 | Légèrement pliables                                      |
| Bananes                                   | Dans jus de citron ¼ t. et 2 t. d'eau, tranches ¼po   |                                   | 11 - 15 | Légèrement pliables                                      |
| Cerises                                   | Laver et assécher à la serviette. Pour les cerises fraîches, dénoyauter                             |                                   | 10 - 15 | Pliables, tannees, moelleuses                            |
| Pelures d'orange et tranches              | ¼Po d'épaisseur ; partie de la pelure finement pelée  | Pelures:                          | 2 - 14  | Orange pelee, séchée et cassante.                        |
|   |   | tranches:                         | 12 - 16 | Tranches : sèches et cassantes, fruitm légèrement humide |
| Tranches d'ananas                         | Séchées a la serviette  | Conserve:                         | 9 - 13  | Souples et pliables                                      |
|   |   | Frais                             | 8 - 12  |  |
| Fraises                                   | Lavées et sechées à la serviette. Tranches ½po d'épaisseur, dessus sur la grille                    |                                   | 12 - 17 | Sèches et cassantes                                      |
| <b>LÉGUMES</b>                            |   |                                   |         |  |
| Poivrons                                  | Lavé et séché avec une serviette. Retirer la membrane, hacher grossièrement (environ 1 po morceaux) |                                   | 16 - 20 | Cassants sans humidité à l'intérieur                     |
| Champignons                               | Lavé et séché sur la serviette. Coupez la fin de la tige. Trancher 1/8 po d'épaisseur.              |                                   | 7 - 12  | Fermes et cassant, secs                                  |
| Tomates                                   | Lavées et sechés à la serviette. Tranches minces 1/8 po d'epaisseur. Bien drainer                   |                                   | 16 - 23 | Sèches, rouge  |
| <b>FINES HERBES</b>                       |   |                                   |         |  |
| Origan, sauge, persil et thym, et fenouil | Rincer et assécher à la servette  | Sécher à 120° F [60° C]           | 3 - 15  | Croustillant et cassant                                  |
| Basilique                                 | Feuilles 3 à 4 po du haut. Vaporiser d'eau, secouer et assécher                                     | Sécher à 120° F [60° C]           | 3 - 15  | Croustillant et cassant                                  |

FR

## CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLAGE

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

FR

### TABLEAU DE GRILLAGE

| ALIMENTS ET ÉPAISSEUR                                | POSITION DE GRILLE | REGLAGE DU GRIL | TEMP. INTERNE ° F [° C]   |      | TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)* | TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)* |
|--|--------------------|-----------------|---|------|----------------------|----------------------|
| BEOUF Steak (à 1 po)<br>Médium saignant              | 5                  | 5               | 145]  | [63] | 5 - 7                | 4 - 4                |
|  | 5                  | 5               | 160   | [71] | 6 - 8                | 5 - 7                |
|  | 5                  | 5               | 170   | [77] | 8 - 10               | 7 - 9                |
| HAMBURGERS (à 1 po)<br>Médium                        | 4                  | 5               | 160   | [71] | 8 - 11               | 6 - 9                |
|  | 4                  | 5               | 170   | [77] | 10 - 3               | 8 - 10               |
| VOLAILLE<br>Poitrine (avec os)                       | 4                  | 4               | 170   | [77] | 0 - 2                | 8 - 10               |
|  | 4                  | 3               | 180   | [82] | 28 - 30              | 13 - 15              |
| PORC<br>Porc Cotelettes (1 po)<br>Saucisses fraîches | 5                  | 5               | 160   | [71] | 7 - 9                | 5 - 7                |
|  | 5                  | 5               | 160   | [71] | 5 - 7                | 3 - 5                |
|  | 5                  | 5               | 160   | [71] | 4 - 6                | 3 - 5                |
| FRUITS DE MER<br>Filets de poisson (1 po)<br>Beurrés | 4                  | 4               | Cuire jusqu'à opacifié et que l'aliment se défasse facilement avec une fourchette |      | 10 - 14              | Ne pas tourner       |
| AGNEAU<br>Côtelettes (1 po)<br>Médium saignant       | 5                  | 5               | 145   | [63] | 5 - 7                | 4 - 6                |
|  | 5                  | 5               | 160   | [71] | 6 - 8                | 4 - 6                |
|  | 5                  | 5               | 170   | [77] | 7 - 9                | 5 - 7                |
| PAIN<br>À l'ail (1 po) tranches                      | 4                  | 5               |   |      | 2 - 2.30             |                      |
|  | 3                  | 5               |   |      | 4 - 4                |                      |

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



## DIRECTIVES SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

| PRODUIT ALIMENTAIRE                                 | TEMPERATURES INTERNES MINIMALES SURE *   |
|---|--|
| VIANDE HACHÉE<br>[BOEUF, VEAU, AGNEAU, PORC]        | 160°F [72°C]   |
| BOEUF, VEAU, RÔTI<br>D'AGNEAU, STEAK,<br>CÔTELLETES | Mi-saignant - 145°F [63°C]<br>Moyen - 160°F [72°C]<br>Bien Cuit - 170°F [77°C]   |
| RÔTI DE PORC, STEAK,<br>CÔTELLETES                  | Moyen - 160°F [72°C]<br>Bien Cuit - 170°F [77°C]   |
| JAMBON  | Non-cuit - 145°F [63°C]<br>Réchauffer les jambons cuits emballés dans des usines inspectées par l'USDA 140 °F [60°C] et tous les autres à 165 °F [74°C]. |
| POULET/DINDE HACHÉE                                 | 165°F [74°C]   |
| POULET/DINDE ENTIER                                 | 180°F [82°C]   |
| POITRINE DE VOLAILLE, RÔTI<br>DE VOLAILLE           | 165°F [74°C]   |
| CUISSE DE VOLAILLE, AILES<br>DE VOLAILLE            | 165°F [74°C]   |
| FARCE [cuit seul]                                   | 165°F [74°C]   |
| PLATS D'OEUFS                                       | 160°F [72°C]   |
| POISSONS ET CRUSTACÉS                               | 145°F [63°C]   |
| LES RESTES  | 165°F [74°C]   |
| CASSEROLES  | 165°F [74°C]   |

\* Des températures internes minimales sûres selon les directives du Département Américain de la Sécurité Alimentaire et des services d'inspection des aliments.

