



Self-Cleaning Built-In Convection Wall Oven Owner's Manual

AOCS3040*

* Additional alphanumeric characters representing other models in series may follow each model number.

Please Read Manual Before Operating Range

Installer

Leave this manual for consumer's and local electrical inspector's use.

Customer

Keep these instructions for future reference. If appliance changes ownership, be sure this manual accompanies range.

English	2
Espanol	37
Français	76

Contents

Model Identification	3	Cooking Guide	22
Asure™ Extended Service Plan	3	Convection Broiling Rack	22
Important Safety Information	4	Oven Rack Placement	22
Installation		Spacesaver™ Convection Rack	22
Packaging Material	5	Convection Pan Placement	22
Oven Dimensions	5	Pan Placement	22
Oven Location	5	Slo-Cook™ Roasting Rack	22
Line Voltage Requirements	5	Baking Guide	23
Connecting Wiring	6	Convection Baking Guide	23
AOCS3040 and Cooktop Combination Installation		Poultry Roasting Guide	24
Specifications		Beef and Pork Roasting Guide	24
AKED3060 or AKES3060 downdraft cooktops		Convection Poultry Roasting Guide	25
above AOCS3040 wall ovens.	7	Convection Beef and Pork Roasting Guide	25
AKED3060 or AKES3060 downdraft cooktop above		Broiling Guide	26
AOCS3040 wall oven in an island application	8	Convection Broiling Guide	26
AK2H36, AK2T36, 36" electric cooktop installed		Slo-Cook™ Instructions and Cooking Guide for	
above AOCS3040 wall oven	8	Wall Oven	27
AKGD3060 gas downdraft cooktop installed above		Slo-Cook™ Programming Instructions	27
AOCS3040 in a standard kitchen cabinet	9	Slo-Cook™ Roasting Rack	27
AOCS3040 installed below AKGD3060 gas		Main Dish Recipes	27
downdraft cooktop in an island installation	10	Slo-Cook™ Menu Meals	31
AKS3020 and AKS3040 Gas Cooktop installed		Care and Cleaning	34
above an AOCS3040 Wall Oven	11	Cleaning oven parts	34
30" electric cooktop AK2H30, AK2T30, AKR3000,		Removing Oven Door	35
AKT3000, CAK2H30, CAK2T30 installed above		Replacing Oven Door	35
AOCS3040 wall oven	12	Replacing Oven Light	35
AOCS3040 wall oven installed in a cabinet	12	Before Calling for Service	36
AOCS3040 wall oven stacked installation	13	Problem Solving	36
AOCS3040 wall ovens installed side by side	14	Common Questions	36
Tilting Control Panel	15		
Electronic Oven Control AOCS3040			
Electronic Oven Control Options	16		
Special Oven Control Functions	16		
Programming Instructions	17		
Quick Reference Instructions	17		
Bake and Convection Bake	17		
Timed Bake or Convection Bake	17		
Delayed Bake or Convection Bake	17		
Convection	18		
Timed Convection	18		
Delayed Convection	18		
Broil and Convection Broil	18		
Convection Dehydration	19		
Dehydration Tips	19		
Self-Cleaning	19		
Interrupt Self-Cleaning Cycle	19		
Delayed Self-Cleaning	19		
Canceling Self-Clean Cycle	20		
Adjusting Oven Temperature	20		
Service Tones and Codes	20		
Oven Operation	21		
Bake	21		
Broil	21		
Convection Bake	21		
Convection Broil	21		
Convection	21		



Model Identification

Complete enclosed registration card and promptly return. If registration card is missing, call Consumer Affairs Department at 1-800-843-0304 inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A. When contacting Amana, provide product information. Find product information on rating label located behind oven door. Record the following:

Model Number: _____
Manufacturing Number: _____
Serial or S/N Number: _____
Date of purchase: _____
Dealer's name and address: _____

Keep a copy of sales receipt for future reference or in case warranty service is required. Any questions or to locate an authorized servicer, call 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A. Warranty service must be performed by an authorized servicer. Amana, also recommends contacting an authorized servicer if service is required after warranty expires.

Asure™ Extended Service Plan

Amana offers long-term service protection for this new oven. Asure™ Extended Service Plan is specially designed to supplement Amana's strong warranty. This plan covers parts, labor, and travel charges. Call 1-800-528-2682 for information.



Important Safety Information



Recognize this symbol as a safety precaution



WARNING

This appliance contains or produces a chemical or chemicals which can cause death or serious illness and which are known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. To reduce the risk from substances in the fuel or from fuel combustion make sure this appliance is installed, operated, and maintained according to the instructions in this booklet.

To avoid personal injury, do not sit, stand or lean on oven door.

To avoid risk of electrical shock, personal injury, or death, make sure your oven has been properly grounded and always disconnect it from main power supply before any servicing.

To avoid risk of fire, do not store combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids near or in the oven.

To avoid burns caused by steam, do not use a wet sponge or cloth to wipe up spills on a hot cooking area.

All Appliances

Proper installation

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Never use your appliance for warming or heating the room.

Do not leave children alone

Children should not be alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

Wear proper apparel

Loose fitting or hanging garments should never be worn while using appliance.

User servicing

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

Storage in or on appliance

Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

Do not use water on grease fires

Smother fire or flame, or use dry chemical or foam-type extinguisher.

Use only dry potholders

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

Do not leave oven unattended

Boilovers can cause smoke and may ignite.

Oven

Use care when opening door

Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

Do not heat unopened food containers

Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

Keep oven vent ducts unobstructed.

Placement of oven racks

Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack is removed while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

Do not use aluminum foil to line the oven bottom

Aluminum foil can cause fire, damage oven interior, and will seriously affect baking results.

Do not touch interior surfaces of oven during or immediately after use

Do not let clothing or other flammable materials contact elements. Although these surfaces may be dark in color they can still be hot enough to burn.

Use caution when touching oven while in use

Other areas of the oven can become hot enough to cause burns, such as vent openings, window, oven door and oven racks.

Self-Cleaning

Do not clean door gasket

The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, move, or damage the gasket.

Do not use oven cleaners

No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the liner.

Clean only parts listed in manual.

Before self-cleaning the oven

Remove broiler pan, oven racks, and other utensils.

Important Safety Information

In Case of Fire

Fires can occur as a result of overcooking or excessive grease. Though a fire is unlikely, if one occurs, proceed as follows.

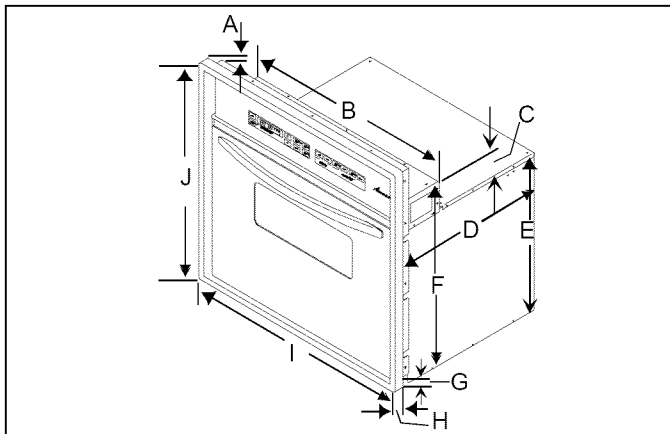
1. If you see smoke from oven, do not open oven door.
2. Turn oven control to *OFF*.
3. As an added precaution, turn off power at main circuit breaker or fuse box.
4. Turn on vent to remove smoke.
5. Allow food or grease to burn itself out in oven.
6. If smoke and fire persist, call fire department.
7. If there is any damage to components, call an authorized servicer before using oven.

Installation

Packaging Material

Remove protective packing materials from oven. Tape residue can be removed with a soft cloth and alcohol.

Oven Dimensions



- A. $\frac{3}{4}$ " Trim height, top of oven face
- B. $28\frac{1}{4}$ " Oven control cover width
- C. $3\frac{5}{8}$ " Oven control cover height
- D. $23\frac{1}{4}$ " Oven cavity cover depth
- E. $23\frac{1}{2}$ " Rear oven cavity cover height
- F. 27" Front oven cavity cover height
- G. $\frac{1}{2}$ " Trim height, bottom of oven
- H. $1\frac{1}{4}$ " Trim depth
- I. $29\frac{3}{4}$ " Overall oven width
- J. $28\frac{1}{4}$ " Overall oven height

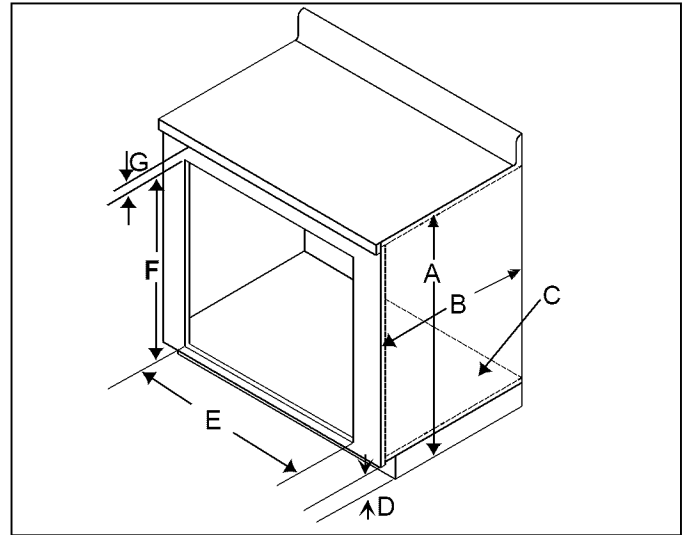
Depth of oven with handle $26\frac{1}{2}$ "

Depth without handle $24\frac{1}{2}$ "

Oven Location

Oven can be installed in wall or in an undercounter kitchen cabinet.

Cutout measures $28\frac{1}{2}$ " wide x $27\frac{1}{4}$ " high. Provide flat bottom for oven to rest on. Bottom must be level and flush with bottom edge of opening, and square to front of cabinet for proper installation. Oven bottom must be able to support 190 pounds.



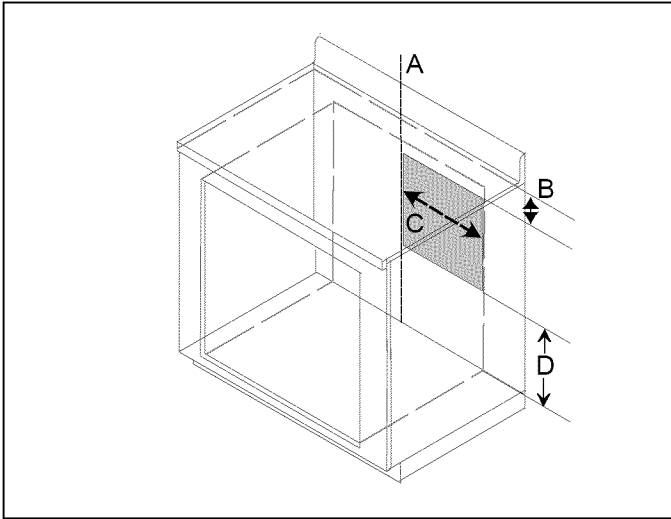
- A. 36"
- B. $23\frac{1}{2}$ " minimum
- C. Oven installed on this surface for undercounter application.
- D. $3\frac{1}{2}$ " from floor
- E. $28\frac{1}{2}$ "
- F. $27\frac{1}{4}$ "
- G. $\frac{7}{8}$ " minimum from bottom of countertop to top of cutout

Line Voltage Requirements

Line voltage must not exceed rated voltage. Line voltage less than rated voltage will result in slow heating. Wiring system must conform to U.L. Standards and National Electrical Code. Installation must conform to all local, municipal and state building codes, and local utility regulations. Oven must be connected only to a supplied circuit as specified on rating plate.

This oven requires 3 wires, 115/230-120/240 volts, 60 Hertz A.C. Unit is equipped with a No. 10 ground wire in conduit. Oven should be fused separately from other appliances. Verify electric power is off from fuse box to junction box until oven is installed and ready to operate.

Junction box should be installed in shaded area as shown and connected to a suitable ground.



- A. Center of wall over cutout
- B. 2 1/2" from bottom of countertop
- C. 14 1/4" from center of cutout
- D. 24" minimum from bottom of cutout

House wiring and fusing must comply with local wiring codes. If no local codes are applicable, wire in accordance with the National Electrical Codes.

Connecting Wiring

WARNING

To avoid risk of personal injury or electrical shock, do not ground through neutral wire if installation is in a mobile home or if local codes do not permit grounding through a neutral.

Improper connections of aluminum house wiring to copper lead can result in property damage, personal injury or fire. Use only connectors designed for joining copper to aluminum and follow manufacturers' recommended procedure closely.

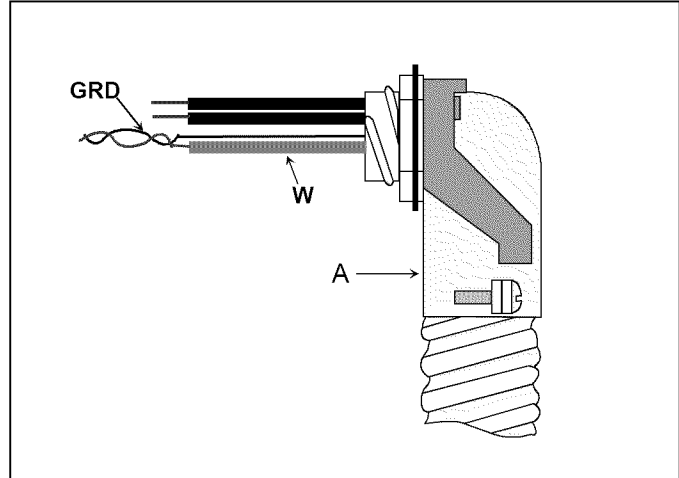
1. With oven positioned in front of cabinet opening, connect wire leads extending from conduit to junction box. Verify neutral (white) wire is connected to appropriate terminal. Check local code to see which option should be used in grounding unit.

Option 1

Attach oven ground wire (green or bare) to junction box (if grounded) or a suitable ground.

Option 2

Connect oven ground wire (green or bare) to house ground feed wire (green, bare, or white). If grounding through white wire, observe above warning.



- A. Conduit
- W. White neutral wire
- GRD. Bare ground wire

If oven is used in a mobile home or if local codes do not permit grounding through neutral, open connection and use grounding lead to ground unit in accordance with local codes. Connect neutral lead to branch circuit neutral conductor in usual manner.

2. Connect red and black wires to appropriate house electrical wiring.
3. Verify wiring by connecting electrical power at fuse box and checking for proper operation of unit.
 - Some interior parts are finished with a protective coating of oil. When heated for first time oil will burn off and there will be some odor and smoke.
 - Do not block air openings in bottom front of oven when making installation.
4. Insert oven into cabinet and check for flush fit to face of cabinet. If necessary screw unit to cabinet using holes in top and bottom of trim and screws provided.

AOCS3040 and Cooktop Combination Installation Specifications

IMPORTANT— Save these instructions for local electrical inspectors use.

Installer

Leave these instructions and other literature with consumer for future reference.


Installations specified in these instructions are approved for the AKT3000, AK2T30, AK2T36, AK2H30, AK2H36, AKR3000, AKS3020, AKS3040 cooktops, and AKED3060, AKES3060, AKGD3060 downdraft cooktops, above AOCS3040 Amana wall ovens. Stacked and side-by-side wall oven installation applies to Amana AOCS3040 wall ovens only.

For additional individual unit requirements and clearances refer to the installation instructions packaged with the wall oven and cooktop.

All installations specified are for a 36" cabinet height, 23 1/2" minimum depth. Junction box and 10 1/8" x 3 3/8" vent location for 10" x 3 1/4" vent indicated in black.

⚠ WARNING

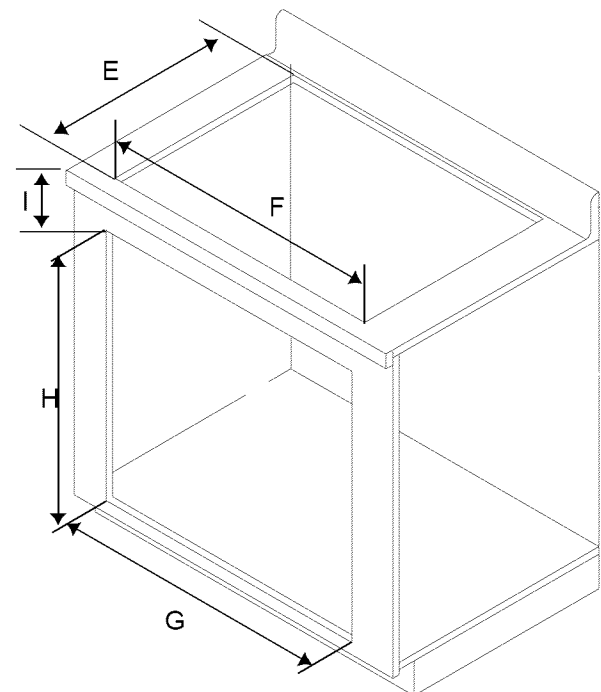
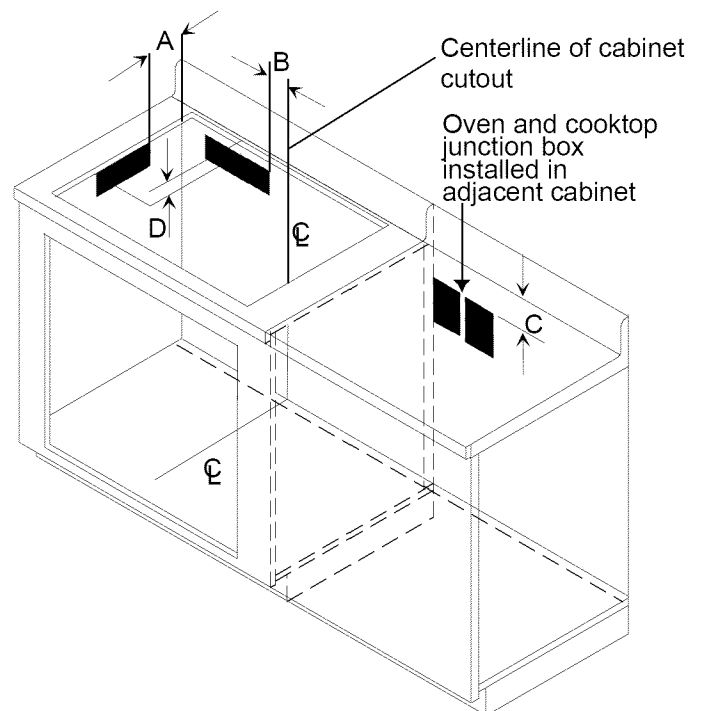
To avoid property damage or personal injury, information in these installation specifications must be followed exactly.

 Listed by Underwriter's Laboratories

AKED3060 or AKES3060 downdraft cooktops above AOCS3040 wall ovens.

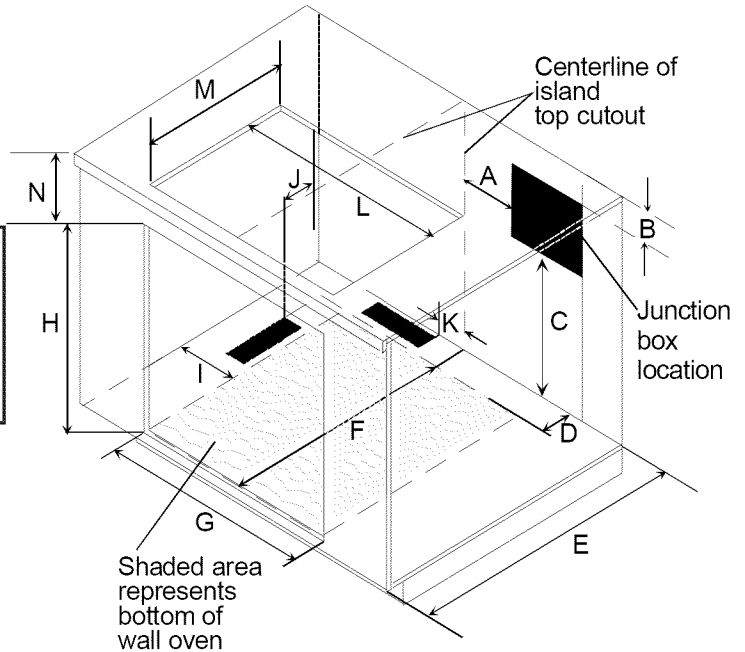
Junction box location and 10 1/8" x 3 3/8" inch vent location indicated in black.

- A—6" from back of cutout to back edge of vent cutout
- B—4 7/32" from centerline to vent cutout
- C— 4 1/2" from top of countertop
- D—4 3/8" from top of countertop to top of vent cutout
- E—20 5/8" cooktop cutout depth
- F—28 7/8" cooktop cutout width
- G—28 1/2" wall oven cutout width
- H—27 1/4" wall oven cutout height
- I— 4 1/2" from top of countertop to top of wall oven cutout



AKED3060 or AKES3060 downdraft cooktop above AOCS3040 wall oven in an island application

Illustration shows dimensions for venting behind, and to the left side of the wall oven. Left side venting for wider island applications only. Junction box and $10\frac{1}{8}" \times 3\frac{3}{8}"$ vent location for $10" \times 3\frac{1}{4}"$ vent indicated in black. Grey shaded area indicates wall oven floor.



! WARNING

To avoid property damage or personal injury, information in these installation specifications must be followed exactly.

- A—6" right of centerline
- B—4½" from top of countertop
- C—24" from bottom of oven cutout to bottom junction box location
- D—3½" minimum from back wall of island cabinet and back of wall oven
- E—28" minimum island depth
- F—23½" bottom of wall oven in cutout
- G—28½" wall oven cutout width
- H—27¼" wall oven cutout height
- I—3½" minimum from side wall of island to side wall of oven
- J—6" from back of cooktop cutout to back of vent cutout
- K—4 $\frac{7}{32}$ " from centerline to vent cutout
- L—28 $\frac{7}{8}$ " cooktop cutout width
- M—20 $\frac{5}{8}$ " cooktop cutout depth
- N—4½" from top of countertop to top of wall oven cutout

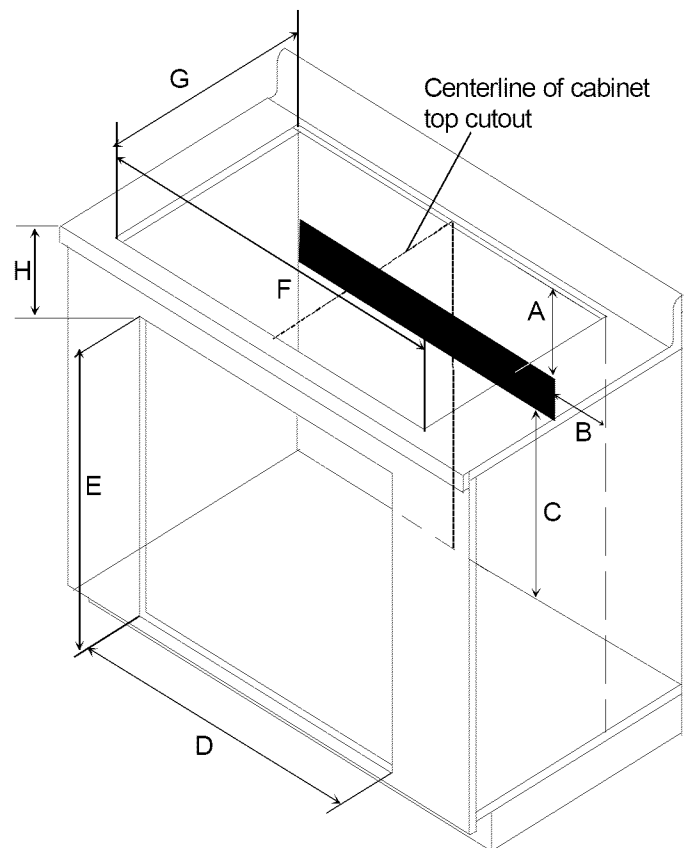
AK2H36, AK2T36, 36" electric cooktop installed above AOCS3040 wall oven

Cooktop and wall oven junction box location indicated in black.

! WARNING

To avoid property damage or personal injury, information in these installation specifications must be followed exactly.

- A—4½" minimum from top of countertop
- B—8" maximum
- C—24" minimum
- D—28½" wall oven cutout width
- E—27¼" wall oven cutout height
- F—34 $\frac{1}{8}$ " cooktop cutout width
- G—20 $\frac{3}{4}$ " cooktop cutout depth
- H—3 $\frac{3}{16}$ " from top of countertop to top of wall oven cutout



AKGD3060 gas downdraft cooktop installed above AOCS3040 in a standard kitchen cabinet

10¹/₈" x 3³/₈" vent location for 10" by 3¹/₄" vent indicated in black. Junction box location indicated in grey. Installation specified is for a 36" cabinet height, 23¹/₂" minimum depth.

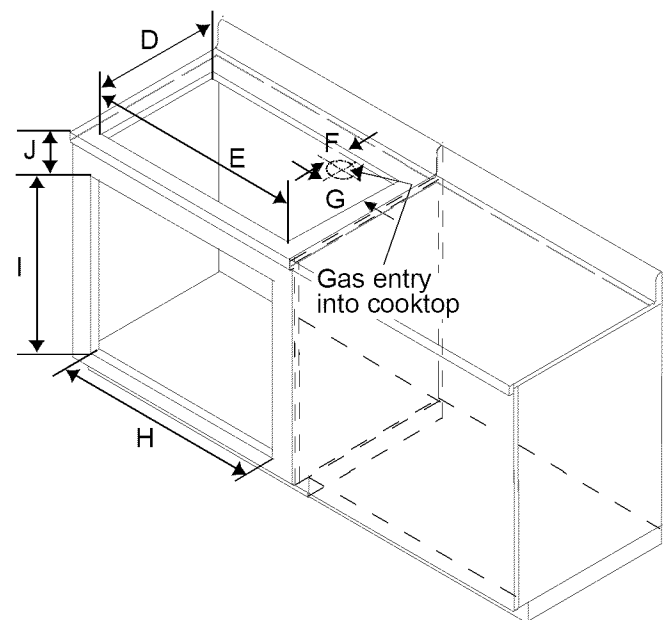
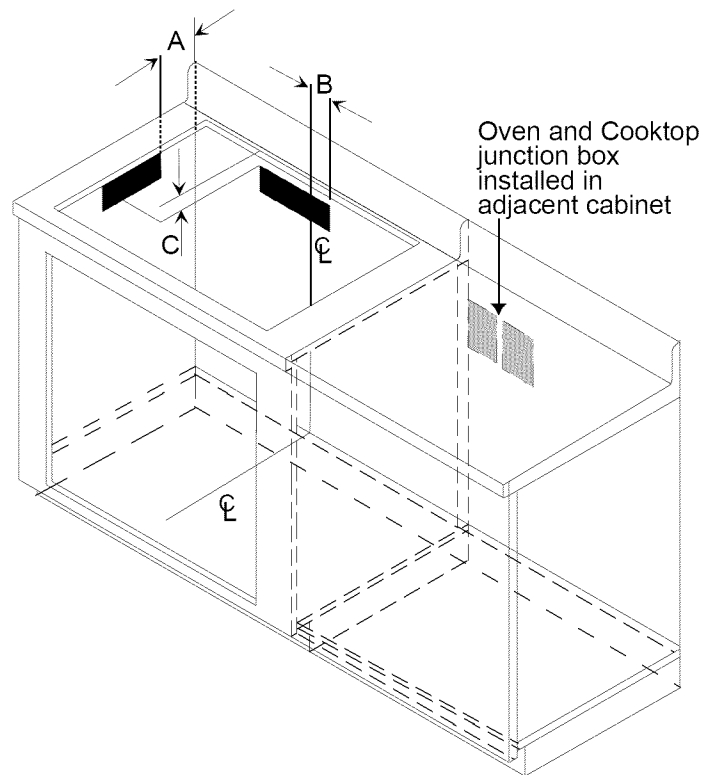


WARNING

To avoid property damage or personal injury, information in these installations must be followed exactly.

- A—6" minimum
- B—2⁵/₈" right of centerline
- C—4³/₈" between top of countertop and top of duct cutout
- D—20⁵/₈" cutout depth
- E—28⁷/₈" cutout width
- F—³/₄" from back of cooktop cutout to center of gas entry into cooktop
- G—4³/₄" from right side of cooktop cutout to center of gas entry into cooktop
- H—28¹/₂" wall oven cutout width
- I—27¹/₄" wall oven cutout height
- J—4¹/₂" from top of countertop to top of wall oven cutout
- Ⓢ—Centerline of cutout

Wall oven and gas cooktop must be installed on separate electrical circuits. Be certain to avoid interference between the wall oven power supply and the gas supply lines.

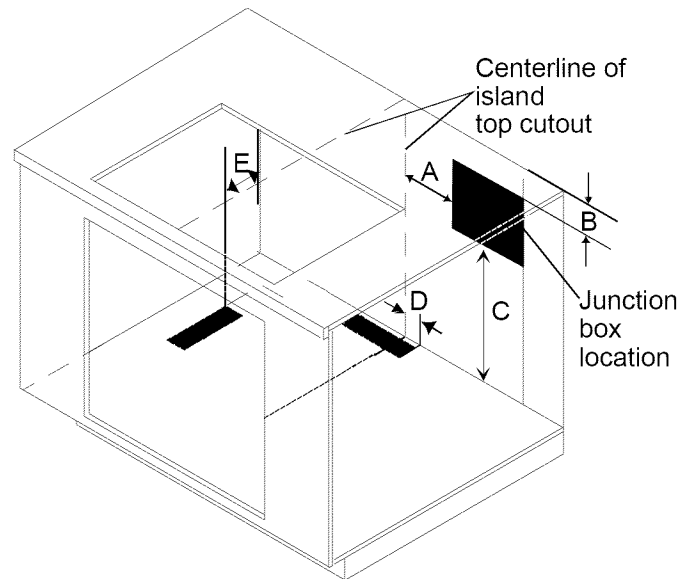


AOCS3040 installed below AKGD3060 gas downdraft cooktop in an island installation

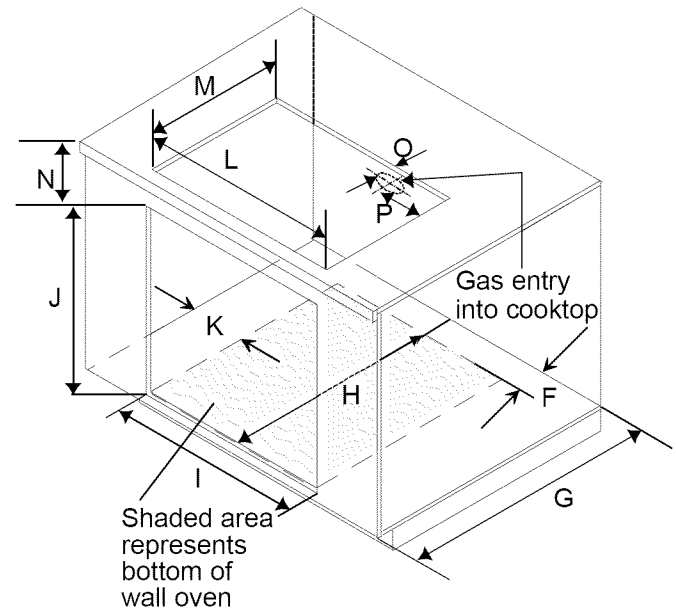
Illustration shows dimensions for venting behind, and to the left side of the wall oven. Left side venting for wider island applications only. Junction box and $10\frac{1}{8} \times 3\frac{3}{8}$ " vent location for $10 \times 3\frac{1}{4}$ " vent indicated in black.. Cutout bottom indicated in grey.

⚠ WARNING

To avoid property damage or personal injury, information in these installation specifications must be followed exactly.



- A—6" right of junction box location
- B—4 $\frac{1}{2}$ " from top of countertop
- C—24" from floor of cutout
- D—2 $\frac{5}{8}$ " right of centerline from right edge of vent
- E—6" from back of cooktop cutout to back of vent cutout
- F—3 $\frac{1}{2}$ " minimum from back wall of island cabinet to back wall of wall oven
- G—28" minimum island depth
- H—23 $\frac{1}{2}$ " bottom of wall oven in cutout
- I—28 $\frac{1}{2}$ " wall oven cutout width
- J—27 $\frac{1}{4}$ " wall oven cutout height
- K—3 $\frac{1}{2}$ " minimum from side wall of island to side wall of wall oven
- L—27 $\frac{7}{8}$ " cooktop cutout width
- M—20 $\frac{5}{8}$ " cooktop cutout depth
- N—4 $\frac{1}{2}$ " from top of countertop to top of wall oven cutout
- O— $\frac{3}{4}$ " from back of cooktop cutout to center of gas entry into cooktop
- P—4 $\frac{3}{4}$ " from right of cooktop cutout to center of gas entry into cooktop



AKS3020 and AKS3040 Gas Cooktop installed above an AOCS3040 Wall Oven

Locate gas supply so manual shutoff valve is accessible after installation. Electrical junction box and gas supply should be installed in an adjacent cabinet.

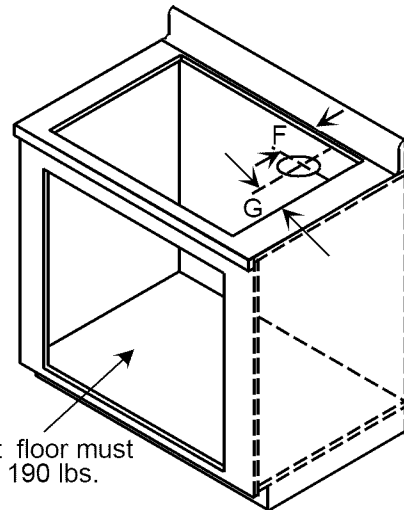
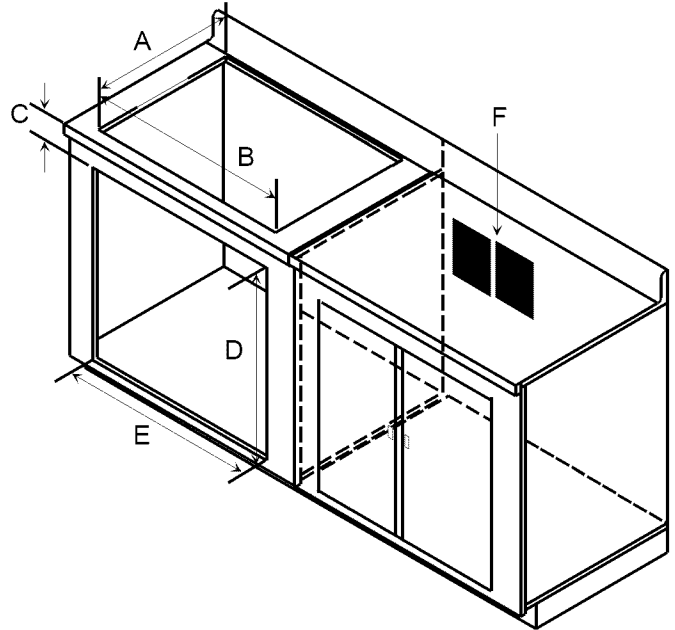


WARNING

To avoid property damage or personal injury, information in these installation specifications must be followed exactly.

Installation specified is for a 36" cabinet height, 23 $\frac{1}{2}$ " minimum depth.

- A—19 $\frac{3}{16}$ " cooktop cutout depth
- B—28 $\frac{1}{2}$ " cooktop cutout width
- C—3 $\frac{3}{16}$ " from top of countertop to top of wall oven cutout
- D—27 $\frac{1}{4}$ " wall oven cutout height
- E—28 $\frac{1}{2}$ " wall oven cutout width
- F—1 $\frac{3}{4}$ " from back of cooktop cutout to center of gas entry into cooktop
- G—2 $\frac{1}{8}$ " from right side of cooktop cutout to center of gas entry into cooktop

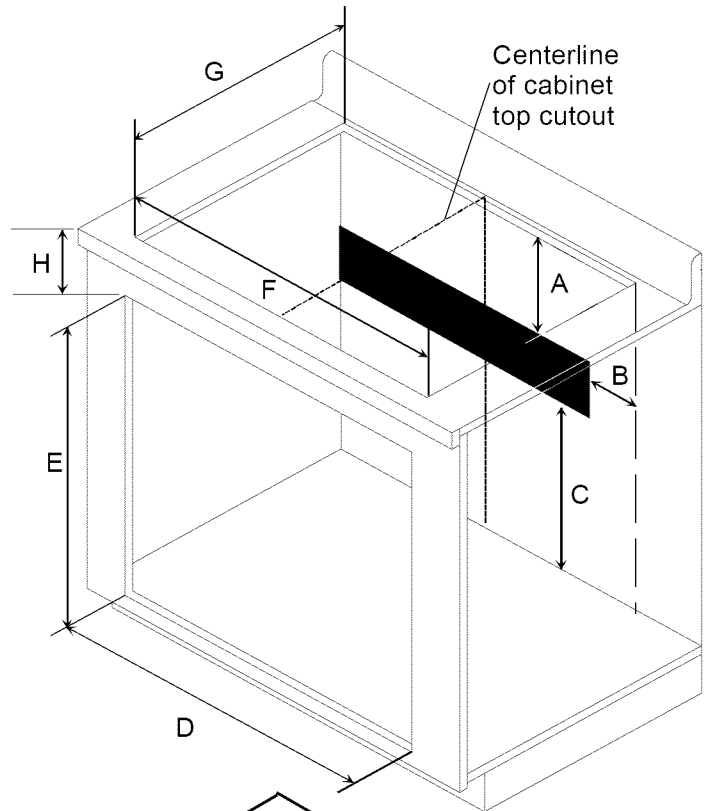


30" electric cooktop AK2H30, AK2T30, AKR3000, AKT3000, CAK2H30, CAK2T30 installed above AOCS3040 wall oven

Cooktop and wall oven junction box location indicated in black.

! WARNING
To avoid property damage or personal injury, information in these installation specifications must be followed exactly.

- A—4½" minimum from top of countertop
- B—8" maximum
- C—24" minimum
- D—28½" wall oven cutout width
- E—27¼" wall oven cutout height
- F—28⅞" cooktop cutout width
- G—20¾" cooktop cutout depth
- H—3⅜" from top of countertop to top of wall oven cutout

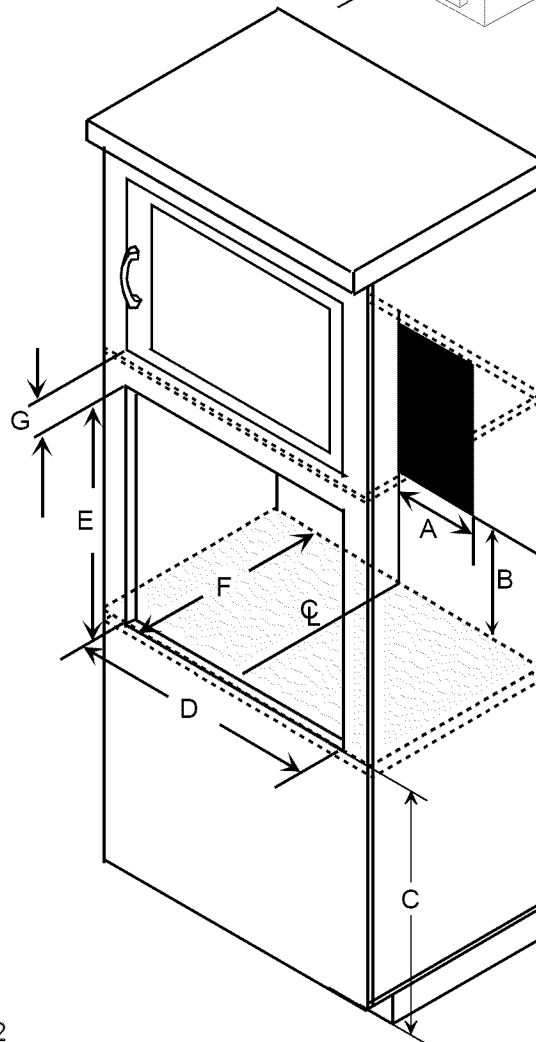


AOCS3040 wall oven installed in a cabinet

Wall oven junction box indicated in black. Cutout floor indicated in grey. Bottom of cutout must be level and flush with bottom edge of opening, and square to front of cabinet for proper installation. Cutout floor must be able to support 190 lbs.

! WARNING
To avoid property damage or personal injury, information in these installation specifications must be followed exactly.

- A—14½" from center of cutout
- B—24" minimum
- C—32" minimum recommended height from floor to bottom of cutout
- D—28½" wall oven cutout width
- E—27¼" wall oven cutout height
- F—23½" minimum
- G—1⅞" minimum space between wall oven and cabinet above



AOCS3040 wall oven stacked installation

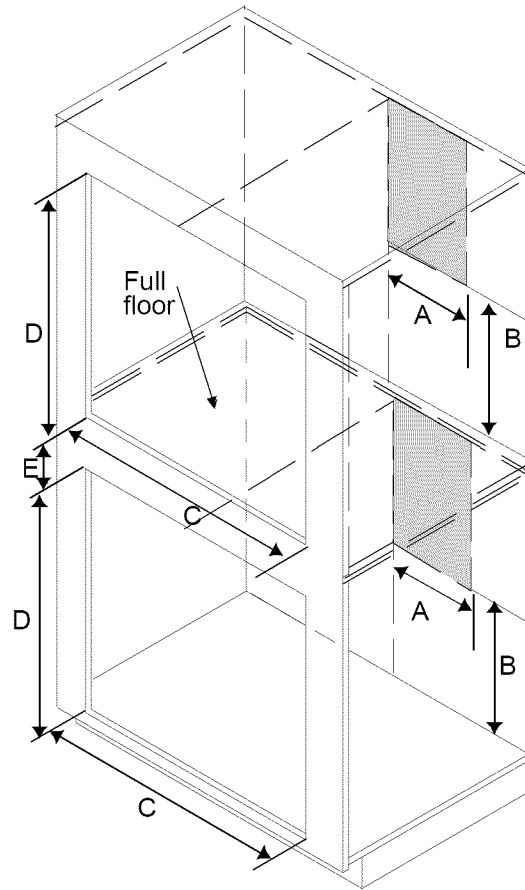
Wall oven junction box location indicated in grey.



WARNING

To avoid property damage or personal injury, information in these installation specifications must be followed exactly.

- A—14¹/₄ inches from center of cutout
- B—24 inches minimum
- C—28¹/₂ inch wall oven cutout width
- D—27¹/₄ inch wall oven cutout height
- E—3 inch minimum space between wall ovens



AOCS3040 wall ovens installed side by side

Wall oven junction box location indicated in grey.



WARNING

To avoid property damage or personal injury, information in these installation specifications must be followed exactly.

D—28 $\frac{1}{2}$ " wall oven cutout width

E—27 $\frac{1}{4}$ " wall oven cutout height

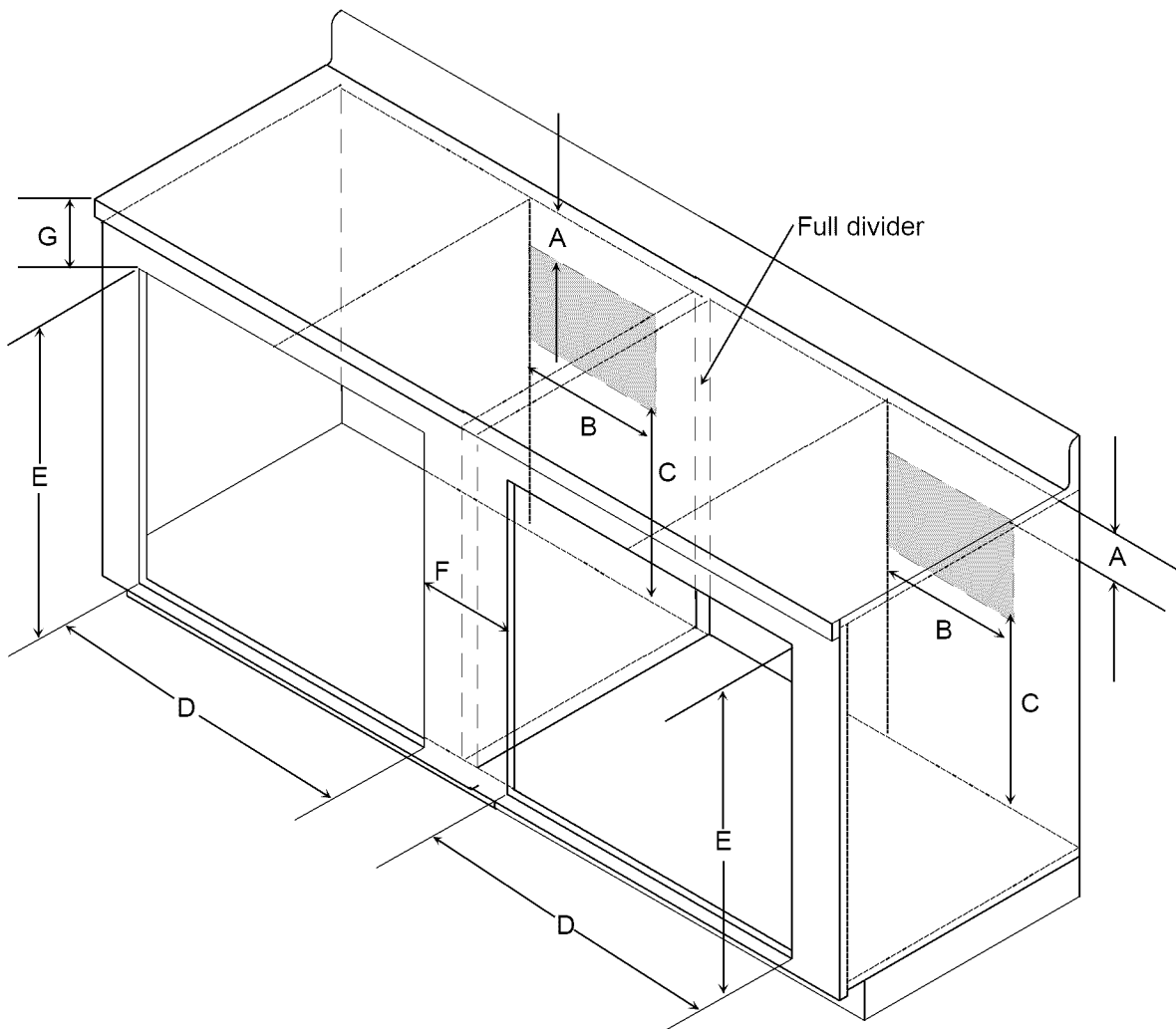
F—1 $\frac{3}{4}$ " minimum between cutouts

G— $\frac{7}{8}$ " minimum from bottom of countertop to top of cutout

A—2 $\frac{1}{2}$ " minimum from bottom of countertop to top of Junction box

B—14 $\frac{1}{8}$ " maximum from center of cutout to right side of junction box

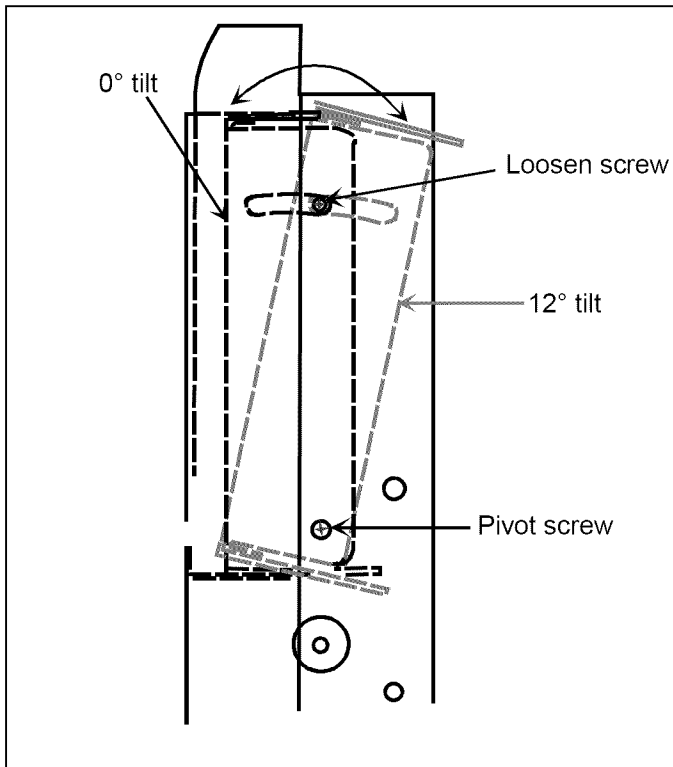
C—24" minimum from floor of oven cutout to bottom of junction box



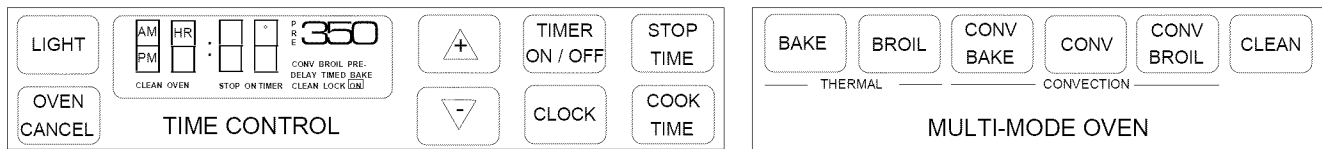
Tilting Control Panel

Control panel can be adjusted to tilt from 0° to 12° to make more visible.

