FULGOR
MILANO



PROFESSIONAL
F6PSPD30S1

DISTINTO
F7DSPD30S1

MICROWAVE OVEN

FOUR A MICRO-ONDES

HORNO MICROONDAS

EN INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

FR INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

ES INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y USO

⚠ WARNING

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- Do not attempt to operate this microwave oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the microwave oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- Do not operate the microwave oven if it is damaged. It is particularly important that the microwave oven door close properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
- The microwave oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Warnings for Microwave Ovens	**5**
Food preparation	5
Pots and pans	5
Microwave power and duration	5
Packaging	5
Beverages	5
Foods for newborns	5
Foods with skin or peel	6
Drying foods	6
Oil	6
Causes of damage	6
First use	8
Assembling and disassembling the flat grill	8
MAINTENANCE	9
Caring for Microwave Oven	9
Respect for the environment	9
2 - The Control Panel	**10**
Keypad	10
The Control Panel	10
3 - General Oven Information	**11**
Error codes	11
Beeps	11
Default Settings	11
F Failure Number Codes	11
Preheat	11
Locking the keyboard	11
Timer	11
4 - General Oven Tips	**12**
Preheating the Oven	12
Operational Suggestions	12
Operation with microwaves	12
Oven Condensation and Temperature	12
High Altitude Baking	12
5 - Getting Started	**13**
Instructions for initial switch-on	13
6 - User Settings	**14**
Language	14
Temperature & Weight	14
Time	14
Date	15
Brightness	15
Volume	15
7 - System Setting	**16**
Event Log	16
Demo	16
8 - Starting Your Oven	**17**
Switching the oven on and off	17
Cooking Mode Tables	18
9 - Traditional Cooking	**19**
Changing the cooking mode	19
Changing temperature	19
Cooking mode quick menu	19
Pre-heating phase	19
10 - Time Oven Mode Operation	**20**
Cook Time	20
Stop Time	20
11 - Microwave Cooking	**21**
Timed Thawing Function	21
Weight Thawing Function	21
Microwave Function	21
Microwave + Grill Function	22
Microwave + Ring Function	22
Changing Watts Power	23
Changing Time	23
Changing Temperature	23
Changing Weight	23
12 - Using Oven Lights	**24**
13 - Recipes	**25**
14 - For the Installer	**27**
Introduction	30
Tools you will need	30
Packaging	30
Power requirements	30
Choosing oven location	30
Steps for installation	30
3-Wire branch circuit (for US only)	31
4-Wire branch circuit (for US and CANADA)	31
15 - Solving Traditional Baking Problems	**32**
16 - Solving Operational Problems	**33**
17 - Assistance or Service	**34**
Service Data Record	34

Dear Customer,
We would like to thank you and congratulate you on your choice.
This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.
Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it.
This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTION

⚠ WARNING

NOTICE PACEMAKERS
Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

When using electrical appliances, basic precautions should be followed, including the following:

⚠ WARNING

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

⚠ SAFETY PRECAUTIONS

- Read all instructions before using this appliance.
- Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section above.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars are able to explode and should not be heated in this oven. Such use of the oven could result in injury.
- Do not mount this appliance over a sink.
- This oven is not approved or tested for marine use.
- Do not operate this appliance if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.

⚠ SAFETY PRECAUTIONS

- As with a ny appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance.
- This oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this near a swimming pool, near a sink or ins imilar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- See door surface cleaning instructions in the Care and Cleaning of the Oven section of this manual.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker.
  - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

⚠ SAFETY PRECAUTIONS

- Liquids, such as water, coffee or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID
- HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE.
- 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.
- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently due to the possibility of ignition.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs shall not be heated in microwave ovens since they may explode.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

⚠ WARNING

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a trained person.

It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Accessible parts may become hot during use Young children should be kept away.

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

⚠ ARCING

Arcing can occur during both speedcooking and microwave cooking. If you see arcing, press the CANCEL/OFF pad and correct the problem.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:
- Metal or foil touching the side of the oven.

- Metal cookware or the wire oven rack used during either speedcook or microwave cooking

- Metal, such as twist-ties, poultry pins, o goldrimmed dishes, in the oven.

- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the oven.

⚠ ATTENTION

- For detailed explanation for cleaning the gasket seals of the doors of the cavity and adjacent parts see MAINTENANCE paragraph.
- The oven must be cleaned periodically and all food residues must be removed.
- Failure to keep the oven clean could cause deterioration of the surfaces that could reduce the life of the appliance and cause dangerous conditions.
- Do not use rough abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven because they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- Do not operate the oven without the turntable in place. The turntable must be unrestricted so it can turn.
- During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTION

Food preparation

Danger of fire!
Only use the microwave function for the preparation of food to be eaten.
Any other uses can be dangerous or cause damage. For example, heated slippers or pillows filled with grain or cereals can catch fire even after several hours.

Pots and pans

Danger of injury!
Porcelain and ceramic crockery can have small holes in the handles and cover.
There can be cavities hidden behind these holes. If water gets into these cavities, the crockery could break.
Do not use crockery that is unsuitable for microwave ovens.

Danger of burns!
The heat of the food can heat the dish. Always use a pot holder to remove dishes and accessories from the cooking chamber.

Microwave power and duration

Danger of fire!
Never set values that are too high for the microwave power or the cooking time. The food could catch fire and damage the appliance. Follow the rules in these instructions.

Packaging

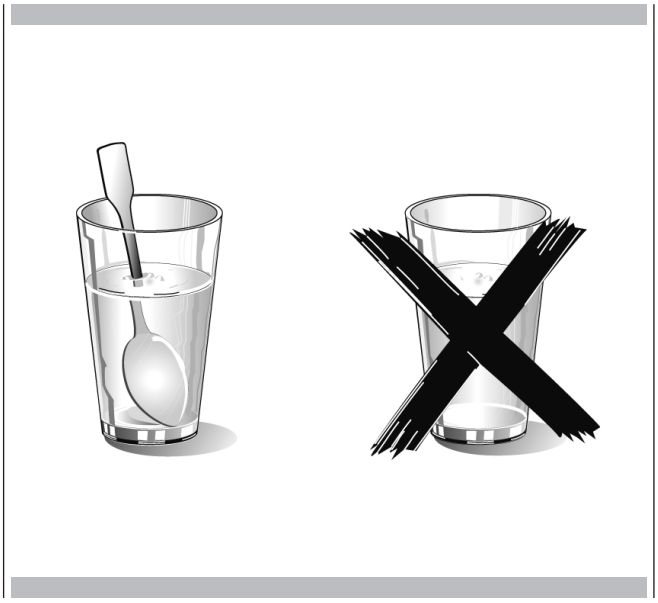
Danger of fire!
Never heat food in thermal packaging.
Food in containers made of plastic, paper or other inflammable materials must be watched constantly.

Danger of burns!
Air-tight packaging can explode. Follow the instructions shown on the package. Always use a pot holder to remove dishes.

Beverages

Danger of burns!
When heating liquids, boiling can be delayed.
This means that the boiling temperature has been reached without forming the typical little steam bubbles. Even a slight knock can cause the sudden overflow of liquid or sprays.
When heating liquids, always put a spoon in the container to avoid delayed boiling.

Danger of explosion!
Never heat beverages or other types of food in covered containers.
Never heat alcoholic beverages excessively.



Foods for newborns

Danger of burns!
Never heat baby foods in a covered container. Always remove the cover or nipple.
When finished heating, always carefully shake or mix so that the heat is evenly distributed.
Test the temperature before giving the food to the baby.

Foods with skin or peel

Danger of burns!
Never cook eggs in the shell. Never heat hard-boiled eggs because they could explode even after the microwave is turned off. This also goes for molluscs and crustaceans.
In the case of fried eggs, first pierce the yolk.
In the case of foods with a hard peel or skin like apples, tomatoes, potatoes or sausage, the peel or skin could explode.
Pierce the peel or skin before cooking.

Drying foods

Danger of fire!
Never dry food in the microwave.

Foods with low water content

Danger of fire!
Never defrost or heat foods with low water content, like bread, for too long or at an excessive power.

Oil

Danger of fire!
Never use the microwave to heat just oil.

Causes of damage

Juice leaking from fruit

When preparing sweets containing very juicy fruit, do not overfill the baking dish. Fruit juices that overflow the baking dish can leave indelible stains.

Technical breakdown

Never use enamelled baking dishes in the microwave because it could cause a technical breakdown.

Cooling with the door of the appliance open

The cooking chamber must only be cooled with the door closed. Check that nothing is stuck on the door of the appliance.
Even if the door is only ajar, nearby cabinets can be damaged over time.

Very dirty gasket seal

If the gasket seal is very dirty, the door of the appliance does not close correctly during operation. The surfaces of nearby cabinets can be damaged. Always keep the gasket seal clean.

Using the door of the appliance as a support surface

Do not rest or lean on the open door of the appliance and do not put dishware or accessories on it.

Using the microwave without food in the chamber

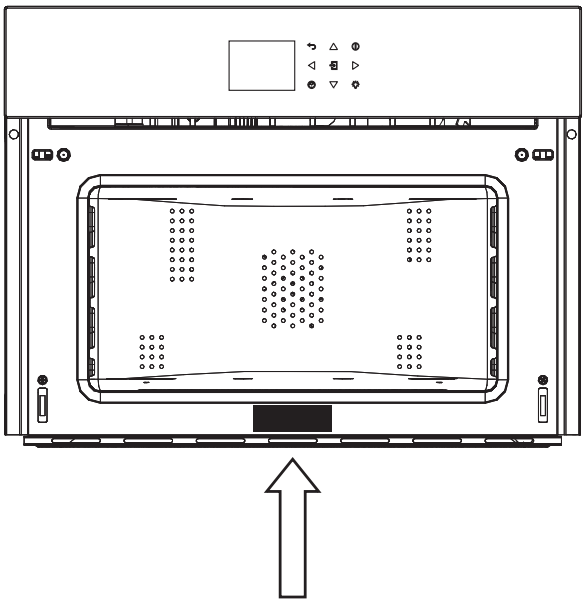
Only turn on the microwave after you have put the food in the cooking chamber. Without food inside, the appliance can become overloaded. The only exception allowed are brief tests of dishware (in this regard, see the warnings about pots and pans).

Moist foods

Do not leave moist foods in the cooking chamber for extended periods of time.

IMPORTANT

The oven's identification plate is even accessible when the appliance is installed. This identification plate, which is visible when you open the door, shows all the information you will need when requesting replacement parts for the appliance.