## OPTIONS SPÉCIALES

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

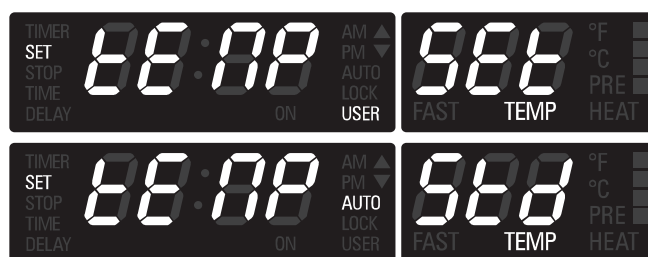
| AFFICHER | TITRE              | OBJECTIF   |
|----------|--------------------|--|
| SAB      | MODE SABBAT        | Pour les croyances religieuses nécessitant « aucun travail » le jour du sabbat   |
| OFS      | OVEN OFFSET        | (Décalage du four) Utilisé pour étalonner la température du four. (Utiliser uniquement sur les conseils du service Hestan.)                    |
| DEG      | ° UNITE            | Utilisé pour choisir ou Fahrenheit ou Centigrade   |
| HR       | FORMAT HORLOGE     | (Format horloge) Utilisé pour régler l'heure de la journée dans le format 12 am/pm ou 24 heures.   |
| SET      | PRESET TEMPERATURE | Pour enregistrer la température standard pré réglée pour tous les modes de cuisson ou pour garder en mémoire la dernière température utilisée. |

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

1. Effleurez et maintenez les clés **MENU** et **TIME** pendant au moins 3 secondes. L'horloge disparaît et l'écran suivant s'affiche:



2. Effleurez la clé + ou - pour dérouler toutes les options disponibles, jusqu'à trouver celle désirée.
3. Effleurez la clé **MENU** pour éditer les options choisies. L'option est ensuite affichée à gauche et sa valeur à droite.
4. Changez la valeur grâce aux clés + ou - .



5. Effleurez la clé **MENU** pour confirmer l'option et retournez au menu de sélection.
6. Effleurez et maintenez la clé pendant 3 secondes pour quitter le Menu option utilisateur et retournez à l'écran initial de l'horloge.

### FONCTION SET UTILISATEUR :

Une fois ce choix effectué, le four mémorisera la nouvelle température pré réglée à chaque cuisson de 5 minutes. S'il y a plus de changements de température, le dernier de plus de 5 minutes est enregistré. (hors fonctions Gril et basse température)

### FONCTION AUTO STD :

Une fois ce choix effectué, toutes les températures pré réglées sont fixes (si elles ont été modifiées dans SET USER, sinon elles restent inchangées) et elles ne peuvent être modifiées qu'à partir du retour dans SET USER.

## OPTIONS SPÉCIALES (SUITE)

### INSTRUCTION DU MODE SABBAT

1. Entrez le menu option utilisateur en maintenant les clés **MENU** et **TIME** pendant 3 secondes.
2. Déroulez la liste option (dEG, OFS, Hr, SAb), indiquée par le module de température rouge, en appuyant sur + / - , jusqu'à ce que l'élément SAb soit trouvé.



3. Appuyez sur **MENU** pour passer en mode d'édition: SAbb est affiché à gauche et son état est indiqué dans le champ de droite, en clignotant.
4. Effleurez à nouveau les clés + / - pour régler le mode Sabbath sur ON ou OFF [Défaut=OFF].
5. Effleurez **MENU** pour confirmer et revenir à la liste option.
6. Maintenez la clé **MENU** pendant 3 secondes pour quitter le menu de sélection et revenez aux opérations normales.

Lorsque le mode Sabbath est réglée, uniquement les positions BAKE et OFF sont disponibles sur le sélecteur de mode de cuisson. Déplacez le sélecteur sur BAKE ensuite réglez la température sur la valeur désirée dans les 5 minutes.

Après 5 minutes, la température ne peut plus être indiquée et l'affichage apparaît comme il suit : le mode Sabbath est activé. Dans le four double, les indications des cavités upper/lower (supérieure/inférieure) sont toujours disponibles. Les deux triangles sont allumés si les deux cavités fonctionnent.



- Les statuts de lumières du four ne peuvent pas être changés pendant la durée du Sabbath.
- La température du four peut uniquement être baissée mais aucune information ne peut être affichée.
- Le ventilateur de refroidissement fonctionne en mode sabbat.
- Les lumières de préchauffage sont désactivées pendant le mode Sabbath.
- L'avertisseur doit toujours être silencieux, sans prendre en compte les erreurs, les fins d'activité, etc.
- La sonde thermique pour viande ne peut jamais être utilisée en mode Sabbath.
- Le temps de cuisson maximum possible est de 72 heures.
- L'utilisateur peut éteindre le four manuellement, même pendant Sabbath, en déplaçant le sélecteur de mode de cuisson sur la position OFF.