1. Loosen screws on top, and sides of control panel and pivot screw on bottom, sides of control panel before installing oven, or while oven partially pulled from opening.
2. Adjust control panel to desired angle and retighten screws.



Electronic Oven Control AOC3040



Electronic Oven Control Options

LIGHT — Use to turn light on or off inside oven. Light will automatically turn on when oven door is opened.

TIMER ON/OFF — Use to time any kitchen function or cancel timer.

STOP TIME — Use to set delayed bake and delayed self clean.

CLOCK — Use to set time of day.

OVEN CANCEL — Cancel any cooking or cleaning function.

COOK TIME — Use to set timed or delayed cooking.

BAKE — Use to set bake.

BROIL — Use to set broil.

CONV BAKE — Use to set convection bake.

CONV — Use to set convection.

CONV BROIL — Use to set convection broil.

CLEAN — Use to set self-clean.

▲ or ▼ — Use to select temperature or time.

Special Oven Control Functions

Preheat Signal

After setting oven to cook and selecting a temperature, oven will preheat. When the oven reaches the set temperature, a 1-second signal will sound.

End-of-Cycle Signal

When a timed cycle is complete, three long signals will sound. End-of-cycle signal will continue to sound until **CANCEL** is touched. If **TIMER ON/OFF** end-of-cycle signal is sounding, touch **TIMER ON/OFF**.

Child Lockout

This is a safety feature used to prevent children from accidentally programming oven. It disables electronic oven control. Touch and hold **BAKE** and **COOK TIME** for 5 seconds. "OFF" will display where the temperature normally appears. To reactivate control, touch and hold **BAKE** and **COOK TIME** for 5 seconds. Child lockout feature must be reset after a power failure.

12 Hour Automatic Cancel

This is a safety feature that prevents oven from continuing to operate if it has been left on for over 12 hours. If a cooking function continues longer than 12 hours without any options on oven control being touched, this feature turns oven off. Any time an option is touched, 12-hour automatic cancel is reset.

Timer Signal

When time elapses, timer beeps 3 times then once every 10 seconds.

Increasing ▲ or ▼ Pad Speed

When setting time and temperature, hold pad to accelerate rate at which numbers increase or decrease.

Self-diagnostic System

Electronic range control has a self-diagnostic system. Self-diagnostic system sounds a series of short, rapid beeps and shows a "F-code" in display when there is a problem.

Programming Instructions

Quick Reference Instructions

Read "Important Safety Information" before using "Quick Reference Instructions". If there are unanswered questions, refer to detailed sections of this manual.

- Oven display will blink once per second after disconnection of power or initial start up until clock is programmed.
- Oven cooling fan will come on when an oven function is selected.

Setting Clock

1. Press *CLOCK* pad.
2. Press Δ or ∇ until correct time of day "AM" or "PM" appears in display.

Setting Minute Timer

1. Press *TIMER ON/OFF* pad.
2. Press Δ until desired amount of time appears in display. Timer can be set from 5 second to 9 hours and 50 seconds.

Canceling Minute Timer

- Press and hold *TIMER ON/OFF* pad for approximately 5 seconds.
- When canceling Minute Timer do not touch *OVEN CANCEL*. Pressing *OVEN CANCEL* pad will cancel cooking function.

Bake, Convection Bake, Convection, Broil or Convection Broil

1. Touch desired function. (Example *BAKE*)
2. Touch Δ or ∇ until desired temperature is displayed or "HI" for broil or convection broil.
3. Oven will begin heating within 5 seconds.

Canceling Bake, Convection Bake, Convection, Broil or Convection Broil

Touch *OVEN CANCEL*.

- Smoke and odor are normal when using oven first several times. To eliminate subsequent smoking and odor, set oven to bake at 350° for approximately 2 hours. Any discoloration or residue collected around vent area can be cleaned with a nonabrasive cleaner such as Soft Scrub® without bleach and a dampened cloth.

Self-Cleaning

1. Remove oven rack and all utensils from oven.
2. Press *CLEAN* pad.
3. Press Δ or ∇ until desired cleaning time is displayed. Clean can be set from 2 to 4 hours. Minimum recommended cleaning time is 3 hours.
4. Oven door will automatically lock and cleaning cycle will begin within 5 seconds.

Bake and Convection Bake

1. Press *BAKE* or *CONVECTION BAKE* pad. 350° will appear in display.
2. Press Δ or ∇ until desired temperature appears in display. Temperature can be set from 170° to 550°F.
 - Oven will begin heating automatically. "PRE-BAKE" or "CONV PRE-BAKE" will light in display. Preheat 10 minutes or until preheat signal is heard and "PRE" disappears from display before placing food inside. Temperature display will increase in 5° increments starting at 170°F until reaching set temperature.
3. When finished press *OVEN CANCEL* pad.

Timed Bake or Convection Bake

Convection bake requires pre-heating. Convection bake is best for cooking casseroles, roasting meats, and timely baking.

1. Place food in oven, or pre-heat oven depending on food item.
2. Press *COOK TIME* pad.
3. Press Δ or ∇ until desired cooking time appears in display. Time can be set up to 11 hours and 50 minutes.
4. Press *BAKE* or *CONVECTION BAKE* pad.
5. Press Δ or ∇ until desired temperature appears in display. Temperature can be set from 170°F to 550°F.
 - "TIMED", "BAKE", or "CONV BAKE", will light in display. Oven will begin to bake at preset time and "ON" will light in display. When cooking time has elapsed, end-of-cycle signal will sound 3 times and oven will automatically turn off. End-of-cycle signal will continue to sound every 7 seconds until cancel is pressed.
 - To cancel remaining cooking time press *OVEN CANCEL* pad.
 - Food should be removed from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven may overcook.

Delayed Bake or Convection Bake

1. Place food in oven.



To reduce risk of food poisoning due to bacterial growth and production of toxins, never hold meat, milk, fish or eggs for more than 2 hours before cooking.

2. Press *COOK TIME* pad.
3. Press Δ or ∇ until desired cooking time appears in display. Time can be set up to 11 hours and 50 minutes.

4. Press *STOP TIME* pad.
5. Press Δ or ∇ until desired stop time appears in display. Electronic control will calculate start time.
6. Press *BAKE* or *CONV BAKE* pad. 350° will appear in display.
7. Press Δ or ∇ until desired temperature appears in display. Temperature can be set from 170° to 550°F.
 - "DELAY", "TIMED", "BAKE" or "CONV BAKE" will light in display. Oven will begin to bake at preset time and "ON" will light in display. When cooking time has elapsed, end-of-cycle signal will sound 3 times and oven will automatically turn off. End-of-cycle signal will continue to sound every 7 seconds until *OVEN CANCEL* pad is pressed.
8. When finished press *OVEN CANCEL* pad.
 - To cancel remaining cooking time press *OVEN CANCEL* pad.
 - Food should be removed from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven may overcook.

Convection

1. Press *CONV* pad. 350° will appear in display.
2. Press Δ or ∇ until desired temperature appears in display. Temperature can be set from 170° to 550°F.
 - Preheat approximately 10 minutes or until preheat signal is heard before placing food inside. Temperature display will increase in 5° increments starting at 170°F until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time.
3. When finished press *CANCEL* pad.

Timed Convection

1. Place food in oven.
2. Press *COOK TIME* pad.
3. Press Δ or ∇ until desired cooking time appears in display. Time can be set up to 11 hours and 50 minutes.
4. Press *CONV* pad. 350° will appear in display.
5. Press Δ or ∇ until desired temperature appears in display. Temperature can be set from 170° to 550°F.
 - "CONV", and "TIMED" will light in display. Oven will begin to bake and "ON" will light in display. When cooking time has elapsed, an end-of-cycle signal will sound 3 times and oven will automatically turn off. End-of-cycle signal will continue to sound every 7 seconds until *OVEN CANCEL* pad is pressed.
6. When finished press *OVEN CANCEL* pad.
 - Food should be removed from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven may overcook.
 - To cancel remaining cooking time press *OVEN CANCEL* pad.

Delayed Convection

1. Place food in oven.



To reduce risk of food poisoning due to bacterial growth and production of toxins, never hold meat, milk, fish or eggs for more than 2 hours before cooking.

2. Press *COOK TIME* pad.
3. Press Δ or ∇ until desired cooking time appears in display. Time can be set up to 11 hours and 50 minutes.
4. Press *STOP TIME* pad.
5. Press Δ or ∇ until desired stop time appears in display. Electronic control will calculate start time.
6. Press *CONV* pad. 350° will appear in display.
7. Press Δ or ∇ until desired temperature appears in display. Temperature can be set from 170° to 550°F.
 - "DELAY", "TIMED", and "CONV" will light in display. Oven will begin to bake at preset time and "ON" will light in display. When cooking time has elapsed, end-of-cycle signal will sound 3 times and oven will automatically turn off. End-of-cycle signal will continue to sound every 7 seconds until *OVEN CANCEL* pad is pressed.
8. When finished press *OVEN CANCEL* pad.
 - Food should be removed from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven may overcook.
 - To cancel remaining cooking time press *OVEN CANCEL* pad.



Broil and Convection Broil

- Remove excess fat from meat before broiling. Cut edges of meat to prevent curling.
 - Place food on a cold ungreased broiling pan. If pan is hot food will stick.
 - Fish should be broiled with skin side down. When using *BROIL*, all food except fish should be turned at least one time. It is not necessary to turn foods when using *CONV BROIL*.
 - Season meat after it has browned.
 - Broiling does not require preheating.
 - Begin cooking using suggested rack levels on broiling chart to test broiler results. If food is not brown enough, cook on a higher position. If food is too brown, cook on a lower position.
1. Center food on broiling grid and pan, place food in oven. When using convection broil, place food on convection broil rack.

WARNING


To avoid risk of fire, do not line broiler grid with foil. Foil may trap grease on top of grid close to burner causing a fire.

Never leave oven unattended while broiling.
Overcooking could result in a fire.

2. Oven door should be closed.
3. Press *BROIL* or *CONV. BROIL* pad. "HI" will appear in display.
4. Press  or  until desired setting is displayed. Broil can be set from 170°F to HI.
 - Oven will begin to broil automatically. "ON", "BROIL", or "CONV BROIL" and the selected setting will be displayed.
5. When finished press *OVEN CANCEL* pad.

Convection Dehydration

Convection dehydration is an excellent way to preserve fresh foods. The best way to become familiar with dehydration is using fruits, vegetables, herbs and spices.

1. Place food on dehydration rack or cookie sheet in middle of oven.
2. Open door to first stop position.
3. Press *CONV. BAKE* pad.
4. Press  until 170° appears in display.

Oven is equipped with a 12 hour automatic cancel feature. If dehydration time is longer than 12 hours, control will need to be reset.

5. When finished press *OVEN CANCEL* pad.

Dehydration Tips

Fruits

- Always start with fresh fruit.
- Cut fruit in equal pieces approximately 1/8" thick. Thinner pieces will dry quicker.
- Fruits need to be dipped into an antioxidant, a color-keeping preservative, or two parts water and one part lemon juice. Treating fruit with an antioxidant will help it retain vitamins, color and flavor.



Vegetables

Most vegetables require blanching to inactivate enzymes.

Herbs and Spices

- Herbs and spices dry quickly.
- Check every 30 minutes to avoid over drying.
- When drying herbs, leaf clusters should be separated from stems.

Self-Cleaning

- A small amount of smoke is normal when cleaning. Excessive smoke may indicate too much food residue has been left in oven or a faulty gasket.
 - Oven should be cleaned before it gets too dirty. Wipe up large spills before self-cleaning.
 - Do not use self-cleaning cycle if oven light cover is not properly in place.
 - Oven light will not work during clean cycle.
1. Remove oven racks and all cooking utensils from oven. Clean excess spills from oven interior.
 2. Press *CLEAN* pad.
 3. Press  or  until desired cleaning time is displayed. Clean can be set from 2 to 4 hours. Recommended clean time is 3 hours.
 - Oven will begin to clean automatically. "CLEAN", "LOCK", and "ON" will light in display. As oven door locks and unlocks "LOCK" will flash in display. When door is locked, "LOCK" will remain in display. When cleaning cycle has elapsed, oven will automatically turn off. End-of-cycle signal will not sound.

CAUTION

To avoid risk of personal injury do not touch oven vents or areas around vents during self-cleaning. These areas can become hot enough to cause burns.



To avoid risk of damage to automatic locking system, do not try to force oven door open when "LOCK" is flashing in display.

- When oven has cooled to a safe temperature, "LOCK" will disappear from display and door can be opened. "LOCK" will flash in display while unlocking.

Interrupt Self-Cleaning Cycle

1. Press *OVEN CANCEL* pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, lock will disappear from display and door can be opened.

Delayed Self-Cleaning

1. Remove oven racks and all cooking utensils from oven. Clean excess spills from oven interior.
2. Press *CLEAN* pad.
3. Press  or  until desired cleaning time is displayed.
4. Press *STOP TIME* pad.

5. Press Δ or ∇ until desired stopping time is displayed. A starting time will automatically be calculated based on amount of cleaning time and stop time.

- "DELAY", "CLEAN", and "LOCK" will light in display. As oven door locks and unlocks "LOCK" will flash in display. Oven will begin to clean at preset time and "ON" will light in display. When cycle is complete oven will automatically turn off.



CAUTION

To avoid risk of personal injury do not touch oven vents or areas around vents during self-cleaning. These areas can become hot enough to cause burns.

To avoid risk of damage to automatic locking system, do not try to force oven door open when "LOCK" is flashing in display.

- When oven has cooled to safe temperature, "LOCK" will disappear from display and door can be opened.

Canceling Self-Clean Cycle

1. Press *OVEN CANCEL* pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, "LOCK" will disappear from display and door can be opened.

Adjusting Oven Temperature

Oven temperature has been factory calibrated and tested. In unlikely event that oven consistently overcooks or undercooks food, oven temperature can be adjusted.

1. Press *BAKE* pad.
2. Press Δ until an oven temperature greater than 500°F shows in display.
3. Immediately Press and hold *BAKE* pad until "00" appears in display, approximately 5 seconds.
4. To decrease oven temperature (for cooler oven), press ∇ until negative numbers appear.
Oven can be adjusted from -05° to -35° lower. To avoid over-adjusting oven move temperature -5° each time.
5. To increase oven temperature (for a warmer oven) press Δ until positive number appear. Oven can be set from 05° to 35° higher. To avoid overadjusting oven, move temperature 5° each time.
6. Press *OVEN CANCEL* pad. Temperature adjustment will be retained even through a power failure.

Service Tones and Codes

Electronic range control has a self-diagnostic system.

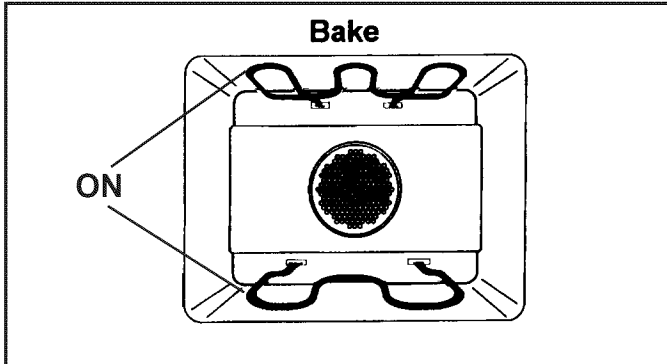
Self-diagnostic system sounds a series of short, rapid beeps and shows an "F-code" in display when there is a problem. When electronic range control signals a problem, follow steps listed below.

1. Record "F-code" shown.
 - F1—control malfunction.
 - F2—high oven temperature.
 - F3—open temperature sensor or circuit malfunction.
 - F4—shorted temperature sensor or circuit malfunction.
 - F7—pad malfunction.
 - F9— door lock or lock circuit malfunction.
 - FF—door circuit malfunction during clean-cycle.
 - "DOOR"— door circuit malfunction or oven door not completely closed.
2. Disconnect electrical supply.
 - Pressing *OVEN CANCEL* pad or disconnecting electrical supply may eliminate "F-code". If failure continues, contact an authorized servicer.
3. Contact an authorized servicer to check range.

Oven Operation

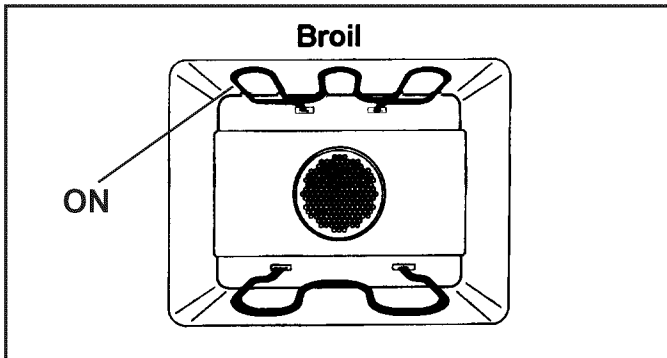
Bake

Top and bottom elements operate during bake. Bake can be used to cook foods which are normally baked. Oven must be preheated.



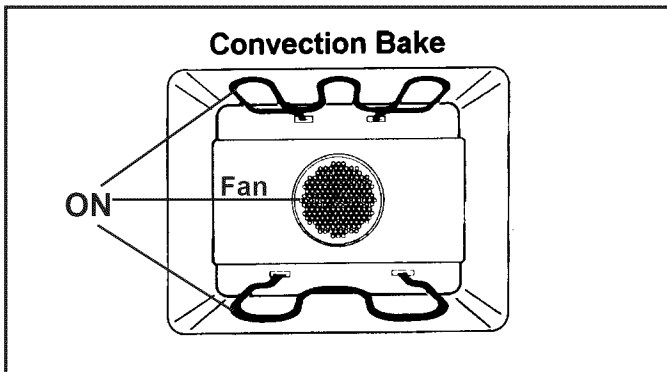
Broil

Top element operates during broil. Broil can be used to cook foods which are normally broiled. Preheating is not required when using broil. All foods should be turned at least once except fish, which does not need to be turned.



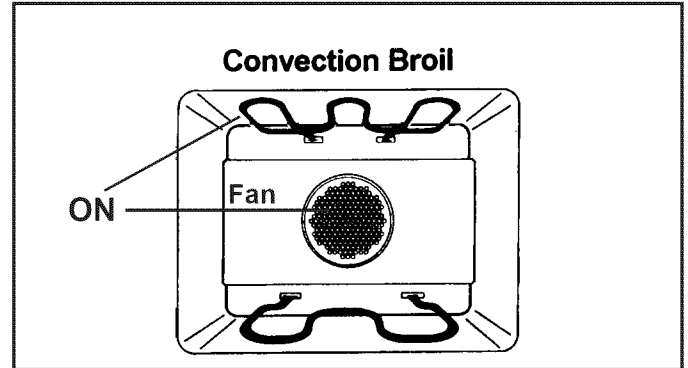
Convection Bake

Upper element, lower element, and fan operate during convection bake. Convection bake should be used for cooking casseroles and roasting meats. Oven should be preheated for best results when using convection bake. Pans do not need to be staggered. Cooks approximately 25% quicker than bake.



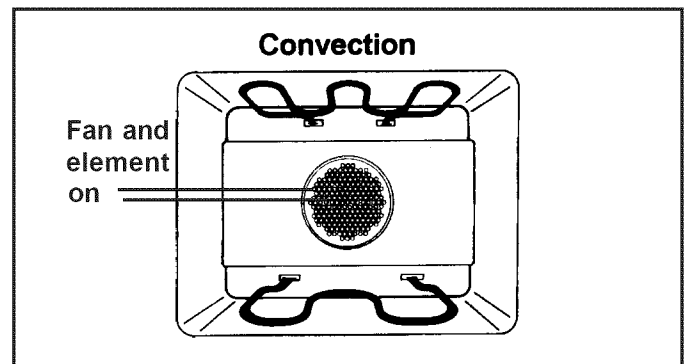
Convection Broil

Top element and fan operate when using convection broil. Convection broil can be used to cook foods that are normally broiled. Oven does not require preheating when using convection broil. Food does not need to be turned during cooking. Cooks approximately 25% quicker than broil.



Convection

Rear element and fan operate during convection. Convection should be used for cooking pastries, souffles, yeast bread, cakes and cookies. Oven should be preheated for best results when using convection. Pans do not need to be staggered. Cooks approximately 25% quicker than bake.

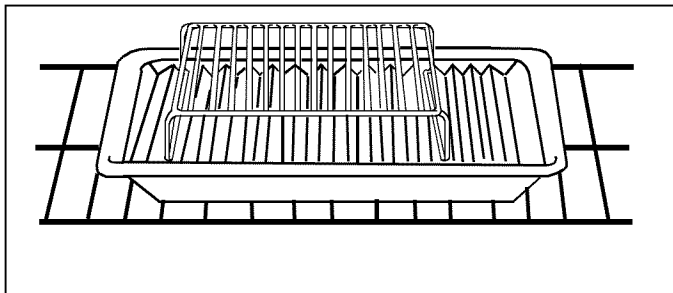


Cooking Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperature. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time. When roasting, choose rack position based on size of food item.

Convection Broiling Rack

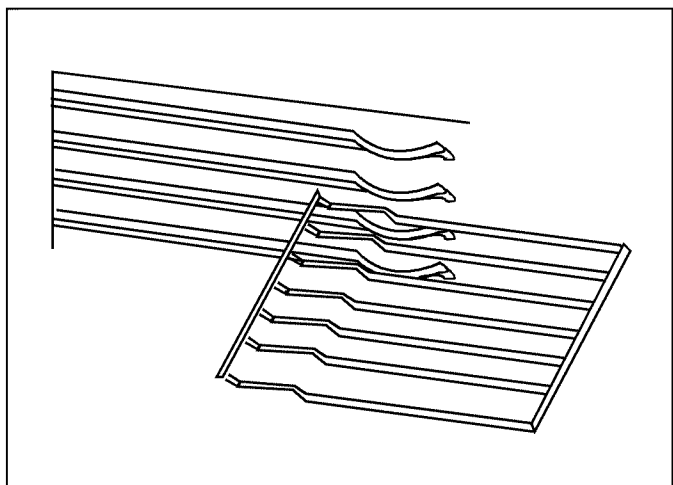
Oven includes a special broiling rack. This rack should be placed on top of broiler pan and grid. This allows air to circulate around food and cook evenly without turning. If convection broiling rack is not used, foods must be turned at least once during cooking.



Oven Rack Placement

Position oven rack before turning oven on.

1. Pull rack forward to stop position.
2. Raise front edge of rack and pull until rack is out of oven.
3. Place rack in new rack position.
 - Curved edge of rack must be toward rear of oven.

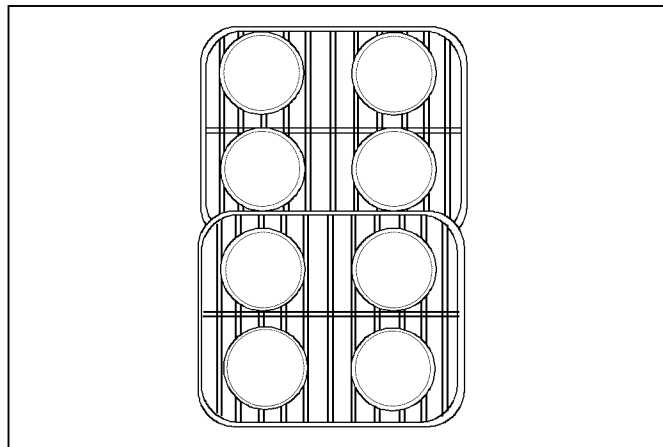


Spacesaver™ Convection Rack

Spacesaver™ convection rack sets 1/2" off the oven floor when in lowest rack position to allow air to circulate around food and cook evenly. This rack provides more usable oven space for cooking large items or several food items at once. See *Oven Rack Placement* instructions above for placing rack.

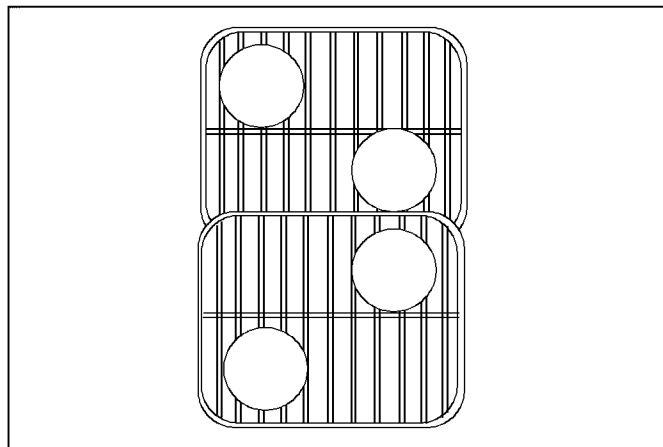
Convection Pan Placement

Baking pans and cookie sheets should not touch side or rear walls of oven. If pans are placed on different racks, they can be placed directly over each other. Convection cooking circulates air around oven providing even browning on all rack positions. When using convection, oven can be loaded on all racks with excellent cooking results.



Pan Placement

- Keep pans and cookie sheets 2 inches from oven walls.
- Stagger pans placed on different racks so one is not directly over the other (except during convection).



Slo-Cook™ Roasting Rack

Oven includes a Slo-Cook™ roasting rack. This rack should be placed in pan or roaster. Slo-Cook™ roasting rack elevates food keeping it out of liquids.

Baking Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	Oven temperature (°Fahrenheit)	Cooking time (Minutes)
Angel food cake	350	28–50
Biscuits	375–400	8–16
Muffins	400–425	17–23
Cookies	350–400	8–20
Cupcakes	350–400	18–30
Brownies	350	25–38
Layer cakes	350–375	25–40
Pound cake	325–350	45–70
Fresh pies	400–450	35–60
Nut bread	350–400	45–55

Convection Baking Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	Oven Temperature (° Fahrenheit)	Cooking Time (Minutes)
Angel food cake	325	28–40
Biscuits	350–375	8–16
Muffins	375–400	15–23
Cookies	325–350	7–18
Cupcakes	325–375	15–20
Brownies	325–350	25–35
Layer cakes	325–350	20–30
Pound cake	325	40–60
Fresh pies	375–425	35–50
Nut Bread	350	45–55

Poultry Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	Oven Temperature (°Fahrenheit)	Cooking time (Hours)
Whole Chicken (4 lbs to 5 lbs)	375	1½–1¾
Whole Chicken (Over 5 lbs)	375	1¾–2
Turkey (6 lbs to 8 lbs)	325	3½–4
Turkey (8 lbs to 12 lbs)	325	4–4½
Turkey (12 lbs to 16 lbs)	325	5½
Turkey (16 lbs to 20 lbs)	325	5½–7
Turkey (20 lbs to 22 lbs)	325	7–8½
Duck (3 lbs to 5 lbs)	325	1½–2

Beef and Pork Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	Oven Temperature (° Fahrenheit)	Cooking time (Minutes per pound)
Beef Roast (Rare)	325	20–25
Beef Roast (Medium)	325	26–30
Beef Roast (Well)	325	33–35
Rolled Roast (Rare)	325	32–36
Rolled Roast (Medium)	325	36–40
Rolled Roast (Well)	325	43–45
Fresh Whole Ham	325	22–28
Pork Loin	325	35–40
Pork Shoulder, Butt	325	40–45
Pork Picnic Shoulder	325	35–40
Mild Cured Ham Picnic, Shoulder	350	30–35

Convection Poultry Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	Oven temperature (°Fahrenheit)	Cooking time (Hours)
Whole chicken (4 lbs to 5 lbs)	325	1½– 2
Whole chicken (Over 5 lbs)	325	2–2½
Turkey (6 lbs to 8 lbs)	275	3–3½
Turkey (8 lbs to 12 lbs)	275	3½–4½
Turkey (12 lbs to 16 lbs)	275	4½–5½
Turkey (16 lbs to 20 lbs)	275	5–7
Turkey (20 lbs to 22 lbs)	275	7–8
Duck (3 lbs to 5 lbs)	275	1–1½
Goose (6 lbs to 8 lbs)	275	1–1½

Convection Beef and Pork Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	Oven temperature (°Fahrenheit)	Cooking time (Minutes per pound)
Beef roast (rare)	275	15–20
Beef roast (medium)	275	25–30
Beef roast (well)	275	35–45
Rolled roast (rare)	275	20–25
Rolled roast (medium)	275	25–35
Rolled roast (well)	275	35–45
Fresh whole ham	275	20–25
Pork loin	275	30–35
Pork shoulder, butt	275	35–40
Pork picnic shoulder	275	30–35
Mild cured ham picnic shoulder	275	20–35

Broiling Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	Thickness (doneness)	Rack position (1=Highest 6=Lowest)	Cooking time (Minutes)
Beef ground	¾"-1"	4	10-15
Beef steaks	1" (med)	3	12-14
Beef steaks	1" (well)	3	20
Beef steaks	1½"(med)	3	20-25
Beef steaks	1½" (well)	3	30
Fish fillets and steaks		4	12-18
Pork chops or steaks	1"	3	12-14
Pork chops or steaks	1½"	3	20-25
Bacon		4	10-15
Ham slice (precooked)	½"	3	19-20
Ham slice	1"	3	20-30

Convection Broiling Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	Thickness (doneness)	Rack position (1=highest 6=lowest)	Cooking time (Minutes)
Beef ground	¾"-1"	5	9-15
Beef steaks	1" (med)	4	9-15
Beef steaks	1" (well)	4	16-18
Beef steaks	1½"(med)	4	18-20
Beef steaks	1½"(well)	4	20-25
Fish fillets and steaks		5	10-16
Pork chops or steaks	1"	4	12-14
Pork chops or steaks	1½"	4	15-20
Bacon		5	7-9
Ham slices (precooked)	½"	4	10-15
Ham slices (precooked)	1"	4	15-18

Slo-Cook™ Instructions and Cooking Guide for Wall Oven

Slo-Cook™ Programming Instructions

Open oven door to confirm nothing is stored in oven cavity and set racks to proper height before slo-cooking. Bake element is concealed under the Spillsaver™ oven bottom.

1. Press **BAKE** pad.
2. Press ∇ pad until 250° is displayed.
 - Temperature is set in 5° degree increments.
 - Time of day, temperature, "PRE-BAKE", and "ON" display.
 - Temperature starts at 170°F and increases in 5° increments until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time. When temperature is reached, oven signal sounds.
3. Press **OVEN CANCEL** pad when finished.
 - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.

Slo-Cook™ Roasting Rack

Oven includes a Slo-Cook™ roasting rack. This rack should be placed in pan or roaster. Slo-Cook™ roasting rack elevates food keeping it out of liquids.

Facts and Hints to Remember

1. Covered dishes generally cook more evenly and retain moisture.
2. Foods have better flavor cooked at low temperature and are more tender.
3. Meats cooked on low temperature shrink less and are more tender, thus allowing you to use less expensive cuts of meat.
4. Food flavors do not mix when cooked in the oven in separate, covered dishes.
5. You have a standard oven cavity for cooking, allowing six rack positions.
6. You can Slo-Cook™ a complete meal in 6 to 10 hours using the same oven-proof glass or stoneware for mixing, cooking, and serving.
7. No preheating of oven necessary.
8. Spices are enhanced when slo-cooked.
9. Liquids do not boil away. Generally you will have more liquid at the end of cooking.
10. Stirring **is not** necessary. Valuable heat loss will occur when oven door is opened for stirring.
11. Meats may be placed on slo-cook roasting rack to avoid saturation of juices and to obtain better color.
12. It is important **not** to open door of oven during Slo-Cook™, as heat loss will occur. Heat loss will make a difference in length of cooking time.

13. Time for slo-cooking meat will vary depending on distribution and amount of fat, bone, weight, and shape. With Slo-Cook you have less shrinkage of meat.
14. Dairy products such as milk, cheese, sour cream and condensed cream soups have a tendency to separate and break down.
15. Fresh vegetables in slo-cooking tend to discolor or turn dark. Discoloration can be avoided by using frozen or blanched vegetables.

Suggested Dish Arrangements

1. Determine rack level by dish size and amount of food.
2. Covered dishes retain moisture better than uncovered dishes.
3. Casserole items with bread or cracker topping should be left uncovered so toppings stay crisp.
4. Roast should not be covered so a rich brownness can be obtained.
5. Wrap food items like baking potatoes and corn on the cob in foil.
6. In the Slo-Cook™ oven, one-dish items such as a casseroles require adding a separate dish with water. This is important as it prevents overcooking of food.

Main Dish Recipes

Beef Stew

8 to 10 hours
2 lbs. Beef (cut into 1-½" cubes)
3 Potatoes large
4 Carrots medium
2 Onions medium
12 oz. V-8 Juice
1 teaspoon Worcestershire sauce
1 Clove garlic
1 Bay leaf
1-½ teaspoon salt
1 teaspoon sugar
½ teaspoon pepper
2 tablespoons Tapioca

Cut beef in 1-½" cubes; peel and quarter potatoes; scrap or peel carrots and cut in thick slices or chunks; peel onions and quarter.

Put all ingredients in a deep cooking container or 3 qt. ovenproof casserole dish in order listed.

Mix seasonings with V-8 juice and pour over main ingredients. Stir just enough to mix. Cover and Slo-Cook™ 8 to 10 hours in center of rack at the lowest rack level.

Slo-Cook™ in center of rack at the lowest rack level.

Chili Con Carne

8 to 10 hours
2 lbs. Ground Beef
2 cans (15-½ oz.) Red Kidney Beans
1 can (32 oz.) Tomato Juice
1 large onion chopped
1 Clove garlic crushed
1 oz. Chili Powder or season to taste
1 tablespoon Vinegar

In a large skillet add ground beef and brown over medium heat. Separate into small pieces with a fork or spoon. Drain. Put browned ground beef in large ovenproof container for Slo-Cooking. Add other ingredients and mix well. Cover and Slo-Cook™ 8 to 10 hours in center of rack at the lowest rack level.

Beef Pot Roast With Vegetables

8 to 10 hours
3 lbs. Beef Chuck Roast
6 Carrots
4 Potatoes
3 Medium Onions
2-6 oz. cans V-8 Juice
1 teaspoon Worcestershire sauce
1 Clove garlic crushed
1 Bay leaf
1-½ teaspoon salt
1 teaspoon sugar
½ teaspoon pepper
2 tablespoons Tapioca

Prepare carrots, potatoes, and onions by peeling and cutting into chunks. Put these ingredients in large ovenproof dish.

Add seasonings to the V-8 juice and mix or shake thoroughly (a shaker can be made by using a small jar with a lid). Pour over meat and vegetables. Cover and Slo-Cook™ 8 to 10 hours in center of oven rack at the lowest rack level.

Sausage and Rice Casserole

4 to 5 hours
1 lb. mild Sausage
1 Onion chopped
1 Bell Pepper chopped
1 cup Rice (pre-cooked or quick cooking)
1 jar (4 oz.) Pimento
1 cup grated sharp Cheese
1 can Cream of Chicken Soup
1 can Cream of Mushroom Soup

Break or cut sausage into small pieces and brown in skillet. Drain. Put drained sausage and the other ingredients listed into a large bowl for stirring. After stirring put into a 2 qt. ovenproof casserole dish. Cover

and place in center of rack in third rack level from the bottom. Put 5 cups cold faucet water in an ovenproof dish and place in center of rack at the lowest rack level. **Do not** cover water load. Slo-Cook™ 4 to 5 hours.

Cover casserole and place in center of rack in third rack level from the bottom. **Add** additional water load.

Chicken and Dressing

8 to 10 hours
Chicken
3 to 3-½ lbs. Chicken
Salt
Pepper
Vegetable Oil
Paprika

Salt and pepper to taste cavity of chicken. Rub chicken with vegetable oil on the outside and sprinkle with paprika. Place on meat rack breast up in 3 qt. casserole dish. Cover and Slo-Cook™ on second rack level position from the bottom.

Dressing

1 pkg. 8 oz. Herb stuffing mix
½ cup water
¼ lb. oleo or butter
1 egg beaten
¼ cup chopped celery
¼ cup chopped onion
1 jar 2-½ oz. chopped mushrooms

Heat water and melt butter in hot water. Add herb stuffing mix and the other ingredients. Mix ingredients just enough to blend. Spread evenly in an 8 x 8 x 2 ovenproof dish. Cover with aluminum foil and place beside chicken on the oven rack in second rack level position from the bottom. **Do not** add additional food to oven. **Do not** stuff cavity of chicken.

Sherried Chicken and Wild Rice

4 to 5 hours

Sherried Chicken

6 Chicken breast skinned

1 package Onion soup mix

Salt and pepper to taste

1 can 4 oz. sliced mushrooms retain half the liquid

$\frac{3}{4}$ cup Cooking Sherry

Butter or margarine

Line an ovenproof dish with aluminum foil. (Use enough foil so that you will be able to fold foil for making a sealed package). Sprinkle onion soup mix on foil. Place chicken breast on top of the onion soup. Salt and pepper to taste and dot chicken with butter. Pour sherry and sliced mushrooms with liquid over the chicken breast.

Fold foil to make a tightly sealed package so that steam will not escape.

Slo-Cook™ 4 to 5 hours on lowest oven rack level.

Serve with wild rice saving the juices from the chicken to pour over the rice.

Baked Wild Rice

1 cup long grain and wild rice mixed

2- $\frac{1}{2}$ cups water

3 tablespoons butter

$\frac{1}{2}$ teaspoon salt

Put all ingredients in buttered 1- $\frac{1}{2}$ quart ovenproof dish. Stir. Cover dish with aluminum foil. Slo-Cook™ beside the sherried chicken on the lowest oven rack level.

Chicken Cacciatore

6 to 7 hours

3 lbs. Chicken, cut in pieces

1 Onion, slice thin

1 can 8 oz. Tomato Sauce

1 teaspoon Oregano

1 teaspoon Celery Salt

$\frac{1}{4}$ cup White Cooking Wine

2 cloves Garlic, minced

$\frac{1}{2}$ teaspoon Basil

$\frac{1}{2}$ teaspoon Pepper

1 can 28 oz. Tomatoes

3 tablespoons Vegetable Oil

Heat vegetable oil in skillet, lightly brown chicken pieces. After browning, place chicken pieces in a deep ovenproof dish and arrange onion slices on top. Combine the other ingredients and pour over the chicken and onion slices. Cover and Slo-Cook™ 6 to 7 hours on the lowest oven rack level.

Serve over hot buttered spaghetti or noodles.

Italian Spaghetti Sauce

7 to 9 hours

2 lbs. Ground Beef

1 large Onion chopped

4 cloves Garlic, minced

2 cans (4 oz.) sliced Mushrooms with liquid

$\frac{1}{4}$ cup chopped Parsley

2 cans (28 oz.) Tomatoes

4 cans (8 oz.) seasoned Tomato Sauce

2 cans (6 oz.) Tomato Paste

1 tablespoon Oregano

2 teaspoons Salt

$\frac{1}{2}$ teaspoon Thyme

$\frac{1}{2}$ teaspoon Pepper

2 Bay leaves, crumbled

2 cups Water

1 tablespoon sugar added to sauce after cooking.

In a large skillet lightly brown ground beef, onion and garlic. Drain. In a large deep ovenproof casserole dish add mushrooms including liquid and all other ingredients except the sugar. Add sugar after cooking has been completed. Cover and Slo-Cook™ 7 to 9 hours on lowest oven rack level. Serve over spaghetti.

Braised Short Ribs

7 to 9 hours

3 lbs. Beef Short Ribs

$\frac{1}{2}$ cup Flour

1 teaspoon Salt

$\frac{1}{2}$ teaspoon Pepper

2 tablespoons Vegetable Oil

$\frac{1}{2}$ teaspoon Ground Allspice

2 Onions, sliced thin

1 Bay leaf

Mix flour, salt and pepper and coat beef ribs. Heat vegetable oil in skillet and brown flour coated ribs. Place ribs on meat rack in ovenproof dish. Sprinkle ground allspice over short ribs, place sliced onion on ribs and crumble bay leaf over top. Cover and Slo-Cook™ 7 to 9 hours on second oven rack level from the bottom.

Chuck Roast Stroganoff

7 to 8 hours

3 lbs. Chuck Roast
1 tablespoon Vegetable Oil
1 cup hot Water
1 Beef Bouillon cube
½ cup Catsup
1 tablespoon Worcestershire Sauce
4 oz. sliced Mushrooms, drained
1 medium Onion, chopped
1-½ teaspoons Salt
¼ teaspoon Caraway Seed
2 tablespoons Butter or Margarine
2 tablespoons Flour
1 carton 8 oz. Sour Cream

Heat vegetable oil in skillet and brown chuck roast. Dissolve bouillon cube in 1 cup hot water and pour into a deep ovenproof dish. Add other ingredients except butter, flour, and sour cream. Place browned chuck roast in dish with combined ingredients. Cover and Slo-Cook™ on lowest oven rack level 7 to 8 hours. After cooking, remove roast from the juices. Keep roast warm.

In a saucepan, melt butter, add flour, and ½ cup juices from the cooked roast. Mix these ingredients until blended. Stir in sour cream. Put these blended ingredients into the remaining juices of the roast. Stir well. Pour this sauce over the cooked chuck roast.

Swedish Meat Balls

3-½ to 4 hours

1 cup Milk
1-½ cups Bread crumbs
2 lbs. lean Ground Beef
2 eggs, beaten
1 Onion, medium, finely chopped
1-½ teaspoon Salt
1⅛ teaspoon Allspice
1⅛ teaspoon Nutmeg
1⁄8 teaspoon Pepper
2 tablespoons Vegetable Oil
¾ teaspoon Dill Seed
1 can - 10-¾ oz. Beef Broth

If desired add ¼ cup chopped mushrooms to broth

Add bread crumbs to milk and let stand 4 minutes. Combine crumb mixture with meat, eggs, onions, salt, pepper, allspice, and nutmeg. Shape into meat balls.

Heat vegetable oil in skillet and brown meat balls. After browning, place meat balls into an ovenproof dish. Sprinkle with dill seed. Add beef broth and mushrooms. Cover and Slo-Cook™ 3-½ to 4 hours on lowest oven rack level.

Brown Bagged Barbecue Chicken

3-½ to 4 hours

3 lbs. Chicken, cut into pieces
1 brown medium size grocery sack or bag
1 tablespoon Vegetable Oil or Shortening

Barbecue Sauce

2 teaspoons Catsup
2 teaspoons White Vinegar
2 teaspoons Butter or Margarine, melted
2 teaspoons Worcestershire sauce
4 teaspoons Water
2 teaspoons Lemon Juice
1 teaspoon prepared Mustard
1 teaspoon Paprika
1 teaspoon Chili Powder
Salt
Pepper To Taste

Salt and pepper chicken pieces to taste. Combine barbecue sauce ingredients for making a sauce. Grease inside of brown grocery bag with vegetable oil or shortening. Dip each chicken piece in the barbecue sauce. Put chicken pieces in bag and squeeze or fold top of bag so ingredients can be held in bag. Place bag of chicken in flat ovenproof dish. Slo-Cook™ 3-½ to 4 hours on third oven rack level position from the bottom.

Slo-Cook™ Menu Meals

Chuck Roast, Green Beans, Baked Potatoes

8 to 10 hours

Chuck Roast

3 lb. Beef-Chuck Roast

Vegetable Oil small amount cover bottom of skillet

Flour

Salt Season to taste

Pepper

¼ cup Water

1 Onion, medium

Coat chuck roast with flour that has been seasoned with salt and pepper to taste. Add small amount of cooking oil to skillet. When oil is hot sear each side of roast until desired browning is obtained. Place roast in 13-½ x 9-½ x 2-½-inch dish, add ¼ cup water. Slice onion over top of roast. Cover. Cook on lowest oven rack level.

Green Beans

1-½ to 2 lbs. Green Beans

*Frozen or blanched Green Beans retain better color when Slo-Cooked

1 slice Bacon - uncooked

½ teaspoon salt

½ cup liquid - water

Put beans in 2 qt. casserole dish. Add ½ teaspoon salt. Place uncooked bacon slice on top of beans. Add ½ cup water. Cover and Slo-Cook™ on lowest oven rack level.

Baked Potatoes

4 to 6 medium baking potatoes. Pierce each potato one time with knife and wrap each potato tightly in foil. Slo-Cook™ on lowest oven rack level.

Swiss Steak, New Potatoes, Chocolate Chip Brownies

7 to 9 hours

Swiss Steak

2 lbs. Round Steak ¾" thick

1 Onion, large, sliced thin

1 can 15-½ oz. Tomatoes

¼ teaspoon Salt

1/8 teaspoon Pepper

Trim fat on steak. Cut into serving pieces. Place flat in ovenproof dish. Salt and pepper. Arrange thin slices over steak. Pour tomatoes over top. Cover and Slo-Cook™ 7 to 9 hours on lowest oven rack level.

*New Potatoes

1 pkg. 1 lb. 4 oz. New Frozen Potatoes

*Fresh potatoes Slo-Cooked have a tendency to turn dark.

