

FULGOR

MILANO

SOFIA

ENDLESS PASSION FOR COOKING

FSRC 3004 P MI ED 2F X/FSRC 3605 P MI ED 2F X

FF36EI 91 CM



MANUALE DI ISTRUZIONI

INSTRUCTION MANUAL

Dear Customer,

Thank you for purchasing one of our Sofia ranges. This range was conceived, designed and handcrafted in Italy.

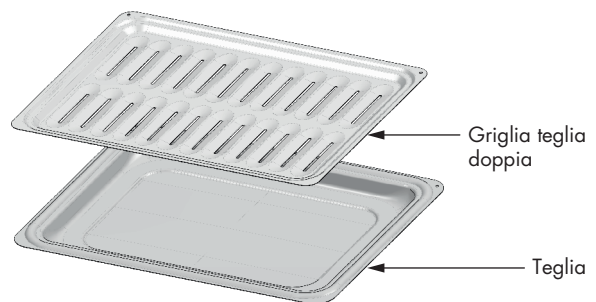
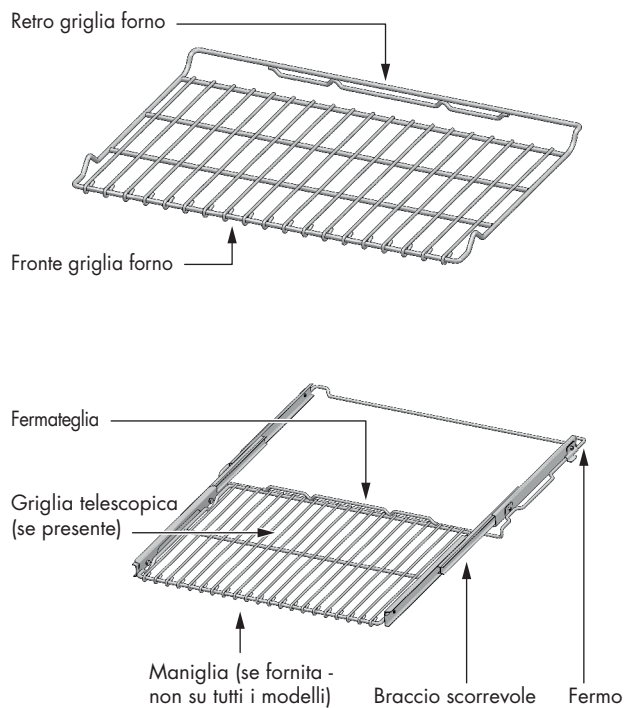
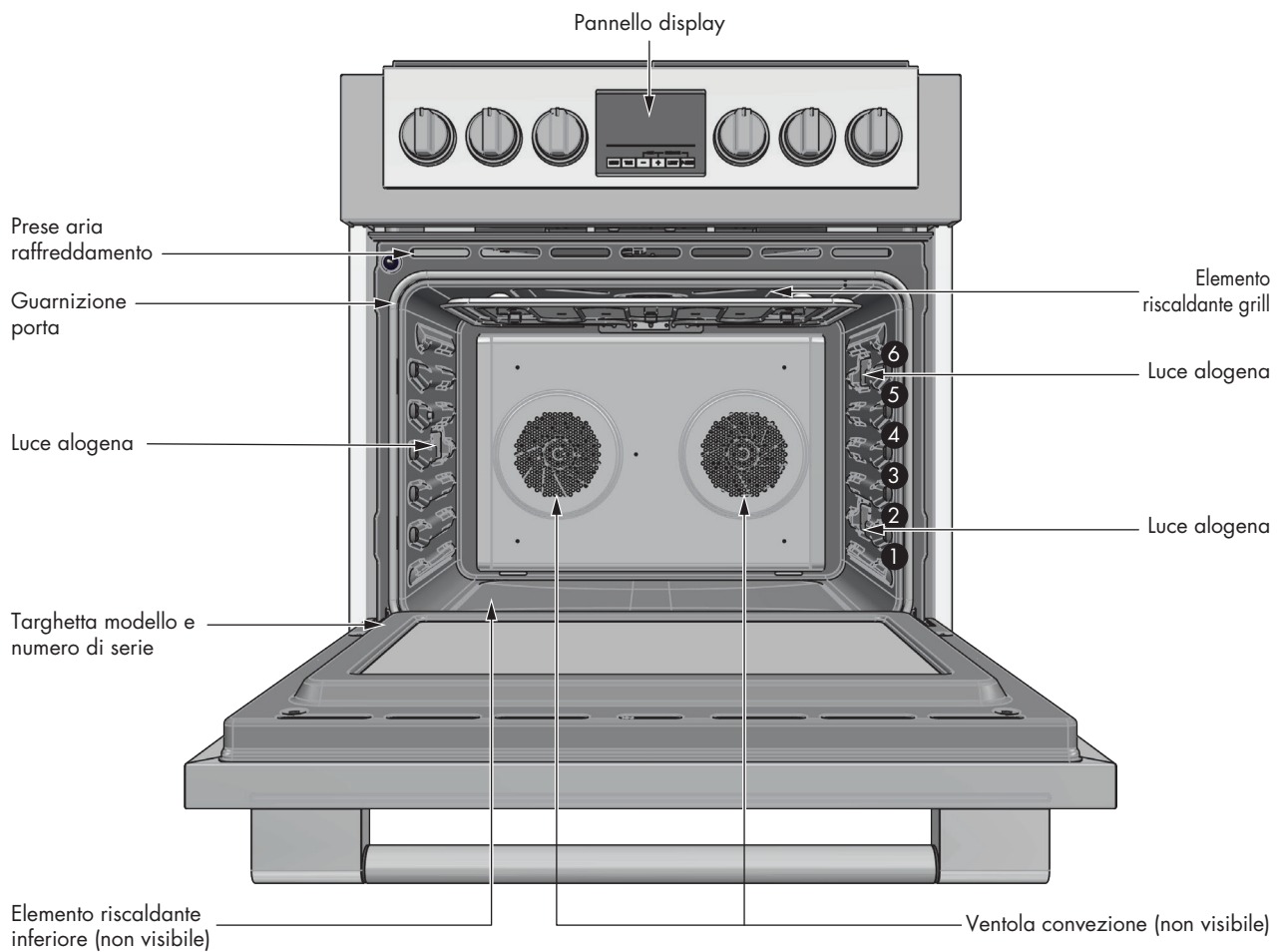
Your selection of a Sofia range confirms you are among a special group who share a love and passion for cooking. This unique community shares in the experience of creating quality dishes; dishes that will satisfy the palate while bringing the warmth of families and friends together to share and rejoice. Impress a loved one with your ability to combine flavours and ingredients or experiment with new foods and different culinary techniques to create unexpected pleasures.

Gianni Alessandri

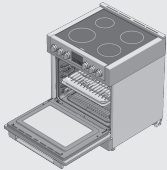
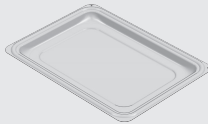
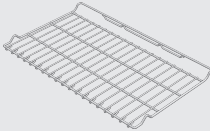

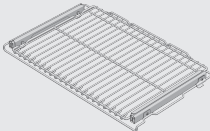

INDICE	PAGINA
1 - Caratteristiche del forno	2
2 - Avvertenze speciali	4
Prima di iniziare l'installazione	4
3 - Istruzioni di sicurezza	5
Sicurezza del forno	7
Sicurezza del piano cottura	7
Sicurezza per forni autopulenti	7
Avvertenze per l'installazione elettrica	7
4 - Dimensioni del prodotto e requisiti di ingombro	8
Installazione della staffa anti-ribaltamento	10
5 - Informazioni di installazione	11
6 - Istruzioni di installazione	12
7 - Alimentazione elettrica	15
Caratteristiche elettriche	15
Collegamento del forno alla rete elettrica	15
8 - Checklist finale	17
9 - Il pannello di controllo	18
Tasti di comando	18
Display	18
Manopole	18
10 - Modalità di cottura	19
11 - Informazioni generali forno	20
12 - Suggerimenti generali forno	21
Griglie del forno	21
Griglie telescopiche del forno	22
13 - Impostazione orologio e timer	23
Come impostare l'ora del giorno	23
Come impostare il timer	23
14 - Selezione della modalità di cottura	24
Impostazione della modalità di cottura e della temperatura	24
Come usare il tasto "Menù" per selezionare le funzioni a bassa temperatura	24
Impostazione della modalità di cottura ECO	24
Utilizzo delle luci del forno	24
15 - Funzionamento del forno in modalità a tempo	25
Come impostare una modalità a tempo	25
Come ritardare l'inizio di una modalità a tempo	25
Durante una modalità a tempo	25
Come controllare il tempo	25
16 - Impostazione delle opzioni della sonda carne	26
17 - Suggerimenti e tecniche di cottura statica	27
Linee guida generali	27
Suggerimenti e tecniche di cottura a	
18 - convezione	28
Tabella cottura a convezione	29
19 - Suggerimenti e tecniche di cottura ventilata	30
Tabella cottura ventilata - CAVITÀ CONVEZIONE	30

INDICE	PAGINA
20 - Suggerimenti e tecniche di cottura con grill a convezione	32
Tabella cottura a convezione	
CAVITÀ A CONVEZIONE	32
Tabella cottura a convezione	
CAVITÀ A DOPPIA COVENZIONE	32
21 - Suggerimenti e tecniche di essiccazione	33
Tabella essiccazione	33
22 - Suggerimenti e tecniche di cottura al grill	34
Tabella grill	34
Linee guida per temperatura di servizio del FSIS	34
23 - Risoluzione problemi di cottura	35
24 - Funzioni speciali	36
25 - Istruzioni modalità Sabbath	37
26 - Cura e pulizia del forno	38
Autopulizia del forno	38
Preparazione del forno per l'autopulizia	38
27 - Impostazione modalità autopulizia	39
Come impostare la modalità autopulizia	39
Come modificare il tempo di pulizia	39
Come ritardare l'avvio della pulizia	39
28 - Manutenzione fai-da-te: smontaggio della porta del forno	40
Come smontare la porta	40
Come rimontare la porta	40
29 - Sostituzione della luce del forno	41
Come sostituire una lampadina	41
30 - Caratteristiche del piano cottura	42
31 - Impostazione di elementi e comandi	44
Regolazione delle manopole di comando e del livello di potenza	44
Impostazione funzione timer	44
32 - Avviso sulla cottura	46
33 - Funzionamento del piano cottura a induzione	47
Prima di usare il piano cottura per la prima volta	47
34 - Strumenti di cottura	49
Come funziona il riscaldamento a INDUZIONE	49
Pentole e padelle e come usarle	49
35 - Informazioni generali sulla manutenzione del forno	51
Come usare la tabella di pulizia del forno	51
Tabella pulizia	51
36 - Finiture forno / Metodi di pulizia	52
37 - Pulizia del piano cottura	53
38 - Risoluzione problemi funzionali del FORNO	54
39 - Risoluzione problemi funzionali del PIANO DI COTTURA	55
40 - Assistenza e manutenzione	56

CARATTERISTICHE DEL FORNO



CONTENUTO DELL'IMBALLO					
	QTÀ	DESCRIZIONE		QTÀ	DESCRIZIONE
	1	CUCINA		1	PIEDINO CON COLLARE
	1	ALZATINA DA 7,6 CM (3") TRE VITI DI FISSAGGIO		1	QUATTRO VITI DI FISSAGGIO ANTI-RIBALTAMENTO
	1	ZOCCOLO			MANUALE E DOCUMENTAZIONE GENERICA
	3	PIEDINO		1	"MANUALE DI ISTRUZIONI"
				1	"UTILIZZO E MANUTENZIONE"

ACCESSORI FORNO IN DOTAZIONE AL PROPRIO MODELLO					
	QTÀ	DESCRIZIONE		QTÀ	DESCRIZIONE
	1	FORNO		1	TEGLIA DA FORNO SMALTATA
	2	GRIGLIA CROMATA		1	TEGLIA DA FORNO SMALTATA CON GRIGLIA
	1	GRIGLIA CROMATA TELESCOPICA		1	SONDA CARNE

IMPORTANTE: Conservare il presente manuale ad uso dell'elettricista locale.

INSTATORE: Lasciare il presente manuale al proprietario per future consultazioni.

PROPRIETARIO: Conservare il presente manuale per future consultazioni.

Fare attenzione ai seguenti simboli presenti nel manuale:

 **PERICOLO**

Si corre il rischio di morte o lesioni gravi se non si rispettano IMMEDIATAMENTE queste indicazioni.

 **AVVERTENZA**

Si tratta del simbolo di un avviso di sicurezza. Questo simbolo segnala potenziali pericoli che possono comportare la morte o lesioni gravi per l'utente o per gli altri. Si corre il rischio di morte o lesioni gravi se non si rispettano queste indicazioni.

LEGGERE E CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE DI ISTRUZIONI.

Per l'installatore:

Lasciare il presente manuale di istruzioni insieme all'apparecchio.

Per il cliente:

Conservare questo manuale di istruzioni per future consultazioni.



ISTRUZIONI IMPORTANTI

Leggere il manuale nella sua interezza prima di usare l'apparecchio.



L'utente è responsabile della corretta installazione. Far installare la cucina da un tecnico qualificato.

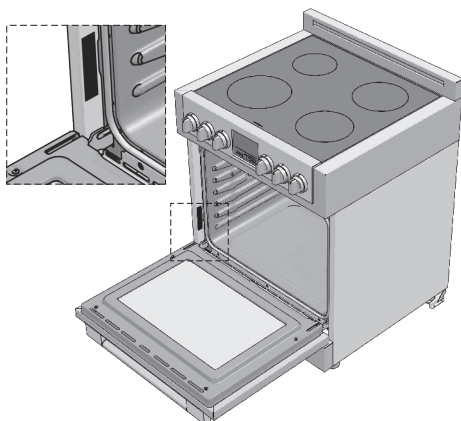
 **IMPORTANTE**

- Rispettare tutte le leggi e normative applicabili in vigore.
- Annotare il modello e il numero di serie prima di installare la cucina. Entrambi i numeri si trovano sulla targhetta dei dati tecnici come da illustrazione seguente.

Prima di iniziare l'installazione

- Verificare il luogo di installazione. Il luogo di installazione deve essere lontano da zone particolarmente ventilate quali finestre, porte e bocchette di riscaldamento o ventilatori.
- La messa a terra è obbligatoria. Vedi "Requisiti elettrici"

POSIZIONE DELLA TARGHETTA DATI TECNICI



**IMPORTANTE**

L'apparecchio deve essere collegato da un tecnico qualificato in conformità con le normative vigenti. La targhetta del forno è ancora visibile dopo che l'apparecchio è stato installato. Questa targhetta, che è visibile quando viene aperta la porta del forno, riporta tutti i dati di identificazione del dispositivo.

Seguire con attenzione le istruzioni e i suggerimenti per garantire l'uso sicuro e corretto di questo prodotto.

**IMPORTANTE**

QUESTO APPARECCHIO È PROGETTATO ESCLUSIVAMENTE PER UTILIZZO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE NON DEVE ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE IN CASO DI LESIONI O DANNI CAUSATI DA UNA INSTALLAZIONE NON CORRETTA O DA UN UTILIZZO INADATTO, ERRATO O IMPROBABILE.

**IMPORTANTE**

QUESTO APPARECCHIO NON È STATO INTESO PER L'USO DA PARTE DI PERSONE (INCLUSI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI O MANCANZA DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE NON VENGA SUPERVISIONATI O ISTRUITI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA.

I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI AL FINE DI EVITARE CHE GIOCHINO CON L'ELETTRODOMESTICO.

- **Non smontare alcuna parte prima di aver scollegato il piano dalla rete elettrica.**
- **Non usare l'apparecchio se qualche sua parte risulta rotta (p. es.:un vetro). Scollegarlo dalla rete elettrica e contattare l'assistenza tecnica.**
- Prima di utilizzare il forno, è opportuno farlo funzionare vuoto alla massima temperatura per circa un'ora onde eliminare l'odore del materiale isolante.
- Quando viene utilizzato il grill in tutti i modelli tenere la porta chiusa.
- Il ventilatore di raffreddamento, quando presente, può rimanere in funzione anche dopo lo spegnimento del forno (fintanto che questo è caldo).
- **Il forno si riscalda durante il funzionamento:non toccare le resistenze poste all'interno del forno.**
- **Durante il funzionamento del forno, anche la parte frontale si riscalda:è quindi importante tenere lontano i bambini in particolar modo durante la fase di autopulizia (se presente).**
- Genitori e persone adulte devono prestare particolare attenzione quando utilizzano l'apparecchio in presenza di bambini.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde garantire che non giochino con l'apparecchio.
- **Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.**
- Questo apparecchio non è inteso per un utilizzo da parte di persone (inclusi bambini di età superiore agli 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sottoposti a supervisione o non venga data loro istruzione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- **Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.**

- Per evitare il danneggiamento dello smalto, non coprire in alcun modo la suola della muffola (con fogli di alluminio, con la bacinella o in altra maniera).
- Non usare pulitori abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, essi possono graffiare la superficie provocando la frantumazione del vetro.
- Per la pulizia non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.
- Prima di eseguire l'auto-pulizia, tirare fuori tutti gli accessori (grill, piatti, pirofile) per evitare di danneggiarli, togliere i residui di cottura di grandi dimensioni e chiudere la porta, assicurandosi che sia chiusa correttamente.
- Il forno deve essere freddo e spento prima di togliere la porta. In caso contrario, si corre il rischio di ustioni o folgorazioni.
- L'apparecchio non deve essere installato davanti a una porta decorativa al fine di evitarne il surriscaldamento.

AVVERTENZA

Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina onde evitare il rischio di folgorazioni.

- Utilizzare esclusivamente la sonda carne fornita con l'apparecchio.
- Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio potrebbe richiedere una maggiore ventilazione, ad esempio l'apertura di una finestra o una ventilazione più efficace aumentando il livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Non usare sul piano cottura recipienti di cottura o padelle che ne superino i bordi.

Per ridurre il rischio di ustioni durante l'uso del piano cottura, osservare le seguenti indicazioni:

- Non lasciare bambini e animali domestici soli o senza supervisione nell'area in cui è in uso l'apparecchio.
- Non lasciare che i bambini si siedano o salgano in piedi sull'apparecchio.
- Non conservare materiali infiammabili sul piano cottura o nelle sue vicinanze.
- Usare solo presine asciutte; usando presine umide o bagnate su una superficie surriscaldata si corre il rischio di ustionarsi con il vapore.
- Non lasciare incustodito il piano cottura durante l'uso.
- Posizionare sempre i manici degli utensili verso l'interno in modo che non sporgano verso le aree di lavoro adiacenti, gli altri bruciatori o dal bordo del piano cottura.
- Indossare abiti idonei. Non indossare mai indumenti svolazzanti o maniche pendenti mentre si cucina.
- Non pulire il piano cottura quando è ancora bollente. Alcuni detergenti producono fumi tossici se applicati su una superficie bollente.

ATTENZIONE

Non surriscaldare pentole/padelle vuote.

ATTENZIONE

Non lasciare sull'apparecchio oggetti che possano attrarre i bambini. Se un bambino dovesse arrampicarsi sulla cucina per raggiungere questi oggetti, potrebbe subire gravi lesioni.

Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:

1. Non conservare materiali infiammabili nel forno o nelle sue vicinanze.
2. Non usare acqua per spegnere incendi alimentati da grasso. Soffocare le fiamme o usare un estintore a polvere secca o a schiuma.
3. Si consiglia vivamente di tenere a disposizione e ben visibile un estintore nelle vicinanze di elettrodomestici destinati alla cottura degli alimenti.
4. Non far bruciare gli alimenti. Controllare attentamente il forno se al suo interno sono stati inseriti materiali combustibili come carta, plastica o di altro tipo.
5. Non usare la cavità per conservare alimenti. Non lasciare oggetti di carta, utensili da cucina o alimenti nella cavità quando il forno non è in uso.
6. Se questi materiali dovessero incendiarsi all'interno del forno, tenere la porta chiusa. Spegnerne il forno e scollegare il circuito dal quadro elettrico.
7. Non ostruire le aperture di ventilazione.
8. Accertarsi che la ventola si accenda quando il forno è in funzione. Se la ventola non funziona, non usare il forno. Contattare un centro assistenza autorizzato.

9. Per la propria sicurezza, indossare indumenti idonei. Non indossare indumenti svolazzanti o maniche pendenti mentre si utilizza la cucina.

Sicurezza del forno

- Legare i capelli lunghi e non lasciarli penzolare liberamente.
- Non toccare le resistenze o le superfici interne del forno.
- Le resistenze possono essere bollenti anche quando sono di colore scuro. Le superfici interne di un forno possono diventare sufficientemente bollenti da causare ustioni.
- Durante e dopo l'uso, non toccare, né lasciare che gli abiti o altri materiali infiammabili vengano a contatto con le resistenze o le superfici interne del forno finché non si sono sufficientemente raffreddate. Le altre superfici dell'apparecchio possono diventare sufficientemente bollenti da causare ustioni, ad esempio le aperture di ventilazione del forno e le superfici accanto a tali aperture, la porta del forno e il vetro della porta.
- Il bordo superiore e i lati della porta del forno possono diventare sufficientemente bollenti da causare ustioni.
- Aprire la porta con cautela. Aprire leggermente la porta per far uscire l'aria calda o il vapore prima di rimuovere o reinserire gli alimenti.
- Non scaldare contenitori per alimenti non ancora aperti. Al loro interno può accumularsi della pressione che causerebbe l'esplosione del contenitore ed eventuali lesioni.
- Posizionare le griglie del forno all'altezza desiderata sempre quando il forno è freddo. Se si ha bisogno di estrarre una griglia quando il forno è bollente, non lasciare che le presine tocchino le resistenze.
- Usare solo presine asciutte. Le presine umide o bagnate possono causare ustioni da vapore se vengono a contatto con superfici bollenti. Non lasciare che le presine tocchino le resistenze quando sono bollenti. Non usare canovacci o altri tessuti ingombranti.

Sicurezza del piano cottura

Utilizzo di dimensioni appropriate delle padelle

- Questo apparecchio è dotato di una o più unità di superficie di dimensioni diverse. Selezionare gli utensili con fondo piatto abbastanza grande da coprire l'elemento riscaldante dell'unità di superficie. L'uso di utensili sottotaglia espone una porzione dell'elemento riscaldante al contatto diretto e può far sì che gli indumenti prendano fuoco. Anche la corretta relazione dell'utensile con il bruciatore migliora l'efficienza.

Le impugnature degli utensili devono essere girate verso l'interno e non estendersi su unità di superficie adiacenti

- Per ridurre il rischio di ustioni, l'accensione di materiali infiammabili e spandimenti da contatto involontario con l'utensile, il manico di un utensile deve essere posizionato in modo che sia rivolto verso l'interno, e non si estenda oltre le unità di superficie adiacenti.

Non cucinare su un piano cottura rotto

- Se il piano cottura dovesse rompersi, le soluzioni di

pulizia e gli sversamenti possono penetrare nel piano di cottura rotto e creare un rischio di scosse elettriche. Contattare immediatamente un tecnico qualificato.

Pulire con cautela il piano cottura

- Se vengono usati una spugna o un panno umido per pulire gli sversamenti in una zona di cottura calda, fare attenzione ad evitare ustioni da vapore. Alcuni detergenti possono produrre fumi nocivi se applicati su una superficie calda.

Sicurezza per forni autopulenti

- Accertarsi che la porta sia bloccata e che non possa aprirsi una volta ruotate la manopola in posizione CLEAN e una volta apparsa l'icona del blocco porta. Se la porta non si blocca, ruotare la manopola di selezione della modalità di cottura su OFF e non avviare la pulizia automatica. Contattare l'assistenza.
- Non pulire la guarnizione della porta. È essenziale per una tenuta ottimale. Non strofinare, danneggiare, spostare o rimuovere la guarnizione della porta.
- Non usare detergenti commerciali da forno o rivestimenti protettivi per forno di alcun tipo all'interno del forno o attorno alle parti del forno.
- Pulire solo le parti del forno indicate nel manuale.
- Prima di avviare la pulizia automatica del forno, rimuovere la teglia, le griglie (solo se non sono in porcellana), altri utensili e sostanze eventualmente traboccate e ancora morbide.



AVVERTENZA

L'eliminazione dello sporco durante la pulizia automatica genera prodotti di scarto che si trovano in questa lista di sostanze.

Per ridurre al minimo l'esposizione a queste sostanze, usare il forno sempre in accordo con le istruzioni del manuale e prevedere una buona aerazione della stanza durante e subito dopo la pulizia automatica del forno.

Avvertenze per l'installazione elettrica



AVVERTENZA

L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da un installatore o da un'agenzia di manutenzione qualificati.

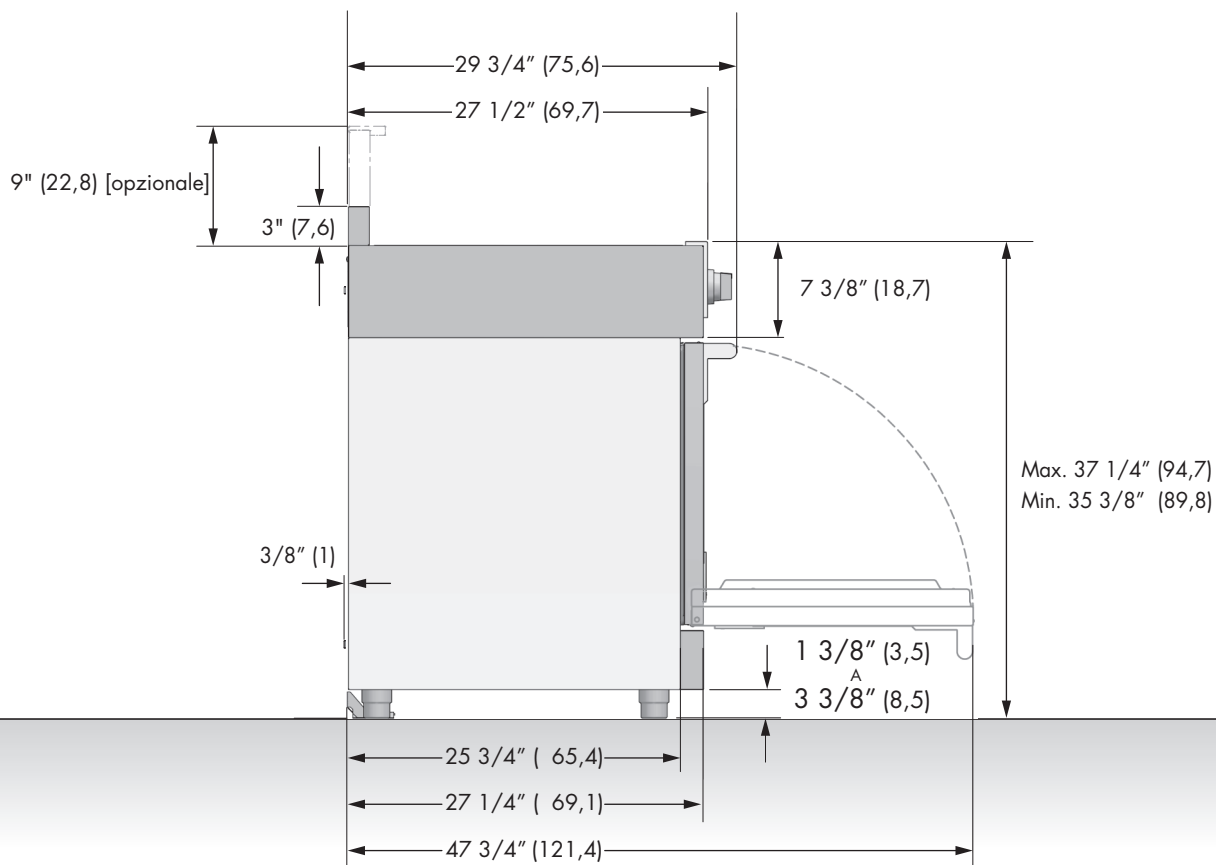
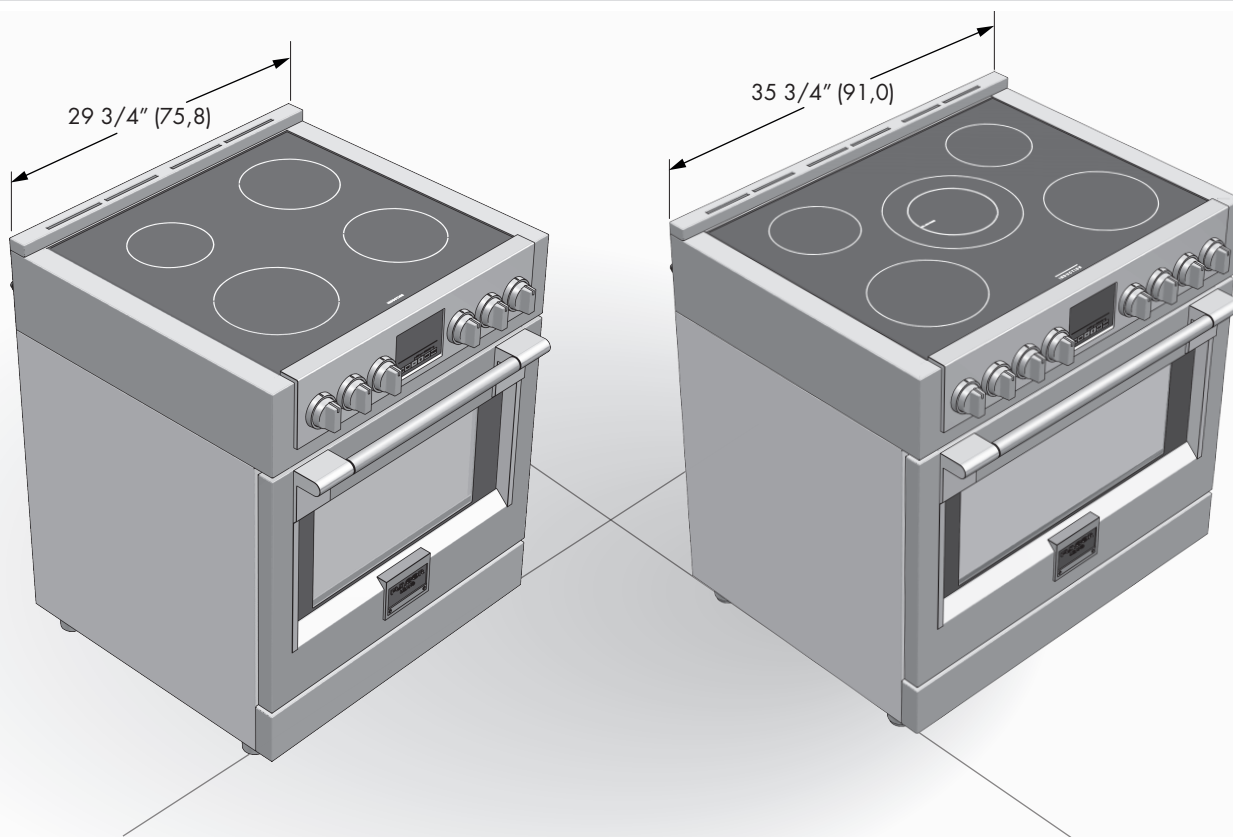


ATTENZIONE

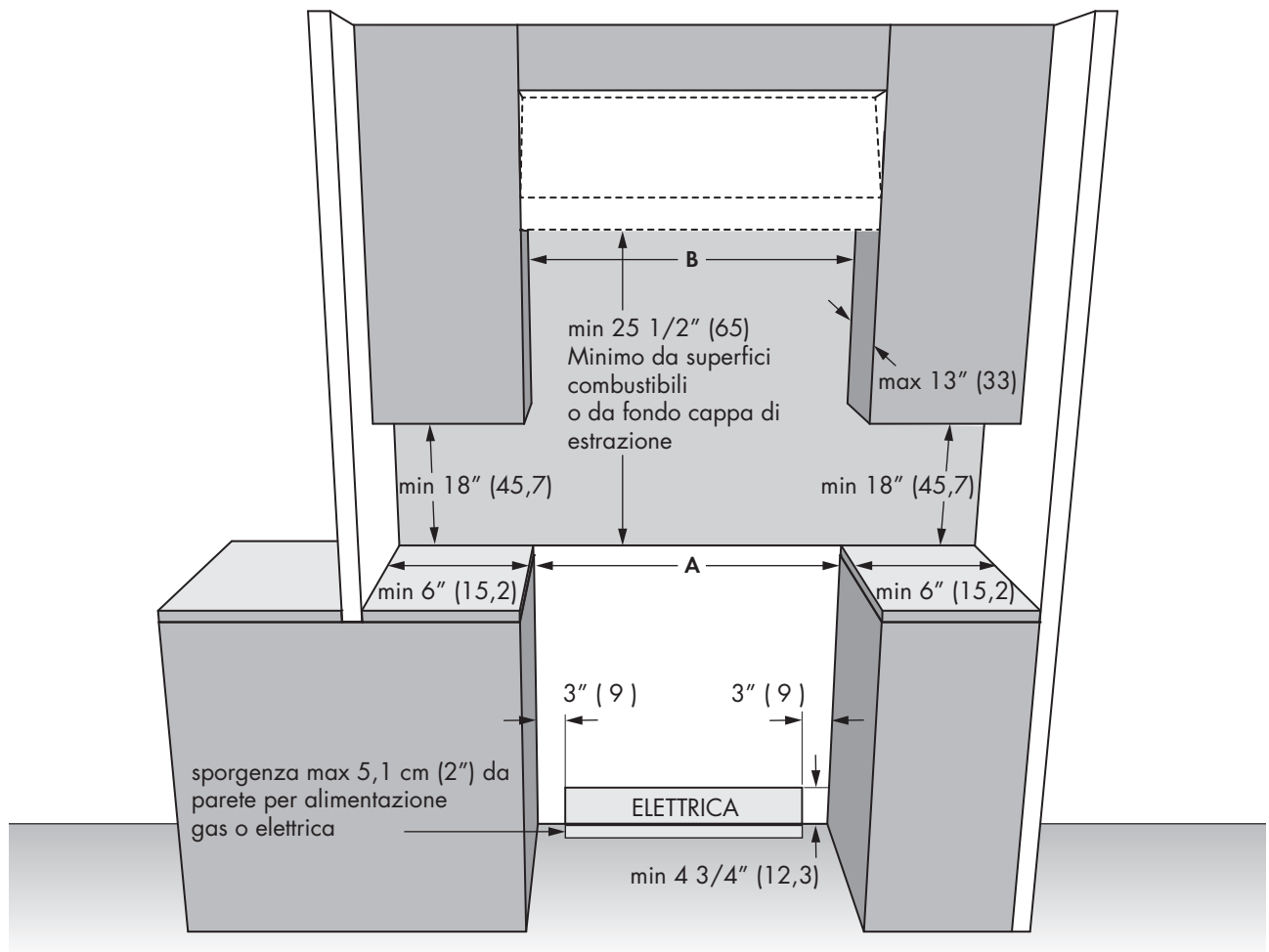
- Scollegare sempre la spina elettrica dalla presa a muro prima di manutentare questa unità.
- Per la sicurezza personale, questo apparecchio deve essere messo a terra.
- Non tagliare né rimuovere mai il terzo polo (massa) dal cavo di alimentazione.

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

Modelli di cucine da 76,2 cm (30'') e 91,4 cm (36'')



REQUISITI DI SCOLLEGAMENTO



L'intera superficie della parete posteriore sopra la cucina e sotto la cappa deve essere rivestita di un materiale non combustibile.

*Consultare la normativa locale per la posizione esatta.

LARGHEZZA DELL'APERTURA	A e B	
Cucina da 76,2 cm (30")	76,2 cm	(30")
Cucina da 91,4 cm (36")	91,4 cm	(36")

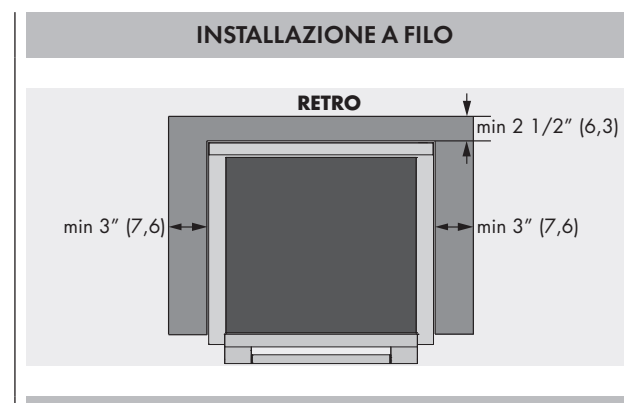
ALTRE DISTANZE:

Per l'installazione a isola, mantenere almeno 6,3 cm (2-1/2") tra il perimetro esterno dell'apparecchio e il bordo posteriore del piano di lavoro e almeno 7,6 cm (3") tra il perimetro esterno dell'apparecchio e i bordi laterali del piano di lavoro (vedi vista dall'alto).

Distanze minime:

Sopra la superficie di cottura (oltre 91,4 cm [36"])

- Fianchi - 7,6 cm (3")
- Entro una distanza laterale di 7,6 cm (3"), i pensili con profondità massima di 33,0 cm (13") devono essere posizionati almeno 45,7 cm (18") sopra la superficie di cottura
- Protezione posteriore - 0" con 3" (7,6 cm)



Prima di spostare la cucina, proteggere i pavimenti e fissare la/e porta/e del forno per non provocare danni.

Combinazioni con cappa aspirante:

Si consiglia di installare queste cucine insieme a una cappa aspirante idonea montata in corrispondenza. A causa dell'elevata potenza termica dell'apparecchio, va posta particolare attenzione all'installazione della cappa e delle tubature per garantire il rispetto delle normative edilizie locali.

AVVERTENZA

Di seguito sono indicate le distanze minime da rispettare per le superfici orizzontali che si trovano sopra la cucina, misurate rispetto alla superficie di cottura. Il mancato rispetto di queste indicazioni può comportare un rischio di incendio.

- Una cappa personalizzata con superfici orizzontali combustibili esposte deve essere dotata di funzione Auto-On (accensione automatica).
- Per l'installazione di altre cappe, consultare le istruzioni di installazione per conoscere le distanze minime specifiche di ogni cappa.

ATTENZIONE

Queste cucine possono pesare fino a un massimo di 180 Kg (400 libbre). Smontando alcune parti si riduce significativamente il peso. A causa del peso e delle dimensioni della cucina e per ridurre il rischio di lesioni personali o di danneggiare il prodotto:

SONO NECESSARIE DUE PERSONE PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE.

Installazione della staffa anti-ribaltamento

AVVERTENZA

Pericolo di ribaltamento

Un bambino o un adulto possono ribaltare la cucina e rimanere uccisi. Accertarsi che la staffa anti-ribaltamento sia incastrata quando si sposta la cucina. Non mettere in funzione la cucina senza installare e incastrare la staffa anti-ribaltamento. Il mancato rispetto di queste indicazioni può comportare la morte o gravi ustioni di bambini e adulti.



AVVERTENZA

Per verificare che la staffa anti-ribaltamento sia installata e incastrata:

- Far scorrere la cucina in avanti.
- Verificare che la staffa anti-ribaltamento sia saldamente fissata al pavimento o alla parete.
- Rimettere in posizione la cucina in modo che il piedino posteriore della cucina si trovi sotto la staffa anti-ribaltamento.
- Vedi istruzioni di installazione per maggiori dettagli.



INSTALLAZIONE DELLA STAFFA ANTI-RIBALTAMENTO



Per strutture in calcestruzzo o cemento:
Usare idonei elementi di fissaggio (non forniti).
Fissare la staffa alla parete e/o al pavimento con almeno 4 viti per legno (fornite).



La staffa anti-ribaltamento deve essere inserita nell'apertura del supporto anti-ribaltamento previsto sulla cucina.

**AVVERTENZA**

- **Pericolo per peso eccessivo**

Sono necessarie due o più persone per l'installazione della cucina.

Il mancato rispetto di questa istruzione può comportare lesioni alla schiena o di altro tipo.

- **Pericolo di taglio**

Fare attenzione ai bordi taglienti. Usare i terminali di polistirolo per trasportare il prodotto. Se non si pone la dovuta attenzione, si corre il rischio di procurarsi piccole lesioni o tagli.

Non ostruire il flusso dell'aria di combustione sulle prese d'aria del forno o attorno alla base o sotto il pannello anteriore inferiore della cucina. Evitare di toccare le aperture di ventilazione o le superfici circostanti poiché possono diventare bollenti durante il funzionamento.

SCELTA DELLA POSIZIONE DELLA CUCINA

Scegliere con attenzione il luogo di installazione della cucina.

Per comodità, la cucina va installata in cucina, ma lontano da punti troppo ventilati.

Refoli troppo forti possono essere causati dall'apertura di porte o finestre o anche da bocchette di riscaldamento e/o di condizionatori o da ventilatori.