## ENTRETIEN DU FOUR ET NETTOYAGE

---

### AUTO-NETTOYAGE DU FOUR

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


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

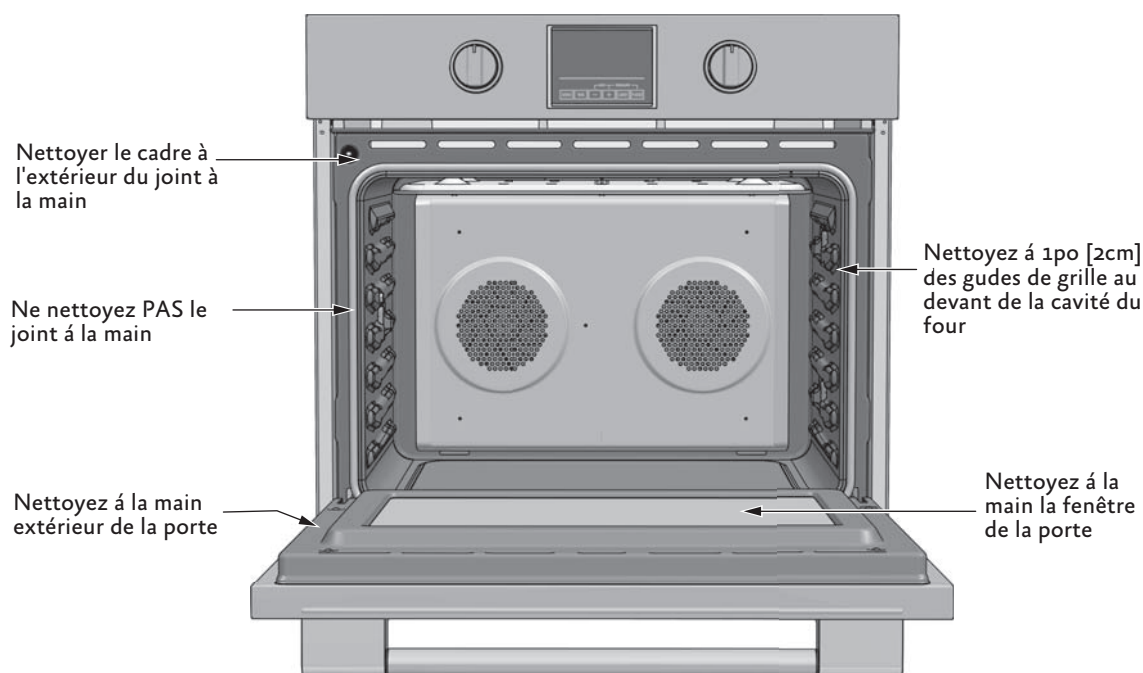
### PREPARATION DU FOUR POUR L'AUTO-NETTOYAGE

1. Enlevez tous les ustensiles et les plats de cuisson.
2. Enlevez les grilles. Si vous laissez les grilles pendant l'autonettoyage, elles perdront définitivement leur brillant et deviennent sombres. Voyez le « FINITIONS DU FOUR / MÉTHODES DE NETTOYAGE » à la page 40.
3. Essuyez avec des serviettes en papier les résidus d'éclaboussure et d'huile. Les excès de graisse provoquent des flammes et de la fumée pendant l'auto-nettoyage.
4. Revoyez l'illustration ci-dessous. Certaines parties du four doivent être nettoyées à la main avant le début du cycle. Elles ne chauffent pas suffisamment pendant le cycle de nettoyage pour brûler. Utilisez une éponge savonneuse ou en plastique ou un tampon de détergent de S.O.S.®. Nettoyez à la main l'angle de la porte du four, le cadre avant du four et jusqu'à 1-1/2 po [2-3 cm] dans le cadre avec du détergent ou de l'eau chaude. Ne frottez pas le joint du four. Nettoyez à la main la fenêtre de la porte du four. Rincez tout et ensuite séchez.
5. Assurez-vous que les lumières intérieures sont éteintes et que les ampoules et les lentilles sont en place. Voyez « REMPLACEMENT D'UNE AMPOULE DU FOUR » à la page 41

## ENTRETIEN DU FOUR ET NETTOYAGE (SUITE)

### POUR RÉGLER LE MODE AUTO-NETTOYAGE

1. Appuyez sur la bouton **UPPER/LOWER** pour choisir la cavité à nettoyer, si le four est double.
  2. **IMPORTANT:** Tournez d'abord le bouton de fonction dans le sens anti-horaire de OFF à SELF-CLEAN , puis le bouton de température toujours dans le sens anti-horaire, de PRESET à SELF-CLEAN. Toute autre séquence de rotation de bouton ne permettra pas au programme SELF-CLEAN de démarrer.
    - NETTOYAGE & HEURE apparaissent. C'est le temps de nettoyage, sa valeur standard est de 3 heures.
  3. Si vous le souhaitez, réglez la durée de nettoyage en suivant les instructions ci-dessous.
  4. Lorsque le temps de nettoyage est accepté, la porte commencera à se verrouiller.
    - Le message « AUTO LOCK » clignote jusqu'à ce que la porte soit verrouillée.
  5. Lorsque le verrouillage automatique cesse de clignoter, vérifiez que la porte a été verrouillée et ne s'ouvre pas.
  6. Si la porte ne se verrouille pas, tournez le bouton du mode de cuisson sur la position OFF et ne démarrez pas l'autonettoyage; contactez le service client Hestan pour le service.
- Assurer une bonne ventilation de la pièce pendant et immédiatement après l'autonettoyage du four.
  - Pour arrêter le mode de nettoyage à tout moment, déplacez l'un des deux boutons de la position de nettoyage.
  - À la fin du temps de nettoyage programmé, le four s'éteint automatiquement.



## ENTRETIEN DU FOUR ET NETTOYAGE (SUITE)

### POUR CHANGER LE TEMPS DE NETTOYAGE

Une fois l'autonettoyage sélectionné (étapes 1 et 2 ci-dessus), le temps de nettoyage peut être modifié et passer de la valeur par défaut de 3 heures à 2 heures seulement pour les sols légers et jusqu'à 4 heures pour les sols lourds.

- 3a) Pour changer les heures, effleurez la clé **TIME** .  
- Les heures vont clignoter.



- 3b) Utilisez les clés + ou - pour changer la valeur.  
3c) Pour changer les minutes, effleurez la clé **TIME** à nouveau.  
- Les minutes vont clignoter.  
3d) Utilisez les clés + ou - pour changer la valeur. Maintenez la clé pour changer par étape de 10 minutes.  
3e) Effleurez **TIME** ou attendez quelques secondes pour confirmer la nouvelle valeur.

### POUR RETARDER LE DEBUT DU NETTOYAGE

Suivez les étapes de 1 à 6 ci-dessous.

7. Effleurez la clé **TIME** et vérifiez que « STOP TIME » apparaît sur l'affichage. Les heures vont commencer à clignoter.
8. Utilisez les clés + ou - pour changer la valeur de l'arrêt de l'horloge value.
9. Pour changer les minutes, effleurez la clé **TIME** , les minutes vont clignoter.
10. Utilisez les clés + ou - pour changer la valeur. Maintenez la clé pour changer par étape de 10 minutes.
11. Effleurez **TIME** ou attendez quelques secondes pour confirmer la nouvelle valeur.
  - Le verrouillage commence à se déplacer pour verrouiller la porte du four, l'affichage indique « DELAY ».
  - Lorsque le delay horloge expire, l'autonettoyage va commencer.