½ teaspoon Salt

4 tablespoons or ½ stick Butter or Oleo

1 cup Water

Put new frozen potatoes in a 1-½ qt. dish. Add salt, oleo, and water. Cover and Slo-Cook™ on lowest oven rack level. After cooking, garnish with parsley flakes.

Chocolate Chip Brownies

1 Double Fudge Brownie Mix 15-½ oz.

¼ cup Cooking Oil

1 Egg

2 tablespoons Water

½ cup Chocolate Chips

½ cup chopped Walnuts

Mix first 4 ingredients in small bowl for 2 minutes. Add chocolate chips and nuts. Mix. Pour into buttered and floured 8" x 8" baking dish. Cover with aluminum foil. Slo-Cook™ on top oven rack level.

Barbecued Country Ribs, Baked Beans, Peanut Delight Bars

8 to 10 hours

Barbecued Country Ribs

3 to 4 lbs. Country style or thick cut Spareribs

¼ teaspoon Salt

¼ teaspoon Pepper

¾ cup Barbecue Sauce

Place ribs on slo-cook roasting rack in 3 quart baking dish. Add salt and pepper. Pour barbecue sauce over meat. Cover. Slo-Cook™ on lowest oven rack level.

Baked Beans

1 can 31 oz. Pork and Beans

1 Onion - medium - grated

3 tablespoons Brown Sugar

1 tablespoon prepared Mustard

1 tablespoon Molasses

3 slices Bacon - uncooked

Cut bacon slices in 1- inch pieces. Add all ingredients and stir together well. Slo-Cook™ uncovered on lowest oven rack level.

Peanut Delight Bars

1 jar (12 oz.) crunchy Peanut Butter

1 can (15 oz.) sweetened Condensed Milk

2 Eggs

1-½ teaspoons Vanilla Extract

1 pkg. (13-½ oz.) Graham Cracker Crumbs

1 cup dry roasted or other type whole Peanuts

Combine crunchy peanut butter, condensed milk, eggs, and vanilla. Stir these ingredients with a spoon until smooth.

Blend graham cracker crumbs. Mixture will be stiff. Pat evenly into a greased dish.

Sprinkle peanuts evenly over top. Pat down firmly into dough. Leave uncovered.

Slo-Cook™ on top oven rack level.

After cooking the top may be glazed. Make glaze by mixing together 1 cup confectioners sugar, 2 tablespoons hot water, and ½ teaspoon vanilla extract.

Stuffed Bell Peppers, Squash Supreme Casserole, French Apple Pie

6 to 7 hours

Stuffed Bell Peppers

4 Bell Peppers - medium
1 lb. Ground Beef
1 Egg
½ cup pre-cooked Rice or (quick cooking rice)
1 can 7 oz. whole kernel Corn
1 can 8 oz. Tomato Sauce
1 teaspoon Salt
⅛ teaspoon Pepper

Cut bell peppers in half (lengthwise) remove core and seeds. Mix other ingredients together well. Fill each bell pepper half with stuffing and place on slo-cook roasting rack placed inside a dish. Cover and Slo-Cook™ on second oven rack level from the bottom.

Squash Supreme Casserole

2 cups Herb Stuffing
4 cups Yellow Squash (cooked and mashed)
½ cup Carrots (cook whole, cool and grate)
1 carton Sour Cream
2 tablespoons Sautéed Onions in 3 tablespoons Butter or Oleo
1 can Condensed Cream of Chicken Soup

Place 1 cup herb stuffing in a long flat ovenproof dish. Mix squash, carrots, sour cream, onions, and soup. Pour over herb stuffing. Put another cup of herb stuffing on top as a dressing. Slo-Cook™ uncovered on second oven rack level from the bottom.

French Apple Pie

1 9" frozen Pie Crust
1 can 20 oz. sliced Apples
¾ cup Sugar
¼ cup All-Purpose Flour
¾ teaspoon Cinnamon
1 tablespoon Lemon Juice

Topping:

¾ cup unsifted All-Purpose Flour
⅓ cup packed Brown Sugar
⅓ cup Butter or Oleo

Combine apples, sugar, flour, cinnamon, and lemon juice. Pile into uncooked pastry lined pan.

Combine flour and brown sugar in mixing bowl; cut in butter until crumbly - spoon over apples making sure all apples are covered. Slo-Cook™ on top oven rack position.

Meat Loaf, Corn on the Cob, Green Bean Casserole

6 to 7 hours

Meat Loaf

2 lbs. Hamburger
1 cup Bread Crumbs
1 Egg
¼ cup Catsup
¼ cup Milk
1 pkg. Onion Soup Mix
1 teaspoon Salt
¼ teaspoon Pepper

Combine all ingredients and mix well. Place into an ovenproof oblong loaf pan and Slo-Cook™ uncovered in the center of rack at the lowest oven rack level.

Corn on the Cob

- Fresh corn on the cob has a tendency to turn dark when Slo-Cooked.
- Frozen corn on the cob retains color because of previous blanching process.

Wrap 4 to 6 ears of corn on the cob individually in aluminum foil and place on second oven rack level from the top.

Green Bean Casserole

1 can (16 oz.) French Style Green Beans
1 can (16 oz.) French Style Seasoned Green Beans
1 teaspoon Salt
⅛ teaspoon Pepper
1 can 10-¾ oz. Condensed Cream of Mushroom Soup
1 can 3 oz. French Fried Onion Rings

Combine all ingredients except onion rings - Stir lightly to mix. Place in 2 quart casserole dish and sprinkle onion rings evenly over the top. Slo-Cook™ uncovered on second oven rack level from the top.

Pork Chops, Mixed Vegetables, Cheese

Potatoes

6 to 7 hours

Pork Chops

6 Pork Chops - cut 1" thick

Salt to Taste

Pepper

1 package Shake and Bake

or

¼ cup Milk

1 cup fine Cracker Crumbs

Salt and pepper pork chops to taste. Coat with Shake and Bake and place on slo-cook roasting rack in ovenproof dish. Cover and Slo-Cook™ 6 to 7 hours.

or

If you choose to coat with cracker crumbs, dip pork chops individually in milk, salt and pepper, and coat with fine cracker crumbs. Place on slo-cook roasting rack in ovenproof dish. Cover and Slo-Cook™ 6 to 7 hours on second oven rack position from the bottom.

Mixed Vegetables

Fresh vegetables Slo-Cooked have a tendency to slightly discolor. Frozen pre-packaged vegetables produce more desirable results.

Place 12 to 16 oz. mixed frozen vegetables in small ovenproof dish, add ½ cup water and 1 teaspoon salt. Cover and Slo-Cook™ with other oven load items on third oven rack position from the bottom.

Cheese Potatoes

Frozen new potatoes produce more desirable results.

20 oz. New Frozen Potatoes

½ cup Frozen Chopped Onion

4 oz. Cheese Whiz

Combine ingredients in small ovenproof dish. Cover and Slo-Cook™ with other oven load items on third oven rack position from the bottom.

Care and Cleaning

Cleaning oven parts

Oven Part	Cleaning Materials	General Directions
Bake and broil element		Do not clean broil element. Any soil will burn off during cooking.
Broiler pan and grid	Soap, a nonabrasive plastic scouring pad and water	Drain fat. Cool pan and grid slightly. (Do not let soiled pan and grid stand in oven to cool.) Sprinkle with soap. Fill pan with warm water. Let pan and grid stand for a few minutes. Wash and scour if necessary. Rinse and dry. Broiler pan and grid may also be cleaned in the dishwasher.
Interior oven door, outside door gasket	Soap and water	Cool before cleaning. Frequent wiping with mild soap and water will prolong the time between major cleanings. Be sure to rinse thoroughly. For extra dried on soil a mild abrasive can be used. Never use strong abrasives, gritty cleaners, commercial oven cleaners or steel wool.
Oven door gasket	Do not clean	Gaskets should not be cleaned. Care should be taken not to wet or rub the gasket.
Oven racks	Soap and water	For heavy soil, clean by hand and rinse thoroughly. Remove oven racks for ease in cleaning.
Outside of oven	Soap and water	Wash all glass with cloth dampened in soapy water. Rinse and polish with a dry cloth. Do not use cleaning products containing ammonia.

Removing Oven Door

The oven door can be removed for ease in cleaning large spills.

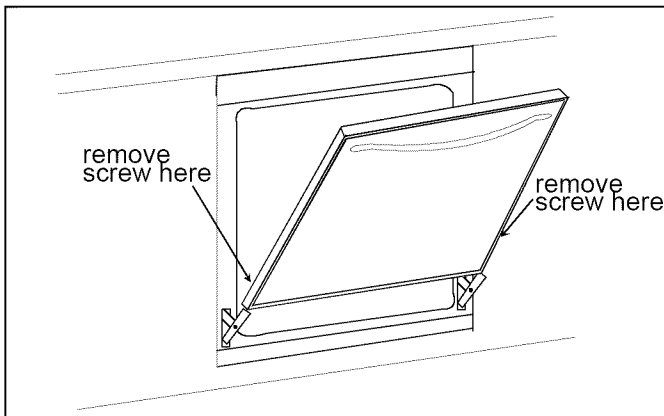
CAUTION

To avoid personal injury or property damage, handle oven door with care. Door is heavy and can be damaged if dropped.

Do not place hands in hinge area when door is removed. Hinge can snap closed and pinch your hands.

Door contains tempered glass. If glass is scratched, chipped, impacted or twisted it may break suddenly. If door glass appears damaged it should be replaced immediately.

1. Open door to first stop.
2. Remove screws in door liner.
3. Grasp door firmly on each side and lift it upward off hinges. Do not push hinges closed once oven door is removed.
 - Do not lift door using door handle.



Replacing Oven Door

1. Make sure the hinges are open to the first stop position. If hinges have been accidentally closed, carefully pull them open to first stop. Align door with hinge arms.
2. Slide door down and into place. Be sure door is completely down on hinges.
3. Replace screws in door liner.

Replacing Oven Light

Protective gloves must be worn when changing light bulb.

1. Disconnect electrical supply by turning off power at fuse box.
2. Remove oven door.
3. Remove light cover by inserting a screwdriver, blade end covered in masking tape, into slot at front of lens cover and prying lens cover downward.
4. Unscrew bulb from receptacle.
 - Replacement bulbs are available through your local Amana service or parts center.

Before Calling for Service

Problem Solving

Oven Light Is Not Working

- Check bulb for loose fit. Tighten if loose.
- Check for burned out bulb. Replace with 25-watt appliance bulb if burned out.

Oven Not Heating

- Check circuit breaker and power supply connection.
- Confirm oven was programmed correctly.

Self-Clean Cycle Is Not Working

- Confirm door is fully closed.
- Confirm that oven is not programmed for delayed self-clean.

Oven Element Cycles On and Off During Use

- Normal operation.

Oven Temperature Is Not Accurate

- Do not measure temperature with regular thermometer. Special equipment is required for accurate calibration.
- Check for blocked air vents.
- Use correct utensils. Aluminum foil can alter oven temperature.
- Adjust oven thermostat. See "Adjusting Oven Temperature," section on page 19.

Common Questions

Should the oven maintain a constant temperature on an oven thermometer?

- To maintain a temperature for baking, the oven cycles on and off. The temperature may vary 20° to 25°F higher or lower than oven temperature set on the control.

Is there a problem if the oven smokes the first few times it is turned on?

- Some minor smoking is normal when using the oven the first few times.

Should there be an odor or smoke while self-cleaning the oven?

- There may be some smoke and odor during the first few cleaning cycles. If there is excessive smoke or odor, too much soil remains in the bottom of the oven. If the oven smokes excessively, turn off the oven, wait for the oven to cool and wipe away the excess soil.

Can the timer be used during automatic cooking?

- The timer can be used any time. The timer functions independently from the oven cooking functions. Always cancel the timer using MIN. TIMER ON/CANCEL pad to avoid canceling the cooking function.

Índice

Identificación del modelo	38	Asado y asado por convección	55
Plan de servicio extendido Asure™	38	Deshidratación por convección	56
Información pertinente a todas las unidades	38	Consejos sobre el proceso de deshidratación	56
Instrucciones importantes de seguridad	38	Limpieza automática	56
Instalación		Interrupción del ciclo de limpieza automática	56
Material de embalaje	40	Limpieza automática retrasada	56
Dimensiones del horno	40	Cancelación del ciclo de limpieza automática	57
Ubicación del horno	40	Ajuste de la temperatura del termostato del horno	57
Requerimientos de voltaje	40	Tonos y códigos de servicio	57
Conexión del cableado	41	Funcionamiento del horno	58
Inclinación del panel de control	42	Horneado	58
Especificaciones de instalación del modelo		Asado	58
AOCS3040 y la superficie para cocinar combinados		Horneado por convección	58
Superficies para cocinar de corriente descendente		Bake (Horneado)	58
AKED3060 o AKES3060 para instalarse sobre los		Broil (Asado)	58
hornos de pared AOCS3040	43	Asado por convección	58
Superficie para cocinar AKED3060 o AKES3060		Convección	58
de corriente descendente que va sobre el horno		Guía para cocinar	59
de pared AOCS3040 en una aplicación		Parrilla para asar por convección	59
tipo isla	44	Colocación de la parrilla del horno	59
Superficie para cocinar eléctrica de 36" (91.4 CM)		Parrilla para cocinar por convección	
AK2H36, AK2T36 para instalarse sobre el horno		Spacesaver™	59
de pared AOCS3040	45	Colocación de los utensilios para cocinar por	
Superficie para cocinar AKGD3060 de corriente		convección	59
descendente de gas para instalarse sobre el		Colocación de los utensilios	60
horno de pared AOCS3040 en una gabinete de		Parrilla para asar Slo-Cook™	60
cocina estándar	46	Guía para hornear	61
Horno de pared AOCS3040 para instalarse		Guía para hornear por convección	61
debajo de la superficie para cocinar AKGD3060		Guía para asar aves	62
de corriente descendente de gas en una		Guía para asar carne de puerco y de res	62
aplicación tipo isla	47	Guía para asar aves por convección	63
Especificaciones para la instalación de la		Guía para asar carne de puerco y de res por	
combinación de horno de pared y superficie para		convección	63
cocinar AKS3020 y AKS3040	48	Guía para asar	64
Superficie para cocinar eléctrica de 30" (76.2 cm)		Guía para asar por convección	64
AK2H30, AK2T30, AKR3000, AKT3000, CAK2H30		Instrucciones para cocinar a fuego lento (Slo-Cook™)	
y CAK2T30 para instalarse sobre el horno de		y Guía de cocina para los hornos de pared	
pared AOCS3040	49	Instrucciones de programación de Slo-Cook™	65
Horno de pared AOCS3040 para instalarse en un		Parrilla para asar Slo-Cook™	65
gabinete	49	Comentarios y consejos prácticos	65
Instalación del horno de pared AOCS3040		Cómo acomodar los recipientes	65
apilado	50	Recetas de platillos principales	66
Hornos de pared AOCS3040 que se instalan		Menús de comidas cocinadas a fuego lento	
colateralmente	51	(Slo-Cook™)	69
Control electrónico del horno AOCS3040	52	Costillas con salsa de barbacoa estilo	
Opciones del control electrónico del horno	52	Campestre, frijoles al horno, barras de crema de	
Funciones especiales de control del horno	52	cacahuete	70
Instrucciones de referencia rápida	53	Cuidado y limpieza	73
Horneado y horneado por convección	53	Remoción de la puerta del horno	74
Horneado con control de tiempo u horneado por		Reemplazo de la puerta del horno	74
convección	53	Reemplazo del foco del horno	74
Horneado retrasado u horneado por convección ..	54	Inclinación del panel de control	74
Convección	54	Antes de llamar para solicitar servicio	75
Convección con control de tiempo	54	Solución de problemas	75
Convección retrasada	55	Preguntas comunes	75

Identificación del modelo

Complete la tarjeta de registro que se adjunta y devuélvala enseguida. Si esta tarjeta no está, llame al Departamento de Asuntos del Cliente al 1-800-843-0304 dentro de los EE.UU., o al 1-319-622-5511 fuera de los EE.UU. Cuando se ponga en contacto con Amana, proporcione información sobre el producto. Dicha información se encuentra en la etiqueta indicadora del producto y se localiza detrás de la puerta del horno. Anote la siguiente información:

Número de modelo: _____
Número de fabricación: _____
Número de serie o S/N: _____
Fecha de compra: _____
Nombre y dirección del distribuidor: _____

Guarde una copia de la factura de venta para referencia en el futuro o en caso de que necesite un servicio bajo la garantía. Si tiene alguna pregunta o para localizar a un técnico autorizado de servicio, llame al 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) dentro de los EE.UU. o al 319-622-5511 fuera de los EE.UU. Un técnico autorizado de servicio debe efectuar el servicio cubierto por la garantía. Amana también recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado si necesita servicio después de que caduque la garantía.

Plan de servicio extendido Asure™

Amana ofrece un servicio de protección a largo plazo para su nuevo horno de pared. El Plan de servicio extendido Asure™ está diseñado especialmente para complementar la excelente garantía de Amana. Asure™ le proporciona una económica protección por hasta 3 años adicionales. Este plan cubre piezas, mano de obra y gastos de transporte. Llame al 1-319-622-5511 para solicitar más información.

Instrucciones importantes de seguridad

Reconozca este símbolo como medida de precaución

ADVERTENCIA

Este artículo contiene o produce una o más sustancias químicas que pueden causar la muerte o enfermedades graves y que se conocen en el Estado de California por causar cáncer, defectos congénitos u otros daños en el sistema reproductivo. Para reducir el riesgo que representan las sustancias presentes en el combustible o producidas por la combustión de éste, asegúrese de que este artículo sea instalado, operado y mantenido de acuerdo con las instrucciones que este folleto contiene.

Para evitar lesiones personales, no se siente, pare ni apoye en la puerta del horno.

Para evitar una descarga eléctrica, lesiones personales o la muerte, asegúrese de que el horno haya sido conectado a tierra correctamente, y siempre desconéctelo del suministro eléctrico principal antes de realizar cualquier tipo de servicio.

Para evitar el riesgo de que ocurra un incendio, no guarde materiales combustibles, gasolina ni otro tipo de vapores o líquidos inflamables cerca o dentro del horno.

Para evitar quemaduras a causa del vapor, no use esponjas ni paños húmedos para limpiar los derrames en un área para cocinar caliente.

Información pertinente a todas las unidades

Instalación adecuada

Asegúrese que un técnico calificado instale y conecte a tierra adecuadamente su horno.

Nunca use su horno para calentar una habitación.

No deje solos a los niños

Los niños no se deben dejar solos ni desatendidos en el área donde se está usando el horno. Nunca les permita sentarse ni pararse en ninguna parte del horno.

Use ropa adecuada

Nunca use ropa holgada ni adornos colgantes cuando use el horno.

Servicio realizado por el usuario

No repare ni reemplace ninguna pieza de la unidad a menos que así se recomiende específicamente en el manual. Para todas las demás operaciones se debe recurrir a un técnico calificado.

Instrucciones importantes de seguridad

Almacenaje de materiales en o dentro del horno

No se deben almacenar materiales inflamables en un horno ni cerca de las unidades superficiales.

No use agua para extinguir incendios causados por grasa

Sofoque el incendio o las llamas, o use extintores con sustancias químicas secas o de tipo espuma.

Use sólo agarracazuelas secas

Los agarracazuelas húmedos o mojados en contacto con superficies calientes pueden producir vapor y ocasionar quemaduras. No deje que el agarracazuelas entre en contacto con los elementos. No use toallas ni paños voluminosos.

No deje el horno desatendido

Los derrames producto de la ebullición pueden producir humo que se puede inflamar.

Horno

Tenga cuidado al abrir la puerta

Deje que el aire o el vapor caliente se escape antes de sacar o meter alimentos.

No caliente utensilios que contengan alimentos y que estén cerrados

La acumulación de presión puede causar que el utensilio explote y ocasionar lesiones personales.

Mantenga los orificios de ventilación del horno sin obstrucciones.

Colocación de las parrillas del horno

Siempre coloque las parrillas del horno en el lugar deseado cuando el horno esté frío. Si se quita una parrilla mientras el horno está caliente, no permita que el agarracazuelas entre en contacto con el elemento de calentamiento del horno.

No utilice papel de aluminio para forrar la parte inferior del horno

El papel aluminio podría causar un incendio, dañar el interior del horno y afectará seriamente el producto horneado.

No toque las superficies interiores del horno durante o inmediatamente después de haberlo usado

No permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos. Aunque el color de las superficies esté oscuro, todavía pueden estar suficientemente calientes como para causar

quemaduras.

Tenga cuidado al tocar el horno cuando esté en uso

Otras áreas del horno, tales como los orificios de ventilación, la ventanilla, la puerta del horno y las parrillas se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras.

Limpieza automática

No limpie el empaque de la puerta

El empaque de la puerta es esencial para el buen sellado de la misma. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover este empaque.

No use limpiadores para hornos

No debe usar ninguna clase de limpiadores comerciales para hornos ni recubrimientos protectores para el forro del horno, en o alrededor de ninguna parte del forro.

Limpie sólo las piezas listadas en el manual.

Antes de la limpieza automática del horno

Saque la bandeja para asar, las parrillas del horno y otros utensilios.

En caso de incendio

Pueden ocurrir incendios a causa de la cocción excesiva de los alimentos o de la presencia de grasa en exceso. Aunque es muy poco probable que se produzca un incendio, si ocurre uno proceda de la siguiente manera.

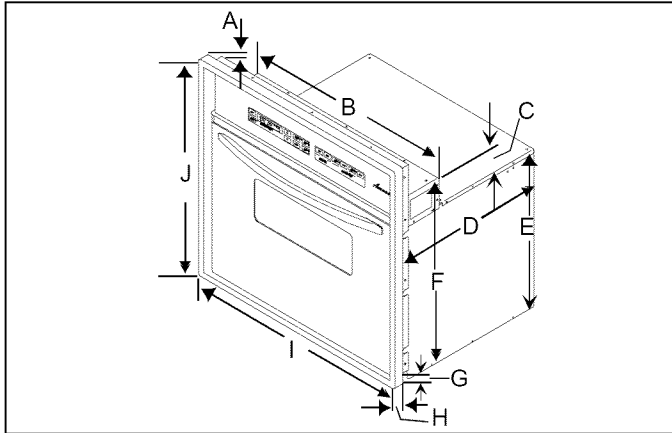
1. Si ve que sale humo del horno, no abra la puerta del horno.
2. Apague el control del horno.
3. Como precaución adicional, interrumpa la energía en el disyuntor principal o en la caja de fusibles.
4. Encienda el ventilador de la campana para eliminar el humo.
5. Permita que los residuos de alimentos o la grasa se quemem en el horno.
6. Si persisten el humo y el fuego llame al departamento de bomberos.
7. Si se dañó algún componente, llame a un técnico de servicio autorizado antes de volver a usar el horno.

Instalación

Material de embalaje

Quite todo el material de embalaje que protege al horno. Los residuos de la cinta adhesiva se pueden quitar con un paño suave y alcohol.

Dimensiones del horno



A— $\frac{3}{4}$ " (1.9 cm) de altura del adorno, parte superior de la cara del horno

B— $28\frac{1}{4}$ " (71.8 cm) de anchura de la cubierta del control del horno

C— $3\frac{5}{8}$ " (9.2 cm) de altura de la cubierta del control del horno

D— $23\frac{1}{4}$ " (59 cm) de profundidad de la cubierta de la cavidad del horno

E— $23\frac{1}{2}$ " (59.7 cm) de altura de la cubierta posterior de la cavidad del horno

F—27" (68.6) de altura de la cubierta frontal de la cavidad del horno

G— $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) de altura del adorno, parte inferior del horno

H— $1\frac{1}{4}$ " (3.18 cm) de profundidad del adorno

I— $29\frac{3}{4}$ " (75.6 cm) de anchura total del horno

J— $28\frac{1}{4}$ " (71.8 cm) de altura total del horno

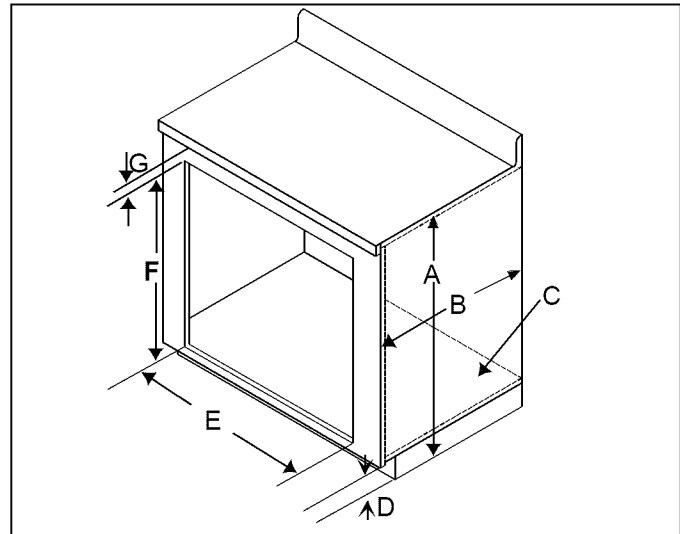
Profundidad del horno con tirador: $26\frac{1}{2}$ "

Profundidad del horno sin tirador: $24\frac{1}{2}$ "

Ubicación del horno

El horno se puede instalar debajo de un gabinete de la cocina. Para la instalación debajo de parrillas, consulte las instrucciones del fabricante o lea el manual del propietario de parrillas eléctricas Amana.

Las medidas del hueco deben ser de $28\frac{1}{2}$ " de ancho x $27\frac{1}{4}$ " de altura. Asegúrese de que la superficie donde se va a colocar el horno esté plana. Para que la instalación sea correcta, la parte inferior debe estar nivelada y a ras con el borde inferior del orificio, y en línea recta con el frente del gabinete. Es preciso que la parte inferior del horno sea capaz de soportar 190 libras (86.3 kg).



A. 36"

B. $23\frac{1}{2}$ " mínimo

C. La instalación del horno en esta superficie es para colocarse debajo de un mostrador.

D. $3\frac{1}{2}$ " desde el piso

E. $28\frac{1}{2}$ "

F. $27\frac{1}{4}$ "

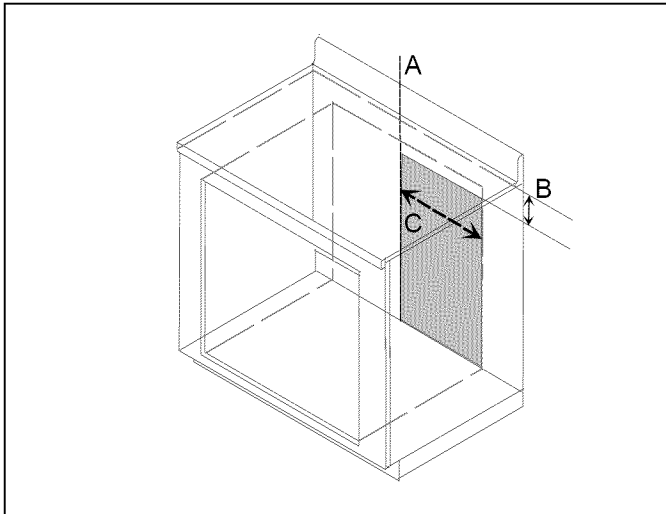
G. Un mínimo de $\frac{7}{8}$ " (2.2 cm) desde la parte inferior de la superficie para cocinar hasta la parte superior del corte

Requerimientos de voltaje

El voltaje de línea no debe exceder el voltaje de régimen. Un voltaje de línea menor que el voltaje de régimen dará como resultado un calentamiento lento. El sistema de conexiones eléctricas debe cumplir con las normas de Underwriters Laboratories Inc. y con el Código Eléctrico Nacional. La instalación debe cumplir con todos los códigos de construcción locales, municipales y estatales y con todas las regulaciones locales de servicios. El horno sólo debe estar conectado al circuito de suministro que se especifica en la placa indicadora.

Este horno requiere 3 cables, 115/230-120/240 voltios, 60 Hertzios C.A. Esta unidad está equipada con un cable a tierra N° 10 en el conducto. Las conexiones de los fusibles se deben realizar donde no estén conectados otros aparatos electrodomésticos. Verifique que el suministro eléctrico esté desconectado desde la caja de fusibles hasta la caja de empalmes hasta que se haya instalado el horno y esté listo para funcionar.

La caja de empalmes debe instalarse en el área sobre-ada como se muestra en el dibujo y debe conectarse a una tierra adecuada.



- A. Centro del hueco para el horno de pared
- B. 2 1/2" desde la parte inferior del mostrador
- C. 14 1/4" desde el centro del hueco
- D. Un mínimo de 24" (61 cm) desde la parte inferior del corte

Las conexiones eléctricas y los fusibles de la casa deben cumplir con los códigos locales sobre conexiones eléctricas. Si no aplican los códigos locales existentes, haga las conexiones de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional.

Conexión del cableado



ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de sufrir lesiones personales o una descarga eléctrica, no haga la conexión a tierra por medio del terminal neutro, si la instalación se va a hacer en una casa móvil o en un área donde los códigos locales no permiten la conexión a tierra por medio del terminal neutro.

Las conexiones incorrectas del cableado de aluminio tipo doméstico a conductores de cobre pueden resultar en daños a la propiedad, lesiones personales o en incendio. Utilice sólo conectores diseñados especialmente para unir cobre con aluminio. Siga cuidadosamente el procedimiento que recomienda el fabricante.

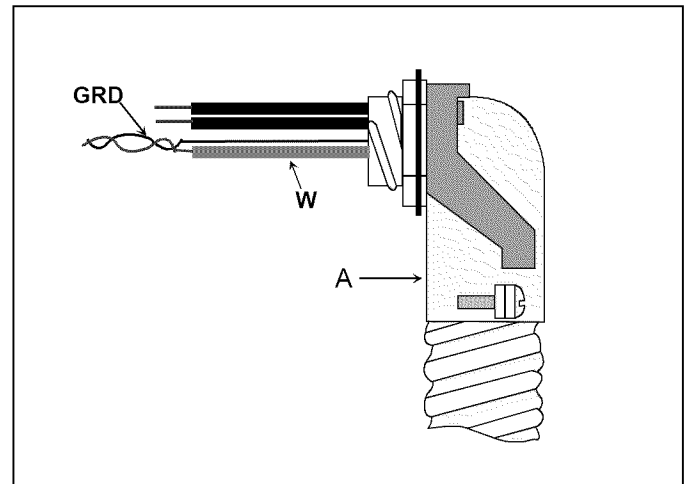
1. Con el horno colocado enfrente del hueco del gabinete, conecte los conductores del cable extendiéndolos desde el conducto hasta la caja de empalmes. Compruebe que el cable neutro (blanco) esté conectado correctamente al terminal. Revise los códigos locales para ver cuál de las opciones se debe usar para hacer la conexión a tierra de la unidad.

Opción 1

Una el cable a tierra del horno (verde o sin forro) a la caja de empalmes (si está conectado a tierra) o a una tierra adecuada.

Opción 2

Conecte el cable a tierra del horno (verde o sin forro) al alimentador a tierra de la casa (verde, sin forro o blanco). Si va a hacer la conexión por medio del cable neutro, obedezca la advertencia anterior.



- A. Conducto
- W. Cable neutro blanco
- GRD. Cable a tierra sin forro

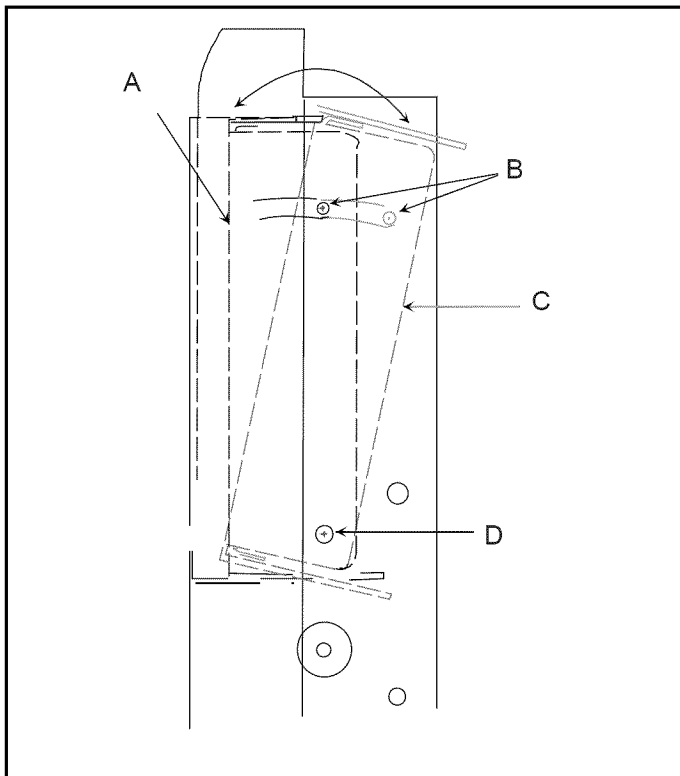
Si el horno se va a instalar en una casa móvil o si los códigos locales no permiten la conexión a tierra por medio de cable neutro, abra la conexión y use conductores a tierra para hacer la conexión a tierra de la unidad de acuerdo con los códigos locales. Conecte el conductor neutro al conductor de derivación neutro de la manera habitual.

2. Conecte los cables rojo y negro a los cables eléctricos de la casa correspondientes.
3. Verifique la conexión conectando el suministro eléctrico a la caja de fusibles y comprobando que la unidad funcione correctamente.
 - Algunas piezas interiores están protegidas con una capa de aceite. Cuando el horno se calienta por primera vez, el aceite se quemará y habrá un poco de humo y olor.
 - No bloquee los orificios de aire de la parte delantera inferior del horno cuando esté realizando la instalación.
4. Introduzca el horno dentro del gabinete y compruebe que esté derecho. Si es necesario atornille la unidad al gabinete usando los agujeros de las partes superior e inferior del adorno y los tornillos que se incluyen.

Inclinación del panel de control

El panel de control se puede ajustar a una inclinación de 0° a 12° para una mejor visibilidad.

1. Afloje los tornillos de la parte superior y de los lados del panel de control, también afloje el tornillo eje de la parte inferior y de los lados del panel de control antes de instalar el horno, o mientras una parte del horno esté fuera del hueco.
2. Ajuste el panel de control al ángulo deseado y apriete los tornillos nuevamente.



- A. Inclinación de 0°
- B. Aflojar el tornillo
- C. Inclinación de 12°
- D. Tornillo eje

Especificaciones de instalación del modelo AOCS3040 y la superficie para cocinar combinados

IMPORTANTE—Guarde estas instrucciones para que las utilicen los inspectores electricistas locales.

Para el instalador

Sírvase entregar estas instrucciones y demás documentos al consumidor para futura referencia.

Las instrucciones de instalación que aquí se especifican han sido aprobadas para las superficies para cocinar AKT3000, AK2T30, AK2T36, AK2H30, AK2H36, AKR3000, AKS3020, AKS3040, y para las superficies para cocinar de corriente descendente AKED3060, AKES3060, AKGD3060, que van sobre los hornos de pared Amana AOCS3040. La instalación de los hornos de pared apilables y colaterales se aplica sólo a los hornos de pared Amana AOCS3040.

Para obtener requerimientos adicionales de unidades y distancias véanse las instrucciones de instalación que se incluyen con el horno de pared y con la superficie para cocinar.

Todas las instrucciones de instalación especificadas son para gabinetes con una altura de 36" (91.4 cm) y una profundidad mínima de 23½" (59.7 cm). Las ubicaciones de la caja de empalmes y del orificio del respiradero de 10⅛" (25.7 cm) x 3⅜" (8.6 cm) para el respiradero de 10" (25.4 cm) x 3¼" (8.3 cm) aparecen en negro.



ADVERTENCIA

Para evitar daños a la propiedad o lesiones personales, es imprescindible que siga al pie de la letra la información contenida en estas especificaciones de instalación.

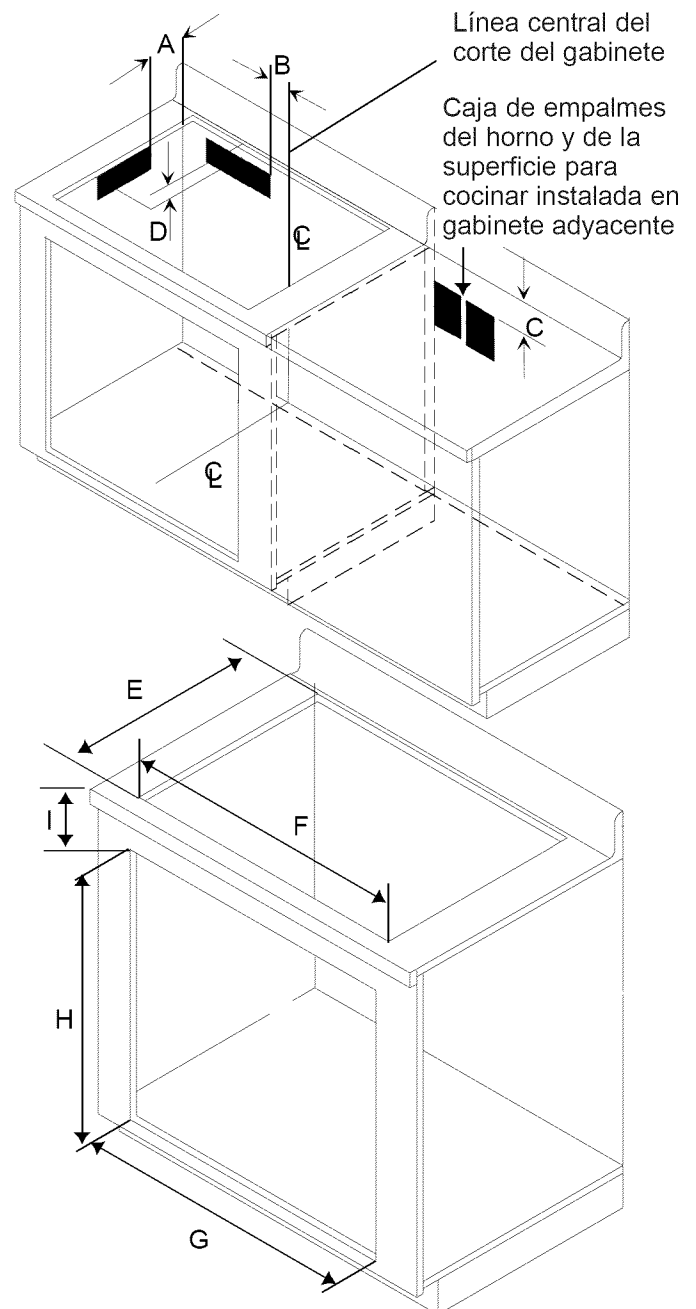


Aprobado por Underwriter's Laboratories

Superficies para cocinar de corriente descendente AKED3060 o AKES3060 para instalarse sobre los hornos de pared AOCS3040.

Las ubicaciones de la caja de empalmes y del orificio del respiradero de 10⅛" (25.7 cm) x 3⅜" (8.6 cm) aparecen en negro.

- A—6" (15.2 cm) desde la parte posterior del corte hasta el borde posterior del corte del orificio del respiradero
- B—4⅞" (10.7 cm) desde la línea central hasta el corte del orificio del respiradero
- C—4½" (11.4 cm) desde la parte superior del corte
- D—4⅜" (6.9 cm) desde la parte superior del mostrador hasta la parte superior del corte del orificio del respiradero
- E—20⅝" (52.4 cm) de profundidad del corte de la superficie para cocinar
- F—28⅞" (73.3) anchura del corte de la superficie para cocinar
- G—28½" (72.4 cm) anchura del corte del horno de pared
- H—27¼" (69.2 cm) altura del corte del horno de pared
- I—4½" (11.4 cm) desde la parte superior de la superficie para cocinar hasta la parte superior del corte del horno de pared



**Superficie para cocinar eléctrica de 36"
(91.4 CM) AK2H36, AK2T36 para instalarse
sobre el horno de pared AOC3040**

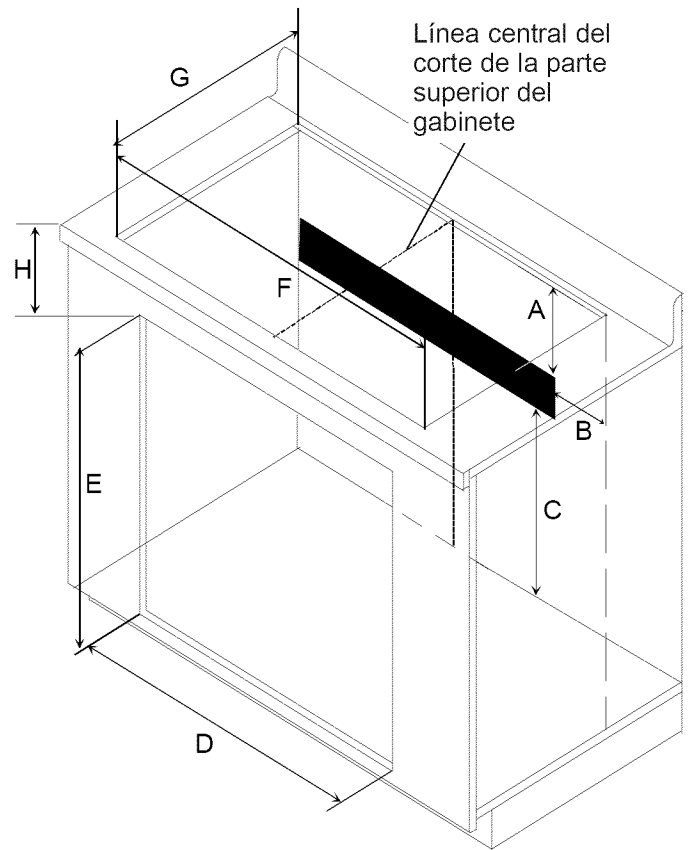
La ubicación de la caja de empalmes de la superficie para cocinar y el horno de pared se indica en negro.



ADVERTENCIA

Para evitar daños a la propiedad o lesiones personales, es imprescindible que siga al pie de la letra la información contenida en estas especificaciones de instalación.

- A—Un mínimo de 4½" (11.4 cm) desde la parte superior del mostrador
- B—8" (20.3 cm) máximo
- C—24" (61 cm) mínimo
- D—28½" (72.4 cm) de anchura del corte del horno de pared
- E—27¼" (69.2 cm) de altura del corte del horno de pared
- F—34⅛" (86.7) de anchura del corte de la superficie para cocinar
- G—20¾" (52.7 cm) de profundidad del corte de la superficie para cocinar
- H—3⅜" (8.1 cm) desde la parte superior del mostrador hasta la parte superior del corte del horno de pared



Superficie para cocinar AKGD3060 de corriente descendente de gas para instalarse sobre el horno de pared AOCS3040 en una gabinete de cocina estándar

La ubicación del orificio del respiradero de 10¹/₈" (25.7 cm) x 3³/₈" (8.6 cm) para el respiradero de 10" (25.4 cm) x 3¹/₄" (8.3 cm) aparece en negro. La ubicación de la caja de empalmes aparece en gris. Las instrucciones de instalación especificadas son para gabinetes con una altura de 36" (91.4 cm) y una profundidad mínima de 23¹/₂" (59.7 cm).

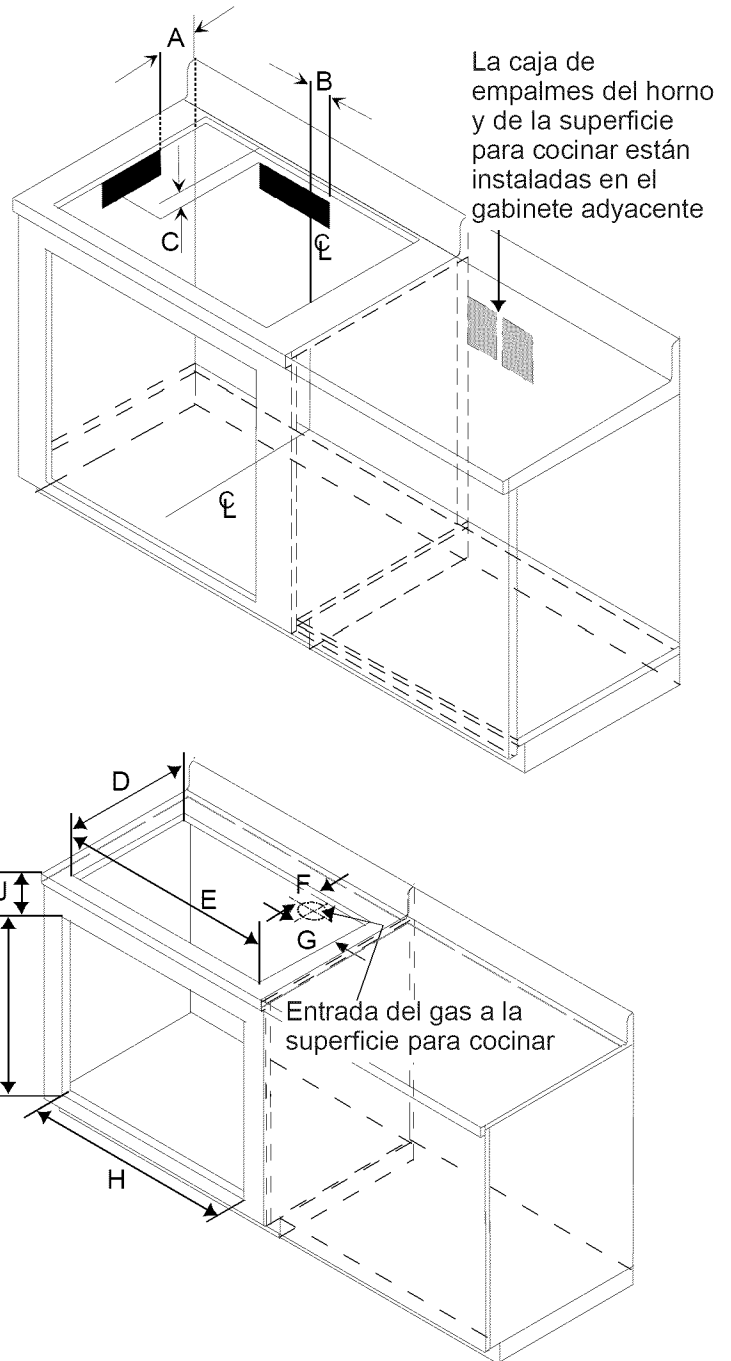


ADVERTENCIA

Para evitar daños a la propiedad o lesiones personales, es imprescindible que siga al pie de la letra la información contenida en estas instrucciones de instalación.

- A—Un mínimo de 6" (15.2 cm)
- B—2⁵/₈" (6.7 cm) a la derecha de la línea central
- C—3¹/₈" (11.1m) entre la parte superior del mostrador y de la parte superior del corte del respiradero
- D—20⁵/₈" (52.4 cm) de profundidad del corte
- E—28⁷/₈" (73.3 cm) de anchura del corte
- F—3¹/₄" (1.9) desde la parte posterior del corte de la superficie para cocinar hasta el centro de la entrada de gas que va a la superficie para cocinar
- G—4³/₄" (11.1m) desde el lado derecho del corte de la superficie para cocinar hasta el centro de la entrada de gas que va a la superficie para cocinar
- H—28¹/₂" (72.4 cm) de anchura del corte del horno de pared
- I—27¹/₄" (69.2 cm) de altura del corte del horno de pared
- J—4¹/₂" (11.4 cm) desde la parte superior del mostrador hasta la parte superior del corte del horno de pared
- CL—Línea central del corte

Los hornos de pared y las superficies para cocinar de gas se deben instalar en circuitos eléctricos independientes. Cerciérese de evitar interferencia entre las líneas del suministro eléctrico y las del gas.