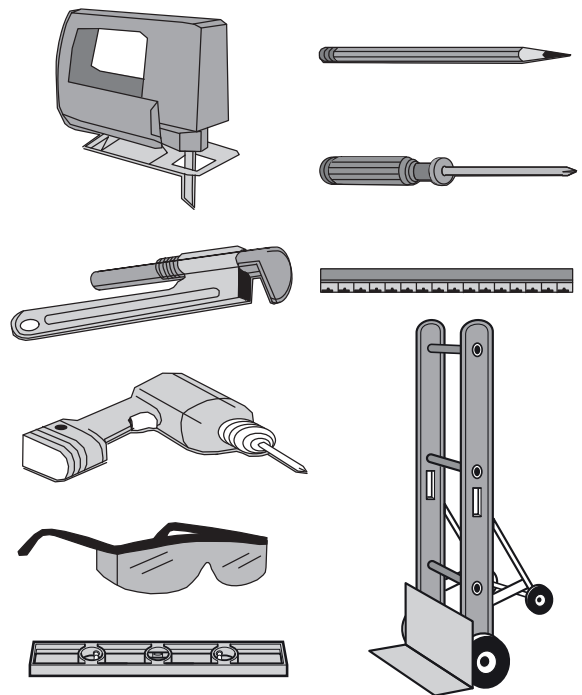
**NOTA IMPORTANTE**

Se installata contro una superficie combustibile, per la cucina va prevista un'alzatina minima. Osservare le distanze minime dalle superfici combustibili illustrate nelle figure delle pagine precedenti.

Prima di spostare la cucina, proteggere i pavimenti e fissare la/e porta/e del forno per non provocare danni.

Non sollevare o trasportare la porta della cucina afferrandola dalla maniglia.

Per scongiurare il rischio di ustioni o incendio mentre ci si sporge su superfici riscaldate, è bene evitare di installare pensili sopra la cucina. Se non è possibile evitare di installare pensili in questo punto, si può ridurre il rischio installando una cappa aspirante che protegga orizzontalmente un'area minima oltre il fondo del pensile.

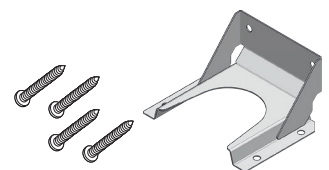
UTENSILI NECESSARI

Rimuovere il materiale da imballaggio e la busta dei documenti di accompagnamento dal piano cottura prima di iniziare l'installazione.

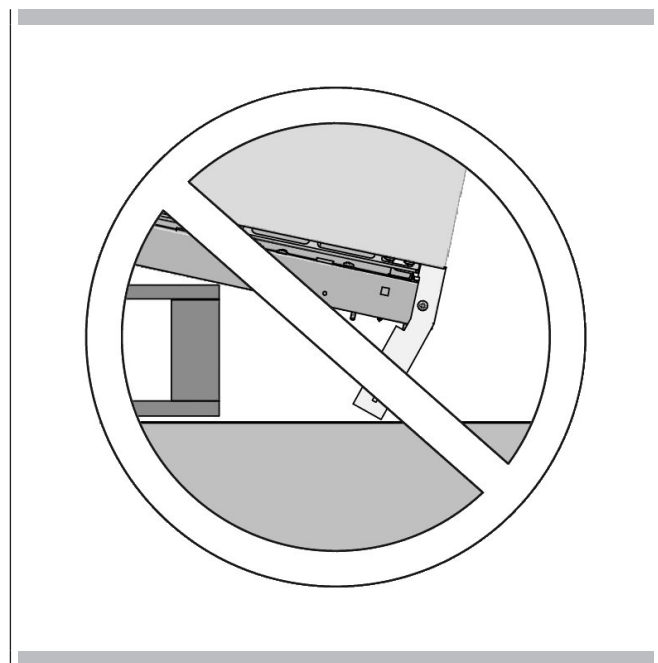
Rimuovere le istruzioni di installazione dalla busta dei documenti di accompagnamento e leggerle attentamente prima di iniziare

MATERIALI FORNITI IN DOTAZIONE

Viti di fissaggio staffa anti-ribaltamento



Non inclinare il blocco cottura su un lato nella fase di montaggio dei piedini. I pannelli laterali non sono progettati per sopportarne il peso e potrebbero piegarsi. Qualunque danno risultante dall'aver inclinato il blocco cottura non sarà coperto da garanzia. Seguire la metodologia indicata nel manuale di installazione.



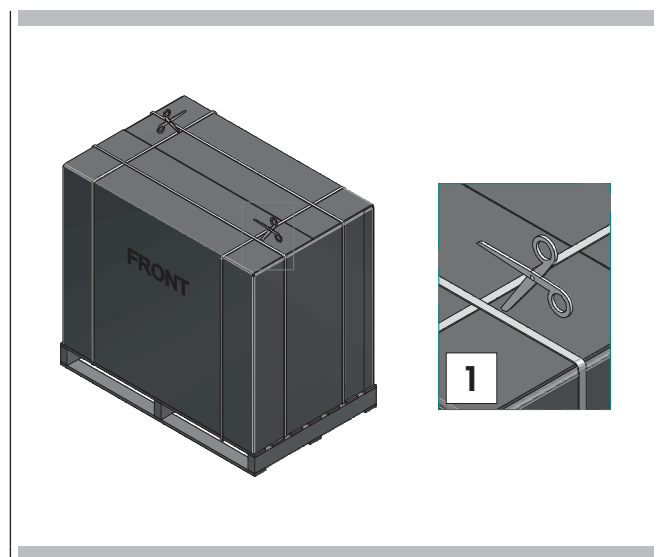
FASE 1

Tagliare i nastri da imballo (1), rimuovere le istruzioni di installazione dalla superficie superiore del blocco cottura e leggerle attentamente prima di iniziare.



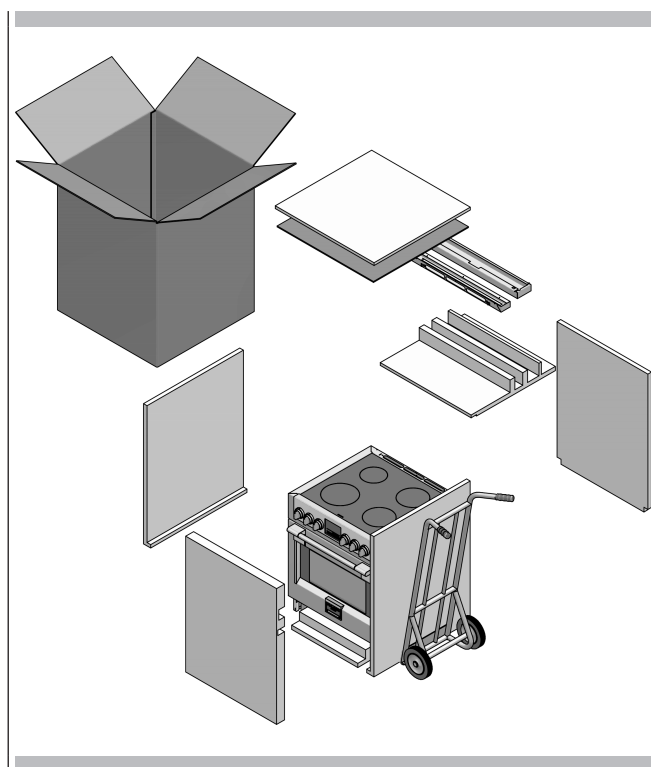
ATTENZIONE

Tenersi a distanza. Le estremità dei nastri da imballo tagliati potrebbero colpirti.



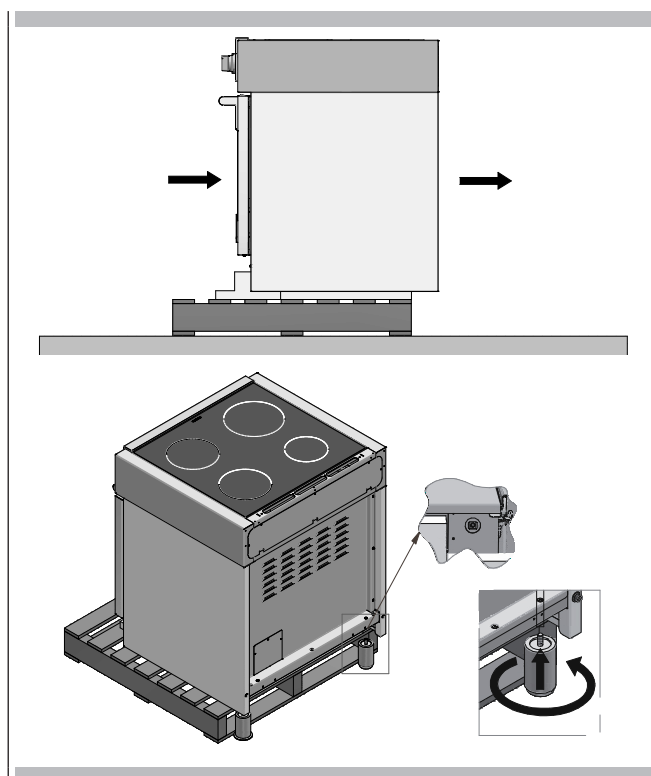
FASE 2

Aprire la parte superiore e rimuovere gli accessori e poi sollevare il fodero di cartone.



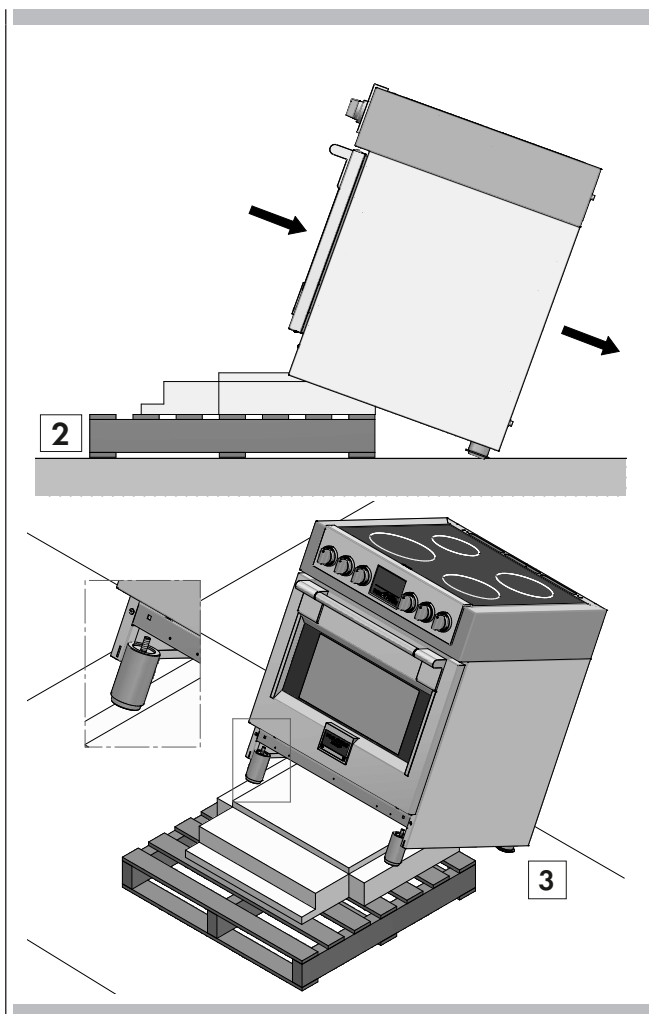
FASE 3

Spingere indietro il blocco cottura abbastanza da consentire il montaggio dei piedi posteriori.



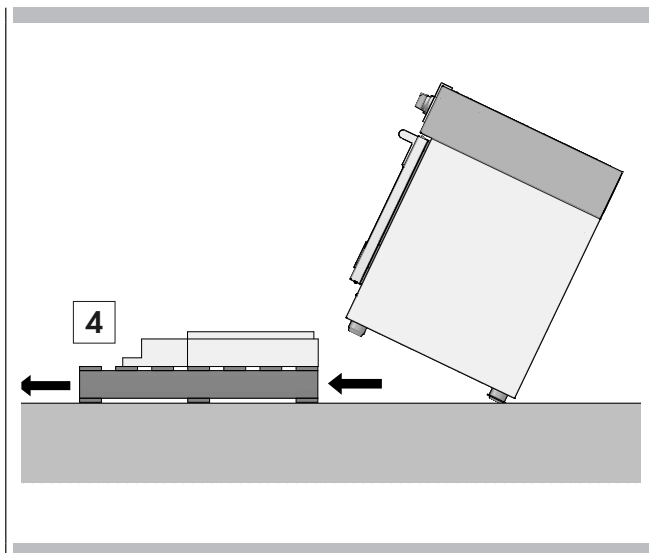
FASE 4

Spingere ancora indietro e inclinare (2) appoggiando i piedini posteriori al pavimento, poi, montare i piedini anteriori (3) mentre la struttura si trova in posizione ad angolo, supportata dai piedini posteriori e dal bancale.



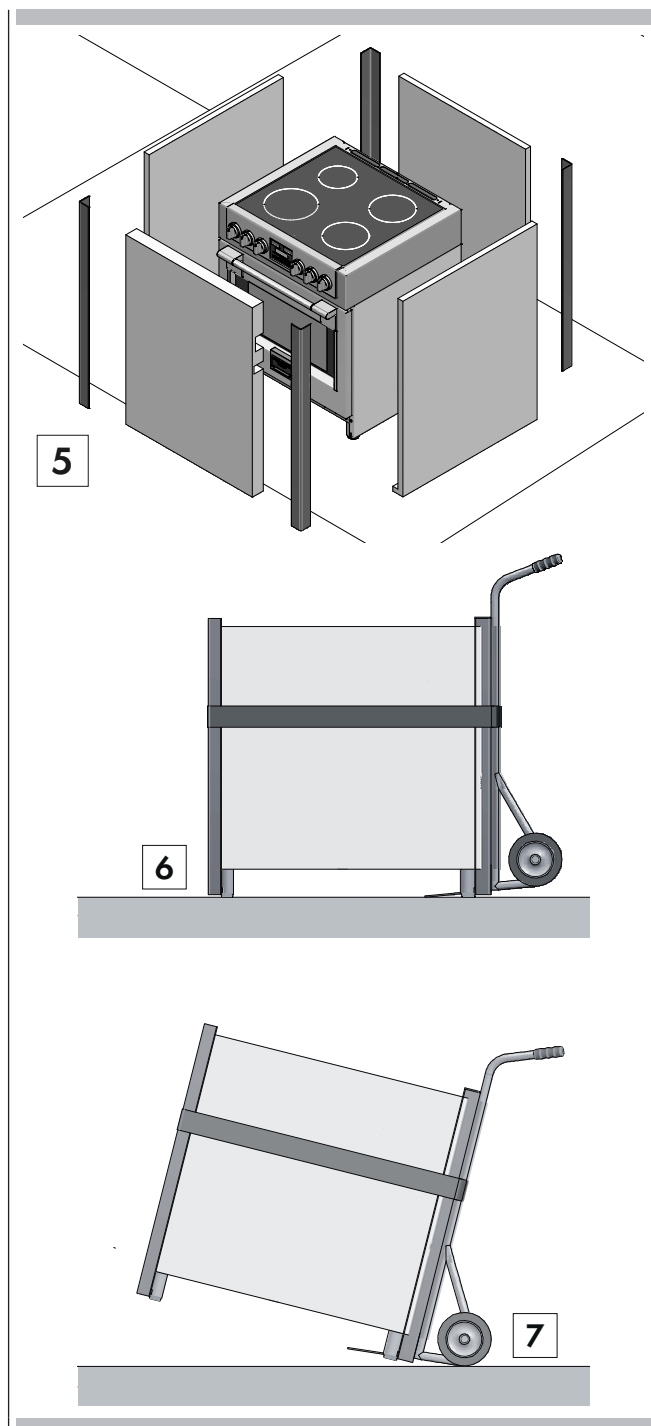
FASE 5

Rimuovere la base sostenendo la parte anteriore del blocco cottura (4) e abbassare con cautela fino ad appoggiarlo al pavimento.



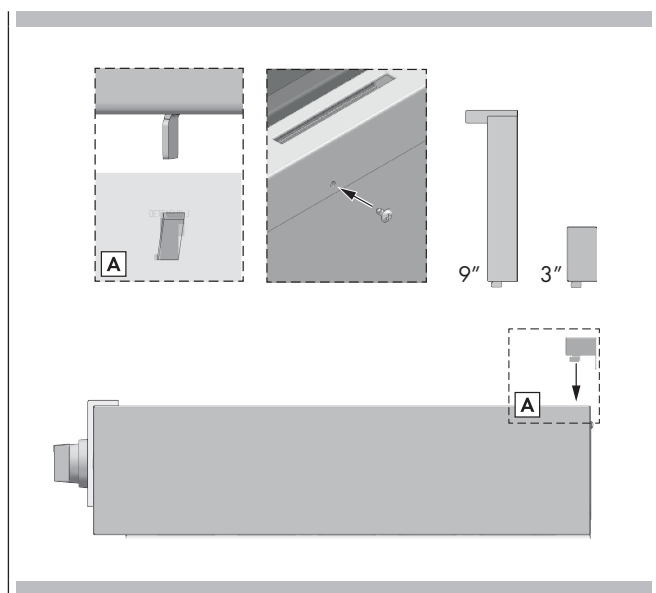
FASE 6

Qualora fosse necessario spostare il blocco cottura, disporre il polistirolo e i fogli di cartone dell'imballaggio (5) intorno al blocco cottura per proteggerne le superfici rifinite dal contatto con il carrello o con le cinghie intorno all'unità (6). Per blocchi cottura più piccoli è possibile utilizzare questa tecnica per rimuovere il blocco dal bancale e montare i piedini (7). Inclinare il blocco per abbassare far scorrere via le ruote del carrello dal bancale. Posizionare i supporti mobili sul pavimento a sinistra e a destra davanti all'apertura quando si procede al posizionamento definitivo, per proteggere la pavimentazione. La porta/le porte del forno aggiunge/aggiungono ulteriore peso al peso complessivo del blocco cottura. Può perciò risultare utile rimuovere le porte qualora si voglia spostare il blocco cottura su una distanza lunga. Fare riferimento ai manuali d'istruzione acclusi per indicazioni su come rimuovere e montare nuovamente le porte.

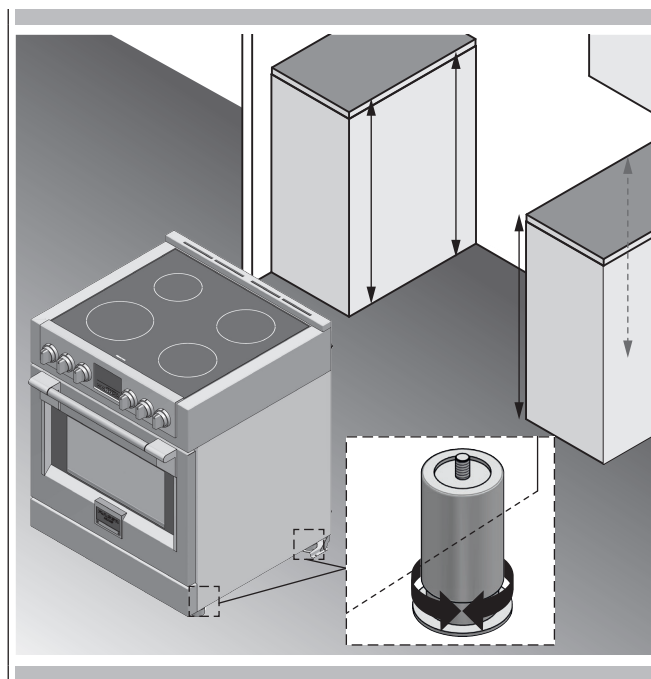


FASE 7

Montare l'alzatina (se fornita) fissandola con le tre viti sul retro. In alcuni casi potrebbe trattarsi di un'alzatina accessoria eventualmente ordinata a parte, piuttosto che di una fornita insieme al blocco cottura. Fare riferimento alle istruzioni accluse agli accessori per i requisiti di montaggio specifici.



Assicurarsi di aver adeguatamente protetto il pavimento. Far scivolare l'unità fino alla sua collocazione assicurandosi di aver agganciato la staffa anti-ribaltamento.

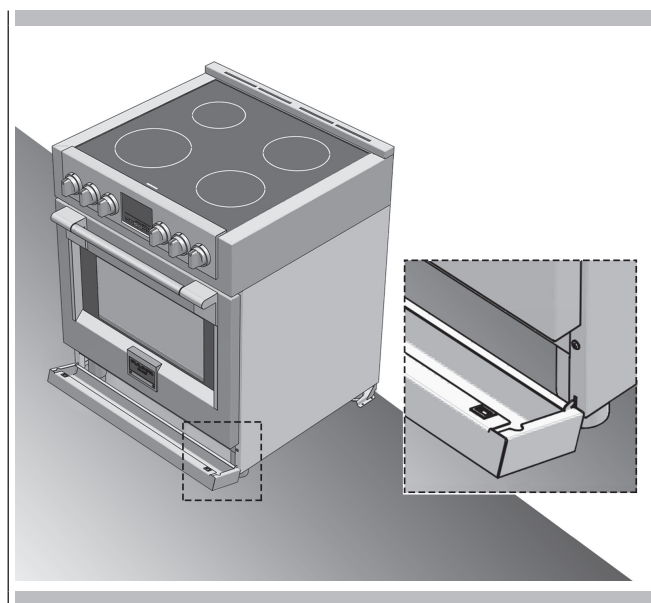


FASE 8

Dopo aver completato l'allacciamento alla rete elettrica (vedi istruzioni accluse) misurare l'altezza dei quattro angoli della superficie esterna per verificare il livellamento della pavimentazione. Regolare i piedini all'altezza desiderata e assicurarsi che il blocco cottura sia correttamente posato. Ruotare la sezione inferiore di ciascun piedino in senso anti-orario per sollevare il piedino e in senso orario per abbassarlo.

FASE 9

Inserire i ganci situati alla base dello zoccolo nelle fessure su entrambi i lati della fascia e ruotare verso l'alto facendo in modo che i magneti situati all'estremità superiore dello zoccolo aderiscano e lo tengano fermo



IMPORTANTE

Quando si accende l'unità per la prima volta, essa dovrà completare la verifica di sicurezza sulla chiusura delle porte. Assicurarsi di aver rimontato le porte prima dell'accensione elettrica, qualora fossero state smontate per uno spostamento più agevole del blocco. Non aprire la porta del forno o cercare di utilizzare il forno prima di essersi assicurati che la verifica sia stata completata. Aprire/chiedere la porta durante la fase di verifica potrebbe causare il danneggiamento del meccanismo di chiusura. Fare riferimento ai manuali di istruzioni per maggiori dettagli, qualora fosse necessario.

Caratteristiche elettriche

POTENZA ASSORBITA:	
resistenza cielo forno:	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V
resistenza inferiore forno:	3000W 230V - 3000W 240V
elemento circolare (aria calda):	2x1300W 240V o 1x2500W 240V (a seconda del modello)
lampada:	3x25W
motore ventilatore aria calda:	2x44W o 1x44W (a seconda del modello)
motore ventilatore di raffreddamento:	44W
moduli di induzione:	3600W x 2 (30") o 3600W x 3 (36")
POTENZA MASSIMA ASSORBITA:	(vedere la targhetta)
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE:	(vedere la targhetta)

Collegamento del forno alla rete elettrica

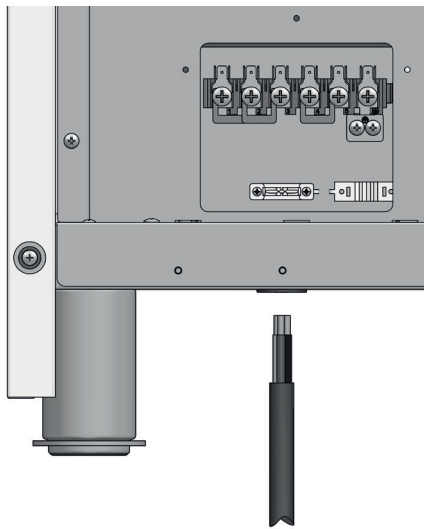
AVVERTENZA
 L'apparecchio deve essere collegato a terra.

L'apparecchio è solo per uso domestico. La tensione di alimentazione e la potenza assorbita sono indicate sulla targhetta posta sul montante sinistro, visibile a porta aperta. Il collegamento deve essere eseguito da personale qualificato e conformemente alle normative in vigore. In caso contrario nessun danno a persone o a cose può essere lamentato al costruttore. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo tecnico oppure da una persona qualificata per evitare rischi. L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica tramite un organo di interruzione multipolare avente una distanza d'apertura dei contatti di almeno 3 mm accertandosi però che non venga interrotto il conduttore di messa a terra. Per il collegamento, usare un cavo flessibile ricordandosi di lasciarlo sufficientemente lungo per consentire l'estrazione dell'apparecchio dal vano d'incasso per la successiva manutenzione. La morsettiera si trova sul retro dell'apparecchio. Se si utilizza un nuovo cavo, farlo passare attraverso il morsetto ed eseguire i collegamenti come illustrato nello schema. Il filo di terra deve essere tagliato più lungo degli altri in modo che sia l'ultimo a staccarsi qualora il cavo venga tirato. Una volta effettuato il collegamento, serrare il serracavo e chiudere lo sportellino della morsettiera.

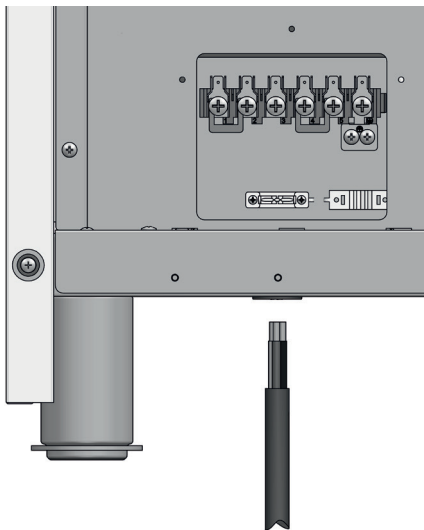
TIPI DI CAVO
H05RR-F
H05SS-F
H05VV-F
H05RN-F
H05V2V2-F
FG7OR

Figura	Schema	Cavo
A (30") 75cm		3x10 mm ²
B (30") 75cm		4x6 mm ²
B (30") 75cm		4x6 mm ²
C (30") 75cm (36") 90cm		5x2,5 mm ²

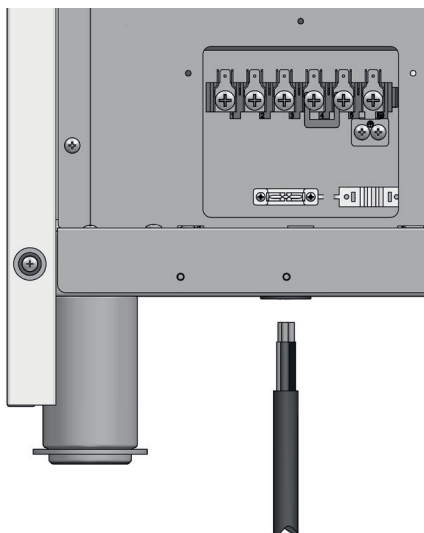
COLLEGAMENTO A



COLLEGAMENTO B



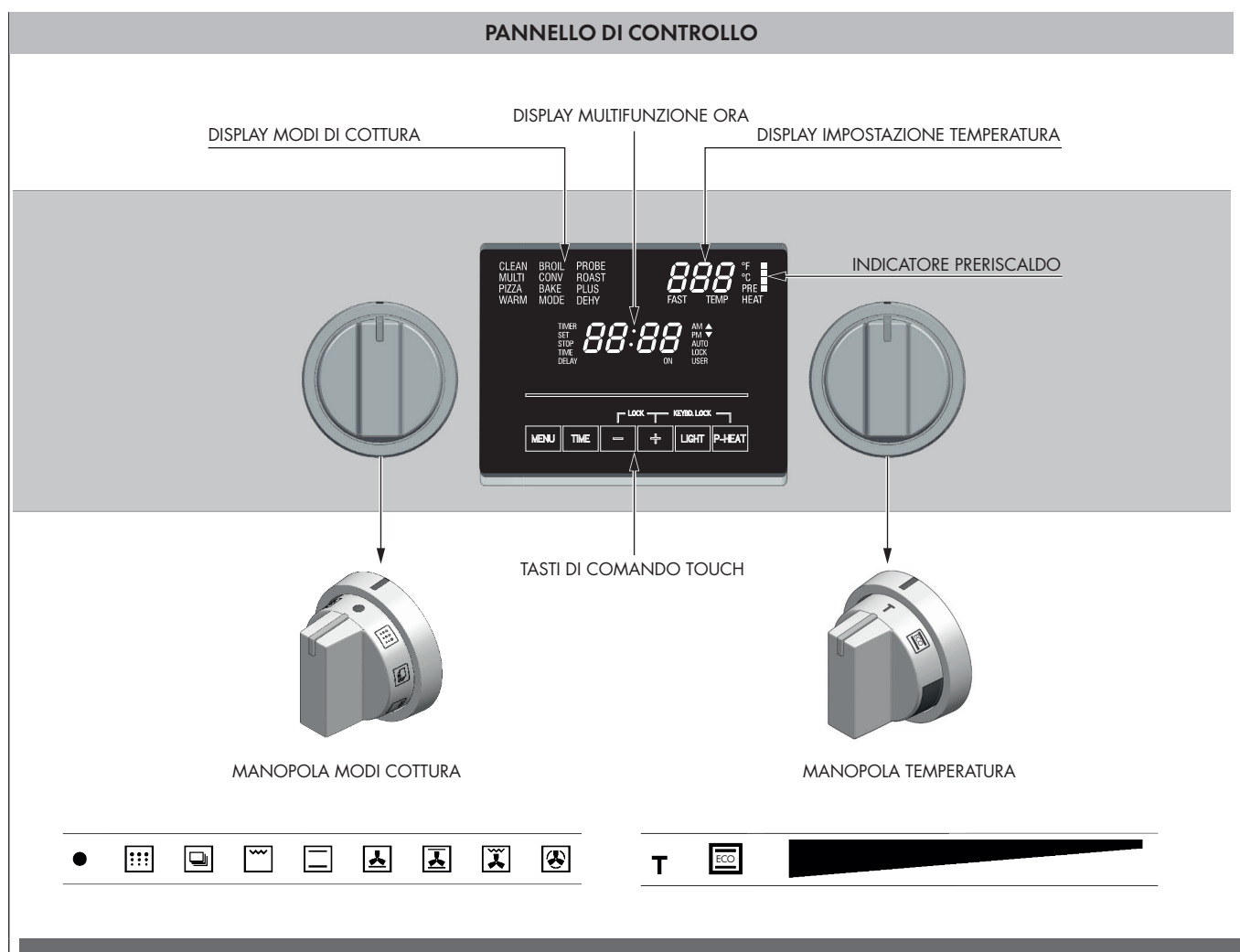
COLLEGAMENTO C



Per impedire che un errato collegamento danneggi i componenti elettrici e invalidi la garanzia, procedere come segue:

1. Verificare i requisiti elettrici e accertarsi di avere un'alimentazione elettrica idonea e che la cucina sia correttamente messa a terra.
2. Prima di collegare la cucina, attivare l'alimentazione elettrica.
3. Controllare la potenza dei cavi nella scatola di derivazione con un voltmetro con un intervallo di 0-250 VAC. Se si installa il forno per usarlo su un'alimentazione da 240 Volt, la lettura della tensione tra i fili nero e rosso (tensione tra fasi) dovrebbe essere compresa tra 220 e 240 Volt.
4. Collegare la cucina all'alimentazione elettrica.
5. Impostare l'orologio con la seguente procedura:
 - Premere il tasto **TIME** due volte finché il display non visualizza "SET TIME".
 - Premere subito il tasto **+** o **-** per impostare le ore.
 - Premere ancora il tasto **TIME** per modificare i minuti.
 - Premere subito il tasto **+** o **-** per impostare i minuti, tenere premuto per aumentare o diminuire in incrementi di dieci (10) minuti.
 - Premere il tasto **TIME** o attendere qualche secondo.A questo punto l'orologio è impostato.
6. Testare la modalità di cottura statica con la seguente procedura:
 - Spostare la manopola della modalità di cottura in posizione "BAKE".
 - La ventola, le luci del forno e il LED di preriscaldamento si accendono.
 - Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura preimpostata di 175 °C (350 °F) il sistema emette un segnale acustico e la luce si spegne.
 - Riportare la manopola in posizione "OFF" per interrompere la cottura.
7. Per verificare le altre funzioni del forno, consultare il capitolo "Utilizzo dei comandi del forno".
8. Se il forno funziona correttamente, staccare l'alimentazione al forno.
9. Posizionare il coperchio sulla scatola di derivazione, accertarsi che sia saldamente fissato e avviare l'alimentazione del forno.

L'interfaccia utente presenta le seguenti caratteristiche: display, LED di preriscaldamento, tasti di comando, manopola modalità di cottura e manopola temperatura.



Tasti di comando

MENU	Toccare questo tasto per abilitare funzioni speciali, le modalità a bassa temperatura o per accedere al menu speciale. Vedi capitolo: "Selezione della modalità di cottura".
TIME	Vedi capitolo: "Impostazione orologio e timer"
-	tasto per ridurre il valore.
+	tasto per aumentare il valore.
LIGHT	Toccare questo tasto per modificare lo stato delle luci del forno.
P-HEAT	Una volta selezionata una modalità di cottura, toccare questo tasto per abilitare la modalità preriscaldamento rapido. Il preriscaldamento rapido non è disponibile con tutte le modalità.

Display

Display multifunzione ora:

Per visualizzare l'ora, il contaminuti, la cottura automatica. È presente anche l'indicazione di AM/PM. In questo display è indicato anche il blocco porta automatico o manuale.

Display impostazione temperatura:

È presente l'indicazione della scala termometrica usata per indicare la temperatura (°C o °F). Visualizza il valore di temperatura preimpostato per la modalità di cottura corrente, nella cavità selezionata.

Display modalità di cottura:

Indica quale funzione è stata selezionata.

Manopole

Manopola modalità di cottura, con otto modalità di cottura + posizione OFF.

Manopola temperatura con posizioni PRESET e ECO + gamma continua tra valori MIN e MAX.

Le figure seguenti riassumono quanto accade nel forno durante ciascuna delle modalità impostabili. Le frecce rappresentano la posizione delle fonti di calore durante la specifica modalità. La resistenza inferiore è nascosta sotto la parete di fondo della cavità del forno. Di seguito sono illustrate tutte le possibili configurazioni di tutti i modelli. Fare riferimento alla configurazione applicabile al proprio modello specifico.

<p>Cottura a convezione (CONV BAKE)</p>	<p>Cottura statica (BAKE)</p>	<p>Essiccazione (CONV DEHY)</p>
<p>Temperatura impostabile: da 75 °C (170 °F) a 290 °C (550 °F) (valore preimpostato 165 °C (325 °F))</p> <p>La cottura a convezione cuoce con il calore di una o più resistenze dietro la parete posteriore del forno. L'aria calda viene distribuita per mezzo della ventola.</p>	<p>Temperatura impostabile: da 75 °C (170 °F) a 290 °C (550 °F) (valore preimpostato 175 °C (350 °F))</p> <p>Si tratta di una cottura che si serve dell'aria calda. Le resistenze superiori e inferiori si alternano per mantenere costante la temperatura del forno.</p>	<p>Temperatura impostabile: da 50 °C (120 °F) a 70 °C (160 °F) (valore preimpostato 60 °C (140 °F))</p> <p>L'essiccazione è simile alla cottura a convezione, ma mantiene una temperatura bassa ottimale distribuendo l'aria calda per rimuovere lentamente l'umidità e conservare meglio gli alimenti.</p>
<p>Grill a convezione (CONV BROIL)</p>	<p>Grill (BROIL)</p>	<p>Pizza (PIZZA)</p>
<p>Temperatura impostabile: da 75 °C (170 °F) a 290 °C (550 °F) (valore preimpostato 230 °C (450 °F))</p> <p>Il grill a convezione combina il calore intenso della resistenza superiore con il ricircolo di aria calda dato dalla ventola.</p>	<p>Temperatura impostabile: da L1 a L5 (valore preimpostato L3)</p> <p>Il grill utilizza l'intenso calore sprigionato dalla resistenza superiore.</p>	<p>Temperatura impostabile: da 75 °C (170 °F) a 290 °C (550 °F) (valore preimpostato 232 °C (450 °F))</p> <p>È una speciale modalità di cottura che si serve dell'aria calda. Le resistenze inferiori si alternano per cuocere la Pizza.</p>
<p>Cottura ventilata (CONV ROAST)</p>	<p>Mantenimento calore (WARM)</p>	<p>Scongelamento (CONV)</p>
<p>Temperatura impostabile: da 75 °C (170 °F) a 290 °C (550 °F) (valore preimpostato 165 °C (325 °F))</p> <p>La cottura ventilata usa le resistenze superiori e inferiori e la ventola.</p>	<p>Temperatura impostabile: da 25 °C (80 °F) a 50 °C (120 °F) (valore preimpostato 35 °C (100 °F))</p> <p>Riscaldo (WARM PLUS) Temperatura impostabile: da 55 °C (130 °F) a 100 °C (210 °F) (valore preimpostato 75 °C (170 °F))</p> <p>Mantenimento calore e Riscaldo usano le resistenze inferiori per tenere al caldo gli alimenti.</p>	<p>Non usa alcuna resistenza, solo la ventola per scongelare gli alimenti.</p>

Prima di utilizzare la cucina per la prima volta, rimuovere tutto il materiale da imballaggio e gli oggetti estranei dal forno. Qualunque materiale di questo tipo lasciato all'interno potrebbe fondersi o bruciare durante l'utilizzo dell'apparecchio.

Simboli o numeri lampeggianti

Segnalano un'azione non completata che è ancora in corso (blocco porta, preriscaldamento, ecc) o un'impostazione non completata che necessita di ulteriori azioni sul pannello di controllo.

Segnali acustici

Segnalano che è necessario inserire più dati o confermare un'impostazione inserita. Un segnale acustico avvisa inoltre l'utente alla fine di una funzione o di un guasto del forno.

Blocco porta

È visualizzato in continuo quando la porta è bloccata. Il simbolo lampeggia mentre il meccanismo si muove per bloccare o sbloccare la porta. Non tentare di aprire la porta durante quest'operazione. È possibile aprire la porta quando il simbolo non è più visualizzato. La scritta "AUTO LOCK" viene visualizzata una volta che la porta si è bloccata automaticamente per la modalità autopulizia. La scritta "USER LOCK" viene visualizzata una volta che la porta è stata bloccata manualmente dall'utente, ad esempio per impedire che i bambini abbiano libero accesso all'interno del forno.

Tenere premuti i tasti **+** e **-** per 3 secondi. Il meccanismo bloccherà la porta. Ripetere l'operazione per sbloccare.

Blocco della pulsantiera

Tenere premuti i pulsanti con la scritta "KEYBD. LOCK" per 3 secondi. In questo modo i comandi sono bloccati e la scritta "SENS LOCK" viene visualizzata ogni volta che si tocca un tasto qualsiasi. Ripetere l'operazione per 3 secondi per sbloccare la pulsantiera.

Guasto di alimentazione

Dopo che l'alimentazione al forno è tornata, l'orologio torna alle ore 12:00^{AM}.

Impostazioni predefinite

Il sistema sceglie automaticamente la temperatura più adatta quando la manopola è in posizione preimpostata. È possibile modificarla, se necessario. È inoltre possibile impostare un'opzione utente per salvare l'ultima temperatura usata per ogni modalità di cottura.

Codici numerici dei guasti

Questi codici vengono visualizzati quando il controllo elettronico rileva un problema nel forno o nell'elettronica.

Ventola

La ventola si mette in funzione con tutte le modalità a convezione. Quando il forno è in modalità convezione, la ventola si spegne automaticamente all'apertura della porta. La ventola è sempre in funzione durante l'intervallo di preriscaldamento.

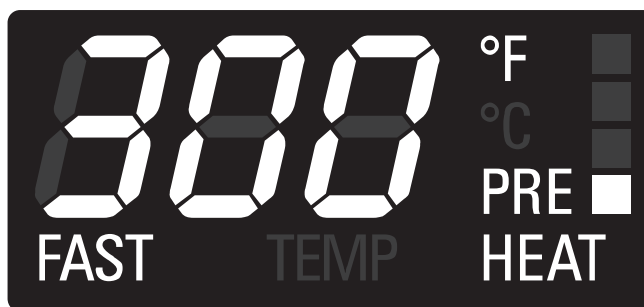
Preriscaldamento e preriscaldamento rapido

Una volta impostata una modalità di cottura, mentre il forno si riscalda, viene visualizzata la scritta "PREHEAT" sul display della temperatura: la barra verticale indica, in quattro fasi, quando il forno raggiunge le soglie del 25%, 50%, 75% e 100% della temperatura preimpostata.

Non appena raggiunge il 100%, il sistema emette un segnale acustico di "fine preriscaldamento" e la scritta "PREHEAT" scompare.

Per riscaldare il forno rapidamente, è disponibile una funzione di Preriscaldamento rapido: usa le resistenze e la ventola in modo speciale per ridurre il più possibile i tempi di riscaldamento.