A la fin du temps programmé de nettoyage, le four va automatiquement s'éteindre. « End » va apparaître sur l'affichage de la température, « CLEAN » sur l'affichage de mode et « TIME » sur l'affichage de l'horloge va commencer à clignoter jusqu'à ce que vous touchiez la clé **TIME** ou que déplaçiez le bouton sur la position OFF.

- Afin de vérifier le nettoyage ou l'heure d'arrête pendant un nettoyage programmé, effleurez simplement la clé **TIME** jusqu'à ce que les écritures « TIME » ou « STOP TIME » s'affichent.

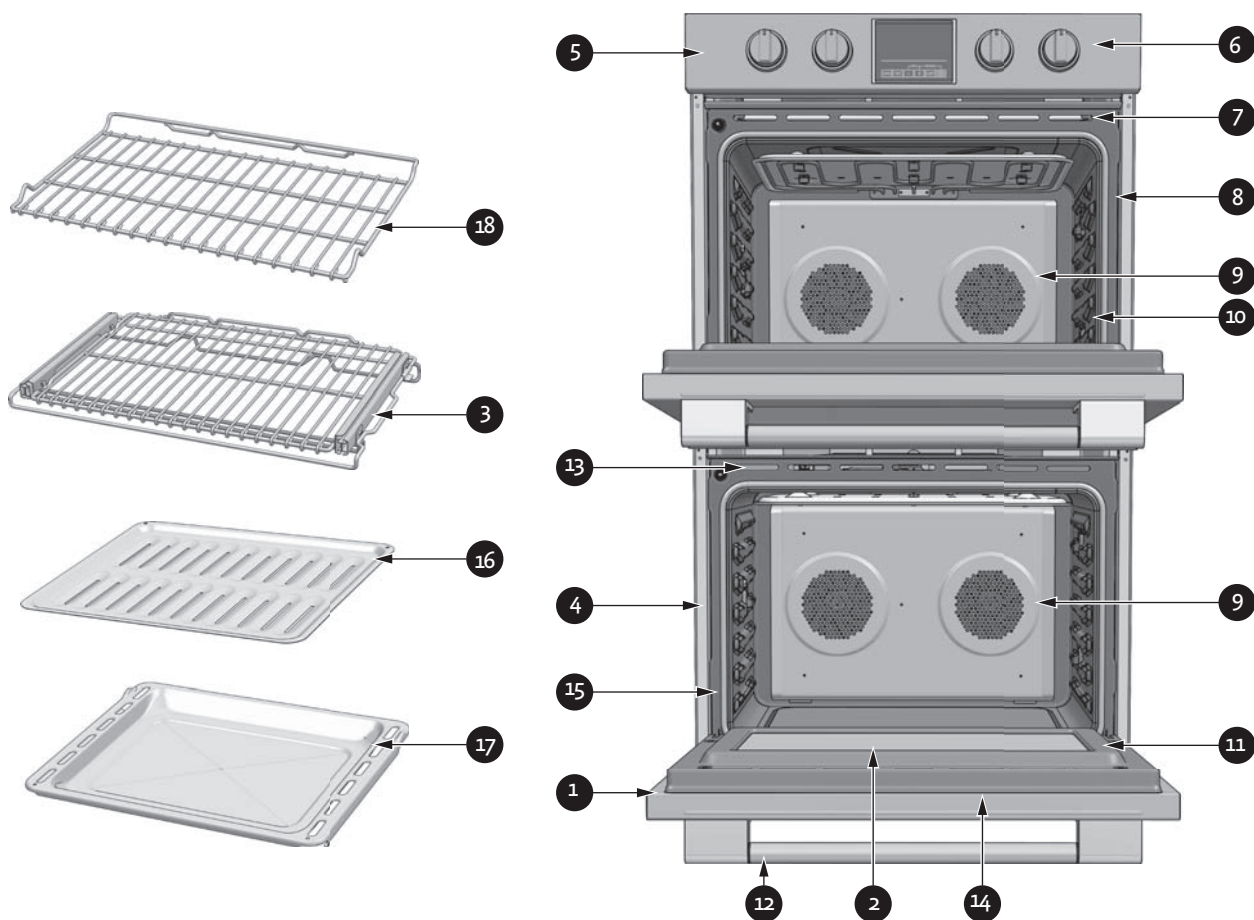


## ENTRETIEN DU FOUR ET NETTOYAGE (SUITE)

### COMMENT UTILISER LE TABLEAU DE NETTOYAGE DU FOUR

1. Repérez le chiffre de la partie à nettoyer dans l'illustration de cette page.
2. Trouvez le nom de cette partie dans le tableau à la page suivante.
3. Utilisez la méthode de nettoyage dans la colonne de gauche si le four a des panneaux colorés.
4. Utilisez la méthode de nettoyage dans la colonne de droite si le four est en acier inoxydable.
5. Faites correspondre le numéro à la méthode de nettoyage décrite à la section « FINITIONS DU FOUR / MÉTHODES DE NETTOYAGE » à la page 40.

FR



## ENTRETIEN DU FOUR ET NETTOYAGE (SUITE)

### TABEAU DE NETTOYAGE DU FOUR

| PIÈCE |   | MÉTHODE DE NETTOYAGE    |                       |
|-------|---|-------------------------|-----------------------|
|       |   | FOUR À PANNEAUX COLORÉS | FOUR ACIER INOXYDABLE |
| 1     | Cadre de porte                            | E                       | E                     |
| 2     | Fenêtre de porte intérieure               | F                       | F                     |
| 3     | Grilles de four démontable                | A                       | A                     |
| 4     | Habillage latérale                        | D                       | D                     |
| 5     | Habillage du tableau de commande          | C                       | G                     |
| 6     | Tableau de commande                       | C                       | C                     |
| 7     | Ouvertures de refroidissement du four     | D                       | D                     |
| 8     | Cadre avant du four                       | E                       | E                     |
| 9     | Cavité du four                            | E                       | E                     |
| 10    | Joint de maille                           | B                       | B                     |
| 11    | Porte de four intérieure                  | E                       | E                     |
| 12    | Poignée de porte                          | D                       | D                     |
| 13    | Ouvertures de refroidissement de la porte | E                       | E                     |
| 14    | Porte avant                               | C&D                     | C&G                   |
| 15    | Habillage du four                         | D                       | D                     |
| 16    | Insert pour lèchefrite                    | E                       | E                     |
| 17    | Lèchefrite                                | E                       | E                     |
| 18    | Grille rallonge                           | A                       | A                     |

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

Utilisez toujours le nettoyant le plus doux possible.