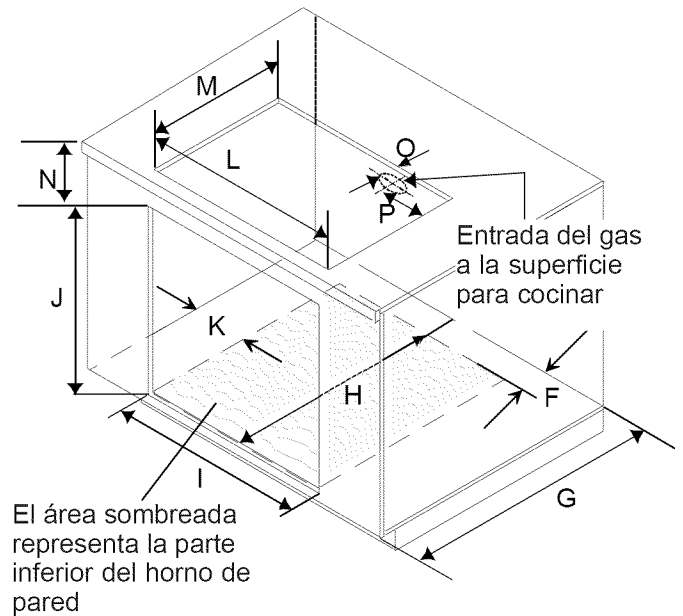
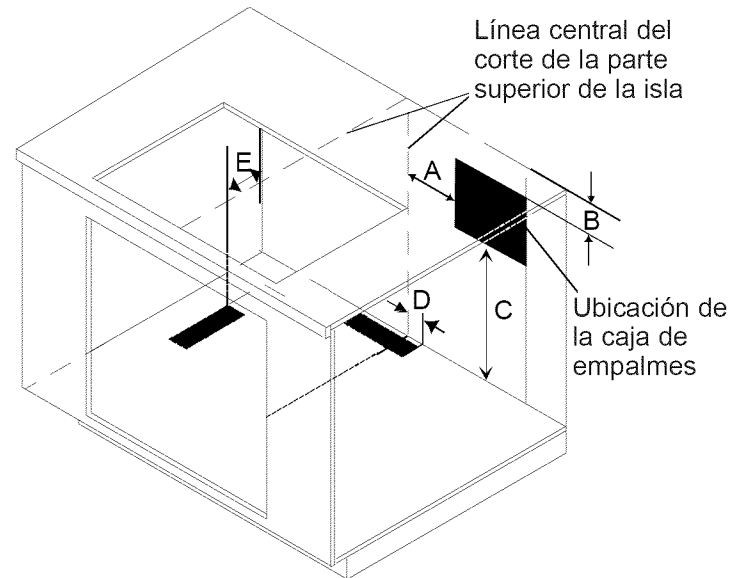
Horno de pared AOC3040 para instalarse debajo de la superficie para cocinar AKGD3060 de corriente descendente de gas en una aplicación tipo isla

La ilustración muestra las medidas para el respiradero de la parte posterior, y del lado izquierdo del horno de pared. El orificio del respiradero del lado izquierdo es para aplicaciones tipo isla más anchas solamente. Las ubicaciones de la caja de empalmes y del orificio del respiradero de $10\frac{1}{8}$ " (25.7 cm) x $3\frac{3}{8}$ " (8.6 cm) para el respiradero de 10 " (25.4 cm) x $3\frac{1}{4}$ " (8.3 cm) aparecen en negro. Las áreas sombreadas en gris indican la parte inferior del corte.

ADVERTENCIA

Para evitar daños a la propiedad o lesiones personales, es imprescindible que siga al pie de la letra la información contenida en estas instrucciones de instalación.

- A—6" (15.2 cm) a la derecha de la ubicación de la caja de empalmes
- B—4½" (11.4 cm) desde la parte superior del mostrador
- C—24" (61 cm) desde la parte inferior del corte
- D—2⁵/₈" (5.2 cm) a la derecha de la línea central desde el borde derecho del respiradero
- E—6" (15.2 cm) desde la parte posterior del corte de la superficie para cocinar hasta la parte posterior del corte del respiradero
- F—Un mínimo de 3½" (8.9 cm) desde la pared posterior del gabinete de la isla hasta la pared posterior del horno de pared
- G—Un mínimo de 28" (71.1 cm) de profundidad de la isla
- H—23½" (59.7 cm) en el corte de la parte inferior del horno de pared
- I—28½" (72.4 cm) de anchura del corte del horno de pared
- J—27¼" (69.2 cm) de altura del corte del horno de pared
- K—Un mínimo de 3½" (8.9 cm) desde la pared lateral de la isla hasta la pared lateral del horno de pared
- L—27⁷/₈" (70.1 cm) de anchura del corte de la superficie para cocinar
- M—20⁵/₈" (52.4 cm) de profundidad del corte de la superficie para cocinar
- N—4½" (11.4 cm) desde la parte superior del mostrador hasta la parte superior del corte del horno de pared
- O—¾" (1.9 cm) desde la parte posterior del corte de la superficie para cocinar hasta el centro de la entrada de gas que va a la superficie para cocinar
- P—4¾" (12 cm) desde el lado derecho del corte de la superficie para cocinar hasta el centro de la entrada de gas que va a la superficie para cocinar



Especificaciones para la instalación de la combinación de horno de pared y superficie para cocinar AKS3020 y AKS3040

Ubique el suministro de gas de modo que la válvula de cierre esté accesible después de la instalación. La caja de empalmes eléctricos y el suministro de gas deben instalarse en un gabinete adyacente.

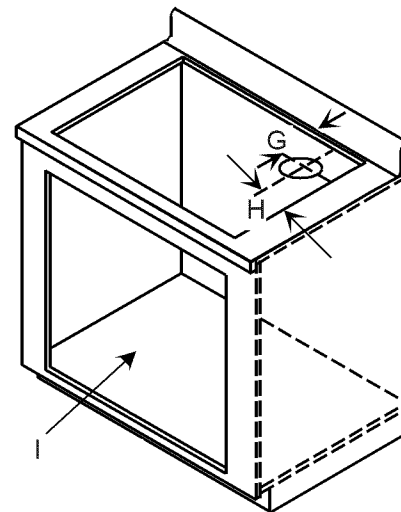
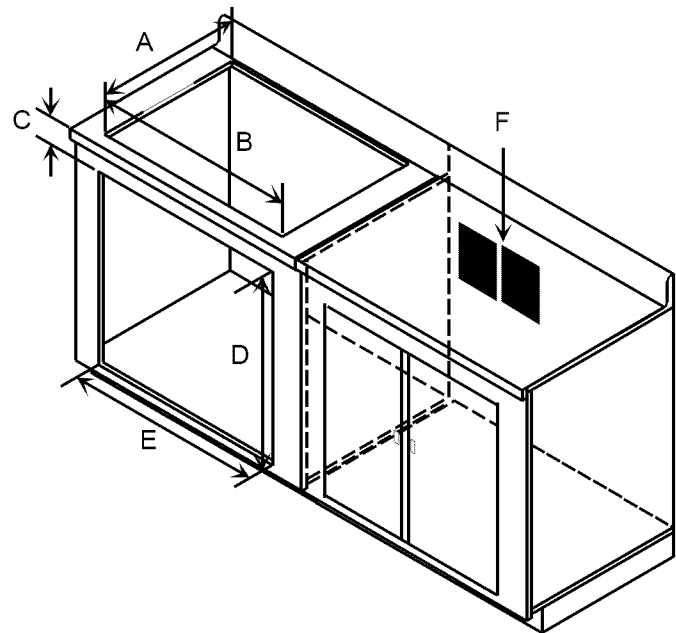


ADVERTENCIA

Para evitar daños a la propiedad o lesiones personales, es imprescindible que siga al pie de la letra la información contenida en estas especificaciones de instalación.

La instalación especificada es para un gabinete de 36" (91.4cm) de altura, con una profundidad mínima de 23¹/₂" (59.7cm).

- A—19³/₁₆" (50cm) de profundidad del hueco de la superficie para cocinar
- B—28¹/₂" (72.4cm) de ancho del hueco de la superficie para cocinar
- C—3³/₁₆" (8.1cm) de la parte superior de la superficie para cocinar hasta la parte superior del hueco del horno de pared
- D—27¹/₄" (69.2cm) de altura del hueco del horno de pared
- E—28¹/₂" (72.4cm) de ancho del hueco del horno de pared
- F—Caja de empalmes del horno y de la superficie para cocinar instalados en un gabinete adyacente.
- G—1³/₄" (4.4cm) de la parte trasera del hueco de la superficie para cocinar hasta el centro de la entrada de gas que va a la superficie para cocinar
- H—2¹/₈" (5.4 cm) del lado derecho del hueco de la superficie para cocinar hasta el centro de la entrada de gas que va a la superficie para cocinar
- I—El piso del gabinete debe soportar 190 libras (86Kg)

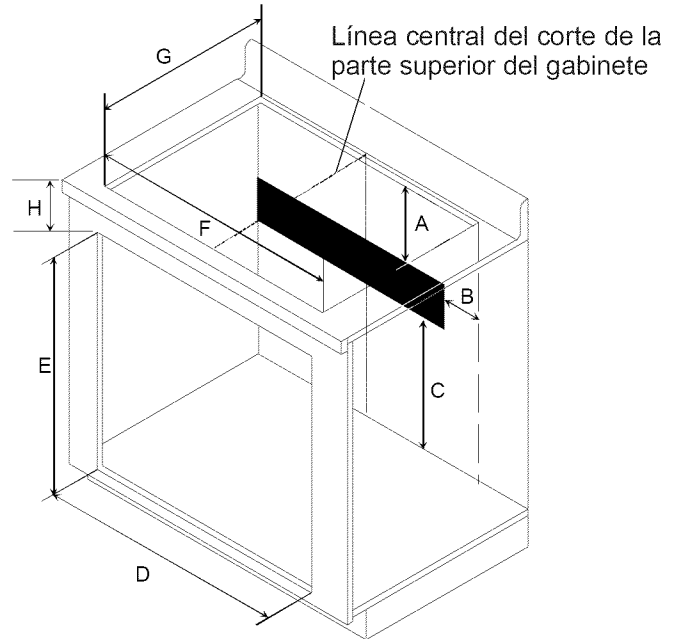


Superficie para cocinar eléctrica de 30" (76.2 cm) AK2H30, AK2T30, AKR3000, AKT3000, CAK2H30 y CAK2T30 para instalarse sobre el horno de pared AOCS3040

⚠ ADVERTENCIA
 Para evitar daños a la propiedad o lesiones personales, es imprescindible que siga al pie de la letra la información contenida en estas instrucciones de instalación.

Las ubicaciones de la caja de empalmes de la superficie para cocinar y del horno de pared aparecen en negro.

- A—Un mínimo de 4½" (11.4 cm) desde la parte superior del mostrador
- B—8" (20.3 cm) máximo
- C—24" (61 cm) mínimo
- D—28½" (72.4 cm) de anchura del corte del horno de pared
- E—27¼" (69.2 cm) de altura del corte del horno de pared
- F—28⅞" (73.3) de anchura del corte de la superficie para cocinar
- G—20¾" (52.7 cm) de profundidad del corte de la superficie para cocinar
- H—3⅜" (8.1 cm) desde la parte superior del mostrador hasta la parte superior del corte del horno de pared

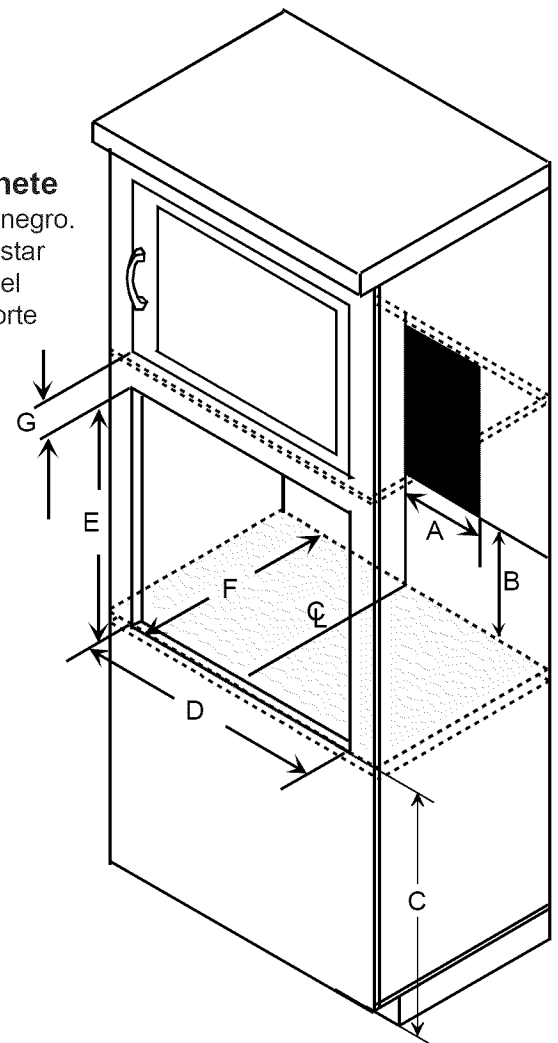


Horno de pared AOCS3040 para instalarse en un gabinete

La ubicación de la caja de empalmes del horno de pared aparece en negro. El piso del corte se muestra en gris. La parte inferior del corte debe estar nivelada y al ras con el borde inferior del hueco, y en línea recta con el frente del gabinete para que la instalación sea correcta. El piso del corte debe ser capaz de soportar 190 libras (86.3 kg).

⚠ ADVERTENCIA
 Para evitar daños a la property o lesiones personales, es imprescindible que siga al pie de la letra la información contenida en estas instrucciones de instalación.

- A—14½" (36.8 cm) desde el centro del corte
- B—24" (61 cm) mínimo
- C—Se recomienda un mínimo de 32" (81.3 cm) de altura desde el piso hasta la parte inferior del corte
- D—28½" (72.4 cm) de anchura del corte del horno de pared
- E—27¼" (69.2 cm) de altura del corte del horno de pared
- F—Un mínimo de 23½" (59.7)
- G—Un espacio de mínimo 1⅝" (4.1 cm) entre el horno de pared y el gabinete que va encima del horno



Instalación del horno de pared AOC3040 apilado

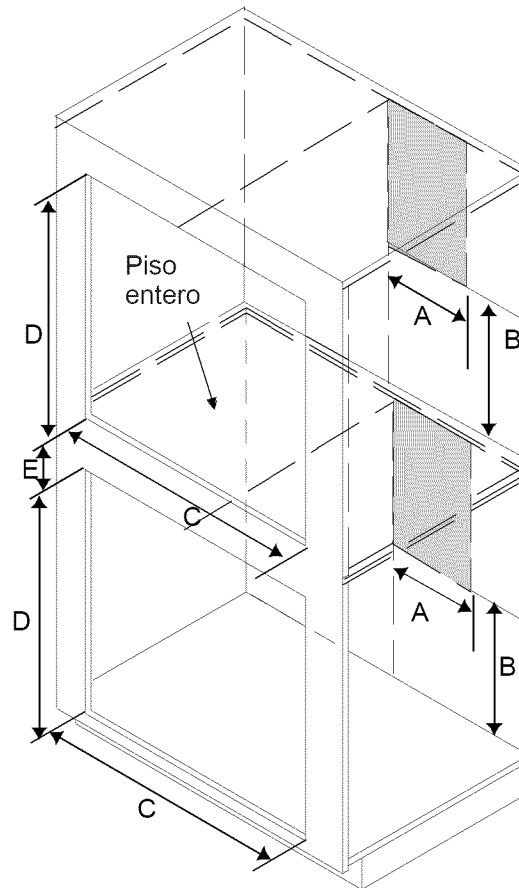
La ubicación de la caja de empalmes del horno de pared aparece en gris.



ADVERTENCIA

Para evitar daños a la propiedad o lesiones personales, es imprescindible que siga al pie de la letra la información contenida en estas especificaciones de instalación.

- A—14 $\frac{1}{4}$ " (36.2 cm) desde el centro del corte
- B—24" (61 cm) mínimo
- C—28 $\frac{1}{2}$ " (72.4 cm) de anchura del corte del horno de pared
- D—27 $\frac{1}{4}$ " (69.2 cm) de altura del corte del horno de pared
- E—Un espacio de mínimo 3" (7.6 cm) entre los hornos de pared



Hornos de pared AOC3040 que se instalan colateralmente

La ubicación de la caja de empalmes del horno de pared aparece en gris.



ADVERTENCIA

Para evitar daños a la propiedad o lesiones personales, es imprescindible que siga al pie de la letra la información contenida en estas especificaciones de instalación.

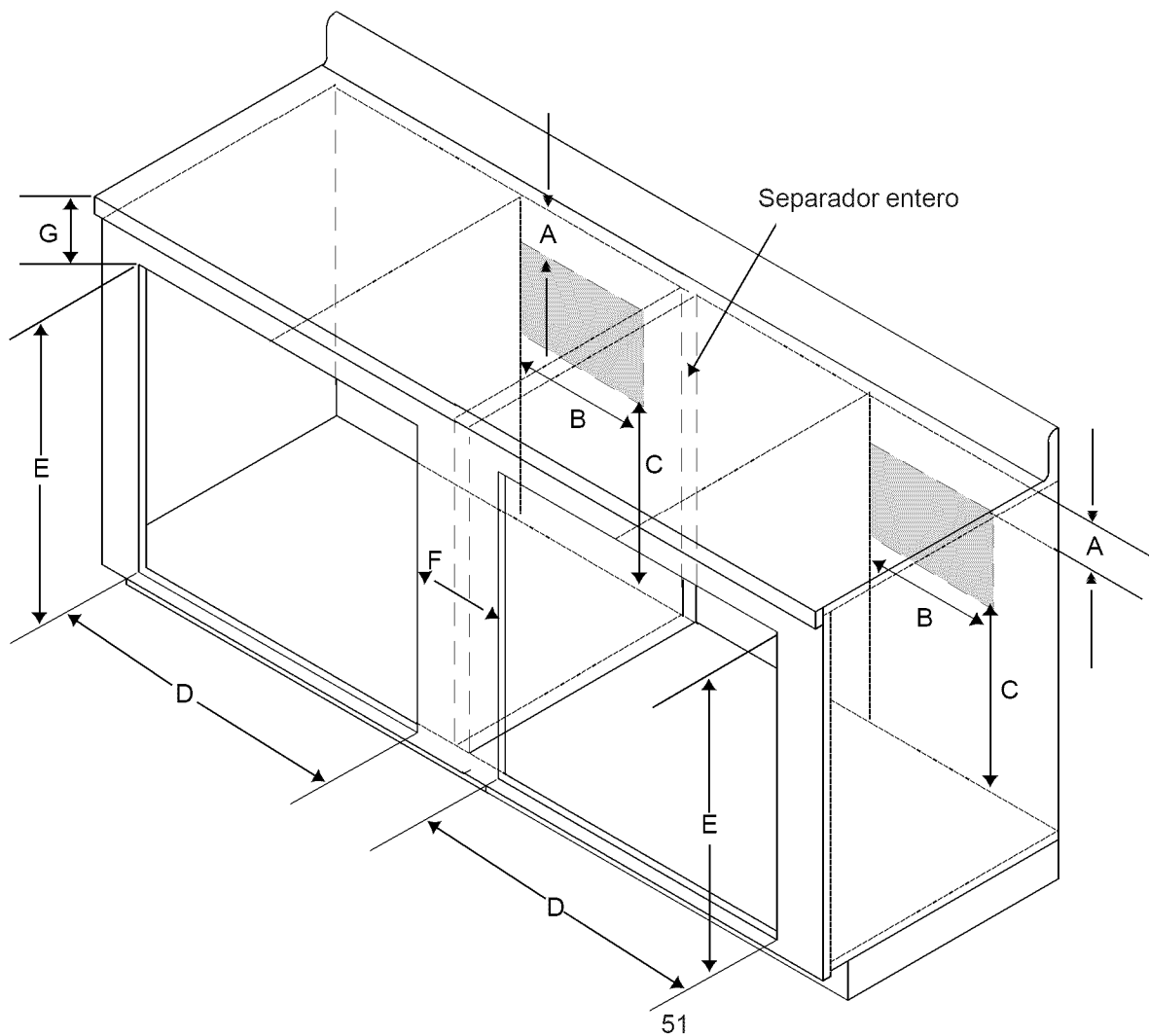
- A—Un mínimo de 2½" (6.35) desde la parte inferior del mostrador hasta la parte superior de la caja de empalmes
- B—Un máximo de 14⅛" (35.9 cm) desde el centro del corte hasta el lado derecho de la caja de empalmes
- C—Un mínimo de 24" (61 cm) desde el piso del corte del horno hasta la parte inferior de la caja de empalmes

D—28½" (72.4 cm) de anchura del corte del horno de pared

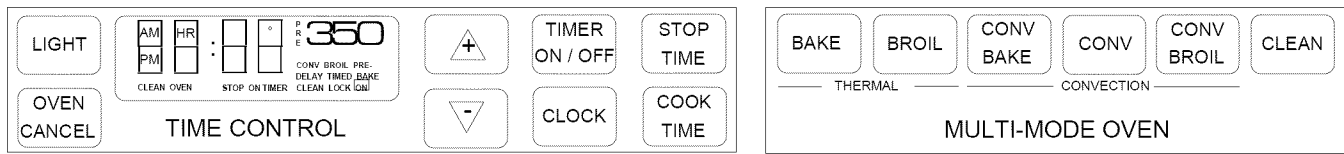
E—27¼" (69.2 cm) de altura del corte del horno de pared

F—Un mínimo de 1¾" (4.4) entre cortes

G—Un espacio de mínimo 7⅛" (2.2 cm) desde la parte inferior del mostrador hasta la parte superior del corte



Control electrónico del horno AOCS3040



Opciones del control electrónico del horno

LIGHT (LUZ) — Se usa para encender o apagar la luz del horno. La luz se encenderá automáticamente al abrir la puerta del horno.

TIMER ON/OFF (TEMPORIZADOR ENCENDIDO/APAGADO) — Se usa para contar el tiempo de cualquier operación en la cocina o para cancelar el temporizador.

STOP TIME (DETENCIÓN DEL TIEMPO) — Se usa para programar el horneado retrasado o la limpieza automática retrasada.

CLOCK (RELOJ) — Se usa para ajustar la hora del día.

OVEN CANCEL (CANCELACIÓN DEL HORNO) — Se usa para cancelar cualquier función de cocción o de limpieza.

COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN) — Se usa para ajustar el horneado retrasado o con control de tiempo.

BAKE (HORNO) — Se usa para ajustar el horno.

BROIL (ASADOR) — Se usa para ajustar el asador.

CONV BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN) — Se usa para ajustar el horneado por convección.

CONV (CONVECCIÓN) — Se usa para ajustar la cocción por convección.

CONV BROIL (TOSTADO POR CONVECCIÓN) — Se usa para ajustar el tostado por convección.

CLEAN (LIMPIEZA) — Se usa para ajustar la limpieza automática.

▲ o ▼ — Se usan para seleccionar la temperatura o el tiempo.

Funciones especiales de control del horno

Señal de precalentamiento

Después de que se ajusta el horno para hornear y de que se selecciona una temperatura, el horno comienza el proceso de precalentamiento. Cuando el horno alcanza la temperatura establecida, sonará una señal durante 1 segundo.

Señal de fin de ciclo

Cuando se completa un ciclo de tiempo, suenan tres señales largas. La señal de fin de ciclo continuará sonando hasta que se oprima la tecla **CANCEL**. Si la señal de fin de ciclo **TIMER ON/OFF** suena, oprima **TIMER ON/OFF**.

Seguro a prueba de niños

Esta es una característica de seguridad que se puede usar para evitar que los niños programen el horno por accidente. Desactiva el control electrónico del horno. Oprima y mantenga oprimidas las teclas **BAKE** y **COOK TIME** por 5 segundos. Aparecerá la palabra "OFF" (APAGADO) en el lugar donde normalmente aparece la temperatura. Para volver a activar el control, oprima y mantenga oprimidas las teclas **BAKE** y **COOK TIME** por 5 segundos. Después de una interrupción de la corriente eléctrica, se debe volver a establecer la característica del seguro a prueba de niños.

Cancelación automática a las 12 horas

Esta es una característica de seguridad que evita que el horno siga funcionando si se ha dejado encendido por más de 12 horas. Si una operación de cocción continúa por más de 12 horas sin que se toque ninguna opción del control del horno, esta característica apaga el horno. Siempre que se toca una opción, la cancelación automática a las 12 horas se vuelve a ajustar.

Señal del temporizador

Cuando transcurre el tiempo programado se escuchan tres sonidos y después uno cada 10 segundos.

Aumento ▲ o disminución ▼ de la velocidad de los números de las teclas

Cuando se establece el tiempo y la temperatura, oprima la tecla para acelerar la velocidad a la cual los números aumentan o disminuyen.

Sistema de diagnóstico automático

El control electrónico de la unidad tiene un sistema de diagnóstico automático. El sistema de diagnóstico automático emite una serie de sonidos cortos y rápidos y muestra un "F-code" (Código F) en la pantalla cuando existe un problema.

Instrucciones de referencia rápida

Antes de usar la sección "Instrucciones de referencia rápida" lea la sección "Instrucciones importantes de seguridad". Si no encuentra la información que necesita, consulte las secciones detalladas de este manual.

- El ventilador de enfriamiento funcionará cada vez que se seleccione una función del horno.
- La pantalla del horno destellará una vez por segundo después de haberse desconectado el suministro eléctrico o después del comienzo inicial hasta que se programe el reloj.

Ajuste del reloj

1. Oprima la tecla *CLOCK*.
2. Oprima Δ o ∇ hasta que aparezca en la pantalla la hora correcta del día "AM" o "PM".

Ajuste del temporizador

1. Oprima la tecla *TIMER ON/OFF*.
2. Oprima Δ hasta que aparezca la cantidad de tiempo deseada.
 - El temporizador se puede establecer desde 5 segundos hasta 9 horas y 55 minutos.
3. Cuando transcurre el tiempo de cocción, suena la señal del temporizador 3 veces, y después una vez cada 7 segundos.
 - Oprima la tecla *TIMER ON/OFF* para cancelar la señal por hasta 5 minutos, u oprima *TIMER ON/OFF* y Δ o ∇ para que el temporizador regrese a 0:00.

Cancelación del temporizador

- Oprima y mantenga oprimida la tecla *TIMER ON/OFF* por aproximadamente 5 segundos.
- Cuando cancele el temporizador no oprima la tecla *OVEN CANCEL* ya que así cancelaría la función de cocción.

Horneado o Tostado

1. Oprima la tecla *BAKE* o la tecla *BROIL*.
2. Oprima Δ o ∇ hasta que aparezca la temperatura deseada o el ajuste deseado para el tostado.
3. El horno comienza a hornear o a tostar automáticamente.

Cancelación del horneado o el tostado

Oprima la tecla *OVEN CANCEL*.

Limpieza automática

1. Quite las parrillas y todos los utensilios del horno y de la superficie de la unidad. Limpie el exceso de residuos del horno.
2. Oprima la tecla *CLEAN*.
3. Oprima Δ o ∇ para ajustar el tiempo de limpieza. El ciclo de limpieza se puede establecer de 2 a 4 horas. El tiempo mínimo recomendado es de 3 horas.
4. El horno inicia la limpieza automáticamente.

Cancelación del ciclo de limpieza automática

1. Oprima la tecla *OVEN CANCEL*.
2. Cuando el horno tenga una temperatura segura, se desactiva el seguro de la puerta.
 - Cuando ya no aparezca "LOCKED" (SEGURO ACTIVADO) en la pantalla, la temperatura del horno es segura. No trate de abrir la puerta mientras vea en la pantalla "LOCKED".

Horneado y horneado por convección

1. Oprima la tecla *BAKE* o la tecla *CONVECTION BAKE*. En la pantalla aparecerá 350°.
2. Oprima Δ o ∇ hasta que aparezca en la pantalla la temperatura deseada. La temperatura se puede ajustar de 170° a 550° F.
 - El horno comenzará a calentar automáticamente "PRE-BAKE" o "CONV PRE-BAKE" aparecerá en la pantalla. Antes de colocar alimentos en el horno, precaliente el horno por 10 minutos o hasta que se escuche la señal de precalentamiento y "PRE" desaparezca de la pantalla. En la pantalla aparecerá la temperatura en incrementos de 5° comenzando en 170°F hasta alcanzar la temperatura establecida.
3. Al terminar oprima la tecla *OVEN CANCEL*.

Horneado con control de tiempo u horneado por convección

Para hornear por convección es necesario precalentar el horno. El horneado por convección es el mejor método para cocinar platillos de carnes y verduras, asar carnes, y para hornear con control de tiempo.

1. Coloque los alimentos en el horno o precaliente el horno, según lo que vaya a cocinar.
2. Oprima la tecla *COOK TIME*.

3. Oprima \triangle o ∇ hasta que aparezca en la pantalla el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción se puede establecer hasta 11 horas 50 minutos.
4. Oprima la tecla **BAKE** o la **CONVECTION BAKE**.
5. Oprima \triangle o ∇ hasta que aparezca en la pantalla la temperatura deseada. La temperatura se puede ajustar de 170°F a 550°F.
 - En la pantalla aparecerá, "TIMED", "BAKE" o "CONV BAKE". El horno comenzará a hornear en el tiempo establecido y en la pantalla aparecerá "ON". Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción, suena 3 veces la señal de terminación de ciclo y el horno se apaga automáticamente. La señal de terminación de ciclo continuará sonando cada 7 segundos hasta que se oprima la tecla de cancelación.
 - Para cancelar el tiempo de cocción restante, oprima la tecla **OVEN CANCEL**.
 - Necesita sacar los alimentos del horno cuando haya transcurrido el tiempo de cocción. Los alimentos que se dejan en el horno se pueden cocer en exceso.

Horneado retrasado u horneado por convección

1. Coloque los alimentos en el horno.



PRECAUCION

Para reducir el riesgo de sufrir intoxicaciones debido al crecimiento de bacterias y a la producción de toxinas, nunca deje la carne, leche, pescado y huevos a temperatura ambiente más 2 horas antes de cocinar dichos productos.

2. Oprima la tecla **COOK TIME**.
3. Oprima \triangle o ∇ hasta que aparezca en la pantalla la temperatura deseada. El tiempo de cocción se puede establecer hasta 11 horas 50 minutos.
4. Oprima la tecla **STOP TIME**.
5. Oprima \triangle o ∇ hasta que aparezca en la pantalla el tiempo de detención deseado. El control electrónico calcula el tiempo de inicio.
6. Oprima la tecla **BAKE** o la **CONV BAKE**. En la pantalla aparecerá 350°.
7. Oprima \triangle o ∇ hasta que aparezca en la pantalla la temperatura deseada. La temperatura se puede ajustar de 170° a 550°F.

- En la pantalla aparecerá "DELAY", "TIMED", "BAKE" o "CONV BAKE". El horno comenzará a hornear en el tiempo establecido y en la pantalla aparecerá "ON". Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción, suena 3 veces la señal de terminación de ciclo y el horno se apaga automáticamente. La señal de terminación de ciclo continuará sonando cada 7 segundos hasta que se oprima la tecla de cancelación.
8. Oprima la tecla **OVEN CANCEL** cuando termine.
 - Para cancelar el tiempo de cocción restante, oprima la tecla **OVEN CANCEL**.
 - Necesita sacar los alimentos del horno cuando haya transcurrido el tiempo de cocción. Los alimentos que se dejan en el horno se pueden cocer en exceso.

Convección

1. Oprima la tecla **CONV**. En la pantalla aparecerá 350°.
2. Oprima \triangle o ∇ hasta que aparezca en la pantalla la temperatura deseada. La temperatura se puede ajustar de 170° a 550°F.
 - Antes de colocar alimentos en el horno, precaliente el horno por aproximadamente 10 minutos o hasta que se escuche la señal de precalentamiento. En la pantalla aparecerá la temperatura en incrementos de 5° comenzando en 170°F hasta alcanzar la temperatura establecida. Cuando se usa el horno por primera vez es normal que se produzca un poco de humo.
3. Oprima la tecla **CANCEL** cuando termine.

Convección con control de tiempo

1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Oprima la tecla **COOK TIME**.
3. Oprima \triangle o ∇ hasta que aparezca en la pantalla el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción se puede establecer de hasta 11 horas 50 minutos.
4. Oprima la tecla **CONV**. En la pantalla aparecerá 350°.
5. Oprima \triangle o ∇ hasta que aparezca en la pantalla la temperatura deseada. La temperatura se puede ajustar de 170° a 550°F.
 - En la pantalla aparecerá "CONV" y "TIMED". El horno comenzará a hornear y en la pantalla aparecerá "ON". Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción, suena 3 veces la señal de terminación de ciclo y el horno se apaga automáticamente. La señal de terminación de ciclo continuará sonando cada 7 segundos hasta que se oprima la tecla **OVEN CANCEL**.

6. Oprima la tecla *OVEN CANCEL* cuando termine.
 - Necesita sacar los alimentos del horno cuando haya transcurrido el tiempo de cocción. Los alimentos que se dejan en el horno se pueden cocer en exceso.
 - Oprima la tecla *OVEN CANCEL* para cancelar el tiempo de cocción restante.

Convección retrasada

1. Coloque los alimentos en el horno.



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de sufrir intoxicaciones debido al crecimiento de bacterias y a la producción de toxinas, nunca deje la carne, leche, pescado y huevos a temperatura ambiente más 2 horas antes de cocinar dichos productos.

2. Oprima la tecla *COOK TIME*.
3. Oprima \triangle o ∇ hasta que aparezca en la pantalla la temperatura deseada. El tiempo de cocción se puede establecer hasta 11 horas 50 minutos.
4. Oprima la tecla *STOP TIME*.
5. Oprima \triangle o ∇ hasta que aparezca en la pantalla el tiempo de detención deseado. El control electrónico calcula el tiempo de inicio.
6. Oprima la tecla *CONV*. En la pantalla aparecerá 350°.
7. Oprima \triangle o ∇ hasta que aparezca en la pantalla la temperatura deseada. La temperatura se puede ajustar de 170° a 550°F
 - En la pantalla aparecerán “DELAY”, “TIMED” y “CONV”. El horno comenzará a hornear en el tiempo establecido y en la pantalla aparecerá “ON”. Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción, suena 3 veces la señal de terminación de ciclo y el horno se apaga automáticamente. La señal de terminación de ciclo continuará sonando cada 7 segundos hasta que se oprima la tecla *OVEN CANCEL*.
8. Oprima la tecla *OVEN CANCEL* cuando termine.
 - Necesita sacar los alimentos del horno cuando haya transcurrido el tiempo de cocción. Los alimentos que se dejan en el horno se pueden cocer en exceso.
 - Oprima la tecla *OVEN CANCEL* para cancelar el tiempo de cocción restante.

Asado y asado por convección

- Antes de dorar la carne quítele el exceso de grasa. Corte los bordes de la carne para evitar que se ricen.
 - Coloque los alimentos en un utensilio para dorar frío y sin grasa. Si el utensilio está caliente los alimentos se pegarán.
 - El pescado se debe dorar con el lado de la piel hacia abajo. Cuando se usa *BROIL*, todos los alimentos se deben voltear al menos una vez excepto el pescado. Cuando se usa *CONV BROIL*, no es necesario voltear los alimentos.
 - Condimente los alimentos después de que se hayan dorado.
 - No es necesario precalentar el horno para dorar alimentos.
 - Comience a cocinar y use los niveles de parrilla que se sugieren en la tabla de asar para probar los resultados. Si los alimentos no se doraron lo suficiente, cocínelos con la parrilla en una posición más alta. Si se doraron en exceso, cocínelos con la parrilla en una posición más baja.
1. Centre los alimentos en la parrilla y en el utensilio para asar y colóquelos en el horno. Cuando use tostado por convección, coloque los alimentos en la parrilla de tostado por convección.



ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de incendio, no forre con papel aluminio la parrilla para tostar. El papel aluminio podría hacer que se acumulara grasa en la parte de arriba de la parrilla que está cerca del elemento y causar un incendio.

Nunca deje el horno desatendido mientras está asando alimentos. Si los alimentos se cuecen en exceso podrían ocasionar un incendio.

2. La puerta del horno debe permanecer cerrada.
3. Oprima la tecla *BROIL* o la tecla *CONV. BROIL*. En la pantalla aparecerá “HI”.
4. Oprima \triangle o ∇ hasta que aparezca el ajuste deseado. La temperatura para tostar se puede ajustar de 170°F a “HI” (ALTA).
 - El horno comenzará a tostar automáticamente. En la pantalla aparecerán “ON”, “BROIL” o “CONV BROIL” y el ajuste seleccionado.
5. Oprima la tecla *OVEN CANCEL* cuando termine.

Deshidratación por convección

El proceso de deshidratación por convección es una excelente manera de conservar los alimentos frescos. La mejor manera de familiarizarse con el proceso de deshidratación es usando frutas, vegetales, hierbas y especias.

1. Coloque los alimentos en la parrilla de deshidratación o en una lámina para hornear galletas en el centro del horno.
2. Abra la puerta hasta el primer tope.
3. Oprima la tecla *CONV. BAKE*.
4. Oprima ∇ hasta que aparezca en la pantalla 170°. El horno está equipado con una característica de cancelación automática a las 12 horas. Si el proceso de deshidratación se tardará más de 12 horas, necesita volver a ajustar el control.
5. Oprima la tecla *OVEN CANCEL* cuando termine.

Consejos sobre el proceso de deshidratación

Frutas

- Comience siempre con fruta fresca.
- Corte la fruta en pedazos del mismo tamaño, aproximadamente de 1/8" de grueso. Los pedazos muy delgados tienden a secarse más rápido.
- Es necesario bañar las frutas en un antioxidante, en un agente de conservación de color o en dos partes de agua por una de jugo de limón. El tratamiento las frutas con antioxidantes ayudará a que retengan las vitaminas, el color y el sabor.

Vegetales

Es necesario mondar la mayoría de los vegetales para inactivar las enzimas.

Hierbas y especias

- Las hierbas y especias se secan rápidamente.
- Revíselas cada 30 minutos para evitar que se sequen demasiado.
- Cuando seque hierbas, debe quitarle los racimos de hojas a los tallos.

Limpieza automática

- Cuando se limpia el horno es normal que se produzca un poco de humo. La producción excesiva de humo podría indicar un empaque defectuoso o que hay muchos residuos de alimentos en el horno.
- Limpie el horno antes de que esté muy sucio. Antes de la limpieza automática limpie las cantidades grandes de alimentos derramados.
- No use el ciclo de limpieza automática si la cubierta del foco del horno no está en su lugar.

- El foco del horno no funcionará durante el ciclo de limpieza.

1. Saque las parrillas y todos los utensilios del horno. Elimine las cantidades excesivas de alimentos derramados que haya en el horno.
2. Oprima la tecla *CLEAN*.
3. Oprima \triangle o ∇ hasta que aparezca en la pantalla el tiempo de limpieza deseado. El tiempo de limpieza se puede ajustar de 2 a 4 horas. El tiempo mínimo de limpieza recomendado es de 3 horas.
 - El horno inicia la limpieza automáticamente. En la pantalla se encienden "CLEAN", "LOCK" y "ON". "LOCK" destellará en la pantalla a medida que el seguro de la puerta se activa y se desactiva. Cuando se activa el seguro de la puerta, "LOCK" permanecerá en la pantalla. Cuando ha transcurrido el tiempo de limpieza, el horno se apagará automáticamente. No sonará la señal de terminación de ciclo.



PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de sufrir lesiones personales, no toque los orificios de ventilación del horno ni las áreas alrededor de ellos durante la limpieza automática. Estas áreas se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras.

Para evitar el riesgo de dañar el sistema automático del seguro, no trate de forzar la puerta para abrirla cuando "LOCK" esté destellando en la pantalla.

- Cuando el horno se ha enfriado hasta una temperatura segura, "LOCK" desaparece de la pantalla y se puede abrir la puerta. "LOCK" destella en la pantalla cuando se desactiva el seguro de la puerta.

Interrupción del ciclo de limpieza automática

1. Oprima la tecla *OVEN CANCEL*.
2. Cuando el horno se ha enfriado hasta una temperatura segura, "LOCK" desaparece de la pantalla y se puede abrir la puerta.

Limpieza automática retrasada

1. Quite las parrillas y todos los utensilios del horno. Limpie el exceso de residuos del horno.
2. Oprima la tecla *CLEAN*.
3. Oprima \triangle o ∇ hasta que aparezca el tiempo de limpieza deseado.
4. Oprima la tecla *STOP TIME*.

5. Oprima \triangle o ∇ hasta que aparezca el tiempo de detención deseado. La hora de inicio se calcula automáticamente con base en la cantidad de tiempo de limpieza y en la hora de detención.
 - En la pantalla se encienden “DELAY”, “CLEAN” y “LOCK”. “LOCK” destellará en la pantalla a medida que el seguro de la puerta se activa y se desactiva. El horno inicia la limpieza a la hora preestablecida y “ON” se enciende en la pantalla. Cuando termina el ciclo, el horno se apaga automáticamente.



PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de sufrir lesiones personales, no toque los orificios de ventilación del horno ni las áreas alrededor de ellos durante la limpieza automática. Estas áreas se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras.

Para evitar el riesgo de dañar el sistema automático del seguro, no trate de forzar la puerta para abrirla cuando “LOCK” esté destellando en la pantalla.

- Cuando el horno se ha enfriado hasta una temperatura segura, “LOCK” desaparece de la pantalla y se puede abrir la puerta.

Cancelación del ciclo de limpieza automática

1. Oprima la tecla *OVEN CANCEL*.
2. Cuando el horno se ha enfriado hasta una temperatura segura, “LOCK” desaparece de la pantalla y se puede abrir la puerta.

Ajuste de la temperatura del termostato del horno

La temperatura del horno ha sido calibrada y probada en la fábrica. En el caso poco probable de que, de manera constante, el horno cocine en exceso o que no cocine lo suficiente, haga los siguientes ajustes.

1. Oprima la tecla *BAKE*.
2. Oprima \triangle hasta que aparezca en la pantalla una temperatura mayor de 500°F.
3. Inmediatamente oprima y mantenga oprimida la tecla *BAKE* hasta que aparezca en la pantalla “00”, aproximadamente 5 segundos.
4. Para disminuir la temperatura del horno (para un horno más frío), oprima ∇ hasta que aparezcan números negativos.

El horno se puede ajustar desde -05° hasta -35° menos. Para evitar el ajuste excesivo del horno cambie la temperatura -5° cada vez.

5. Para aumentar la temperatura del horno (para un horno más caliente), oprima \triangle hasta que aparezcan números positivos. El horno se puede ajustar desde 05° hasta 35° más. Para evitar el ajuste excesivo del horno cambie la temperatura -5° cada vez.
6. Oprima el tecla *OVEN CANCEL*. El ajuste de la temperatura se conservará aunque haya una interrupción de la corriente eléctrica.

Tonos y códigos de servicio

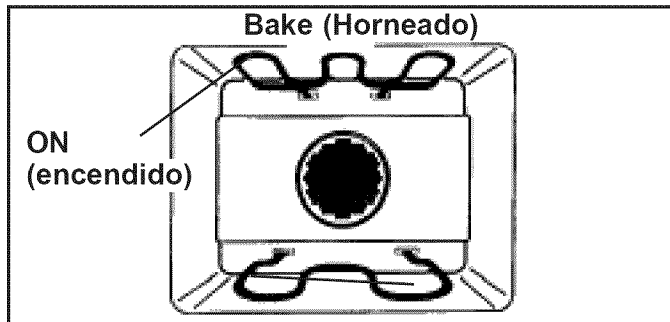
El control electrónico de la unidad tiene un sistema de diagnóstico automático. Este sistema emite una serie de sonidos cortos y rápidos y muestra un “F-code” (Código F) cuando existe un problema. Cuando el control electrónico de la unidad señala un problema, siga los pasos que se describen a continuación.

1. Anote el “código F” que se muestra.
 - F1— desperfecto de las teclas.
 - F2— alta temperatura del horno.
 - F3— sensor de temperatura abierto o desperfecto del circuito.
 - F4— sensor de temperatura en cortocircuito o desperfecto del circuito.
 - F7— desperfecto de las teclas.
 - F9— desperfecto del circuito del seguro o del seguro de la puerta.
 - FF— desperfecto del circuito de la puerta durante el ciclo de limpieza.
 - “DOOR” — desperfecto del circuito de la puerta o la puerta del horno no está bien cerrada.
2. Desconecte el suministro eléctrico.
 - Si se oprime la tecla *OVEN CANCEL* o si se desconecta el suministro eléctrico se puede eliminar el código “F”. Si la falla persiste, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
3. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado para que revise la unidad.

Funcionamiento del horno

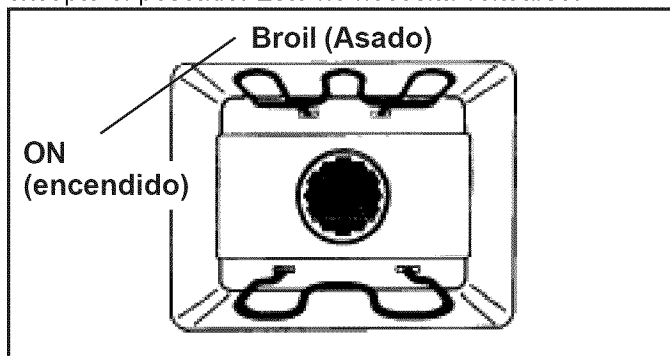
Horneado

Los elementos superior e inferior funcionan durante el horneado. El horneado se puede usar para cocinar alimentos que normalmente se hornean. Es necesario precalentar el horno cuando usa esta función.



Asado

El elemento superior funciona durante el proceso de tostado. El tostado se puede usar para cocinar alimentos que normalmente se asan. Cuando se usa esta característica no se necesita precalentar el horno. Todos los alimentos se deben voltear al menos una vez excepto el pescado. Este no necesita voltearse.



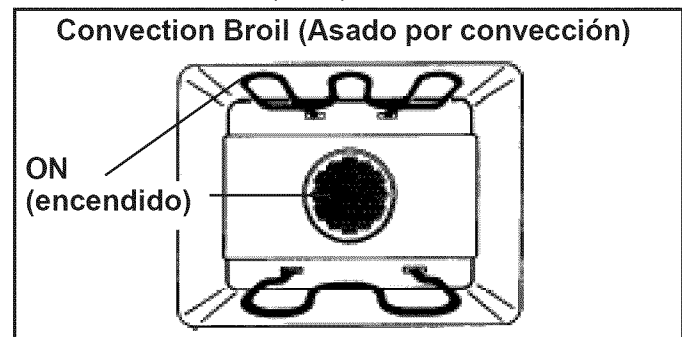
Horneado por convección

Durante el horneado por convección funcionan el elemento superior, el inferior y el ventilador. El horneado por convección se debe usar para cocinar platillos de carnes y verduras y para asar carnes. Cuando use horneado por convección precaliente el horno para obtener mejores resultados. Los utensilios no se necesitan acomodar alternados. Cocina aproximadamente un 25% más rápido que el horneado.