First use

The oven should be thoroughly cleaned with soap and water and carefully rinsed.
Heat the oven for about 30 minutes at the maximum temperature; this eliminates all the residual manufacturing oils that could cause unpleasant odours during cooking. Use the circular plus fan function without accessories in the oven. Before using the accessories for the first time, clean them carefully with a very hot alkaline washing solution and a soft cloth.

Assembling and disassembling the flat grill

To remove the flat grill, pull the grill towards you until it stops and then lift, by pulling upwards, until it comes completely out. To put the flat grill back in, insert it at a 45-degree angle and then position it horizontally and push it all the way in to the end of the grill track.
If the flat grill has a drip-pan (tray), to remove it, lift slightly and slide it towards you. To reinsert it, slide it back until it is correctly seated.









⚠ IMPORTANT

As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the outlet or remove the appliance's power cord. In addition, avoid using acid or alkaline substances such as lemon, vinegar, salt, tomatoes, etc.). Avoid using products containing chlorine, acids or abrasives, especially for cleaning the painted walls.

MAINTENANCE
Caring for Microwave Oven

Any piece of equipment works better and lasts longer when maintained properly and kept clean. Cooking equipment is no exception. Your Microwave oven must be kept clean and maintained properly. Disconnect the power cord before cleaning or leave the door open to inactivate the oven during cleaning.

Exterior

The exterior should be wiped often with a soft damp cloth and polished with a soft dry cloth to maintain its beauty. There are also a variety of products designed especially for cleaning and shining the stainless exterior of the oven. We recommend that the cleaner be applied to a soft cloth and then carefully used on the stainless exterior rather than sprayed directly on to it.

Internal

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between the seal and door surfaces. Although the oven interior has an antibacterial coating, it is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times and may even damage the oven. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners.

Door Seal

The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly. DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

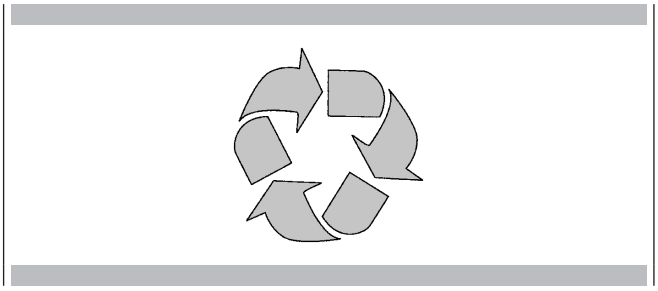
Waveguide Cover

ATTENTION The waveguide cover, located on the inside top of the Microwave area, is made from mica, so it requires special care. Keep the waveguide cover clean to assure good microwave performance. Carefully wipe with a soft damp cloth any food spatters from the surface of the cover immediately after they occur. Built-up splashes may overheat and cause smoke or possibly catch fire.

Do not remove the waveguide cover.

Respect for the environment

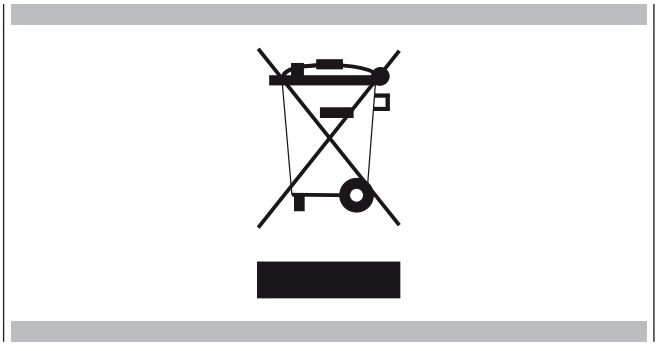
The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment. The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled.
Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.



THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous.

THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.

THE SYMBOL on the product or accompanying documentation indicates that this product must not be treated as domestic waste but must be delivered to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.



DISPOSAL MUST BE MADE in conformity with local laws on waste disposal.

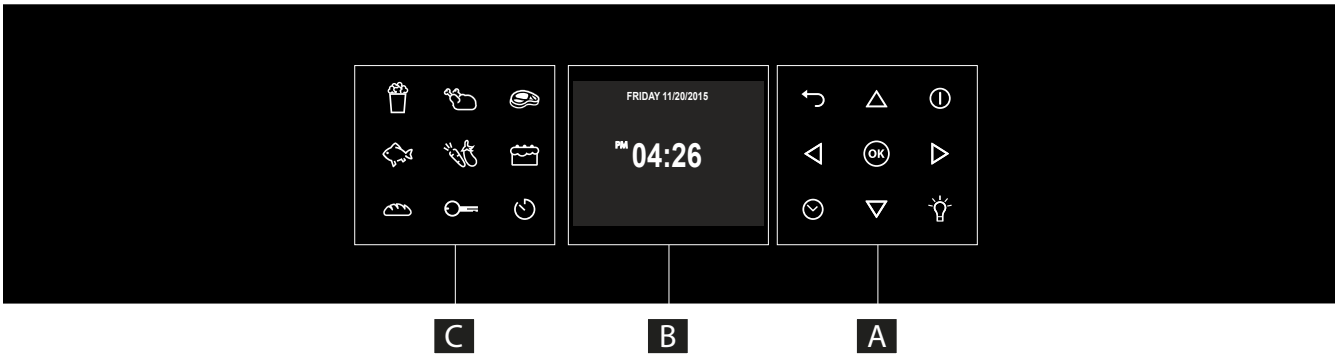
FOR ADDITIONAL INFORMATION about the treatment, recovery and recycling of this product, contact the local office of competence, the domestic waste collection service or the store where the product was purchased.

BEFORE SCRAPPING, make it unusable by cutting the electrical cord.

2 - The Control Panel

Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

A - Function keypad
B - Display screen
C - Shortcut keypad



Keypad

To operate the key, press gently. The keypad will not work if more than one key is pressed at the same time.

	- Movement arrows
	- To set the timer. - Enter the functions menu during cooking.
	- Switches the inner oven light on and off. The light cannot be switched on during the self-cleaning cycle.
	- Switches the oven on and off.
OK	- Confirms the settings and starts cooking operations. When pressed during a cooking operation, the function is placed in pause. Press again to restart.
	- Return to previous display page. Keep pressed to return to Home page

The Control Panel

Multifunction Microwaves	
	Cooking mode quick menu
	Locking the keyboard
	Timer

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

Error codes

This code appears in the event of the electronic control indicating a fault. When the error appears, the current function is blocked. If the type of error is related to a safety function, the oven becomes unusable and every time a start attempt is made, the same error appears (in which case call in the after-sales service), while if the error relates to a minor fault, after being restarted the oven can be used for the functions that do not involve the faulty part (e.g., a heating element).

Beeps

Confirms that the command has been received after a key has been pressed.
It also indicates that a time function has been completed (e.g. Timer or Timed Cooking). During the execution of a recipe, an acoustic signal warns the user that the oven is waiting for operation by the user (e.g., insert the dish or turn it over).
Beeps also signal an oven fault.

Default Settings

The cooking modes automatically select a suitable temperature when the cooking mode is selected, these can be changed when a different one is needed.

F Failure Number Codes

These codes are displayed when the electronic control detects a problem in the oven or in the electronics.
The error code is recorded in the Error Log in the Setup menu. This error can be communicated to the service technician so he/she can understand the possible cause of the problem in advance.

Preheat

Whenever a cooking mode is set and the oven is heating, the preheating starts, during this period, the instantaneous temperature is displayed together with the thermometer icon.
As soon as the 100% is reached, the control sounds an "end of preheat" tone and the current temperature value disappears.

Locking the keyboard

Hold the key for 3 seconds. Commands are now locked and a "Key icon" will be displayed.
Repeat the same operation for 3 seconds to unlock the keyboard.

NOTE: The power off operation is always available.

Timer

⚠ WARNING

The timer on your oven does not turn the appliance on or off, its only purpose is to alert you through the buzzer. When you want to turn off the oven automatically, use the end-of-cooking or delayed cooking function.

NOTE: Pressing the OFF button does not reset or stop the timer.

1. Press the button and set the desired time using the arrows △ ▽ and confirm with the button OK. To switch the selection between hours and minutes use the arrows ◁ ▷.
2. The time can be set from 1 minute to 12 hours and 59 minutes and, when set, the remaining time is always visible in the bottom status bar until the time expires or is reset.
3. To change or cancel the time set, you must reset the timer by pressing and holding the button for a few seconds.
4. Timer format is usually HR:MIN, switching into MIN:SEC during the last minute.
5. When the time expires, the display shows 00:00 and the buzzer will sound for one minute or until the button is pressed.

Preheating 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 "detected temperature" will turn off.

Operational Suggestions

- 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.

Operation with microwaves

The microwaves are transformed into heat inside foods. The microwave oven can be used by itself or in combination with other types of heating. This section contains information about the dishware and instructions for setting the microwave oven.

WARNINGS FOR DISHWARE

Suitable dishware

You can use heat-resistant dishware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or refractory plastics. These materials are permeable to microwaves.
It is also possible to use normal plates. In this way, it won't be necessary to transfer the food.
Dishware with gold or silver decorations can only be used if the manufacture guarantees that they can be used in microwave ovens.
Remember that, when using the oven in microwave mode, the dish must be placed on the rotating plate.
When using the oven in combination mode, it is preferable to place the dish to be cooked on the low, round grill, supported so that it is centred on the rotating plate.

Unsuitable dishware

Metal dishware cannot be used.
Metal is not permeable to microwaves. Food in metal containers will remain cold.
Warning! Metal components, such as spoons in glasses, must stay at least 2 cm from the walls of the oven and the inside of the door. In fact, sparks could seriously damage the inside of the glass door.
Warning! The flat grill must be removed when using the microwave and combined modes. Use it only with traditional oven functions.

Testing dishware

Never turn on the microwave oven before you have put in the food.
The only exception allowed is testing dishware.
If you unsure if your dishware can be used in the microwave oven, we
recommend performing the following test:
place the empty pot in the appliance for ½ - 1 minute at the maximum
power. Check the temperature. The pat must be cold or slightly warm. If it is
hot or there are sparks, the pot is not suitable.

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.

High Altitude Baking

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

Instructions for initial switch-on

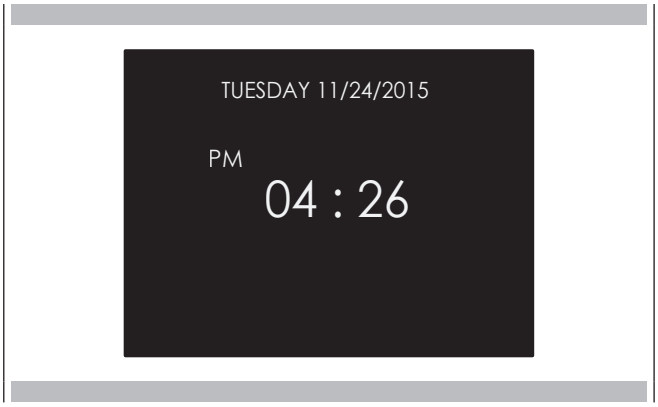
Once the oven has been connected to the power supply for the first time, the control automatically prepares for setting a number of user settings, which remain stored in case of any subsequent switch-on.