Frottez les finitions en métal inoxydable dans la direction du grain.

## ENTRETIEN DU FOUR ET NETTOYAGE (SUITE)

### FINITIONS DU FOUR / MÉTHODES DE NETTOYAGE

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 ne sont qu'à titre indicatif. Utilisez tous les produits selon les indications de l'emballage.

| PIÈCE |                            | MÉTHODE DE NETTOYAGE   |
|-------|----------------------------|--|
| A     | Grilles                    | Lavez avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Ou, frottez légèrement avec du Soft Scrub <sup>®</sup> , Bon-Ami <sup>®</sup> , Comet <sup>®</sup> , Ajax <sup>®</sup> , Brillo <sup>®</sup> , ou les chiffons S.O.S. <sup>®</sup> . Les nettoyeurs Easy Off <sup>®</sup> ou Dow Oven Cleaners <sup>®</sup> (formule four froid) peuvent être utilisés, mais ils peuvent noircir ou décolorer le chromé. Les grilles doivent être retirées du four pendant l'autonettoyage.<br><br>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 <sup>®</sup> ou du Glass Plus <sup>®</sup> d'abord sur le chiffon, ensuite essuyez pour nettoyer. Utilisez du Fantastik <sup>®</sup> ou du Formula 409 <sup>®</sup> pour enlever les éclaboussures de graisse.   |
| D     | Peint                      | Nettoyez avec une eau savonneuse ou appliquez du Fantastik <sup>®</sup> ou du Formula 409 <sup>®</sup> d'abord sur une éponge propre ou sur des feuilles en papier et essuyez pour nettoyer.<br><br>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 <sup>®</sup> ou du Bon-Ami <sup>®</sup> sur une éponge humide. Rincez et séchez. Pour les tâches récalcitrantes, utilisez doucement du Brillo <sup>®</sup> , ou les chiffons S.O.S. <sup>®</sup> . Il est normal que la porcelaine se craquèle 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 nettoyeur en plastique. Frottez vigoureusement avec du vinaigre, du Windex <sup>®</sup> , de l'ammoniac, ou du Bon-Ami <sup>®</sup> .<br><br>N'UTILISEZ PAS D'ABRASIFS FORTS OU GRATTOIRS EN MÉTAL.   |
| G     | Acier inoxydable           | Essuyez toujours avec un chiffon ou un nettoyeur avec grain. Nettoyez avec une éponge savonneuse ensuite rincez et séchez. Ou essuyez avec du Fantastik <sup>®</sup> ou du Formula 409 <sup>®</sup> vaporisé sur des feuilles en papier. Protégez ou polissez avec du Stainless Steel Magic <sup>®</sup> et un chiffon doux. Enlevez les taches d'eau avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc. Utilisez du Zud <sup>®</sup> , Cameo <sup>®</sup> , Bar Keeper's Friend <sup>®</sup> ou RevereWare Steel Cleaner <sup>®</sup> , pour enlever la décoloration due à la chaleur.   |
| H     | Sonde (si existe)          | Nettoyez la sonde à la main avec un détergent et de l'eau chaude. Ensuite rincez et séchez. Ne la trempez pas ou ne la mettez pas au lave-vaisselle.   |

## ENTRETIEN DU FOUR ET NETTOYAGE (SUITE)

### REMPACEMENT D'UNE AMPOULE DU FOUR

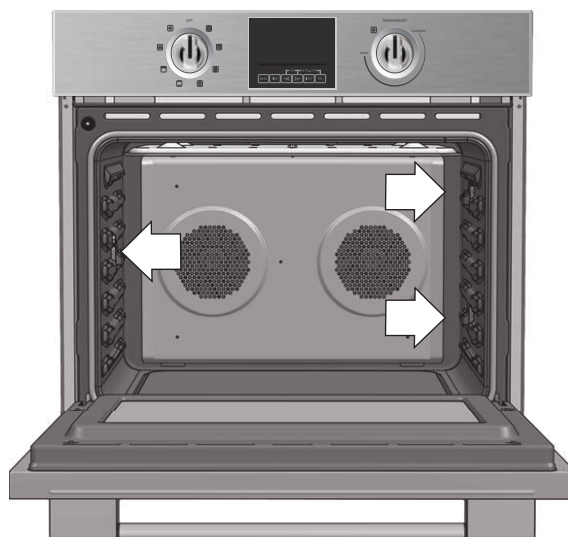
Chaque four est équipé de trois lampes halogènes par cavité situées dans les parois latérales du four.



#### AVERTISSEMENT

**DANGER DE CHOC ÉLECTRIQUE** - Assurez-vous que le four est hors tension. La douille est activée lorsque la porte est ouverte. Ne pas couper le courant lors du remplacement d'une ampoule peut provoquer un choc électrique ou des brûlures.