Una volta impostata una delle funzioni di cottura per cui è disponibile il Preriscaldamento rapido, toccare il tasto **P-HEAT**, la scritta "FAST" viene visualizzata accanto a "PREHEAT".



Non appena raggiunge la temperatura preimpostata, il sistema emette un segnale acustico di "fine preriscaldamento" e le scritte "FAST" e "PREHEAT" scompaiono. Il forno passa automaticamente alla modalità di cottura desiderata inizialmente scelta: a questo punto è possibile inserire gli alimenti.

Eco

Tale modalità è intesa per il risparmio energetico. Ideale per pietanze surgelate o precotte e pasti porzionati di piccole dimensioni. Il tempo di preriscaldamento è molto breve e la cottura tende ad essere più lenta. Non è raccomandato per carichi pesanti, quali grandi porzioni o preparazioni di pasti di grandi dimensioni.

Come preriscaldare il forno

- Preriscaldare il forno con le modalità Cottura statica, Cottura a convezione e Cottura ventilata.
- Usare il Preriscaldamento rapido se si desidera preriscaldare il forno in tempi più rapidi.
- Selezionando una temperatura maggiore non si accorcia il tempo di preriscaldamento.
- Il preriscaldamento è necessario per ottenere buoni risultati quando si cuociono al forno dolci, biscotti, pasticcini e pane.
- Preriscaldare aiuterà a rosolare arrostiti e a non disperdere i succhi della carne.
- Posizionare le griglie del forno prima di preriscaldare.
- Durante il preriscaldamento, la temperatura di cottura selezionata viene sempre visualizzata.
- Un segnale acustico confermerà che il forno è preriscaldato e la scritta "PREHEAT" si spegnerà.

Suggerimenti d'uso

- Usare le tabelle di cottura incluse nel presente manuale come guida.
- Non posizionare teglie sulla porta del forno aperta.
- Utilizzare le luci interne del forno per vedere le pietanze attraverso il vetro della porta del forno piuttosto che aprire frequentemente la porta.

Utensili

- Le pirofile in vetro assorbono calore. Ridurre la temperatura del forno di 15°C (25°F) se si cuociono cibi all'interno di recipienti in vetro.
- Usare recipienti che permettano di raggiungere la rosolatura desiderata. Il tipo di finitura del recipiente può aiutare a stabilire il grado di rosolatura che si otterrà.
- I recipienti di metallo lucido, liscio o leggero antiaderenti / anodizzati riflettono il calore e permettono una rosolatura più leggera e delicata. Questo tipo di utensili è l'ideale per torte e dolci.
- I recipienti scuri, dalla superficie irregolare od opachi assorbono il calore e permettono di ottenere una crosta più dorata e croccante. Usare questo tipo di utensili per le torte salate.
- Per ottenere una crosta ben dorata e croccante, usare utensili scuri antiaderenti / anodizzati o in metallo scuro, opaco o pirofile in vetro. Gli utensili da forno isolati possono aumentare i tempi di cottura.
- Non cuocere lasciando la teglia doppia vuota nel forno poiché altererebbe le condizioni di cottura. Conservare la teglia doppia fuori dal forno.

Condensa e temperatura del forno

- È normale che una certa quantità di umidità evapori dalle pietanze durante qualunque processo di cottura. La quantità dipende dall'umidità contenuta nelle pietanze. L'umidità può condensarsi su qualunque superficie più fredda rispetto all'interno del forno quale, ad esempio, il pannello di controllo.
- Il vostro nuovo forno ha un sensore di temperatura elettronico che permette di mantenere una temperatura ottimale. Il vostro

precedente forno probabilmente era dotato di un termostato meccanico che con il tempo ha gradualmente aumentato la temperatura. È normale che con un nuovo forno si debbano adattare le proprie ricette rispetto al forno precedente.

Cottura al forno ad alta quota

- Quando si cucina ad altitudini elevate, le ricette e i tempi di cottura variano.

Griglie del forno

- Il forno è dotato di guide per le griglie su sei livelli, come illustrato nella figura di pagina 2.
- Le posizioni delle griglie sono numerate dalla guida inferiore (n. 1) a quella superiore (n. 6).
- Quando si cucina, controllare le tabelle di cottura per scegliere la posizione migliore in cui sistemare la griglia.
- Ogni guida è composta da coppie di supporti ricavati nelle pareti sui ogni lato della cavità del forno.
- Accertarsi sempre di posizionare le griglie prima di accendere il forno. Accertarsi che le griglie siano allo stesso livello e ben ferme una volta posizionate.

Vedi figura di pagina 2 in caso di dubbi su quale sia la parte frontale della griglia.

- Le griglie sono progettate in modo da bloccarsi quando vengono tirate in avanti per tutta la lunghezza.



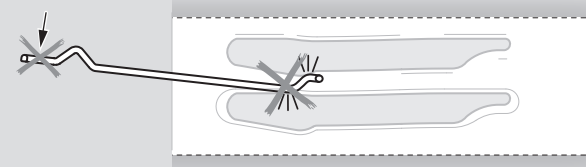
ATTENZIONE

Non usare mai fogli di alluminio per coprire le griglie o rivestire il forno. Così facendo si può danneggiare il rivestimento del forno se il calore rimane intrappolato sotto il foglio.



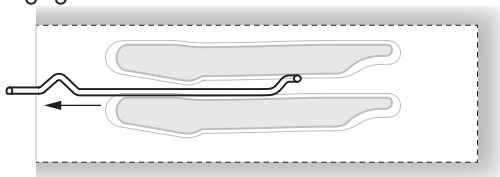
ATTENZIONE

Attenzione a non forzare la griglia per evitare di danneggiare lo smalto.

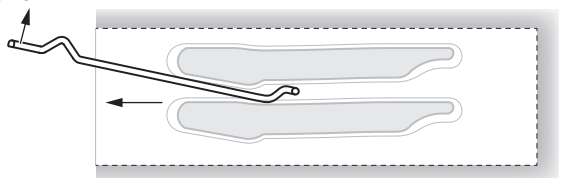


Come estrarre la griglia dal forno:

1. Tirare la griglia in avanti

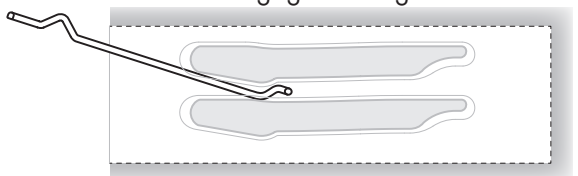


2. Sollevare la parte anteriore della griglia verso l'alto ed estrarla

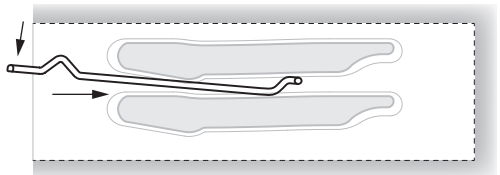


Come riposizionare la griglia nel forno:

1. Sistemare il retro della griglia nelle guide



2. Sollevando la parte anteriore della griglia, far scivolare la griglia fino in fondo mentre si abbassa la parte anteriore



Griglie telescopiche del forno

- La griglia telescopica permette di raggiungere più facilmente gli alimenti in cottura come nel caso in cui si debba irrorare di frequente una pietanza. Si allunga oltre la griglia piatta standard, portando la pietanza più vicino all'utente.

ATTENZIONE

Quando la griglia è fuori dal forno, i bracci di scorrimento non si bloccano. Potrebbero allungarsi improvvisamente se la griglia viene spostata in modo errato. **I bracci scorrevoli allungabili possono causare lesioni. La griglia va tenuta o trasportata soltanto afferrandone i lati.**

NOTA: Rimuovere sempre la griglia allungabile prima dell'autopulizia del forno.

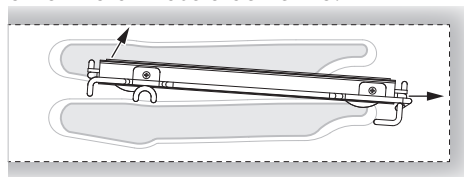
ATTENZIONE

Per evitare ustioni, estrarre la griglia completamente e sollevare il recipiente di cottura al di sopra della maniglia mentre si trasferisce la pietanza nel forno o la si sforna.

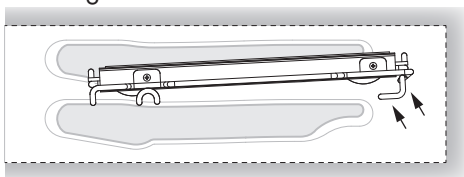
Vedi figura di pagina 2 in caso di dubbi su quale sia la parte frontale della griglia.

Come estrarre la griglia allungabile dal forno:

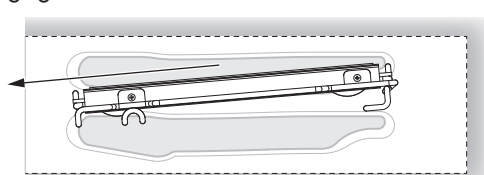
1. Sollevare la griglia leggermente e spingerla verso il fondo del forno fino al rilascio del fermo.



2. Sollevare il retro della griglia finché il telaio e il fermo non escono dalla guida.

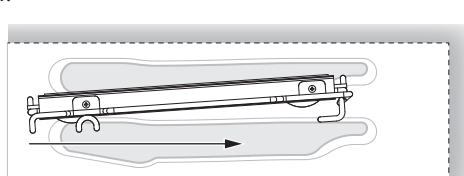


3. Tirare la griglia in basso ed estrarla.

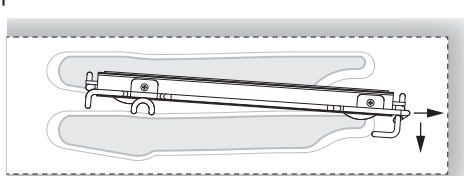


Come riposizionare la griglia allungabile nel forno:

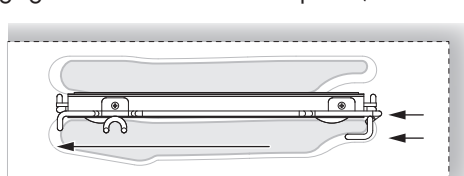
1. Afferrare la griglia saldamente su entrambi i lati. Posizionare la griglia (compreso il telaio) sopra la guida desiderata.



2. Spingere fino in fondo finché il retro della griglia non scende in posizione



3. Tirare entrambe le sezioni in avanti finché non si attiva il fermo. La griglia deve essere dritta e piatta, non curva



L'ora del giorno è visualizzata in ore e minuti.

Impostare sempre l'orologio subito dopo l'installazione o un'interruzione di corrente. Una volta tornata l'alimentazione al forno, l'orologio torna alle ore 12:00^{AM}. L'ora è visualizzata con tutte le operazioni del forno, tranne quando è attivo il timer o è in funzione una cottura a tempo. Il forno è preimpostato con orologio di 12 ore e indica l'opzione ^{AM} e ^{PM}.

Come impostare l'ora del giorno

1. Toccare **TIME** finché il display non visualizza la scritta "SET TIME".
2. Toccare **+** o **-** per impostare l'ora desiderata, le ore lampeggiano: continuare finché non si è selezionata l'ora corretta e l'indicazione ^{AM} o ^{PM}.
3. Toccare nuovamente **TIME** per confermare l'ora; i minuti lampeggiano.
4. Toccare **+** o **-** per impostare il valore dei minuti o tenere premuto il tasto per aumentare o diminuire in incrementi di 10 minuti.
5. Toccare nuovamente **TIME** o attendere 5 secondi per confermare l'ora.



NOTA: Non si può impostare l'ora del giorno se è già impostata una qualunque funzione a tempo: cancellare prima qualunque funzione a tempo attiva.




Per impostare il timer.

1. Toccare **TIME** finché il display non visualizza la scritta "TIMER".
2. Toccare **+** o **-** per impostare il valore del timer, le ore lampeggiano: continuare finché non si raggiunge il valore desiderato.
3. Toccare nuovamente **TIME** per confermare l'ora; i minuti lampeggiano.
4. Toccare **+** o **-** per impostare il valore dei minuti o tenere premuto il tasto per aumentare o diminuire in incrementi di 10 minuti.
5. Toccare nuovamente **TIME** o attendere 5 secondi per confermare l'ora.
6. La scritta "TIMER" viene visualizzata in continuo.
7. Alla fine del tempo impostato, il sistema emette un segnale acustico di avviso per 15 minuti o finché non si preme il tasto **TIME**.
8. Il formato del timer è solitamente ORE:MIN, passando a MIN:SEC durante l'ultimo minuto.
9. Il valore visualizzato è sempre arrotondato per difetto. Ad esempio: Viene visualizzato 2:43 mentre il timer passa da 2:43:59 a 2:43:00.

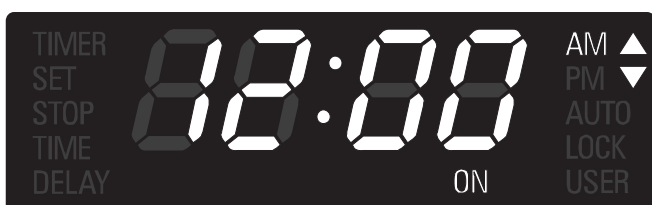


Impostazione della modalità di cottura e della temperatura

- Spostando la manopola modalità di cottura nella posizione desiderata si possono selezionare le seguenti modalità.

Modalità di cottura	
OFF	OFF (Spento)
	COTTURA A CONVEZIONE (CONV BAKE)
	GRILL A CONVEZIONE (CONV BROIL)
	COTTURA VENTILATA (CONV ROAST)
	PIZZA (MULTI PIZZA)
	COTTURA STATICA (BAKE)
	GRILL (BROIL)
	ESSICCAZIONE (CONV DEHY)
	MANTENIMENTO CALORE (WARM)
	SCONGELAMENTO (CONV)
	RISCALDO (WARM PLUS)
	PULIZIA (CLEAN)

- Selezionare la temperatura desiderata spostando la manopola o lasciandola nella posizione preimpostata se il valore è corretto. Si può modificare la temperatura in incrementi di 5°C o 5°F.
- La cavità del forno inizia a scaldarsi, sul display compare la scritta "ON" quando il forno è in funzione, le luci si accendono.
- Si accende la scritta "PREHEAT". Una volta preriscaldato, il forno emette un segnale acustico e la scritta si spegne.
- Per modificare la temperatura durante la cottura, ruotare semplicemente la manopola della temperatura finché il display non visualizza il valore desiderato.
- Spostare la manopola modalità di cottura su OFF se si è terminata la cottura.





- I triangoli nell'angolo in alto a destra del display sono accesi quando il forno è in funzione.


Come **MENU** usare il tasto per selezionare le funzioni a bassa temperatura

Modalità di cottura	
	ESSICCAZIONE (CONV DEHY)
	MANTENIMENTO CALORE (WARM)
	SCONGELAMENTO (CONV)
	RISCALDO (WARM PLUS)

- Toccare il tasto **MENU** per scorrere tra queste quattro modalità.
- L'ultima usata rimane in memoria per la volta successiva in cui si seleziona una funzione a bassa temperatura.

Impostazione della modalità di cottura ECO

- Spostare la manopola modalità di cottura nella posizione
- BAKE , successivamente ruotare la manopola della temperatura in posizione ECO  per attivare la modalità, a questo punto sul display compare la scritta ECO.
- Selezionare la temperatura desiderata spostando la manopola o lasciandola nella posizione preimpostata se il valore è corretto. Si può modificare la temperatura in incrementi di 5°C o 5°F.
- Una volta attivata la cottura si alternano sul display la scritta ECO e il valore di temperatura.

- NOTE:
- In modalità di risparmio energetico le luci interne del forno sono spente, e possibile comunque accenderle tramite il tasto dedicato.
 - il tangenziale di raffreddamento in alcuni frangenti si spegne per non disperdere il calore all'interno della cavità.
 - solo la funzione BAKE  è abilitata alla modalità ECO.
 - se si sposta la manopola della cottura in qualsiasi altra funzione di cottura, la modalità ECO viene interrotta.

Utilizzo delle luci del forno

- Un solo tasto accende le luci.
- Le luci del forno si accendono e spengono automaticamente quando si apre o chiude la porta.
- Quando il forno è in funzione, le luci si accendono automaticamente all'avvio di una modalità di cottura (tranne che nella modalità ECO). Le luci del forno si spengono automaticamente quando si cancella una modalità di cottura.
- Le luci non si accendono in modalità autopulizia o Sabbath.

- Accertarsi che data e ora siano impostate correttamente.
- La modalità a tempo spegne il forno alla fine del tempo di cottura.

Come impostare una modalità a tempo

1. Selezionare la modalità di cottura e la temperatura con le rispettive manopole. Sul display compare la scritta "ON".
2. Toccare il tasto **TIME** finché sul display non compare la scritta "TIME".
3. Toccare **+** o **-**, i numeri delle ore iniziano a lampeggiare. Continuare impostando il tempo di cottura desiderato. Non dimenticare di includere nel tempo di cottura il tempo necessario perché il forno raggiunga la temperatura desiderata.
4. Toccare nuovamente **TIME**, il valore delle ore è confermato e i numeri dei minuti iniziano a lampeggiare.
5. Toccare **+** o **-** per modificare i minuti. Tenere premuto il tasto per aumentare o diminuire in incrementi di 10 minuti. Continuare impostando il tempo di cottura desiderato.
6. Toccare nuovamente **TIME** o attendere alcuni secondi per confermare il valore del tempo di cottura.



Come ritardare l'inizio di una modalità a tempo

Ripetere i passaggi da 1 a 6.

- Toccare il tasto **TIME** finché sul display non compare la scritta "STOP TIME".
- Il sistema calcola automaticamente e visualizza il valore iniziale, aggiungendo il tempo di cottura già impostato all'ora del giorno.



- Toccare **+** o **-**, i numeri delle ore iniziano a lampeggiare. Continuare impostando il tempo di arresto desiderato.
- Toccare nuovamente **TIME**, il valore delle ore è confermato e i numeri dei minuti iniziano a lampeggiare.

- Toccare **+** o **-** per modificare i minuti. Tenere premuto il tasto per aumentare o diminuire in incrementi di 10 minuti. Continuare impostando il tempo di arresto desiderato.
- Toccare nuovamente **TIME** o attendere alcuni secondi per confermare il valore del tempo di arresto.
- Con questa funzione si imposta l'ora in cui si desidera interrompere la cottura. Il controllo elettronico userà così il tempo di cottura impostato in precedenza per calcolare automaticamente quando avviare il forno. La scritta "DELAY" viene visualizzata fino all'ora di avvio.



Durante una modalità a tempo

- Non appena il forno inizia la cottura, il display visualizza il tempo di cottura e avvia il conto alla rovescia in incrementi di un minuto. Il forno cuocerà per tutto il tempo programmato.
- Alla scadenza del tempo, il forno si spegne automaticamente, le scritte "ON" e "TIME" iniziano a lampeggiare e il sistema emette una sequenza di segnali acustici di "fine attività". La sequenza di segnali acustici si ripete per quindici minuti, o finché non si tocca un tasto qualsiasi, per avvisare l'utente che la cottura è giunta al termine.

Come controllare il tempo

- Per controllare il tempo, se non visualizzato, toccare il tasto **TIME** finché non compare la scritta desiderata. Il valore viene visualizzato per 5 secondi.
- Esempio: se il display visualizza il valore del timer e si desidera controllare il tempo di cottura, toccare il tasto **TIME** finché non viene visualizzata la scritta "TIME" per vedere il tempo di cottura per 5 secondi.



Questo forno è dotato della funzione sonda carne per rilevare la temperatura interna della carne e arrestare la cottura non appena viene raggiunto il valore impostato. Con la sonda carne si possono selezionare le seguenti modalità:

COTTURA A CONVEZIONE
ROSOLATURA A CONVEZIONE
COTTURA STATICA

Le altre modalità non funzionano se la sonda è inserita. (compare il codice errore F13).

Una volta inserita la sonda e rilevata dal controllo elettronico, ruotare la manopola modalità di cottura su una posizione valida; sul display modalità di cottura compare la scritta PROBE insieme alla funzione selezionata.



La temperatura standard della sonda carne 76°C (170°F) lampeggia sul modulo orologio per 5 secondi.

Con i tasti **+** / **-** è possibile modificare l'impostazione della sonda.

Il valore preimpostato di temperatura della sonda è 76°C (170°F).

L'intervallo disponibile è compreso tra 54°C e 98°C (130°F e 210°F). La temperatura massima della cavità durante la cottura con la sonda carne è 246°C (475°F).

La risoluzione deve essere 2,5°C o 5°F sia per la temperatura impostata che per quella effettiva.

Dopo 5 secondi il valore sul display è confermato e il sistema avvia la cottura. La temperatura effettiva della sonda viene visualizzata sul display del timer.



Toccare **+** o **-** una volta per controllare la temperatura impostata per la sonda. Quanto lampeggia, toccarlo nuovamente o tenerlo premuto per modificare il valore. Non appena raggiunta la temperatura impostata per la sonda, il sistema emette dei segnali acustici ad indicare la fine della cottura e spegne il forno.

Ruotare sempre la manopola modalità di cottura in posizione OFF dopo lo spegnimento automatico del forno da parte di una particolare modalità di cottura, in modo che sia resettato correttamente per la volta successiva.

La scritta PROBE lampeggia quando la modalità non è valida per la cottura con la sonda. Se si rimuove la sonda durante la cottura o in caso di corto circuito o circuito aperto, il display visualizza un messaggio di errore.

Le funzioni automatiche a tempo sono disattivate quando si usa la sonda carne, solo il timer funziona.

La cottura statica è una cottura che si serve dell'aria calda. Le resistenze superiori e inferiori del forno sono usate per scaldare l'aria, ma la ventola per diffondere il calore non entra in funzione.

Seguire le indicazioni della ricetta o della confezione dell'alimento relative a temperature e tempi di cottura e per la posizione della griglia. Il tempo di cottura può variare in base alla temperatura degli ingredienti e alle dimensioni, alla forma e alla finitura degli recipienti di cottura.

Linee guida generali

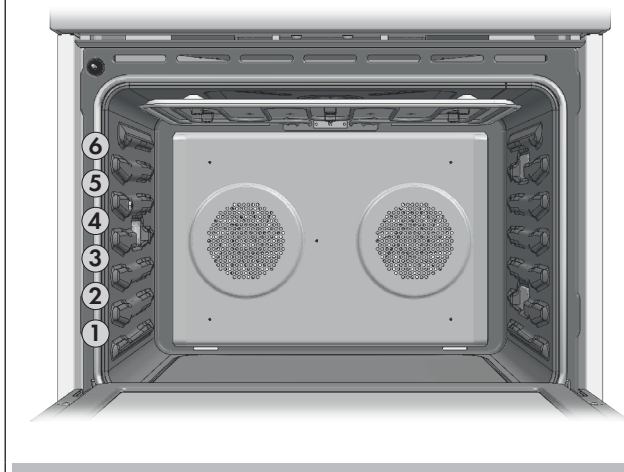
- Per un risultato ottimale, cuocere gli alimenti su un'unica griglia con uno spazio di almeno 2,5 - 3 cm (1" - 1 ½") tra i contenitori e le pareti del forno.
- Usare una sola griglia quando si seleziona la modalità cottura statica.
- Controllare il grado di cottura non appena possibile.
- Usare recipienti di cottura in metallo (con o senza rivestimento antiaderente), vetro termoresistente, vetroceramica, ceramica o altri strumenti idonei per la cottura al forno.
- Se si utilizza vetro termoresistente, ridurre la temperatura di 15°C (25°F) rispetto alla temperatura consigliata.
- Usare teglie da forno con o senza bordi o fogli in silicone.
- Le teglie in metallo scuro o con rivestimento antiaderente cuociono più in fretta con una maggiore rosolatura. I recipienti di cottura isolati rallentano leggermente i tempi di cottura per la maggior parte degli alimenti.
- Non usare fogli di alluminio o vassoi di alluminio usa e getta per rivestire le parti del forno. L'alluminio è un ottimo termoisolante e intrappola il calore. In questo modo si alterano le condizioni di cottura e si corre il rischio di danneggiare il rivestimento del forno.
- Evitare di usare la porta aperta come piano di appoggio per i recipienti di cottura.
- A pagina 35 sono riportati alcuni suggerimenti per risolvere problemi di cottura.

TABELLA DI COTTURA - CAVITÀ CONVEZIONE			
TIPO DI ALIMENTO	POSIZIONE DELLA GRIGLIA	INTERNA °F (°C) (FORNO PRERISCALDATO)	TEMPO (MIN)
DOLCI			
Cupcake	2	350 (175)	19 - 22
Ciambellone	1	350 (175)	40 - 45
Torta lievitata alta	1	350 (175)	35 - 39
TORTE SALATE			
doppia crosta, fresca, 20 cm (9")	2	375 - 400 (190 - 205)	45 - 50
doppia crosta, frutta surgelata, 20 cm (9")	2	375 (190)	68 - 78
DOLCETTI			
Zucchero	2	350 - 375 (175 - 190)	8 - 10
Gocce di cioccolato	2	350 - 375 (175 - 190)	8 - 13
Brownies	2	350 (175)	29 - 36
PANE			
Filone di pane lievitato, 20x12,7 cm (9x5")	2	375 (190)	18 - 22
Panini lievitati	2	375 - 400 (190 - 205)	12 - 15
Biscotti	2	375 - 400 (190 - 205)	7 - 9
Muffin	2	425 (220)	15 - 19
PIZZA			
Surgelata	2	400 - 450 (205 - 235)	23 - 26
Fresca	2	475 (246)	15 - 18

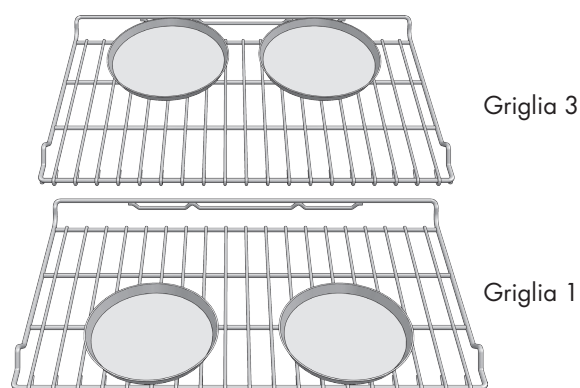
Ridurre le temperature di cottura suggerite dalla ricetta di 15°C (25°F).

- Per un risultato ottimale, cuocere gli alimenti scoperti e in recipienti dai bordi bassi per sfruttare al massimo l'aria che circola all'interno del forno. Usare recipienti in alluminio lucido per un migliore risultato, se non diversamente specificato.
- Si possono usare vetro termoresistente o ceramica. Ridurre la temperatura di altri 15°C (25°F) se si usano teglie in vetro termoresistente per una riduzione totale di 30°C (50°F).
- Si possono usare recipienti in metallo scuro. Si noti che gli alimenti possono rosolarsi più rapidamente se si usano recipienti di cottura in metallo scuro.
- Il numero di griglie usate dipende dall'altezza della pietanza da cuocere.
- La maggior parte degli arrostiti cuoce estremamente bene con cottura a convezione. Non cercare di adattare ricette quali creme pasticciare, quiche, crostate o cheesecake che non gioverebbero dei vantaggi offerti dal processo di cottura a convezione. Usare la normale modalità di cottura statica per queste preparazioni.
- La cottura di pasti completi su più griglie si può fare usando le griglie nelle posizioni 1, 2, 3, 4 e 5. Si possono usare tutte e cinque le griglie per cuocere biscotti, dolcetti e stuzzichini.
 - Cottura a 2 griglie: Usare le posizioni 1 e 3.
 - Cottura a 3 griglie: Usare le posizioni 2, 3 e 4 o 1, 3 e 5.
 - Per cuocere quattro strati di torta contemporaneamente, posizionare le teglie in modo che non siano una sopra l'altra. Per un risultato ottimale, posizionare le torte sulla parte frontale della griglia superiore e sulla parte posteriore della griglia inferiore (vedi disegno a destra). Lasciare un spazio libero di 2,5 - 3 cm (1" - 1 ½") attorno alle teglie.
- È facile adattare le proprie ricette. Scegliere una ricetta che trarrebbe vantaggio dalla cottura a convezione.
- Ridurre la temperatura e il tempo di cottura, se necessario. Potrebbe servire una prova e qualche errore prima di ottenere risultati perfetti. Annotare le tecniche sperimentate per la volta successiva che si vorrà preparare la ricetta usando la cottura a convezione.
- A pagina 35 sono riportati alcuni suggerimenti per risolvere problemi di cottura.

POSIZIONE DELLA GRIGLIA



POSIZIONAMENTO DI PIÙ TEGLIE



Alimenti adatti per la cottura a convezione:

Stuzzichini, biscotti, dolci da caffè
 Dolcetti (da 2 a 4 griglie), pane lievitato
 Bignè alla crema
 Sfoglie ripiene
 Stufati e antipasti completi
 Pasti completi (posizioni griglie 1, 2, 3)
 Alimenti lievitati ad aria (soufflé, meringhe, dessert con copertura di meringa, dolci lievitati alti, chiffon cake)

Suggerimenti per ricette rapide e facili

Conversione da COTTURA STATICA normale a COTTURA A CONVEZIONE:

- Ridurre la temperatura di 15°C (25°F).
- Usare lo stesso tempo di cottura della modalità statica se inferiore a 10 - 15 minuti.
- La cottura degli alimenti con un tempo di cottura inferiore a 30 minuti va controllata 5 minuti prima di quanto indicato nella ricetta con cottura normale.
- Se si cuoce la pietanza per più di 40 - 45 minuti, il tempo di cottura va ridotto del 25%.

Tabella cottura a convezione

Ridurre la temperatura indicata dalla ricetta normale di 15°C (25°F) per la cottura a convezione. Le temperature di questa tabella sono state ridotte.

Tabella cottura a convezione - CAVITÀ CONVEZIONE				
TIPO DI ALIMENTO	POSIZIONE DELLA GRIGLIA	INTERNA °F (°C) (FORNO PRERISCALDATO)		TEMPO (MIN)
TORTE				
Cupcake	2	325	(160)	20 - 22
Ciambellone	1	325	(160)	43 - 50
Torta lievitata alta	1	325	(160)	43 - 47
TORTA SALATA				
doppia crosta, fresca, 20 cm (9")	2	350 - 400	(175 - 205)	40 - 52
doppia crosta, frutta surgelata, 20 cm (9")	2	350	(175)	68 - 78
DOLCETTI				
Zucchero	2	325 - 350	(160 - 175)	9 - 12
Gocce di cioccolato	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
PANE				
Filone di pane lievitato, 20x12,7 cm (9x5")	2	350	(175)	18 - 22
Panini lievitati	2	350 - 375	(175 - 190)	12 - 15
Biscotti	2	375	(190)	8 - 10
Muffin	2	400	(205)	17 - 21
PIZZA				
Surgelata	2	375 - 425	(190 - 220)	23 - 26
Fresca	2	450	(232)	15 - 18

Tabella cottura a convezione - CAVITÀ CONVEZIONE DOPPIA				
TIPO DI ALIMENTO	POSIZIONE DELLA GRIGLIA	INTERNA °F (°C) (FORNO PRERISCALDATO)		TEMPO (MIN)
TORTE				
Cupcake	2	325	(160)	16 - 18
Ciambellone	1	325	(160)	37 - 43
Torta lievitata alta	1	325	(160)	35 - 39
TORTA SALATA				
doppia crosta, fresca, 20 cm (9")	2	350 - 400	(175 - 205)	35 - 45
doppia crosta, frutta surgelata, 20 cm (9")	2	350	(175)	68 - 78
DOLCETTI				
Zucchero	2	325 - 350	(160 - 175)	6 - 9
Gocce di cioccolato	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
PANE				
Filone di pane lievitato, 20x12,7 cm (9x5")	2	350	(175)	18 - 22
Panini lievitati	2	350 - 375	(175 - 190)	12 - 15
Biscotti	2	375	(190)	6 - 8
Muffin	2	400	(205)	13 - 16
PIZZA				
Surgelata	2	375 - 425	(190 - 220)	23 - 26
Fresca	2	450	(232)	15 - 18

La tabella è solo una guida. Seguire la ricetta o le indicazioni sulla confezione degli alimenti e ridurre le temperature nel modo più corretto.

- Non preriscaldare il forno per la cottura ventilata.
- Usare teglie dai bordi bassi e senza coperchio.
- Per cuocere polli o tacchini interi, piegare le ali dietro la schiena e legare le zampe con spago da cucina senza stringere.
- Usare la teglia doppia per la cottura ventilata senza coperchio.
- Usare la sonda o un termometro per carne per controllare la cottura interna al raggiungimento della temperatura "END" (vedi tabella di cottura).
- Controllare una seconda volta la temperatura interna di carne o pollame inserendo il termometro in un altro punto.
- Gli uccelli più grandi vanno coperti con un foglio di alluminio (e arrostiti) per una parte del tempo di cottura per impedire che rosolino troppo.

Suggerimenti per ricette rapide e facili
Conversione da COTTURA STATICA normale a COTTURA VENTILATA:

- La temperatura non deve essere abbassata.
 - Gli arrostiti e i tagli più grandi di carne e pollame solitamente impiegano un 10-20% in meno di tempo per cuocere. Controllare prima la cottura.
 - Gli stufati e i brasati che vanno cotti coperti nella COTTURA VENTILATA; cuociono all'incirca nello stesso tempo.
- La temperatura minima di sicurezza per il ripieno del pollame è 75°C (165°F).
 - Dopo aver sfornato la pietanza, coprire senza sigillare con un foglio di alluminio per 10 - 15 minuti prima di tagliare per aumentare la temperatura finale di 3° - 6° C (5° - 10°F)

Tabella cottura ventilata - CAVITÀ CONVEZIONE

CARNE	PESO (lb)	TEMP. FORNO °F (°C)	POSIZIONE GRIGLIA	TEMPO (min. per lb)	TEMP. INTERNA °F (°C)
MANZO					
Costata di manzo	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) poco cotto 160 (71) cottura media
Entrecôte, (senza osso)	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) poco cotto 160 (71) cottura media
Scamone, entrecôte, fesa, controfiletto (senza osso)	3 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) poco cotto 160 (71) cottura media
Arrosto di filetto	2 - 3	400 (205)	2	15 - 20	145 (63) poco cotto
MAIALE					
Lombo arrosto (con o senza osso)	5 - 8	350 (175)	2	16 - 20	160 (71) cottura media
Spalla	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) cottura media
POLLAME					
Pollo intero	3 - 4	375 (190)	2	18 - 21	180 (82)
Tacchino, senza ripieno	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
Tacchino, senza ripieno	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
Tacchino, senza ripieno	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
Petto di tacchino	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
Gallina da allevamento	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 totale	180 (82)
AGNELLO					
Mezzo cosciotto	3 - 4	325 (160)	2	22 - 27 28 - 33	160 (71) cottura media 170 (77) ben cotto
Cosciotto intero	6 - 8	325 (160)	1	22 - 27 28 - 33	160 (71) cottura media 170 (77) ben cotto

Tabella cottura ventilata - CAVITÀ CONVEZIONE DOPPIA					
CARNE	PESO (lb)	TEMP. FORNO °F (°C)	POSIZIONE GRIGLIA	TEMPO (min. per lb)	TEMP. INTERNA °F (°C)
MANZO					
Costata di manzo	4 - 6	325 (160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) poco cotto 160 (71) cottura media
Entrecôte, (senza osso)	4 - 6	325 (160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) poco cotto 160 (71) cottura media
Scamone, entrecôte, fesa, controfiletto (senza osso)	3 - 6	325 (160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) poco cotto 160 (71) cottura media
Arrosto di filetto	2 - 3	425 (220)	2	15 - 20	145 (63) poco cotto
MAIALE					
Lombo arrosto (con o senza osso)	5 - 8	350 (175)	2	18 - 22	160 (71) cottura media
Spalla	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) cottura media
POLLAME					
Pollo intero	3 - 4	375 (190)	2	20 - 23	180 (82)
Tacchino, senza ripieno	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
Tacchino, senza ripieno	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
Tacchino, senza ripieno	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
Petto di tacchino	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
Gallina da allevamento	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 totale	180 (82)
AGNELLO					
Mezzo cosciotto	3 - 4	325 (160)	2	20 - 27 25 - 32	160 (71) cottura media 170 (77) ben cotto
Cosciotto intero	6 - 8	325 (160)	1	20 - 27 25 - 32	160 (71) cottura media 170 (77) ben cotto

I tempi di cottura sono indicativi e dipendono inoltre dallo spessore e dalla temperatura iniziale della carne prima della cottura

- Posizionare la griglia nella posizione corretta prima di accendere il forno.
- Usare la modalità grill a convezione con la porta del forno chiusa.
- Non preriscaldare il forno.
- Usare la teglia doppia.
- Girare la carne una volta a metà cottura (vedi tabella grill a convezione).

Tabella grill a convezione - CAVITÀ CONVEZIONE						
TIPO DI ALIMENTO E SPESSORE	POSIZIONE GRIGLIA	IMPOSTAZIONE GRILL °F (°C)		TEMP. INTERNA °F (°C)	TEMPO LATO 1 (MIN.)*	TEMPO LATO 2 (MIN.)*
BISTECCA DI MANZO (3,8 CM (1-$\frac{3}{4}$ O PIÙ))						
Poco cotto	4	450	(235)	145 (65)	9 - 12	8 - 10
Media cottura	4	450	(235)	160 (71)	11 - 13	10 - 12
Ben cotto	4	450	(235)	170 (77)	18 - 20	16 - 17
HAMBURGER (PIÙ DI 2,5 CM (1"))						
Media cottura	4	550	(290)	160 (71)	8 - 11	5 - 7
Ben cotto	4	550	(290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
Pollame						
Quarto di pollo	4	450	(235)	180 (82)	16 - 18	10 - 13
Mezzo pollo	3	450	(235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Petto di pollo	4	450	(235)	170 (77)	13 - 15	9 - 13
MAIALE						
Costolette di maiale (0,6 cm (1 $\frac{1}{4}$ o più))	4	450	(235)	160 (71)	12 - 14	11 - 13
Salsiccia - fresca	4	450	(235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

* I tempi di cottura al grill e grill a convezione sono simili e possono variare leggermente.

I tempi di cottura sono indicativi e dipendono inoltre dallo spessore e dalla temperatura iniziale della carne prima della cottura.

Tabella grill a convezione - CAVITÀ CONVEZIONE DOPPIA						
TIPO DI ALIMENTO E SPESSORE	POSIZIONE GRIGLIA	IMPOSTAZIONE GRILL °F (°C)		TEMP. INTERNA °F (°C)	TEMPO LATO 1 (MIN.)*	TEMPO LATO 2 (MIN.)*
BISTECCA DI MANZO (3,8 CM (1-$\frac{3}{4}$ O PIÙ))						
Poco cotto	4	450	(235)	145 (65)	11 - 13	10 - 12
Media cottura	4	450	(235)	160 (71)	15 - 17	13 - 15
Ben cotto	4	450	(235)	170 (77)	16 - 18	13 - 15
HAMBURGER (PIÙ DI 2,5 CM (1"))						
Media cottura	4	550	(290)	160 (71)	9 - 11	5 - 8
Ben cotto	4	550	(290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
Pollame						
Quarto di pollo	4	450	(235)	180 (82)	18 - 20	13 - 15
Mezzo pollo	3	450	(235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Petto di pollo	4	450	(235)	170 (77)	14 - 16	10 - 14
MAIALE						
Costolette di maiale (0,6 cm (1 $\frac{1}{4}$ o più))	4	450	(235)	160 (71)	13 - 15	12 - 14
Salsiccia - fresca	4	450	(235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

* I tempi di cottura al grill e grill a convezione sono simili e possono variare leggermente.

I tempi di cottura sono indicativi e dipendono inoltre dallo spessore e dalla temperatura iniziale della carne prima della cottura.

- L'essiccazione si può ottenere con la modalità essiccazione. Si usa un temperatura più bassa e l'aria calda diffusa all'interno del forno rimuovere lentamente l'umidità dagli alimenti per una migliore conservazione.
- La temperatura della modalità essiccazione è preprogrammata a 60°C (140°F).
- Le temperature disponibili per la modalità essiccazione sono comprese tra 50°C (120°F) e 70°C (160°F).
- Si possono usare più griglie contemporaneamente.
- Alcuni alimenti possono richiedere fino a 14-15 ore per essiccarsi completamente.
- Consultare un libro sulla conservazione degli alimenti per tempi più specifici e per sapere come trattare i vari tipi di alimenti.
- Questa modalità è adatta a diversi tipi di frutta, verdura, erbe aromatiche e carni tagliate a striscioline.
- Nei negozi specializzati in utensili da cucina si possono trovare speciali telai per l'essiccazione.
- Con della carta assorbente si può assorbire l'umidità di alcuni alimenti prima di iniziare l'essiccazione (come fette di pomodoro o di pesca).