NOTE: Both at the first and subsequent connections to the power supply, the door lock mechanism performs a calibration run – **in this phase, always keep the door closed.**

- Language
- Temperature & Weight
- Time
- Date

Refer to the USER SETTING paragraph for setting instructions.

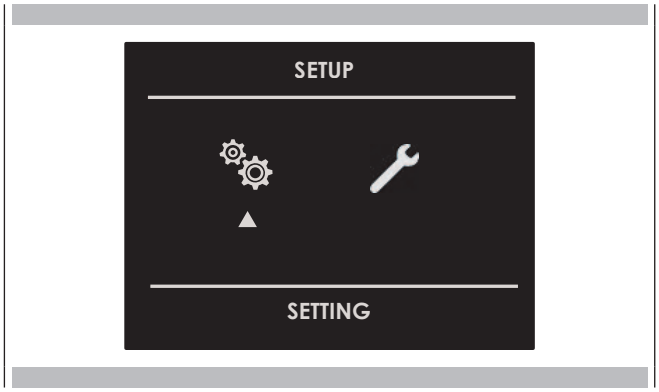
After making the user settings, the control moves automatically to the "Standby" display page.



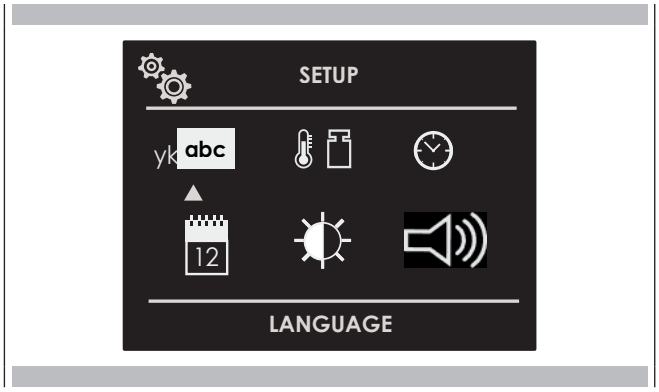
With the oven on, select the icon and confirm with the key (OK) to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

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

1. Press the keys ◁ ▷ to select the sub menu and confirm by means of the (OK) key.



2. Use this menu to change the following settings:
   Press the keys ◁ ▷ or △ ▽ to select the setting or change a sub menu from among the six available ones and confirm by means of the (OK) key.



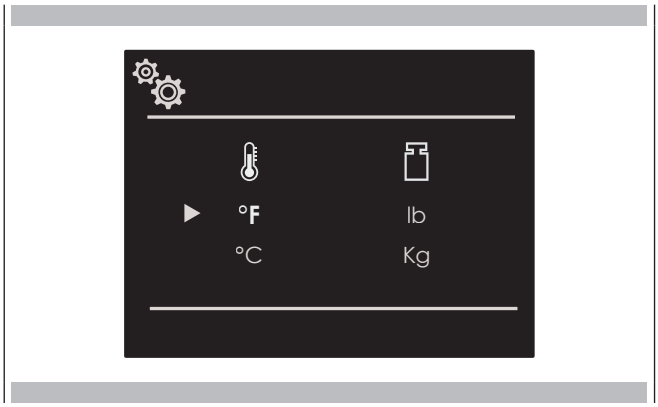
Language

Press the arrow key △ ▽ to select a language from among those available, and confirm with the (OK) key.



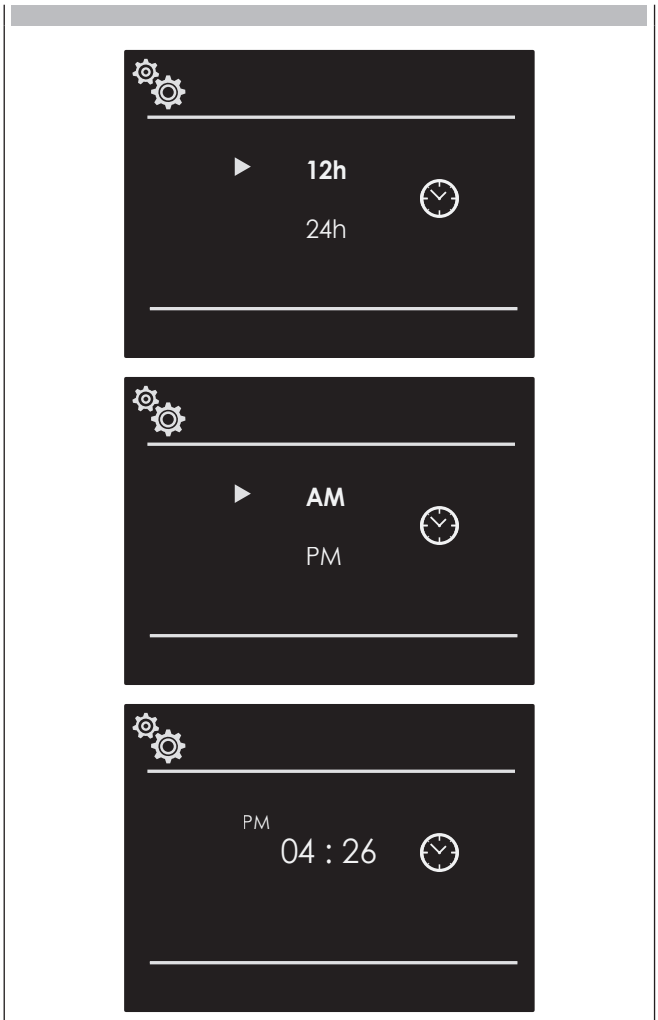
Temperature & Weight

Press the arrow key ◁ ▷ and △ ▽ to select one of the two temperature options "°C/°F" or weight options Kg/ib and confirm with the (OK) key.



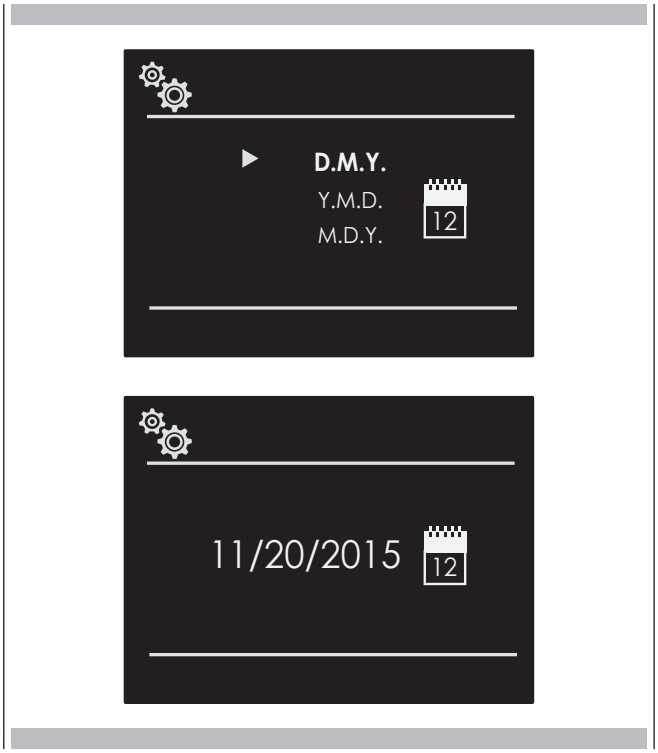
Time

Press the arrow key △ ▽ to select the time format between the options "12h AM/PM or 24h" and confirm with the (OK) key. Subsequently, set the time using the arrows △ ▽ and confirm with the (OK) key.



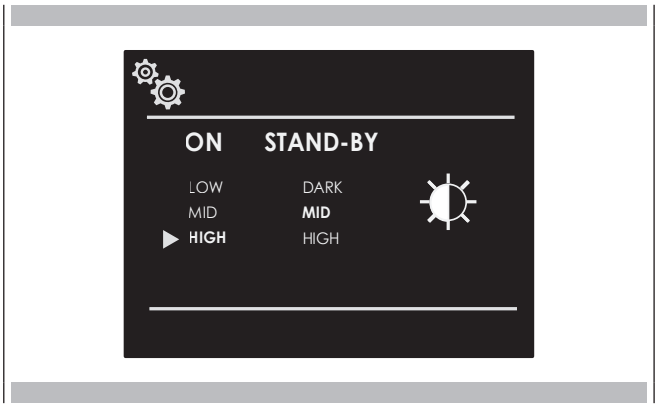
Date

Press the arrow key △ ▽ to select the date format from among the options "D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y." and confirm with the (OK) key. Subsequently set the value using the arrows △ ▽ and confirm with the (OK) key.



Brightness

Press the arrow key ◁ ▷ to choose which luminosity setting to change between ON or STANDBY, then by means of the arrows △ ▽ select the required degree of luminosity and confirm with the (OK) key.



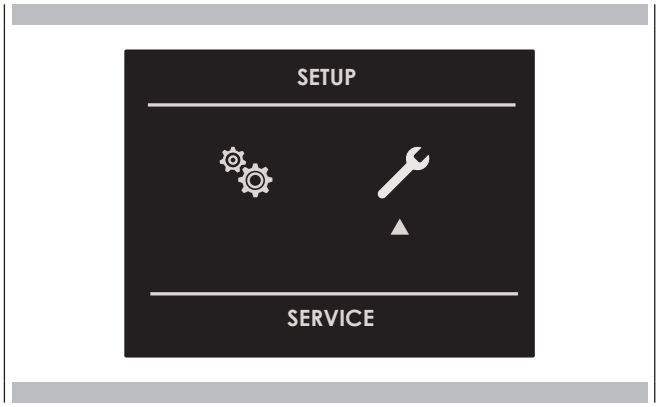
Volume

Press the arrow △ ▽ to select the desired volume level and confirm by pressing the (OK) key.