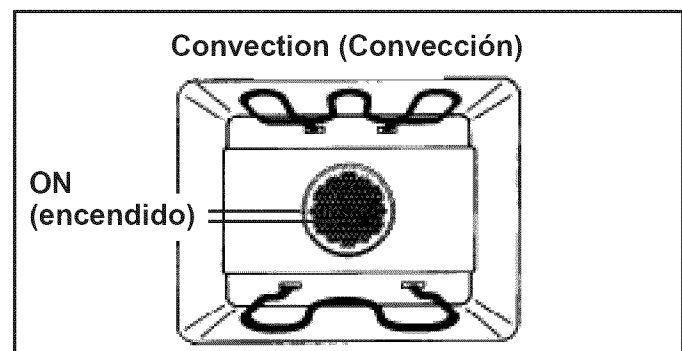
Asado por convección

Durante el tostado por convección funcionan el elemento superior y el ventilador. El tostado por convección se puede usar para cocinar alimentos que normalmente se asan. No es necesario precalentar el horno cuando se usa esta característica. No se necesita voltear las carnes. El tostado por convección cocina aproximadamente un 25% más rápido que el tostado.



Convección

Durante la cocción por convección el elemento posterior y el ventilador son los que funcionan. Use cocción por convección para cocinar panecillos, soufflés, pan de levadura, pasteles y galletas. Cuando cocine por convección precaliente el horno para obtener mejores resultados. Los utensilios no se necesitan acomodar alternados. Cocina aproximadamente un 25% más rápido que el horneado.

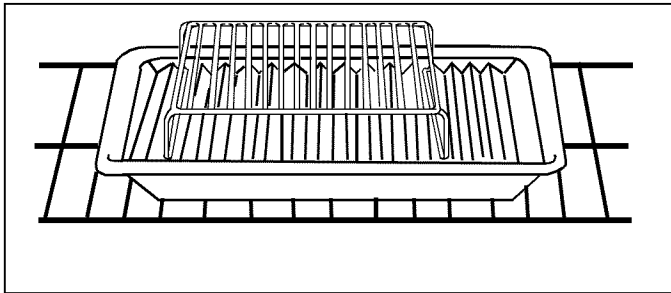


Guía para cocinar

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocción. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimentos. Para obtener mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción. Cuando ase, escoja la posición de la parrilla con base en el tamaño del artículo que va a cocinar.

Parrilla para asar por convección

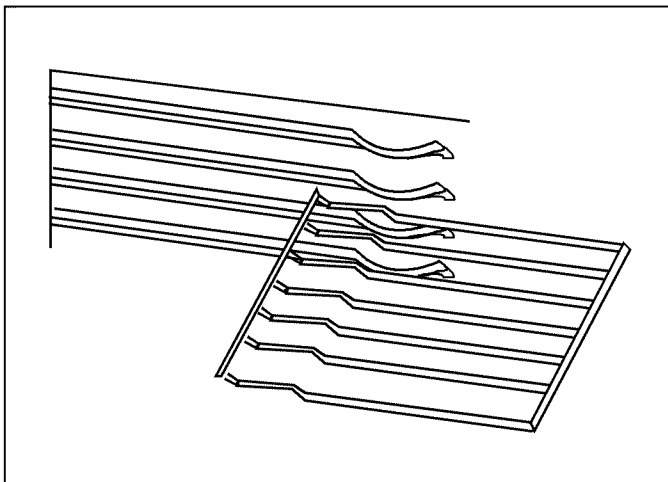
El horno viene con una parrilla especial para asar. Esta parrilla se debe colocar encima de la bandeja para asar y de la rejilla. Esto permite que el aire circule alrededor de los alimentos y que cocine más uniformemente sin tener que voltear los alimentos. Si no se usa la parrilla para asar, se necesita voltear los alimentos al menos una vez durante la cocción.



Colocación de la parrilla del horno

Coloque la parrilla en su lugar antes de encender el horno.

1. Jale la parrilla hacia adelante hasta el tope.
2. Levante el borde frontal de la parrilla y júlela hasta que la saque del horno.
3. Coloque la parrilla en su nueva posición.
 - El borde curvo de la parrilla debe quedar hacia la parte posterior del horno.



Parrilla para cocinar por convección Spacesaver™

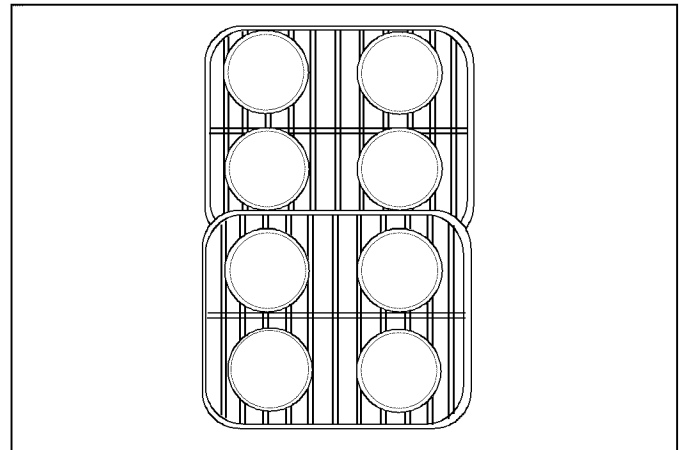
Cuando la parrilla para cocinar por convección Spacesaver™ se coloca en la posición más baja, ésta queda 1/2" encima del piso del horno. Esto permite que circule el aire alrededor de los alimentos y que cocine uniformemente. Esta parrilla brinda más espacio utilizable del horno para cocinar artículos grandes o varios artículos al mismo tiempo.

Coloque la parrilla en su lugar antes de encender el horno. Para sacar la parrilla:

1. Jale la parrilla hacia adelante hasta el tope.
2. Levante el borde frontal de la parrilla y júlela hasta que la saque del horno.
3. Coloque la parrilla en su nueva posición.
 - El borde curvo de la parrilla debe quedar hacia la parte posterior del horno.

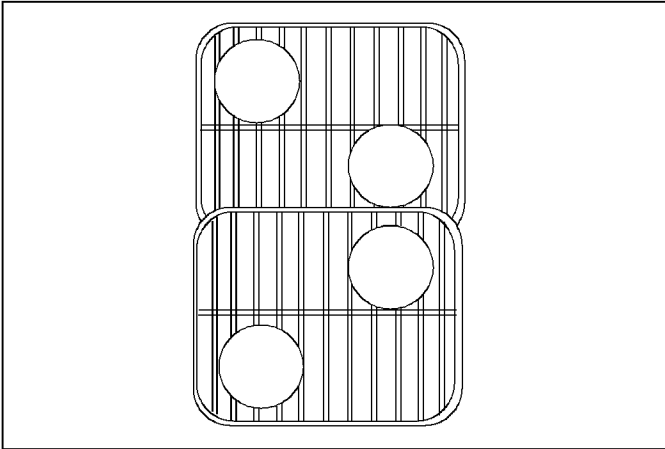
Colocación de los utensilios para cocinar por convección

Los utensilios para hornear y las láminas para hornear galletas no deben tocar las paredes laterales ni posteriores del horno. Si se colocan los utensilios en diferentes parrillas, entonces se pueden colocar directamente unos encima de otros. El aire circula alrededor del horno durante la cocción por convección, permitiendo de esta manera un dorado más uniforme en todas las posiciones de las parrillas.



Colocación de los utensilios

- Mantenga los utensilios y las hojas para galletas a una distancia de 2 pulgadas de las paredes del horno.
- Coloque los utensilios en parrillas diferentes y de tal forma que no queden uno directamente sobre el otro.



Parrilla para asar Slo-Cook™

El horno incluye una parrilla para asar Slo-Cook™. Esta parrilla se debe colocar en una bandeja o asador. La parrilla Slo-Cook™ eleva los alimentos para mantenerlos alejados del aceite y la grasa.

Guía para hornear

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocción. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimentos. Para obtener mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción.

Alimento	Temperatura del horno (°Fahrenheit)	Tiempo de cocción (Minutos)
Pastel tipo Angel Food	350	28–50
Bisquites	375–400	8–16
Panecillos	400–425	17–23
Galletas	350–400	8–20
Pastelillos	350–400	18–30
Galletas de chocolate	350	25–38
Pasteles de pisos	350–375	25–40
Pan batido	325–350	45–70
Tartas recién hechas	400–450	35–60
Pan de nuez	350–400	45–55

Guía para hornear por convección

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocción. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimentos. Para obtener mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción.

Alimento	Temperatura del horno (°Fahrenheit)	Tiempo de cocción (Minutos)
Pan tipo Angel Food	325	28–40
Bisquites	350–375	8–16
Panecillos	375–400	15–23
Galletas	325–350	7–18
Pastelillos	325–375	15–20
Galletas de chocolate	325–350	25–35
Pasteles de pisos	325–350	20–30
Pan batido	325	40–60
Tartas recién hechas	375–425	35–50
Pan de nuez	350	45–55

Guía para asar aves

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocción. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimentos. Para obtener mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción.

Alimento	Temperatura del horno (°Fahrenheit)	Tiempo de cocción (Horas)
Pollo entero (de 4 a 5 libras)	375	De 1½ a 1¾
Pollo completo (Más de 5 libras)	375	De 1¾ a 2
Pavo (de 6 a 8 libras)	325	De 3½ a 4
Pavo (de 8 a 12 libras)	325	De 4 a 4½
Pavo (de 12 a 16 libras)	325	5½
Pavo (de 16 a 20 libras)	325	De 5½ a 7
Pavo (de 20 a 22 libras)	325	De 7 a 8½
Pato (de 3 a 5 libras)	325	De 1½ a 2

Guía para asar carne de puerco y de res

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocción. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimentos. Para obtener mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción.

Alimento	Temperatura del horno (°Fahrenheit)	Tiempo de cocción (Minutos por libra)
Rosbif (poco cocido)	325	De 20 a 25
Rosbif (medio cocido)	325	De 26 a 30
Rosbif (bien cocido)	325	De 33 a 35
Rollo de carne (poco cocido)	325	De 32 a 36
Rollo de carne (medio cocido)	325	De 36 a 40
Rollo de carne (bien cocido)	325	De 43 a 45
Jamón fresco completo	325	De 22 a 28
Lomo de cerdo	325	De 35 a 40
Espaldilla de cerdo, trasera	325	De 40 a 45
Espaldilla de cerdo, sin hueso	325	De 35 a 40
Jamón de curado suave	350	De 30 a 35
Espaldar sin hueso		

Guía para asar aves por convección

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocción. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimentos. Para obtener mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción.

Alimento	Temperatura del horno (° Fahrenheit)	Tiempo de cocción (Horas)
Pollo completo (de 4 a 5 libras)	325	De 1½ a 2
Pollo completo (Más de 5 libras)	325	De 2 a 2½
Pavo (de 6 a 8 libras)	275	De 3 a 3½
Pavo (de 8 a 12 libras)	275	De 3½ a 4½
Pavo (de 12 a 16 libras)	275	De 4½ a 5½
Pavo (de 16 a 20 libras)	275	De 5 a 7
Pavo (de 20 a 22 libras)	275	De 7 a 8
Pato (de 3 a 5 libras)	275	De 1 a 1½
Ganso (de 6 a 8 libras)	275	De 1 a 1½

Guía para asar carne de puerco y de res por convección

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocción. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimentos. Para obtener mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción.

Alimento	Temperatura del horno (°Fahrenheit)	Tiempo de cocción (Minutos por libra)
Rosbif (poco cocido)	275	De 15 a 20
Rosbif (medio cocido)	275	De 25 a 30
Rosbif (bien cocido)	275	De 35 a 45
Rollo de carne (poco cocido)	275	De 20 a 25
Rollo de carne (medio cocido)	275	De 25 a 35
Rollo de carne (bien cocido)	275	De 35 a 45
Jamón fresco completo	275	De 20 a 25
Lomo de cerdo	275	De 30 a 35
Espaldilla de cerdo, trasera	275	De 35 a 40
Espaldilla de cerdo, sin hueso	275	De 30 a 35
Jamón de curado suave	275	De 20 a 35
Espaldar sin hueso		

Guía para asar

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocción. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimentos. Para obtener mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción.

Alimento	Espesor (Nivel de cocción)	Posición de la parrilla (1=Más alto 6=Más bajo)	Tiempo de cocción (Minutos)
Carne molida	De ¾ a 1"	4	De 10 a 15
Filete de res	1"(medio cocido)	3	De 12 a 14
Filete de res	1" (bien cocido)	3	20
Filete de res	1½" (medio cocido)	3	De 20 a 25
Filete de res	1½" (bien cocido)	3	30
Filetes de pescado		4	De 12 a 18
Chuletas o filete de puerco	1"	3	De 12 a 14
Chuletas o filete de puerco	1½"	3	De 20 a 25
Tocino		4	De 10 a 15
Rebanada de jamón (precocido)	½"	3	De 19 a 20
Rebanada de jamón	1"	3	De 20 a 30

Guía para asar por convección

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocción. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimentos. Para obtener mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción.

Alimento	Espesor (Nivel de cocción)	Posición de la parrilla (1=Más alto 6=Más bajo)	Tiempo de cocción (Minutos)
Carne molida	De ¾ a 1"	5	De 9 a 15
Filete de res	1" (medio cocido)	4	De 9 a 15
Filete de res	1" (bien cocido)	4	De 16 a 18
Filete de res	1½" (medio cocido)	4	De 18 a 20
Filete de res	1½" (bien cocido)	4	De 20 a 25
Filetes de pescado		5	De 10 a 16
Chuletas o filete de puerco	1"	4	De 12 a 14
Chuletas o filete de puerco	1½"	4	De 15 a 20
Tocino		5	De 7 a 9
Rebanada de jamón (precocido)	½"	4	De 10 a 15
Rebanada de jamón (precocido)	1"	4	De 15 a 18

Instrucciones para cocinar a fuego lento (Slo-Cook™) y Guía de cocina para los hornos de pared

Instrucciones de programación de Slo-Cook™

Abra la puerta del horno para cerciorarse de que no haya nada almacenado adentro del mismo y coloque las parrillas a la altura correcta antes de empezar a cocinar a fuego lento. El elemento de horneado se encuentra oculto debajo de la parte inferior del horno Spillsaver™.

1. Presione la tecla **BAKE** (hornear).
2. Presione la tecla [arrow -] hasta que aparezca 250°.
 - La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5 grados.
 - Aparecen la hora, la temperatura, "PRE-BAKE" (prehornear) y "ON" (encendido).
 - La temperatura comienza en 170° y se puede ajustar en incrementos de 5 grados hasta que se alcance la temperatura establecida. Cuando se usa el horno por primera vez es normal que se produzca un poco de humo. Cuando se alcanza la temperatura, el horno emite una señal sonora.
3. Presione la tecla **OVEN CANCEL** (cancelar horno) al terminar de hornear.
 - Saque los alimentos del horno en cuanto haya transcurrido el tiempo de cocción. Los alimentos que se dejan en el horno se pueden cocer en exceso.

Parrilla para asar Slo-Cook™

Se incluye una parrilla para asar Slo-Cook™ con el horno. Esta parrilla debe colocarse en una bandeja o en un asador. La parrilla para asar Slo-Cook™ hace posible que los alimentos queden en alto evitando de esta manera que entren en contacto con los líquidos.

Comentarios y consejos prácticos

1. Generalmente los recipientes cubiertos cocinan más uniformemente y conservan los jugos.
2. Los alimentos tienen mejor sabor y quedan más blandos si se cocinan a fuego lento.
3. La carne que se cocina a fuego lento se encoge menos y queda más blanda, permitiéndole de esta manera utilizar cortes de carne menos caros.
4. Los sabores de los alimentos no se mezclan cuando se cocinan en el horno en recipientes independientes.
5. La cavidad del horno estándar permite seis posiciones de la parrilla.
6. Se puede cocinar a fuego lento (Slo-Cook™) una comida completa en un período de 6 a 10 horas utilizando los recipientes para hornear comunes y los utensilios para mezclar, cocinar y servir.
7. No es necesario precalentar el horno.

8. El sabor de las especias se intensifica cuando se cocina a fuego lento.
9. Los líquidos no se derraman cuando hierven. Por lo general quedarán más líquidos al finalizar la cocción.
10. **No** es necesario menear los alimentos. Se pierde una cantidad considerable de calor cuando se abre la puerta del horno para menear los alimentos.
11. Se puede colocar las carnes en una parrilla para asar a fuego lento para evitar saturación de los jugos y para obtener un mejor color.
12. Es importante **no** abrir la puerta del horno durante el proceso de cocción Slo-Cook™, ya que se perderá calor. La pérdida de calor afectará de una manera significativa el tiempo de cocción.
13. El tiempo de cocción a fuego lento de la carne varía dependiendo de la distribución y cantidad de grasa, huesos, peso y forma de la misma. Las carnes se encogen menos con Slo-Cook™.
14. Los productos lácteos como la leche, los quesos, la crema y las sopas de leche condensada tienen tendencia a separarse y partirse.
15. Los vegetales frescos que se cocinan a fuego lento tienden a aclararse o a oscurecerse. La pérdida de color puede prevenirse si se usan vegetales congelados o descolorados.

Cómo acomodar los recipientes

1. Determine el nivel de la parrilla según el tamaño del platillo y la cantidad de comida.
2. Los recipientes con tapa retienen mejor la humedad que los recipientes sin tapa.
3. Los platillos a la cazuela que llevan migas de pan o de galleta encima se deben dejar destapados a fin de que las migas se mantengan crujientes.
4. Las carnes asadas no se deben tapar para que se pueda obtener un color dorado.
5. Envuelva en papel aluminio las papas para hornear y los elotes con hojas.
6. Los artículos como los platillos a la cazuela que se cocinan en el horno Slo-Cook™ necesitan que se añada un recipiente independiente con agua. Esto es importante ya que evita la cocción excesiva de los alimentos.

Recetas de platillos principales

Guisado de res

de 8 a 10 horas
2 libras (900g) de carne de res (cortada en cuadrillos de 1½" (3.8 cm)
3 papas grandes
4 zanahorias medianas
2 cebollas medianas
1 lata de jugo V-8 de 12 oz (355 ml)
1 cucharadita de salsa inglesa
1 diente de ajo
1 hoja de laurel
1 ½ cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
½ cucharadita de pimienta
2 cucharadas de tapioca

Corte la carne en cuadrillos de 1½" (3.8 cm); pele y corte en cuadrillos las papas; raspe o pele las zanahorias y córtelas en rebanadas gruesas o en pedazos; pele y corte en cuadrillos las cebollas.

Ponga todos los ingredientes en un recipiente hondo o en una cazuela para el horno de 3 cuartos de galón (2.8 lt) en el orden listado.

Mezcle todas las especias con el jugo V-8 y vierta esta mezcla en los ingredientes principales. Menee lo suficiente para mezclar. Cubra el recipiente y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) de 8 a 10 horas en el centro de la parrilla en el nivel inferior de la misma.

Cocine a fuego lento (Slo-Cook™) en el centro de la parrilla en el nivel inferior de la misma.

Chile con carne

de 8 a 10 horas
2 libras (900g) de carne de res molida
2 latas de 15½ oz (440g) de frijoles escarlata
1 lata de jugo de tomate de 32 oz (947 ml)
1 cebolla grande picada
1 diente de ajo machacado
1 oz (1 cucharada) o al gusto de chile rojo en polvo
1 cucharada de vinagre

Dore la carne molida a fuego moderado en una sartén grande. Con un tenedor o cuchara separe la carne en pedazos pequeños. Escurra la grasa. Ponga la carne ya dorada en un refractario grande. Añada los demás ingredientes y mézclelos muy bien. Cubra el recipiente y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) de 8 a 10 horas en el centro de la parrilla en el nivel inferior de la misma.

Estofado de res con vegetales
de 8 a 10 horas

3 libras (1.4 kg) de lomo de res en trozos
6 zanahorias
4 papas
3 cebollas medianas
2 latas de jugo V-8 de 6 oz (177 ml)
1 cucharadita de salsa inglesa
1 diente de ajo machacado
1 hoja de laurel
1 ½ cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
½ cucharadita de pimienta
2 cucharadas de tapioca

Prepare las zanahorias, las papas y las cebollas pelándolas y cortándolas en trozos. Ponga estos ingredientes en un refractario grande.

Añada las especias al jugo V-8 y mezcle o agite completamente (se puede utilizar una botella pequeña con tapa como agitador). Vierta la mezcla sobre la carne y los vegetales. Cubra el recipiente y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) de 8 a 10 horas en el centro de la parrilla en el nivel inferior de la misma.

Cazuela de arroz con chorizo

de 4 a 5 horas
1 libra (454g) de chorizo no muy picante
1 cebolla picada
1 pimiento verde picado
1 taza de arroz (precocido o instantáneo)
1 envase de 4 oz (113 g) de pimiento
1 taza de queso añejo rallado
1 lata de crema de caldo de pollo
1 lata de crema de sopa de champiñones

Parta el chorizo en trozos pequeños y fríalo. Escurra la grasa. Ponga el chorizo ya escurrido y los demás ingredientes en un recipiente grande y menee. Después de mezclar todos los ingredientes, póngalos en un refractario de 2 cuartos de galón (1.9 lt). Cubra el refractario y colóquelo en el centro de la parrilla en el tercer nivel desde la parte inferior de la parrilla. Ponga 5 tazas de agua de la llave en un refractario y colóquelo en el centro de la parrilla en el nivel inferior de la misma. No tape el recipiente con agua. Cueza a fuego lento (Slo-Cook™) de 4 a 5 horas.

Tape la cazuela y colóquela en el centro de la parrilla en el tercer nivel desde la parte inferior de la parrilla. Añada agua al recipiente para éste propósito.

Pollo con relleno

de 8 a 10 horas

Pollo

1 pollo de 3 a 3½ libras (1.4 a 1.6 kg)

Sal

Pimienta

Aceite vegetal

Pimiento en polvo

Salpimentee al gusto en la cavidad del pollo. Unte la parte exterior del pollo con aceite vegetal y espolvoree un poco de pimiento en polvo. Coloque el pollo con las pechugas hacia arriba en una parrilla para carnes dentro de un recipiente de 3 cuartos de galón (2.8 lt). Cubra el recipiente y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) en el centro de la parrilla en el segundo nivel desde la parte inferior de la parrilla.

Relleno

1 paquete de 8 oz (227 g) de relleno de hierbas

½ taza de agua

¼ de libra (114 g) de oleomargarina o mantequilla

1 huevo batido

¼ de taza de apio picado

¼ de taza de cebolla picada

1 envase de 2½ oz (71 g) de champiñones picados

Caliente el agua y derrita la mantequilla en el agua caliente. Añada el relleno de hierbas y los demás ingredientes. Mezcle los ingredientes lo suficiente para unirlos. Distribuya esta mezcla uniformemente en un refractario de 8 x 8 x 2 " (20 x 20 x 5 cm). Cubra el refractario con papel aluminio y colóquelo a un lado del pollo en el horno en el segundo nivel desde la parte inferior de la parrilla. **No** ponga más alimentos en el horno. **No** rellene el pollo.

Pollo al jerez con arroz silvestre

de 4 a 5 horas

Pollo al jerez

6 pechugas de pollo sin piel

1 paquete de sopa de cebolla en polvo

Sal y pimienta al gusto

1 envase de 4 oz (113 g) de champiñones, guarde la mitad del líquido

¾ de taza de vino jerez para cocinar

Mantequilla o margarina

Forre un refractario con papel aluminio (use suficiente papel aluminio para que pueda envolver completamente el recipiente). Espolvoree la sopa de cebolla en polvo sobre el papel aluminio. Ponga pechugas de pollo encima de la sopa de cebolla en polvo. Salpimentee al gusto y unte el pollo con la mantequilla. Ponga el jerez y los champiñones en rebanadas en su líquido sobre las pechugas.

Doble el papel aluminio de manera que quede sellado para que no se escape el vapor.

Cueza a fuego lento (Slo-Cook™) de 4 a 5 horas en el centro de la parrilla en el nivel inferior de la misma.

Sirva con arroz silvestre. Guarde los jugos del pollo para usarlos sobre el arroz.

Arroz silvestre horneado

1 taza de arroz de grano largo y de arroz silvestre mezclados

2½ tazas de agua

3 cucharadas de mantequilla

½ cucharadita de sal

Ponga todos los ingredientes en un refractario engrasado de 1 ½ cuartos de galón (1.4 lt). Menee. Cubra el refractario con papel aluminio. Coloque el refractario y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) a un lado del pollo al jerez en el nivel inferior de la parrilla.

Pollo a la cacciatore

de 6 a 7 horas

1 pollo de 3 libras (1.4 kg) en piezas

1 cebolla, en rebanadas delgadas

1 lata de salsa de tomate de 8 oz (237 ml)

1 cucharadita de orégano

1 cucharadita de sal de apio

¼ de taza de vino blanco para cocinar

2 dientes de ajo picados

½ cucharadita de albahaca

½ cucharadita de pimienta

1 lata de jitomates de 32 oz (907 g)

3 cucharadas de aceite vegetal

Caliente el aceite en una sartén, dore ligeramente las piezas de pollo. Después de dorarlas, póngalas en un refractario hondo y acomode las rebanadas de cebolla encima del pollo. Mezcle los demás ingredientes y póngalos sobre el pollo y las rebanadas de cebolla. Cubra el recipiente y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) de 6 a 7 horas en el centro de la parrilla en el nivel inferior de la misma.

Sirva sobre espagueti o fideos calientes con mantequilla.

Salsa de espagueti a la italiana

de 7 a 9 horas

2 libras (900g) de carne de res molida
1 cebolla grande picada
4 dientes de ajo picados
2 latas de 4 oz (113 g) de champiñones en su líquido
¼ de taza de perejil picado
2 latas de jitomates de 28 oz (794 g)
4 latas de salsa de tomate condimentada de 8 oz (227 g)
2 latas de pasta de tomate de 6 oz (170 g)
1 cucharadita de orégano
2 cucharaditas de sal
½ cucharadita de tomillo
½ cucharadita de pimienta
2 hojas de laurel, desboronadas
2 tazas de agua
1 cucharadita de azúcar (se debe añadir a la salsa cuando se termine de cocinar).

En una sartén grande dore ligeramente la carne molida, la cebolla y el ajo. Escorra la grasa. En un refractario hondo ponga la carne dorada y añada los champiñones incluyendo el líquido y todos los demás ingredientes, menos el azúcar. Añada el azúcar después de que se haya cocinado la salsa. Cubra el recipiente y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) de 7 a 8 horas en el centro de la parrilla en el nivel inferior de la misma. Sirva sobre espagueti.

Costillitas doradas

de 7 a 9 horas

3 libras (1.4 kg) de costillitas de res
½ taza de harina
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
2 cucharadas de aceite vegetal
½ cucharadita de pimienta inglesa molida
2 cebollas, en rebanadas delgadas
1 hoja de laurel

Mezcle la harina, la sal y la pimienta y cubra las costillitas con esta mezcla. Caliente el aceite vegetal en una sartén y dore las costillitas. Ponga las costillitas en una parrilla para carnes en un refractario. Espolvoree la pimienta inglesa sobre las costillitas, ponga las rebanadas de cebolla sobre las costillitas y desborone la hoja de laurel. Cubra el recipiente y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) de 7 a 9 horas en el centro de la parrilla en el segundo nivel desde la parte inferior de la parrilla.

Asado de res a la Stroganoff

de 7 a 8 horas

3 libras (1.4 kg) de bistec de lomo para asar
1 cucharada de aceite vegetal
1 taza de agua caliente
1 cubo de consomé de res
½ taza de salsa de tomate catsup
1 cucharada de salsa inglesa
1 lata de 4 oz (113 g) de champiñones, escurridos
1 cebolla mediana picada
1½ cucharadita de sal
¼ de cucharaditas de carvi en polvo
2 cucharadas de mantequilla o margarina
2 cucharadas de harina

1 envase de 8 oz (237 ml) de crema agria

En una sartén caliente el aceite y dore el lomo. Disuelva el cubo de consomé de res en 1 taza de agua caliente y vierta la mezcla en un refractario hondo. Añada los demás ingredientes excepto la mantequilla, la harina y la crema. Ponga el lomo dorado en un refractario con los ingredientes mezclados. Cubra el recipiente y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) de 7 a 8 horas en el centro de la parrilla en el nivel inferior de la misma. Cuando se haya terminado de cocinar la carne, retírela de los jugos. Mantenga caliente el lomo.

En una cacerola, derrita la mantequilla, añada la harina y la mitad de los jugos de la carne. Menee los ingredientes hasta que se mezclen. Añada y menee la crema. Ponga estos ingredientes mezclados en el resto del jugo de la carne. Menee muy bien. Ponga esta salsa sobre la carne cocidas.

Albóndigas suecas

de 3½ a 4 horas

1 taza de leche
1½ taza de pan rallado
2 libras (900 g) de carne de res molida
2 huevos batidos
1 cebolla mediana, picada finamente
1½ cucharadita de sal
11/8 de cucharadita de pimienta inglesa
11/8 de cucharadita de nuez moscada
11/8 de cucharadita de pimienta
2 cucharadas de aceite vegetal
¾ de cucharadita de semillas de eneldo
1 lata de 10¼ oz (318 ml) de caldo de res

Si lo desea, puede añadir un ¼ de taza de champiñones picados al caldo de res.

Añada el pan rallado a la leche y déjalo reposar durante 4 minutos. Combine la mezcla del pan rallado con la carne, los huevos, la cebolla, la sal, la pimienta, la pimienta inglesa y la nuez moscada. Forme las albóndigas.

Caliente el aceite en una sartén y dore las albóndigas. Después de dorarlas, póngalas en un refractario. Espolvoree el eneldo. Añada el caldo de res y los champiñones. Cubra el recipiente y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) de 3½ a 4 horas en el nivel inferior de la parrilla.

Barbacoa de pollo en bolsa de papel

de 3½ a 4 horas

- 1 pollo de 3 libras (1.4 kg) en piezas
- 1 bolsa mediana de papel café
- 1 cucharada de aceite o de manteca vegetal

Salsa de barbacoa

- 2 cucharadas de salsa de tomate catsup
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 2 cucharadas de mantequilla o margarina, derretida
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 4 cucharaditas de agua
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 1 cucharadita de mostaza preparada
- 1 cucharadita de pimiento en polvo
- 1 cucharadita de chile en polvo
- Sal y pimienta al gusto

Salpimentee la piezas de pollo al gusto. Combine los ingredientes de la salsa de barbacoa para hacer la salsa. Engrase el interior de la bolsa con aceite o manteca vegetal. Sumerja cada pieza de pollo en la salsa de barbacoa. Ponga las piezas de pollo en la bolsa y apriete o doble la parte superior de la bolsa para que no se derramen los ingredientes. Coloque la bolsa con el pollo en un refractario plano. Cueza a fuego lento (Slo-Cook™) de 3½ a 4 horas en el tercer nivel desde la parte inferior de la parrilla.

Menús de comidas cocinadas a fuego lento (Slo-Cook™)

Lomo de res, ejotes y papas al horno

de 8 a 10 horas

Lomo de res

1 lomo de res 3 libras (1.4 kg)

Una pequeña cantidad de aceite vegetal para engrasar el fondo de la sartén

Harina

Sal para condimentar al gusto

Pimienta

¼ de taza de agua

1 cebolla mediana

Cubra el lomo con la harina previamente condimentada con sal y pimienta al gusto. Añada a la sartén una pequeña cantidad de aceite para cocinar. Cuando el aceite esté caliente, fría cada lado del lomo hasta que se obtenga el tono dorado deseado. Ponga el lomo en un recipiente de 13½ x 9½ x 2½ " (34.3 x 24 x 6.4 cm), añada un ¼ de taza de agua. Rebane la cebolla sobre el lomo. Cubra y cueza en el nivel inferior de la parrilla.

Ejotes

1½ a 2 libras (700 a 900 g) de ejotes

*Los ejotes congelados o blanqueados conservan mejor el color cuando se cuecen a fuego lento.

1 rebanada de tocino, cruda

½ cucharadita de sal

½ taza de líquido (agua)

Ponga los ejotes en una cazuela. Añada la ½ cucharadita de sal. Ponga la rebanada de tocino sobre los ejotes. Añada la ½ taza de agua. Cubra y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) en el nivel inferior de la parrilla.

Papas al horno

De 4 a 6 papas medianas para hornear. Haga un agujero en cada papa con un cuchillo y envuélvalas ceñidamente en papel aluminio. Cuézalas a fuego lento (Slo-Cook™) en el nivel inferior de la parrilla.

Bistec suizo, papas nuevas y galletas con chispas de chocolate

De 7 a 9 horas

Bistec suizo

- 1 bistec de tapa de 2 libras (900 g) de ¾" (2 cm) de grosor
- 1 cebolla grande en rebanadas delgadas
- 1 lata de jitomates de 15½ oz (440 g)
- ¼ de cucharadita de sal
- 1/8 de cucharadita de pimienta

Corte el exceso de grasa del bistec, córtelo en trozos medianos. Ponga los trozos en un refractario plano. Salpimentee y acomode las rebanadas de cebolla sobre la carne. Añada los jitomates. Cubra y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) de 7 a 9 horas en el nivel inferior de la parrilla.

*Papas nuevas

- 1 paquete de papas congeladas de 1 libra 4 oz (570 g)
- *Las papas frescas que se cocinan a fuego lento tienden a oscurecerse.
- ½ cucharadita de sal
- 4 cucharadas o ½ barra de mantequilla u oleomargarina
- 1 taza de agua

Ponga las papas congeladas en un recipiente de 1½ de cuarto de galón (1.4 lt). Añada la sal, la oleomargarina y el agua. Cubra y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) en el nivel inferior de la parrilla. Adórnelas con perejil picado antes de servir las.

Galletas con chispas de chocolate

- 1 paquete de pasta de chocolate doble 15½ oz (440 g)
- ¼ de taza de aceite para cocinar
- 1 huevo
- 2 cucharadas de agua
- ½ taza de chispas de chocolate
- ½ taza de nueces de nogal picadas

Mezcle los primeros 4 ingredientes en un tazón pequeño durante 2 minutos. Añada los chispas de chocolate y las nueces. Mezcle. Vierta la mezcla en un molde de 8 x 8" (20 x 20 cm) para hornear previamente engrasado y enharinado. Cubra con papel aluminio. Hornee a fuego lento (Slo-Cook™) en el nivel superior de la parrilla.

Costillas con salsa de barbacoa estilo Campestre, frijoles al horno, barras de crema de cacahuete

De 8 a 10 horas

Costillas con salsa de barbacoa estilo Campestre

- De 3 a 4 libras (1.4 a 1.8 kg) de costillas de cerdo estilo Campestre o cortes gruesos de costillas descarnadas
- ¼ de cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta
- ¾ de taza de salsa de barbacoa

Ponga las costillas en una parrilla para asar a fuego lento en un recipiente de 3 cuartos de galón (2.8 lt). Añada la sal y pimienta. Vierta la salsa de barbacoa sobre la carne. Cubra y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) en el nivel inferior de la parrilla.

Frijoles al horno

- 1 lata de frijoles con carne de puerco de 31 oz (880 g)
- 1 cebolla mediana rallada
- 3 cucharadas de azúcar morena
- 1 cucharada de mostaza preparada
- 1 cucharada de melaza
- 3 rebanadas de tocino crudo

Corte el tocino en rebanadas de 1" (2.5 cm). Añada los demás ingredientes y mézclelos bien. Cueza a fuego lento (Slo-Cook™) sin cubrir el recipiente en el nivel inferior de la parrilla.

Barras deliciosas de crema de cacahuete

- 1 envase de crema de cacahuete crujiente de 12 oz (340 gr)
- 1 lata de leche condensada dulce de 15 oz (425 gr)
- 2 huevos
- 1½ cucharadita de extracto de vainilla
- 1 paquete de galletas de trigo integral (molidas) 13½ oz (383 gr)
- 1 taza de cacahuates tostados enteros o de otro tipo

Combine la crema de cacahuete crujiente, la leche condensada, los huevos y la vainilla. Menee estos ingredientes con una cuchara hasta que quede pareja la mezcla.

Añada y revuelva las galletas molidas. La mezcla se endurecerá. Distribuya uniformemente la mezcla a golpecitos en el molde engrasado.

Espolvoree los cacahuates uniformemente en la mezcla. Forme una masa. No la cubra.

Hornee a fuego lento (Slo-Cook™) en el nivel superior de la parrilla.

Después de sacar las barras del horno puede glasear la parte superior de éstas. Haga el glaseado mezclando 1 taza de azúcar glass, 2 cucharadas de agua caliente y ½ cucharadita de extracto de vainilla.

Pimientos rellenos, cazuela de calabacitas Supreme, pay de manzana francés e

De 6 a 7 horas

Pimientos rellenos

- 4 pimientos medianos
- 1 libra (454 g) de carne molida
- 1 huevo
- ½ taza de arroz precocido o (arroz instantáneo)
- 1 lata de 7 oz (198 g) de maíz entero
- 1 lata de 8 oz (227 g) de salsa de tomate
- 1 cucharadita de sal
- 1/8 de cucharadita de pimienta

Corte los pimientos a la mitad (a lo largo) sáqueles el corazón y las semillas. Mezcle muy bien los demás ingredientes. Rellene cada mitad de pimiento con el relleno y póngalos en una parrilla para cocinar a fuego lento dentro de un recipiente. Cubra y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) en el segundo nivel desde la parte inferior de la parrilla.

Cazuela de calabacitas Supreme

- 2 tazas de relleno de hierbas
- 4 tazas de calabacitas amarillas (cocidas y machacadas)
- ½ taza de zanahorias (cuézalas enteras, enfríelas y rállelas)
- 1 envase de crema agria
- 2 cucharadas de cebollas acitronadas en 3 cucharadas de mantequilla u oleomargarina
- 1 lata de crema de sopa de pollo condensada

Ponga una taza de relleno de hierbas en un refractario plano y largo. Mezcle las calabacitas, las zanahorias, la crema, la cebolla y la sopa. Vierta esta mezcla sobre el relleno de hierbas. Ponga una taza más de relleno encima como adorno. Cueza a fuego lento (Slo-Cook™) sin tapar el recipiente en el segundo nivel desde la parte inferior de la parrilla.

Pay de manzana francés

- 1 corteza de pay congelada de 9" (23 cm)
- 1 lata de 20 oz (567 g) de manzanas en rebanadas
- ¾ de taza de azúcar
- ¼ de taza de harina blanca
- ¾ de cucharadita de canela
- 1 cucharada de jugo de limón

Adorno

- ¾ de harina sin cernir
- 1/3 de taza de azúcar morena
- 1/3 de taza de mantequilla u oleomargarina

Combine las manzanas, el azúcar, la harina, la canela y el jugo de limón. Vierta la mezcla en la corteza, que ya ha sido colocada en un molde.

Combine la harina y el azúcar morena en un tazón, corte la mantequilla hasta que se desmorone. Con una cuchara, cubra las manzanas con esta mezcla, cerciórese de cubrir todas las manzanas. Hornee a fuego lento (Slo-Cook™) en el nivel superior de la parrilla.

Pastel de carne, elote entero, cazuela de ejotes

De 6 a 7 horas

Pastel de carne

- 2 libras (900 g) de carne para hamburguesas
- 1 taza de pan rallado
- 1 huevo
- ¼ de taza de salsa de tomate catsup
- ¼ de taza de leche
- 1 paquete de sopa de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta

Combine todos los ingredientes y mézclelos muy bien. Vierta la mezcla en un molde oblongo refractario y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) sin tapar el refractario en el centro de la parrilla en el nivel inferior de la misma.

Elote entero

- Los elotes frescos tienden a oscurecerse cuando se cuecen a fuego lento.
- Los elotes congelados conservan el color debido a que han sido previamente sometidos al proceso de blanqueado.

Envuelva individualmente de 4 a 6 elotes enteros en papel aluminio y póngalos en el segundo nivel desde la parte inferior de la parrilla.

Cazuela de ejotes

- 1 lata de 16 oz (454 g) de ejotes estilo francés
- 1 lata de 16 oz (454 g) de ejotes condimentados estilo francés
- 1 cucharadita de sal
- 1/8 de cucharadita de pimienta
- 1 lata de 10¾ oz (305 g) de crema de sopa de champiñones condensada
- 1 lata de 3 Oz de (85 g) de anillos de cebolla a la francesa.

Combine todos los ingredientes menos los anillos de cebolla. Menee ligeramente hasta mezclar los ingredientes. Vierta la mezcla en un recipiente de 2 cuartos de galón (1.9 lt) y espolvoree los anillos de cebolla uniformemente sobre la mezcla. Cueza a fuego lento (Slo-Cook™) sin tapar el recipiente en el segundo nivel desde la parte inferior de la parrilla.

Chuletas de puerco, vegetales mixtos, papas gratinadas

De 6 a 7 horas

Chuletas de puerco

- 6 chuletas de 1”(2,5 cm) de grosor
- Sal al gusto
- Pimienta
- 1 paquete de Shake and Bake
- o
- ¼ de taza de leche
- 1 taza de galletas molidas

Salpimentee al gusto las chuletas. Empanícelas con Shake and Bake y póngalas en un parrilla para asar a fuego lento dentro de un refractario. Cubra el refractario y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) de 6 a 7 horas.

o bien

Si decide empanizar las chuletas con galletas saladas molidas, sumerja las chuletas una por una en la leche, la sal y la pimienta y empanícelas con las galletas molidas. Póngalas en un parrilla para asar a fuego lento dentro de un refractario. Cubra el refractario y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) de 6 a 7 horas en el segundo nivel desde la parte inferior de la parrilla.

Vegetales mixtos

Los vegetales frescos tienden a descolorarse ligeramente cuando se cuecen a fuego lento. Se obtienen mejores resultados si se usan vegetales congelados.

Ponga el contenido de un paquete de 12 a 16 oz (340 a 454 g) de vegetales mixtos congelados en refractario pequeño, añada ½ taza de agua y una cucharadita de sal. Cubra el refractario y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) junto con las chuletas y las papas en el segundo nivel desde la parte inferior de la parrilla.

Papas gratinadas

- Se obtienen mejores resultados si se usan papas congeladas.
- 20 oz (567 g) de papas congeladas
- ½ taza de cebollas picadas congeladas
- 4 oz (113 g) de queso Whiz

Combine todos los ingredientes en un refractario pequeño. Cubra el refractario y cueza a fuego lento (Slo-Cook™) junto con las chuletas y los vegetales en el tercer nivel desde la parte inferior de la parrilla.

Cuidado y limpieza

Limpieza de las piezas del horno

Pieza	Materiales que se deben usar	Instrucciones generales
Elemento para asar		No limpie el elemento para asar. Toda la suciedad se quemará durante el proceso de cocción.
Bandeja y parrilla del asador	Jabón, almohadilla de plástico no abrasiva para restregado y agua	Drene la grasa, enfríe la bandeja y la parrilla ligeramente. (No permita que la bandeja y la parrilla sucias se enfríen en el horno). Rocíe jabón. Llene la bandeja con agua caliente. Deje que la bandeja y la parrilla reposen por unos minutos. Lave o restriegue si es necesario. Enjuague y seque. La bandeja y la parrilla del asador se pueden lavar también en la lavadora de vajillas.
Interior de la puerta del horno, exterior del empaque de la puerta	Jabón y agua	Permita que el horno se enfríe antes de limpiarlo. La limpieza frecuente con jabón suave y agua prolonga el tiempo necesario entre limpiezas automáticas. Asegúrese de enjuagar cuidadosamente. Puede usar un abrasivo suave para eliminar las acumulaciones de suciedad pegadas a la superficie. Nunca utilice abrasivos fuertes, limpiadores granulados, limpiadores de hornos comerciales ni estropajos metálicos.
Empaque de la puerta del horno	No lo limpie	No limpie los empaques de la puerta del horno. Tenga cuidado de no mojar ni restregar el empaque.
Parrillas del horno	Jabón y agua	Elimine a mano las acumulaciones de suciedad y enjuague cuidadosamente. Quite las parrillas para que pueda limpiar más fácilmente.
Exterior del horno	Jabón y agua	Lave todos los vidrios con un paño humedecido en una solución de agua y jabón. Enjuague y pule con un paño seco. No utilice productos de limpieza que contengan amoníaco.

Remoción de la puerta del horno

PRECAUCIÓN

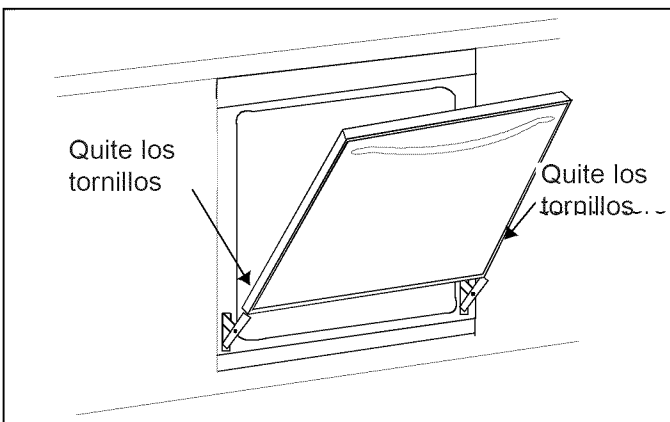
Para evitar que ocurran lesiones personales o daños a la propiedad, maneje la puerta del horno con cuidado. La puerta es pesada y se puede dañar si se deja caer.

Cuando quite la puerta evite poner las manos en el área de las bisagras. La bisagra se puede cerrar de golpe y pellizcarle las manos.

La puerta contiene vidrio templado. Si el vidrio está rayado, desportillado, estrellado o doblado, éste se puede quebrar repentinamente. Si la puerta de vidrio parece estar dañada, ésta se debe reemplazar inmediatamente.

Puede quitar la puerta del horno para facilitar la limpieza de los derrames grandes.

1. Abra la puerta hasta el primer tope.
2. Quite los tornillos del revestimiento de la puerta.
3. Sujete la puerta firmemente de cada lado y levántela hasta que se separe de las bisagras. No cierre las bisagras una vez que ha ya quitado la puerta del horno.
 - No levante la puerta usando el tirador.



Reemplazo de la puerta del horno

1. Asegúrese de que las bisagras estén abiertas hasta el primer tope. Si las bisagras se han cerrado accidentalmente, ábralas hasta el primer tope con mucho cuidado. Alinee la puerta con los brazos de las bisagras.
2. Deslice la puerta hacia abajo hasta que se acomode en su sitio. Asegúrese de que la puerta baje a la posición inferior de las bisagras.
3. Vuelva a poner los tornillos en el revestimiento de la puerta.