Tabella essiccazione

TIPO DI ALIMENTO	PREPARAZIONE	TEMPO DI ESSICCAZIONE APPROSSIMATIVO* (ore)	PROVA DI COTTURA
FRUTTA			
Mele	Fette da 0,6 cm lasciate a bagno in 60 ml di succo di limone e 470 ml di acqua	11 - 15	Si piega leggermente
Banane	Fette da 0,6 cm lasciate a bagno in 60 ml di succo di limone e 470 ml di acqua	11 - 15	Si piega leggermente
Ciliege	Lavare e asciugare con un canovaccio. Per le ciliege fresche, rimuovere il nocciolo	10 - 15	Si piega, coriaceo, gommoso
Bucce e fette di arancia	Fette di arancia da 0,6 cm; parte arancione pelata sottilmente dalle arance	Bucce: 2 - 4 Fette: 12 - 16	Buccia d'arancia: secca e friabile Fette di arancia: le pellicine sono secche e friabili, la polpa è leggermente umida
Anelli di ananas	Asciugati con un canovaccio	Sciropati: 9 - 13 Freschi: 8 - 12	Morbidi, si piegano
Fragole	Lavare e asciugare con un canovaccio. Fette di spessore 1,3 cm, appoggiate sulla griglia dal lato della buccia (esterna)	12 - 17	Secche, friabili
VERDURE			
Peperoni	Lavare e asciugare con un canovaccio. Rimuovere la membrana del peperone, tagliare grossolanamente in pezzi di circa 2,5 cm (1")	16 - 20	Coriacei senza umidità all'interno
Funghi	Lavare e asciugare con un canovaccio. Taglio della punta del gambo. Tagliare in fette da 0,3 cm (1/8")	7 - 12	Duri e coriacei, secchi
Pomodori	Lavare e asciugare con un canovaccio. Tagliare in fette spesse 0,3 cm (1/8"), asciugare bene	16 - 23	Secchi, color rosso mattone
ERBE AROMATICHE			
Origano, salvia, prezzemolo e timo, finocchio selvatico	Sciacquare e asciugare con carta assorbente	Essiccare a 60°C (120°F) 3 - 5	Croccanti e friabili
Basilico	Usare foglie di basilico da 7,6 - 10 cm (3 - 4") delle cime. Vaporizzare con acqua, scuotere via l'umidità e tamponare per asciugare	Essiccare a 60°C (120°F) 3 - 5	Croccanti e friabili

- Posizionare la griglia nella posizione corretta prima di accendere il forno.
- Usare la modalità grill con la porta del forno chiusa.
- Preriscaldare il forno per 5 minuti prima dell'uso.
- Usare la teglia doppia.
- Girare la carne una volta a metà cottura (vedi tabella grill a convezione).

Tabella grill					
TIPO DI ALIMENTO E SPESSORE	POSIZIONE GRIGLIA	IMPOSTAZIONE GRILL	TEMP. INTERNA °F (°C)	TEMPO LATO 1 (MIN.)*	TEMPO LATO 2 (MIN.)*
MANZO					
Bistecca (1,1 - 2,5 cm (3/4"-1"))					
Poco cotto	5	5	145 (63)	5 - 7	4 - 4
Media cottura	5	5	160 (71)	6 - 8	5 - 7
Ben cotto	5	5	170 (77)	8 - 10	7 - 9
HAMBURGER (1,1 - 2,5 CM (3/4"-1"))					
Media cottura	4	5	160 (71)	8 - 11	6 - 9
Ben cotto	4	5	170 (77)	10 - 3	8 - 10
Pollame					
Petto (con l'osso)	4	4	170 (77)	0 - 2	8 - 10
Coscia (molto ben cotta)	4	3	180 (82)	28 - 30	13 - 15
MAIALE					
Costolette di maiale (2,5 cm (1"))	5	5	160 (71)	7 - 9	5 - 7
Salsiccia - fresca	5	5	160 (71)	5 - 7	3 - 5
Fetta di coscia (1,3 cm (1/2"))	5	5	160 (71)	4 - 6	3 - 5
FRUTTI DI MARE					
Filetti di pesce, (2,5 cm (1"))	4	4	Cuocere finché non risulta opaco e non si sfalda facilmente con la forchetta	10 - 14	Non girare
Imburrrati					
AGNELLO					
Costolette (2,5 cm (1"))					
Poco cotto	5	5	145 (63)	5 - 7	4 - 6
Media cottura	5	5	160 (71)	6 - 8	4 - 6
Ben cotto	5	5	170 (77)	7 - 9	5 - 7
PANE					
Pane all'aglio, fette da 2,5 cm (1")	4	5		2 - 2,30	
Pane all'aglio, fette da 2,5 cm (1")	3	5		4 - 4	

* I tempi di cottura al grill e grill a convezione sono simili e possono variare leggermente
I tempi di cottura sono indicativi e dipendono inoltre dallo spessore e dalla temperatura iniziale della carne prima della cottura.

Linee guida per temperatura di servizio dell'FSIS (Organo del Ministero dell'Agricoltura USA per la sicurezza alimentare)			
60°C (140°F)	Cosciotto, precotto (da riscaldare)	74°C (165°F)	Ripieno (cotto da solo o dentro il pollame)
63°C (145°F)	Manzo, vitello, agnello freschi (poco cotto)		Avanzi e stufati
71°C (160°F)	Carne macinata e carni miste (manzo, maiale, vitello, agnello)	77°C (170°F)	Manzo, vitello, agnello freschi (ben cotto)
	Manzo, vitello, agnello freschi (cottura media)		Petti di pollame
	Maiale fresco (cottura media)	82°C (180°F)	Maiale fresco (ben cotto)
	Cosciotto fresco (crudo)		Pollo e tacchino (interi)
74°C (165°F)	Piatti a base di uova	82°C (180°F)	Pollame (cosce e ali)
	Carne macinata e carni miste (Pollo, tacchino)		Anatra e oca

Sia con la cottura statica che con la cottura a convezione si possono ottenere risultati insoddisfacenti per una serie di motivi che esulano dal cattivo funzionamento del forno. Consultare la tabella sottostante per le cause dei problemi più comuni. Poiché la dimensione, forma e materiale degli utensili da forno influisce in maniera diretta sui risultati della cottura, la soluzione migliore potrebbe essere quella

di sostituire utensili da forno vecchi che si sono scuriti o deformati nel tempo e con l'uso.

Consultare le tabelle di cottura da pagina 27 34 per la posizione più idonea delle griglie e i giusti tempi di cottura.

PROBLEMA DI COTTURA	CAUSA
Le pietanze non si rosolano in maniera uniforme	<ul style="list-style-type: none"> - Forno non preriscaldato - Foglio di alluminio presente sulla griglia o sul fondo del forno - Utensili da forno troppo grandi per la ricetta - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno
Pietanze troppo rosolate sotto	<ul style="list-style-type: none"> - Forno non preriscaldato - Utilizzo di teglie di vetro o di metallo opaco o scurito - Posizione griglia non corretta - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno
Pietanze secche o eccessivamente rimpicciolite	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura forno troppo elevata - Tempo di cottura troppo lungo - Porta forno aperta di frequente - Teglia troppo grande
Le pietanze si cuociono o si arrostitiscono troppo lentamente	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura forno troppo bassa - Forno non preriscaldato - Porta forno aperta di frequente - Ben sigillato con foglio di alluminio - Teglia troppo piccola
La crosta delle torte salate non dora sul fondo o rimane molliccia	<ul style="list-style-type: none"> - Tempo di cottura insufficiente - Utilizzo di teglie di acciaio lucido - Posizione griglia non corretta - Temperatura forno troppo bassa
Torte pallide, piatte e probabilmente non cotte all'interno	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura forno troppo bassa - Tempo di cottura non corretto - Cottura torta controllata troppo presto - Porta forno aperta troppo di frequente - Teglia probabilmente troppo grande
Torte alte nel mezzo con crepe sopra	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura di cottura statica troppo elevata - Tempo di cottura troppo lungo - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno - Posizione griglia non corretta - Teglia troppo piccola
Bordi delle croste delle torte salate troppo dorate	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura forno troppo elevata - Bordi della crosta troppo sottili

Si può usare la modalità Funzioni speciali per selezionare le seguenti funzioni del forno:

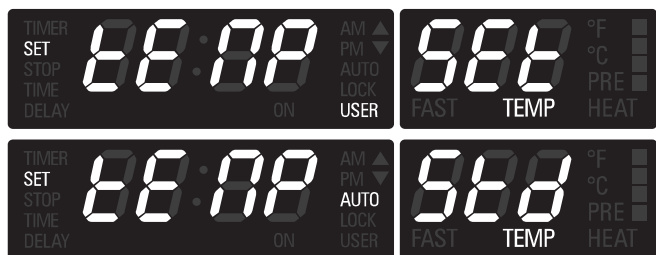
1. **SAB** → **MODALITÀ SABBATH**
(per religioni che prevedono l'obbligo di "astinenza dal lavoro" nel giorno del Signore).
2. **OFS** → **COMPENSAZIONE FORNO**
(usata per tarare la temperatura del forno).
3. **DEG** → **SCALA TERMOMETRICA**
(usata per scegliere tra ° Fahrenheit o Celsius per il display).
4. **HR** → **FORMATO OROLOGIO**
(usata per impostare l'ora del giorno nel formato 12 ore AM/PM o 24 ore. Il formato 12 ore è l'impostazione di fabbrica).
5. **SET** → **TEMPERATURA PREIMPOSTATA**
(è possibile salvare una temperatura preimpostata standard per ogni modalità di cottura o memorizzare l'ultima temperatura usata).

Per selezionare le funzioni speciali, procedere come segue:

- Toccare e tenere premuti i tasti **MENU** e **TIME** per almeno 3 secondi. L'orologio scompare e il display visualizza quanto segue:



- Toccare il tasto **+** o **-** per scorrere tra tutte le opzioni disponibili descritte sopra, finché non si raggiunge la funzione desiderata.
- Toccare il tasto **MENU** per modificare l'opzione scelta.
- Cambiare il valore con i tasti **+** o **-**.



- Toccare il tasto **MENU** per confermare l'opzione e tornare al menu di selezione.

- Accedere al menu opzioni utente tenendo premuti i tasti **MENU** e **TIME** per 3 secondi. Scorrere tra le voci dell'elenco (DEG, OFS, HR, SAB) visualizzate sul modulo temperatura, premendo **+** / **-**, finché non si raggiunge la voce corrispondente alla modalità Sabbath.



- Toccare **MENU** per accedere alla modalità di modifica: la voce selezionata passa ai numeri sulla sinistra e il simbolo corrispondente nel campo dei numeri inizia a lampeggiare.
- Toccare nuovamente i tasti **+** / **-** per impostare la modalità Sabbath su ON od OFF (Predefinita=OFF). Toccare **MENU** per confermare e tornare all'elenco opzioni. Tenere premuto il tasto **MENU** per 3 secondi per uscire dal menu selezione e tornare al funzionamento normale.
- Una volta impostata la modalità Sabbath, solo le posizioni BAKE e OFF sono disponibili nella manopola modalità di cottura. Spostare la manopola su BAKE e impostare la temperatura con il valore desiderato entro 5 minuti.
- Dopo 5 minuti, la temperatura non può più essere visualizzata e sul display compare quanto segue: La modalità Sabbath è attiva.
- Lo stato delle luci del forno non si può modificare in modalità Sabbath.
- La temperatura del forno può solo essere abbassata, ma non vengono visualizzate informazioni.
- La ventola deve essere accesa in modalità Sabbath.
- Le luci di preriscaldamento sono disattivate in modalità Sabbath.
- L'allarme deve sempre essere disattivato, anche in caso di guasto, fine attività, ecc.
- La sonda carne non si può usare in nessun caso durante la modalità Sabbath.
- Il tempo di cottura massimo ammissibile deve essere di 72 ore.
- L'utente può arrestare il forno manualmente, anche in modalità Sabbath, spostando la manopola modalità di cottura in posizione OFF.
- L'alternanza delle resistenze non deve dipendere dallo stato del blocco porta. L'apertura o chiusura della porta non deve far scattare i relè direttamente.

Autopulizia del forno

Questo forno è dotato di una funzione di autopulizia pirolitica che elimina la difficile e laboriosa operazione di sfregamento manuale dell'interno del forno. Durante l'autopulizia, il forno si serve di una temperatura estremamente elevata (ca. 470°C/885°F) per bruciare i residui di cibo e grasso.

- Non usare il piano cottura durante il ciclo di autopulizia.
- È normale vedere del fumo o qualche fiamma durante il ciclo di autopulizia: dipende dal contenuto e dalla quantità di residui rimasti nel forno. Se le fiamme persistono, spegnere il forno e lasciar raffreddare prima di aprire la porta ed eliminare i residui di cibo in eccesso.
- Il blocco porta si attiva automaticamente dopo aver selezionato il ciclo di autopulizia. Sul display compare la scritta "AUTO LOCK". In questo modo si garantisce che la porta non possa essere aperta quando l'interno del forno è a temperatura di pulizia.
- La luce del forno è spenta durante questa modalità.
- Durante l'autopulizia, aerare bene la cucina per facilitare l'eliminazione degli odori causati dall'autopulizia. L'odore si attenuerà con l'uso.
- La durata preimpostata della pulizia è tre ore.
- L'operazione termina automaticamente alla fine dell'intervallo preimpostato.
- Quando il calore del forno è sceso a una temperatura di sicurezza, il blocco porta automatico si disattiva ed è possibile aprire la porta.

Preparazione del forno per l'autopulizia.

1. Rimuovere tutti gli utensili e le teglie.
2. Rimuovere le griglie forno che non sono di porcellana. Se si lasciano nel forno durante il ciclo di autopulizia, le griglie cromate perdono irrimediabilmente la finitura lucida e si scuriscono. Vedi tabella pulizia forno per una manutenzione ottimale, a pagina 51.
3. Eliminare eventuali residui e tracce di grasso ancora fresche con carta assorbente. Il grasso in eccesso genera fiamme e fumo all'interno del forno durante l'autopulizia.
4. Vedi figura in basso. Alcune aree del forno devono essere pulite a mano prima di avviare il ciclo. Non si scaldano abbastanza durante il ciclo di pulizia per poter bruciare ed eliminare i residui. Usare una spugna insaponata, un raschietto di plastica o una paglietta di lana di acciaio imbevuta di detergente. Pulire a mano i bordi della porta, il telaio anteriore del forno e fino a 2-3 cm (1-½ ") dentro il telaio con del detergente e acqua calda. Non sfregare la guarnizione del forno. Pulire l'interno del vetro della porta del forno a mano. Poi sciacquare con cura tutte le parti e asciugare.
5. Accertarsi che le luci interne del forno siano spente e che le lampadine e i copri lampada siano montati. Vedi pagina 41.

PULIZIA DEL FORNO

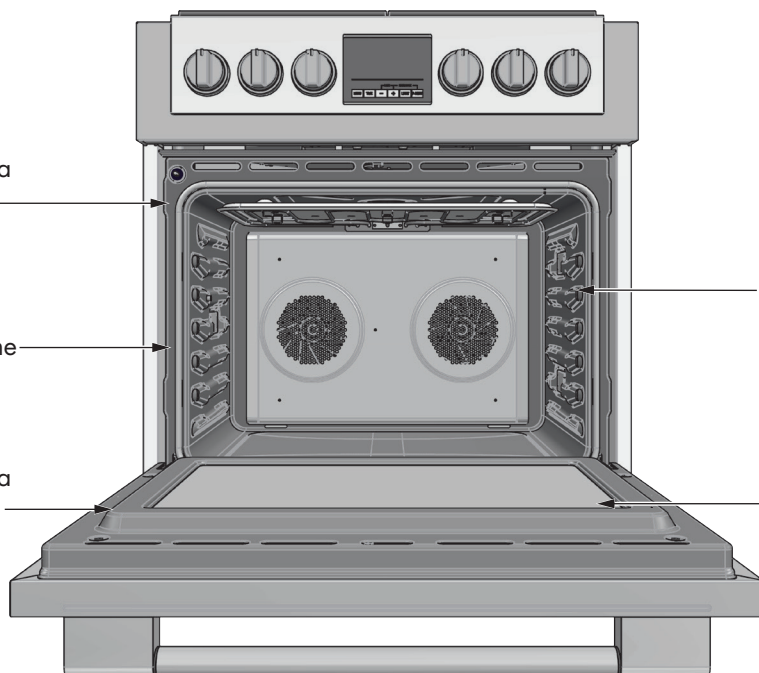
Pulire a mano l'area del telaio attorno alla guarnizione

NON pulire a mano la guarnizione

Pulire a mano l'area della porta attorno alla guarnizione

Pulire a mano 2 cm (1") dalle guide griglia verso l'interno del forno

Pulire a mano il vetro della porta



Come impostare la modalità autopulizia

1. Ruotare la manopola della cottura in posizione CLEAN.
2. Sul display compare la scritta CLEAN & TIME
3. Il tempo di pulizia è visualizzato automaticamente, il valore standard è 3 ore.
4. Alla fine del tempo di pulizia programmato, il forno si spegne automaticamente.
5. Per arrestare la modalità pulizia in qualsiasi momento, spostare la manopola dalla posizione di pulizia.

Non tentare di aprire la porta quando è bloccata. Sul display la scritta "AUTO LOCK" lampeggia finché il motore non si ferma. Quando la scritta è visualizzata, non è possibile aprire la porta: Verificare che la porta sia bloccata e non si possa aprire prima di avviare la modalità autopulizia.

Se la porta non è bloccata, ruotare la manopola modalità di cottura in posizione OFF e non avviare l'autopulizia; contattare l'assistenza.

Se la porta è aperta dopo che si è selezionata questa modalità, la scritta "AUTO LOCK" lampeggia finché non si chiude la porta. Il blocco porta non si attiva finché non si chiude la porta. Non tentare di riaprire la porta mentre il blocco porta si attiva: si rischierebbe di danneggiare il meccanismo.

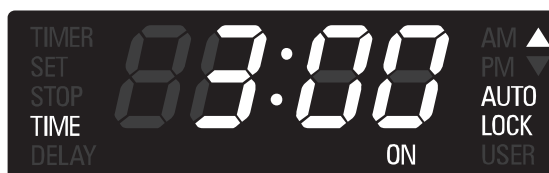
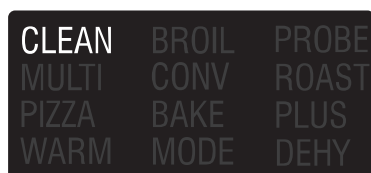
Come modificare il tempo di pulizia

1. Per modificare l'impostazione predefinita di 3 ore, selezionare 2 ore per residui normali o 4 ore per residui più ostinati subito prima di avviare.
2. Per modificare le ore, toccare il tasto **TIME**.
3. Le ore lampeggiano.
4. Usare i tasti **+** o **-** per modificare il valore.
5. Per modificare i minuti, toccare nuovamente il tasto **TIME**.
6. I minuti lampeggiano.
7. Usare i tasti **+** o **-** per modificare il valore. Tenere premuto il tasto per modificare in incrementi di 10 minuti.
8. Toccare **TIME** o attendere qualche secondo per confermare il nuovo valore.

Come ritardare l'avvio della pulizia

1. Ripetere i passaggi da 1 a 7 descritti sopra.
2. Toccare il tasto **TIME** e verificare che sul display sia comparsa la scritta "STOP TIME". Le ore lampeggiano.
3. Usare i tasti **+** o **-** per modificare il valore del tempo di arresto.
4. Per modificare i minuti, toccare il tasto **TIME**, i minuti lampeggiano.
5. Usare i tasti **+** o **-** per modificare il valore. Tenere premuto il tasto per aumentare o diminuire in incrementi di 10 minuti.
6. Toccare **TIME** o attendere qualche secondo per confermare il nuovo valore.
7. Il blocco porta inizia a bloccare la porta del forno, il display visualizza "DELAY".
8. Una volta trascorso il tempo di ritardo, si avvia l'autopulizia.
9. Alla fine del tempo di pulizia programmato, il forno si spegne automaticamente.
10. La scritta "End" compare sul display temperatura, la scritta "CLEAN" sul display modalità e la scritta "TIME" sul display orologio lampeggia finché non si tocca il tasto **TIME** o non si ruota la manopola su OFF.

Per verificare lo stato di avanzamento della pulizia o controllare il tempo di arresto durante una pulizia ritardata, è sufficiente toccare il tasto **TIME** finché sul display non compare la scritta "TIME" o "STOP TIME".



⚠ ATTENZIONE

- Verificare che il forno sia freddo e l'alimentazione scollegata prima di smontare la porta. In caso contrario, si corre il rischio di ustioni o folgorazioni.
- La porta del forno è pesante e fragile. Usare entrambe le mani per smontare la porta del forno. La parte anteriore della porta è in vetro.
- Maneggiarla con cura per evitare di romperla.
- Afferrare soltanto i lati della porta. Non afferrare la maniglia, perché potrebbe oscillare in mano e causare danni o lesioni.
- Se non si afferra saldamente nel modo corretto la porta del forno, si possono provocare lesioni all'utente o danni al prodotto.

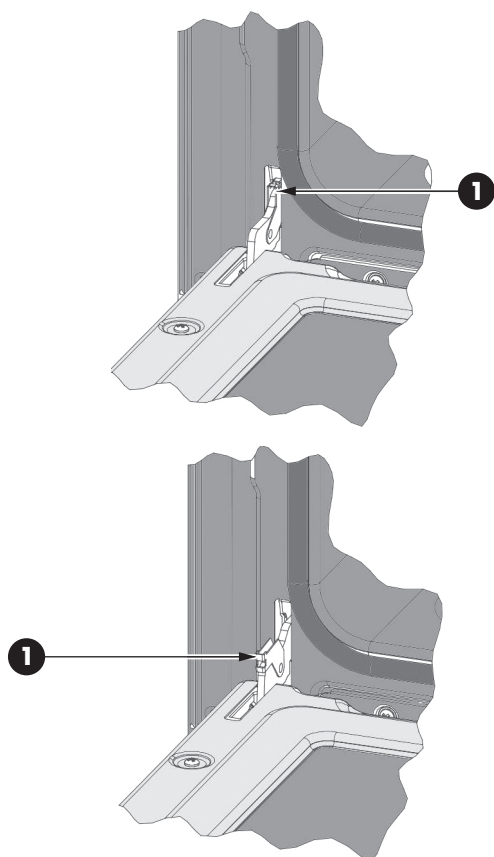
Come smontare la porta

1. Aprire la porta completamente.
2. Aprire verso di sé le linguette di sicurezza delle cerniere su ogni lato (1).
3. Tenere la porta saldamente da entrambi i lati usando tutte e due le mani e chiudere la porta.
4. Tenere una presa salda poiché la porta è pesante.
5. Appoggiare la porta in un luogo adatto.

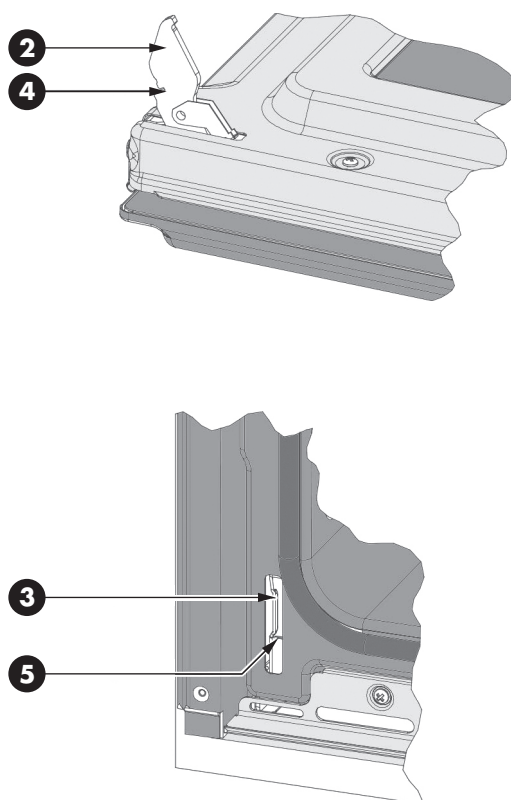
Come rimontare la porta

1. Inserire i bracci superiori (2) di entrambe le cerniere nelle fessure (3). Gli angoli (4) devono agganciarsi sui bordi (5).
2. Riabbassare le linguette di sicurezza delle cerniere (1).
3. Chiudere e aprire la porta lentamente per accertarsi che sia nella posizione corretta e ben fissata.

COME SMONTARE LA PORTA



COME RIMONTARE LA PORTA



- Ogni forno è dotato di tre lampadine alogene poste sulle pareti laterali.
- Le luci si accendono quando si apre la porta o quando il forno è in fase di cottura.
- Le luci del forno non si accendono durante l'autopulizia.
- Ogni luce è composta da copri lampada removibili, lampadina e porta lampada fissato in posizione. Vedi figura in questa pagina.
- La sostituzione delle lampadine è da considerarsi manutenzione ordinaria.

Come sostituire una lampadina

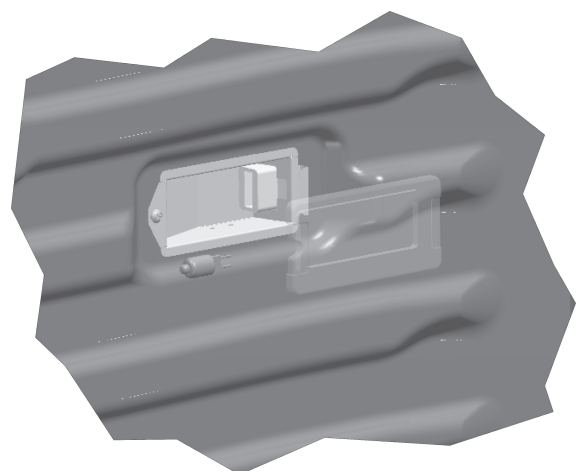
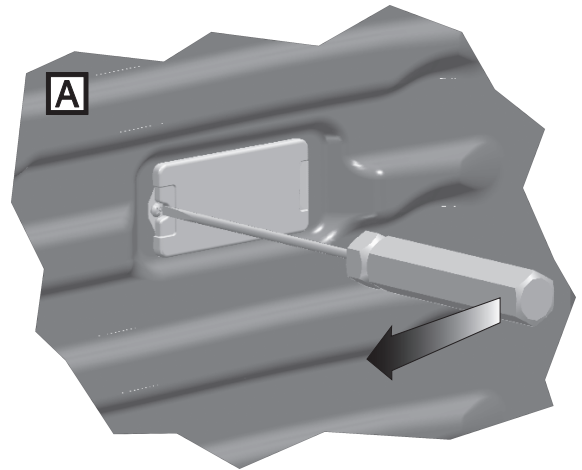
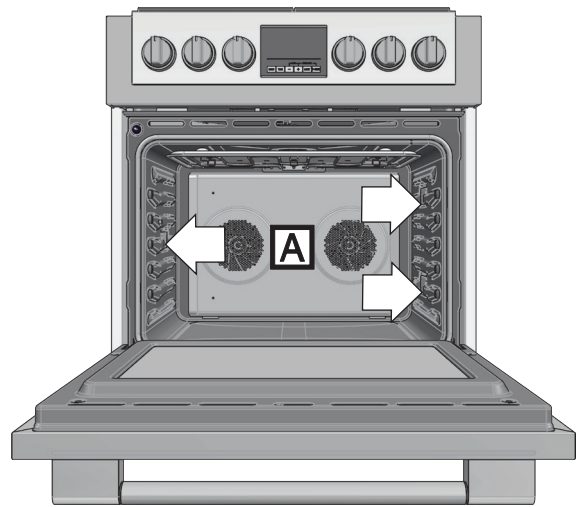
1. Leggere le AVVERTENZE di questa pagina.
 2. Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico).
 3. Rimuovere i copri lampada tra la vite e il vetro con un cacciavite.
 4. Tirare la lampadina per rimuoverla dal porta lampada.
 5. Sostituire la lampadina con una nuova. Evitare di toccare la lampadina con le dita, perché il grasso delle mani potrebbe danneggiare la lampadina quando diventa calda.
 6. La lampadina è alogena: usare lampadine dello stesso tipo, voltaggio e potenza elettrica.
 7. Rimontare il copri lampada.
 8. Riposizionare i supporti per griglia, se previsti nel modello del forno.
- Ripristinare la corrente (quadro elettrico o salvavita).



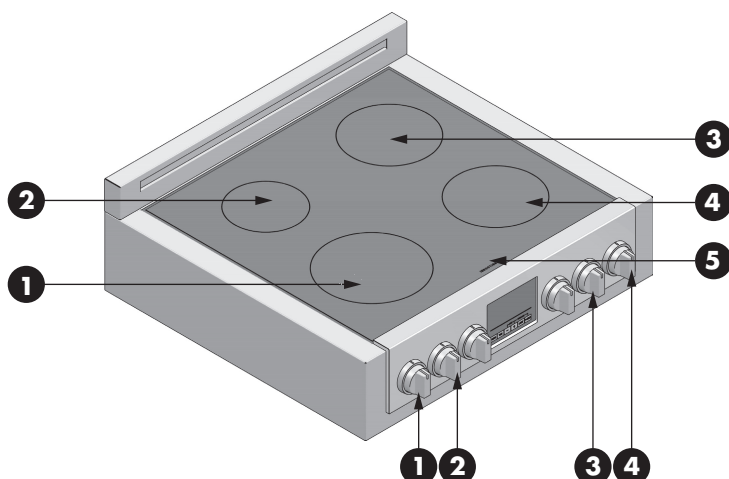
AVVERTENZA

- Il forno e le luci devono essere fredde e l'alimentazione scollegata prima di sostituire le lampadine. In caso contrario, si corre il rischio di ustioni o folgorazioni.
- I copri lampada devono essere installati quando si usa il forno.
- I copri lampada servono a impedire che le lampadine si danneggino.
- I copri lampada sono in vetro. Maneggiarli con cura per evitare di romperli. I vetri rotti potrebbero causare lesioni.

LUCI DEL FORNO

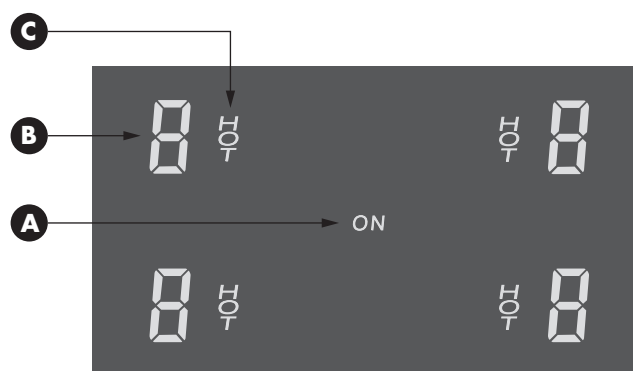


CARATTERISTICHE DEL PIANO COTTURA 30"



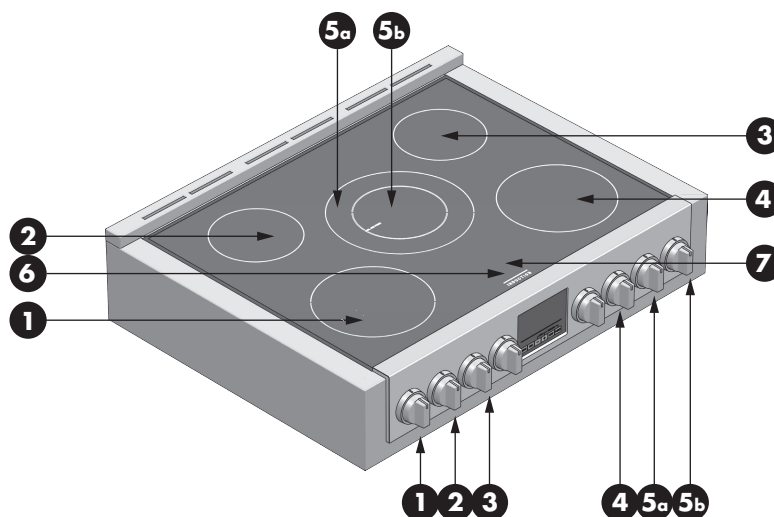
Posizione 1	2300W (Boost 3700W) 9"	(230 mm)	elemento e comando di induzione
Posizione 2	1400W (Boost 2200W) 6" ½	(165mm)	elemento e comando di induzione
Posizione 3	1850W (Boost 3000W) 7" ¾	(200mm)	elemento e comando di induzione
Posizione 4	1850W (Boost 3000W) 7" ¾	(200mm)	elemento e comando di induzione
Posizione 5	Display a LED		

INDICAZIONI DEL DISPLAY



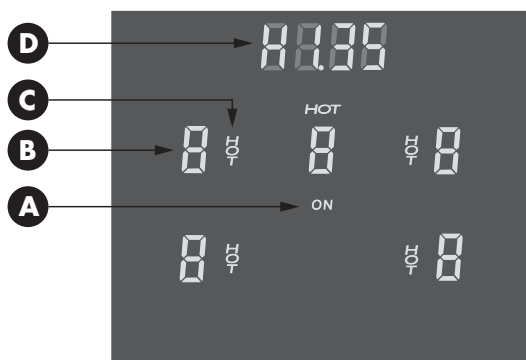
NOTA: i livelli di potenza sono indicativi e possono variare a seconda della padella usata o delle impostazioni effettuate.

CARATTERISTICHE DEL PIANO COTTURA 36"



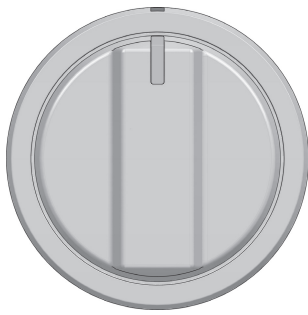
Posizione 1	2300W (Boost 3700W) 9" (230mm)	elemento e comando di induzione
Posizione 2	1850W (Boost 3000W) 7" (180mm)	elemento e comando di induzione
Posizione 3	1850W (Boost 3000W) 7" (180mm)	elemento e comando di induzione
Posizione 4	2300W (Boost 3700W) 9" (230mm)	elemento e comando di induzione
Posizione 5a	3000W (Boost 5500W) 11" (280mm)	elemento e comando di induzione
Posizione 5b	1850W (Boost 2600W) 7" (180mm)	
Posizione 6	Display a LED	
Posizione 7	Display Timer	Comandi timer

INDICAZIONI DEL DISPLAY



NOTA: i livelli di potenza sono indicativi e possono variare a seconda della padella usata o delle impostazioni effettuate.

IMPOSTAZIONE DI ELEMENTI E COMANDI



Regolazione delle manopole di comando e del livello di potenza

Il posizionamento di ciascuna manopola corrisponde al posizionamento dell'elemento di induzione che controlla. Per l'attivazione della zona di cottura, SPINGERE e RUOTARE la manopola in senso orario sul valore desiderato; può essere aumentato da un minimo di 1 ad un massimo di 9. Per ridurre la potenza della zona di cottura, è necessario ruotare di nuovo la manopola in senso antiorario. Il livello di potenza attuale viene visualizzato sull'unità di visualizzazione del piano di cottura.

FUNZIONE TIMER (SOLO PER 36")



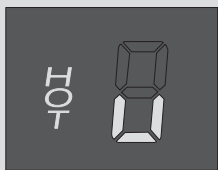
Impostazione funzione timer

N. B.: il timer emette semplicemente un segnale acustico per richiamare l'attenzione dell'utente. Il timer non influenzano in alcun modo la funzionalità degli elementi riscaldanti. Le zone di cottura devono essere sempre spente manualmente ruotando la manopola nella corrispondente posizione [OFF].

È possibile impostare il timer da 1 minuto a 9 h e 59 minuti: emette un bip allo scadere del tempo impostato. Questa funzione è sempre disponibile ed è indicata dal simbolo "H" collocato al centro del piano cottura al di sopra degli schermi di impostazione dell'alimentazione.

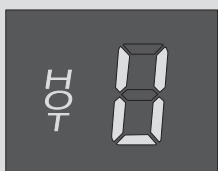
Impostazione timer

- Premere il pulsante del timer fino a far apparire la scritta "H000" e le prime due cifre H0 inizieranno a lampeggiare, girare la manopola a sinistra/destra per impostare il valore del timer (ora), premere di nuovo il pulsante per impostare i minuti seguendo la stessa procedura, confermare il valore del timer premendo il pulsante.
- È possibile premere il pulsante prima che il tempo impostato scada per metterlo in pausa (viene mostrata una P) e riavviarlo premendo nuovamente il pulsante.
- Per posticipare la scadenza del tempo tenere premuto il pulsante per circa 3 secondi fino a far scomparire il valore visualizzato.



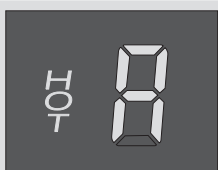
Funzione di scioglimento

Se la manopola viene ruotata in senso orario dalla posizione di zero, il primo "livello di potenza" raggiunto è la funzione di fusione. Il display a 7 segmenti mostra questo simbolo "u". La funzione di fusione viene utilizzata per riscaldare il fondo della pentola (40°C all'interno della pentola). Questa funzione viene utilizzata per fondere il cibo. Il tempo massimo per l'utilizzo della funzione di fusione è limitato a 2 ore.



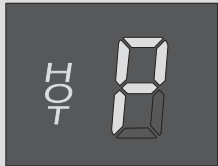
Funzione di riscaldamento

La funzione di riscaldamento è il secondo "livello di potenza", che verrà selezionato quando si ruota la manopola in senso orario. L'unità display a 7 segmenti mostra questo simbolo "U". La funzione di riscaldamento viene utilizzata per riscaldare il fondo della pentola a 70°C (65°C all'interno della pentola). Con questa funzione, il cibo può essere mantenuto caldo o la funzione può essere utilizzata per riscaldare gradualmente il cibo. Il tempo massimo per l'utilizzo della funzione di riscaldamento è limitato a 2 ore.



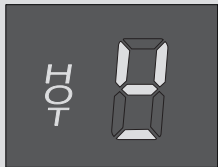
Funzione di riscaldamento rapido

Per attivare automaticamente l'aumento del tempo di riscaldamento, premere e ruotare la manopola in senso antiorario portandola in posizione di avvolgimento "A" fino a quando viene emesso un segnale acustico e il simbolo "A" sul display inizia a lampeggiare in attesa di un inserimento. Entro i prossimi 10s, deve essere selezionato un livello di cottura valido da 1 a 8. Questo sarà il livello di cottura dopo un tempo definito di potenza superiore a livello 9. Il display a 7 segmenti si alterna tra "A" e il livello di cottura selezionato. Se la manopola viene ruotata in senso orario selezionando il livello 0, il livello 9, (riscaldamento, fusione) o qualsiasi posizione controrotante, la funzione automatica di riscaldamento si disattiverà.



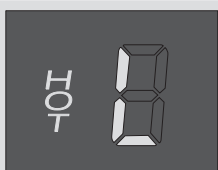
Funzione Booster

Per attivare la funzione boost, premere e ruotare la manopola in senso orario in posizione di avvolgimento superiore "P" fino a quando viene emesso un segnale acustico. Verrà visualizzato il simbolo "P". Dopo 10 minuti la funzione boost si disattiverà automaticamente e il simbolo "P" non verrà più visualizzato a video e il controllo di induzione verrà impostato automaticamente su livello 9.



Funzione di riconoscimento pentole

Il livello di cottura della zona di cottura può essere selezionato ruotando la manopola in posizione di base anche se non c'è nessun recipiente. L'uscita di alimentazione si avvia automaticamente non appena sulla zona di cottura viene riposta una pentola adeguata. Se non viene rilevata nessuna pentola, il display mostra "pentola mancante" dopo poco. Questo simbolo sarà visualizzato finché non si riporrà una pentola appropriata sulla zona di cottura o allo scadere del tempo massimo di 10 minuti. Lo stesso vale se la pentola viene rimossa durante la cottura normale. Dopo 10 minuti senza il rilevamento di nessuna pentola, la zona di cottura si spegne automaticamente e può essere riattivata solo dopo che la manopola è tornata in posizione OFF.



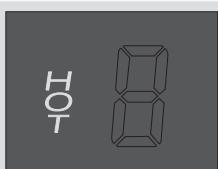
Funzione di blocco comandi

Il blocco comandi è un dispositivo che protegge l'apparecchio dall'uso involontario o non appropriato. Con tutte le zone di cottura spente, premere contemporaneamente e ruotare in senso antiorario le prime due manopole a sinistra, portandole in posizione di avvolgimento superiore "A". Devono rimanere in questa posizione per almeno 2s fino a quando i simboli "L" appaiono sul display, quindi rilasciare le manopole.

Per disattivare la funzione CL, ripetere la stessa procedura per l'attivazione.

Dopo aver sbloccato tutte le manopole, devono essere riportate in posizione zero (se la manopola era in una posizione diversa da zero). Il comando viene quindi disattivato e può funzionare come previsto.

NOTA: Se le manopole non vengono tenute in posizione OWL abbastanza a lungo, CL non verrà attivato/ visualizzato. Se le manopole vengono mantenute in quella posizione per oltre 30 secondi, l'inserimento è considerato non valido e sarà visualizzato un messaggio di errore "uso permanente del tasto" (simbolo di un lampo).



Indicazione di calore residuo

Le zone di cottura che sono già spente possono avere il vetro caldo. Al fine di avvertire e proteggere gli utenti dalla possibilità di ustionarsi, viene visualizzata questa condizione; la misurazione del calore residuo viene effettuata dal sensore di temperatura di ogni zona di cottura induttiva.