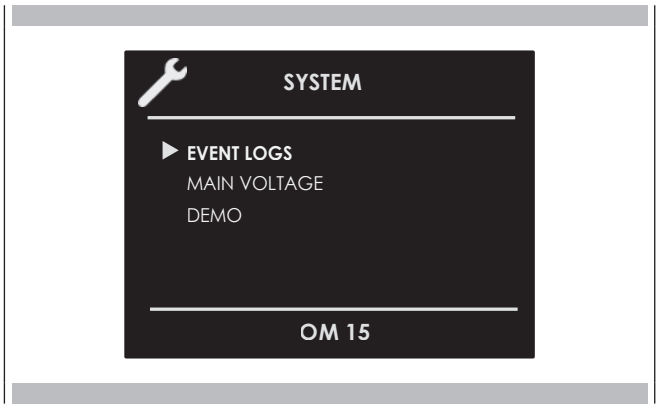
With the oven on, select the icon ⚙ and confirm with the key (OK) to enter the SETTINGS menu. This menu permits setting a number of parameters or special functions. It also permits accessing the error events list.

1. Press the keys ◁ ▷ to select the sub menu and confirm with the (OK) key.



2. Use this menu to change the following settings:

   Press the keys △ ▽ to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm with the (OK) key.



Event Log

The menu permits checking any recorded errors. These codes can be notified to the after-sales service.



Demo

The purpose of this function is to set the DEMO mode, which makes the oven useless for cooking but automatically performs a demonstration of functions.

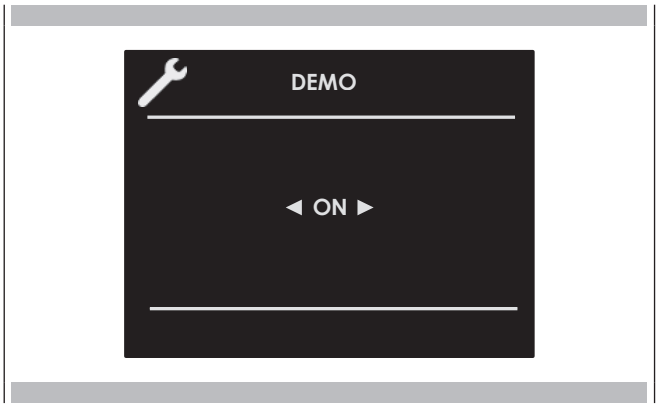
1. Press the keys ◁ ▷ to select the item ON.
2. Confirm with the (OK) key.
3. Press the (⏻) key.

After about 30 seconds, the oven starts to operate in this mode.

To temporarily stop the DEMO function, simply keep any key pressed for a few seconds until the oven switches to standby. To start it again, press the (⏻) key.

To disable the function, enter the DEMO display page and set OFF. Confirm using the (OK) key.

NOTE: Once set, the function remains enabled even if the oven is disconnected from the power mains.



Switching the oven on and off

⚠ IMPORTANT

- The (OK) key does not stop the function.
- After switching off the oven, the cooling fan could continue to operate until the inner parts of the oven have cooled down.

Press ⏻ to switch the oven on and press again to switch it off. The oven returns to standby mode.

Multifunction Oven	
Traditional Cooking	
	TRUE CONVECTION (FAN HEAT)
	RING & GRILL (FAN HEAT & GRILL)
	CONVECTION BROIL (TURBO GRILL & BASE HEAT)
	BROIL (ECO GRILL)
Microwave Cooking	
	DEFROST BY TIME
	DEFROST BY WEIGHT
	MICROWAVE COOKING
	MICROWAVE AND GRILL
	MICROWAVE AND RING (MICROWAVE AND FAN HEAT)

Thermal Oven	
Traditional Cooking	
	BROIL (ECO GRILL)
Microwave Cooking	
	DEFROST BY TIME
	DEFROST BY WEIGHT
	MICROWAVE COOKING
	MICROWAVE AND GRILL

1. Select the icon ▦ and press the key (OK) Select the appropriate cooking mode according to the food to be cooked using the arrows ◁ ▷ and confirm with the key (OK).
2. On this display page, it is still possible to change the cooking mode by using the ◁ ▷ keys.
3. If the proposed temperature is correct, confirm with the (OK) key to start cooking, otherwise, if the (OK) key is not pressed within 10 seconds, the oven switches to automatic mode and the cooking mode icon becomes animated.

Cooking Mode Tables

Traditional Cooking				
COOKING MODE	**ICON**	**TEMPERATURE**		
		Min.	**Preset**	**Max.**
TRUE CONVECTION (FAN HEAT)		120° F (50° C)	330° F (165° C)	445° F (230° C)
RING & GRILL (FAN HEAT & GRILL)		120° F (50° C)	410° F (210° C)	445° F (230° C)
CONVECTION BROIL (TURBO GRILL & BASE HEAT)		120° F (50° C)	330° F (165° C)	445° F (230° C)
BROIL (ECO GRILL)		120° F (50° C)	390° F (200° C)	390° F (200° C)

Microwave Cooking											
COOKING MODE	**ICON**	**SET**	**WEIGHT**			**WATT**			**TEMPERATURE**		
			Min.	**Preset**	**Max.**	**Min.**	**Preset**	**Max.**	**Min.**	**Preset**	**Max.**
DEFROST BY TIME							150 W				
DEFROST BY WEIGHT		Bread	100 g	500 g	600 g		150 W				
		Vegetable	100 g	500 g	1000 g		150 W				
		Meat	100 g	500 g	1500 g		150 W				
		Fish	100 g	500 g	800 g		150 W				
MICROWAVE COOKING						150 W	900 W	900 W			
MICROWAVE AND GRILL		150W					150 W				
		300W					300 W			390°F (200°C)	
		450W					450 W				
MICROWAVE AND RING (MICROWAVE AND FAN HEAT)		150W					150 W		120° F (50° C)	210° F (100° C)	390° F (200° C)
		300W					300 W				
		450W					450 W				

Changing the cooking mode

1. During untimed cooking, a cooking pause can be set by pressing the (OK) key.
   All the settings of the suspended cooking operation remain stored and can be reactivated by pressing the same key again.

2. To change the cooking mode while the oven is working, press the (OK) key and then the ↩, key.
   At this point, another cooking mode can be selected from among those available in the group by means of the arrows ◁ ▷.

Changing temperature

⚠ IMPORTANT

- At the end of a function, the display screen shows the residual compartment heat temperature from the standby page.

1. From the cooking mode preview display page, the temperature can be changed by means of the arrows △ ▽ subsequently confirming by means of the (OK) key.
2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the arrows △ ▽.

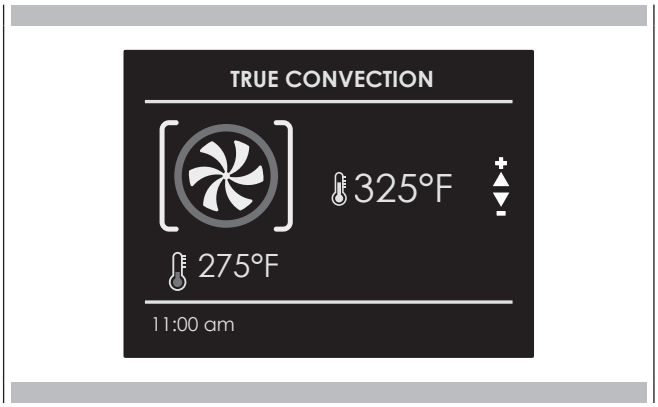
Cooking mode quick menu

The quick menu function allows you to rapidly select the most suitable cooking modes for the type of dish you want to cook.

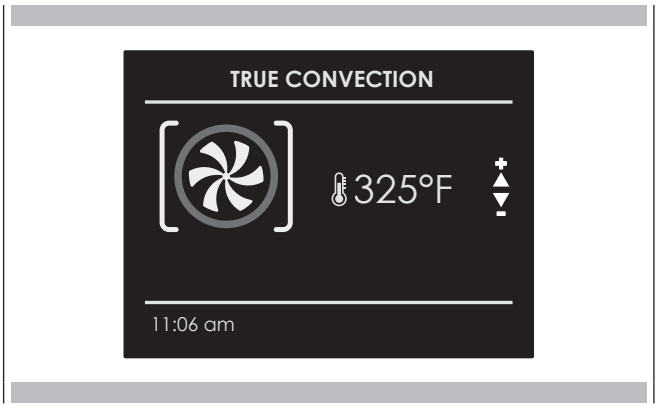
	MAIN COURSES	✓	✓	✓
	POULTRY	✓	✓	
	MEAT	✓	✓	✓
	FISH	✓	✓	
	VEGETABLES	✓	✓	✓
	DESSERTS	✓		
	BREAD/PIZZA	✓	✓	
	POPCORN	✓		
	MUG	✓		
	MUG DOUBLE	✓		

Pre-heating phase

While the oven is in pre-heating phase, the instantaneous temperature is displayed underneath the cooking mode icon.



Just as soon as the set temperature is reached, an acoustic signal is heard and the instantaneous temperature indication disappears.



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.

⚠ CAUTION

Never leave food in the oven for more than one hour before and after cooking. This could deteriorate the properties of the food itself.

NOTE: The maximum cooking time that can be set is 12 h.

Cook Time

Use the "Cook Time" function to operate the oven for a determinate period of time. The oven starts immediately and switches off automatically once the time has expired.

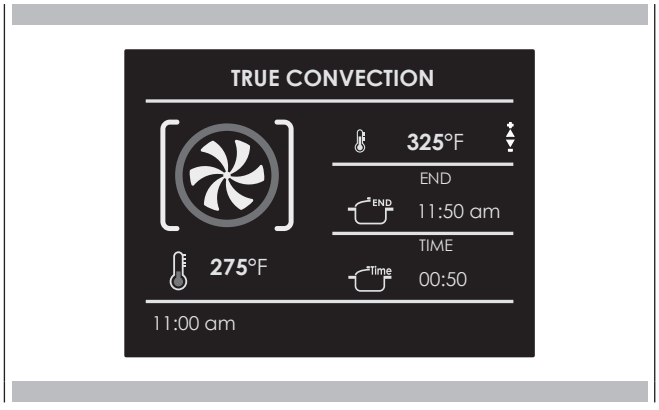
To Set a Timed Mode

1. Select the cooking mode and temperature.
2. There are two ways to set the function.

a) Select Time to set the duration and press OK.

b) Select END to set the stop time and press OK.

3. After selecting one of the two above options, set the time by means of the arrows △ ▽ and confirm with the OK key.
4. After pressing the OK key, cooking starts and the time cooking information is shown on the display page.
   - Cooking mode
   - Temperature
   - Cooking time
   - End of cooking time



5 After cooking, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

To change the cooking time when the oven is already operating, simply press the ⌄ e key and enter the new cooking time before pressing the OK key again.

Stop Time

Use the "Stop Time" function to delay the start of timed cooking. Enter the cooking stop time and the oven will automatically calculate the start time. The oven switches on and off automatically.