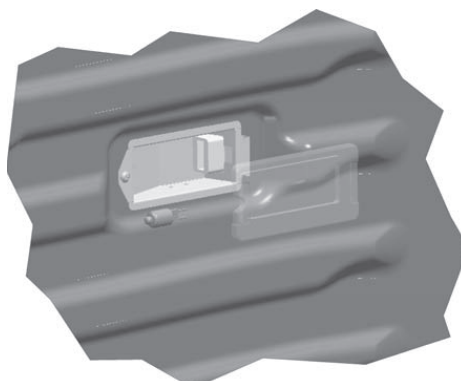
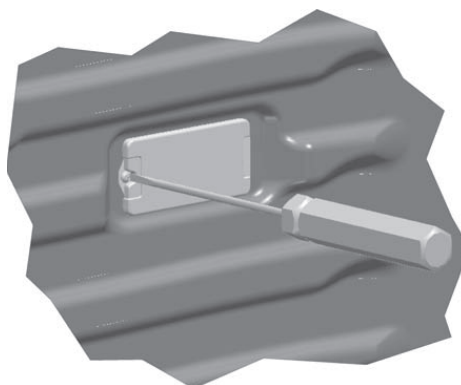
- Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule de la rupture.
- Les lentilles sont en verre. Assurez-vous que la lentille en verre est froide au toucher. Manipuler avec soin pour éviter la casse. Le verre brisé pourrait causer des blessures.
- N'utilisez que des ampoules halogènes de type «bi-pin» de 20 watts, 12 volts, convenant à l'utilisation dans un four. Vous pouvez trouver ce type d'ampoule peut être disponible dans les quincailleries et les magasins de bricolage, ou dans les magasins d'éclairage spécialisés. Pour plus de détails, adressez-vous au service clientèle de Hestan.



#### POUR REMPLACER UNE AMPOULE

1. Couper l'alimentation au niveau de l'alimentation principale (boîte à fusibles ou disjoncteur).
2. Placez une serviette épaisse ou un chiffon sur le sol du four, sous la lampe, pour attraper la lentille en verre en cas de chute.
3. Retirez la vis de fixation de l'objectif à l'aide d'un tournevis. Retirez ensuite la lentille.
4. Retirez l'ampoule de son support en la tirant bien droit.
5. Avant l'installation, il est très important de nettoyer soigneusement la nouvelle ampoule avec un chiffon doux et propre ou un mouchoir en papier. La graisse, les empreintes digitales ou les huiles de votre peau peuvent laisser des résidus sur la surface en verre de l'ampoule, ce qui créerait un point chaud. L'ampoule finira par se fissurer à ce point chaud.
6. Tout en utilisant encore un chiffon ou un mouchoir en papier, insérez la nouvelle ampoule dans le boîtier de la lampe. Poussez l'ampoule complètement dans la douille.
7. Remplacez la lentille et vissez.

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



## SOLUTION POUR DES PROBLÈMES DE CUISSON

Avec la cuisson, ou la cuisson par convection, des problèmes de cuisson peuvent arriver pour de nombreuses raisons autre qu'un mauvais fonctionnement du four. Vérifiez le tableau ci-dessous qui répond à la plupart des problèmes communs. Etant donné que la taille, la forme et le matériel de cuisson affectent les résultats de la cuisson, la meilleure solution est de remplacer les vieux plats qui sont devenus sombres et qui se sont voilés avec le temps et leur utilisation. Vérifiez les tableaux de cuisson (à partir de la page 25) pour une position correcte des grilles et du temps de cuisson.

FR

| PROBLÈME DE CUISSON                                   | CAUSE  |
|---|--|
| Aliment brunissant de façon hétérogène                | Four non préchauffé<br>Papier aluminium sur la grille ou au fond du four<br>Plat de cuisson trop grand pour la recette<br>Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four |
| Aliment trop brun au fond                             | Four non préchauffé<br>Utilisation de plat en verre, mat ou foncé<br>Position de grille incorrecte<br>Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four                     |
| Aliment sec ou ayant excessivement rétréci            | Température du four trop élevée<br>Temps de cuisson trop long<br>Porte du four trop souvent ouverte<br>Plat trop grand   |
| Aliment cuisant ou rôtissant trop lentement           | Température du four trop basse<br>Four non préchauffé<br>Porte du four trop souvent ouverte<br>Scellé hermétiquement avec du papier aluminium<br>Plat trop petit             |
| Croûte à tarte non brunie au fond ou croûte non cuite | Temps de cuisson pas assez long<br>Utilisation de plat en acier brillant<br>Position de grille incorrecte<br>Température du four trop basse                                  |
| Gâteau pâle, plat, ou non cuit à l'intérieur          | Température du four trop basse<br>Temps de cuisson incorrect<br>Gâteau vérifié trop tôt<br>Porte du four trop souvent ouverte<br>Plat trop grand                             |
| Gâteau haut au centre avec craquelure sur le dessus.  | Température du four trop élevée<br>Temps de cuisson trop long<br>Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four<br>Position de grille incorrecte<br>Plat trop petit      |
| Bords de croûte de tarte trop bruns                   | Température du four trop élevée<br>Bords de croûte trop minces   |

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT

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

| PROBLÈME DE FOUR  | SOLUTION DES PROBLÈMES PAR ÉTAPE  |
|---|---|
| Erreur F03 ou F04 figurant à l'affichage  | Il y a un problème avec le loquet de verrouillage. Eteignez le four et rallumez-le après quelques secondes.* Le four va effectuer un auto-test de loquet. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et signalez-le à Hestan Customer Service ou à votre centre de service agréé.  |
| Erreur F15 ou F16 figurant à l'affichage  | Un code d'erreur se produit si la position du bouton du mode de cuisson a été laissée entre OFF et SELF-CLEAN, ou entre DEFAULT / PRESET et SELF-CLEAN sur le bouton sélecteur de température pendant 30 secondes ou plus. F15 est lié au four supérieur et F16 est lié au four inférieur (selon modèle).<br><br>Tournez tous les boutons du four en position OFF, puis coupez l'alimentation (débranchez ou coupez le disjoncteur) et rallumez-le après quelques secondes. Si la condition persiste avec les boutons en position OFF, notez le numéro de code et appelez le service. |
| Autre erreur F__ figurant à l'affichage   | Eteignez le four et rallumez-le après quelques secondes.* Si le problème persiste, notez le code d'erreur et appelez le service.  |
| Le display du four ne s'éteint pas  | Eteignez le four et rallumez-le après quelques secondes.* Si le problème persiste, appelez le service.  |
| Ventilateur de refroidissement continuant à fonctionner une fois le four éteint | Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques sont suffisamment froids.  |
| La porte est verrouillée et ne s'ouvre pas même après le refroidissement        | Eteignez le four et rallumez-le après quelques secondes.* Le four devrait se régler seul et devrait fonctionner.  |
| 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 (voyez « OPTIONS SPÉCIALES » à la page 33). Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour la position des grilles recommandée. Réduisez toujours votre recette de 25° F [15° C] lorsque vous cuisinez avec le mode de cuisson à convection.   |
| La température four est trop froide ou trop chaude                              | Le thermostat du four doit être réglé. Contactez le service clientèle Hestan.   |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement                              | Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou en panne. Voyez à la page 41. Ne touchez pas l'ampoule avec vos doigts car cela peut la faire griller.  |
| L'éclairage du four ne s'éteint pas   | Vérifiez si rien n'obstrue la port du four. Vérifiez si la charnière n'est pas pliée ou que le loquet n'est pas verrouillé.   |
| Impossibilité d'enlever le couvercle de la lentille du four                     | Il se peut qu'il y ait une accumulation de saleté autour du couvercle de la lentille. Essuyez-le avec un chiffon sec et propre avant d'essayer d'enlever le couvercle de la lentille.   |
| L'auto-nettoyage du four ne fonctionne pas correctement                         | Laissez le four refroidir avant l'auto-nettoyage. Essuyez toujours les résidus ou les éclaboussures avant l'auto-nettoyage. Si le four est vraiment sale, réglez l'auto-nettoyage sur 4 heures. Voyez « PRÉPARATION DU FOUR POUR L'AUTO-NETTOYAGE » à la page 35.   |
| La pendule et la minuterie ne fonctionnent pas correctement                     | Assurez-vous que le four est bien branché. Voyez « REGLAGE DE L'HORLOGE ET DE LA MINUTERIE » à la page 18.  |
| 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).  |