Quando la temperatura misurata scende sotto i 60°C sul vetro, scompare il simbolo che indica la superficie calda.

Alcuni metodi di cottura tradizionali, come il doppio riscaldatore (bagnomaria) per creme, salse, cioccolato, ecc. non sono più necessari, perché ora si può cucinarli direttamente in padella, grazie alla perfetta regolazione della potenza e a una distribuzione uniforme della temperatura del sistema di induzione.

È possibile utilizzare la funzione "booster" con acqua e zuppe fino a portarle a bollire, quindi utilizzare un livello più basso immediatamente per evitare troppo vapore e per risparmiare energia.

Quando si frigge, scaldare l'olio al livello di potenza più alto, poi ridurlo, se necessario, ad un livello medio quando si aggiunge il cibo nella padella.

Usare sempre pentole e padelle con un coperchio adeguato.

Ridurre la potenza selezionata nell'area di cottura; in caso di acqua, non lasciarla bollire inutilmente per troppo tempo.

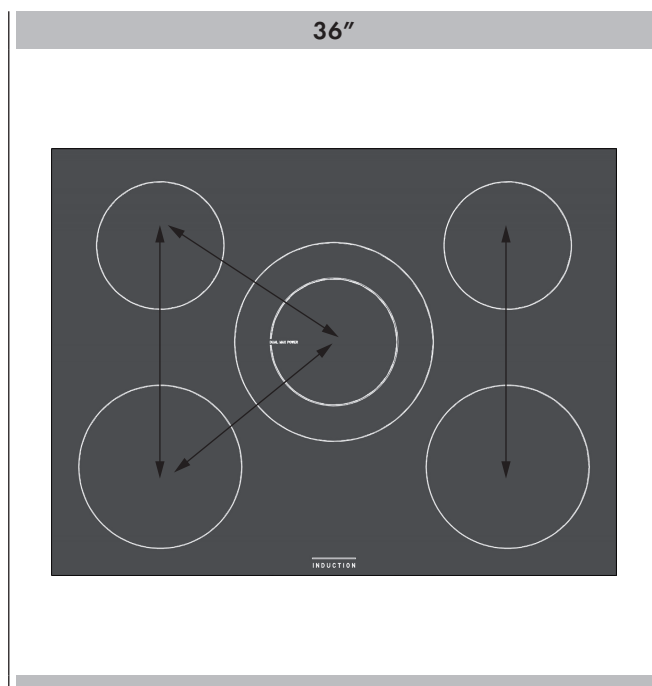
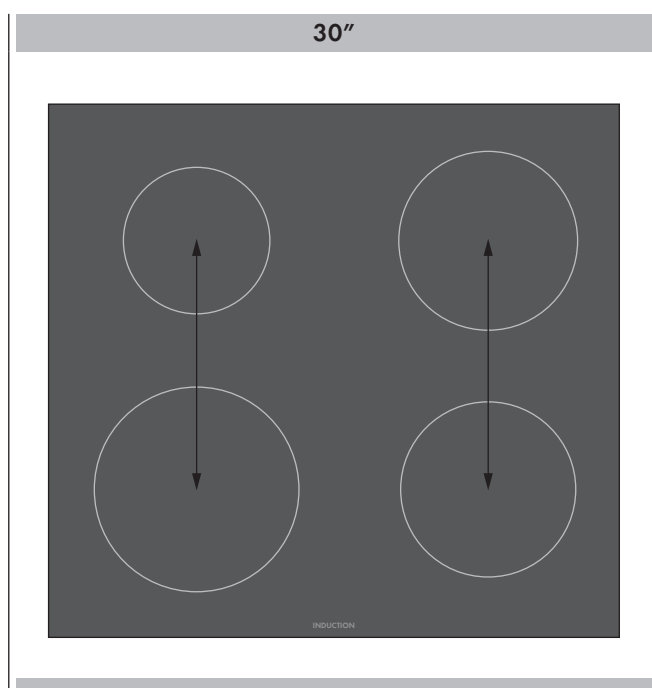
Scegliere sempre contenitori di dimensioni adeguate per la quantità di cibo da cuocere. Una grande pentola che non è completamente piena consuma molta energia.

Per ottenere i migliori risultati di cottura, si consiglia di usare pentole di metallo e padelle con un fondo piatto. Assicurarsi che il fondo della pentola corrisponda con la zona di cottura indicata sul vetro.

Per risparmiare corrente, cucinare verdure e patate in poca acqua. Non riscaldare le padelle vuote, altrimenti, possono danneggiarsi e anche rovinare la zona cottura in vetro.

Prima di usare il piano cottura per la prima volta

- Tutti i prodotti sono puliti con solventi in fabbrica per rimuovere eventuali segni visibili di sporco, olio e grasso eventualmente rimasti dal processo di fabbricazione.
- Pulire il piano in vetro prima che di usarlo per la prima volta. Si consiglia una pulizia accurata con un detergente per piani in vetro. Ci vuole solo un minuto per creare un rivestimento pulito lucido sul piano in vetro prima del suo utilizzo iniziale.
- Si può avvertire un leggero odore durante i primi utilizzi: questo è normale e scompare.



- Un ottimale risultato di cottura dipende dalla corretta selezione e dal corretto utilizzo delle pentole.
- La superficie di cottura tratterrà il calore e rimarrà caldo per oltre 20 minuti dopo lo spegnimento delle resistenze.
- Il piano di cottura in vetroceramica è durevole e resistente agli urti, ma non indistruttibile se una padella o un altro oggetto vi cadono sopra.
- Non surriscaldare pentole/padelle vuote. Ciò può danneggiare la pentola, la resistenza e/o il piano di cottura.
- Non trascinare le pentole sulla superficie di cottura perché il vetro si può graffiare.

Condivisione dell'alimentazione

Un generatore controlla 2 elementi o due zone di cottura all'interno di una sezione di riscaldamento condividono l'alimentazione di uno generatore. La condivisione dell'alimentazione viene attivata quando entrambi gli elementi nella stessa zona di cottura vengono attivati e un elemento è impostato su Boost (P). L'elemento che non è impostato su Boost si porterà ad un livello di potenza inferiore. Quanto sopra si chiava condivisione dell'alimentazione: L'ultimo livello di cottura impostato ha la priorità.



IMPORTANTE

Interruttore di spegnimento automatico

Il piano di cottura dispone di un dispositivo automatico che limita la durata di utilizzo.

A seconda del grado di cottura scelto, viene definito un limite di tempo massimo di funzionamento; il dispositivo di sicurezza si attiva solo se non viene apportato nessun cambiamento al livello di cottura. Se questo tempo massimo di funzionamento viene superato in una zona di cottura, questa zona di cottura viene spenta, viene emesso un breve segnale acustico e, se la zona è calda, viene mostrato il simbolo "calore residuo".

Per riattivare questa zona di cottura, la manopola di comando deve essere ruotata in posizione OFF.



IMPORTANTE

Stato di surriscaldamento delle zone di cottura

Se si utilizza il piano di cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica potrebbe avere dei problemi di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata. Per evitare temperature eccessivamente alte nell'elettronica, l'alimentazione della zona di cottura viene gestita automaticamente per proteggersi.

Uso permanente di chiavi



Se le manopole sono state mantenute ruotate nelle posizioni "A" o "P" per più di 30 secondi, sul display apparirà un messaggio di errore.

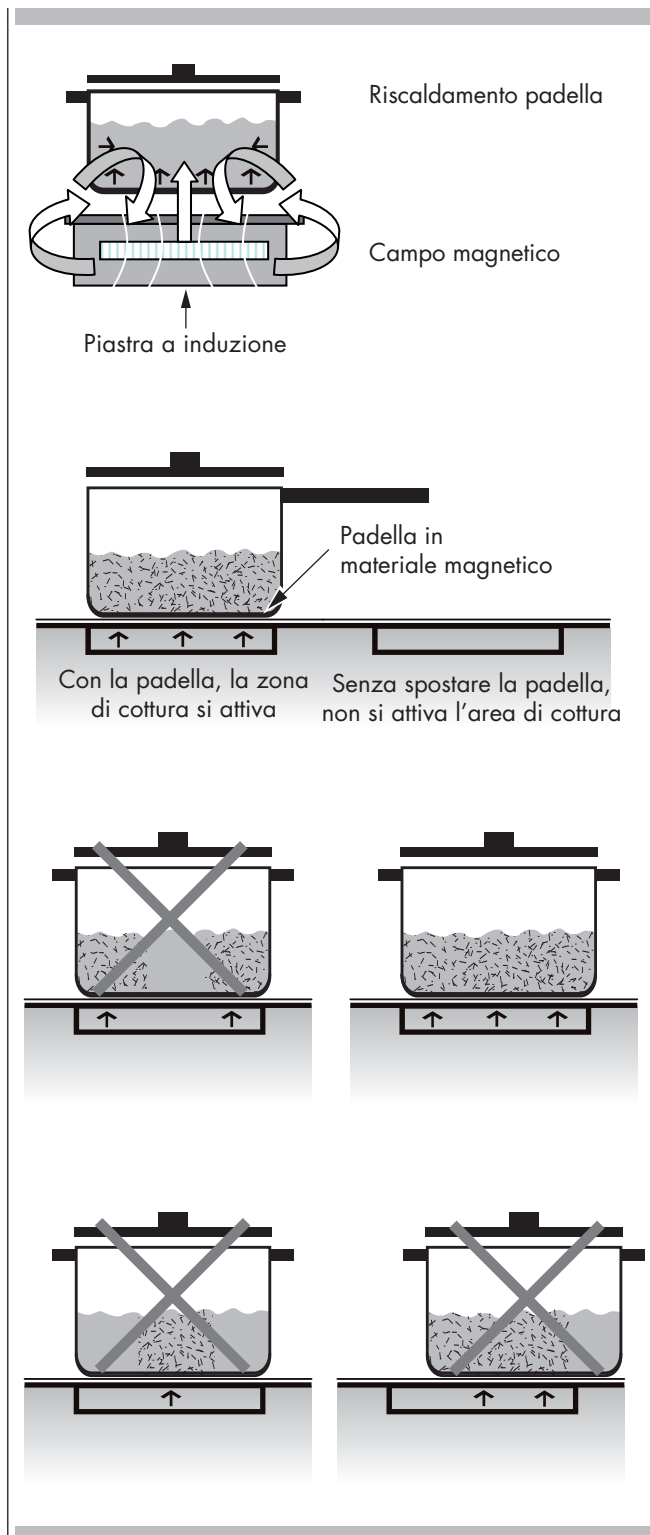
"Rumore" delle pentole

Quando si utilizzano elementi adiacenti che sono impostati a certe impostazioni del livello di potenza, i campi magnetici possono interagire e produrre un fischio o un "ronzio" intermittente. Le pentole che coprono completamente l'anello produrranno meno rumore. Un "ronzio" è normale in particolare con impostazioni alte. Questo rumore può essere ridotto o eliminato abbassando o aumentando i livelli di potenza di uno o entrambi gli elementi.

Come funziona il riscaldamento a INDUZIONE

Vi è un circuito elettronico all'interno del piano di cottura ad induzione che alimenta e comanda una bobina. Ciò crea un campo magnetico che si attiva quando viene a contatto con le pentole e le padelle (**materiale magnetico**) adeguate. La padella sul fornello si riscalda istantaneamente, mentre il piano di cottura rimane freddo.

Non vi è alcuna perdita di calore. Il calore generato nella pentola consente di cucinare in modo rapido, risparmiando tempo e energia.



Pentole e padelle e come usarle

⚠ ATTENZIONE

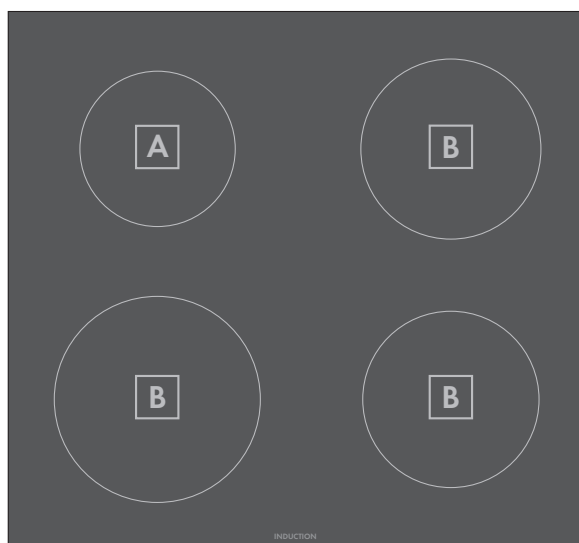
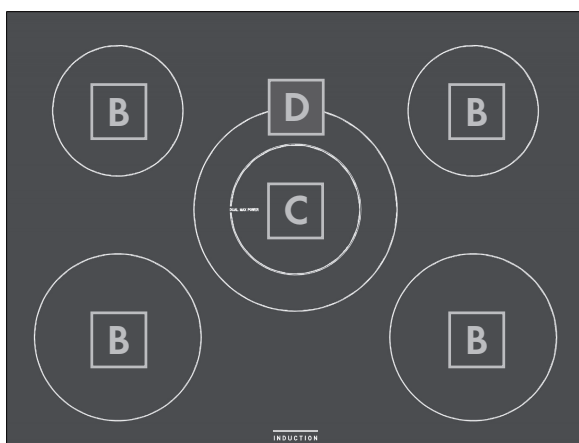
Vi è un circuito elettronico all'interno del piano di cottura ad induzione che deve essere in materiale ferromagnetico. Si può usare pentole in acciaio smaltato, ghisa o pentole speciali di acciaio inossidabile per induzione.

Per assicurarsi che una pentola è adatta, provare a utilizzare una calamita per vedere se si attacca al fondo della padella. Non utilizzare mai acciaio sottile normale né tutto ciò che contiene anche solo una piccola quantità di vetro, terracotta, rame o alluminio.

Il display della zona di cottura mostrerà se la pentola è adatta; se l'indicatore di alimentazione lampeggia la pentola non è adatta o il diametro del fondo è troppo piccolo per il diametro della zona di cottura.

Le pentole e i tegami devono essere posizionati proprio al centro della zona di cottura.

In alcune zone di cottura, è indicato diametro interno, con un leggero contorno.

ZONE DI COTTURA 30"**ZONE DI COTTURA 36"**

Utilizzare la teglia più piccola indicata per ogni elemento di cottura.

Diametro della pentola

A	3" 3/4 (9,5 cm)	Diametro minimo della pentola
B	5" 3/4 (14,5 cm)	Diametro minimo della pentola
C	4" 7/8 (12,5 cm)	Diametro minimo della pentola
D	9" 7/8 (25,0 cm)	Diametro minimo della pentola

Come usare la tabella di pulizia del forno

1. Individuare il numero del componente da pulire sulla figura di questa pagina.
2. Trovare il nome del componente nella tabella.
 - Usare il metodo di pulizia della colonna di sinistra se il forno è smaltato con finitura colorata.
 - Usare il metodo di pulizia della colonna di destra se il forno è in acciaio inox.
3. Trovare il metodo di pulizia corrispondente alla lettera in questione nella pagina successiva.

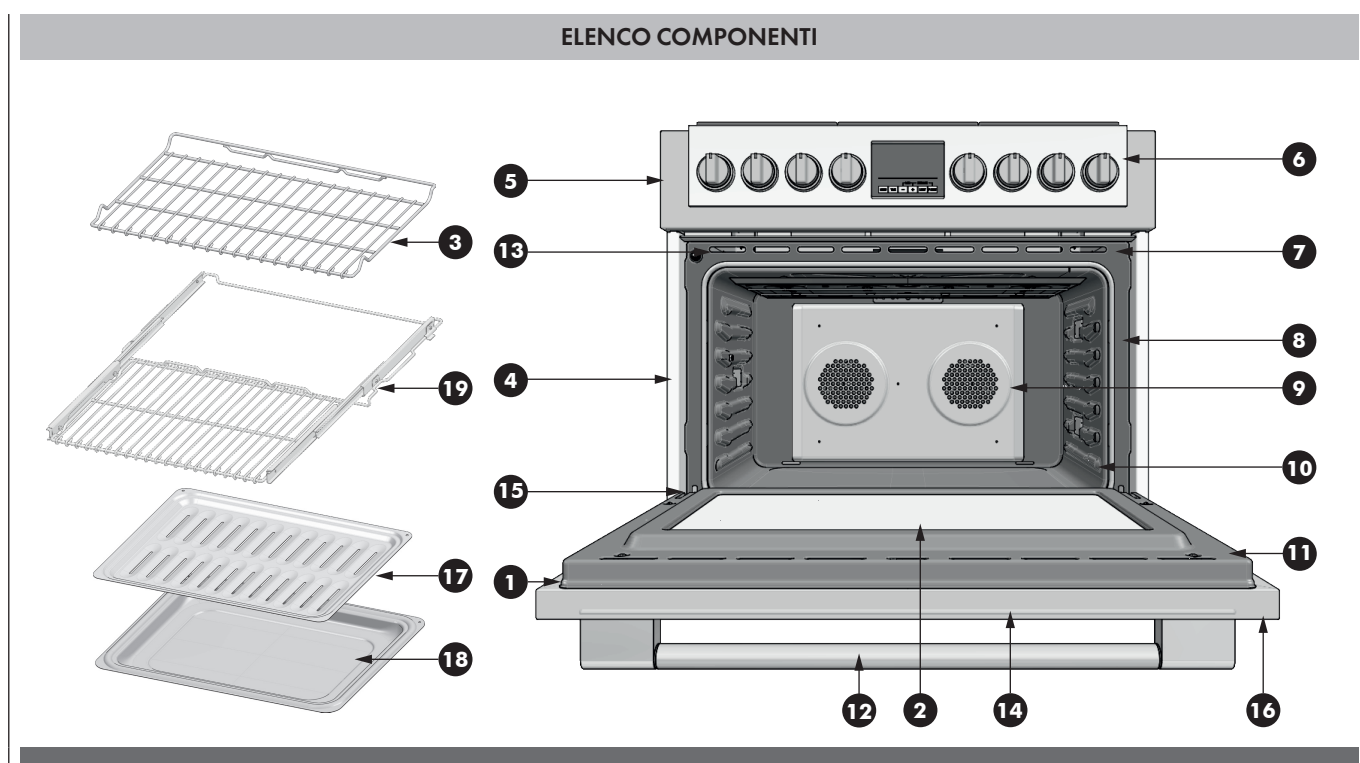


Tabella pulizia

Componente	Metodo di pulizia		Componente	Metodo di pulizia			
	Smaltato	Acciaio inox		Smaltato	Acciaio inox		
1	Telaio porta	D	G	11	Interno porta forno	E	E
2	Interno vetro porta	F	F	12	Maniglia porta	G	G
3	Griglie forno removibili	A o E	A o E	13	Ventola porta	E	E
4	Guida	G	G	14	Parte anteriore porta	C&D	C&G
5	Bordo pannello di controllo	G	G	15	Bordo forno	D	D
6	Pannello di controllo	D	G	16	Terminali	D	G
7	Ventole forno	D	D	17	Griglie teglia doppia	E	E
8	Telaio anteriore forno	E	E	18	Fondo teglia doppia	E	E
9	Cavità forno	E	E	19	Griglia allungabile	A	A
10	Guarnizione	B	B				

Si possono pulire tutti i componenti del forno con una spugna insaponata, risciacquando e asciugando con cura. Per i residui più difficili da rimuovere, seguire i metodi di pulizia consigliati di seguito.

- Usare sempre detersivi che siano il meno aggressivi possibile.
- Sfregare le parti in metallo nella direzione della venatura.
- Usare panni e spugne puliti e morbidi o carta assorbente.
- Risciacquare con cura con poca acqua, per evitare di sgocciolare nelle fessure della porta.
- Asciugare per non lasciare macchie causate dall'acqua.

I detersivi elencati di seguito suggeriscono il tipo di prodotto da usare e quelli sconsigliati. Usare tutti i prodotti seguendo le istruzioni presenti sulla confezione.

Componente		Metodo di pulizia
A	Cromato	Lavare con acqua bollente saponata. Risciacquare con cura e asciugare. Oppure sfregare delicatamente con spugnette in lana di acciaio o altro materiale e creme non abrasive apposite per la pulizia delle cromature disponibili sul mercato, seguendo le istruzioni del fabbricante. Si possono usare prodotti specifici per il forno (formula a forno freddo), ma possono causare scurimento e decolorazione delle finiture. Le griglie possono essere pulite nel forno durante la modalità autopulizia. Tuttavia, le griglie cromate perdono la lucentezza e prendono un color grigio metallico in modo permanente.
B	Tessuto in fibra di vetro	NON PULIRE A MANO LA GUARNIZIONE.
C	Vetro	Pulire sfregando con un panno spruzzato con un prodotto specifico per la pulizia dei vetri. Usare uno sgrassatore multiuso antibatterico per le macchie di grasso.
D	Verniciato	Pulire con acqua bollente saponata o applicare uno sgrassatore multiuso antibatterico su una spugna o su della carta assorbente e sfregare. Evitare di usare detersivi in polvere o spugnette in lana di acciaio.
E	Porcellana	Pulire immediatamente i residui acidi come spremute, latte e pomodoro con un canovaccio asciutto. Non usare spugne o canovacci inumiditi sulla porcellana bollente. Una volta raffreddata, pulire con acqua bollente saponata o applicare un detersivo non aggressivo su una spugna bagnata. Risciacquare e asciugare. Per le macchie più ostinate, usare con delicatezza spugnette in lana di acciaio. È normale che la porcellana si crepi (linee sottili) con il tempo a causa dell'esposizione al calore e ai residui di cibo.
F	Vetro riflettente	Pulire con acqua bollente saponata e una spugna o raschietto di plastica. Sfregare le macchie più ostinate con aceto, prodotti specifici per la pulizia dei vetri, ammoniaca o detersivi non aggressivi. NON USARE PRODOTTI ABRASIVI DURI.
G	Inox	Sfregare o pulire sempre nel verso della venatura. Pulire con una spugna saponata, risciacquare e asciugare. Oppure strofinare con della carta assorbente spruzzata con uno sgrassatore multiuso antibatterico. Proteggere e lucidare con un prodotto apposito per la cura dell'acciaio inox e un panno morbido. Rimuovere le macchie d'acqua con un panno inumidito di aceto di vino bianco. Usare un detersivo in polvere per il trattamento dell'acciaio o del rame per rimuovere le tracce di scolorimento dovute al calore.
H	Sonda (se presente)	Pulire la sonda a mano con del detersivo e acqua bollente. Poi risciacquare e asciugare. Non immergere in acqua e non lavare in lavastoviglie.

ATTENZIONE

Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia spenta e che tutte le superfici siano fredde prima di pulire una qualsiasi parte del piano di cottura.

Applicare quotidianamente una piccola quantità di detergente sul piano di cottura in vetroceramica. Questo detergente crea una pellicola protettiva che rende facile da rimuovere macchie d'acqua o schizzi di cibo. La temperatura della superficie di cottura riduce le qualità protettive di questo pulitore.

Esso deve essere riapplicato prima di ogni uso. Usare un panno pulito e applicare un detergente sul piano cottura prima di ogni utilizzo per rimuovere la polvere o segni di metallo che possono essere presenti sulla superficie del piano.

TELAIO

(modelli in acciaio inossidabile)

Pulire sempre con il grano durante la pulizia. Per sporco moderato/pesante, usare BonAmi® o Soft Scrub® (senza candeggina).

Pulire con una spugna o un panno umido, risciacquare e asciugare.

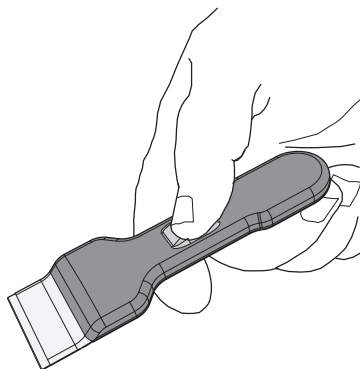
TECNICHE DI PULIZIA GIORNALIERA

Pulire la superficie quando è completamente fredda con la seguente eccezione.

PULIZIA DEL PIANO COTTURA

Rimuovere lo sporco immediatamente con il raschietto in caso di residui di:

- zucchero a secco
- sciroppo di zucchero
- derivati del pomodoro
- latte

**USO QUOTIDIANO**

Pulire gli schizzi con un panno pulito e umido; usare aceto bianco se la macchia rimane; risciacquare.

Applicare una piccola quantità di crema per piani cottura. Una volta asciutta, strofinare sulla superficie un tovagliolo di carta o un panno pulito.

ATTENZIONE

Non utilizzare alcun tipo di detergente sul vetro, mentre la superficie è calda; utilizzare solo il raschietto. I fumi risultanti possono essere pericolosi per la salute. Il riscaldamento del detergente può chimicamente aggredire e danneggiare la superficie.

DETERGENTI CONSIGLIATI

- **Crema per pulizia piani di cottura:**

Utilizzare solo una piccola quantità; applicare su un tovagliolo di carta o un panno pulito. Pulire la superficie e lucidarla con un panno asciutto e pulito.

- **BonAmi^{1/2}**

Risciacquare e asciugare.

- **Soft Scrub[®] (senza candeggina):**

Risciacquare e asciugare.

- **Aceto bianco:**

Risciacquare e asciugare.

- **Raschietto**

fornito con il piano di cottura.

Nota: I detergenti consigliati indicano un tipo di detergente e non costituiscono un'approvazione.

EVITARE QUESTI DETERGENTI

- **Detergenti per vetri che contengono ammoniaca o candeggina**

Questi ingredienti possono graffiare in modo permanente o macchiare il piano di cottura.

- **Detergenti caustici**

Il detergente per forni come Easy Off[®] può graffiare la superficie del piano di cottura.

- **Detergenti abrasivi**

Pagliette di metallo e spugne quali Scotch Brite[®] possono graffiare e/o lasciare segnimetallici.

Le pagliette imbevute di sapone come SOS[®] possono graffiare la superficie.

- **Pulitori polverulenti**

Contengono candeggina che può macchiare in modo permanente il piano di cottura.

- **Detergenti infiammabili**

Come ad esempio liquidi infiammabili o WD-40.

Prima di contattare il centro assistenza, controllare quanto segue per evitare costi di assistenza inutili.

Problema forno	Procedura di risoluzione del problema
Il codice errore F03 o F04 compare sul display.	Si è verificato un problema con il meccanismo di blocco. Staccare la corrente e ripristinarla dopo pochi secondi. Il forno dovrebbe avviare un auto-test del blocco porta. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice e contattare il centro assistenza.
Altri Errori __F compaiono sullo schermo del display.	Staccare la corrente e ripristinarla dopo pochi secondi. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice e contattare il centro assistenza.
Il display del forno rimane SPENTO.	Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico). Riaccendere il quadro elettrico. Se la condizione persiste, chiamare un centro assistenza autorizzato.
La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche quando il forno è spento	La ventola si spegne automaticamente quando le componenti elettriche si sono raffreddate a sufficienza.
La porta del forno è bloccata e non si apre, anche una volta raffreddata	Spegnere il forno dal quadro elettrico e attendere qualche secondo. Riaccendere il quadro elettrico. Il forno dovrebbe resettarsi ed essere di nuovo utilizzabile.
Il forno non si riscalda	Controllare l'interruttore magnetotermico o la scatola portafusibili di casa. Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Assicurarsi che la temperatura del forno sia stata selezionata.
Il forno non si riscalda in maniera uniforme	Controllare la calibrazione del forno. Regolare la calibrazione se necessario (vedi Come impostare la temperatura, pagina 24). Fare riferimento alle tabelle per il corretto posizionamento della griglia. Ridurre sempre la temperatura della ricetta di 25°F (15°C) quando si cuoce con la modalità Cottura a convezione.
La temperatura del forno è troppo elevata o troppo bassa	Il termostato del forno va regolato. Vedi Calibrazione della temperatura del forno, pagina 24.
La luce del forno non funziona correttamente.	Sostituire o reinserire la lampadina se allentata o difettosa. Vedi pagina 41. Evitare di toccare il vetro della lampadina a mani nude in quanto il sebo delle dita potrebbe causare l'esaurimento prematuro della lampadina.
La luce del forno rimane accesa	Controllare che la porta del forno non sia ostruita. Controllare che la cerniera non sia piegata o che l'interruttore della porta non sia danneggiato.
Impossibile rimuovere il copri lampada della luce	Potrebbe esserci un accumulo di residui attorno al copri lampada. Strofinare il copri lampada con un canovaccio asciutto prima di tentare di rimuovere il copri lampada.
Il forno non esegue correttamente l'autopulizia	Attendere che il forno si raffreddi prima di avviare l'autopulizia. Eliminare sempre i residui non incrostati o abbondanti prima di avviare l'autopulizia. Se il forno è molto sporco, impostare un'autopulizia da quattro ore. Vedi Preparazione del forno per l'autopulizia, pagina 39.
L'orologio e il timer non funzionano correttamente	Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Vedi capitoli Orologio e Timer, pagina 23.
Eccessiva umidità	Con la modalità cottura statica, preriscaldare prima il forno. Le modalità cottura a convezione e cottura ventilata eliminano l'umidità dal forno (è uno dei vantaggi della convezione).
Porcellana scheggiata	Per rimuovere e riposizionare le griglie del forno, inclinarle sempre verso l'alto e non forzarle per evitare di scheggiare la porcellana.
...	

Problema	Causa	Possibile rimedio
Non funziona niente	<p>Piano cottura non collegato alla corretta elettrica.</p> <p>Il fusibile è bruciato o è scattato l'interruttore automatico.</p> <p>Assenza di elettricità sul piano di cottura.</p> <p>Piano di cottura in modalità di blocco.</p>	<p>Far verificare a un elettricista che la corretta tensione nominale venga fornita al piano di cottura. Far sostituire a un elettricista il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico.</p> <p>Far controllare a un elettricista l'alimentatore.</p> <p>Sbloccare il piano di cottura.</p>
Le resistenze non riscaldano correttamente	<p>Sono state usate delle pentole non adeguate.</p>	<p>Selezionare il corretto tipo di pentole come descritto nella sezione Funzionamento del piano di cottura di questo manuale.</p>
La superficie in vetroceramica è disattivata o pare rossa.	<p>Sotto illuminazione diretta o brillante, a volte si può vedere attraverso il vetro e nel telaio a causa della sua qualità trasparente. Si può inoltre notare una tinta rossa in queste condizioni.</p>	<p>Queste sono normali proprietà dei pannelli in vetroceramica nera.</p>
Bloccare la chiave bloccata dopo il primo collegamento o il touch control non risponde.	<p>Alla prima connessione elettrica o dopo un'interruzione di corrente, qualsiasi forte luce diretta sopra l'area del sensore può influire sulla funzionalità del touch control.</p>	<p>Quando si alimenta l'unità, assicurarsi che nessuna luce forte punti direttamente sopra la zona del touch control; si può iniziare la calibrazione del sensore con un conseguente mancata risposta del touch control.</p>

Prima di contattare il centro assistenza, si prega di controllare il capitolo "Risoluzione Problemi".

Si può così risparmiare il costo della chiamata per l'assistenza.

Se si ha ancora bisogno di aiuto, seguire le istruzioni sottostanti.

Al momento della chiamata, accertarsi di avere a disposizione la data di acquisto, il modello completo e il numero di serie del proprio apparecchio.

Queste informazioni ci aiuteranno a soddisfare al meglio le richieste del cliente.

Registro dati di manutenzione

Per informazioni su assistenza o ricambi autorizzati, vedi paragrafo "GARANZIA".

Per individuare la targhetta dei dati tecnici, vedi pagina 2. Si consiglia di annotare a questo punto le informazioni di cui sopra nello spazio sottostante.

Conservare la fattura/ricevuta per la convalida della garanzia.

Registro dati di manutenzione

Modello numero _____

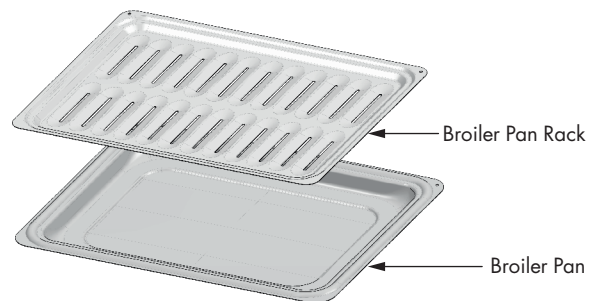
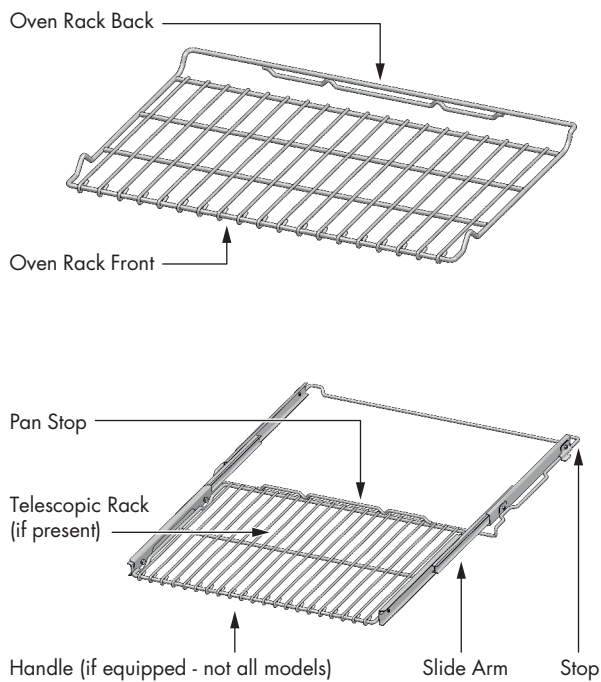
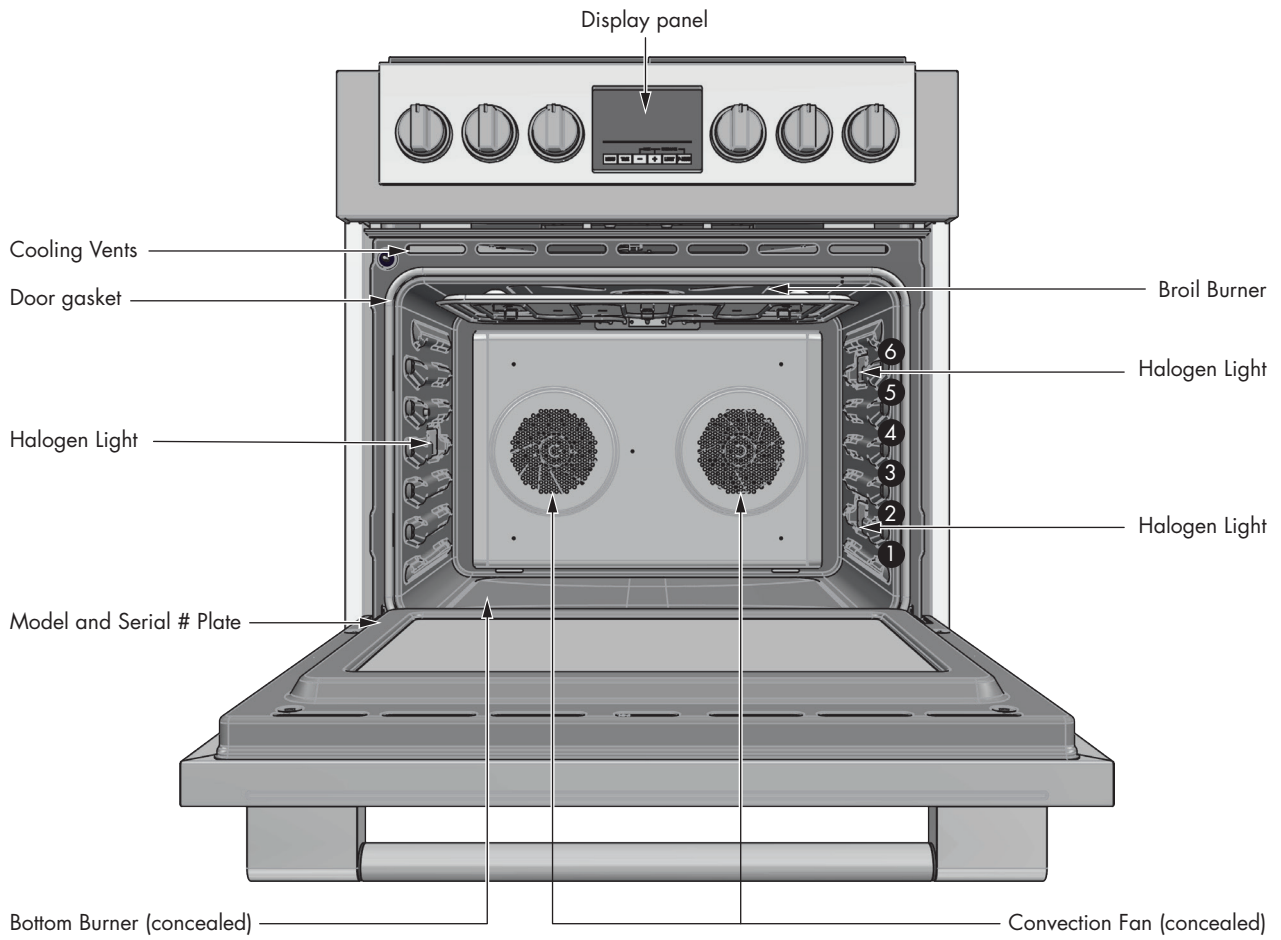
Numero di serie _____

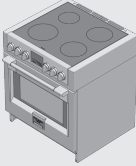

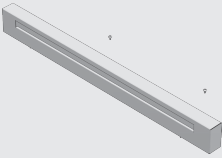
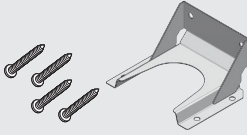
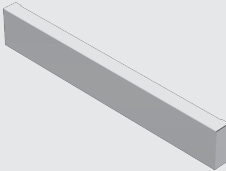
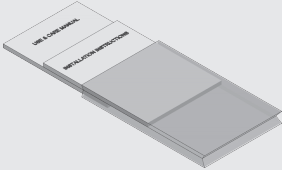

Data di installazione o di presa in consegna _____

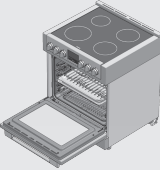
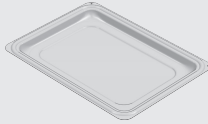
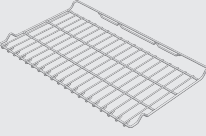

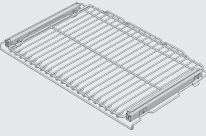

TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Features of your Oven	2
2 - Special Warnings	4
Before Starting Installation	4
3 - Safety Instructions	5
Safety for the Oven	7
Safety for the Cooktop	7
Safety for the Self-Cleaning Oven	7
Warnings for Electric Installation	7
4 - Product Dimensions and Cutout Requirements	8
Anti-Tip Bracket Installation	10
5 - Installation Information	11
6 - Installation Instructions	12
7 - Electrical supply	15
Electricals	15
Connection to the electrical power mains	15
8 - Final checklist	17
9 - The Control Panels	18
Command Keys	18
Display	18
Knobs	18
10 - Oven Modes	19
11 - General Oven Information	20
12 - General Oven Tips	21
Oven Racks	21
Oven Telescopic Racks	22
13 - Setting the Clock and Timer	23
To Set the Time of Day	23
To Set the Timer	23
14 - Selecting the Oven Mode	24
Setting Cooking Mode and Temperature	24
Using "Menü" key to select low temperature functions	24
Setting the ECO cooking mode	24
Using Oven Lights	24
15 - Timed Oven Mode Operation	25
To Set a Timed Mode	25
To Delay the Start of a Timed Mode	25
When a Timed Mode is running	25
How to check a time value	25
16 - Setting the Meat Probe Options	26
17 - Bake Tips and Techniques	27
General Guidelines	27
18 - Convection Bake Tips and Techniques	28
Convection Bake Chart	29
19 - Convection Roast Tips and Techniques	30
Convection Roast Chart - CONVECTION CAVITY	30

TABLE OF CONTENTS	PAGE
20 - Convection Broil Tips and Techniques	32
Convection Broil Chart - CONVECTION CAVITY	32
Convection Broil Chart - DOUBLE CONVECTION CAVITY	32
21 - Dehydrate Tips and Techniques	33
Dehydrate Chart	33
22 - Broil Tips and Techniques	34
Broil Chart	34
Food Service Temperature Guidelines from FSIS (USDA food Safety & Inspection Service)	34
23 - Solving Baking Problems	35
24 - Special Features	36
25 - Sabbath Mode Instruction	37
26 - Oven Care and Cleaning	38
Self-Cleaning the Oven	38
Preparing the Oven for Self-Clean	38
27 - Setting the Self-Clean Mode	39
To Set the Self-Clean Mode	39
To Change the Cleaning Time	39
To Delay the Start of Cleaning	39
28 - Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal	40
To Remove Door	40
To Replace Door	40
29 - Replacing an Oven Light	41
To Replace a Light Bulb	41
30 - Features of your Cooktop	42
31 - Element and Control Setting	44
Control knobs and power level adjusting	44
Timer function setting	44
32 - Advice on cooking	46
33 - Induction Cooktop Operation	47
Before using the cooktop for the first time	47
34 - Cookware	49
How INDUCTION heating works	49
Pots and pans and how to use them	49
35 - General Oven Care	51
How to Use the Oven Cleaning Chart	51
Cleaning Chart	51
36 - Oven Finishes / Cleaning Methods	52
37 - Cleaning the Cooktop	53
38 - OVEN Solving Operational Problems	54
39 - Resolution of operational problems COOKTOP	55
40 - Assistance or Service	56

FEATURES OF YOUR OVEN



CONTENTS OF YOUR RANGE PACK					
	QTY	DESCRIPTION		QTY	DESCRIPTION
	1	RANGE COOKER		1	FOOT WITH COLLAR
	1	3" BACKSPLASH THREE FIXING SCREWS		1	ANTI TIP FOUR FIXING SCREWS
	1	KICK COVER			MANUAL & GENERAL DOCUMENTATION
	3	FEET		1	"INSTRUCTION MANUAL"
				1	"USE & CARE"

OVEN ACCESSORIES OF YOUR RANGE					
	QTY	DESCRIPTION		QTY	DESCRIPTION
	1	OVEN		1	ENAMELED ROASTING PAN
	2	CHROMED RACKS		1	ENAMELED ROASTING PAN GRATE
	1	TELESCOPIC CHROMED RACK		1	MEAT PROBE

IMPORTANT: Save these instructions for the local electrical inspector use.