Reemplazo del foco del horno

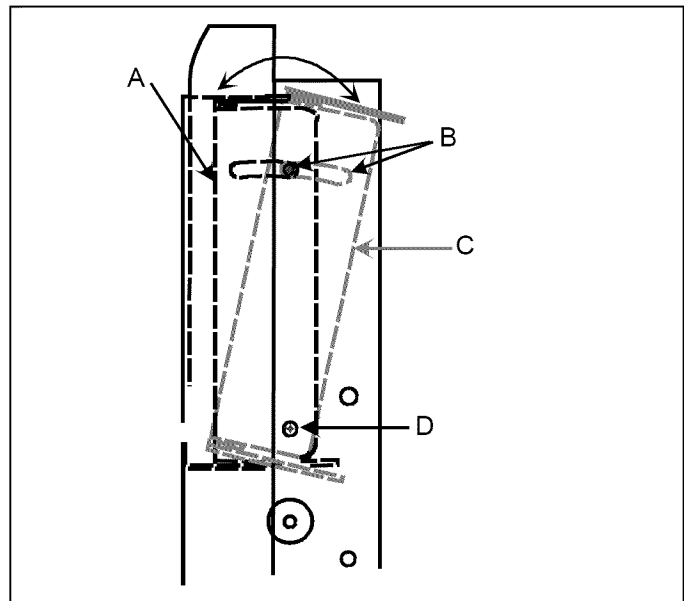
Use guantes protectores cuando cambie el foco.

1. Desconecte el suministro eléctrico apagando la caja de fusibles.
2. Quite la puerta del horno.
3. Para quitar la cubierta del foco, introduzca dentro de la ranura de la parte delantera de la cubierta del lente, un destornillador cuya punta ha sido protegida con cinta adhesiva (masking) y jale la cubierta del lente hacia abajo.
4. Destornille el foco del receptáculo.
 - Puede conseguir los focos de reemplazo a través del centro de servicio Amana local o en un centro distribuidor de piezas.

Inclinación del panel de control

El panel de control se puede ajustar a una inclinación de 0° a 12° para una mejor visibilidad.

1. Afloje los tornillos de la parte superior y de los lados del panel de control, también afloje el tornillo eje de la parte inferior y de los lados del panel de control antes de instalar el horno, o mientras una parte del horno esté fuera del hueco.
2. Ajuste el panel de control al ángulo deseado y apriete los tornillos nuevamente.



- A. Inclinación de 0°
- B. Aflojar el tornillo
- C. Inclinación de 12°
- D. Tornillo eje

Antes de llamar para solicitar servicio

Solución de problemas

El foco del horno no funciona

- Revise si el foco está flojo. Apriételo si está flojo.
- Revise si el foco está fundido. Si es así, reemplácelo con un foco de 25 vatios para artículos electrodomésticos.

El horno no calienta

- Revise el disyuntor y la conexión del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el horno se programó correctamente.

El ciclo de limpieza automática no funciona

- Compruebe que la puerta esté bien cerrada.
- Asegúrese de que el horno no esté programado para limpieza automática retrasada.

El elemento del horno se enciende y se apaga durante el proceso de cocción

- Funcionamiento normal.

La temperatura del horno no es exacta

- No mida la temperatura con termómetros ordinarios. Se necesita un termómetro especial para obtener una calibración exacta.
- Revise si los orificios de ventilación están obstruidos.
- Use utensilios adecuados. El papel aluminio puede alterar la temperatura del horno.
- Ajuste el termostato del horno. Consulte "Ajuste de la temperatura del termostato del horno", página 27.

Preguntas comunes

¿El horno debe mantener una temperatura constante cuando se mide con un termómetro para hornos?

- Para mantener la temperatura de horneado, el horno se apaga y se enciende. Las temperaturas pueden variar de 20° a 25°F más o menos la temperatura del horno ajustada en el control.

¿Hay un problema si el horno produce humo las primeras veces que se enciende?

- La producción de un poco de humo es normal las primeras veces que se usa el horno.

¿Debe producirse olor o humo cuando el horno se está limpiando automáticamente?

- Puede haber un poco de humo y olor durante los primeros ciclos de limpieza. Si hay producción excesiva de humo u olor, es que hay mucha suciedad en el fondo del horno. Si el horno produce demasiado humo, apáguelo, espere a que se enfríe y elimine el exceso de suciedad.

¿Se puede usar el temporizador durante el proceso de cocción automática?

- El temporizador se puede usar en cualquier momento. El temporizador funciona independientemente de las funciones de cocción del horno. Siempre cancele el temporizador usando la tecla TIMER ON/CANCEL para evitar cancelar la función de cocción.

Table des matières

Identification du modèle	77	Conseils pour la préparation de fruits et légumes secs	95
Plan de service après-vente prolongé Asure ^{MC}	77	Autonettoyage	95
Mesures de sécurité importantes	77	Interruption du cycle d'autonettoyage	95
Tous appareils	77	Autonettoyage différé	95
Mesures de sécurité importantes	78	Annulation du cycle d'autonettoyage	96
Mise en service	79	Réglage du thermostat	96
Matériaux d'emballage	79	Tonalités et codes d'entretien	96
Dimensions du four	79	Fonctionnement du four	97
Emplacement du four	79	Cuisson au four	97
Installation électrique	79	Cuisson au gril	97
Raccordement à l'électricité	80	Cuisson au four en mode chaleur tournante	97
Inclinaison du tableau de commande	81	Cuisson au gril en mode chaleur tournante	97
Normes d'installation de la combinaison surface de cuisson et AOCS3040	82	Cuisson à chaleur tournante	97
Surfaces de cuisson à passage d'air vers le bas AKED3060 ou AKES3060 au-dessus des fours encastrés AOCS3040	82	Guide de cuisson	98
Surface de cuisson à passage d'air vers le bas AKED3060 ou AKES3060 au-dessus d'un four encastré AOCS3040 dans un îlot	83	Grille pour la cuisson au gril en mode chaleur tournante	98
Surface de cuisson électrique de 36 po (91,4 cm) AK2H36, AK2T36 installée au-dessus du four encastré AOCS3040	84	Placement de la grille	98
Surface de cuisson à passage d'air vers le bas AKGD3060 installée au-dessus d'un four encastré AOCS3040 dans un coffrage de cuisine standard	85	Grille pour la cuisson au four en mode chaleur tournante Spacesaver ^{MC}	98
Four encastré AOCS3040 installé en dessous d'une surface de cuisson à gaz à passage d'air vers le bas AKGD3060 dans un îlot	86	Placement des plats en mode chaleur tournante	98
Four encastré et surface de cuisson à gaz AKS3020, AKS3040 Normes d'installation commune	87	Placement des plats	99
Surface de cuisson électrique de 30 po (76,2 cm) AK2H30, AK2T30, AKR3000, AKT3000, CAK2H30, CAK2T30 installée au-dessus du four encastré AOCS3040	88	Grille pour rôtis Slo-Cook ^{MC}	99
Four encastré AOCS3040 installé dans un coffrage	88	Guide de cuisson de pain et de gâteaux	100
Installation superposée du four encastré AOCS3040	89	Guide de cuisson de pain et de gâteaux en mode chaleur tournante	100
Fours encastrés AOCS3040 installés côte-à-côte	90	Guide de cuisson de volailles	101
Commandes électroniques du four AOCS3040	91	Guide de cuisson de rôtis de boeuf et de porc	101
Commandes électroniques	91	Guide de cuisson de volailles en mode chaleur tournante	102
Fonctions spéciales du four	91	Guide de cuisson de rôtis de boeuf et de porc en mode chaleur tournante	102
Programmation	92	Guide de cuisson au gril	103
Fonctionnement du four en bref	92	Guide de cuisson au gril en mode chaleur tournante	103
Cuisson au four et en mode chaleur tournante	92	Instructions Slo-Cook TM et guide de cuisson pour four encastré	104
Cuisson minutée ou en mode chaleur tournante	92	Instructions de programmation Slo-Cook TM	104
Cuisson différée ou en mode chaleur tournante	93	Grille de rôtissage Slo-Cook TM	104
Cuisson à chaleur tournante	93	Recettes de plats principaux	105
Cuisson différée en mode chaleur tournante	94	Repas Slo-Cook TM	108
Cuisson au gril ou au gril en mode chaleur tournante	94	Entretien	112
Déshydratation en mode chaleur tournante	95	Dépose de la porte du four	113
		Remise en place de la porte du four	113
		Remplacement de l'ampoule du four	113
		Avant d'appeler le service de dépannage	114
		Problèmes et leurs solutions	114
		Questions courantes	114

Identification du modèle

Remplir la carte d'enregistrement jointe et la retourner dans les plus brefs délais. Au cas où cette carte manquerait, appeler le service à la clientèle (« Consumer Affairs Department ») au 1-800-843-0304 aux États-Unis ou au 319-622-5511 en dehors des États-Unis. Lors de tout contact avec Amana, fournir les renseignements sur l'appareil, indiqués sur la plaque signalétique qui se trouve derrière la porte du four. Noter les renseignements ci-dessous :

Numéro du modèle : _____

Numéro de fabrication : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Nom et adresse du détaillant : _____

Garder une copie de la facture pour référence ultérieure ou en cas d'utilisation de la garantie. Pour toutes questions ou pour localiser un réparateur agréé, appeler le 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) aux États-Unis ou le 319-622-5511 hors des États-Unis. Toute prestation de garantie doit être effectuée par un réparateur agréé. Amana recommande également de contacter un réparateur agréé une fois la garantie expirée.

Plan de service après-vente prolongé Asure^{MC}

Amana offre un plan de protection à long terme pour ce four. Le plan de service après-vente prolongé Asure^{MC} a été créé pour compléter la solide garantie qui couvre votre appareil. Le plan Asure^{MC} offre un programme de protection budgétaire allant jusqu'à trois ans et couvre les pièces détachées, la main-d'oeuvre et les frais de transport. Appeler le 1-319-622-5511 pour tous renseignements.

Mesures de sécurité importantes

 **Ce symbole signale un message de SECURITE**

 **DANGER**

Ce four contient ou produit une ou plusieurs substances chimiques qui peuvent provoquer le décès ou des maladies graves, ou qui sont reconnues dans l'état de Californie comme pouvant provoquer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres maladies de l'appareil reproducteur. Afin de réduire les risques présentés par les substances présentes dans le gaz ou les produits de combustion, veiller à ce que ce four soit mis en service, utilisé et entretenu suivant les indications de ce manuel.

Afin d'éviter toute blessure, ne jamais s'asseoir, se tenir debout ni s'appuyer sur la porte du four.

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure, voire de décès, veiller à ce que le four soit correctement mis à la terre et toujours le débrancher du secteur avant tout dépannage.

Pour éviter les risques d'incendie, ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de ce four.

Pour éviter les brûlures par la vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de linge humide pour essuyer les éclaboussures sur une surface brûlante.

Tous appareils

Mise en service correcte

Veiller à ce que l'appareil soit correctement mis en service et relié à la terre par un technicien qualifié.

Ne jamais utiliser l'appareil comme appareil de chauffage.

Ne pas laisser les enfants seuls

Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où l'appareil est en service. Ne jamais leur permettre de s'asseoir ni de se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.

Porter des vêtements appropriés

Ne jamais porter de vêtements amples ou à manches pendantes lors de l'utilisation de l'appareil.

Réparations par l'utilisateur

Ne pas réparer ni changer de pièces autres que celles indiquées spécifiquement dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Mesures de sécurité importantes

Rangement dans le four

Ne jamais ranger de produits inflammables dans le four ni à proximité des brûleurs.

Ne pas utiliser d'eau pour éteindre des corps gras en combustion

Étouffer l'incendie ou les flammes ou utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse.

Utiliser des poignées sèches uniquement

Une poignée humide ou mouillée peut provoquer des brûlures par la vapeur. Ne pas permettre le contact de la poignée avec les éléments chauffants. Ne pas utiliser de serviette ni de linge épais.

Ne pas laisser le four sans surveillance

Les liquides qui débordent peuvent créer de la fumée et s'enflammer.

Four

Ouvrir la porte avec prudence

Laisser la vapeur ou l'air chauds s'échapper avant de retirer ou de remettre des plats.

Ne pas faire chauffer de récipients fermés

L'accumulation de pression peut provoquer l'explosion des récipients et causer des brûlures.

Ne pas obstruer les conduits d'aération.

Placement des grilles

Toujours mettre les grilles en place à la hauteur voulue lorsque le four est froid. Si la grille est enlevée lorsque le four est chaud, ne pas permettre le contact des poignées protectrices avec les éléments chauffants.

Ne pas tapisser le fond du four de papier d'aluminium

Le papier d'aluminium peut provoquer des incendies, endommager l'intérieur du four et empêche d'obtenir de bons résultats dans la cuisson de pain et de gâteaux.

Ne pas toucher les surfaces intérieures pendant le fonctionnement du four ou immédiatement après son utilisation

Ne pas permettre le contact de vêtements ou autres matériaux inflammables avec les éléments chauffants. Bien que ceux-ci ne soient plus rouges, ils peuvent être suffisamment chauds pour brûler.

Faire preuve de prudence dans tout contact avec le four pendant son fonctionnement

D'autres surfaces, telles que le pourtour des orifices de ventilation, la fenêtre, la porte et les grilles, peuvent également être suffisamment chaudes pour brûler.

Autonettoyage

Ne pas nettoyer le joint de la porte

Ce joint est essentiel pour que le four soit hermétique. Veiller à ne pas le frotter, ni l'abîmer, ni le déloger.

Ne pas utiliser de nettoyeur pour four

Ne pas utiliser de nettoyeur pour four ni de produit protecteur de quelque sorte que ce soit à l'intérieur ni à proximité du revêtement intérieur du four.

Nettoyer uniquement les composants indiqués dans le manuel.

Avant de mettre le four en cycle autonettoyant

Enlever la lèchefrite, les grilles et tout autre récipient.

En cas d'incendie

Des incendies peuvent se produire suite à une cuisson excessive ou en raison d'un excès de graisse. Bien que les incendies soient peu probables, ils peuvent se produire. Le cas échéant, procéder comme suit.

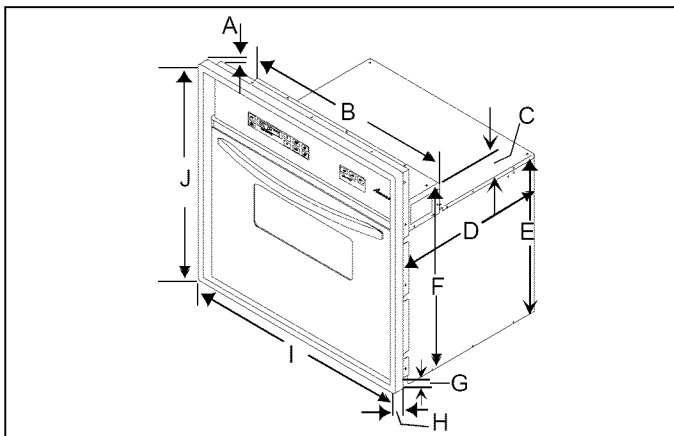
1. En cas de présence de fumée provenant du four, ne pas ouvrir la porte du four.
2. Éteindre le four (bouton sur « OFF »).
3. Pour plus de sécurité, couper l'alimentation en électricité au niveau du disjoncteur ou du fusible.
4. Mettre le ventilateur de la hotte en marche pour éliminer la fumée.
5. Laisser la nourriture ou la graisse finir de brûler dans le four.
6. Si la fumée et l'incendie persistent, appeler les pompiers.
7. En cas de dégâts au niveau des composants, appeler le service de dépannage avant d'utiliser le four.

Mise en service

Matériaux d'emballage

Enlever l'emballage protecteur du four. S'il reste des résidus de papier collant, les nettoyer avec un linge doux imbibé d'alcool.

Dimensions du four

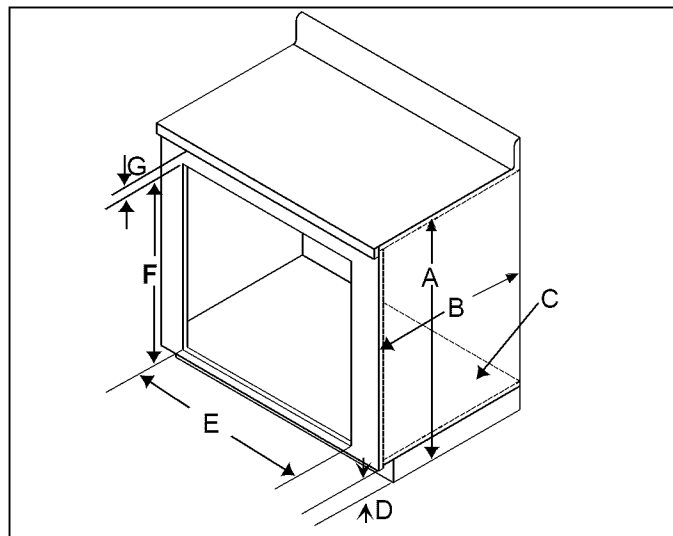


- A. Hauteur de la garniture, face au dessus du four: $\frac{3}{4}$ po (1,9 cm)
- B. Largeur du couvercle des commandes du four: $28\frac{1}{4}$ po (71,8 cm)
- C. Hauteur du couvercle des commandes du four: $3\frac{5}{8}$ po (9,2 cm)
- D. Profondeur du couvercle de l'ouverture du four: $23\frac{1}{4}$ po (58,8 cm)
- E. Hauteur du couvercle de l'ouverture arrière du four: $23\frac{1}{2}$ po (59,7 cm)
- F. Hauteur du couvercle de l'ouverture avant du four: 27 po (68,6 cm)
- G. Hauteur de la garniture, partie inférieure du four: $\frac{1}{2}$ po (1,3 cm)
- H. Profondeur de la garniture $1\frac{1}{4}$ po (3,2 cm)
- I. Largeur totale du four : $29\frac{3}{4}$ po (75,6 cm)
- J. Hauteur totale du four : $28\frac{1}{4}$ po (71,8 cm)
- Profondeur du four, poignée comprise: $26\frac{1}{4}$ po
- Profondeur du four, poignée non comprise: $24\frac{5}{8}$ po

Emplacement du four

Le four peut être encastré dans un mur ou sous un comptoir. Pour le poser sous une plaque de cuisson, se référer au manuel de la plaque de cuisson ou contacter le magasin où celle-ci a été achetée.

L'ouverture doit faire $28\frac{1}{2}$ po de large x $27\frac{1}{4}$ po de haut. Prévoir un fond plat sur lequel reposera le four. Le fond du four doit être de niveau, exactement à la hauteur du rebord inférieur de l'ouverture et en équerre avec le devant de l'armoire. La partie inférieure du four doit pouvoir supporter une charge de 190 lb (86,4 kg).



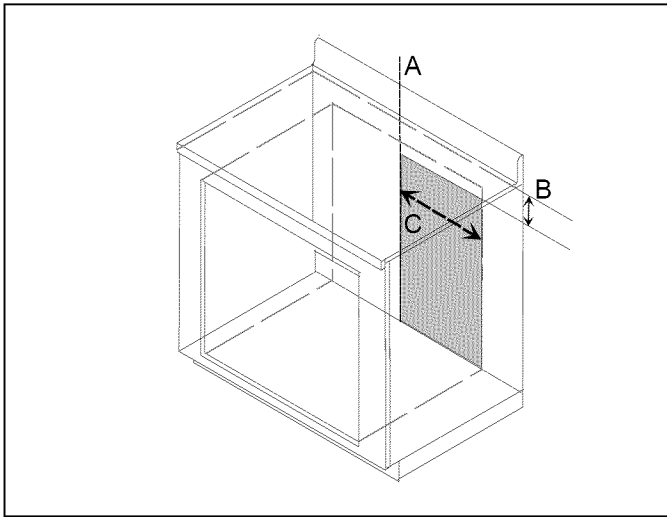
- A. 36 po
- B. $23\frac{1}{2}$ po minimum
- C. Four posé sur ce fond dans le cas d'un encastrement sous un comptoir
- D. $3\frac{1}{2}$ po du plancher
- E. $28\frac{1}{2}$ po
- F. $27\frac{1}{4}$ po
- G. $\frac{7}{8}$ po (2,2 cm) minimum à partir du dessous du comptoir jusqu'au dessus de la découpe.

Installation électrique

La tension de l'alimentation ne doit pas être supérieure à la tension nominale de l'appareil. Dans le cas d'une tension inférieure, le four ne chauffera pas aussi rapidement. L'installation électrique doit être conforme aux normes des Laboratoires des Assureurs du Canada et au code national d'électricité. Elle doit également être conforme à tous les codes du bâtiment locaux, municipaux et provinciaux ainsi qu'aux règlements de la compagnie d'électricité locale. Le four doit être raccordé à un circuit, fourni par l'utilisateur, qui soit tel que spécifié sur la plaque signalétique.

Ce four exige un circuit alternatif trifilaire de 115/230 à 120/240 V et 60 Hz. Il est équipé d'un fil de terre de calibre n° 10 inclus dans la gaine électrique. Le circuit doit être protégé par un fusible séparé. Vérifier que le circuit n'est pas sous tension entre la boîte de fusibles et la boîte de dérivation jusqu'à ce que le four soit mis en service et prêt à fonctionner.

La boîte de dérivation doit être placée dans la zone ombrée de l'illustration et raccordée à une masse appropriée.



- A. Centre de l'ouverture pour le four
- B. 2 1/2 po par rapport au fond du comptoir
- C. 14 1/4 po par rapport au centre de l'ouverture
- D. 24 po (61 cm) minimum à partir du dessous de la découpe

Le câblage et les fusibles du logement doivent être conformes aux codes de câblage locaux. S'il n'existe pas de codes locaux, se conformer aux codes nationaux d'électricité.

Raccordement à l'électricité



Pour éviter tout risque d'électrocution ou de blessures, ne pas utiliser le conducteur neutre pour relier le four à la terre dans le cas d'une maison mobile ou si le code local ne permet pas la mise à la terre à l'aide d'un conducteur neutre.

Un raccordement mal exécuté entre du câblage électrique en aluminium et un conducteur en cuivre peut provoquer des dégâts matériels, des blessures ou un incendie. Utiliser uniquement des connecteurs conçus pour relier du cuivre à de l'aluminium et suivre attentivement les indications du fabricant.

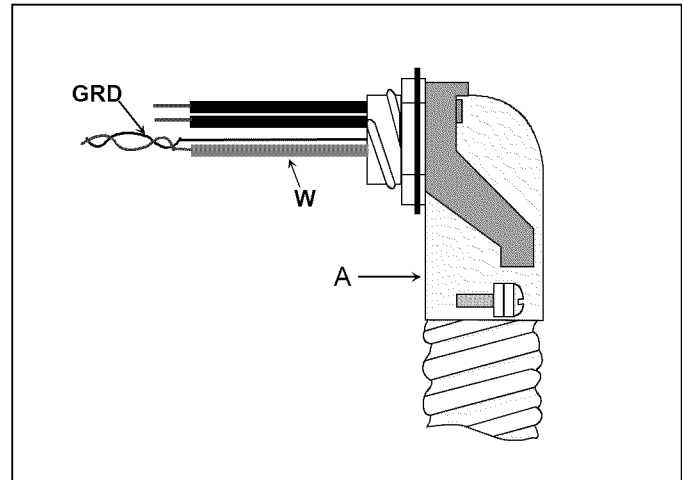
1. Placer le four devant l'ouverture de l'armoire et relier les conducteurs qui sortent de la gaine à la boîte de dérivation. S'assurer que le fil neutre (blanc) est relié à la borne qui convient. Vérifier dans le code local l'option à utiliser pour la mise à la terre du four.

Option 1

Raccorder le fil de terre du four (vert ou nu) à la boîte de dérivation (si elle est reliée à la terre) ou à une masse appropriée.

Option 2

Raccorder le fil de terre du four (vert ou nu) au fil de terre de la maison (vert, nu ou blanc). Dans le cas d'un raccordement à l'aide du fil blanc, noter la mise en garde précédente.



- A. Gaine
- W. Fil neutre blanc
- GRD. Fil de terre nu

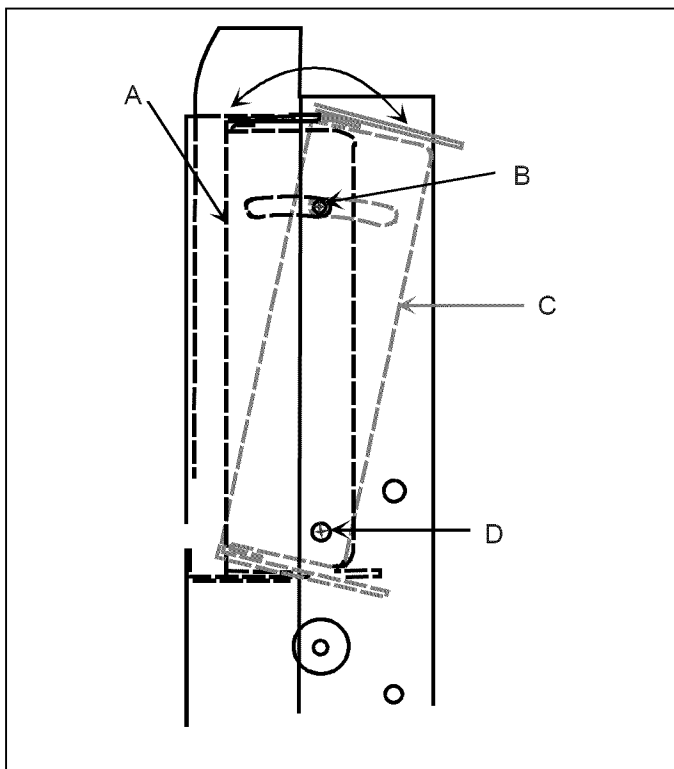
Si le four est utilisé dans une maison mobile ou si les codes locaux ne permettent pas la mise à la terre par le fil neutre, ouvrir la connexion et utiliser le conducteur de mise à la terre pour relier le four à la terre conformément aux codes locaux. Raccorder le conducteur neutre au conducteur neutre du circuit de dérivation de la manière habituelle.

2. Connecter les fils rouge et noir aux fils appropriés de la maison.
3. Vérifier le câblage en mettant le circuit sous tension au niveau de la boîte à fusibles et en vérifiant le bon fonctionnement de l'appareil.
 - Certaines surfaces intérieures ont reçu une couche protectrice d'huile. Lorsque le four est chauffé pour la première fois, l'huile brûle et produit de la fumée et une odeur.
 - Ne pas obstruer les orifices de ventilation du four lors de la mise en service.
4. Glisser le four dans l'armoire et vérifier qu'il affleure à la surface de l'armoire. Visser le four à l'armoire s'il y a lieu, en utilisant les trous au haut et au bas de la garniture ainsi que les vis fournies.

Inclinaison du tableau de commande

Le tableau de commande peut être ajusté de façon à ce qu'il soit incliné de 0° à 12° pour le rendre plus visible.

1. Dévisser les vis du haut et des côtés du tableau de commande ainsi que les vis d'inclinaison du bas des côtés du tableau de commande avant de mettre le four en place ou après l'avoir partiellement tiré de l'ouverture.
2. Ajuster l'angle du tableau de commande et resserrer les vis.



- A. Inclinaison de 0°
- B. Desserrer la vis
- C. Inclinaison de 12°
- D. Vis d'inclinaison

Normes d'installation de la combinaison surface de cuisson et AOCS3040

IMPORTANT - Conserver ces instructions pour les inspecteurs de la compagnie locale d'électricité. Installateur

Laisser ces instructions et autres brochures au client pour référence future.

Les installations présentées dans ces instructions sont approuvées pour les surfaces de cuisson AKT3000, AK2T30, AK2T36 AK2H30, AK2H36, AKR3000, AKS3020, AKS3040, et les surfaces de cuisson à passage d'air vers le bas AKED3060, AKES3060, AKGD3060, au-dessus des fours encastrés Amana ACOS3040. L'installation des fours superposés et côte-à-côte s'applique uniquement aux fours Amana AOCS3040.

Pour connaître les normes et les espaces de dégagement particuliers aux différents appareils, prière de consulter les instructions d'installation qui accompagnent la surface de cuisson et le four encastré.

Toutes les installations présentées s'appliquent à une hauteur de 36 po (91,4 cm) et à une profondeur minimum de 23¹/₂ po (59,7 cm). La boîte de dérivation et l'emplacement des conduits d'aération de 10¹/₈ x 3³/₈ po (25,7 x 8,6 cm) pour les conduits d'aération de 10 x 3¹/₄ po (25,4 x 8,3 cm) sont indiqués en noir.



MISE EN GARDE

Pour éviter tous dommages matériels ou blessures, suivre à la lettre les directives de ces normes d'installation.

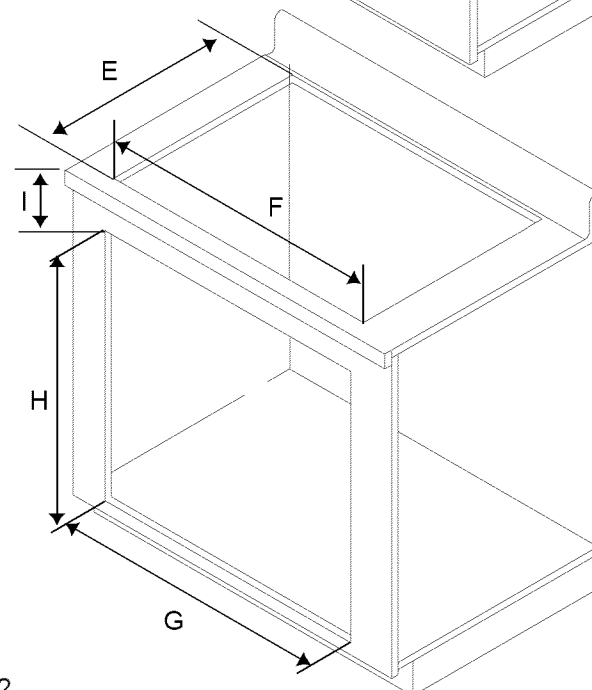
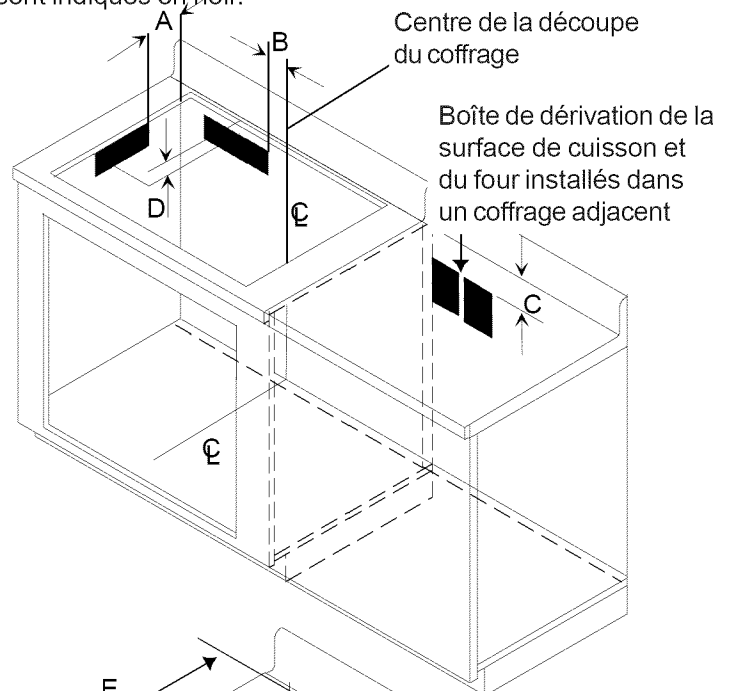


Homologué par Underwriter's Laboratories

Surfaces de cuisson à passage d'air vers le bas AKED3060 ou AKES3060 au-dessus des fours encastrés AOCS3040.

L'emplacement de la boîte de dérivation et l'emplacement des conduits d'aération de 10¹/₈ x 3³/₈ po (25,7 x 8,6 cm) sont indiqués en noir.

- A—6 po (15,2 cm) à partir de l'arrière de la découpe jusqu'au rebord arrière de la découpe des conduits d'aération
- B—4⁷/₃₂ po (10,7 cm) à partir du centre jusqu'à la découpe des conduits d'aération
- C—4¹/₂ po (11,4 cm) à partir du dessus du comptoir
- D—4³/₈ po (11,1 cm) à partir du dessus du comptoir jusqu'au dessus de la découpe des conduits d'aération
- E—Profondeur de la découpe de la surface de cuisson: 20⁵/₈ po (52,4 cm)
- F—Largeur de la découpe de la surface de cuisson : 28⁷/₈ po (73,3 cm)
- G—Largeur de la découpe du four encastré: 28¹/₂ po (72,4 cm)
- H—Hauteur de la découpe du four encastré: 27¹/₄ po (69,2 cm)
- I—4¹/₂ po (11,4 cm) à partir du dessus du comptoir jusqu'au dessus de la découpe du four encastré



Surface de cuisson à passage d'air vers le bas AKED3060 ou AKES3060 au-dessus d'un four encastré AOCS3040 dans un îlot

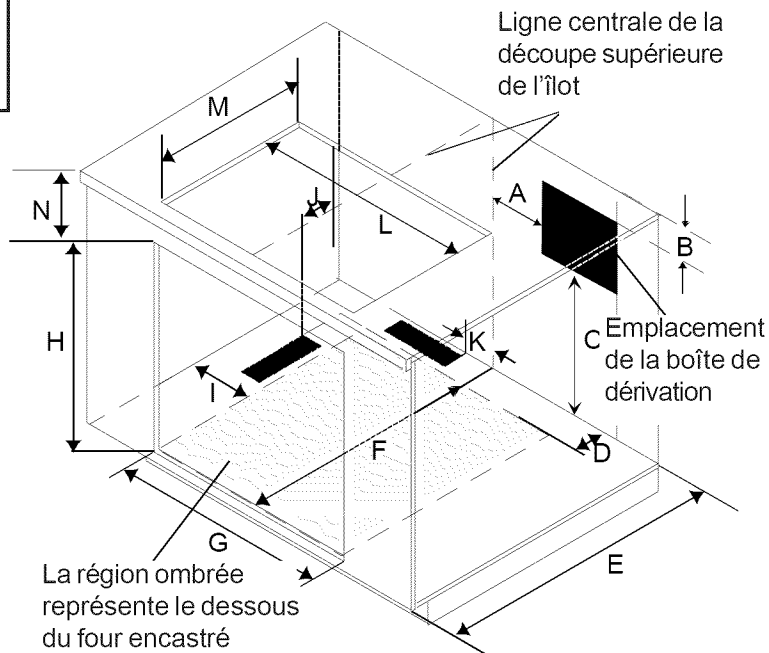
L'illustration présente les dimensions pour aérer vers l'arrière, et du côté gauche du four encastré. Aération du côté gauche uniquement lorsque l'îlot est plus large. La boîte de dérivation et l'emplacement des conduits d'aération de $10\frac{1}{8} \times 3\frac{3}{8}$ po (25,7 x 8,6 cm) pour les conduits d'aération de $10 \times 3\frac{1}{4}$ po (25,4 x 8,3 cm) sont indiqués en noir. La région ombrée en gris indique le plancher du four encastré.



MISE EN GARDE

Pour éviter tous dommages matériels ou blessures, suivre à la lettre les directives de ces normes d'installation.

- A—6 po (15,2 cm) à droite de la ligne centrale
- B—4½ po (11,4 cm) à partir du dessus du comptoir
- C—24 po (61 cm) à partir du dessous de la découpe du four jusqu'à l'emplacement de la boîte de dérivation inférieure
- D—3½ po (8,9 cm) à partir de la paroi arrière du coffrage de l'îlot et de l'arrière du four encastré
- E—Profondeur minimum de l'îlot: 28 po (71,1 cm)
- F—Partie inférieure du four encastré insérée dans la découpe: 23½ po (59,7 cm)
- G—Largeur de la découpe du four encastré: 28½ po (72,4 cm)
- H—Hauteur de la découpe du four encastré: 27¼ po (69,2 cm)
- I—3½ po (8,9 cm) minimum entre la paroi latérale de l'îlot et la paroi latérale du four
- J—6 po (15,2 cm) à partir de l'arrière de la découpe de la surface de cuisson jusqu'à l'arrière de la découpe des conduits d'aération
- K—4⁷/₃₂ po (10,7 cm) à partir de la ligne centrale jusqu'à la découpe des conduits d'aération
- L—Largeur de la découpe de la surface de cuisson : 28⁷/₈ po (73,3 cm)
- M—Profondeur de la découpe de la surface de cuisson: 20⁵/₈ po (52,4 cm)
- N—4½ po (11,4 cm) à partir du dessus du comptoir jusqu'au dessus de la découpe du four encastré



Surface de cuisson électrique de 36 po (91,4 cm) AK2H36, AK2T36 installée au-dessus du four encastré AOCS3040

L'emplacement de la boîte de dérivation du four encastré et la surface de cuisson est indiqué en noir.



MISE EN GARDE

Pour éviter tous dommages matériels ou blessures, suivre à la lettre les directives de ces normes d'installation.

A— $4\frac{1}{2}$ po (11,4 cm) minimum à partir du dessus du comptoir

B—8 po (20,3 cm) maximum

C—24 po (61 cm) minimum

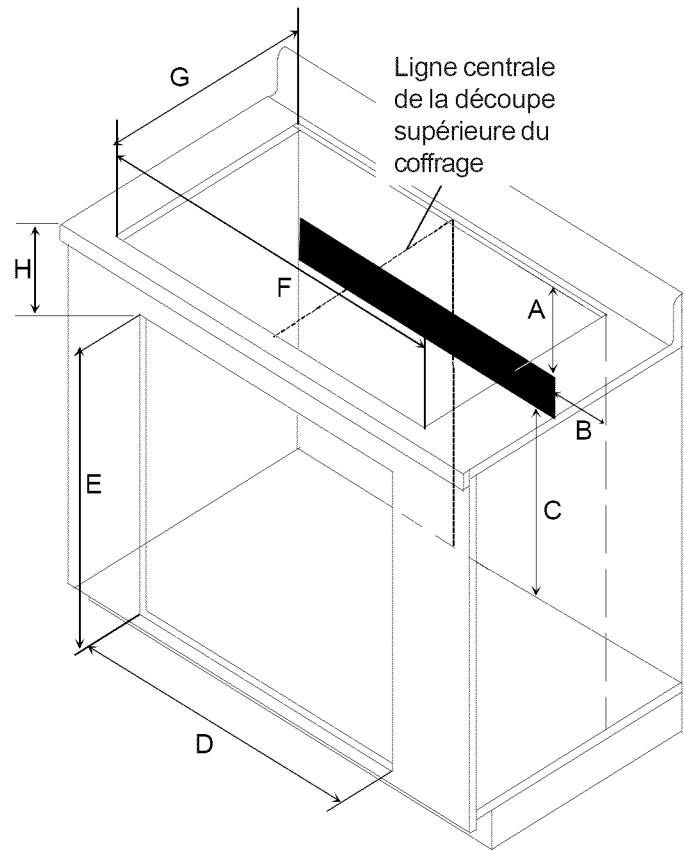
D—Largeur de la découpe du four encastré: $28\frac{1}{2}$ po (72,4 cm)

E—Hauteur de la découpe du four encastré: $27\frac{1}{4}$ po (69,2 cm)

F—Largeur de la découpe de la surface de cuisson: $34\frac{1}{8}$ (86,7 cm)

G—Profondeur de la découpe de la surface de cuisson: $20\frac{3}{4}$ po (52,7 cm)

H— $3\frac{3}{16}$ po (8,1 cm) à partir du dessus du comptoir jusqu'au dessus de la découpe du four encastré



Surface de cuisson à passage d'air vers le bas AKGD3060 installée au-dessus d'un four encastré AOCS3040 dans un coffrage de cuisine standard

L'emplacement des conduits d'aération de $10\frac{1}{8} \times 3\frac{3}{8}$ po (25,7 x 8,6 cm) pour les conduits d'aération de $10 \times 3\frac{1}{4}$ po (25,4 x 8,3 cm) sont indiqués en noir. L'emplacement de la boîte de dérivation est indiqué en gris. L'installation présentée s'applique à une hauteur de coffrage de 36 po (91,4 cm) et une profondeur minimum de $23\frac{1}{2}$ po (59,7 cm).

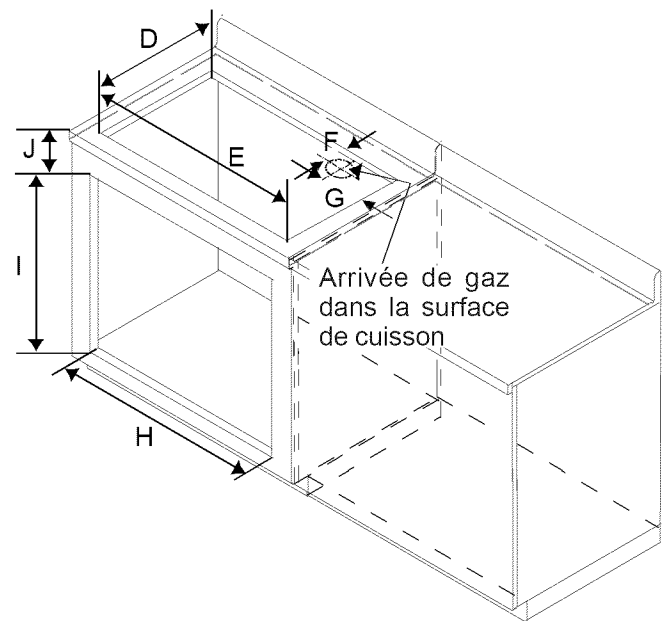
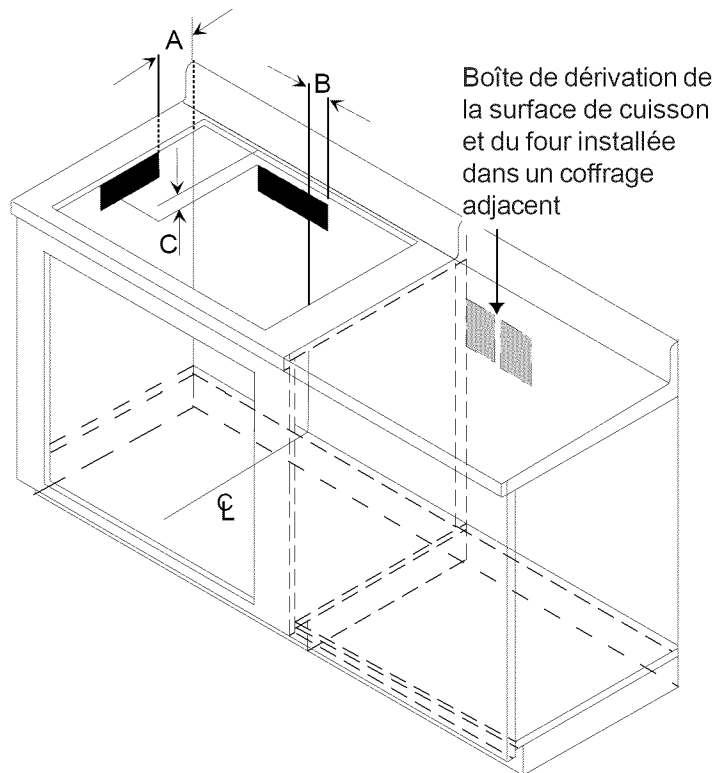


MISE EN GARDE

Pour éviter tous dommages matériels ou blessures, suivre à la lettre les directives de ces normes d'installation.

- A—6 po (15,2 cm) minimum
- B— $2\frac{5}{8}$ po (6,7 cm) à droite de la ligne centrale
- C— $4\frac{3}{8}$ po (11,1 cm) entre le dessus du comptoir et le dessus de la découpe des conduits
- D—Profondeur de la découpe: $20\frac{5}{8}$ po (52,4 cm)
- E—Largeur de la découpe: $28\frac{7}{8}$ po (73,3 cm)
- F— $\frac{3}{4}$ po (1,9 cm) à partir de l'arrière de la découpe de la surface de cuisson jusqu'au centre de l'arrivée de gaz dans la surface de cuisson
- G— $4\frac{3}{4}$ po (12 cm) à partir du côté droit de la découpe de la surface de cuisson jusqu'au centre de l'arrivée de gaz dans la surface de cuisson
- H—Largeur de la découpe du four encastré: $28\frac{1}{2}$ po (72,4 cm)
- I—Hauteur de la découpe du four encastré: $27\frac{1}{4}$ po (69,2 cm)
- J— $4\frac{1}{2}$ po (11,4 cm) à partir du dessus du comptoir jusqu'au dessus de la découpe du four encastré
- CL—Ligne centrale de la découpe

La surface de cuisson à gaz et le four encastré doivent être installés sur des circuits électriques distincts. Éviter toute interférence entre l'alimentation du four encastré et l'alimentation en gaz.



Four encastré AOCS3040 installé en dessous d'une surface de cuisson à gaz à passage d'air vers le bas AKGD3060 dans un îlot

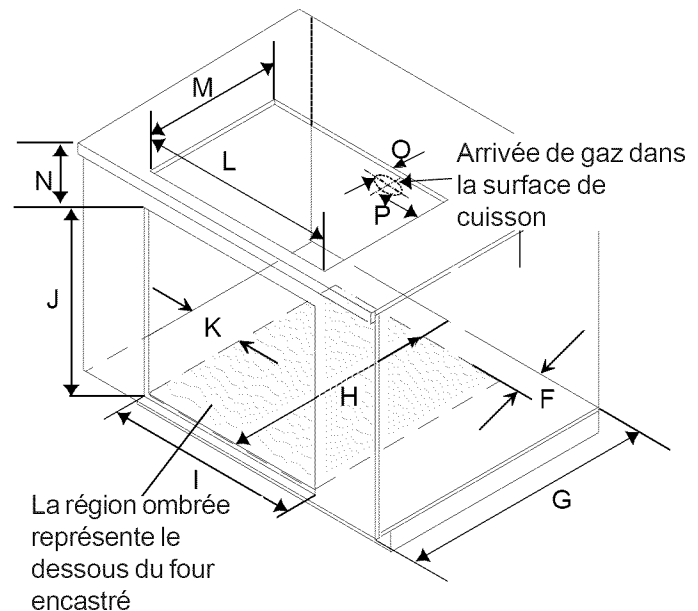
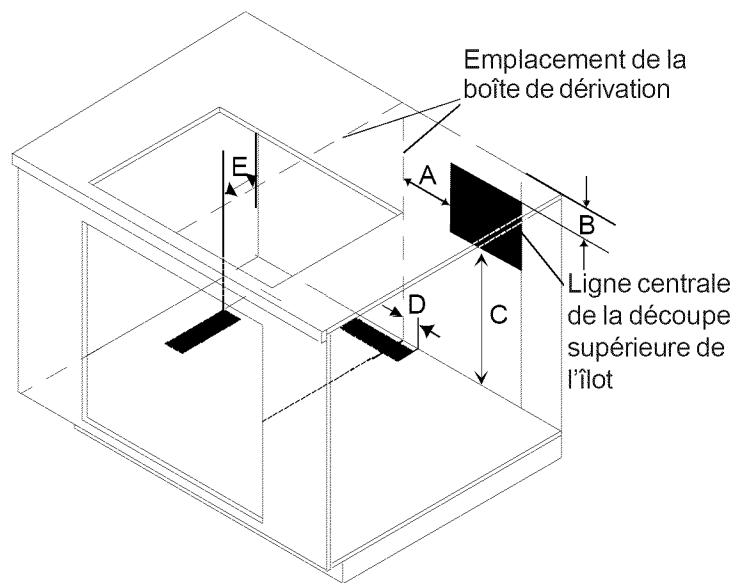
L'illustration présente les dimensions pour aérer vers l'arrière, et du côté gauche du four encastré. Aération du côté gauche uniquement lorsque l'îlot est plus large. La boîte de dérivation et l'emplacement des conduits d'aération de $10\frac{1}{8} \times 3\frac{3}{8}$ po (25,7 x 8,6 cm) pour les conduits d'aération de $10 \times 3\frac{1}{4}$ po (25,4 x 8,3 cm) sont indiqués en noir. Le dessous de la découpe est indiqué en gris.