NOTE : Delayed cooking is disabled in the RING & GRILL, CONVECTION BROIL and BROIL functions

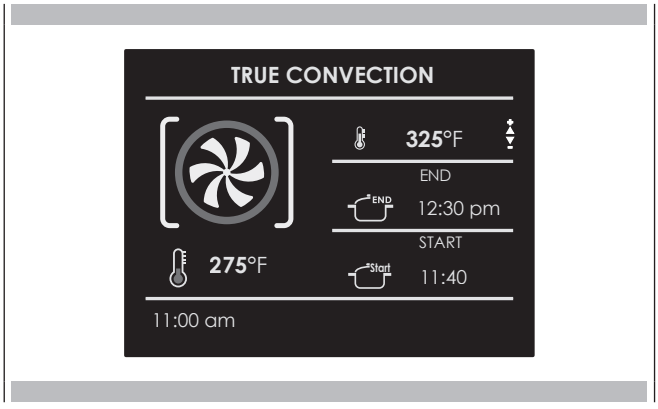
To Delay the Start of a Timed Mode

1 First of all set the required timed cooking as indicated in the "COOK TIME" paragraph.

2 Select END to set the stop time and press OK.

3 Set the cooking stop time by means the arrows △ ▽ and confirm by means of the OK key.

4 After pressing the OK key, the function positions in standby and the postponed cooking details are shown on the screen.
   - Cooking mode
   - Temperature
   - Cooking stop time
   - Cooking start time



After cooking, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

To change the cooking time and stop time when the oven is already operating, simply press the key Time and enter the new cooking time or cooking stop time and press the key OK again.

NOTE: it is essential to carefully read the instructions and warnings to ensure correct use.

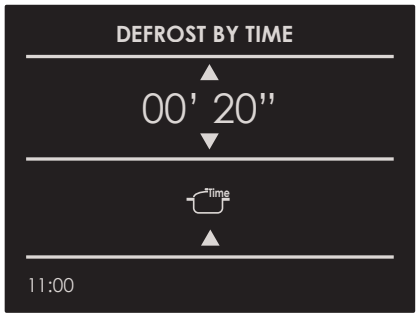
⚠ ATTENTION

Microwave functions will not start until the door has been closed. If the door is opened while the oven is on, the oven will go into pause mode and the message "DOOR OPEN" will appear on the display.
To restart the function, the door needs to be closed.

The function can be paused at any time using the key (OK), when it is pressed again (OK) la funzione riparte.

Timed Thawing Function

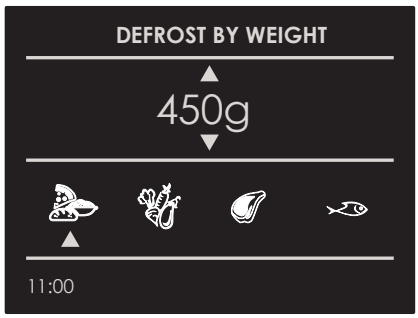
Select the timed thawing icon using the arrows and press the key (OK), then set the thawing time using the arrows △ and ▽ .
To start the function press the key (OK).



Once the function has been started, a countdown will be shown on the display. The time can be changed at any time using the arrows △ and ▽.
When thawing is complete, the message "DEFROSTING FINISHED" will appear on the display.

Weight Thawing Function

Select the weight thawing icon using the arrows and press the key (OK).



Select the type of meal using the arrows ◁ and ▷, then set the weight using the arrows △ and ▽, finally start thawing using the key (OK).

Following are types of meals and relative weights that can be set:

MEAL		MIN Weight (g)	MAX Weight (g)
	Bread Pizza Pasta Dishes	100	600
	Vegetables	100	1000
	Meat	100	1500
	Seafood	100	800

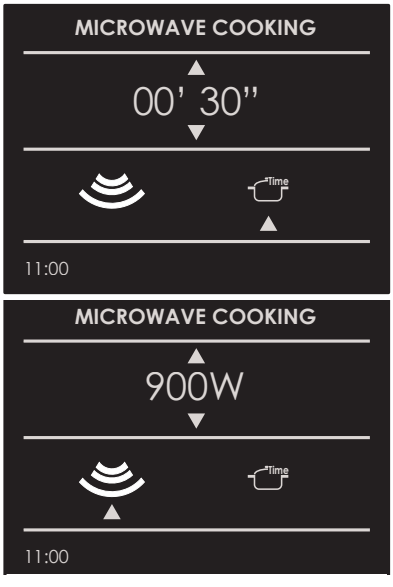
The thawing time is calculated completely automatically and without needing to set any time parameters, based on the set type of meal and weight.

When thawing is complete, the message DEFROSTING FINISHED will appear on the display.

Microwave Function

Select the Microwave function icon using the arrows and press the key (OK).

If you wish to start the function immediately with a preset time of 30 sec and a preset output of 900W, press the key (OK).



If you wish to personalise the time and output, open the sub-menu managed as follows:

- TIME: Select the icon and use the keys △ and ▽ to personalise the time.
- MICROWAVE OUTPUT: Select the icon and use the keys △ and ▽ to select the microwave output setting from the 6 possible levels, 150W - 300W - 450W - 600W - 750W - 900W.

Once the new parameters have been set, press the key (OK) to start cooking.

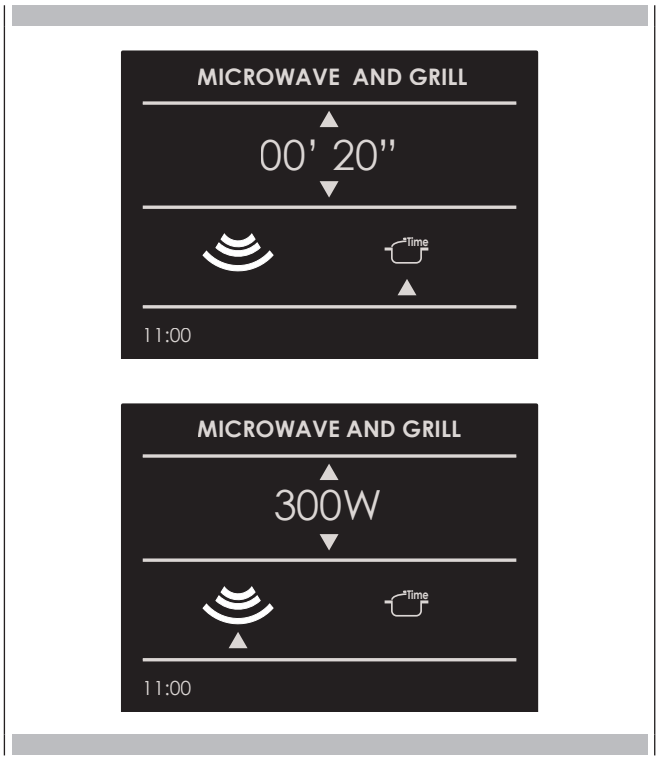
Once cooking has started, a countdown will be shown on the display. The time can be changed at any time using the arrows △ and ▽.

At the end of cooking, the message "END COOKING" will appear on the display.

Microwave + Grill Function

Select the Microwave+Grill function icon using the arrows and press the key (OK), then set the thawing time using the arrows △ and ▽.

If you wish to start the function immediately with the preset time and a preset output of 300W, press the key (OK).



If you wish to personalise the output, open the sub-menu managed as follows:

- MICROWAVE OUTPUT: Select the icon and use the keys △ and ▽ to select the microwave output setting from the 3 possible levels, 150W - 300W - 450W.

Once the new parameter has been set, press the key (OK) to start cooking.

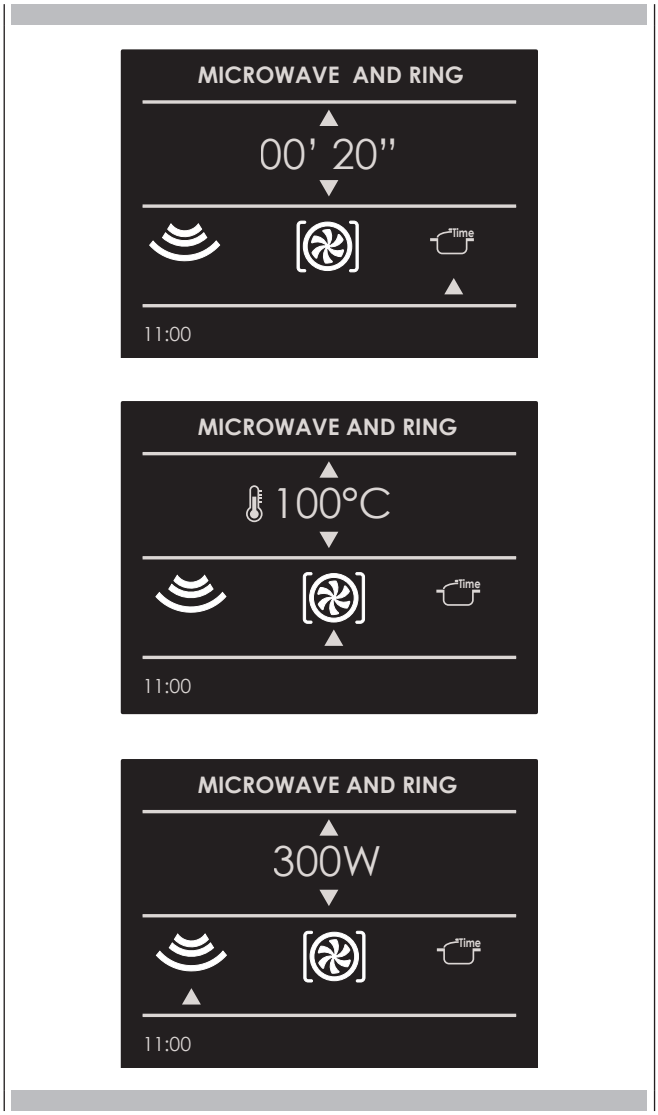
Once cooking has started, a countdown will be shown on the display. The time can be changed at any time using the arrows △ and ▽.

At the end of cooking, the message "END COOKING" will appear on the display.

Microwave + Ring Function

Select the Microwave+Ring function icon using the arrows and press the key (OK), then set the thawing time using the arrows △ and ▽.

If you wish to start the function immediately with the preset time and a preset temperature of 100°C, with a preset microwave output of 300W, press the key (OK).



If you wish to personalise the temperature and output, open the sub-menu managed as follows:

- TEMPERATURE: Select the icon and use the keys △ and ▽ to personalise the temperature between 50°C and 200°C.
- MICROWAVE OUTPUT: Select the icon and use the keys △ and ▽ to select the microwave output setting from

the 3 possible levels, 150W - 300W - 450W.
Once the new parameters have been set, press the key (OK) to start cooking.

Once cooking has started, a countdown will be shown on the display. The time can be changed at any time using the arrows △ and ▽.

At the end of cooking, the message "END COOKING" will appear on the display.