INSTALLER: Please leave this manual with owner for future reference.

OWNER: Please keep this manual for future reference.

Pay attention to these symbols present in this manual:

 **DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't IMMEDIATELY follow instructions.

 **WARNING**

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. You can be killed or seriously injured if you don't follow these instructions.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

To installer:

Leave these instructions with the appliance.

To customer:

Retain these instructions for future reference.



IMPORTANT INSTRUCTION

Please read all instructions before using this appliance.



Proper installation is your responsibility. Have a qualified technician install this range.

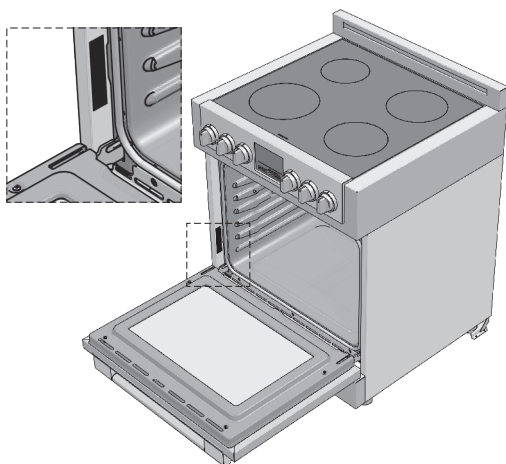
 **IMPORTANT**

- Observe all governing codes and ordinances.
- Write down the model and serial numbers before installing the range. Both numbers are on the serial rating plate refer to the illustration below.

Before Starting Installation

- Check location where range will be installed. The location should be away from strong drafty areas, such as windows, doors and strong heating vents or fans.
- Electrical grounding is required. See "Electrical Requirements"

LOCATION OF RATING PLATE



**IMPORTANT**

The appliance must be connected by qualified technician in accordance with the applicable regulations. The data plate of the oven is still visible after the appliance has been installed. This plate, which is visible when the oven door is open, contains all the identification data of the appliance.

Follow the instructions and suggestions carefully to ensure the safe and proper use of this product.

**IMPORTANT**

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

**IMPORTANT**

THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

- Do not disassemble any parts prior to having disconnected the Range from the mains.
- Do not use the appliance if any part is broken (for example a glass). Disconnect it from the mains and call service.
- Before using the oven, it is recommended to make it operate at no-load at the maximum temperature for an hour to eliminate the insulating material odour.
- In all models, leave the door closed when the grill is used.
- The cooling fan may remain in operation so long as the oven is hot, even after it has been switched off.
- During the use the appliance becomes very hot; don't touch the heating elements inside the oven.
- During the oven operation, the front is heated as well; consequently keep children clear of the oven, especially during self-cleaning.
- Parents and adults should pay particular attention when using the product in presence of children.
- Children should be overseen so as to ensure that they don't play with the equipment.
- Keep children under age 8 away, unless constantly supervised.
- This appliance is not intended for use by persons (including children over age 8) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children may not perform cleaning and maintenance unsupervised.

- In order to avoid damage to the oven enamel coat, do not cover the oven muffle sole with any item (e.g. aluminum foil, pans and the likes).
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.
- Before performing self-cleaning, take out all accessories (grills, dishes, pans) to avoid damaging them, remove large cooking residues and then close the door, ensuring that it is closed properly.
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

 **WARNING**

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Use only the meat probe supplied with the appliance.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Do not use cooking vessels or pans on the hotplate that overlap its edges.

To reduce the risk of burn injuries during cooktop use, observe the following:

- Children or pets should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use.
- Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store flammable materials on or near the cooktop.
- Use only dry potholders; moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam.
- Never leave the cooktop unattended when in use.
- Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop.
- Wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while cooking.
- Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface.

 **CAUTION**

Do not allow pans to boil dry.

 **CAUTION**

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

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

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

Safety for the Oven

- Tie long hair so that it doesn't hang loose.
- Do not touch heating elements or interior surfaces of oven.
- The heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.
- During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or the interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
- The trim on the top and sides of the oven door may become hot enough to cause burns.
- Use care when opening the door. Open the door slightly to let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact the hot heating elements.
- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Safety for the Cooktop

Use Proper Pan Size

- This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units

- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Do Not Cook on Broken Cook-Top

- If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean Cook-Top With Caution

- If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Safety for the Self-Cleaning Oven

- Make sure that the door is locked and that it cannot be opened once the knob is turned into the CLEAN position and once the icon of the locked door appears. If the door does not lock, turn the cook mode selector to OFF and do not run Self-Clean. Contact Service.
- Do not clean the door gasket. It is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, move or remove the door gasket.
- Do not use commercial oven cleaners or oven liner protective coatings of any kind in or around any part of the oven.
- Clean only oven parts listed in this manual.
- Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, oven racks (only when not made of porcelain), other utensils and excess soft spillage.

WARNING

The elimination of soil during self-cleaning generates some by-products which are on this list of substances. To minimize exposure to these substances, always operate this oven according to the instructions in this manual and provide good ventilation to the room during and immediately after self-cleaning the oven.

Warnings for Electric Installation

WARNING

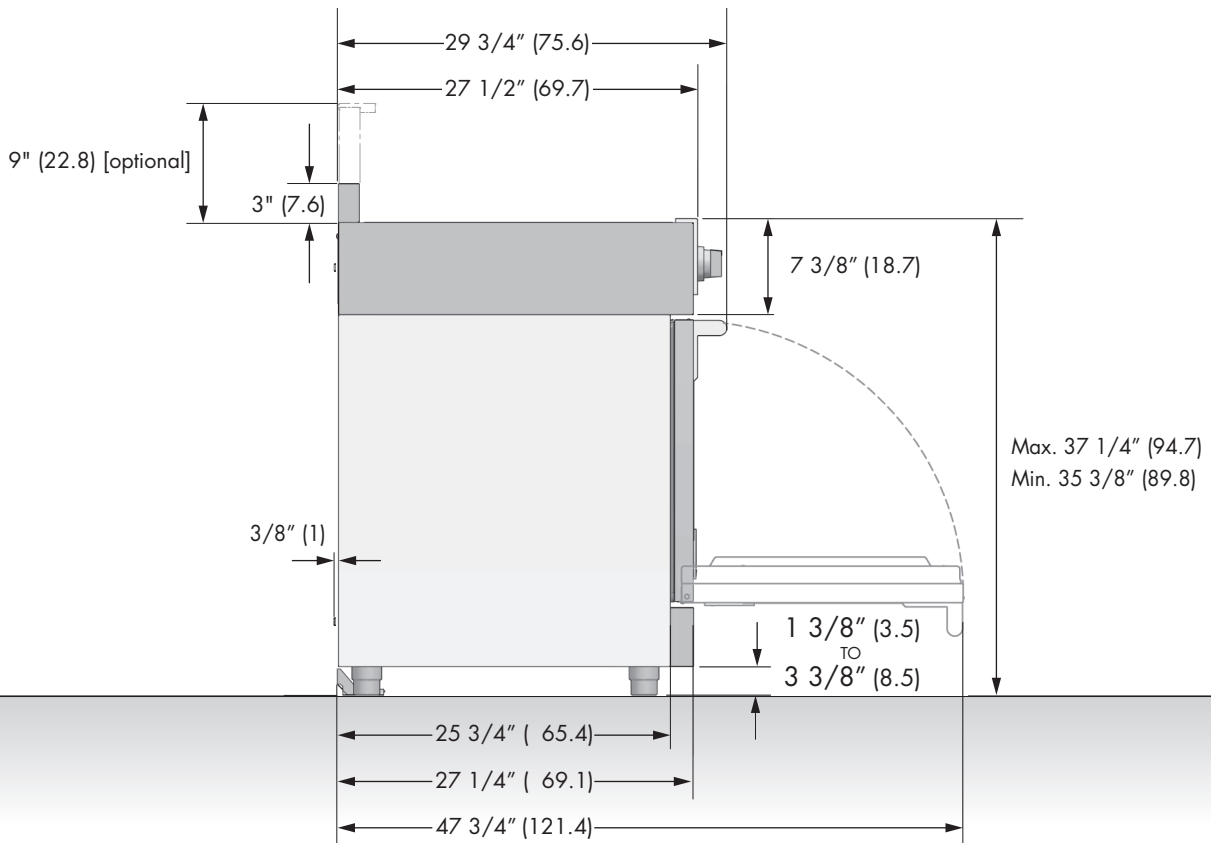
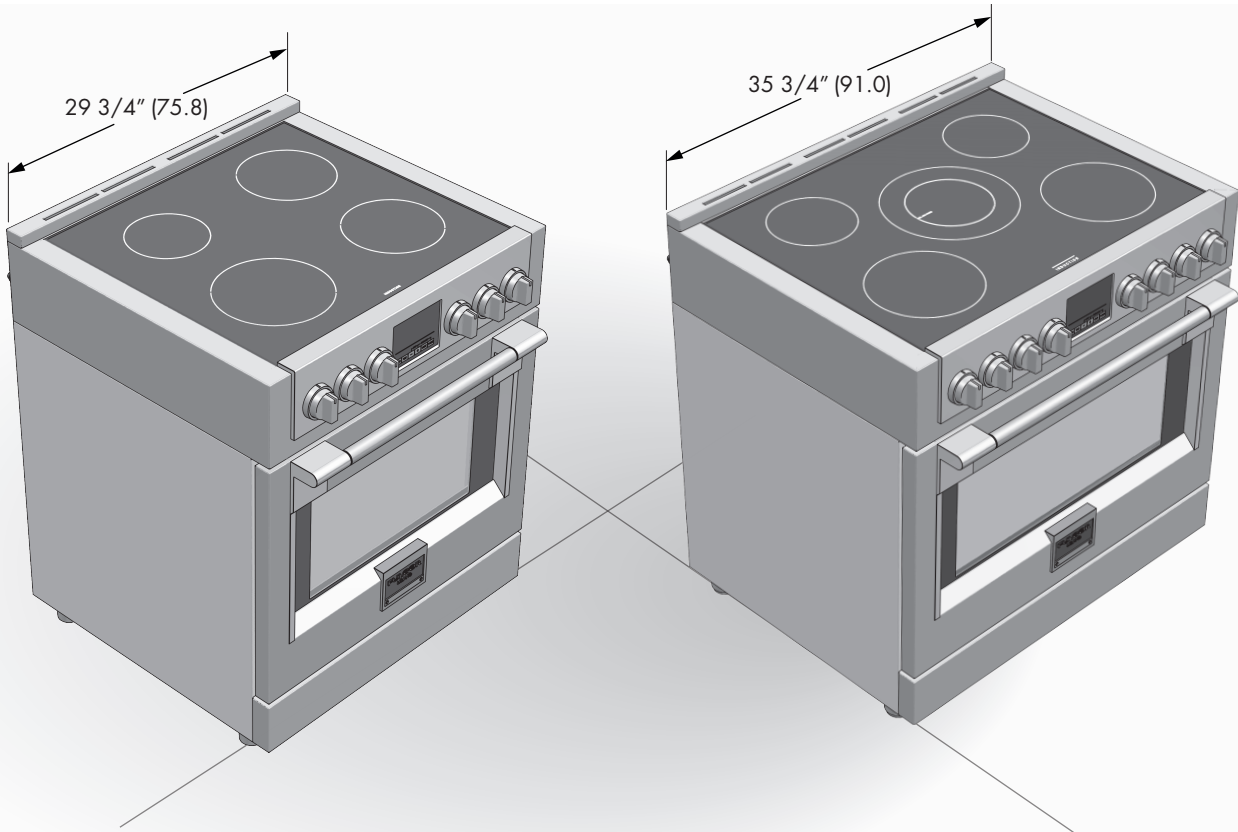
Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency.

CAUTION

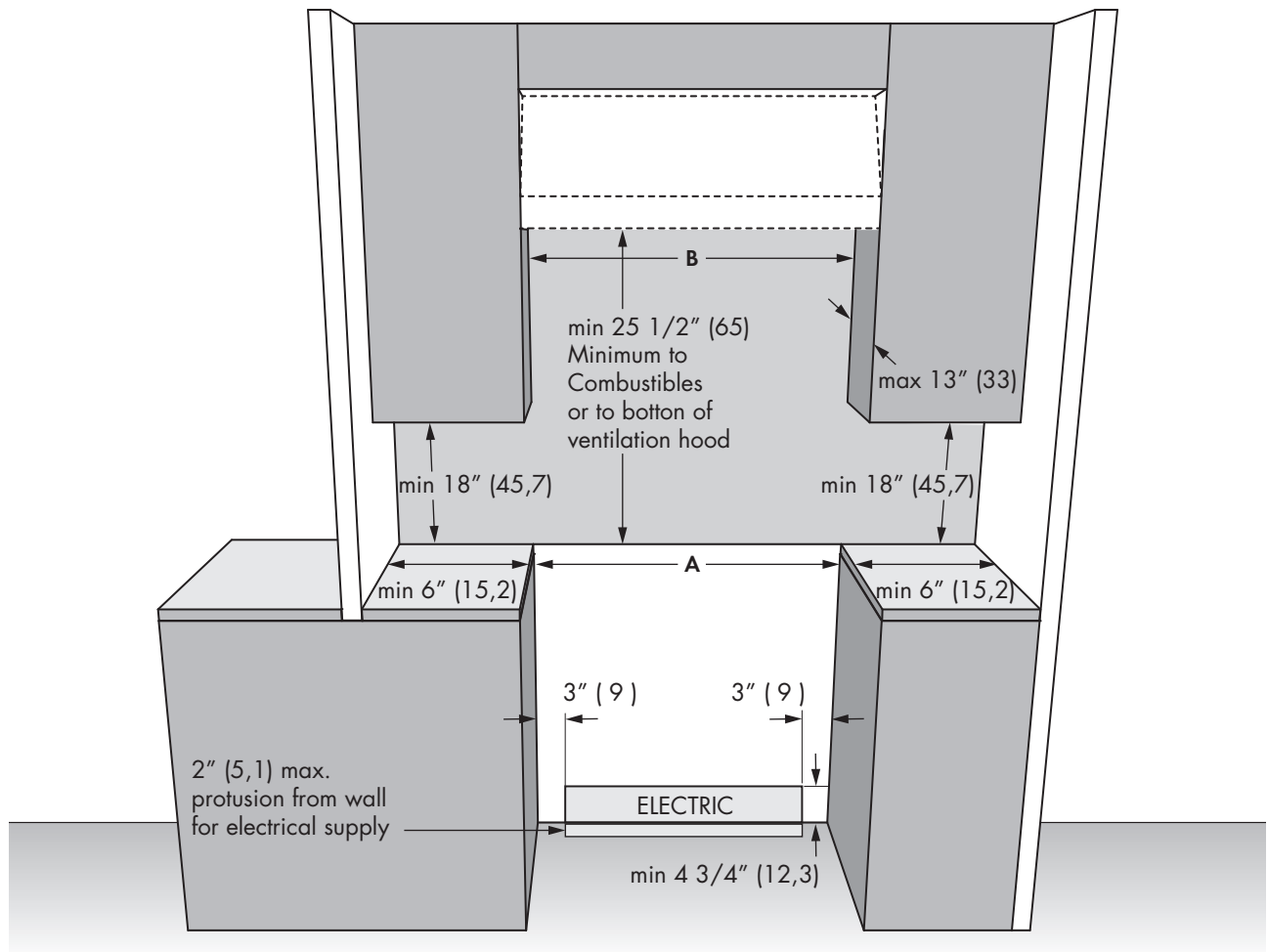
- Always disconnect the electrical plug from the wall receptacle before servicing this unit.
- For personal safety, this appliance must be properly grounded.
- Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord plug.

PRODUCT DIMENSIONS

76,2 cm (30'') and 91,4 cm (36'') Wide Range Models



CUTOUT REQUIREMENTS



The surface of the entire back wall above the range and below the hood must be covered with a noncombustible material.

*Consult local code for exact location requirements.

OPENING WIDTH	A & B
Range 76.2 cm (30")	76.2 cm (30")
Range 91.4 cm (36")	91.4 cm (36")

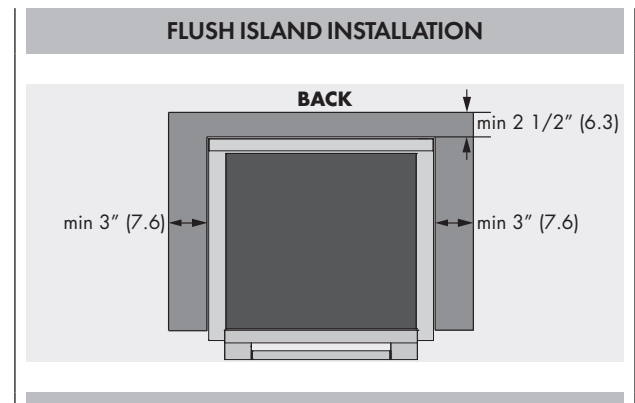
ADDITIONAL CLEARANCES:

For island installation, maintain 2-1/2 in. minimum from cutout to back edge of countertop and 3 in. minimum from cutout to side edges of countertop (see top view).

Minimum clearances:

Above cooking surface (above 36" [91.4 cm])

- Sides - 3" (7.6 cm)
- Within 3" (7.6 cm) side clearance, wall cabinets no deeper than 13" (33.0 cm) must be minimum 18" (45.7 cm) above cooking surface
- Rear - 0" with 3" (7.6 cm) backguard.



Before moving the range, protect any finished flooring and secure oven door(s) closed to prevent damage.

Vent hood Combinations:

It is recommended that these ranges be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood.

Due to the high heat capacity of this unit, particular attention should be paid to the hood and ductwork installation to assure it meets local building codes.

WARNING

Clearances to horizontal surfaces above the range, measured to the cooking surface are below. Failure to comply may result in fire hazard.

- A custom hood installation with exposed horizontal combustible surfaces must have an Auto-On feature.
- For other installations with a hood, refer to the hood installation instructions for specific hood clearances.

CAUTION

These ranges weigh up to 400 pounds (180Kg). Some disassembly will reduce the weight considerably. Due to the weight and size of the range and to reduce the risk of personal injury or damage to the product:

TWO PEOPLE ARE REQUIRED FOR PROPER INSTALLATION.

Anti-Tip Bracket Installation

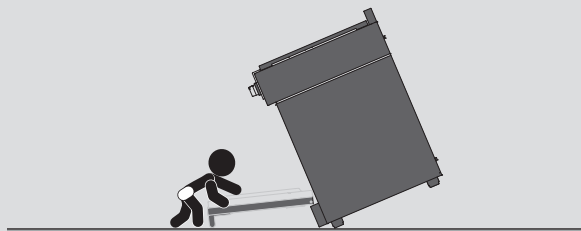
WARNING

Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

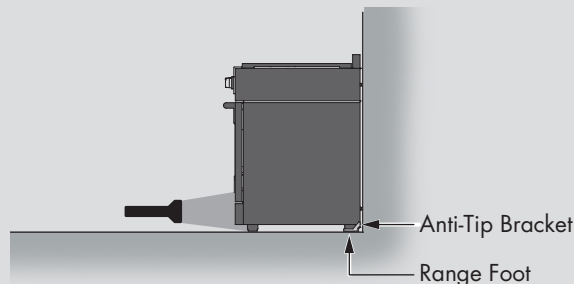
Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



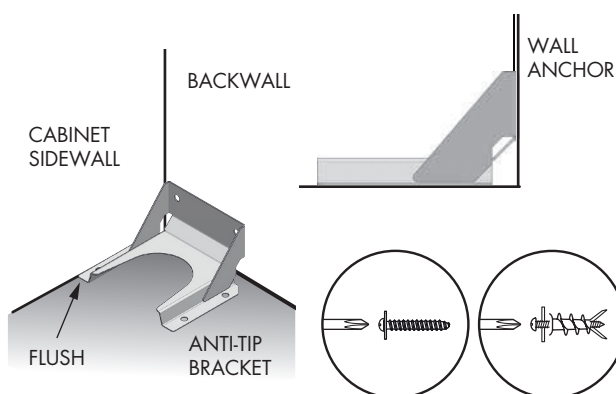
WARNING

To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- See installation instructions for details.



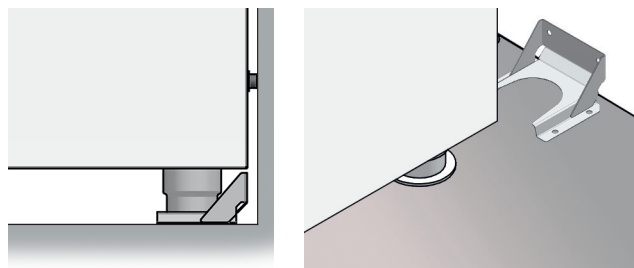
ANTI-TIP BRACKET INSTALLATION



For Concrete or Cement Construction:

You must use appropriate fastening hardware (not provided).

Secure the bracket to the wall and/or floor with at least 4 wood screws (provided).



The anti-tip bracket should be inserted into the opening on the anti-tip brace on the range.

⚠ WARNING

• **Excessive Weight Hazard**

Use two or more people to move and install range. Failure to do so can result in back or other injury.

• **Cut Hazard**

Beware of sharp edges. Use the polystyrene ends when carrying the product. Failure to use caution could result in minor injury or cuts.

Do not obstruct the flow of combustion air at the oven vent nor around the base or beneath the lower front panel of the range. Avoid touching the vent openings or nearby surfaces as they may become hot while the oven is in operation.

CHOOSING RANGE LOCATION

Carefully select the location where the range will be placed. The range should be located for convenient use in the kitchen, but away from strong drafts. Strong drafts may be caused by open doors or windows, or by heating and/or air conditioning vents or fans.

⚠ IMPORTANT NOTE

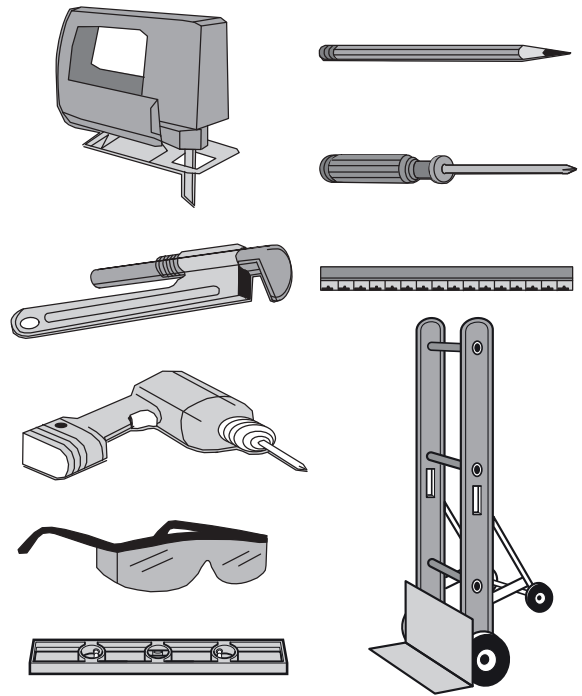
When installing against a combustible surface, a minimum riser is required for a the range, Follow all minimum clearances to combustible surfaces shown in the illustration on the previous pages.

Before moving the range, protect any finished flooring and secure oven door(s) closed to prevent damage.

Do not lift or carry the range door by the door handle.

To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 12 inches beyond the bottom of the cabinets.

TOOLS WILL YOU NEED



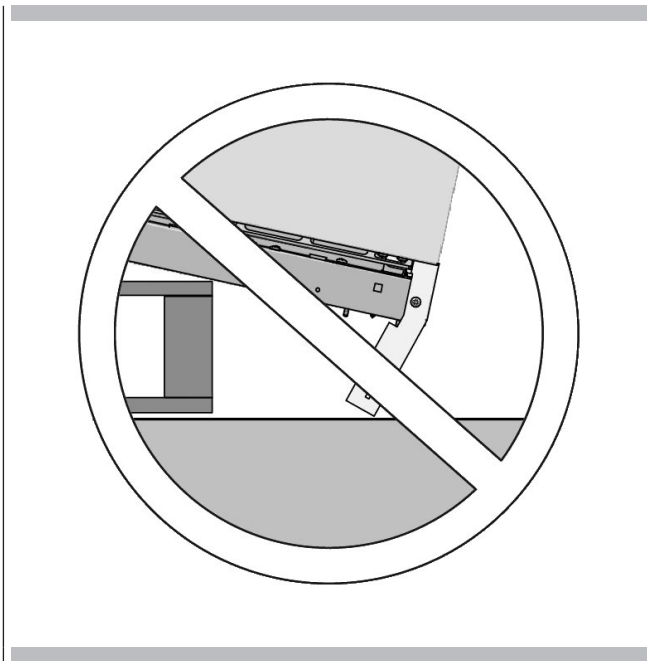
Remove packaging materials and literature package from the cooktop before beginning installation. Remove Installation Instructions from the literature pack and read them carefully before you begin

MATERIALS PROVIDED



Anti-tip bracket
brace and screws

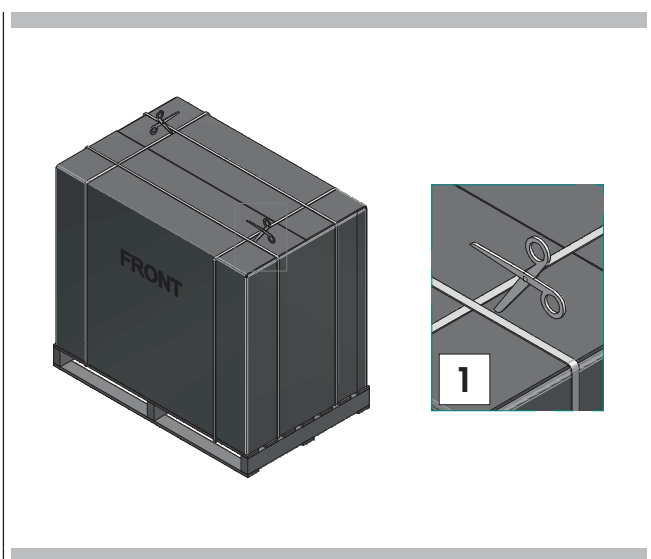
Do not tip the range on its side when installing the legs. The sidewalls are not designed to bear the weight of the range and will bend. Any damage as a result of tipping will not be covered by warranty. Follow the method in the enclosed installation Manual.



STEP 1

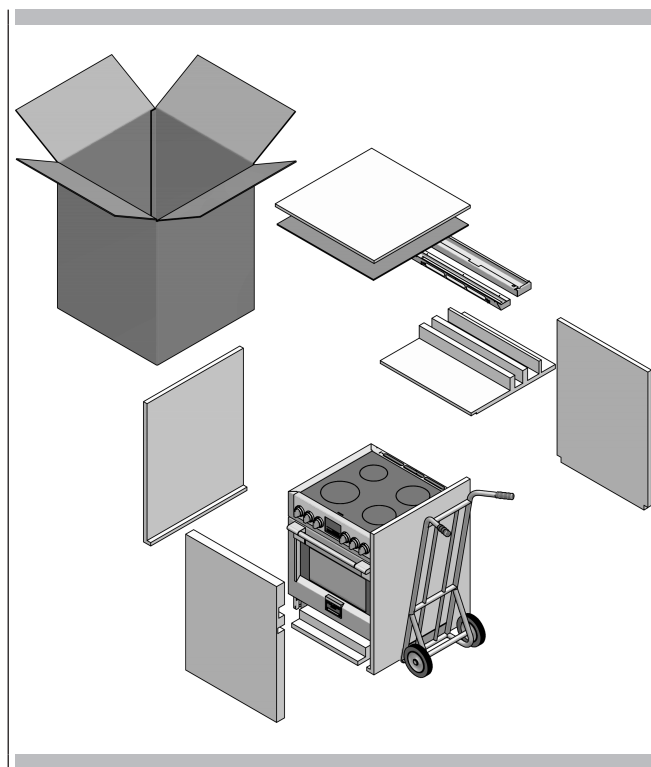
Cut the banding (1) and remove the Installation Instructions from the top of range and read them carefully before you begin.

CAUTION
Stand clear. The ends of the cut banding may snap toward you.



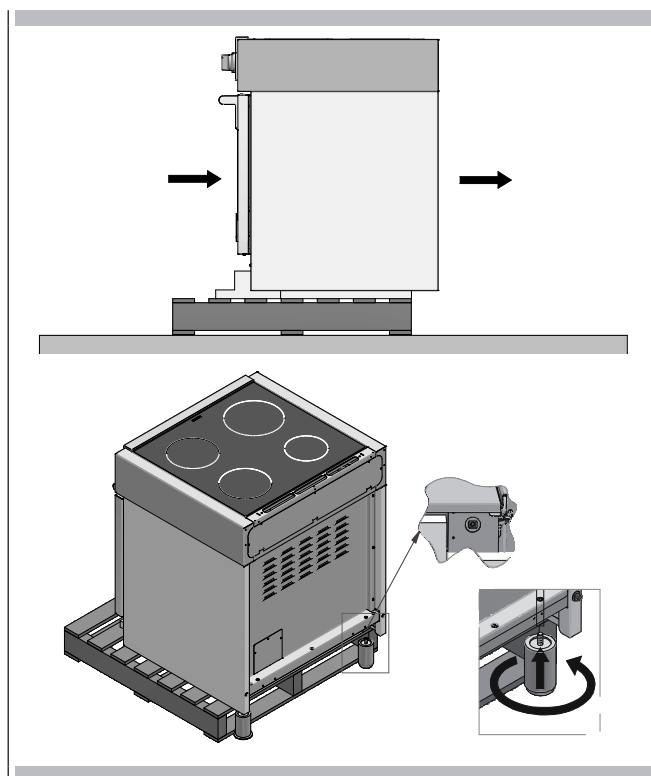
STEP 2

Open the top and remove the accessories then lift off the cardboard sheath.



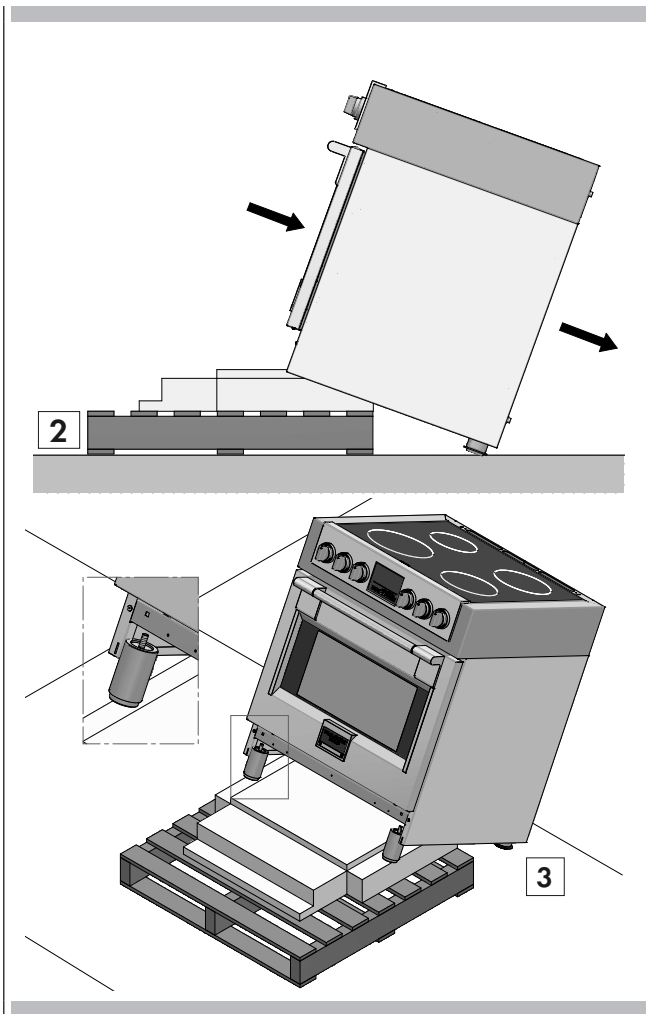
STEP 3

Slide the range back just enough to allow the rear feet to be installed.



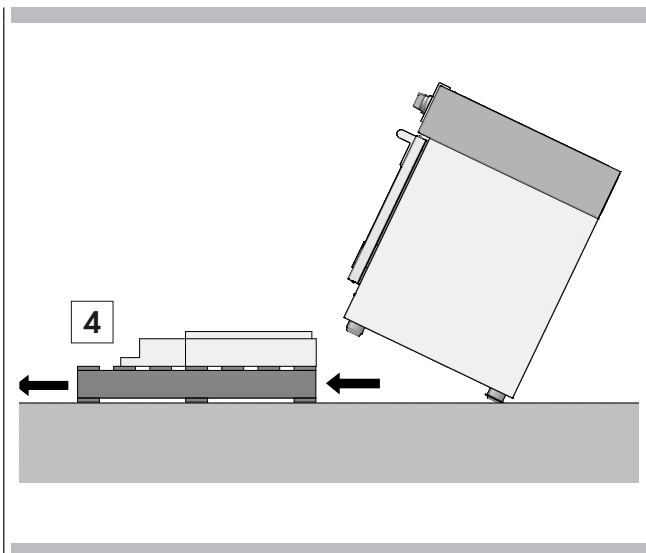
STEP 4

Slide back more and tilt back (2), putting the rear legs on the floor and then mount the front legs (3) while in this angled position supported by the rear legs and the skid.



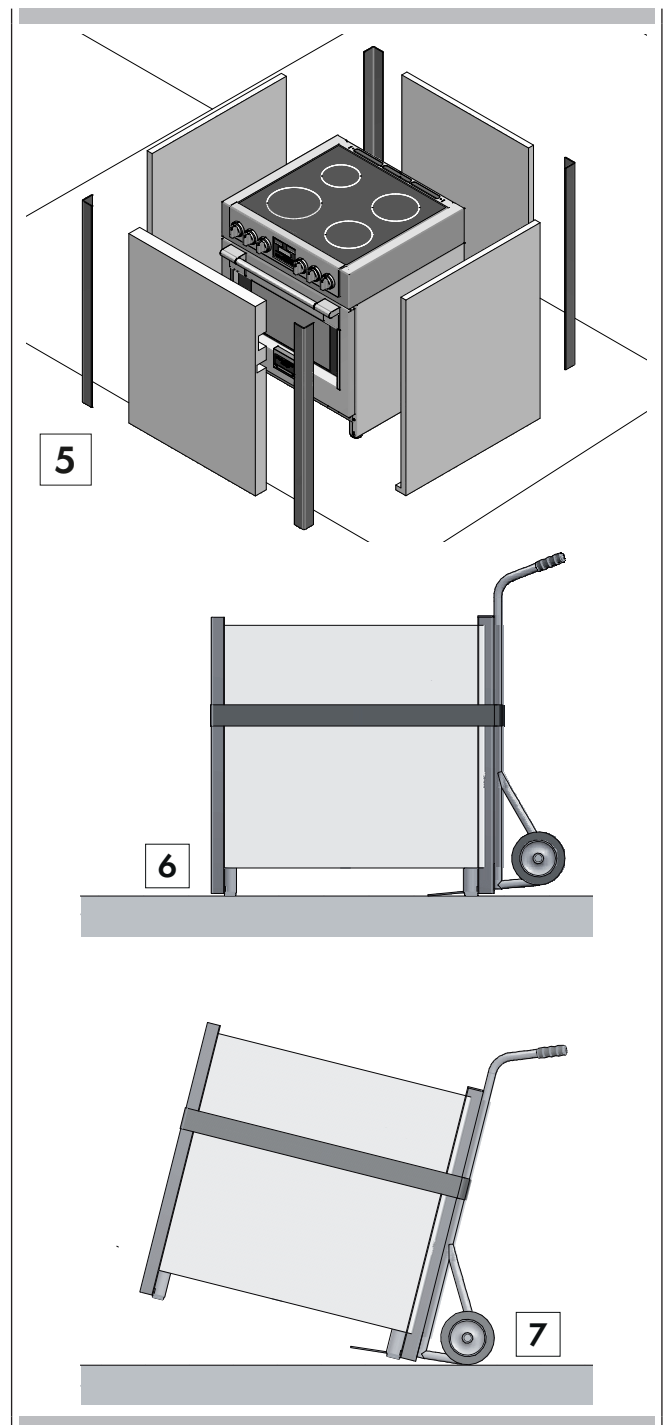
STEP 5

Remove the base while supporting the front of the range (4) and lower to the floor in a controlled manner.



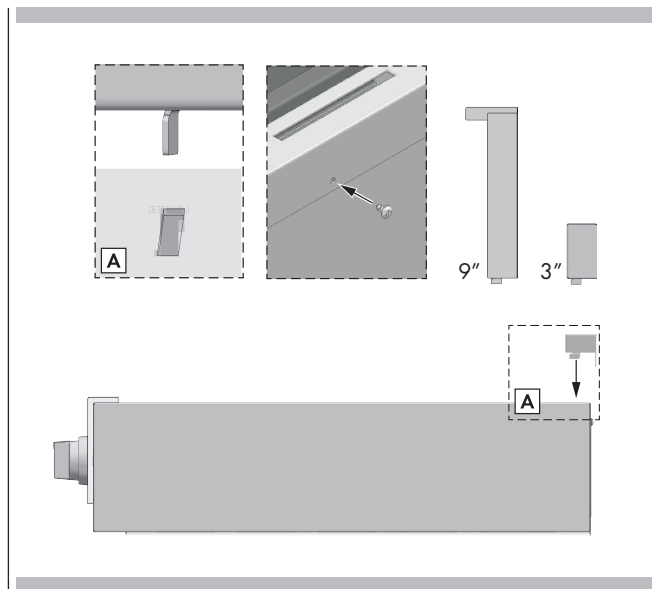
STEP 6

In case it is necessary to move the range; using the foam and/or cardboard packaging (5), replace them around the range strategically to protect the finished surfaces of the range from contact with the hand-truck and any straps around the unit (6). In the case of smaller ranges, you may use this technique to remove the range from the skid and installing the legs (7). Tilt the range to lower the hand-truck wheels off the skid. Place appliance runners on the floor at the left and right sides in front of the opening when moving into final position to protect flooring. The oven door(s) add(s) a great deal to the overall weight of the range, you may find it helpful to remove the doors if moving the range a significant distance. Refer to the included instruction manuals for how to remove and reinstall the doors.

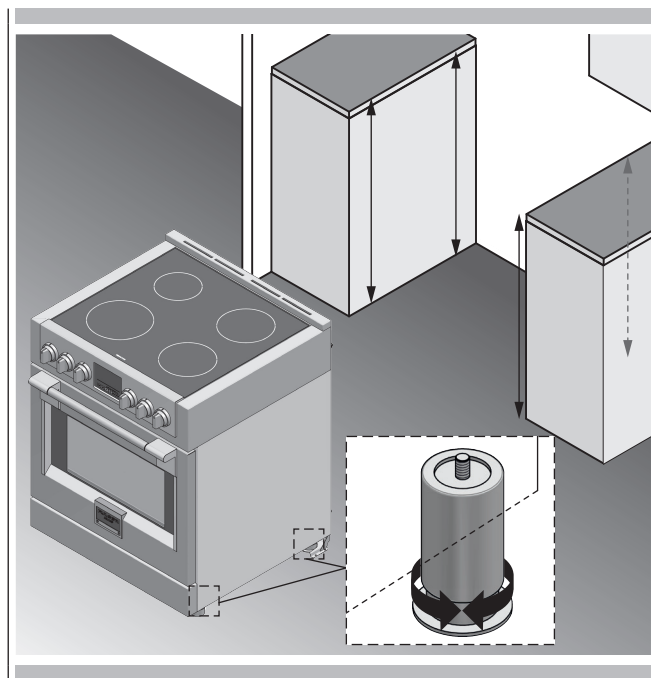


STEP 7

Install the back guard (if provided) by the three screws on the back. In some cases this may be an accessory back guard that was ordered separately rather than the one which was included with the range. Refer to instructions included with any accessory for specific installation requirements.