FR



## ENTRETIEN DU FOUR ET NETTOYAGE (SUITE)

---

|  |  |
|--|--|
| Eclats de porcelaine   | Lorsque vous enlevez et remplacez les grilles, inclinez-les toujours vers le haut et ne forcez pas pour éviter les éclats de porcelaine. |
| Le bouton de commande est-il réglé sur le niveau de chaleur approprié? | Voir « POUR REGLER UN MODE DE CUISSON ET TEMPÉRATURE » à la page 19.   |

- \* Pour retirer et rétablir le courant dans le four, désactivez le disjoncteur (au niveau du boîtier du disjoncteur). Attendez quelques secondes, puis rallumez le disjoncteur.

## PIÈCES / SERVICE

---

### ENREGISTREMENT DE DONNÉES DE SERVICE

L'emplacement de l'étiquette de série sur le produit est visible lorsque la porte du four est ouverte. Il est situé sur le côté gauche, juste à l'intérieur de la cavité du four. Voir page 7.

Le moment est venu d'écrire ces informations dans l'espace ci-dessous. Conservez votre facture pour la validation de la garantie.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'installation ou d'occupation \_\_\_\_\_

## LISTE DES PIÈCES

---

Visiter le site Web Hestan pour consulter la liste des pièces de ce produit:  
[www.hestanhome.com](http://www.hestanhome.com).

## SERVICE

---

Toutes les réparations dans le cadre ou en dehors de la garantie doivent être effectuées par du personnel d'entretien qualifié. Pour localiser un réparateur agréé dans la région, s'adresser au concessionnaire Hestan, au représentant local ou à l'usine. Avant d'appeler, veiller à avoir les numéros de modèle et de série à portée de la main.

Hestan Commercial Corporation  
3375 E. La Palma Avenue  
Anaheim, CA 92806  
(888) 905-7463

## GARANTIE LIMITÉE

### ÉLÉMENTS COUVERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE :

Hestan Commercial Corporation (« HCC ») garantit à l'acheteur initial d'un appareil de cuisson Hestan (le « Produit ») chez un revendeur agréé HCC que le Produit ne présente aucun vice de matériaux ni de fabrication pendant une période de trois (3) ans à compter de la date de l'achat initial au détail ou de la date de clôture en cas de construction neuve, la période la plus longue prévalant (« Période de Garantie Limitée »). HCC accepte de réparer ou de remplacer, à sa seule discrétion, tout composant ou pièce du Produit dont la défaillance est due à des vices de matériaux ou de fabrication pendant la Période de Garantie Limitée. La présente Garantie Limitée n'est pas transférable et n'est offerte à personne d'autre que l'acheteur initial au détail (« Acheteur »). La présente Garantie Limitée n'est valable que pour les Produits qui sont (i) achetés et reçus d'un revendeur agréé HCC, (ii) livrés après achat à un consommateur, et (iii) par la suite demeurent, dans les 50 États-Unis, le district de Colombie ou au Canada. Les événements qui entraînent l'annulation de cette garantie comprennent l'achat ou la prise de livraison ou le déplacement de produits vers n'importe quel endroit en dehors des 50 États-Unis, du District de Columbia ou du Canada. La présente Garantie Limitée ne s'applique qu'aux Produits destinés à un usage non-commercial, et ne s'étend pas aux produits utilisés à des fins commerciales.

### MARCHE À SUIVRE POUR UNE RÉPARATION AU TITRE DE LA GARANTIE :

En cas de défaillance du Produit pendant la Période de Garantie Limitée pour des raisons couvertes par la présente Garantie Limitée, l'Acheteur doit contacter immédiatement le revendeur auprès duquel il a acheté le Produit ou HCC au 888.905.7463.

Il incombe à l'Acheteur de rendre le Produit raisonnablement accessible aux fins de réparation ou de défrayer la mise à disposition raisonnable du Produit aux fins de réparation. La réparation sera effectuée pendant les heures d'ouverture normales du Centre de réparation agréé par Hestan. Dans la mesure où l'Acheteur demande une réparation en dehors des heures d'ouverture normales du Centre de réparation agréé par Hestan, l'Acheteur devra déboursier la différence entre le tarif normal et celui des heures supplémentaires ou des primes. L'Acheteur doit régler tous les frais de déplacement excédants 80 km [50 milles] (dans un sens) par rapport au Centre de réparation le plus près agréé par Hestan.