Changing Watts Power

Press the icon (OK) and press the key ⮌ Select the microwave icon and change the power wattage by means the arrows △ ▽ and confirm with the key (OK).

Changing Time

Press the icon (OK) and press the key ⮌ Select the time icon and change the time value by means the arrows △ ▽ and confirm with the key (OK).

Changing Temperature

(only available for microwave and ring)
Press the icon (OK) and press the key ⮌ Select the cooking mode icon and change the setting temperature by means the arrows △ ▽ and confirm with the key (OK).

Changing Weight

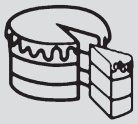
(only available for defrost by weight)
Press the icon (OK) and change the weight by means the arrows △ ▽ and confirm with the key (OK).

12 - Using Oven Lights

A single light key activates the lights.
Touch to turn lights on or off .
Oven lights turn on automatically when the door is opened.
When an oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started.
Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.

NOTE: Once switched on, the lights go off automatically after 3 minutes. To switch them back on, press the key or open the door.

The Recipe function of your oven gives you the chance to cook food without having to set the oven manually every time. By selecting a "SET" recipe, the cooking mode, the temperature and the time are automatically set according to the recipe selected from the menu.

Recipe List	Type of Food	Food condition	Recipes List	Information displayed
PRESET OR PERSONAL		FRESH	BREAD PIZZA FIRST	TYPE OF ACCESSORY LEVEL POSITION FOOD WEIGHT COOKING TIME PREHEAT REQUIRED (YES/NO)
		FROZEN		
		WHOLE	MEAT	
		IN PEICES		
		WHOLE	POULTRY	
		IN PEICES		
		WHOLE	FISH	
		IN PEICES		
		-	VEGETABLES	
		-		
		-	PIES	
		-		

Select an already-set recipe:

1. Switch the oven, select the icon 📖 and press the button (OK).
2. Using the arrows △ ▽ select the list between "PRESET" or "PERSONAL" and confirm by means of the (OK) key.
3. Choose the type of food to be cooked using the arrows △ ▽ and the arrows ◁ ▷ and confirm by means of the (OK) key.
4. Using the arrows △ ▽ choose between "FRESH" or "FROZEN" or in other cases between "WHOLE" or "IN PEICES" and confirm with the (OK) key.
5. Select the required recipe by means of the arrows △ ▽ and confirm using the (OK) key.
6. When the recipe is selected, the following display page appears on the screen:



7. To start the recipe, confirm with the (OK) key.

   During a recipe, a number of acoustic and visual messages will ask you to perform the following operations. Simply follow the instructions on the screen.

8. Upon termination, the oven switches off and an acoustic and visual signal warns that the recipe has terminated.

Saving a personalized recipe:

Once a recipe has been selected, the "Time" and "Weight" setting can be changed and the recipe can be saved among the "PERSONAL" ones.

1. Once a recipe has been selected, press the key △ and confirm by means of the (OK) key.
2. To change the weight, enter the desired weight by means of the arrows △ ▽ and confirm by means of the (OK) key.



3. The oven switches automatically to the cooking time. To change this time, use the arrows △ ▽ and confirm again by means of the (OK) key.



4. At this point, the recipe can be saved in the list of "PERSONAL" recipes by selecting "SAVE" and confirming by means of the (OK) key.

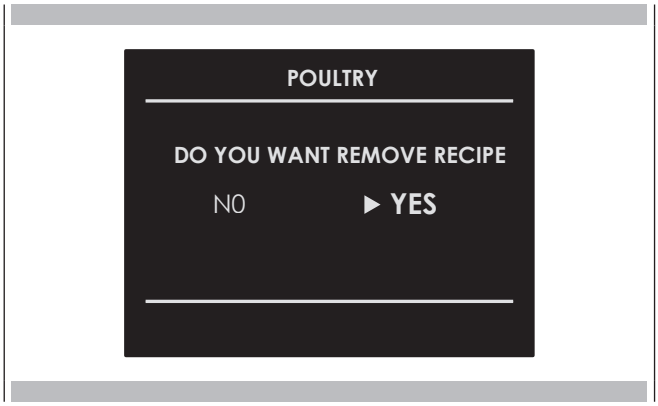


NOTE: If the time and weight values are changed and not saved straight away, at the end of the recipe, a message appears which asks whether you want to save it.

5. To start the recipe press the (OK) key.

Cancelling a Personalized recipe:

1. To eliminate a recipe from the list of personalized recipes, select the recipe.
2. Press the key ◁ and select the choice and confirm with the (OK) key.

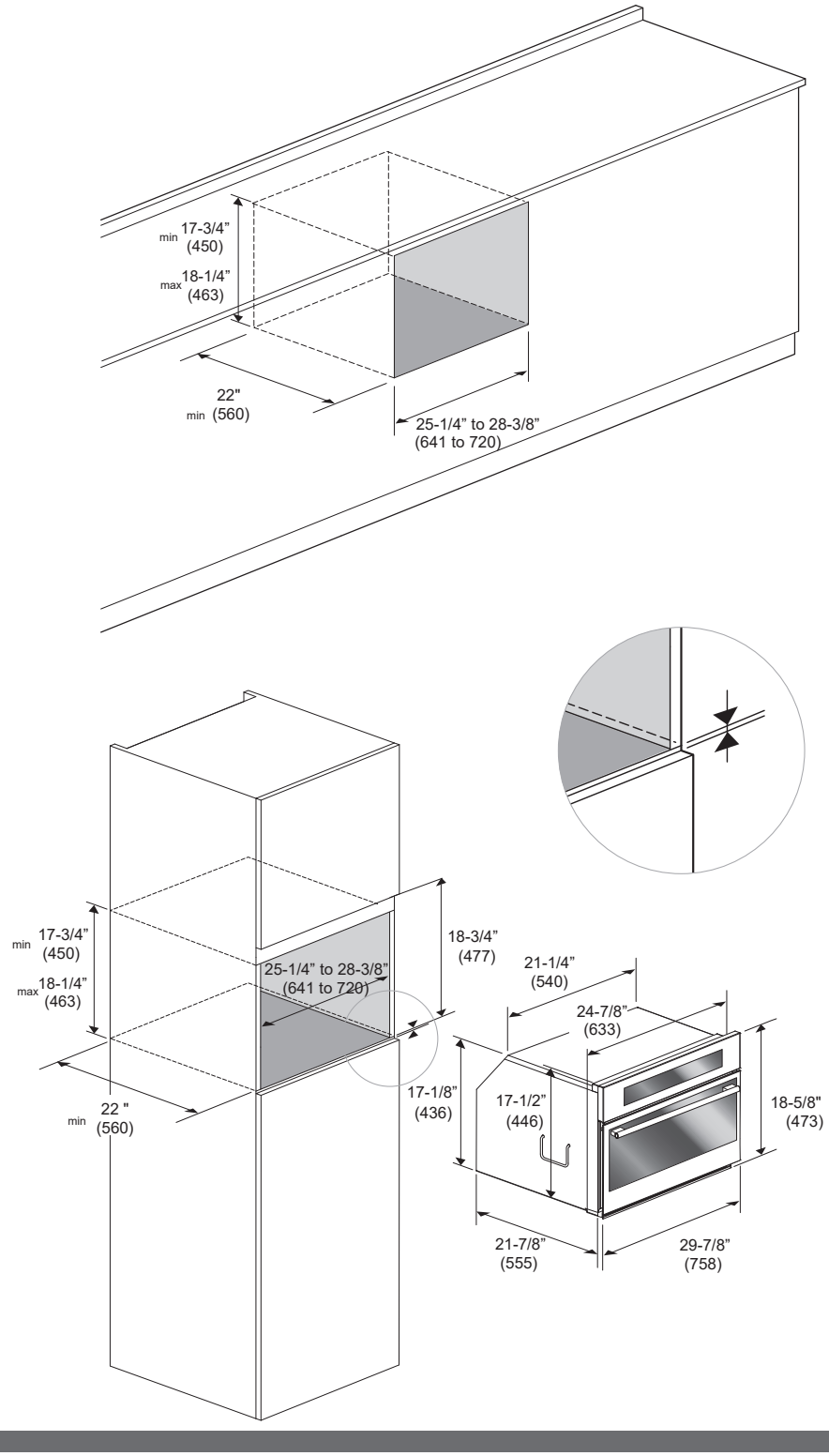


Dimensions and Cabinet Requirements

The oven can be installed under a work top or in a cooking column. Figure shows the installation dimensions.
Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the untils surronding it and fix it in place with the screws provided.

CUTOUT 30'' (75cm)

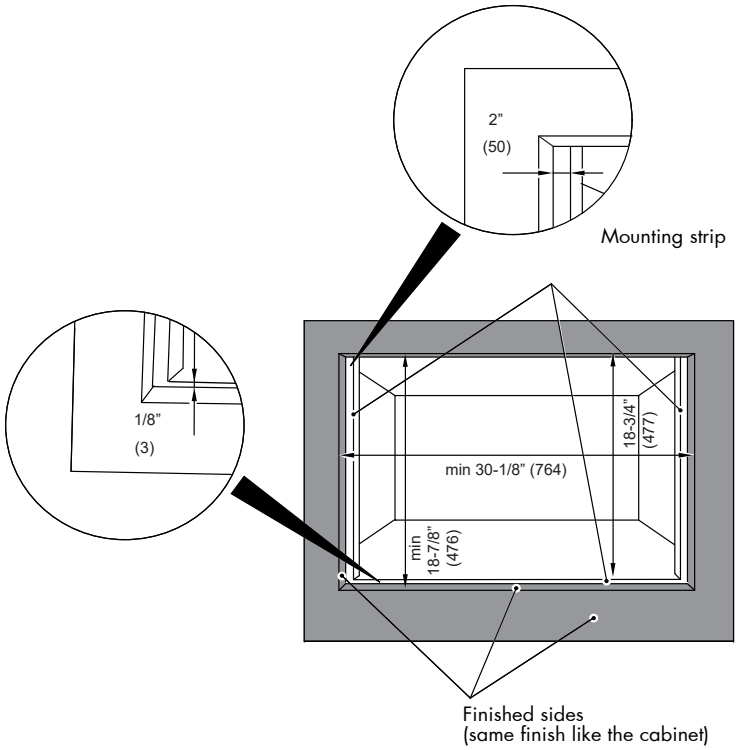
min. 1/8" (3) DISTINTO aesthetics
min. 1-1/8" (30) PROFESSIONAL aesthetics