Ensure floor is protected. Slide unit into place making sure to engage the anti-tip bracket.



STEP 8

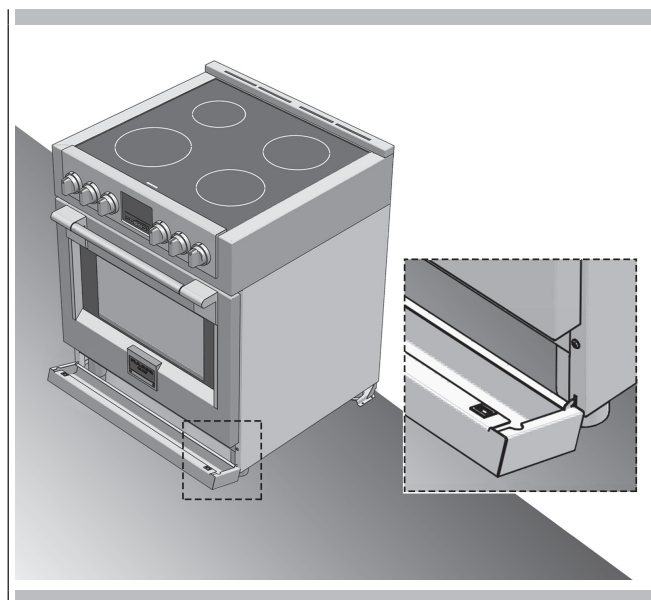
After completing the electrical connection (see included instructions) measure the four corners in cutout area to verify if flooring is level. Adjust the leveling legs to the desired height and ensure range is level. Turn the bottom section of each leg counter-clockwise to raise the leg and clockwise to lower it.

STEP 9

Hook tabs on bottom of toekick into slots on either side of the frame and rotate up until the magnets at the top of toekick make contact and hold it in place securely

⚠ IMPORTANT

When the unit first powers on, it must complete a safety door lock test. Ensure doors are reinstalled if they were removed to ease movement of the range prior to sending power to the appliance. Do not open the oven door or attempt to use the oven until you are sure the test has been completed successfully. Opening / closing the door during the test could result in damage to the lock mechanism. Refer to the instruction manuals for more details if needed.



Electricals

ABSORBED POWER	
oven top element:	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V
oven bottom element:	3000W 230V - 3000W 240V
round element (hot air):	2x1300W 240V or 1x2500W 240V (depending on model)
lamp:	3x25W
hot air fan motor:	2x44W or 1x44W (depending on model)
cooling fan motor:	44W
induction modules:	3600W x 2 (30") or 3600W x 3 (36")
MAXIMUM ABSORBED POWER: (see data plate)	
SUPPLY VOLTAGE: (see data plate)	

Connection to the electrical power mains

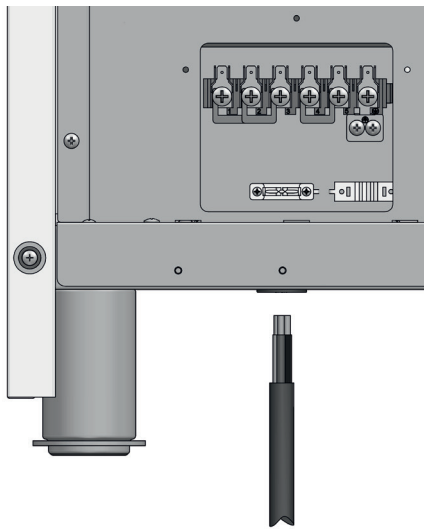
⚠ WARNING
This apparatus must be earthed.

The appliance is only for domestic use. The feed voltage and the absorbed power are as indicated on the data plate attached to the left-hand side upright, which can be seen when the oven door is open. Connecting must be carried out by qualified personnel and in accordance with the regulations currently in force. The manufacturer can not be held responsible for any damages to persons or objects caused by failure to observe these instructions. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. The appliance must be connected to the mains through a multipole circuit breaker with a contact-to-contact gap of at least 3 mm, making sure that the earth wire is not disconnected. For connecting use a flexible cable remembering to make it long enough to allow the appliance to be removed from its housing unit when maintenance work is required. The terminal box is located at the rear of the appliance. If a new cable is fitted, route it through the clamp and make the connections as shown in the diagram. The earth wire must be cut longer than the other wires so that it will be the last to break off in the event of the cable being tugged. Having made the connection, tighten the cable clamp and close the cover of the box.

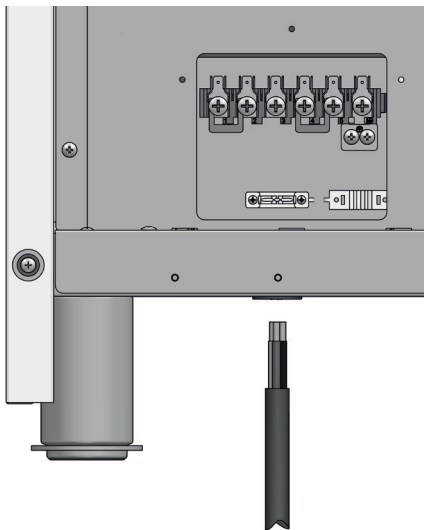
CABLE TYPES
H05RR-F
H05SS-F
H05VV-F
H05RN-F
H05V2V2-F
FG7OR

Figure	Diagram	Cable
A (30") 75cm		3x10 mm ²
B (30") 75cm		4x6 mm ²
B (30") 75cm		4x6 mm ²
C (30") 75cm (36") 90cm		5x2,5 mm ²

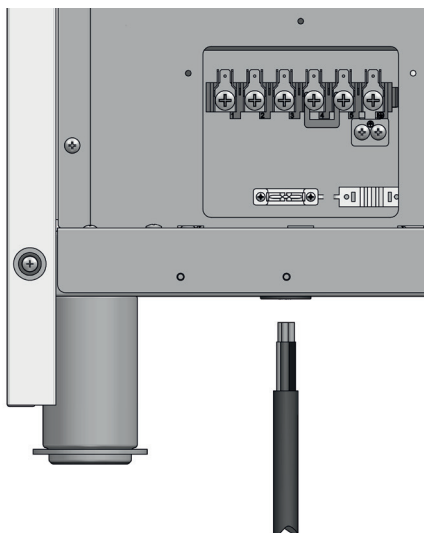
CONNECTION A



CONNECTION B



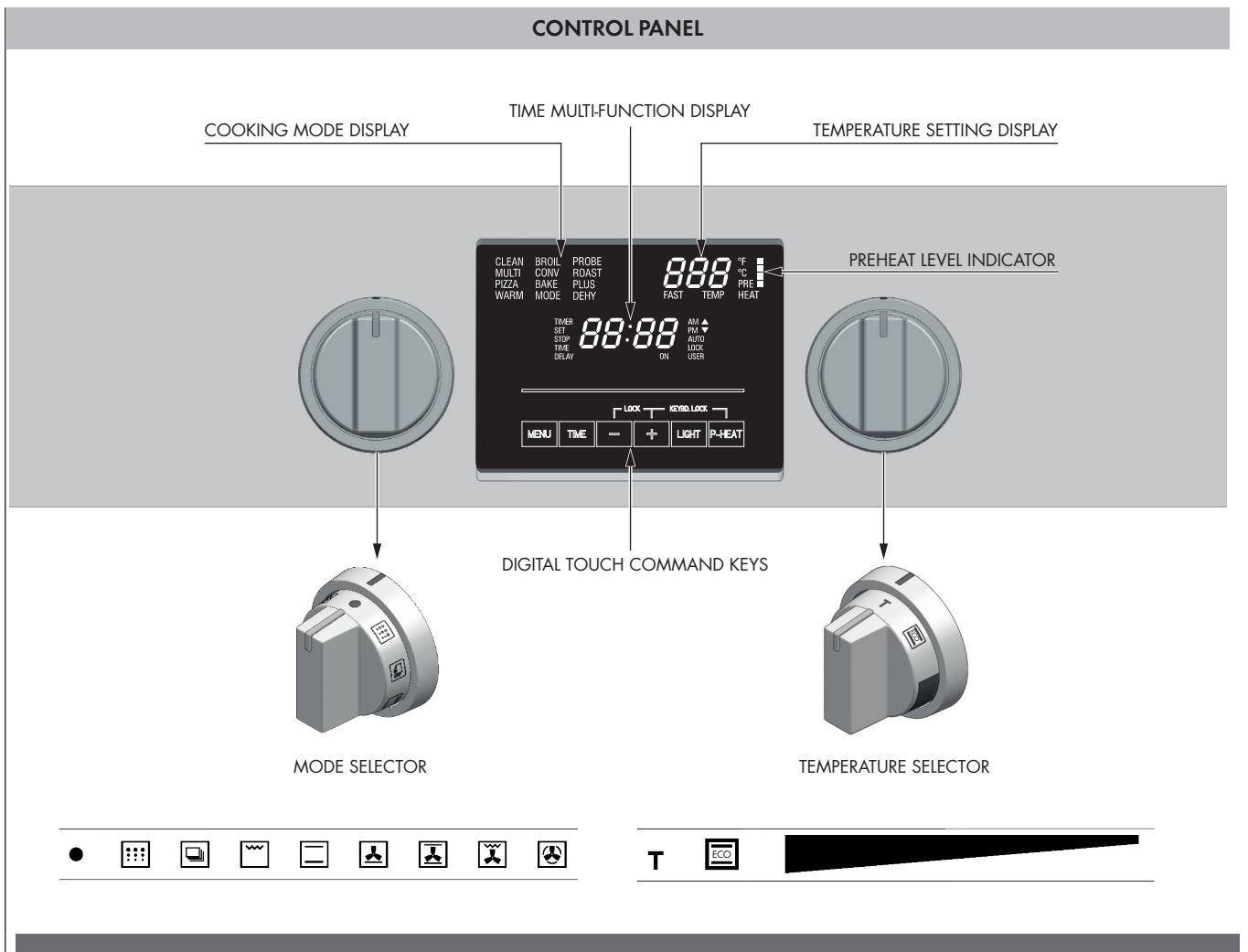
CONNECTION C



To prevent improper connections leading to damage of electrical components and so voiding the warranty, the following steps must be performed:

1. Check the electrical requirements and make sure you have the correct electrical supply and that the range is properly grounded.
2. Before the range is connected, turn on the power supply.
3. Check power at the junction box wires using a voltmeter having a range of 0-250 VAC. If you have installed the oven for use on 240 Volt supply, you should find that the voltage reading between the black and red wires (Line to Line) should be 220 to 240 Volts.
4. Connect the range to the power supply.
5. Set the clock by following these steps:
 - Press **TIME** key twice until the display shows "SET TIME".
 - Immediately press **+** or **-** keys to set hours.
 - Press **TIME** key again to change minutes.
 - Immediately press **+** or **-** keys to set minutes, hold to change by ten (10) minutes step.
 - Press **TIME** key or wait for a few seconds.Clock is now set.
6. Test the bake mode by following this step:
 - Move cooking mode knob to "BAKE" position.
 - Cooling fan, oven lights, preheat led will turn on.
 - A beep is sounded when the oven reaches the preset 350 °F (175 °C) and the preheat light turn off.
 - Move the knob back to "OFF" position to stop cooking.
7. To check the other oven functions refer to the "Using the Oven Controls" section.
8. If the oven is working properly, turn off the power supply to the oven.
9. Place the cover on the junction box and make sure the cover is securely fastened and turn on the power to the oven.

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



Command Keys

MENU	Touch this key to enable special functions, low temperature modes or to enter special menu. See section: "Selecting the Oven Mode".
TIME	See section: "Setting the Clock and Timer"
-	key to decrease the value.
+	key to increase the value.
LIGHT	Touch to switch the oven lights status.
P-HEAT	When a cooking function has been selected, touch this key to enable the fast preheat mode. The fast preheat is not available for all functions.

Display

Time Multi-function Display:
For time of day, minute minder, automatic cooking. AM/PM indication is also present. Automatic or manual door lock is also indicated here.

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

Cooking Mode Display:
Indicates which function has been selected.

Knobs

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

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

The following illustrations give an overview of what happens in the oven with each mode setting. The arrows represent the location of the heat sources during specific modes. The lower element is concealed under the oven cavity floor. All model configurations are illustrated below. Refer to the configuration applicable to your specific model.

<p>Convection Bake (CONV BAKE)</p>	<p>Bake (BAKE)</p>	<p>Dehydrate (CONV DEHY)</p>
<p>Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) (preset position 325 °F (165 °C))</p> <p>Convection Bake cooks with heat from a ring element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.</p>	<p>Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) (preset position 350 °F (175 °C))</p> <p>Is cooking with heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature.</p>	<p>Set temperature: from 120 °F (50 °C) to 160 °F (70 °C) (preset position 140 °F (60 °C))</p> <p>Dehydrating is similar to convection cooking but holds an optimum low temperature while circulating the heated air to remove moisture slowly for food preservation.</p>
<p>Convection Broil (CONV BROIL)</p>	<p>Broil (BROIL)</p>	<p>Pizza (PIZZA)</p>
<p>Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) (preset position 450 °F (230 °C))</p> <p>Convection Broil combines the intense heat from the upper element with the heat circulated by the convection fan.</p>	<p>Set temperature: from L1 to L5 (preset position L3)</p> <p>Broiling uses intense heat radiated from the upper element.</p>	<p>Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) (preset position 450 °F (232 °C))</p> <p>Is a special cooking mode with heated air. The lower elements cycle to cook Pizza.</p>
<p>Convection Roast (CONV ROAST)</p>	<p>Proof (WARM)</p>	<p>Defrost (CONV)</p>
<p>Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) (preset position 325 °F (165 °C))</p> <p>Convection Roast uses the upper and lower elements and convection fan.</p>	<p>Set temperature: from 80 °F (25 °C) to 120 °F (50 °C) (preset position 100 °F (35 °C))</p> <p>Warming (WARM PLUS) Set temperature: from 130 °F (55 °C) to 210 °F (100 °C) (preset position 170 °F (75 °C))</p> <p>Proof and Warming use the lower elements to keep foods warm.</p>	<p>Does not used any heating element, only the convection fan is used to defrost foods.</p>

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

Flashing Symbols or Numbers

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

Beeps

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

Door lock

It's displayed continuously when the door is locked. The symbol flashes when the latch is moving in order to lock or unlock the door. Do not attempt to open the door at this time. Door can be opened when the symbol no longer appears. "AUTO LOCK" appears when the door has been locked automatically due to self-clean mode.

"USER LOCK" is displayed when the door has been locked manually by the user, for example to prevent children from having free access to the oven cavity.

Hold both the **+** and **-** keys for 3 seconds. The latch will lock the door. Repeat the same operation to unlock.

Locking the keyboard

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

Power Failure

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

Default Settings

The cooking modes automatically select a suitable temperature when the selector is in the preset position.

These can be changed when a different one is needed.

It's also possible to set a user option in order to save the last used temperature for each cooking mode.

Failure Number Codes

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

Convection Fan

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

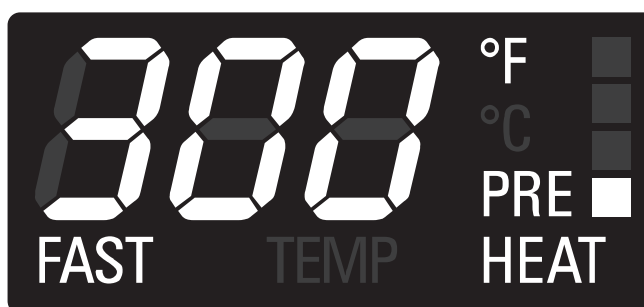
Preheat and Fast Preheat

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

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

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

After having set one of the cooking functions for which the fast preheat is available, touch the **P-HEAT** key, the "FAST" text is shown in addition to "PREHEAT".



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

Eco

This mode is intended to save energy.

Ideal for frozen or precooked food, and small portions-meals. The preheat time is very short and cooking tends to be slower. It is not recommended for heavy loads e.g. large portions or big meal preparation.

Preheating the Oven

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

Operational Suggestions

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

Utensils

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

Oven Condensation and Temperature

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

High Altitude Baking

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

Oven Racks

- The oven has rack guides at six levels as shown in the illustration on Page 2.
- Rack positions are numbered from the bottom rack guide (#1) to the top (#6).
- Check cooking charts for best rack positions to use when cooking.
- Each level guide consists of paired supports formed in the walls on each side of the oven cavity.
- Always be sure to position the oven racks before turning on the oven. Make sure that the racks are level and secure once they are in position.

Please refer to illustration on Page 2 if there is any question as to which side is the front of the rack.

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



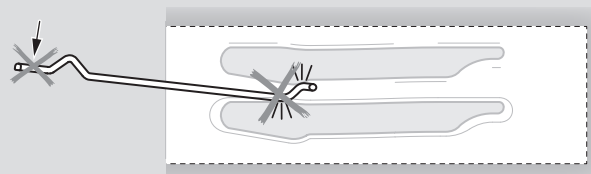
ATTENTION

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



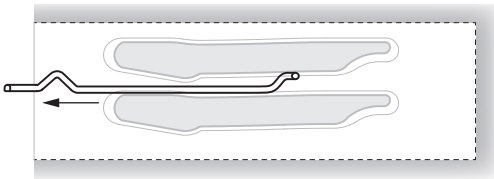
ATTENTION

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

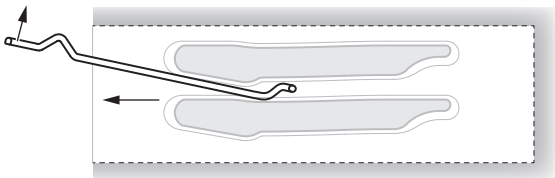


To remove oven rack from the oven:

1. Pull rack forward

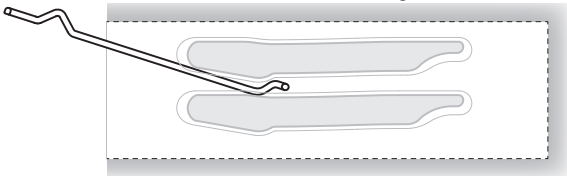


2. Lift rack up at front and then remove it

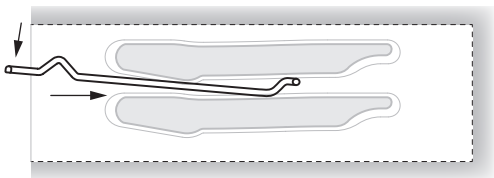


To replace an oven rack:

1. Place rear of rack between rack level guides



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



Oven Telescopic Racks

- The telescopic rack allows for easier access to cooking foods for repetitive activities such as basting.. It extends beyond the standard flat rack bringing the food closer to the user.

⚠ ATTENTION

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

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

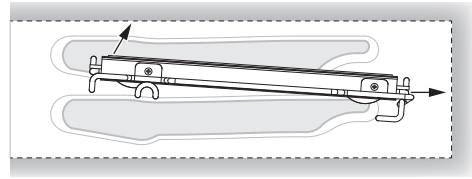
⚠ ATTENTION

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

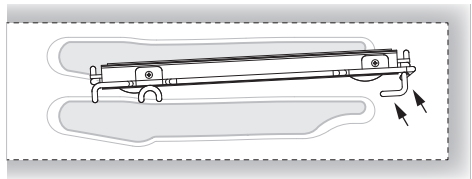
Please refer to illustration on Page 2 if there is any question as to which side is the front of the rack.

To remove extendable rack from the oven:

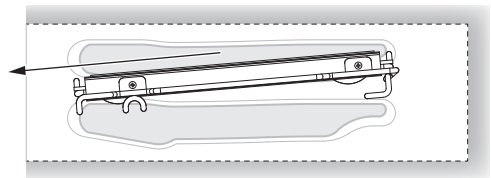
1. Lift of rack slightly and push it towards the back of the oven until the stop releases.



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

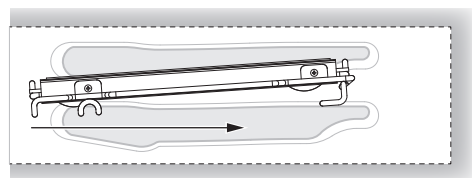


3. Pull rack down and out

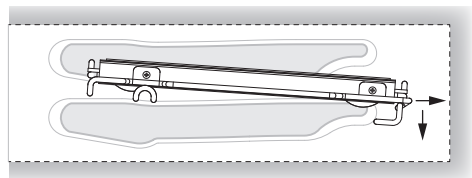


To replace an extendable rack:

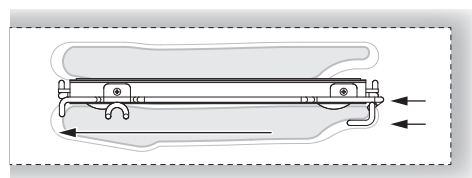
1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



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



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



The time of day is displayed in hours and minutes.

Always set the clock immediately after installation or after a power failure. Once power returns to the oven, the clock displays the time 12:00^{AM}. The clock time will appear during all oven operations except when there is the timer or any timed cooking operations running. The oven is preset to a 12-hour clock and indicates ^{AM} and ^{PM}.

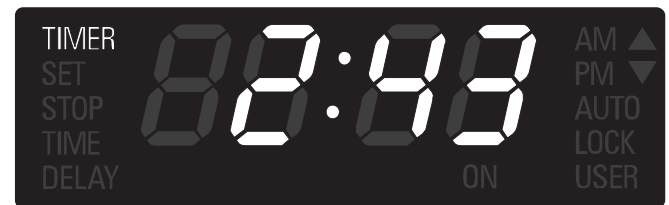
To Set the Time of Day

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



To Set the Timer





1. Touch **TIME** until the display shows the "TIMER" text.
2. Touch **+** or **-** to set the desired timer value, the hours will begin flashing: continue until the desired value is set.
3. Touch **TIME** again to confirm the hour, now the minutes will start flashing.
4. Touch **+** or **-** to set the desired minutes value or hold the key to change by 10 minute increments.
5. Touch **TIME** again or wait for 5 seconds in order to confirm the time.
6. "TIMER" will be continuously displayed.
7. When the time ends, reminder beeps will sound for 15 minutes or until the **TIME** key is pressed.
8. Timer format is usually HR:MIN, switching into MIN:SEC during the last minute.
9. The displayed value is always rounded to the lower minute. For example: 2:43 is displayed as the timer counts from 2:43:59 to 2:43:00.



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

Setting Cooking Mode and Temperature

- The following modes can be selected by moving the cooking mode knob to the desired position.





Setting cooking	
OFF	OFF
	CONVECTION BAKE (CONV BAKE)
	CONVECTION BROIL (CONV BROIL)
	CONVECTION ROAST (CONV ROAST)
	PIZZA (MULTI PIZZA)
	BAKE (BAKE)
	BROIL (BROIL)
	DEHYDRATE(CONV DEHY)
	PROOF (WARM)
	DEFROST (CONV)
	WARMING (WARM PLUS)
	CLEAN

- Select the desired temperature by moving the selector or leave it in the PRESET position if the proposed value is fine. The temperature can be changed by 5°F or 5°C steps.
- Cavity will begin to heat, the "ON" text is displayed when the oven is active, oven lights will turn on.
- "PREHEAT" text will illuminate. Once the oven has preheated, it will beep and switch the text off.
- To change the temperature while cooking, simply turn the temperature knob until the display shows the desired value.
- Move the cooking mode selector to OFF if you intend to stop cooking.





- The triangles in the upper right corner of the display are active when the oven is operating.


Using **MENU** key to select low temperature functions

Setting cooking	
	DEHYDRATE(CONV DEHY)
	PROOF (WARM)
	DEFROST (CONV)
	WARMING (WARM PLUS)

- Touch **MENU** key to toggle between these four modes.
- The last used is kept in memory for the next time the low temperature operation is selected..

Setting the ECO cooking mode

- Turn the knob for the cooking mode into the BAKE position ,
- then turn the temperature knob into the ECO position  in order to activate the mode, at this point, the ECO message is displayed.
- Select the desired temperature by turning the knob or leaving it into the preset position if the value is correct. The temperature can be changed in 5°C or 5°F increments.
- Once the cooking is activated, the ECO message and the temperature value alternate on the display.

- NOTES:
- In the energy-saving mode, the internal lights of the oven are off, it is possible however to turn them on using the dedicated key.
 - sometimes, the tangential cooling is turned off so as not to disperse heat inside the cavity.
 - only the BAKE function  is enabled in ECO mode.
 - if the cooking knob is turned in any other cooking function, the ECO mode will be interrupted.

Using Oven Lights

- A single light key activates the lights.
- Oven lights turn on and off automatically when the door is opened and closed.
- When the oven is operating, the lights turn on automatically when a cooking mode is started (except for the ECO mode). Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.
- The lights do not operate in the Self-Clean mode or Sabbath Mode.

- Be sure that the time-of-day clock is displaying the correct time.
- The timed mode turns off the oven at the end of the cook time.

- With this feature you are setting the time at which you want cooking to be completed. The electronic will then use the cooking length time set in the previous instruction set to automatically calculate when to start the oven. The "DELAY" text is displayed until the start time is reached.

To Set a Timed Mode

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



When a Timed Mode is running

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

How to check a time value

- Whenever it's necessary to check a time value that is not displayed, touch the **TIME** key until the desired text is displayed. The value will be shown for 5 seconds.
- Example: if the timer value is displayed and you want to check the cooking time, touch the **TIME** key until "TIME" is displayed to view the cooking time for 5 seconds.

To Delay the Start of a Timed Mode

Follow steps 1 through 6.

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



- Touch **+** or **-**, the hour digits will begin flashing. Continue to set the desired stop time.
- Touch **TIME** again, the hours will be confirmed and the minute digits will begin flashing.
- Touch **+** or **-** to change the minutes. Hold the key to change by 10 minutes increments. Continue to set the desired stop time.
- Touch **TIME** once again or wait for a few seconds to confirm the stop time value.

EN 16 - Setting the Meat Probe Options

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

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

CONVECTION BAKE CONVECTION ROAST BAKE

Other modes are not allowed to start if the probe is inserted . (F13 error code appears).

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



The meat probe standard temperature (170°F) flashes on the clock module for 5 seconds.

Using the **+** / **-** keys, it's possible to change the probe set.

The standard probe temperature set-point is 170°F.

The allowed range is between 130°F and 210°F. The maximum cavity temperature during cooking with meat probe is 475°F.

The resolution must be 5°F or 2.5°C both for set and actual temperature.

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



Touch **+** or **-** once to check the probe set temperature. When it's flashing touch it again or hold to modify the value. As soon as the set probe temperature is reached, the control beeps indicating the end of cooking and stops the oven.

Always turn the cooking mode to the OFF position after a particular cooking mode has automatically turned off the oven so it is properly reset for the next time it is used.

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

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

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

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

General Guidelines

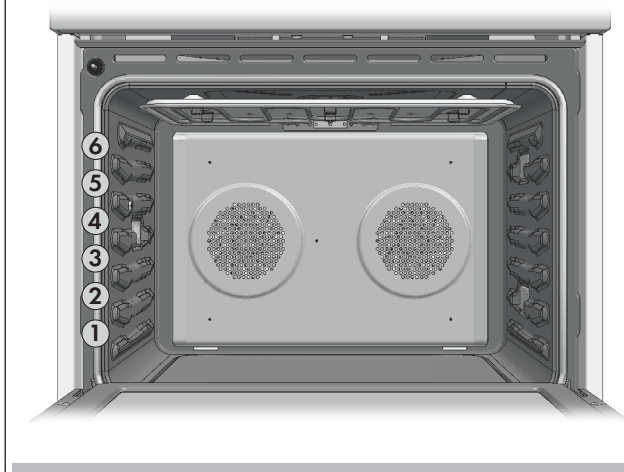
- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1 1/2" (2,5 - 3cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F (15°C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 35.

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

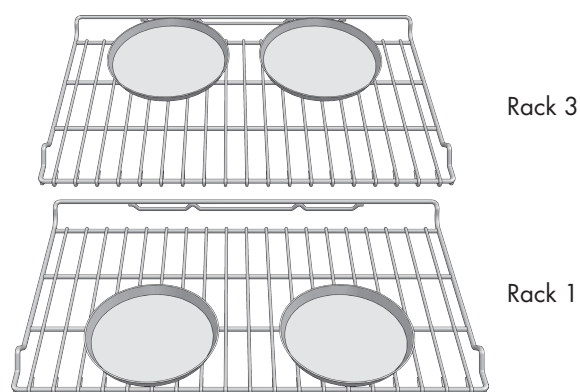
Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C).

- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3, 4 and 5. All five racks can be used for cookies, biscuits and appetizers.
 - 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.
 - 3 rack baking: Use positions 2, 3 and 4 or 1, 3 and 5.
 - When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Allow 1" - 1 ½" (2.5 - 3cm) air space around pans.
- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will benefit from convection cooking.
- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 35.

RACK POSITION



MULTIPLE RACK PAN PLACEMENT



Foods recommended for Convection Bake mode:

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

Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION BAKE:

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

Convection Bake Chart

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

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

Convection Bake Chart - DOUBLE CONVECTION CAVITY				
FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)		TIME (MIN)
CAKE				
Cupcakes	2	325	(160)	16 - 18
Bundt Cake	1	325	(160)	37 - 43
Angel Food	1	325	(160)	35 - 39
PIE				
2 crust, fresh, 9"	2	350 - 400	(175 - 205)	35 - 45
2 crust, frozen fruit, 9"	2	350	(175)	68 - 78
COOKIES				
Sugar	2	325 - 350	(160 - 175)	6 - 9
Chocolate Chip	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
BREADS				
Yeast bread loaf, 9x5	2	350	(175)	18 - 22
Yeast rolls	2	350 - 375	(175 - 190)	12 - 15
Biscuits	2	375	(190)	6 - 8
Muffins	2	400	(205)	13 - 16
PIZZA				
Frozen	2	375 - 425	(190 - 220)	23 - 26
Fresh	2	450	(232)	15 - 18

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

- Do not preheat for Convection Roast.
- Roast in a low-sided, uncovered pan.
- When roasting whole chickens or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- Use the 2-piece broil pan for roasting uncovered.
- Use the probe or a meat thermometer to determine the internal doneness on "END" temperature (see cooking chart).
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting meat thermometer into another position.
- Large birds may also need to be covered with foil (and pan roasted) during a portion of the roasting time to prevent over-browning.

Quick and easy recipe tips

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

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

- The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F (75°C).
- After removing the item from the oven, cover loosely with foil for 10 to 15 minutes before carving if necessary to increase the final foodstuff temperature by 5° to 10°F (3° to 6° C)

Convection Roast Chart - CONVECTION CAVITY

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

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

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

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

Convection Broil Chart - CONVECTION CAVITY						
FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING °F (°C)		INTERNAL TEMP. °F (°C)	TIME SIDE 1 (MIN.)*	TIME SIDE 2 (MIN.)*
BEEF STEAK (1-½" OR MORE)						
Medium rare	4	450	(235)	145 (65)	9 - 12	8 - 10
Medium	4	450	(235)	160 (71)	11 - 13	10 - 12
Well	4	450	(235)	170 (77)	18 - 20	16 - 17
HAMBURGERS (MORE THAN 1")						
Medium	4	550	(290)	160 (71)	8 - 11	5 - 7
Well	4	550	(290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
Poultry						
Chicken Quarters	4	450	(235)	180 (82)	16 - 18	10 - 13
Chicken Halves	3	450	(235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Chicken Breasts	4	450	(235)	170 (77)	13 - 15	9 - 13
PORK						
Pork Chops (1 ½" or more)	4	450	(235)	160 (71)	12 - 14	11 - 13
Sausage - fresh	4	450	(235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

* Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly.

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

Convection Broil Chart - DOUBLE CONVECTION CAVITY						
FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING °F (°C)		INTERNAL TEMP. °F (°C)	TIME SIDE 1 (MIN.)*	TIME SIDE 2 (MIN.)*
BEEF STEAK (1-½" OR MORE)						
Medium rare	4	450	(235)	145 (65)	11 - 13	10 - 12
Medium	4	450	(235)	160 (71)	15 - 17	13 - 15
Well	4	450	(235)	170 (77)	16 - 18	13 - 15
HAMBURGERS (MORE THAN 1")						
Medium	4	550	(290)	160 (71)	9 - 11	5 - 8
Well	4	550	(290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
Poultry						
Chicken Quarters	4	450	(235)	180 (82)	18 - 20	13 - 15
Chicken Halves	3	450	(235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Chicken Breasts	4	450	(235)	170 (77)	14 - 16	10 - 14
PORK						
Pork Chops (1 ½" or more)	4	450	(235)	160 (71)	13 - 15	12 - 14
Sausage - fresh	4	450	(235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

* Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly.

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

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

Dehydrate Chart			
FOOD	PREPARATION	APPROXIMATE DRYING TIME* (hrs)	TEST FOR DONENESS
FRUIT			
Apples	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices	11 - 15	Slightly pliable
Bananas	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices	11 - 15	Slightly pliable
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits	10 - 15	Pliable, leathery, chewy
Oranges Peels and slices	¼ slices of orange; orange part of skin thinly peeled from oranges	Peels: 2 - 4	Orange peel: dry and brittle
		Slices: 12 - 16	Orange slices: skins are dry and brittle, fruit is slightly moist
Pineapple rings	Towel dried	Canned: 9 - 13	Soft and pliable
		Fresh: 8 - 12	
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced ½" thick, skin (outside) down on rack	12 - 17	Dry, brittle
VEGETABLE			
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of pepper, coarsely chopped about 1" pieces	16 - 20	Leathery with no moisture inside
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut of stem end. Cut into 1/8" slices	7 - 12	Tough and leathery, dry
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut this slices, 1/8" thick, dry well	16 - 23	Dry, brick red color
HERBS			
Oregano, sage parsley and thyme, and fennel	Rinse and dry with paper towel	Dry at 120°F (60°C) 3 - 5	Crisp and brittle
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from top. Spray with water, shake off moisture and pat dry	Dry at 120°F (60°C) 3 - 5	Crisp and brittle

EN 22 - Broil Tips and Techniques

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

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

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

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

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

Check the Baking Charts from Page 27 to 34 for the correct rack position and baking time.

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

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

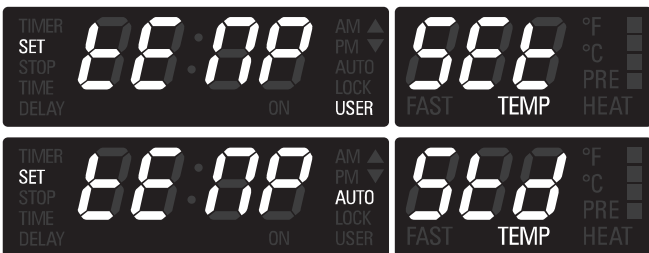
1. **SAB** → **SABBATH MODE**
(for religious faiths with “no work” requirements on the Sabbath).
2. **OFS** → **OVEN OFFSET**
(used to calibrate the oven temperature).
3. **DEG** → **°UNIT**
(used to select Fahrenheit or Celsius for the display).
4. **HR** → **CLOCK FORMAT**
(used to set the time of day format as 12:00 AM/PM or 24:00. 12 hour format is default).
5. **SET** → **PRESET TEMPERATURE**
(it's possible to save the standard preset temperature per every cooking mode or to keep in memory the last used temperature).

To select special features, follow the steps below:

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



- Touch the **+** or the **-** key to scroll all available options described above, until the desired one is found.
- Touch **MENU** key to edit the selected options.
- Change the value by means of **+** or **-** keys.



- Touch the **MENU** key to confirm the option and go back to the selection menu.

- Enter the user option menu holding **MENU** and **TIME** keys for 3 seconds. Scroll the option list (DEG, OFS, HR, SAB), shown by the temperature module, by pressing **+** / **-**, until Sabbath item is found.



- Touch **MENU** to enter edit mode: the selected item switches to the digits on the left and its status in the digits field starts blinking.
- Touch again **+** / **-** keys to set Sabbath mode ON or OFF (Default=OFF). Touch **MENU** to confirm and come back to the option list. Hold **MENU** key for 3 seconds to quit the selection menu and go back to normal operations.
- Once Sabbath mode is set, only BAKE and OFF positions are available in the cooking mode selector. Move the selector to BAKE then set the temperature to the desired value within 5 minutes.
- After 5 minutes, the temperature cannot be shown any more and the display appears as below: Sabbath mode is active.
- Oven lights status cannot be changed during Sabbath time.
- Oven temperature can only be lowered but no information can be displayed.
- The cooling fan must run in Sabbath mode.
- Preheat lights are inhibited during Sabbath mode.
- The buzzer must always be silent, regardless of any fault, end of activity, etc.
- The meat probe can never be used in Sabbath mode.
- Maximum allowed cooking time must be 72 hours.
- The user is allowed to stop the oven manually, also during Sabbath, moving the cooking mode selector to OFF position.
- Heating elements cycling must not depend on the door switch status. Opening or closing the door must not switch the relays directly.

Self-Cleaning the Oven

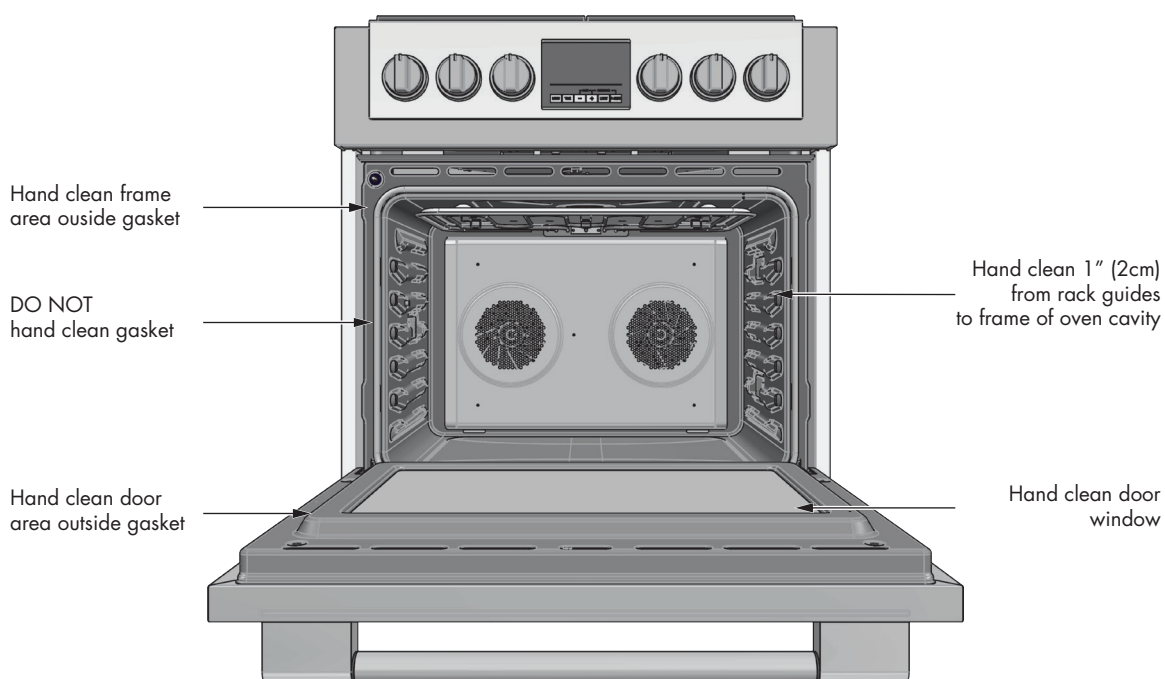
This oven features a pyrolytic self-cleaning function that eliminates the difficult and time consuming manual scrubbing of the oven interior. During self-cleaning, the oven uses a very high temperature (approx. 885°F/470°C) to burn away food soil and grease.

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

Preparing the Oven for Self-Clean

1. Remove all utensils and bake ware.
2. Remove non-porcelain oven racks. If chromed racks are left in the oven during the self-clean cycle, they will permanently lose the shiny finish and change to a dull dark finish. See Oven Cleaning Chart for proper care, Page 51.
3. Wipe up any soft soil spills and grease with paper towels. Excess grease will cause flames and smoke inside the oven during self-cleaning.
4. Review illustration below. Some areas of the oven must be cleaned by hand before the cycle begins. They do not get hot enough during the cleaning cycle for soil to burn away. Use a soapy sponge or plastic scrubber or a detergent-filled S.O.S.® pad. Hand-clean the oven door edge, oven front frame and up to 1-½ " (2-3 cm) inside the frame with detergent and hot water. Do not rub the gasket on oven. Clean the interior of the oven door window by hand. The Rinse all areas thoroughly then dry.
5. Be sure oven interior lights are turned off and the light bulbs and lens covers are in place. See page 41.

CLEANING THE OVEN



To Set the Self-Clean Mode

1. Turn the cooking knob into the CLEAN position.
2. CLEAN & TIME appear.
3. The clean time is displayed automatically, its standard value is 3 hours.
4. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.
5. To stop the cleaning mode at any moment, move the two knobs from the cleaning position.