### PROLONGATION DE LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE DE TROIS ANS :

En plus de la garantie limitée de trois ans, les composants qui suivent bénéficient d'une prolongation de la garantie comme expressément énoncé ci-après:

1. Les brûleurs à gaz (hormis leur aspect extérieur), les éléments chauffants électriques, les moteurs de ventilateurs (hottes de ventilation), les tableaux de commande électronique, les magnétrons et les génératrices asynchrones (le cas échéant) du produit sont garantis exempts de vices de matériaux et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation non commerciale et de réparation pendant une période de cinq (5) ans au profit de l'acheteur initial. Cela exclut la corrosion superficielle, les rayures et la décoloration susceptibles de se produire pendant une utilisation normale et se limite au remplacement de la ou des pièces défectueuses, tous les autres frais, y compris ceux de la main-d'œuvre, de transport et de manutention, le cas échéant, étant à la charge de l'acheteur.

### ÉLÉMENTS NON COUVERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE :

La présente Garantie Limitée ne couvre pas ce qui suit et exclut toute responsabilité financière de HCC relatives à : tous dommages ou vices affectant tout Produit non acheté chez un revendeur agréé HCC; variations de coloris dans la finition ou autres dommages esthétiques; panne ou dommages dus à une utilisation abusive ou erronée, un accident, un incendie, une catastrophe naturelle, un usage commercial du Produit, une interruption de l'alimentation électrique ou en gaz du Produit; dommages résultant d'une modification, d'une installation ou utilisation inappropriée du Produit; dommages résultant de la réparation ou du remplacement incorrect ou sans autorisation de tout composant ou pièce du Produit; dommages résultant d'un service après-vente assuré par quiconque autre qu'un agent ou représentant agréé du réseau commercial de Hestan; usure normale et détérioration; dommages résultant de l'exposition du Produit à une atmosphère corrosive contenant du chlore, du fluor ou toute autre substance chimique nuisible; dommages résultant de l'absence d'un entretien normal du Produit; dommages dont HCC n'a pas été avisé ou qui se sont produits après l'expiration de la Période de Garantie Limitée; dommages accessoires et indirects causés par tout vice de matériaux ou de fabrication.

## GARANTIE LIMITÉE (SUITE)

---

### ARBITRAGE :

La présente Garantie Limitée est régie par la Loi fédérale sur l'arbitrage. Tout litige opposant l'Acheteur à HCC et relatif au Produit ou à la présente Garantie Limitée doit être résolu par voie d'arbitrage exécutoire exclusivement sur une base individuelle avec l'acheteur. L'arbitrage sera effectué par l'Association Américaine d'Arbitrage (American Arbitration Association, « AAA ») conformément à ses règles d'arbitrage pour la protection du consommateur ou par JAMS. L'audience d'arbitrage se tiendra devant un arbitre nommé par l'AAA ou par JAMS. L'arbitre ne devra procéder à aucun arbitrage collectif et l'acheteur devra renoncer à tout recours contre HCC en qualité de représentant de tiers.

### LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

La présente Garantie Limitée constitue l'accord définitif, intégral et exclusif entre HCC et l'acheteur relativement au Produit.

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS. AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER NE S'APPLIQUERA APRÈS L'EXPIRATION DE LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE INDIQUÉE CI-DESSUS. AUCUNE GARANTIE EXPRESSE APPLICABLE À CE PRODUIT OFFERTE PAR UNE PERSONNE OU ENTREPRISE QUELCONQUE N'ENGAGERA HCC. HCC NE GARANTIT EN AUCUNE FAÇON L'ADAPTATION DU PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER, SAUF DISPOSITION CONTRAIRE DE LA LÉGISLATION APPLICABLE. HCC N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR TOUT MANQUE À GAGNER, IMPOSSIBILITÉ DE RÉALISER DES ÉCONOMIES OU AUTRES AVANTAGES NI POUR TOUT AUTRE DOMMAGE PARTICULIER, DIRECT OU INDIRECT CAUSÉ PAR L'UTILISATION, L'USAGE ABUSIF OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE SE FONDE LA DEMANDE, MÊME SI HCC EST INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. AUCUN RECOUVREMENT AUPRÈS DE HCC NE SERA SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT. SANS LIMITER LA PORTÉE DE CE QUI PRÉCÈDE, VOUS ASSUMEZ TOUS LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ DES PERTES, DOMMAGES OU BLESSURES ET DÉGÂTS MATÉRIELS SUBIS PAR VOUS-MÊMES ET DES TIERS RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE L'USAGE ABUSIF OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUI NE SONT PAS CAUSÉS DIRECTEMENT PAR LA NÉGLIGENCE DE HCC. LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Aucune déclaration ni aucun engagement verbal ou écrit de la part de qui que ce soit, y compris sans s'y limiter un employé, représentant ou agent de HCC, ne créera une garantie ni élargira en quoi que ce soit la portée de la présente Garantie Limitée expresse de trois ans. En cas de divergence entre la présente Garantie Limitée et tout autre accord ou déclaration lié ou relatif au Produit, cette Garantie s'appliquera alors. Si une disposition quelconque de la présente Garantie Limitée est déclarée invalide ou inapplicable, elle sera réputée modifiée dans la limite nécessaire pour la rendre applicable et le reste de la Garantie Limitée restera valide et applicable selon ses modalités.

### INTERACTION ENTRE CERTAINES LOIS ET LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE :

Il est possible que certains États, provinces et territoires n'autorisent pas la limitation de durée d'une garantie implicite ni l'exclusion ou la restriction des dommages directs ou indirects. Les limitations ou exclusions qui précèdent peuvent par conséquent ne pas être applicables. Il est possible que certains États, provinces ou territoires prévoient d'autres droits et recours en matière de garantie. Les dispositions de la présente Garantie Limitée n'ont pas pour but de limiter, modifier, restreindre, nier ni exclure les conditions obligatoires de garantie prévues par des États, provinces ou territoires, y compris certaines garanties implicites. La présente garantie confère des droits précis, auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits qui varient selon le lieu.

Toute question relative à la présente Garantie Limitée peut être adressée à  
Hestan Commercial Corporation au (888) 905-7463

NOTES

Lined area for taking notes.

FR



**RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE  
CONSERVEZ CE MANUEL POUR UNE RÉFÉRENCE FUTURE**



Hestan Commercial Corporation

3375 E. La Palma Ave.  
Anaheim, CA 92806  
(888) 905-7463