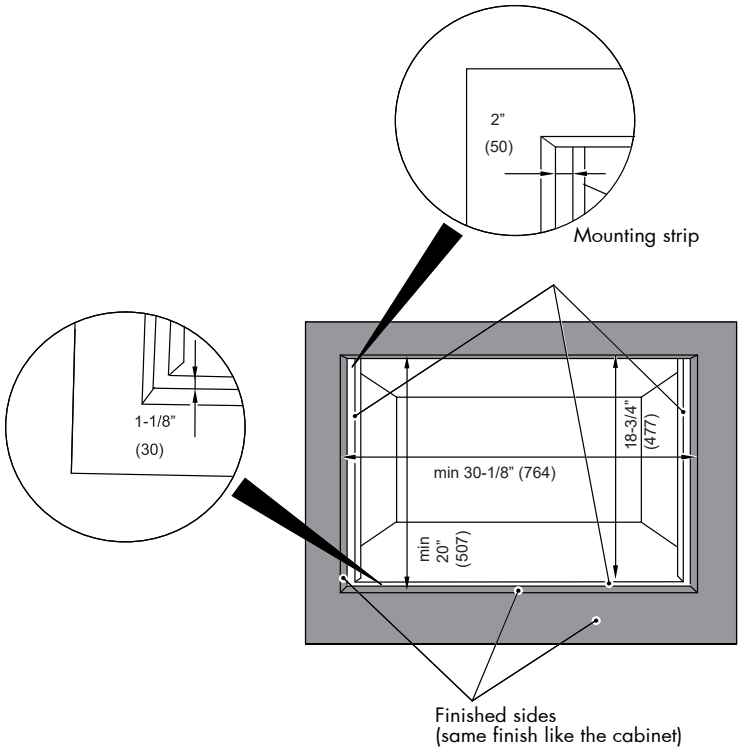
FLUSHMOUNT INSTALLATION

30″ (75 cm)

DISTINTO

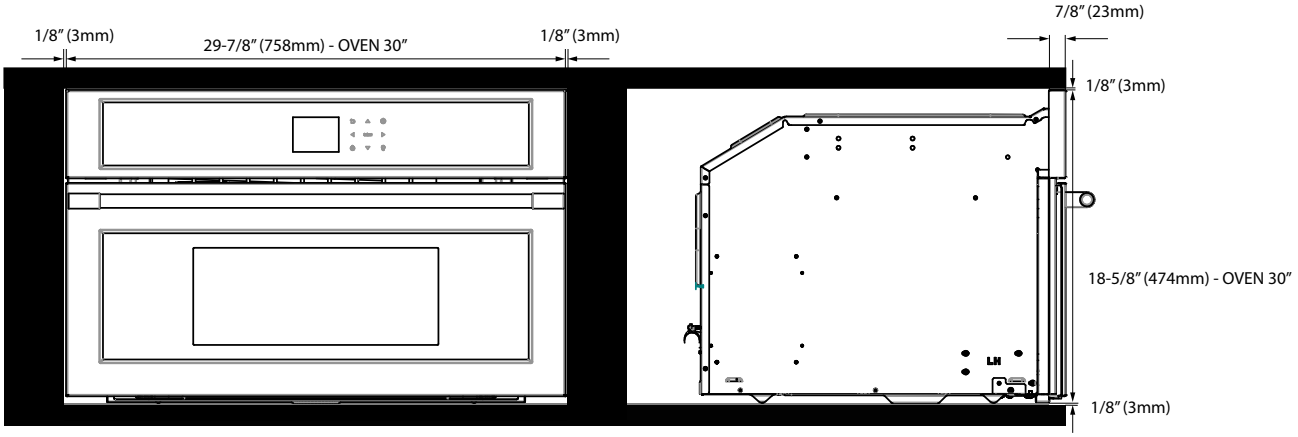


PROFESSIONAL

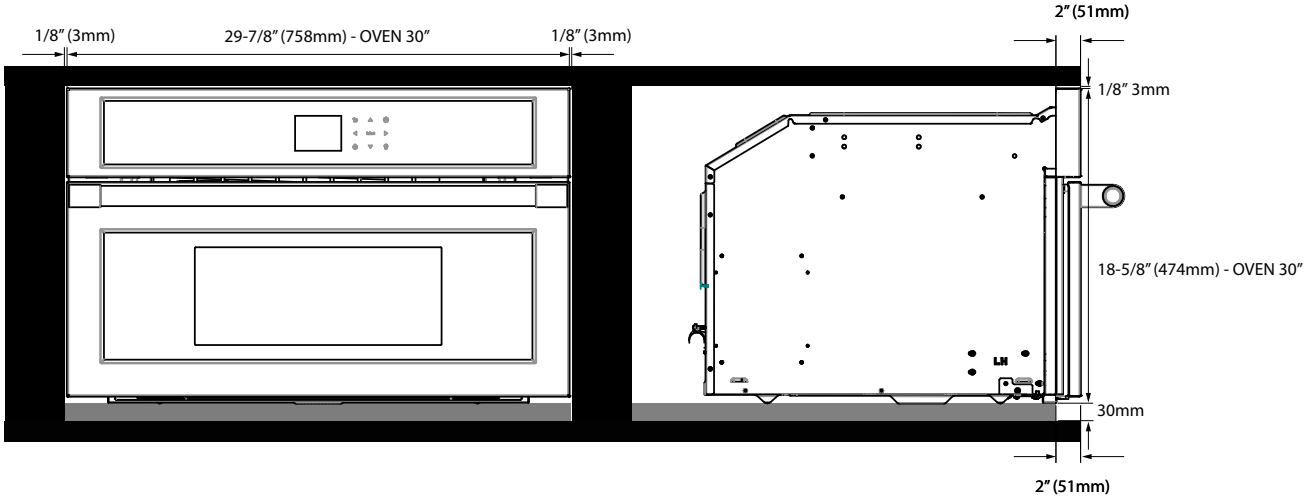


30″ (75 cm)

DISTINTO



PROFESSIONAL



⚠ WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

Introduction

Please read these instruction COMPLETELY AND CAREFULLY. They will save you time and effort and help to ensure optimum oven performance.
Be sure to observe all WARNINGS.
These installations are intended for use by a qualified installer.
In addition to these instructions, the oven shall be installed:

- In the United States, in accordance with the National Electric Code/State and Municipal codes and/or local codes.
- In Canada, in accordance with Canadian Electric Code C22.1- latest edition/Provincial and Municipal codes and/or local codes.

These shall be carefully followed at all times.

NOTE: IF INSTALLING YOUR OVEN IN CANADA PLEASE CHECK TO MAKE SURE THAT YOU HAVE A MODEL WITH THE CANADIAN LISTING

MARK, AS SHOWM ABOVE:
Mark as shown above means the oven complies with both US and CANADIAN Standards.

Tools you will need

The following tools are needed to install your new oven:
- Tape measure and straight edge or rules
- Pencil
- Phillips screwdriver
- Level
- Wire cutters and wire stripper
- Hand or saber saw
- 1" (2,5 cm) Hole saw
- Drill and drill bit
- Safety gloves and goggles
- Volt meter (0-250VAC)

Packaging

Remove all tape and packaging before using the oven.
Destroy the packaging after unpacking the oven following the rules in force in your town. Never allow children to play with packaging material.

Power requirements

The oven must be supplied with the proper voltage and frequency. The oven is manufactured to be connected to a three-wire, single phase, 120/240V, 60 Hz AC electrical supply on a separate circuit fused in both sides of the line. A circuit breaker or time delay fuse sized not to exceed the circuit rating of the appliance specified on the rating plate located on the frame behind the door of the oven is recommended.
The oven must be supplied with copper or aluminum wires. If aluminum wire is provided to connect oven to branch circuit, UL listed connectors for joining copper and aluminum must be used. Follow instructions provided with connectors. If is recommended that you have the electrical wiring and hook-up of your oven performed by a qulified electrician. After installation is complete have the electrician show you where the main disconnect is and which of the circuit breakers/fuses are for the oven.

Choosing oven location

Carefully select the location where the oven will be placed. The oven 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. Make sure that electrical power can be provided to the location selected.

Steps for installation

The following pages provided the necessary information for proper installation of the oven and are arranged as follows:
- Technical Data
- Installation Cutout Dimensions, Required Clearances and Mounting instructions for:
  - Under counter installation, Single Ove
  - all installation, Single Oven

TECHNICAL DATA	
Power supply 120-240 V~, 60 H z	3400 W
Power supply 120-208 V~, 60Hz	2700 W
Microwave power	900 W
Grill	1500 W
Hot air	1500 W
Microwave frequency	2450 MHz

ELECTRICAL CONNECTION

Be sure your appliance is properly installed angdro unded by a qualified technician. Ask your dealer to recommenda qualified technician or an authorized repair service.
This appliance is manufactured is with a green GROUND wire connected to the oven body. After making sure that the power has been turned off, connect he flexible conduit from the oven to the junction box using a U.L. listed conduit connector. Figures A and B and the instructions provided below present the most common way of connecting the ovens.
Your local codes and ordinance, of course, take precedence over these instructions. Complete electrical connections according to local codes and ordinance.

⚠ WARNING

INSTALL AN OMNIPOLAR SWITCH THAT MAKES TOTAL DISCONNECTION IN OVERVOLTAGE CATEGORY III IN THE FIXED WIRING IN ACCORDANCE WITH THE WIRING RULES.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance.

3-Wire branch circuit (for US only)

Refer to Figure A, where local codes allow the connection of GROUND wire from the oven to the branch circuit NEUTRAL wire (gray or white colored wire):

- If local codes permit, connect the green GROUND wire from the oven and the white wire from the oven to the branch circuit NEUTRAL wire (gray or white colored wire).
- Connect the red and black leads from the oven to the corresponding leads in the junction box.

⚠ WARNING

Risk of Electric Shock, frame grounded to neutral of appliance through a connection.

Ground through the neutral conductor is prohibited for new branch-circuit installation (1996 NEC); mobile homes; and recreation vehicles, or in an area where local codes prohibit grounding through the neutral conductor. For installations where grounding through the neutral conductor.
For installations where grounding through the neutral conductor is prohibited:

- Disconnect the ground from the neutral at free end of conduit;
- Use grounding terminal or lead to ground unit; and usual procedure.

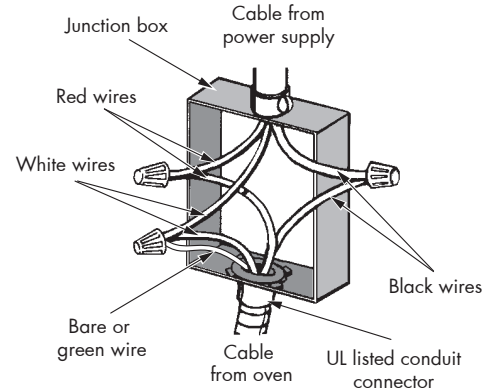
4-Wire branch circuit (for US and CANADA)

Refer to Figure B:

- Connect the green GROUND wire from the oven to the GROUND wire in the junction box (bare or green colored wire).
- Connect the red and black leads from the oven to the corresponding leads in the junction box.
- Connect the white wire from the oven to the NEUTRAL (gray or white) wire in the junction box.