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

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

If the door is in the open position when this mode is selected, the "AUTO LOCK" text will flash until the door is closed. The latch will not move until the door is closed. Do not attempt to reopen the door while the latch is in motion as you could damage the mechanism.

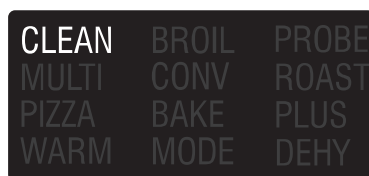
To Change the Cleaning Time

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

To Delay the Start of Cleaning

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

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



⚠ ATTENTION

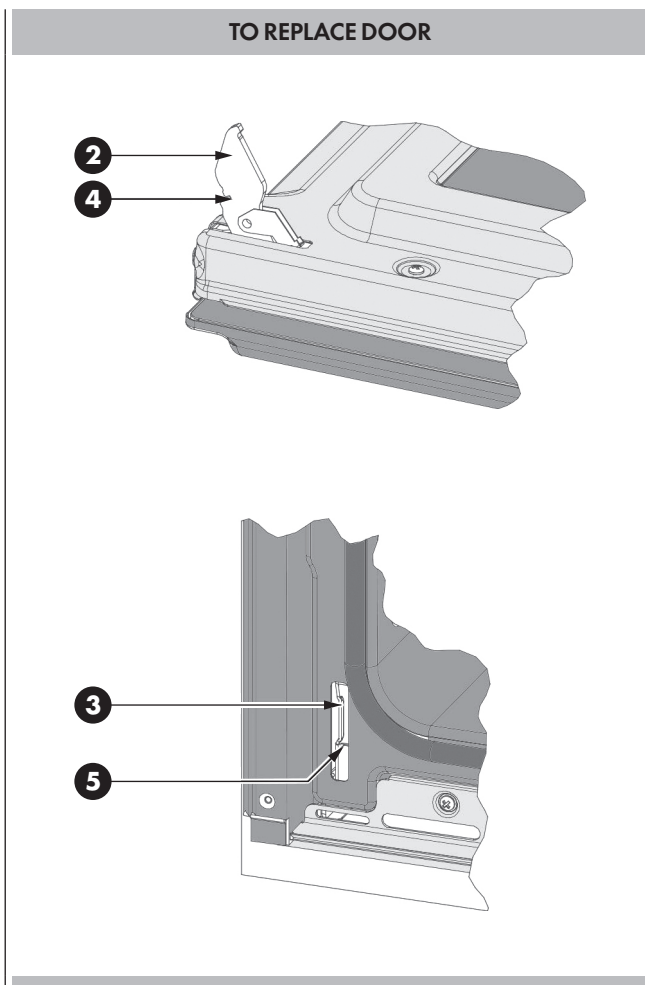
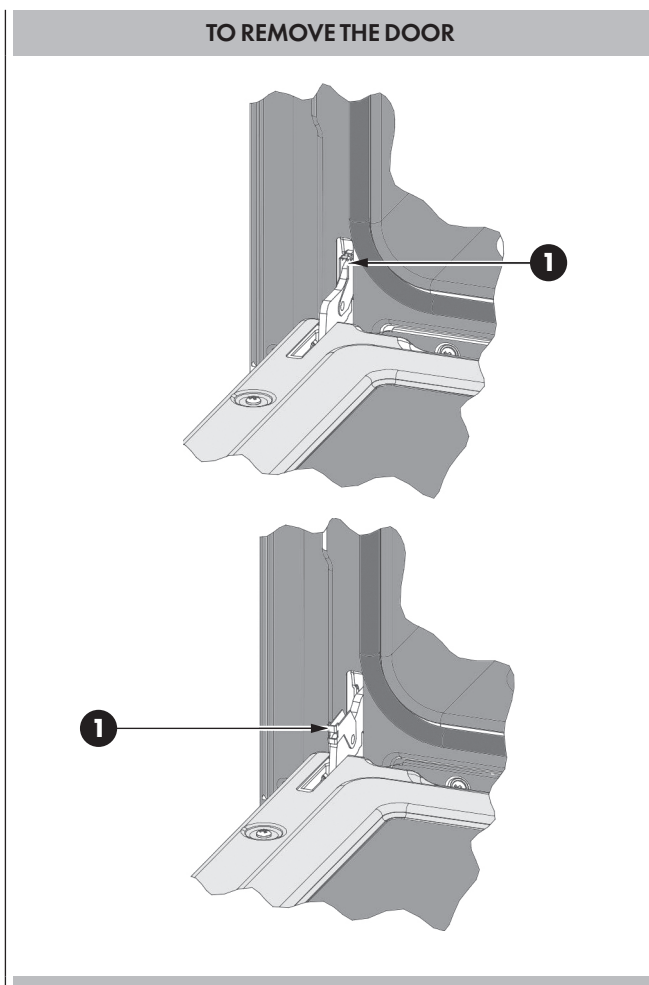
- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass.
- Handle carefully to avoid breakage.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

To Remove Door

1. Open the door completely.
2. Flip the hinge security clip on each hinge towards you (1).
3. Hold the door firmly on both sides using both hands and close the door.
4. Hold firmly; the door is heavy.
5. Place the door in a convenient location.

To Replace Door

1. Insert the upper arms (2) of both hinges into the slots (3). The recesses (4) must hook on the lips (5).
2. Move the hinge security clips (1) back into position.
3. Close and open the door slowly to assure that it is correctly and securely in place.



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

To Replace a Light Bulb

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

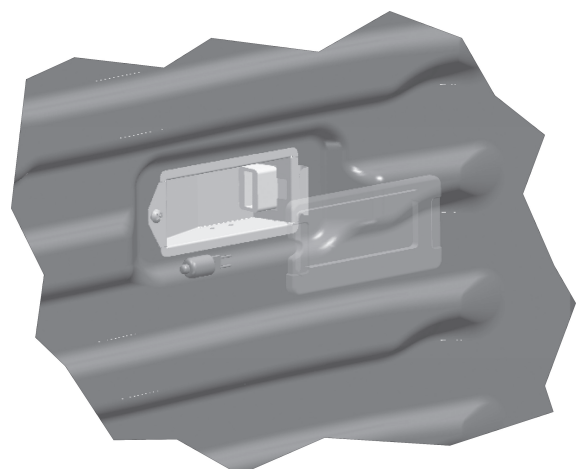
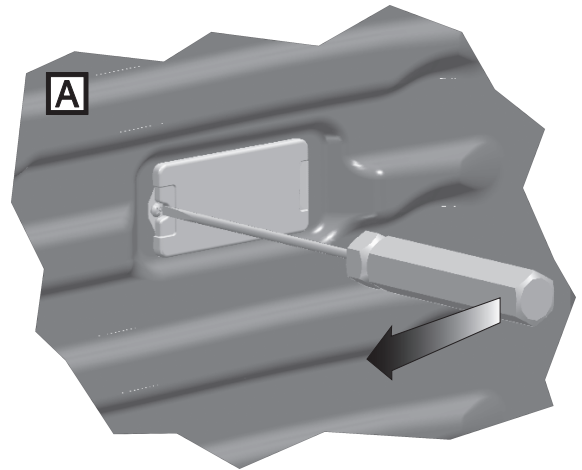
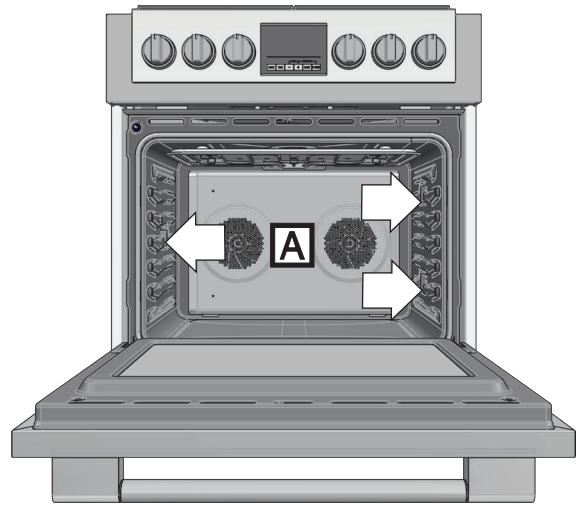
Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).



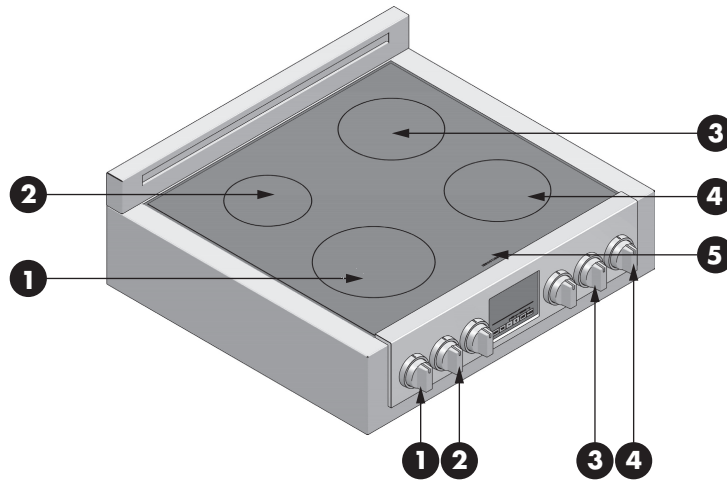
WARNING

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

OVEN LIGHT

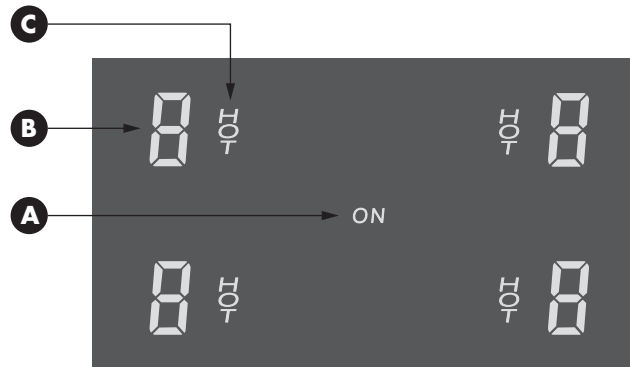


FEATURES OF YOUR COOKTOP 30"



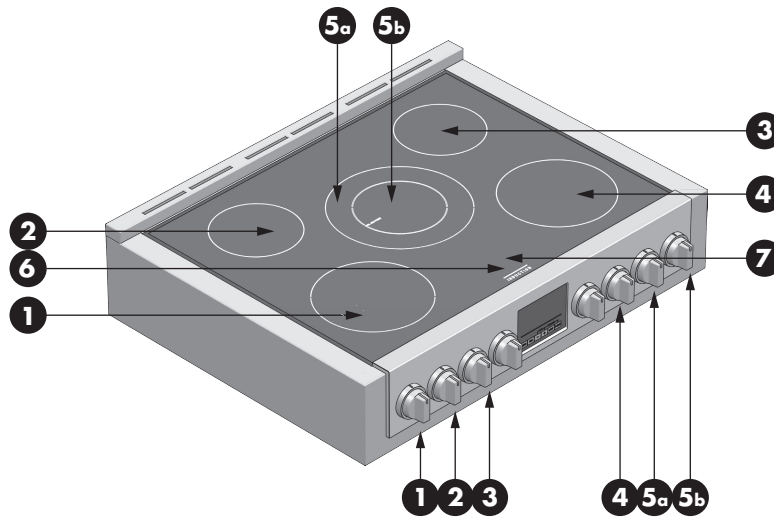
Position 1	2300W (Boost 3700W) 9" (230mm)	induction element and control
Position 2	1400W (Boost 2200W) 6" 1/2 (165mm)	induction element and control
Position 3	1850W (Boost 3000W) 7" 3/4 (200mm)	induction element and control
Position 4	1850W (Boost 3000W) 7" 3/4 (200mm)	induction element and control
Position 5	Led Display	

DISPLAY UNIT INDICATIONS



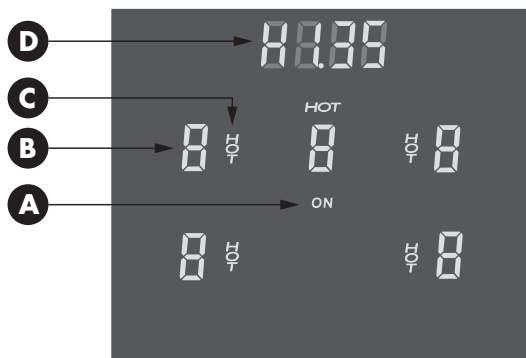
NOTE: power levels are indicative and can vary according to the pan used or the settings made.

FEATURES OF YOUR COOKTOP 36"

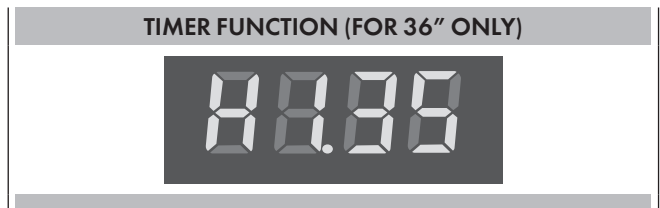
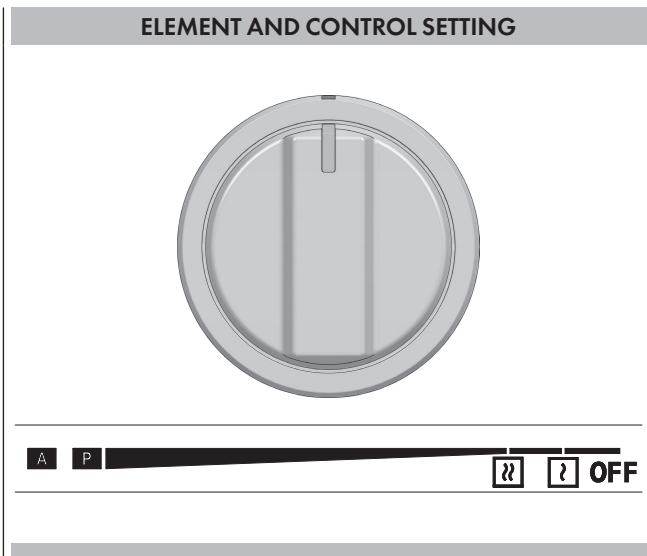


Position 1	2300W (Boost 3700W)	9"	(230mm)	induction element and control
Position 2	1850W (Boost 3000W)	7"	(180mm)	induction element and control
Position 3	1850W (Boost 3000W)	7"	(180mm)	induction element and control
Position 4	2300W (Boost 3700W)	9"	(230mm)	induction element and control
Position 5a	3000W (Boost 5500W)	11"	(280mm)	induction element and control
Position 5b	1850W (Boost 2600W)	7"	(180mm)	
Position 6	Led Display			
Position 7	Timer Display			timer control

DISPLAY UNIT INDICATIONS



NOTE: power levels are indicative and can vary according to the pan used or the settings made.



Timer function setting

NOTE: the timer is only intended as an acoustic advisor that recalls the attention of the user.
Timers have no effect on the heating elements.
Cooking zones must always be stopped manually by rotating the knob in the corresponding [OFF] position.

It's possible to set the timer from 1 to 9h59 minutes: it beeps when the time has run out. This function is always available and is indicated by the clock symbol "H" which is located in the middle of cooktop above the power setting displays.

Timer setting

- Push the Timer knob until "H000" appears, the first two digits H0 start to blink, turn the knob left/ right in order to set the timer value (Hour), press the knob again to set the minutes following the same procedure, confirm the timer value by pressing the knob.
- Pushing the knob before the time is expired is possible pause it (P is displayed), then restart it by pressing the knob again.
- To delate the timer setting keep pressed the knob for about 3 second until the display value disappears.

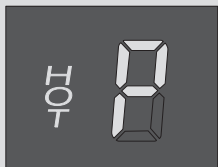
Control knobs and power level adjusting

The placement of each knob corresponds to the placement of the induction element that it controls.

To turn on any, PUSH and TURN the knob clockwise to the required setting, of the according cooking zone can be increased between a minimum of 1 to a maximum of 9. To reduce the power of the cooking zone again it is necessary to turn the knob anticlockwise.

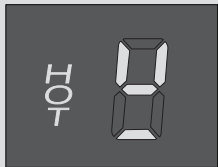
The current power level is displayed on the display unit of the hob.

	<p>Melting function</p> <p>If the knob is turned clockwise from zero position the first "power level" reached is the melting function. The according 7 segment display unit shows this "u" symbol. The melting function is used to heat up the bottom of the pot (40°C inside the pot). This function is used to melt food. The maximum time for using the melting function is limited to 2 hours.</p>
	<p>Warming function</p> <p>The warming function is the second "power level" which will be selected when turning the knob clockwise. The according 7 segment display unit shows this "U" symbol. The warming function is used to heat up the bottom of the pot to 70°C (65°C inside the pot). Using this function the food can be kept warm or it can be used to warm up food gently. The maximum time for using the warming function is limited to 2 hours.</p>
	<p>Automatic Heat Up time function</p> <p>To activate the heat up time automatic press and turn the knob counterwise in overwind position "A" until a beep sounds and the "A" symbol on the display starts blinking waiting for an input. Within the next 10s a valid cooking level has to be selected from 1 to 8. This will be the cooking level after a defined time of higher power output at level 9. The 7 segment display alternates between "A" and the selected cooking level. If the knob is turned clockwise by selecting level 0, level 9, (warming, melting) or in any position counterwise the automatic heat up function will be turned off.</p>



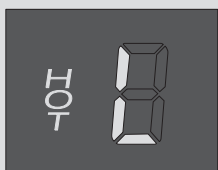
Booster function

To activate the boost function press and turn the knob clockwise in overwind position "P" until a beep sounds. The symbol is as shown "P" and will be displayed. After 10 minutes the boost function will be automatically switched off and the "P" is not shown on the display anymore and the induction control will be set automatically at level 9.



Cookware recognition function

The cooking level of cooking zone can be selected by turning the knob to the according position even if no pot is in place. The output of power starts automatically as soon as an appropriate pot is put on the cooking zone. If no pot is being detected the display changes to the shown "pot missing" symbol after a short time. This symbol will be shown until a appropriate pot is put on the cooking zone or the maximum time of 10 minutes expired. The same applies if the pot is removed during normal cooking. After 10 minutes without detected pot the cooking zone switches off automatically and can only be activated again after returning the knob into the OFF position.

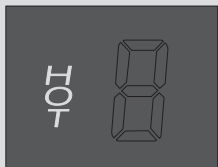


Control Lock function

The control lock is a device that protects the appliance from accidental or inappropriate use. With all cooking zones turned off, simultaneously press and turn the first two left knobs counterwise in overwind position "A". They need to be hold in that position for a least 2s until the symbols "L" appear on the displays, then release the knobs.

In order to deactivate the CL function repeat the same procedure as for activating. After unlocking all knobs have to be turned back in the zero position (if any knob was in a position different from zero). The control is than off and can be operated as expected.

NOTE: If the knobs are not hold in the OWL position for long enough the CL will not be enabled / displayed. If the knobs are hold in that position for more than 30 seconds the input is considered to be invalid and a error message "Permanent use of key" will be displayed (flash symbol).



Residual Heat indication

Cooking zones which are already switched off can still have a hot glass surface. In order to warn and protect users from burning themselves this condition is visualized, the residual heat measurement is done from the temperature sensor of each inductive cooking zone..

When the measured temperature drops below 60°C on the glass the symbol indicating the hot surface disappears.

Some traditional methods of cooking, such as double boiler (bain-marie) for creams, sauces, chocolate, etc. are no longer necessary, because now you can cook these directly in the pan, thanks to perfect power regulation and even temperature distribution of the induction system.

You can use the "Booster" function with water and soups until they boil, then use a lower level immediately to avoid too much steam and to save energy.

When frying heat the oil to the highest power level, then turn down if needed to a medium level when adding food to the pan.

Always use pots and pans with a proper lid.

Reduce the selected power in the cooking area in time, in the case of water do not let it boil unnecessarily for too long.

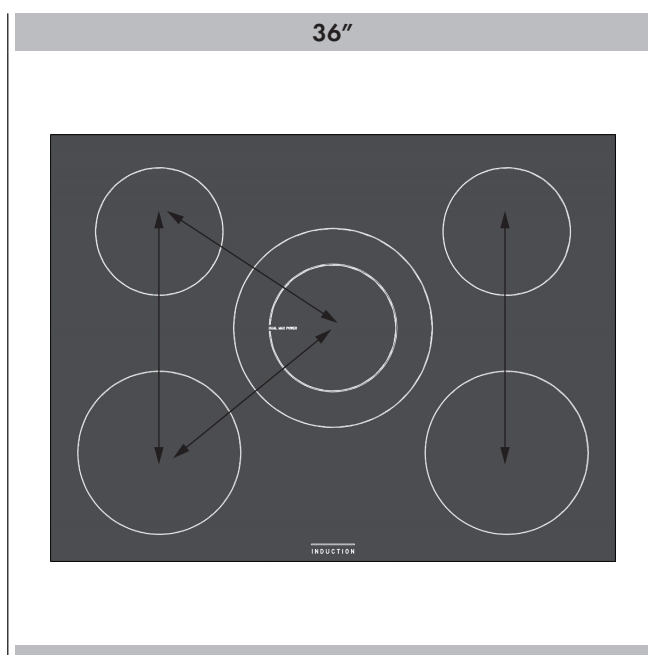
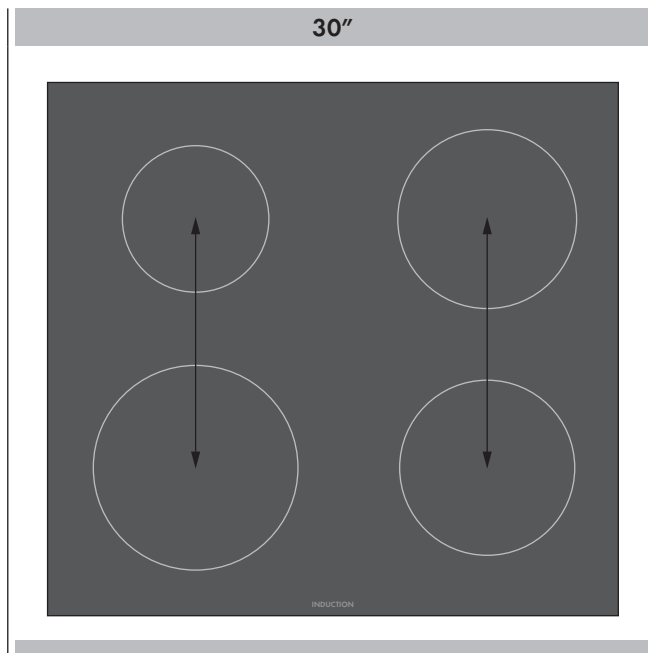
Always choose containers of an adequate size for the amount of food to be cooked. A large pot which is not completely full consumes a lot of energy.

For the best cooking results, metal pots and pans with a flat bottom are recommended. Make sure the bottom of the pan corresponds with the cooking area indicated on the glass.

To save energy cook vegetables and potatoes in a small amount of water. Do not heat empty pans otherwise they may be damaged and can also ruin the glass cooking area.

Before using the cooktop for the first time

- All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process.
- Clean your glass top before the first time you use it. A thorough cleaning with a glass top cleaner is recommended. It only takes a minute and puts a clean, shiny coating on the glass top before its initial use.
- There may be a slight odour during the first several uses: this is normal and will disappear.



- Optimum cooking result depends on the proper cookware being selected and used.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot over 20 minutes after the elements have been turned off.
- The glass ceramic cooking surface is a durable material resistant to impact but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Do not allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and /or cooktop.
- Do not slide cookware across cooking surface it may scratch the glass

Power Sharing

One generator controls 2 elements, or two cooking zones within a heating section share the power of one generator. Power Sharing is activated when both elements in the same cooking zone are activated and one element is set for Boost (P). The element that is not set for Boost will change to a lower power level. This is called Power Sharing: The latest set cooking level has priority.



IMPORTANT

Automatic Switch OFF

The induction hob has an automatic device which limits the duration of use.

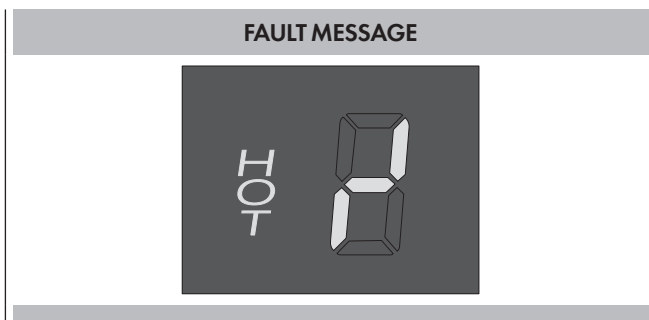
Depending on the chosen cooking level a maximum operation time limitation is defined, the safety device will be activated only if no change of cooking level is done. If this maximum operating time is exceeded on a cooking zone this cooking zone is being switched off, a short beep sounds and if the zone is hot the "residual heat" symbol is showed. In order to reactivate this cooking zone the control knob has to be turned back into OFF position.



IMPORTANT

Overheating status of cooking zone

If the hob is used on full power for a long period, the electronics could have trouble cooling down if the room temperature is high. To avoid excessively high temperatures forming in the electronics, the power to the cooking zone is managed automatically to protect itself.

Permanent use of keys

If the knobs have been kept rotated in the "A" or "P" positions for more than 30 seconds a fault message will appear on the display.

Cookware "noise"

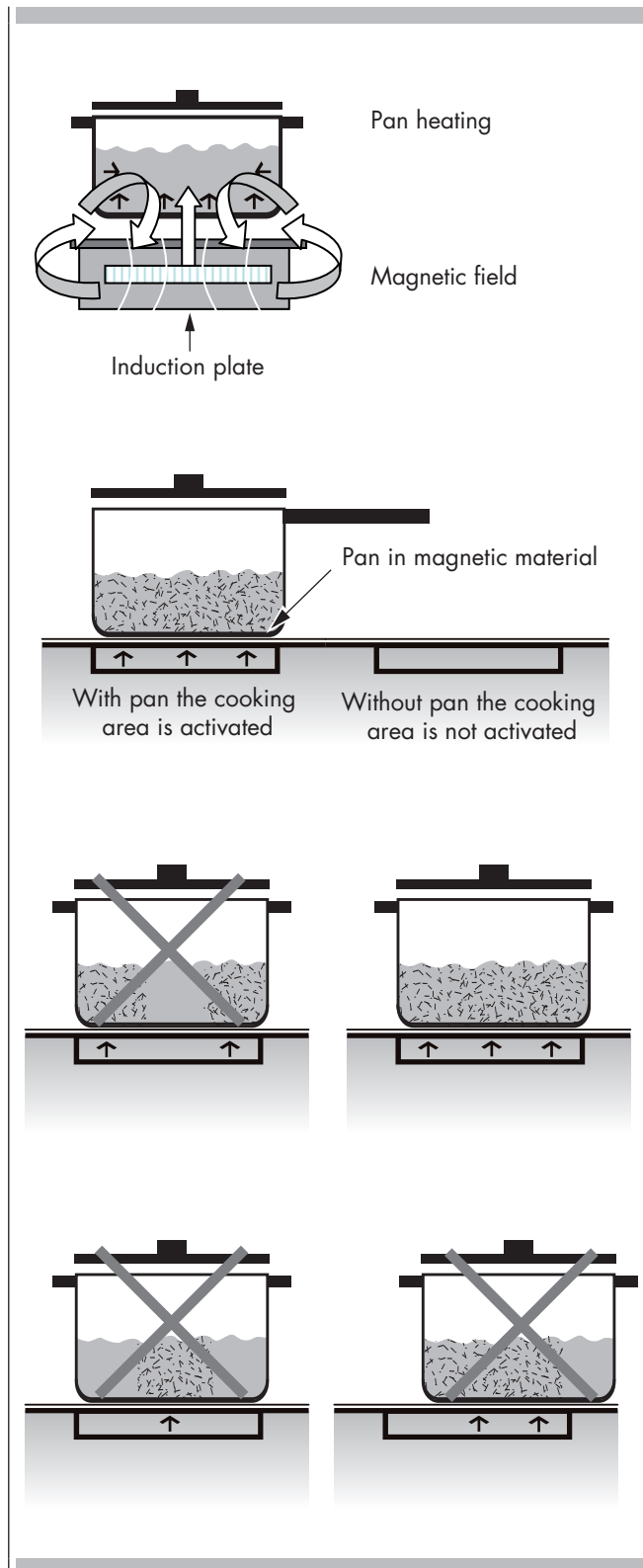
When using adjacent elements that are set at certain power level settings, magnetic fields may interact and produce a low whistle or intermitted "hum". Pans that completely cover the element ring will produce less noise. A low "humming" noise is normal particularly on high settings. These noise can be reduced or eliminated by lowering or raising the power level settings of one or both of the elements.

How INDUCTION heating works

There is an electronic circuit inside the induction hob which powers and commands a coil. This creates a magnetic field which activates when it comes into contact with suitable pots and pans (**magnetic material**).

The pan on the hob warms up instantly, while the hob remains cold.

There is no loss of heat. The heat generated in the pan lets you cook quickly, saving time and energy.



Pots and pans and how to use them

ATTENTION

There is an electronic circuit inside the induction hob must be made of ferromagnetic material. They can be made of enameled steel, cast iron or special pans of stainless steel for induction.

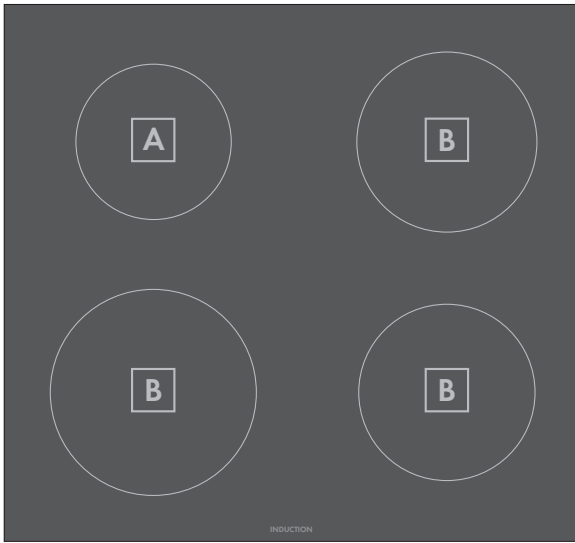
To make sure a pan is suitable, try using a magnet to see if it sticks to the bottom of the pan. Never use normal thin steel nor anything containing even just an amount of glass, terracotta, copper or aluminum.

The display of the cooking area will show if the pan is suitable, if the power indicator flashes the pan is not suitable or the diameter of the bottom is too small for the diameter of the cooking area.

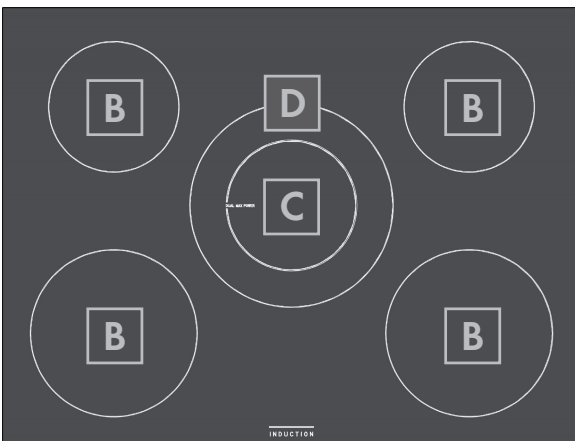
The pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking area.

In some cooking areas an internal diameter is indicated, with a lighter outline.

COOKING AREAS 30"



COOKING AREAS 36"



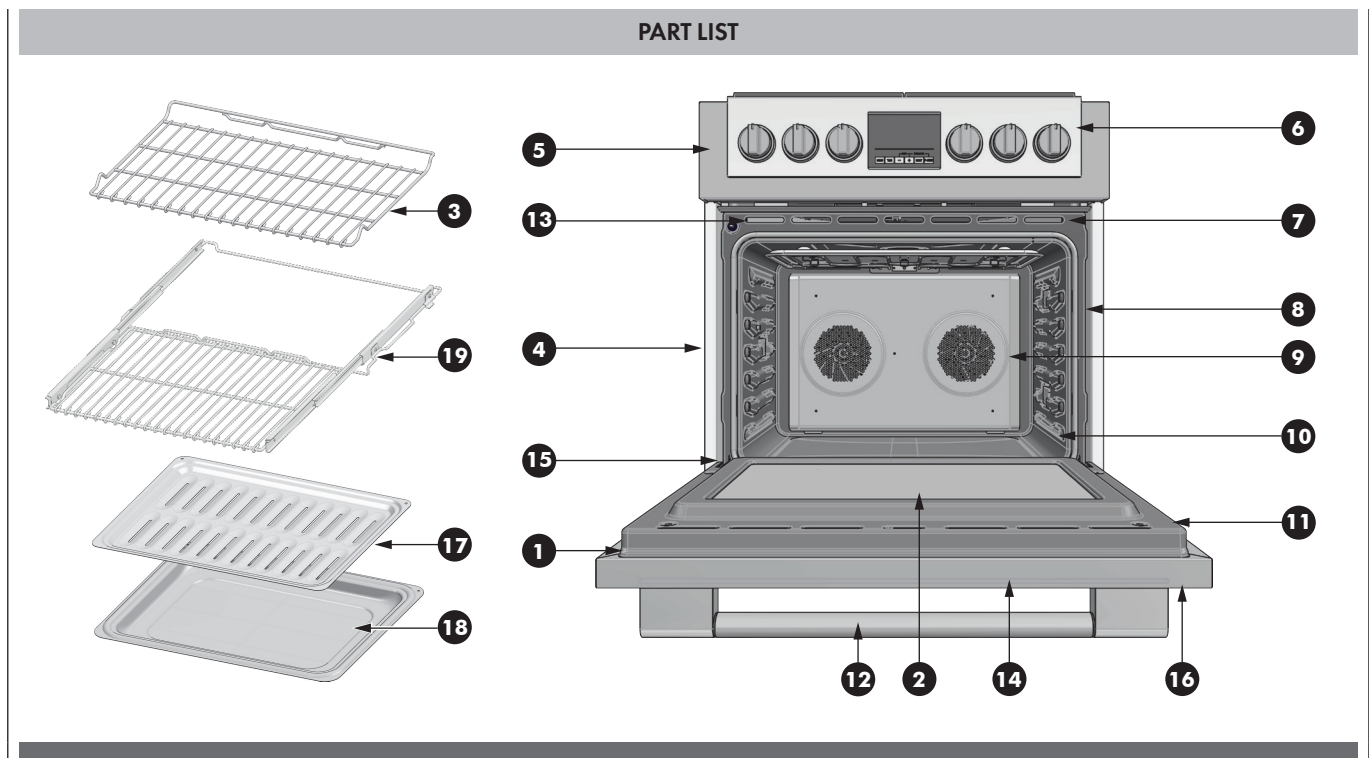
Use the minimum size pan shown for each cooking element.

Diameter pan size

A	3" 3/4 (9.5 cm)	minimum diameter pan size
B	5" 3/4 (14.5 cm)	minimum diameter pan size
C	4" 7/8 (12.5 cm)	minimum diameter pan size
D	9" 7/8 (25.0 cm)	minimum diameter pan size

How to Use the Oven Cleaning Chart

1. Locate the number of the part to be cleaned in the illustration on this page.
2. Find the part name in the chart.
 - Use the cleaning method in the left column if the oven has a colored enamel finish.
 - Use the cleaning method in the right column if the oven is stainless steel.
3. Match the letter with the cleaning method on following page.



Cleaning Chart							
Part		Cleaning Method		Part		Cleaning Method	
		Enamelled	Stainless Steel			Enamelled	Stainless Steel
1	Door Frame	D	G	11	Interior Oven Door	E	E
2	Interior Door Windows	F	F	12	Door Handle	G	G
3	Removable Oven Racks	A or E	A or E	13	Door Cooling Vent	E	E
4	Slide Trim	G	G	14	Door Front	C&D	C&G
5	Control Panel Trim	G	G	15	Oven Trim	D	D
6	Control Panel	D	G	16	End Caps	D	G
7	Oven Cooling Vents	D	D	17	Broil Pan Rack	E	E
8	Oven Front Frame	E	E	18	Broil pan Bottom	E	E
9	Oven Cavity	E	E	19	Extendable rack	A	A
10	Mesh Gasket	B	B				

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

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

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

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

⚠ CAUTION

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

Apply a small amount of cooktop cleaning specific ceramic crème on a daily basis. This provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food splatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner.

It must be reapplied before each use. Use a clean cloth and apply cooktop cleaning crème before each use to remove dust or metal marks that can occur on the counter level surface between uses.

FRAME

(Stainless steel models)

Always wipe with the grain when cleaning. For moderate/heavy soil, use BonAmi® or Soft Scrub® (no bleach).

Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

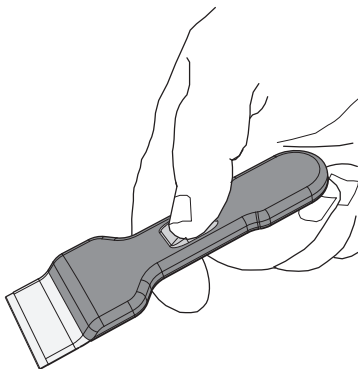
DAILY CLEANING TECHNIQUES

Clean the surface when it is completely cool with the following exception.

CLEANING THE COOKTOP

Remove these soils immediately with the razor blade scraper:

- Dry Sugar
- Sugar Syrup
- Tomato Products
- Milk



USE DAILY

Wipe off splatters with a clean, damp cloth; use white vinegar if smudge remains; rinse.

Apply a small amount of the Cooktop Cleaning Cream.

When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

⚠ CAUTION

Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot; use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

RECOMMENDED CLEANERS

• Cooktop Cleaning Crème:

Use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.

• BonAmi^{1/2}

Rinse and dry.

• Soft Scrub[®] (without bleach):

Rinse and dry.

• White Vinegar:

Rinse and dry.

• Razor blade scraper

Packaged with cooktop.

Note: The recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement.

AVOID THESE CLEANERS

• Glass cleaners which contain ammoniac or chlorine bleach

These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.

• Caustic Cleaners

Oven cleaners such as Easy Off[®] may etch the cooktop surface.

• Abrasive Cleaners

Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite[®] can scratch and / or leave metal marks.

Soap-filled scouring pads such as SOS[®] can scratch the surface.

• Powdery cleaners

Containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.

• Flammable cleaners

Such as lighter fluid or WD-40.

Before contacting service, check the following to avoid unnecessary service charges.

Oven Problem	Problem Solving Steps
F03 or F04 Error appears in the display window.	A problem with latch mechanism occurred. Remove power and turn it back on again after a few seconds. The oven should run a latch auto-test. If condition persists, note the code number and contact service.
Other F__ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven door is locked and will not release, even after cooling	Turn the oven off at the circuit breaker and wait a few seconds. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Check oven calibration. Adjust calibration if necessary (see To Set Temperature, Page 24). Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25°F (15°C) when baking with Convection Bake mode.
Oven temperature is too hot or too cold	The oven thermostat needs adjustment. See Calibrating Oven Temperature, Page 24.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 41. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely.
Oven light stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Cannot remove lens cover on light	There may be a soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven will not Self-Clean properly	Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spill-over before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a four-hour Self-Clean. See Preparing the Oven to Self-Clean, Page 39.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock and Timer sections on Page 23.
Excessive moisture	When using Bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.
...	

Problem	Cause	Possible Remedy
Nothing works	<p>Cooktop not connected to proper electrical circuit.</p> <p>Fuse is blown or circuit breaker is tripped.</p> <p>No electricity to the cooktop.</p> <p>Cooktop is in lockout mode.</p>	<p>Have electrician verify that the proper rated cooktop voltage is being supplied to the cooktop. Have electrician replace fuse or reset circuit breaker.</p> <p>Have electrician check your power supply.</p> <p>Unlock cooktop.</p>
Heating elements do not heat properly	<p>Improper cookware is being used.</p>	<p>Select proper cookware as outlined in the Cooktop Operation section of this manual.</p>
Glass ceramic surface is seethrough or appears to be red in color.	<p>Under direct or bright lighting, you will sometimes be able to see through the glass and into the chassis due to its transparent quality. You may also notice a red tint under these conditions.</p>	<p>These are normal properties of black ceramic glass panels.</p>
Lock Key blocked after first connecting or unresponsive touch control.	<p>When first connecting electrically or after a power failure, any direct strong light over the sensor area may affect the touch control functionality.</p>	<p>When powering on the unit make sure that no strong light is shining direct over the touch control zone, it can promise the start-up sensor calibration resulting in an unresponsive touch control.</p>

Before contacting service, please check "Troubleshooting."

It may save you the cost of a service call.

If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance.

This information will help us to better respond to your request.

Service Data Record

For authorized service or parts information see WARRANTY.

For serial tag location see Page 2. Now is a good time to write this information in the space provided below.

Keep your invoice for warranty validation.

Service Data Record	
Model Number	_____
Serial Number	_____
Date of Installation or Occupancy	_____

FULGOR MILANO