MISE EN GARDE

Pour éviter tous dommages matériels ou blessures, suivre à la lettre les directives énoncées dans les normes d'installation.

- A—6 po (15,2 cm) à droite de l'emplacement de la boîte de dérivation
- B—4 $\frac{1}{2}$ po (11,4 cm) à partir du dessus du comptoir
- C—24 po (61 cm) entre le plancher et la découpe
- D—2 $\frac{5}{8}$ po (6,7 cm) à droite de la ligne centrale à partir du rebord droit des conduits d'aération
- E—6 po (15,2 cm) à partir de l'arrière de la découpe de la surface de cuisson jusqu'à l'arrière de la découpe des conduits d'aération
- F—3 $\frac{1}{2}$ po (8,9 cm) minimum à partir de la paroi arrière du coffrage de l'îlot et de l'arrière du four encastré
- G—Profondeur minimum de l'îlot: 28 po (71,1 cm)
- H—Partie inférieure du four encastré insérée dans la découpe : 23 $\frac{1}{2}$ po (59,7 cm)
- I—Largeur de la découpe du four encastré: 28 $\frac{1}{2}$ po (72,4 cm)
- J—Hauteur de la découpe du four encastré: 27 $\frac{1}{4}$ po (69,2 cm)
- K—3 $\frac{1}{2}$ po (8,9 cm) minimum entre la paroi latérale de l'îlot et la paroi latérale du four
- L—Largeur de la découpe de la surface de cuisson : 27 $\frac{7}{8}$ po (70,8 cm)
- M—Profondeur de la découpe de la surface de cuisson: 20 $\frac{5}{8}$ po (52,4 cm)
- N—4 $\frac{1}{2}$ po (11,4 cm) à partir du dessus du comptoir jusqu'au dessus de la découpe du four encastré
- O—3 $\frac{1}{4}$ po (1,9 cm) à partir de l'arrière de la découpe de la surface de cuisson jusqu'au centre de l'arrivée de gaz dans la surface de cuisson
- P—4 $\frac{3}{4}$ po (12 cm) à partir du côté droit de la découpe de la surface de cuisson jusqu'au centre de l'arrivée de gaz dans la surface de cuisson



Four encastré et surface de cuisson à gaz AKS3020, AKS3040 Normes d'installation commune

Localiser l'alimentation en gaz de façon à ce que la soupape d'arrêt soit accessible après l'installation. La boîte de dérivation électrique et l'alimentation en gaz doivent être installées dans un site adjacent.

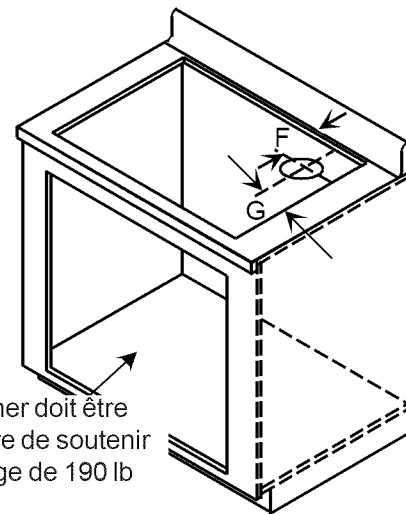
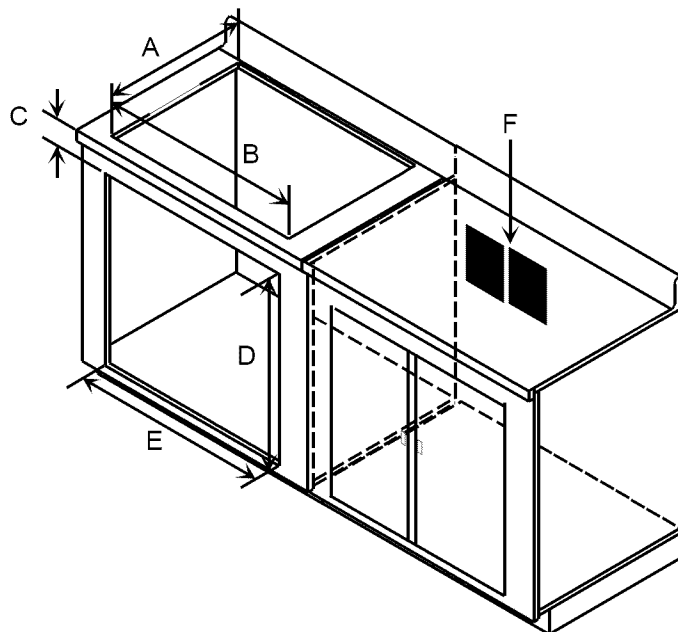
Cette installation convient à un appareil d'une hauteur de 36 po (91cm) et d'une profondeur minimum de 23,5 po (60cm).



MISE EN GARDE

Pour éviter tous dommages matériels ou blessures, suivre à la lettre les directives énoncées dans les normes d'installation.

- A—Profondeur de la découpe de la surface de cuisson: 19³/₁₆ po (48,7cm)
- B—Largeur de la découpe de la surface de cuisson: 28¹/₂ (72,4cm)
- C—3³/₁₆ po (8,1cm) à partir du dessus du comptoir jusqu'au dessus de la découpe du four encastré
- D—Hauteur de la découpe du four encastré: 27¹/₄ po (72,4cm)
- E—Largeur de la découpe du four encastré: 28¹/₂ po (72,4cm)
- F—Boîte de dérivation du four et de la surface de cuisson installée dans un site adjacent.
- G—1³/₄ po (4,4cm) à partir de l'arrière de la découpe de la surface de cuisson jusqu'au centre de l'entrée de gaz dans la surface de cuisson.
- H—2¹/₈ po (5,4cm) à partir du côté droit de la découpe de la surface de cuisson jusqu'au centre de l'entrée de gaz dans la surface de cuisson.



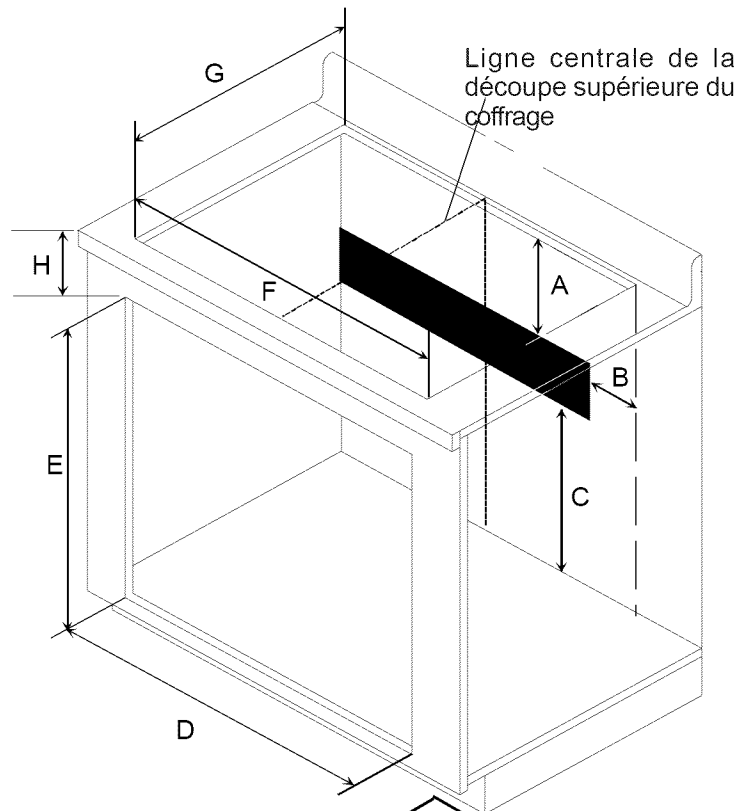
Le plancher doit être en mesure de soutenir une charge de 190 lb (86kg)

Surface de cuisson électrique de 30 po (76,2 cm) AK2H30, AK2T30, AKR3000, AKT3000, CAK2H30, CAK2T30 installée au-dessus du four encastré AOCS3040

L'emplacement de la boîte de dérivation du four encastré et la surface de cuisson est indiqué en noir.

⚠ MISE EN GARDE
 Pour éviter tous dommages matériels ou blessures, suivre à la lettre les directives énoncées dans les normes d'installation.

- A—4½ po (11,4 cm) minimum à partir du dessus du comptoir
- B—8 po (20,3 cm) maximum
- C—24 po (61 cm) minimum
- D—Largeur de la découpe du four encastré: 28½ po (72,4 cm)
- E—Hauteur de la découpe du four encastré: 27¼ po (69,2 cm)
- F—Largeur de la découpe de la surface de cuisson: 28⅞ (73,3 cm)
- G—Profondeur de la découpe de la surface de cuisson: 20¾ po (52,7 cm)
- H—3⅜ po (8,1 cm) à partir du dessus du comptoir jusqu'au dessus de la découpe du four encastré

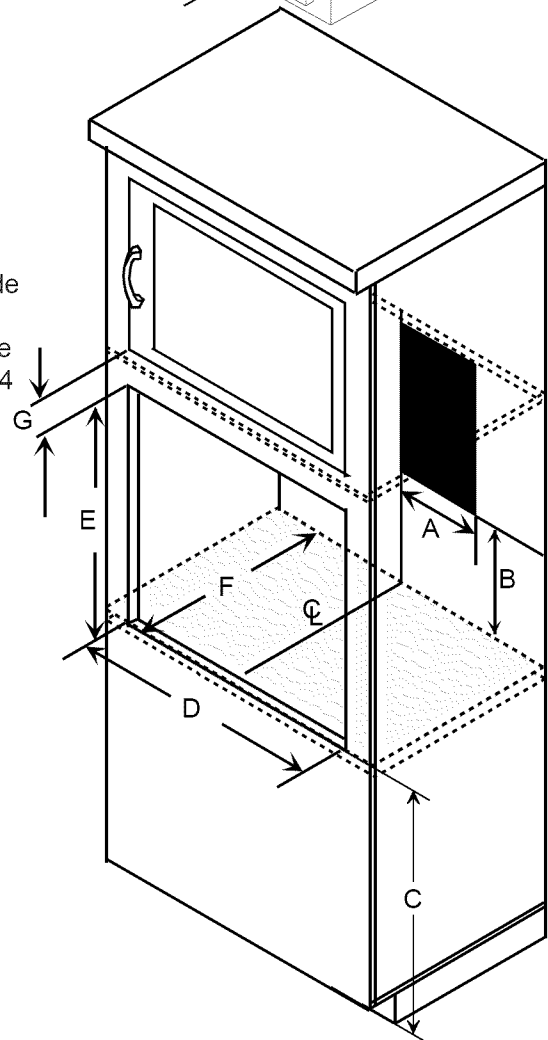


Four encastré AOCS3040 installé dans un coffrage

L'emplacement de la boîte de dérivation du four encastré est indiqué en noir. Le plancher de la découpe est indiqué en gris. La partie inférieure de la découpe doit être de niveau avec le rebord inférieur de l'ouverture, et perpendiculaire au devant du coffrage pour une installation appropriée. Le plancher de la découpe doit pouvoir supporter une charge de 190 lb (86,4 kg).

⚠ MISE EN GARDE
 Pour éviter tous dommages matériels ou blessures, suivre à la lettre les directives énoncées dans les normes d'installation.

- A—14½ po (36,8 cm) à partir du centre de la découpe
- B—24 po (61 cm) minimum
- C—Hauteur minimum de 32 po (81 cm) recommandée entre le plancher et la partie inférieure de la découpe
- D—Largeur de la découpe du four encastré: 28½ po (72,4 cm)
- E—Hauteur de la découpe du four encastré: 27¼ po (69,2 cm)
- F - 23½ po (59,7 cm) minimum
- G—Espace minimum de 1⅝ po (4,1 cm) entre le four encastré et le coffrage ci-haut



Installation superposée du four encastré AOCS3040

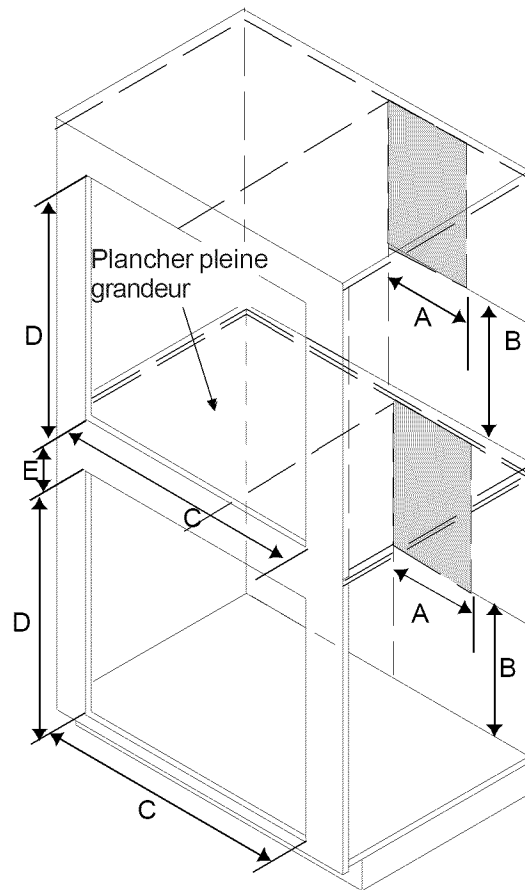
L'emplacement de la boîte de dérivation du four encastré est indiqué en gris.



MISE EN GARDE

Pour éviter tous dommages matériels ou blessures, suivre à la lettre les directives énoncées dans les normes d'installation.

- A— $14\frac{1}{4}$ po (36,2 cm) à partir du centre de la découpe
- B—24 po (61 cm) minimum
- C—Largeur de la découpe du four encastré: $28\frac{1}{2}$ po (72,4 cm)
- D—Hauteur de la découpe du four encastré: $27\frac{1}{4}$ po (69,2 cm)
- E—Espace minimum de 3 po (7,6 cm) entre les fours encastrés



Fours encastrés AOCS3040 installés côte-à-côte

L'emplacement de la boîte de dérivation du four encastré est indiqué en gris.



MISE EN GARDE

Pour éviter tous dommages matériels ou blessures, suivre à la lettre les directives énoncées dans les normes d'installation.

D—Largeur de la découpe du four encastré: 28¹/₂ po (72,4 cm)

E—Hauteur de la découpe du four encastré: 27¹/₄ po (69,2 cm)

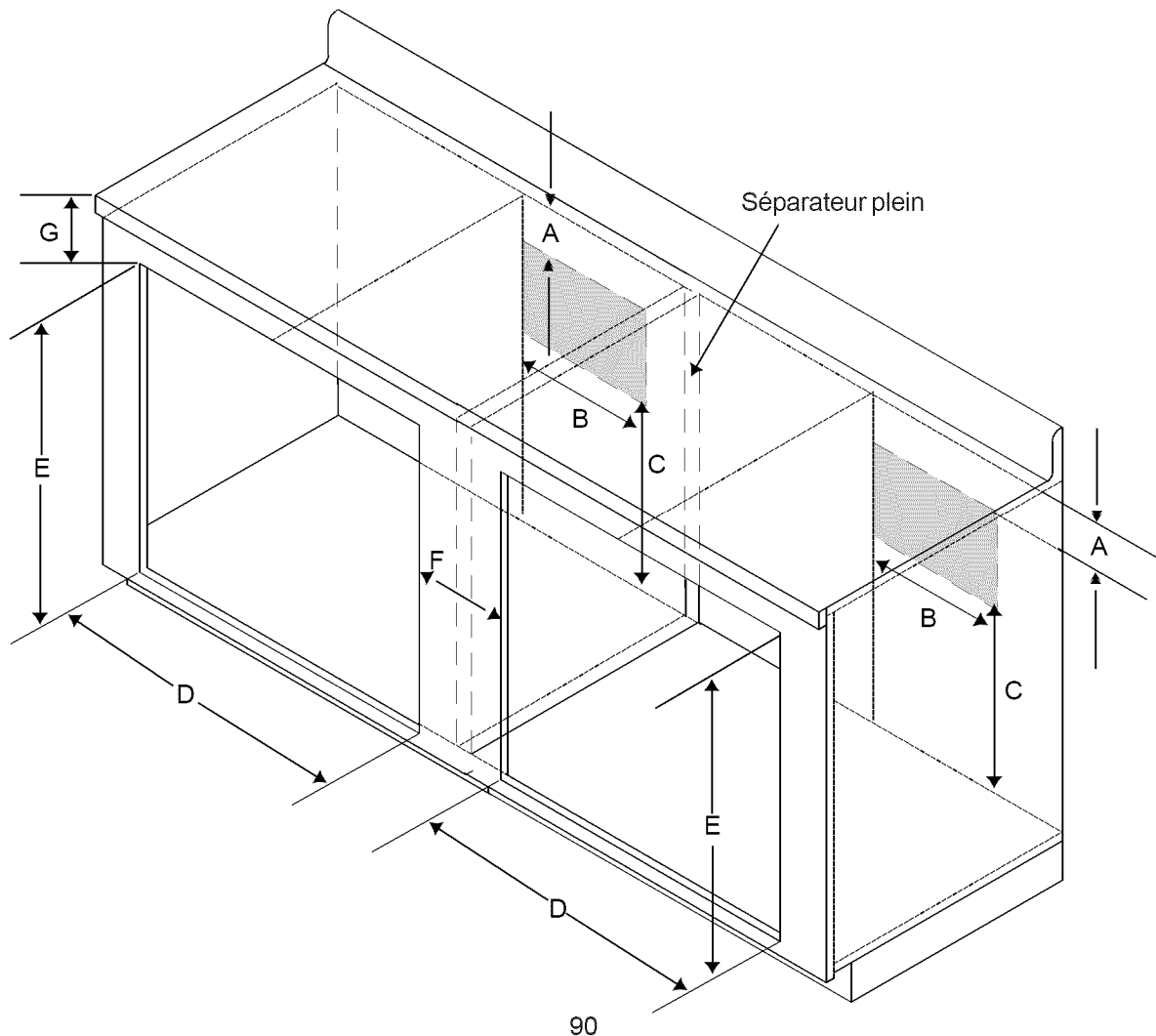
F—Espace minimum de 1³/₄ po (4,4 cm) entre les découpes

G—⁷/₈ po (2,2 cm) minimum entre le dessous du comptoir et le dessus de la découpe

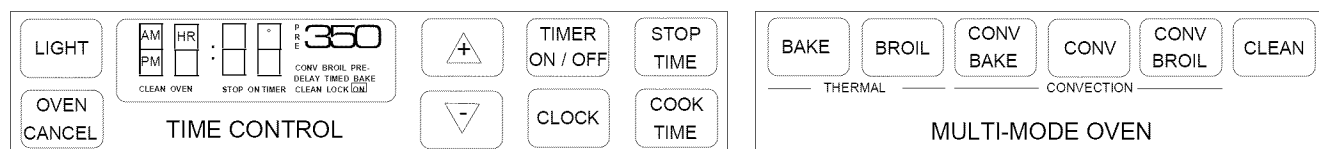
A—2¹/₂ po (6,4 cm) à partir du dessous du comptoir jusqu'au dessus de la boîte de dérivation

B—14¹/₈ po (35,9 cm) maximum à partir du centre de la découpe jusqu'au côté droit de la boîte de dérivation

C—24 po (61 cm) minimum à partir du plancher de la découpe du four jusqu'au dessous de la boîte de dérivation



Commandes électroniques du four AOC3040



Commandes électroniques

LIGHT (lumière) : Permet d'allumer et d'éteindre la lumière à l'intérieur du four. Celle-ci s'allume automatiquement lorsque l'on ouvre la porte du four.

TIMER ON/OFF (marche-arrêt de la minuterie) : Permet de minuter toute opération culinaire ou d'annuler la minuterie.

STOP TIME (heure d'arrêt) : S'utilise pour la cuisson ou l'autonettoyage différés.

CLOCK (horloge) : Sert à mettre l'horloge à l'heure.

OVEN CANCEL (annuler le four) : Annule toute fonction de cuisson ou d'autonettoyage.

COOK TIME (temps de cuisson) : S'utilise pour la cuisson minutée ou différée.

BAKE (cuisson de pain et de gâteaux) : Sert à régler le four pour une cuisson au four.

BROIL (cuisson au gril) : Sert à régler le four pour une cuisson au gril.

CONV BAKE (cuisson en mode chaleur tournante) : Sert à régler le four pour la cuisson à chaleur tournante de pain ou de gâteaux.

CONV (chaleur tournante) : Sert à régler le four pour une cuisson à chaleur tournante.

CONV BROIL (cuisson au gril à chaleur tournante) : Sert à régler le four pour une cuisson au gril à chaleur tournante.

CLEAN (nettoyage) : Sert à régler le four pour un cycle d'autonettoyage.

▲ ou ▼ : Permettent de régler le thermostat, l'heure et les durées.

Fonctions spéciales du four

Signal de préchauffage

Une fois réglé sur une cuisson et une température, le four préchauffe. Lorsqu'il atteint la température à laquelle il a été réglé, le four émet un signal sonore de 1 seconde.

Signal de fin de cycle

Lorsqu'un cycle dont la durée est minutée se termine, le four émet trois signaux sonores prolongés. Le four continue à émettre un signal de fin de cycle jusqu'à ce que l'on appuie sur **CANCEL**. S'il s'agit d'un signal de fin de cycle en fin de compte à rebours de la minuterie, appuyer sur **TIMER ON/OFF**.

Blocage enfants

Ceci est une fonction de sécurité prévue pour empêcher les enfants de programmer accidentellement le four. Il met les commandes de programmation du four hors service. Appuyer sur les touches **BAKE** et **COOK TIME** pendant 5 secondes. L'affichage indique « OFF » à l'endroit où la température est normalement indiquée. Pour remettre les commandes en fonction, appuyer sur les touches **BAKE** et **COOK TIME** pendant 5 secondes. Cette fonction doit être reprogrammée après une panne de courant.

Annulation automatique au bout de 12 heures

Ceci est une fonction de sécurité prévue pour empêcher le four de continuer à fonctionner s'il est laissé allumé pendant plus de 12 heures. Si une cuisson continue pendant plus de 12 heures sans qu'aucune commande ne soit modifiée, cette fonction éteint automatiquement le four. Le compte à rebours de l'annulation automatique au bout de 12 heures repart chaque fois que l'on appuie sur une touche d'option.

Signal sonore de la minuterie

Une fois un compte à rebours terminé, la minuterie émet un signal triple toutes les 10 secondes.

Accélération des touches ▲ et ▼

Lors du réglage de l'heure, d'une durée ou du thermostat, appuyer sans discontinuer sur la touche pour accélérer la vitesse à laquelle les chiffres augmentent ou diminuent.

Auto-diagnostic

Les commandes électroniques sont munies d'un système d'auto-diagnostic. Celui-ci produit une série de « bips » courts et rapides tandis qu'un F apparaît à l'affichage lorsqu'il y a un problème.

Programmation

Fonctionnement du four en bref

Lire « Mesures de sécurité importantes » avant d'utiliser les brèves instructions ci-dessous. En cas de questions, se référer aux instructions détaillées fournies dans ce manuel.

- Jusqu'à ce que l'horloge soit programmée, l'affichage du four clignote une fois par seconde après une interruption de courant ou lors de la mise en marche initiale du four.
- Le ventilateur du four se met en marche lorsque l'on sélectionne une fonction du four.

Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur *CLOCK* (horloge).
2. Appuyer sur les touches Δ et ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique l'heure correcte (AM = matin, PM = après-midi).

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur *TIMER ON/OFF* (marche-arrêt minuterie).
2. Appuyer sur les touches Δ jusqu'à ce que l'affichage indique la durée correcte. La minuterie peut être réglée sur une durée de 5 secondes à 9 heures 50 secondes.

Annulation de la minuterie

- Appuyer sur *TIMER ON/OFF* pendant environ 5 secondes.
- Lors de l'annulation de la minuterie, ne pas appuyer sur *OVEN CANCEL* (annulation du four), car cela annulerait la fonction de cuisson programmée.

Cuisson au four, au four à chaleur tournante, au gril ou au gril à chaleur tournante

1. Appuyer sur la touche correspondant à la fonction désirée (par exemple *BAKE* pour une cuisson au four normale).
2. Appuyer sur les touches Δ et ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique la température désirée ou « HI » dans le cas d'une cuisson au gril ou au gril à chaleur tournante.
3. Le four commence à chauffer 5 secondes plus tard.

Annulation de la cuisson au four, au four à chaleur tournante, au gril ou au gril à chaleur tournante

- Appuyer sur *OVEN CANCEL* (annulation du four).
- Il est normal qu'il se produise de la fumée et des odeurs lors des premières utilisations du four. Pour éliminer la production de fumée et d'odeurs, régler le four pour une cuisson d'environ 2 heures à 350°. Tout résidu ou toute décoloration sur le pourtour de l'orifice de ventilation peuvent être nettoyés à l'aide de nettoyeur non abrasif tel que Soft Scrub® sans javellisant et d'un linge humide.

Autonettoyage

1. Enlever la grille et tout récipient du four.
2. Appuyer sur *CLEAN*.
3. Appuyer sur Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique le temps d'autonettoyage désiré. L'autonettoyage peut être réglé pour une durée de 2 à 4 heures. La durée minimum recommandée est de 3 heures.
4. La porte du four se bloque automatiquement et le cycle d'autonettoyage commence dans les 5 secondes.

Cuisson au four et en mode chaleur tournante

1. Appuyer sur *BAKE* (cuisson au four) ou *CONVECTION BAKE* (cuisson au four à chaleur tournante). L'affichage indique 350° F.
2. Appuyer sur les touches Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique la température désirée. Celle-ci peut être entre 170° et 550° F.
 - Le four commence automatiquement à chauffer. L'affichage indique « PRE-BAKE » (préchauffage) ou « CONV PRE-BAKE » (préchauffage en mode chaleur tournante). Avant de mettre le plat dans le four, le laisser préchauffer pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le signal sonore de préchauffage retentisse et que la partie « PRE » de l'indication à l'affichage disparaisse. La température à l'affichage commence à 170° F et augmente de 5° à la fois jusqu'à ce qu'elle atteigne la température programmée.
3. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur *OVEN CANCEL* (annulation du four).

Cuisson minutée ou en mode chaleur tournante

La cuisson en mode chaleur tournante exige le préchauffage du four. Elle convient particulièrement bien à la cuisson en cocotte, aux rôtis et à la cuisson de pain et de pâtisseries.

1. Placer le plat dans le four, ou préchauffer le four, selon le type d'aliment.
2. Appuyer sur *COOK TIME* (temps de cuisson).
3. Appuyer sur la touche Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique le temps de cuisson désiré. Celui-ci peut être d'un maximum de 11 heures 50 minutes.

4. Appuyer sur *BAKE* ou sur *CONVECTION BAKE*.
5. Appuyer sur \triangle ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique la température désirée. Celle-ci peut être entre 170° et 550° F.
 - L'affichage indique « TIMED » (cuisson minutée), « BAKE » (cuisson au four) ou « CONV BAKE » (cuisson en mode chaleur tournante). Le four se met en marche et l'affichage indique « ON » (marche). Une fois le temps de cuisson écoulé, le four émet le signal de fin de cycle par trois fois et s'éteint automatiquement. Il continue à émettre le signal de fin de cycle toutes les 7 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur *OVEN CANCEL*.
 - Pour annuler le temps de cuisson restant, appuyer sur *OVEN CANCEL*.
 - Il est recommandé d'enlever la nourriture du four une fois le temps de cuisson écoulé, car elle pourrait continuer à cuire.

Cuisson différée ou en mode chaleur tournante

1. Mettre le plat dans le four.



ATTENTION

Pour réduire les risques d'empoisonnement alimentaire suite à la prolifération de bactéries et à la production de toxines, ne jamais garder de la viande, du lait, du poisson ou des oeufs dans le four pendant plus de deux heures avant de commencer la cuisson.

2. Appuyer sur *COOK TIME*.
3. Appuyer sur la touche \triangle ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique le temps de cuisson désiré. Celui-ci peut être d'un maximum de 11 heures 50 minutes.
4. Appuyer sur *STOP TIME* (heure d'arrêt).
5. Appuyer sur \triangle ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique l'heure de fin de cuisson désirée. La commande électronique calcule automatiquement le temps de mise en marche du four.
6. Appuyer sur *BAKE* ou sur *CONV BAKE*. L'affichage indique 350° F.
7. Appuyer sur \triangle ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique la température désirée. Celle-ci peut être entre 170° et 550° F.
 - L'affichage indique « DELAY » (cuisson différée), « TIMED » (cuisson minutée), « BAKE » (cuisson au four) ou « CONV BAKE » (cuisson en mode chaleur tournante). Le four se mettra en marche à l'heure programmée tandis que l'affichage indiquera « ON » (marche). Une fois le temps de cuisson écoulé, le

four émet le signal de fin de cycle par trois fois et s'éteint automatiquement. Il continue à émettre le signal de fin de cycle toutes les 7 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur *OVEN CANCEL*.

8. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur *OVEN CANCEL*.
 - Pour annuler le temps de cuisson restant, appuyer sur *OVEN CANCEL*.
 - Il est recommandé d'enlever la nourriture du four une fois le temps de cuisson écoulé, car elle pourrait continuer à cuire.

Cuisson à chaleur tournante

1. Appuyer sur *CONV* (chaleur tournante). L'affichage indique 350° F.
2. Appuyer sur les touches \triangle ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique la température désirée. Celle-ci peut être entre 170° et 550° F.
 - Avant de mettre le plat dans le four, le laisser préchauffer pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le signal sonore de préchauffage retentisse. La température à l'affichage commence à 170° F et augmente de 5° à la fois jusqu'à ce qu'elle atteigne la température programmée. Il est normal qu'il se produise un peu de fumée lors de l'utilisation du four pour la première fois.
3. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur *CANCEL* (annulation).

Cuisson minutée en mode chaleur tournante

1. Placer le plat dans le four.
2. Appuyer sur *COOK TIME* (temps de cuisson).
3. Appuyer sur \triangle ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique le temps de cuisson désiré. Celui-ci peut être d'un maximum de 11 heures 50 minutes.
4. Appuyer sur *CONV*. L'affichage indique 350° F.
5. Appuyer sur \triangle ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique la température désirée. Celle-ci peut être entre 170° et 550° F.
 - L'affichage indique « TIMED » (cuisson minutée) ou « CONV » (mode chaleur tournante). Le four se met en marche et l'affichage indique « ON » (marche). Une fois le temps de cuisson écoulé, le four émet le signal de fin de cycle par trois fois et s'éteint automatiquement. Il continue à émettre le signal de fin de cycle toutes les 7 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur *OVEN CANCEL*.
6. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur *OVEN CANCEL*.

- Il est recommandé d'enlever la nourriture du four une fois le temps de cuisson écoulé, car elle pourrait continuer à cuire.
- Pour annuler le temps de cuisson restant, appuyer sur *OVEN CANCEL*.

Cuisson différée en mode chaleur tournante

1. Mettre le plat dans le four.



ATTENTION

Pour réduire les risques d'empoisonnement alimentaire suite à la prolifération de bactéries et à la production de toxines, ne jamais garder de la viande, du lait, du poisson ou des oeufs dans le four pendant plus de deux heures avant de commencer la cuisson.

2. Appuyer sur *COOK TIME*.
3. Appuyer sur la touche Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique le temps de cuisson désiré. Celui-ci peut être d'un maximum de 11 heures 50 minutes.
4. Appuyer sur *STOP TIME*.
5. Appuyer sur Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique l'heure de fin de cuisson désirée. La commande électronique calcule automatiquement le temps de mise en marche du four.
6. Appuyer sur *CONV*. L'affichage indique 350° F.
7. Appuyer sur Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique la température désirée. Celle-ci peut être entre 170° et 550° F.
 - L'affichage indique « DELAY » (cuisson différée), « TIMED » (cuisson minutée) ou « CONV » (cuisson en mode chaleur tournante). Le four se mettra en marche à l'heure programmée tandis que l'affichage indiquera « ON » (marche). Une fois le temps de cuisson écoulé, le four émet le signal de fin de cycle par trois fois et s'éteint automatiquement. Il continue à émettre le signal de fin de cycle toutes les 7 secondes jusqu'à ce que l'on appuie sur *OVEN CANCEL*.
8. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur *OVEN CANCEL*.
 - Il est recommandé d'enlever la nourriture du four une fois le temps de cuisson écoulé, car elle pourrait continuer à cuire.
 - Pour annuler le temps de cuisson restant, appuyer sur *OVEN CANCEL*.

Cuisson au gril ou au gril en mode chaleur tournante

- Couper tout excès de graisse de la viande avant de la griller. Faire des entailles dans les rebords pour les empêcher de se relever.
 - Mettre la nourriture sur une lèchefrite froide non graissée. Si celle-ci est chaude, la viande attachera.
 - Faire griller le poisson peau en-dessous. Lors de la cuisson au gril normale (*BROIL*), la viande doit être tournée au moins une fois mais pas le poisson. Pour la cuisson au gril en mode chaleur tournante (*CONV BROIL*), il n'est pas nécessaire de tourner la viande.
 - Assaisonner la viande une fois celle-ci grillée.
 - Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson au gril.
 - Commencer par utiliser les hauteurs de grille indiquées dans le tableau de cuisson au gril pour vérifier les résultats obtenus. Si la nourriture n'est pas assez dorée, monter la grille d'un cran. Si elle l'est trop, descendre la grille d'un cran.
1. Mettre la nourriture au centre de la lèchefrite et de la grille intérieure, puis dans le four. Dans le cas d'une cuisson en mode chaleur tournante, mettre le plat sur la grille de cuisson au gril en mode chaleur tournante.



DANGER

Pour éviter les risques d'incendie, ne pas tapisser la grille du gril de papier d'aluminium. Celui-ci peut retenir la graisse à proximité de l'élément chauffant et provoquer un incendie.

Ne jamais laisser le four sans surveillance pendant une cuisson au gril. Une cuisson excessive pourrait provoquer un incendie.

2. Fermer la porte du four.
3. Appuyer sur *BROIL* (cuisson au gril) ou *CONV BROIL* (cuisson au gril en mode chaleur tournante). L'affichage indique « HI » (élevé).
4. Appuyer sur Δ ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique la température désirée. Celle-ci peut être entre 170° F et HI.
 - Le four grille automatiquement. L'affichage indique « ON » (marche), « BROIL » (gril) ou « CONV BROIL » (gril en mode chaleur tournante) et la température sélectionnée.
5. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur *OVEN CANCEL* (annulation du four).

Déshydratation en mode chaleur tournante

La déshydratation en mode chaleur tournante est un excellent moyen de conservation d'aliments frais. La meilleure façon de se familiariser avec ce mode de conservation est de sécher des fruits, des légumes, des fines herbes et des épices.

1. Placer la nourriture sur la grille de déshydratation ou sur une tôle à biscuits au centre du four.
2. Ouvrir la porte jusqu'au premier cran d'ouverture.
3. Appuyer sur *CONV BAKE* (cuisson en mode chaleur tournante).
4. Appuyer sur ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique 170° F.

Le four est équipé d'une fonction d'annulation automatique au bout de 12 heures de fonctionnement. Si le temps de déshydratation est supérieur à 12 heures, il faut reprogrammer le four.

5. Une fois la déshydratation terminée, appuyer sur la touche *OVEN CANCEL*.

Conseils pour la préparation de fruits et légumes secs

Fruits

- Toujours utiliser des fruits frais.
- Couper les fruits en morceaux de dimensions similaires et d'environ 1/8 po d'épaisseur. Les tranches fines séchent plus rapidement.
- Les fruits doivent être trempés dans un anti-oxydant, dans un produit conservateur qui conserve la couleur ou dans deux volumes d'eau pour un volume de jus de citron. Les fruits traités avec un anti-oxydant conservent leurs vitamines, leur couleur et leur saveur.

Légumes

La plupart des légumes exigent qu'on les fasse blanchir pour inhiber les enzymes.

Fines herbes et épices

- Les fines herbes et les épices séchent rapidement.
- Vérifier toutes les 30 minutes pour éviter de trop les sécher.
- Séparer les feuilles des tiges.

Autonettoyage

- Il est normal qu'il se produise un peu de fumée lors de l'autonettoyage. Un excès de fumée indique que l'on a laissé trop de résidus de nourriture ou que le joint est défectueux.
- Nettoyer le four avant qu'il ne devienne trop sale.

Essuyer les quantités importantes de liquide renversé avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage.

- Ne pas utiliser le cycle d'autonettoyage si le couvercle n'est pas en place.
 - La lumière du four ne fonctionne pas pendant le cycle d'autonettoyage.
1. Enlever les grilles et tous récipients du four. Nettoyer les quantités excessives de liquide qui pourraient se trouver au fond du four.
 2. Appuyer sur *CLEAN* (nettoyer).
 3. Appuyer sur \triangle ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique le temps de nettoyage désiré. Celui-ci peut être de 2 à 4 heures. Une durée de 3 heures est recommandée.
- Le four commence automatiquement le nettoyage. L'affichage indique « *CLEAN* » (nettoyage), « *LOCK* » (verrouillage) et « *ON* » (marche). Quand la porte du four se verrouille et se déverrouille, l'indication « *LOCK* » clignote à l'affichage. Une fois la porte verrouillée, l'affichage indique « *LOCK* » de façon continue. Une fois le cycle d'autonettoyage terminé, le four s'éteint automatiquement. Le four n'émet pas de signal de fin de cycle.



ATTENTION

Pour éviter les risques de blessures, ne pas toucher les orifices de ventilation ou leur pourtour pendant le cycle d'autonettoyage, car ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pour brûler.

Pour ne pas risquer d'endommager le système de verrouillage automatique, ne pas essayer d'ouvrir la porte de force lorsque l'indication « *LOCK* » clignote à l'affichage.

- Une fois le four suffisamment refroidi, l'affichage cesse d'indiquer « *LOCK* » et la porte peut être ouverte. « *LOCK* » clignote à l'affichage pendant que la porte se déverrouille.

Interruption du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur *OVEN CANCEL* (annulation du four).
2. Une fois le four suffisamment refroidi, l'affichage cesse d'indiquer « *LOCK* » et la porte peut être ouverte.

Autonettoyage différé

1. Enlever les grilles et tous récipients du four. Nettoyer les quantités excessives de liquide qui pourraient se trouver au fond du four.
2. Appuyer sur *CLEAN* (nettoyer).

3. Appuyer sur \triangle ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique le temps de nettoyage désiré.
4. Appuyer sur *STOP TIME* (heure d'arrêt).
5. Appuyer sur \triangle ou ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique l'heure de fin de cuisson désirée.
La commande électronique calcule automatiquement le temps de mise en marche du four en fonction de l'heure de fin d'autonettoyage et du temps d'autonettoyage sélectionnés.
 - L'affichage indique « DELAY » (cuisson différée), « CLEAN » (nettoyage) et « LOCK » (verrouillage). Le four se mettra en marche à l'heure programmée tandis que l'affichage indiquera « ON » (marche). Une fois le temps d'autonettoyage écoulé, le four s'arrête automatiquement.



ATTENTION

Pour éviter les risques de blessures, ne pas toucher les orifices de ventilation ou leur pourtour pendant le cycle d'autonettoyage, car ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pour brûler.

Pour ne pas risquer d'endommager le système de verrouillage automatique, ne pas essayer d'ouvrir la porte de force lorsque l'indication « LOCK » clignote à l'affichage.

- Une fois le four suffisamment refroidi, l'affichage cesse d'indiquer « LOCK » et la porte peut être ouverte.

Annulation du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur *OVEN CANCEL* (annulation du four).
2. Une fois le four suffisamment refroidi, l'affichage cesse d'indiquer « LOCK » et la porte peut être ouverte.

Réglage du thermostat

La température du four a été étalonnée et vérifiée en usine. Au cas peu probable où le four aurait tendance à systématiquement trop cuire ou pas assez, le thermostat peut être ajusté.

1. Appuyer sur *BAKE* (cuisson au four).
2. Appuyer sur \triangle jusqu'à ce que l'affichage indique une température supérieure à 500° F.
3. Appuyer alors immédiatement sur *BAKE* pendant environ 5 secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique « 00 ».
4. Pour réduire le réglage du thermostat (et ainsi la

température à laquelle le four chauffe pour un réglage donné), appuyer sur ∇ jusqu'à ce que l'affichage indique des nombres négatifs (c'est à dire précédés d'un).

Le four peut être réglé pour une température plus basse de -5° à +35° F. Pour éviter de trop réduire la température, modifier le réglage de -5° à la fois.

5. Pour augmenter le réglage du thermostat (et ainsi la température à laquelle le four chauffe pour un réglage donné), appuyer sur \triangle jusqu'à ce que l'affichage indique des nombres positifs. Le four peut être réglé pour une température plus élevée de 5° à 35° F. Pour éviter de trop augmenter la température, modifier le réglage de 5° à la fois.
6. Appuyer sur *OVEN CANCEL* (annulation du four). Le four conserve la modification apportée au réglage du thermostat, même en cas de panne de courant.

Tonalités et codes d'entretien

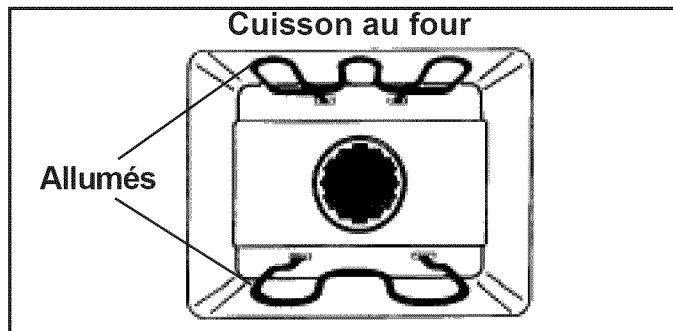
Les commandes électroniques sont munies d'un système d'auto-diagnostic. Celui-ci produit une série de « bips » courts et rapides tandis qu'un « F » apparaît à l'affichage en cas de problème. Lorsque le four signale un problème, procéder comme suit :

1. Noter le code « F » indiqué à l'affichage.
 - F1 : commande défectueuse.
 - F2 : température du four élevée.
 - F3 : détecteur de température ouvert ou problème au niveau du circuit.
 - F4 : détecteur de température court-circuité ou problème au niveau du circuit.
 - F7 : touche défectueuse.
 - F9 : mauvais fonctionnement du verrouillage de la porte ou problème au niveau de ce circuit.
 - FF : problème au niveau du circuit de la porte pendant le cycle d'autonettoyage.
 - « DOOR » (porte) : problème au niveau du circuit de la porte ou porte du four mal fermée.
2. Débrancher le four du secteur.
 - Il est possible que le code « F » se trouve éliminé lorsque l'on appuie sur *OVEN CANCEL* (annulation du four) ou que l'on débranche le four du secteur. Si l'indication de panne ne disparaît pas de l'affichage, contacter un prestataire de service après-vente agréé.
3. Faire vérifier le four par un prestataire de service après-vente agréé.

Fonctionnement du four

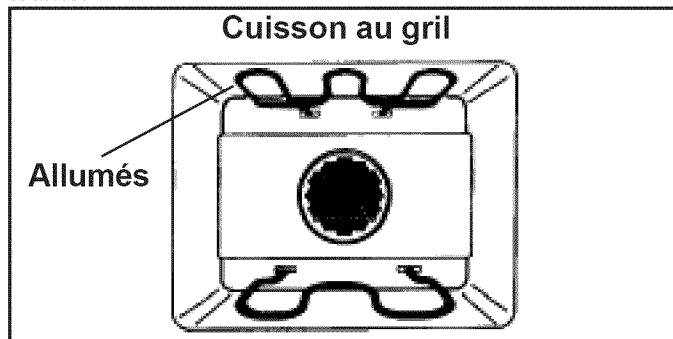
Cuisson au four

Pendant la cuisson au four (touche *BAKE*), les deux éléments chauffants, inférieur et supérieur, fonctionnent. Ce type de cuisson s'utilise pour tous les plats qui se cuisent normalement au four. Le four doit être préchauffé.



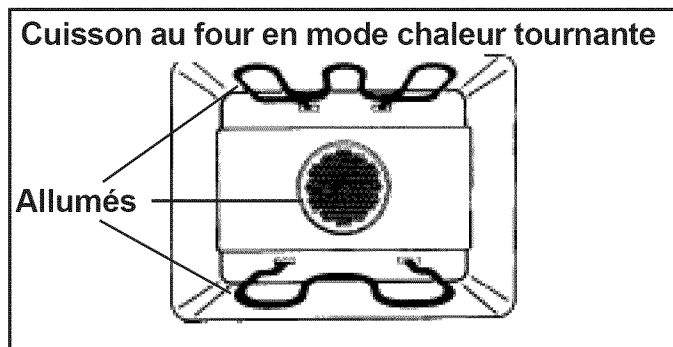
Cuisson au grill

Pendant la cuisson au grill (touche *BROIL*), seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. Ce type de cuisson s'utilise pour tous les types d'aliments qui se cuisent normalement au grill. Les aliments doivent être tournés au moins une fois, sauf le poisson, qui n'a pas besoin d'être tourné.



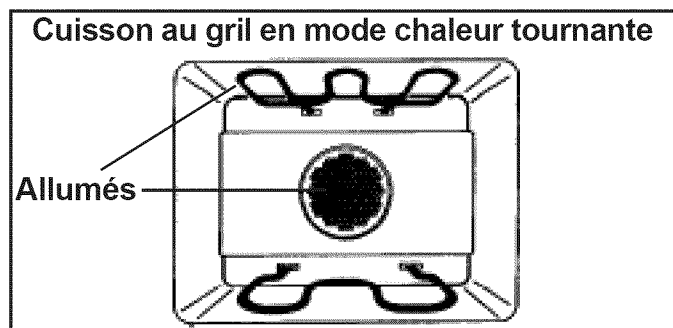
Cuisson au four en mode chaleur tournante

Pendant ce type de cuisson (touche *CONV BAKE*), les éléments chauffants inférieur et supérieur et le ventilateur fonctionnent. Ce type de cuisson convient aux plats en cocotte et aux rôtis. Pour des résultats optimaux, il faut préchauffer le four. Il n'est pas nécessaire d'éviter de placer les plats directement les uns au-dessus des autres. Ce type de cuisson est approximativement 25% plus rapide que la cuisson au four simple.



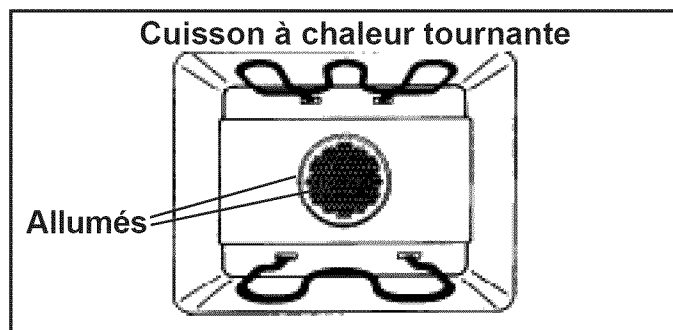
Cuisson au grill en mode chaleur tournante

Pendant ce type de cuisson (touche *CONV BROIL*), l'élément supérieur et le ventilateur fonctionnent. Ce type de cuisson convient aux aliments qui sont normalement cuits au grill. Le four n'a pas besoin d'être préchauffé. Les aliments n'ont pas besoin d'être tournés. Ce type de cuisson est approximativement 25% plus rapide que la cuisson au grill simple.



Cuisson à chaleur tournante

Pendant ce type de cuisson (touche *CONV*), l'élément arrière et le ventilateur fonctionnent. Ce type de cuisson convient aux pâtisseries, aux soufflés, aux pains à la levure, aux gâteaux et aux biscuits. Pour des résultats optimaux, il faut préchauffer le four. Il n'est pas nécessaire d'éviter de placer les plats directement les uns au-dessus des autres. Ce type de cuisson est approximativement 25% plus rapide que la cuisson au four simple.

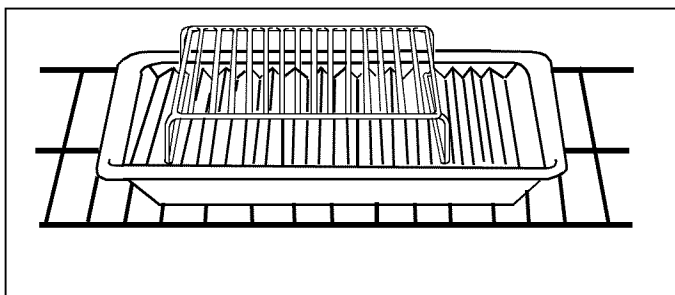


Guide de cuisson

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé. Lors de la cuisson de rôtis, choisir la hauteur de grille en fonction de la grosseur du rôti.

Grille pour la cuisson au grill en mode chaleur tournante

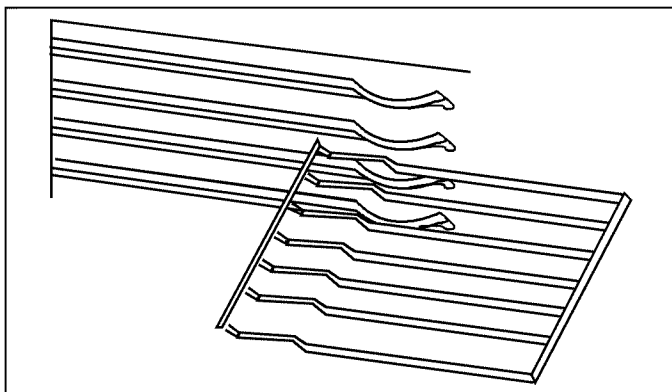
Le four est équipé d'une grille spéciale à placer au-dessus de la lèchefrite et de sa grille intérieure. La grille spéciale permet à l'air de circuler autour de la nourriture et de la cuire uniformément sans avoir à la tourner. Si elle n'est pas utilisée, tourner la nourriture au moins une fois au cours de la cuisson.



Placement de la grille

Mettre la grille à la hauteur voulue avant d'allumer le four.

1. Tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle arrive à la position d'arrêt.
2. Soulever l'avant de la grille et tirer jusqu'à ce qu'elle soit sortie du four.
3. Mettre la grille à la hauteur voulue.
 - Le bord recourbé de la grille repose contre l'arrière du four.



Grille pour la cuisson au four en mode chaleur tournante Spacesaver^{MC}

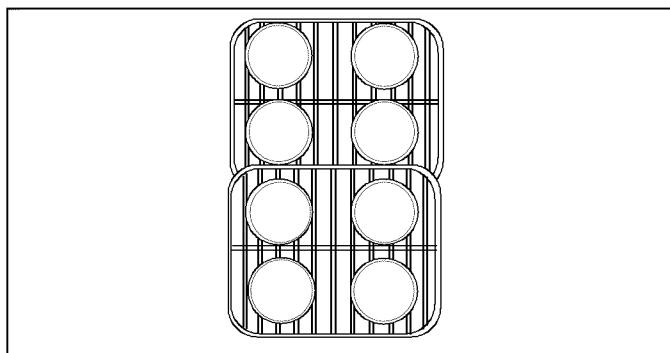
Cette grille se trouve à 1/2 po du fond du four lorsqu'elle est placée au niveau le plus bas. Ceci qui permet la circulation de l'air chaud autour de la nourriture, qui cuit plus uniformément. Cette grille offre un surcroît d'espace utile pour la cuisson de grosses pièces ou de plusieurs plats à la fois.

Mettre la grille à la hauteur voulue avant d'allumer le four. Pour enlever la grille:

1. Tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle arrive à la position d'arrêt.
2. Soulever l'avant de la grille et tirer jusqu'à ce qu'elle soit sortie du four.
3. Mettre la grille à la hauteur voulue.
 - Le bord recourbé de la grille repose contre l'arrière du four.

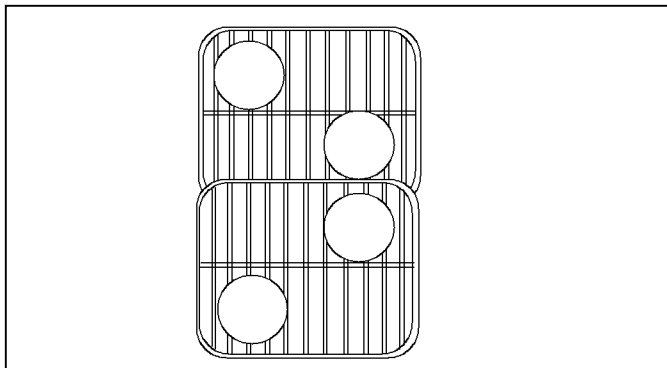
Placement des plats en mode chaleur tournante

Les moules et les tôles à biscuits ne doivent pas toucher les côtés ni l'arrière du four. S'ils sont placés sur plusieurs grilles, ils peuvent être mis directement les uns au-dessus des autres. La cuisson à chaleur tournante fait circuler l'air autour des plats et permet de faire dorer leur contenu uniformément, quelle que soit la position des grilles. On peut mettre des plats sur la totalité de la surface des grilles avec d'excellents résultats.



Placement des plats

- Placer les plats et les tôles à biscuits à 2 pouces des parois du four.
- Dans le cas d'une cuisson sur deux grilles, placer les plats de façon à ce qu'ils ne soient pas les uns au-dessus des autres.



Grille pour rôti Slo-Cook^{MC}

Le four est équipé d'une grille pour rôti Slo-Cook^{MC} qui se place dans un plat ou une rôtissoire. Cette grille surélève les aliments de façon à ce qu'ils ne trempent pas dans la graisse.

Guide de cuisson de pain et de gâteaux

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé.

Aliment	Température du four (°Fahrenheit)	Temps de cuisson (minutes)
Gâteau des anges	350	28-50
Biscuits	375-400	8-16
Muffins	400-425	17-23
Gâteaux secs	350-400	8-20
Petits gâteaux	350-400	18-30
Carrés au chocolat	350	25-38
Gâteaux fourrés	350-375	25-40
Quatre-quarts	325-350	45-70
Tartes fraîches	400-450	35-60
Pain aux noix	350-400	45-55

Guide de cuisson de pain et de gâteaux en mode chaleur tournante

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé.

Aliment	Température du four (°Fahrenheit)	Temps de cuisson (minutes)
Gâteau des anges	325	28-40
Biscuits	350-375	8-16
Muffins	375-400	15-23
Gâteaux secs	325-350	7-18
Petits gâteaux	325-375	15-20
Carrés au chocolat	325-350	25-35
Gâteaux fourrés	325-350	20-30
Quatre-quarts	325	40-60
Tartes fraîches	375-425	35-50
Pain aux noix	350	45-55

Guide de cuisson de volailles

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé.

Aliment	Température du four (°Fahrenheit)	Temps de cuisson (heures)
Poulet entier (4 à 5 lb)	375	1 ½ à 1¾
Poulet entier (plus de 5 lb)	375	1¾ à 2
Dinde (6 à 8 lb)	325	3½ à 4
Dinde (8 à 12 lb)	325	4 à 4½
Dinde (12 à 16 lb)	325	5½
Dinde (16 à 20 lb)	325	5½ à 7
Dinde (20 à 22 lb)	325	7 à 8½
Canard (3 à 5 lb)	325	1½ à 2

Guide de cuisson de rôtis de boeuf et de porc

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé.

Aliment	Température du four (° Fahrenheit)	Temps de cuisson (minutes par livre)
Rôti de boeuf (saignant)	325	20–25
Rôti de boeuf (à point)	325	26–30
Rôti de boeuf (bien cuit)	325	33–35
Entrecôte roulée (saignante)	325	32–36
Entrecôte roulée (à point)	325	36–40
Entrecôte roulée (bien cuite)	325	43–45
Jambon entier frais	325	22–28
Longe de porc	325	35–40
Épaule de porc soc	325	40–45
Épaule de porc pique-nique	325	35–40
Jambon d'épaule pique-nique cuit	350	30–35

Guide de cuisson de volailles en mode chaleur tournante

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé.

Aliment	Température du four (° Fahrenheit)	Temps de cuisson (heures)
Poulet entier (4 à 5 lb)	325	1½ à 2
Poulet entier (plus de 5 lb)	325	2 à 2½
Dinde (6 à 8 lb)	275	3 à 3½
Dinde (8 à 12 lb)	275	3½ à 4½
Dinde (12 à 16 lb)	275	4½ à 5½
Dinde (16 à 20 lb)	275	5 à 7
Dinde (20 à 22 lb)	275	7 à 8
Canard (3 à 5 lb)	275	1 à 1½
Oie (6 à 8 lb)	275	1 à 1½

Guide de cuisson de rôtis de boeuf et de porc en mode chaleur tournante

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé.

Aliment	Température du four (Fahrenheit)	Temps de cuisson (minutes par livre)
Rôti de boeuf (saignant)	275	15–20
Rôti de boeuf (à point)	275	25–30
Rôti de boeuf (bien cuit)	275	35–45
Entrecôte roulée (saignante)	275	20–25
Entrecôte roulée (à point)	275	25–35
Entrecôte roulée (bien cuite)	275	35–45
Jambon entier frais	275	20–25
Longe de porc	275	30–35
Épaule de porc soc	275	35–40
Épaule de porc pique-nique	275	30–35
Jambon d'épaule pique nique cuit	275	20–35

Guide de cuisson au grill

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé.

Aliment	Épaisseur (cuisson)	Hauteur de grille (1 = la plus élevée, 6 = la moins élevée)	Temps de cuisson (minutes)
Boeuf haché	¾ à 1 po	4	10–15
Biftecks	1 po (à point)	3	12–14
Biftecks	1 po (bien cuit)	3	20
Biftecks	1½ po (à point)	3	20–25
Biftecks	1½ po (bien cuit)	3	30
Filets et tranches de poisson		4	12–18
Côtes ou escalopes de porc	1 po	3	12–14
Côtes ou escalopes de porc	1½ po	3	20–25
Bacon		4	10–15
Tranche de jambon (cuit)	½ po	3	19–20
Tranche de jambon	1 po	3	20–30

Guide de cuisson au grill en mode chaleur tournante

Les temps et températures de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif seulement. Ils peuvent changer, tout comme la hauteur de grille, en fonction des conditions de cuisson et du type de nourriture. Pour des résultats optimaux, toujours vérifier la cuisson une fois le temps minimum indiqué écoulé.

Aliment	Épaisseur (cuisson)	Hauteur de grille (1 = la plus élevée, 6 = la moins élevée)	Temps de cuisson (minutes)
Boeuf haché	¾ à 1 po	5	9–15
Biftecks	1 po (à point)	4	9–15
Biftecks	1 po (bien cuit)	4	16–18
Biftecks	1½ po (à point)	4	18–20
Biftecks	1½ po (bien cuit)	4	20–25
Filets et tranches de poisson		5	10–16
Côtes ou escalopes de porc	1 po	4	12–14
Côtes ou escalopes de porc	1½ po	4	15–20
Bacon		5	7–9
Tranches de jambon (cuit)	½ po	4	10–15
Tranches de jambon (cuit)	1 po	4	15–18

Instructions Slo-Cook™ et guide de cuisson pour four encastré

Instructions de programmation Slo-Cook™

Ouvrir la porte du four pour s'assurer qu'aucun article ne se trouve dans le four et régler les grilles à la hauteur appropriée avant de faire cuire les aliments à feu doux. L'élément de cuisson se trouve sous la cuvette du four Spillsaver™.

1. Appuyer sur la touche **BAKE** (cuisson).
2. Appuyer sur la touche - jusqu'à ce que 250° soit affiché.
 - La température augmente ou diminue par incréments de 5 °F.
 - L'heure, la température, « PRE-BAKE » (pré-cuisson) et « ON » (marche) sont affichés.
 - La température commence à 170 °F et augmente par incréments de 5 °F jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Il est normal qu'un peu de fumée se dégage lorsque le four est utilisé pour la première fois. Lorsque la température désirée est atteinte, un signal sonore retentit.
3. Appuyer sur la touche **OVEN CANCEL** (éteindre le four) lorsque terminé.
 - Retirer la nourriture du four lorsque le temps de cuisson est écoulé. La nourriture laissée dans le four peut trop cuire.

Grille de rôtissage Slo-Cook™

Le four comprend une grille de rôtissage Slo-Cook™. Cette grille devrait être placée dans le récipient de cuisson ou la rôtissoire. La grille de rôtissage Slo-Cook™ soulève la nourriture pour la tenir éloignée des liquides.

Conseils pratiques

1. Les plats couverts favorisent une cuisson plus uniforme et retiennent l'humidité.
2. Les aliments cuits à une température plus basse sont plus savoureux et plus tendres.
3. Les viandes cuites à basse température rétrécissent moins et sont plus tendres, permettant ainsi d'utiliser des pièces de viande moins coûteuses.
4. Les saveurs des aliments ne se confondent pas lorsque ceux-ci sont cuits au four dans des plats séparés et couverts.
5. Les dimensions du four sont standard, procurant ainsi six positions de grille.
6. Il est possible de préparer un repas complet en 6 à 10 heures avec Slo-Cook™ en utilisant le même plat en verre ou pot de grès conçu pour le mélange, la cuisson ou le service.
7. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
8. La saveur des épices est rehaussée lorsque les aliments cuisent lentement.

9. Les liquides ne s'évaporent pas. Il y aura habituellement plus de liquide à la fin de la cuisson.
10. Il n'est pas nécessaire de remuer. Une perte de chaleur s'ensuit lorsque la porte du four est ouverte pour remuer.
11. Les viandes peuvent être placées sur la grille de rôtissage Slo-Cook™ pour éviter la saturation des jus et obtenir une plus belle couleur.
12. Il est important de ne pas ouvrir la porte du four pendant l'utilisation de Slo-Cook™ car une perte de chaleur s'ensuit. La perte de chaleur modifie la durée de cuisson.
13. La durée de cuisson à feu lent de la viande dépend de la distribution et de la quantité de gras, d'os, du poids et de la forme. Avec Slo-Cook™, la viande rétrécit moins.
14. Les produits laitiers tels le lait, le fromage, la crème sûre et les soupes au lait condensé ont tendance à se séparer en petites particules.
15. Les légumes frais cuits à feu lent ont tendance à se décolorer ou à devenir foncés. La décoloration peut être évitée en utilisant des légumes surgelés ou blanchis.

Disposition suggérée des plats

1. Déterminer la hauteur de la grille selon la taille du plat et la quantité de nourriture.
2. Les plats couverts retiennent mieux l'humidité que les plats non couverts.
3. Les aliments préparés dans une cocotte et garnis de croûtons ou de craquelins ne doivent pas être couverts afin que ceux-ci demeurent croustillants.
4. Les rôtis ne doivent pas être couverts, afin qu'ils soient bien dorés.
5. Emballer les aliments comme les pommes de terre et le maïs en épi dans un papier d'aluminium.
6. Dans le four Slo-Cook™, les plats uniques tels que les ragoûts en cocotte doivent être déposés dans un plat séparé rempli d'eau. Cela empêche la nourriture de trop cuire.

Recettes de plats principaux

Ragoût de boeuf

8 à 10 heures
2 lb (0,9 kg) de boeuf (coupé en cubes de 1 1/2 po (3,8 cm))
3 grosses pommes de terre
4 carottes moyennes
2 oignons moyens
12 oz (341 ml) de jus de légumes V-8
1 c. à thé de sauce Worcestershire
1 gousse d'ail
1 feuille de laurier
1 1/2 c. à thé de sel
1 c. à thé de sucre
1/2 c. à thé de poivre
2 c. à table de Tapioca

Couper le boeuf en cubes de 1 1/2 po (3,8 cm) ; éplucher et couper les pommes de terre en quartiers ; peler les carottes et les couper en tranches ou en morceaux épais ; éplucher les oignons et les couper en quartiers.

Mettre tous les ingrédients dans un plat de cuisson profond ou dans une cocotte de 3 litres conçue pour le four, dans l'ordre indiqué.

Mélanger les assaisonnements avec le jus de légumes V-8 et verser le tout sur les principaux ingrédients. Remuer suffisamment pour mélanger. Couvrir et faire cuire à feu lent avec la fonction Slo-Cook™ pendant 8 à 10 heures au centre de la grille et au niveau le plus bas.

Chili Con Carne

8 à 10 heures
2 lb (0,9 kg) de boeuf haché
2 boîtes (15 1/2 oz) (440 ml) de fèves rouges
1 boîte (32 oz) (909 ml) de jus de tomates
1 gros oignon tranché
1 gousse d'ail écrasée
1 oz (28 ml) de poudre Chili ou d'assaisonnement
1 c. à table de vinaigre

Dans un grand poêlon, ajouter le boeuf haché et faire dorer à feu moyen. Séparer en petits morceaux avec une fourchette ou une cuillère. Égoutter. Mettre le boeuf haché doré dans un grand récipient conçu pour le four afin de le faire cuire à feu lent. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Couvrir et faire cuire à feu lent avec la fonction Slo-Cook™ pendant 8 à 10 heures au centre de la grille et au niveau le plus bas.

Rôti de boeuf braisé aux légumes

8 à 10 heures
Rôti de boeuf dans le paleron de 3 lb (1,4 kg)
6 carottes
4 pommes de terre
3 oignons moyens
2 à 6 oz (57 à 170 ml) de jus de légumes V-8
1 c. à thé de sauce Worcestershire
1 gousse d'ail écrasée
1 feuille de laurier
1 1/2 c. à thé de sel
1 c. à thé de sucre
1/2 c. à thé de poivre
2 c. à table de Tapioca

Préparer les carottes, les pommes de terre et les oignons en les épluchant et en les coupant en gros morceaux. Mettre ces ingrédients dans un grand plat conçu pour le four.

Ajouter les assaisonnements au jus de légumes V-8 et bien mélanger ou secouer (vous pouvez utiliser un petit bocal avec un couvercle). Verser le tout sur la viande et les légumes. Couvrir et cuire à feu lent avec la fonction Slo-Cook™ pendant 8 à 10 heures au centre de la grille et au niveau le plus bas.

Casserole de saucisse et de riz

4 à 5 heures
1 lb (454 g) de saucisse douce
1 oignon tranché
1 piment Bell tranché
1 tasse de riz (pré-cuit ou à cuisson rapide)
1 bocal de piment (4 oz) (114 g)
1 tasse de fromage bien râpé
1 boîte de crème de poulet
1 boîte de crème de champignons

Couper la saucisse en petits morceaux et faire dorer dans le poêlon. Égoutter. Placer la saucisse égouttée et les autres ingrédients dans un grand bol et remuer. Ensuite, verser le tout dans un plat de 2 litres conçu pour le four. Couvrir et placer au centre de la grille sur le troisième niveau à partir du bas. Verser 5 tasses d'eau froide dans un plat conçu pour le four et le placer au centre de la grille et au niveau le plus bas. Ne pas couvrir le plat d'eau. Faire cuire à feu lent pendant 4 à 5 heures en utilisant la fonction Slo-Cook™.

Couvrir le plat et le placer au centre de la grille sur le troisième niveau à partir du bas. Ajouter de l'eau.

Poulet et farce

8 à 10 heures

Poulet

Poulet de 3 à 3 1/2 lb (1,4 à 1,6 kg)

Sel

Poivre

Huile végétale

Paprika

Mettre le sel et le poivre dans la cavité du poulet. Badigeonner l'extérieur du poulet avec l'huile végétale et saupoudrer de paprika. Placer sur la grille, poitrine vers le haut, dans une cocotte de 3 litres. Couvrir et faire cuire à feu lent sur le deuxième niveau de grille à partir du bas.

Farce

1 paquet de 8 oz (227 g) de mélange de farce aux fines herbes

1/2 tasse d'eau

1/4 lb (114 g) de beurre ou de margarine

1 oeuf battu

1/4 tasse de céleri coupé

1/4 tasse d'oignon tranché

1 bocal de 2 1/2 oz (71 g) de champignons tranchés

Faire chauffer l'eau et faire fondre le beurre dans l'eau chaude. Ajouter le mélange de fines herbes et les autres ingrédients. Mélanger les ingrédients suffisamment. Étendre uniformément dans un plat conçu pour le four de dimensions 8 x 8 x 2 po (20,3 x 20,3 x 5,1 cm). Couvrir avec un papier d'aluminium et placer à côté du poulet sur la grille du four au deuxième niveau à partir du bas. Ne pas ajouter d'autres aliments au four. Ne pas farcir la cavité du poulet.

Poulet au Sherry et riz sauvage

4 à 5 heures

Poulet au Sherry

6 poitrines de poulet sans peau

1 sachet de soupe à l'oignon

Sel et poivre

1 boîte de 4 oz (114 g) de champignons tranchés, conserver la moitié du liquide

3/4 tasse de Sherry pour la cuisson

Beurre ou margarine

Couvrir le fond d'un plat conçu pour le four. (Utiliser suffisamment de papier pour le plier et recouvrir hermétiquement le plat de papier d'aluminium.) Saupoudrer le mélange de soupe à l'oignon sur le papier d'aluminium. Placer la poitrine de poulet sur le dessus de la soupe à l'oignon. Ajouter du sel et du poivre et recouvrir le poulet de beurre. Verser le Sherry et les champignons tranchés avec le liquide sur la poitrine de poulet.

Plier le papier d'aluminium pour empêcher la vapeur de s'échapper.

Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ pendant 4 à 5 heures sur le niveau de grille le plus bas.

Servir avec du riz sauvage en conservant le jus du poulet pour le verser sur le riz.

Riz sauvage cuit

1 tasse de mélange de riz à longs grains et de riz sauvage

2 1/2 tasses d'eau

3 c. à table de beurre

1/2 c. à thé de sel

Mettre tous les ingrédients dans un plat de 1 1/2 litre conçu pour le four. Remuer. Couvrir le plat avec un papier d'aluminium. Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ à côté du poulet au Sherry sur le niveau de grille le plus bas.

Poulet Cacciatore

6 à 7 heures

Poulet de 3 lb (1,4 kg) coupé en morceaux

1 oignon tranché fin

1 boîte de 8 oz (227 ml) de sauce tomate

1 c. à thé d'origan

1 c. à thé de sel de céleri

1/4 tasse de vin blanc pour la cuisson

2 gousses d'ail, tranchées mince

1/2 c. à thé de basilique

1/2 c. à thé de poivre

1 boîte de 28 oz (795 ml) de tomates

3 c. à table d'huile végétale

Faire chauffer l'huile végétale dans un poêlon et faire dorer légèrement les morceaux de poulet. Ensuite, placer les morceaux de poulet dans un plat profond conçu pour le four et mettre les tranches d'oignon sur le dessus. Mélanger les ingrédients et les verser sur le poulet et les tranches d'oignon. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant Slo-Cook™ pendant 6 à 7 heures sur le niveau de grille le plus bas.

Servir sur des spaghettis ou des nouilles au beurre chaud.

Sauce à spaghetti italienne

7 à 9 heures
2 lb (0,9 kg) de boeuf haché
1 gros oignon tranché
4 gousses d'ail, tranchées fin
2 boîtes de 4 oz (114 g) de champignons tranchés avec le liquide
1/4 tasse de persil moulu
2 boîtes de 28 oz (795 ml) de tomates
4 boîtes de 8 oz (227 ml) de sauce tomate assaisonnée
2 boîtes de 6 oz (170 ml) de pâte de tomates
1 c. à table d'origan
2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de thym
1/2 c. à thé de poivre
2 feuilles de laurier hachées
2 tasses d'eau
1 c. à table de sucre ajoutée à la sauce après la cuisson.

Dans un grand poêlon, faire dorer légèrement le boeuf haché, l'oignon et l'ail. Égoutter. Dans une cocotte conçue pour le four, ajouter les champignons et le liquide, ainsi que tous les autres ingrédients sauf le sucre. Ajouter le sucre après la cuisson. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ pendant 7 à 9 heures sur le niveau de grille le plus bas. Servir sur le spaghetti.

Côtelettes braisées

7 à 9 heures
3 lb (1,4 kg) de côtelettes de boeuf
1/2 tasse de farine
1 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poivre
2 c. à table d'huile végétale
1/2 c. à thé de toute-épice moulue
2 oignons, tranchés fin
1 feuille de laurier

Mélanger la farine, le sel et le poivre, et en recouvrir les côtelettes de boeuf. Faire chauffer l'huile végétale dans un poêlon et faire dorer les côtelettes enduites de farine. Placer les côtelettes sur la grille dans un plat conçu pour le four. Saupoudrer la toute-épice sur les côtelettes, placer l'oignon tranché sur les côtelettes et émietter la feuille de laurier sur le dessus. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ pendant 7 à 9 heures sur le deuxième niveau de la grille à partir du bas.

Rôti Stroganoff

7 à 8 heures
Rôti de 3 lb dans le paleron (1,4 kg)
1 c. à table d'huile végétale
1 tasse d'eau chaude
1 cube de bouillon de boeuf
1/2 tasse de ketchup
1 c. à table de sauce Worcestershire
4 oz (114 g) de champignons tranchés, égouttés
1 oignon moyen tranché
1 1/2 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de graines de cumin
2 c. à table de beurre ou margarine
2 c. à table de farine
1 carton de 8 oz (227 ml) de crème sûre

Faire chauffer l'huile végétale dans un poêlon et faire dorer le rôti. Dissoudre le cube de bouillon dans une tasse d'eau chaude et verser le tout dans un plat profond conçu pour le four. Ajouter les autres ingrédients sauf le beurre, la farine et la crème sûre. Placer le rôti doré dans le plat avec le mélange d'ingrédients. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ sur le niveau de grille le plus bas pendant 7 à 8 heures. Après la cuisson, enlever le rôti de son jus. Garder au chaud.

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine, et 1/2 tasse du jus de cuisson du rôti. Bien mélanger ces ingrédients. Ajouter la crème sûre et remuer. Mettre ces ingrédients mélangés dans le jus du rôti. Bien remuer. Verser cette sauce sur le rôti cuit.

Boulettes suédoises

3 1/2 à 4 heures
1 tasse de lait
1 1/2 tasse de croûtons
2 lb (0,9 kg) de boeuf haché maigre
2 oeufs battus
1 oignon moyen, tranché fin
1 1/2 c. à thé de sel
1 1/2 c. à thé de toute-épice
1 1/2 c. à thé de muscade
1 1/2 c. à thé de poivre
2 c. à table d'huile végétale
3/4 c. à thé de graines d'aneth

1 boîte de 10 3/4 oz (305 ml) de bouillon de viande
Au choix, ajouter 1/4 tasse de champignons tranchés au bouillon.

Ajouter les croûtons au lait et laisser reposer 4 minutes. Ajouter ce mélange à la viande, aux oeufs, aux oignons, au sel, au poivre, à la toute-épice et à la muscade. Faire des boulettes.

Faire chauffer l'huile végétale dans un poêlon et faire dorer les boulettes de viande. Ensuite, placer les boulettes de viande dans un plat conçu pour le four. Saupoudrer de graines d'aneth. Ajouter le bouillon de boeuf et les champignons. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ pendant 3 1/2 à 4 heures sur le niveau le plus bas de la grille.

Poulet barbecue dans un sac en papier

3 1/2 à 4 heures

Poulet de 3 lb (1,4 kg) coupé en morceaux
1 sac en papier d'épicerie de taille moyenne
1 c. à table d'huile végétale ou de shortening

Sauce barbecue

2 c. à thé de ketchup
2 c. à thé de vinaigre blanc
2 c. à thé de beurre ou margarine, fondu
2 c. à thé de sauce Worcestershire
4 c. à thé d'eau
2 c. à thé de jus de citron
1 c. à thé de moutarde préparée
1 c. à thé de paprika
1 c. à thé de poudre Chili
Sel et poivre

Saler et poivrer les morceaux de poulet. Mélanger les ingrédients de la sauce barbecue pour faire la sauce. Graisser l'intérieur d'un sac en papier d'épicerie avec de l'huile végétale ou du shortening. Tremper chaque morceau de poulet dans la sauce barbecue. Placer les morceaux de poulet dans le sac et presser ou plier le haut du sac pour retenir les ingrédients à l'intérieur de celui-ci. Placer le sac de poulet dans un plat de cuisson conçu pour le four. Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ pendant 3 1/2 à 4 heures sur la troisième position de la grille à partir du bas.

Repas Slo-Cook™

Rôti dans le paleron, haricots verts, pommes de terre cuites

8 à 10 heures

Rôti dans le paleron

Rôti de 3 lb (1,4 kg)
Petite quantité d'huile végétale pour recouvrir la partie inférieure du poêlon
Farine
Sel
Poivre
1/4 de tasse d'eau
1 oignon moyen

Recouvrir le rôti de farine assaisonnée de sel et de poivre. Ajouter une petite quantité d'huile végétale dans le poêlon. Lorsque l'huile est chaude, saisir chaque côté du rôti jusqu'à ce qu'il soit assez doré. Placer le rôti dans un plat mesurant 13 1/2 x 9 1/2 x 2 1/2 po (34,3 x 24 x 6,4 cm), ajouter 1/4 de tasse d'eau. Couper l'oignon sur le dessus du rôti. Couvrir. Faire cuire sur le niveau de grille le plus bas.

Haricots verts

1 1/2 à 2 lb (681 à 909 g) de haricots verts
* Les haricots verts surgelés ou blanchis conservent une meilleure couleur lorsqu'ils sont cuits à feu lent
1 tranche de bacon - non cuit
1/2 c. à thé de sel
1/2 tasse de liquide - eau

Placer les haricots dans un plat de cuisson de 2 litres. Ajouter 1/2 c. à thé de sel. Placer la tranche de bacon non cuit sur le dessus des haricots. Ajouter 1/2 tasse d'eau. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ sur le niveau de grille le plus bas.

Pommes de terre au four

4 à 6 pommes de terre moyennes. Percer chaque pomme de terre une fois avec un couteau et bien emballer chacune dans un papier d'aluminium. Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ sur la position de grille la plus basse.

Bifteck suisse, pommes de terre nouvelles, brownies aux brisures de chocolat

7 à 9 heures

Bifteck suisse

2 lb (0,9 kg) de bifteck de ronde de $\frac{3}{4}$ po (1,9 cm) d'épaisseur
1 gros oignon, tranché mince
1 boîte de 15 $\frac{1}{2}$ oz (440 ml) de tomates
 $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel
 $\frac{1}{4}$ c. à thé de poivre

Enlever le gras du bifteck. Couper en petits morceaux. Déposer à plat sur un plat de cuisson conçu pour le four. Saler et poivrer. Placer les tranches d'oignon minces sur le bifteck. Verser les tomates sur le dessus. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ pendant 7 à 9 heures sur la position de grille la plus basse.

* **Pommes de terre nouvelles**

1 paquet d'une lb 4 oz (568 g) de pommes de terre nouvelles congelées
* Les pommes de terre fraîches cuites à feu lent ont tendance à brunir.
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
4 c. à table ou $\frac{1}{2}$ carré de beurre ou de margarine
1 tasse d'eau

Placer les pommes de terre nouvelles surgelées dans un plat de 1 $\frac{1}{2}$ litre. Ajouter le sel, la margarine et l'eau. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ sur la position de grille la plus basse. Ensuite, saupoudrer de flocons de persil.

Brownies aux brisures de chocolat

1 mélange de brownies double fudge de 15 $\frac{1}{2}$ oz (440 g)
 $\frac{1}{4}$ tasse d'huile pour la cuisson
1 oeuf
2 c. à table d'eau
 $\frac{1}{2}$ tasse de brisures de chocolat
 $\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées

Mélanger les quatre premiers ingrédients dans un petit bol pendant 2 minutes. Ajouter les noix et les brisures de chocolat. Mélanger encore. Verser dans un plat 8 x 8 po (20,3 x 20,3 cm) enduit de beurre et de farine. Couvrir avec un papier d'aluminium. Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ sur le niveau supérieur de la grille.

Côtes levées barbecue, haricots cuits, barres tendres aux arachides

8 à 10 heures

Côtes levées barbecue

3 à 4 lb (1,4 à 1,8 kg) de côtes levées à coupe épaisse
 $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel
 $\frac{1}{4}$ c. à thé de poivre
 $\frac{3}{4}$ tasse de sauce barbecue

Placer les côtes levées dans un plat de cuisson de 3 litres. Ajouter le sel et le poivre. Verser la sauce barbecue sur la viande. Couvrir. Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ sur le niveau de grille le plus bas.

Haricots cuits

1 boîte de 31 oz (880 g) de haricots et de porc
1 oignon moyen, râpé
3 c. à table de cassonade
1 c. à table de moutarde préparée
1 c. à table de mélasse
3 tranches de bacon, non cuit

Couper les tranches de bacon en morceaux d'un pouce (2,5 cm). Ajouter tous les ingrédients et bien remuer. Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ sur le niveau de grille le plus bas.

Barres tendres aux arachides

1 bocal de 12 oz (454 g) de beurre d'arachides croquant
1 boîte de 15 oz (426 ml) de lait condensé sucré
2 oeufs
1 $\frac{1}{2}$ c. à thé d'extrait de vanille
1 paquet de 13 $\frac{1}{2}$ oz (383 g) de morceaux de biscuits Graham
1 tasse d'arachides rôties à sec ou d'autres arachides entières

Mélanger le beurre d'arachides croquant, le lait condensé, les oeufs et la vanille. Remuer ces ingrédients avec une cuillère jusqu'à ce que le tout soit crémeux.

Mélanger les morceaux de biscuits Graham. Le mélange doit être consistant. Répartir également sur un plat graissé.

Saupoudrer les arachides sur le dessus en les répartissant de façon égale. Tapoter fermement dans la pâte. Ne pas couvrir.

Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ sur le niveau supérieur de la grille.

Après la cuisson, le dessus peut être recouvert de glaçage. Pour faire le glaçage, mélanger 1 tasse de sucre à glacer, 2 c. à table d'eau chaude et 1/2 c. à thé d'extrait de vanille.

Piments Bell fourrés, casserole de courge suprême, tarte aux pommes française

6 à 7 heures

Piments Bell fourrés

4 piments Bell moyens
1 lb (454 g) de boeuf haché
1 oeuf
1/2 tasse de riz pré-cuit ou de riz minute
1 boîte de 7 oz (199 g) de maïs à grains entiers
1 boîte de 8 oz (227 g) de sauce tomate
1 c. à thé de sel
1/8 c. à thé de poivre

Couper les piments Bell en deux (dans le sens de la longueur), enlever le noyau et les pépins. Bien mélanger les autres ingrédients. Remplir chaque moitié de piment Bell de farce et placer sur la grille de cuisson Slo-Cook™ dans un plat. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ sur le deuxième niveau de grille à partir du bas.

Casserole de courge suprême

2 tasses de garniture aux herbes
4 tasses de courges jaunes (cuites et écrasées)
1/2 tasse de carottes (bien cuire, laisser refroidir et râper)
1 carton de crème sûre
2 c. à table d'oignons sautés dans 3 c. à table de beurre ou de margarine
1 boîte de crème de poulet condensée

Placer une tasse de garniture sur un long plat conçu pour le four. Mélanger les courges, les carottes, la crème sûre, les oignons et la soupe. Verser ce mélange sur la garniture d'herbes. Verser une autre tasse de garniture d'herbes sur le dessus. Ne pas couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ sur le deuxième niveau de grille à partir du bas.

Tarte aux pommes française

1 croûte de tarte surgelée de 9 po (22,9 cm)
1 boîte de 20 oz (570 g) de pommes tranchées
3/4 tasse de sucre
1/4 tasse de farine tout usage
3/4 c. à thé de cannelle
1 c. à table de jus de citron

Garniture:

3/4 tasse de farine tout usage
1/3 tasse de cassonade
1/3 tasse de beurre ou de margarine

Mélanger les pommes, le sucre, la farine, la cannelle et le jus de citron. Empiler sur un plat à tarte contenant un fond de tarte non cuit.

Mélanger la farine et la cassonade dans un bol à mélanger ; ajouter doucement le beurre jusqu'à ce que le tout soit friable - répartir sur les pommes jusqu'à ce qu'elles soient toutes couvertes. Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ sur le niveau de grille supérieur.

Pain de viande, maïs en épi, casserole de haricots verts

6 à 7 heures

Pain de viande

2 lb (909 g) de hamburger
1 tasse de croûtons
1 oeuf
1/4 tasse de ketchup
1/4 tasse de lait
1 paquet de mélange de soupe à l'oignon
1 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de poivre

Bien mélanger tous les ingrédients. Placer dans un plat long conçu pour le four et faire cuire à feu lent, sans couvrir, en utilisant la fonction Slo-Cook™ au centre de la grille la plus basse.

Maïs en épi

- Le maïs en épi frais a tendance à brunir lorsque cuit à feu lent.
- Le maïs en épi surgelé conserve sa couleur en raison du procédé de blanchiment.

Emballer 4 à 6 épis de maïs individuellement dans un papier d'aluminium et les placer sur le deuxième niveau de grille à partir du haut.

Casserole de haricots verts

1 boîte de 16 oz (454 g) de haricots verts français
1 boîte de 16 oz (454 g) de haricots verts français assaisonnés
1 c. à thé de sel
1/8 c. à thé de poivre
1 boîte de 10 3/4 oz (305 g) de crème de champignons condensé
1 boîte de 3 oz (85 g) de rondelles d'oignons frits

Mélanger tous les ingrédients sauf les rondelles d'oignons. Remuer légèrement pour mélanger. Placer dans un plat de 2 litres et répartir les rondelles d'oignon sur le dessus de façon égale. Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ sur le deuxième niveau de grille à partir du dessus.

Côtelettes de porc, macédoine de légumes, pommes de terre au fromage

6 à 7 heures

Côtelettes de porc

6 côtelettes de porc - 1 po (2,5 cm) d'épaisseur

Sel

Poivre

1 sachet de Shake and Bake

ou

1/4 tasse de lait

1 tasse de craquelins émiettés

Saler et poivrer les côtelettes de porc. Recouvrir de Shake and Bake et placer sur une grille de cuisson Slo-Cook™ dans un plat conçu pour le four. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ pendant 6 à 7 heures.

ou

Vous pouvez tremper les côtelettes de porc individuellement dans le lait, le sel et le poivre, et recouvrir de craquelins émiettés. Placer sur une grille de cuisson Slo-Cook™ dans un plat conçu pour le four. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ pendant 6 à 7 heures sur la deuxième position de grille à partir du bas.

Macédoine de légumes

Les légumes frais cuits à feu lent ont tendance à se décolorer. Les légumes surgelés pré-emballés offrent de meilleurs résultats.

Placer 12 à 16 oz (341 à 454 g) de légumes surgelés dans un petit plat conçu pour le four, et ajouter 1/2 tasse d'eau et une c. à thé de sel. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ avec d'autres articles sur la troisième position du four à partir du bas.

Pommes de terre au fromage

Les pommes de terre nouvelles surgelées offrent de meilleurs résultats.

20 oz (568 g) de pommes de terre nouvelles

1/2 tasse d'oignon tranché surgelé

4 oz (114 g) de Cheese Whiz

Mélanger les ingrédients dans un petit plat conçu pour le four. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook™ avec d'autres articles sur la troisième position du four à partir du bas.

Entretien

Nettoyage des éléments du four

Élément du four	Produit de nettoyage	Indications
Élément du gril		Ne pas le nettoyer. Toute saleté se trouvera brûlée au cours de la cuisson.
Lèchefrite et grille	Savon, tampon à récurer non abrasif et eau	Éliminer la graisse, laisser la lèchefrite et la grille refroidir légèrement. (Ne pas laisser la lèchefrite et la grille sales refroidir dans le four.) Mettre un peu de savon. Remplir la lèchefrite d'eau tiède. Laisser la lèchefrite et la grille reposer quelques minutes. Laver ou récurer si nécessaire. Rincer et sécher. La lèchefrite et la grille peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
Intérieur de la porte du four, extérieur du joint de la porte	Eau savonneuse	Laisser refroidir avant de nettoyer. Essuyer fréquemment avec un peu d'eau savonneuse pour prolonger les intervalles entre les nettoyages. Veiller à bien rincer. Dans le cas de saleté qui a séché sur la surface, un produit abrasif doux peut être utilisé. Ne jamais utiliser de produits abrasifs puissants, granuleux, de produits de nettoyage pour four ni de laine d'acier.
Joint de la porte du four	Ne pas nettoyer	Les joints ne doivent pas être nettoyés. Veiller à ne pas mouiller ni frotter le joint.
Grilles du four	Eau savonneuse	Dans le cas de saleté incrustée, nettoyer à la main et bien rincer. Pour faciliter le nettoyage, enlever les grilles du four.
Extérieur du four	Eau savonneuse	Nettoyer les surfaces en verre avec un linge humidifié d'eau savonneuse. Rincer et faire briller à l'aide d'un linge sec. Ne pas utiliser de produits contenant de l'ammoniaque.

Dépose de la porte du four

La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage de grandes quantités de liquide qui ont débordé.

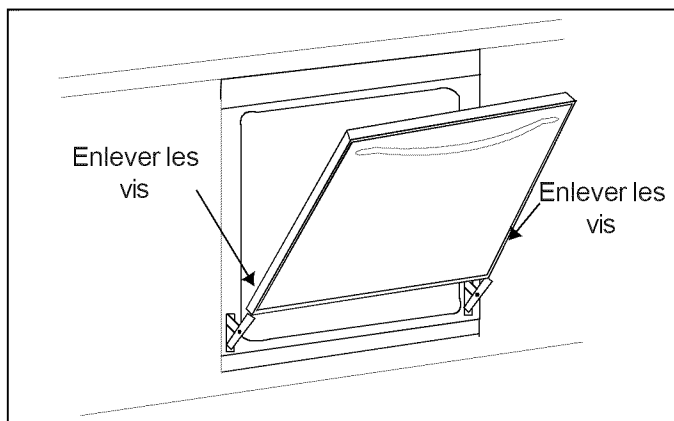
ATTENTION

Pour éviter blessures et dommages, manipuler la porte avec prudence. Celle-ci est lourde et peut se briser si on la laisse tomber.

Ne pas placer les mains à proximité des charnières lorsque la porte est enlevée. Les charnières peuvent se rabattre brutalement et pincer les mains.

Les portes comportent du verre trempé. S'il se trouve éraflé, écaillé, heurté ou tordu, il peut se briser brusquement. Si le verre de la porte semble endommagé, le remplacer immédiatement.

1. Ouvrir la porte jusqu'au premier cran.
 2. Enlever les vis de l'habillage intérieur de la porte.
 3. Saisir fermement chaque côté de la porte et lever jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses charnières. Ne pas pousser sur les charnières pour les fermer une fois la porte déposée.
- Ne pas lever la porte par la poignée.



Remise en place de la porte du four

1. S'assurer que les charnières sont ouvertes jusqu'au premier cran. Si elles se sont trouvées fermées accidentellement, les ouvrir jusqu'au premier cran en procédant avec prudence. Centrer la porte sur les bras des charnières.
2. Abaisser la porte sur les bras de charnière. Veiller à ce qu'elle soit complètement en place.
3. Revisser les vis de l'habillage intérieur.

Remplacement de l'ampoule du four

Porter des gants protecteurs pour changer d'ampoule.

1. Débrancher le four du secteur au niveau de la boîte de fusibles.
 2. Déposer la porte du four.
 3. Déposer le couvre-ampoule en insérant une pointe de tournevis recouverte de ruban-cache dans la fente qui se trouve à l'avant du couvre-ampoule et en faisant pression pour qu'il se rabatte vers le bas.
 4. Dévisser l'ampoule de la douille.
- Des ampoules de rechange sont disponibles au centre de pièces détachées ou chez le prestataire de service après-vente Amana local.

Avant d'appeler le service de dépannage

Problèmes et leurs solutions

La lumière du four ne s'allume pas

- Vérifier si l'ampoule est bien vissée. La visser si elle a du jeu.
- Vérifier si l'ampoule est grillée. Si c'est le cas, la remplacer par une ampoule pour appareils électroménagers de 25 W.

Le four ne chauffe pas

- Vérifier le disjoncteur et la connexion au secteur.
- S'assurer que le four a été programmé correctement.

L'autonettoyage ne fonctionne pas

- S'assurer que la porte est bien fermée.
- S'assurer que le four n'a pas été programmé pour un autonettoyage différé.

Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pendant le fonctionnement du four

- Ceci fait partie du fonctionnement normal du four.

Le four ne chauffe pas à la bonne température

- Ne pas mesurer la température avec un thermomètre normal. Il faut du matériel spécial pour l'étalonnage exact du four.
- Vérifier que les orifices de ventilation ne sont pas bloqués.
- Utiliser les récipients qui conviennent. Le papier d'aluminium peut modifier la température du four.
- Régler le thermostat du four. Voir sous « Réglage du thermostat », page 52.

Questions courantes

La température relevée par un thermomètre pour four doit-elle rester constante ?

- Le four s'allume et s'éteint régulièrement pour maintenir la température voulue pour la cuisson de pain et de gâteaux. La température peut par conséquent varier de 20° à 25° F en plus ou en moins par rapport au réglage du thermostat.

Est-ce un problème si le four fume les premières fois où il est utilisé ?

- Un peu de fumée est normal lors des premières utilisations.

Est-il normal que le four produise des odeurs ou de la fumée pendant un cycle d'autonettoyage ?

- Le four peut produire un peu de fumée ou des odeurs les premières fois où l'autonettoyage est utilisé. Des odeurs ou une fumée excessives indiquent la présence de trop de saleté au fond du four. Si le four produit trop de fumée, l'éteindre, attendre qu'il refroidisse et essuyer l'excès de saleté.

La minuterie peut-elle être utilisée pendant une cuisson automatique ?

- La minuterie peut être utilisée quand on le désire, car elle fonctionne indépendamment des fonctions de cuisson du four. Toujours annuler la minuterie à l'aide de la touche MIN. TIMER ON/CANCEL (marche-annulation de la minuterie) pour éviter d'annuler une fonction de cuisson.