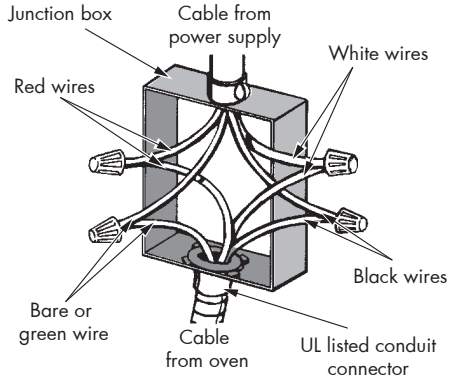
GROUNDED NEUTRAL

A



UNGROUNDED NEUTRAL

B



15 - Solving Traditional Baking Problems

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

Baking Problem	Cause
Food browns unevenly	- 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	- 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	- Oven temperature too low - Oven not preheated - Oven door opened frequently - Tightly sealed with aluminum foil - Pan size too small
Food is baking or roasting too slowly	- 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	- 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	- 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	- 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	- Oven temperature too high - Edges of crust too thin

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

Oven Problem	Problem Solving Steps
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 (in the EVENT LOG list) 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 is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25°F (15°C) when baking with Convection Bake mode.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock sections on pages 28 and 31.
Excessive moisture	Convection modes will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).

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 serial tag location see Page 6. 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 _____

⚠ AVERTISSEMENT

PRÉCAUT IONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- Ne pas essayer de faire fonctionner ce four lorsque que la porte est ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition dangereuse aux microondes. Il est important que le système de fermeture de sûreté ne soit pas désamorcé ou modifié.
- Ne placer aucun objet entre le cadre et la porte du four et ne pas laisser de saleté ou de traces de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défectuosités : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.
- Le four ne doit être réglé ou réparé que par du pesonnel d'entretien qualifié.

TABLE DES MATIERES	PAGE
1 - Avertissements pour les fours à microondes	**5**
Préparation des aliments	5
Plats et récipients	5
Puissance des microondes et durée	5
Emballage	5
Boissons	5
Aliments pour les nouveaux-nés	5
Aliments avec peau	6
Sécher des aliments	6
Huile	6
Causes de dommage	6
Première utilisation	8
Montage et démontage du grill plat	8
ENTRETIEN	9
Entretenir le four à microondes	9
Respect de l'environnement	9
2 - Tableau de commande	**10**
Clavier	10
Control panel	10
3 - Généralités concernant le four	**11**
Codes d'erreur	11
Bips sonores	11
Réglages par défaut	11
F Codes numériques d'erreur	11
Préchauffage	11
Verrouillage du clavier	11
Minuterie	11
4 - Conseils Généraux Sur le Four	**12**
Préchauffage du four	12
Suggestions d'utilisation	12
Fonctionnement des microondes	12
Condensation du four et température	12
Cuisson à haute altitude	12
5 - Démarrage	**13**
Instructions à suivre lors du premier allumage	13
6 - Réglages utilisateur	**14**
Langue	14
Température et poids	14
Heure	14
Date	15
Luminosité	15
Volume	15
7 - Réglage du système	**16**
Journal d'événements	16
Démo	16
8 - Mise en marche du four	**17**
Allumage et arrêt du four	17
Tableaux des modes de cuisson	18
9 - Cuisson traditionnelle	**19**
Modification du mode de cuisson	19
Modification de la température	19
Menu choix rapide cuissons	19
Phase de préchauffage	19
10 - Fonctionnement du mode temporisé	**20**
Temps de cuisson	20
Temps d'arrêt	20
11 - Cuisson aux microondes	**21**
Fonction décongélation temporisée	21
Fonction décongélation poids	21
Fonction Micro-ondes	21
Fonction micro-ondes + grill	22
Fonction Microonde + Ring	22
Modifier la puissance en Watts	23
Changer l'heure	23
Changer la température	23
Changer le poids	23
12 - Utilisation des lumières du four	**24**
13 - Recettes	**25**
14 - Pour l'installateur	**27**
Introduction	30
Outils nécessaires	30
Conditionnement	30
Exigences de raccordement électrique	30
Choix de la position du four	30
Steps for installation	30
Connexion 3 fils (Pour US seulement)	31
Connexion 4 fils (Pour des US ou CANADA)	31
15 - Résolutions des problèmes de cuisson	**32**
16 - Résolution des Problèmes de Fonctionnement	**33**
17 - Assistance ou Service Après-Vente	**34**
Enregistrement des données d'entretien	34

Cher Client,
Vous venez d'acheter l'un de nos produits et nous vous en remercions vivement.
Ce nouveau produit, minutieusement conçu et construit avec des matériaux de tout premier choix, a été soigneusement testé afin de satisfaire chacune de vos exigences en matière de cuisson.
Nous vous prions de lire et de respecter ces instructions simples qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une bonne cuisine avec cet appareil moderne.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT

STIMULATEURS CARDIAQUES
La plupart des stimulateurs cardiaques sont protégés contre le brouillage causé par les produits électroniques, fours à micro-ondes inclus.
Cependant, les patients qui portent des stimulateurs cardiaques peuvent souhaiter consulter leur médecin en cas de doute.

L'utilisation d'appareils électriques exige d'observer des mesures de sécurité élémentaires, dont les suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures corporelles ou d'exposition excessives aux micro-ondes:

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Lisez et respectez les mesures de sécurité énoncées dans la section PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICROONDES.
- Veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation fournies.
- Installez ou positionnez cet appareil uniquement en conformité avec les instructions d'installation fournies.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Certains produits comme les oeufs entiers ou les aliments contenus dans des récipients fermés – un pot en verre par exemple – peuvent éclater. Vous ne devez pas les faire chauffer dans le four à micro-ondes. Une telle utilisation du four à micro-ondes peut causer des blessures.
- Ne montez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- Ce four n'est ni homologué ni testé pour un usage dans un environnement marin.
- N'utilisez pas cet appareil suite à un malfonctionnement, un bris ou une chute.
- Comme pour la plupart des appareils, une surveillance étroite est nécessaire en cas d'emploi par des enfants.
- Utilisez cet appareil uniquement selon l'usage approprié décrit dans ce manuel.
- N'utilisez pas des produits chimiques corrosifs (solides ou vaporeux) dans cet appareil.
- Ce four est spécialement conçu pour chauffer, sécher ou cuire des aliments, et non pour un usage industriel ou en laboratoire.
- Seul un technicien qualifié peut réparer cet appareil. Communiquez avec le centre de service le plus près pour obtenir une inspection, une réparation ou un réglage.
- Ne recouvrez ni bloquez aucune des ouvertures de cet appareil.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau - par exemple dans un sous-sol mouillé, près d'une piscine, d'un évier ni dans des endroits similaires.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Garder le cordon à l'écart des surfaces chauffées.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Consultez les instructions de nettoyage de la porte dans la section Entretien et nettoyage du four de ce manuel.
- Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four:
  - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placés à l'intérieur du four lors de la cuisson.
  - Retirez les liens torsasés en broche et les poignées métalliques des récipients en papier ou plastique avant de les placer dans le four.
  - Si des matières prennent feu à l'intérieur du four, gardez sa porte fermée, mettez-le hors tension et coupez l'alimentation électrique au panneau des fusibles ou du disjoncteur. Laisser la porte ouverte risque de propager les flammes.
  - Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas d'articles en papier, de récipients ni d'aliments dans le four lorsqu'il n'est pas en fonction.
- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'il n'y paraisse. Les signes apparents d'ébullition, bulles ou autres, ne sont pas toujours présents lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes. UN DÉBORDEMENT TRÈS CHAUD PEUT SURVENIR SOUDAINEMENT LORSQUE LE LIQUIDE EST AGITÉ PAR UN MOUVEMENT OU PAR L'INTRODUCTION D'UN USTENSILE À SA SORTIE DU FOUR.
- LES CONTENUS CHAUDS PEUVENT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER LE MICRO-ONDES.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, sauf sous surveillance ou si des instructions d'utilisation leur ont été données par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Les ustensiles doivent être vérifiés pour s'assurer qu'ils conviennent à une utilisation dans les fours à micro-ondes.
- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, vérifiez fréquemment le four en raison du risque d'inflammation.
- Si de la fumée est observée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- Le chauffage par micro-ondes des boissons peut entraîner une ébullition éruptive retardée, c'est pourquoi des précautions doivent être prises lors de la manipulation du récipient.
- Le contenu des biberons et des pots pour bébé doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
- Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes car ils peuvent exploser.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.

⚠ AVERTISSEMENT

- Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne qualifiée.
- Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne qualifiée d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation qui implique le retrait de tout couvercle offrant une protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.
- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés car ils sont susceptibles d'exploser.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne permettez aux enfants d'utiliser le four sans surveillance que si des instructions adéquates ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de manière sûre et qu'il comprenne les risques en cas de mauvaise utilisation.
- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.

⚠ ARC ÉLECTRIQUE

La formation d'arc électrique peut survenir durant la cuisson rapide et aux micro-ondes. Si vous en êtes témoin, pressez la touche CANCEL/OFF (Annuler/Arrêter) et corrigez le problème.

- L'arc électrique est le terme qui désigne la production d'étincelles dans un four à microondes. Ce phénomène est causé par :
  - Le contact d'objet métallique (p. ex. Feuille d'aluminium, etc.) contre la paroi du four.
  - Les récipients métalliques ou la grille de four en métal utilisés durant la cuisson rapide ou par micro-ondes.
  - Les articles métalliques, tels que liens torsadés, broches à volaille ou vaisselle à motifs d'or.
  - Les serviettes de papier recyclé contenant des particules métalliques.

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour des explications détaillées sur le nettoyage des joints d'étanchéité des portes de la chambre de cuisson et des composants adjacents est fournie, voir le paragraphe MAINTENANCE.
- Le four doit être nettoyé périodiquement et tous les résidus de nourriture doivent être éliminés.
- Ne pas maintenir la propreté du four pourrait causer une détérioration des surfaces ce qui pourrait réduire la durée de vie de l'appareil et causer des conditions dangereuses.
- Ne pas utiliser des brosses à récurer abrasives ou métalliques acérées pour nettoyer la vitre de la porte du four car elles rayeraient la vitre avec le risque de la briser.
- N'utilisez pas le four sans le plateau tournant en place. Ce plateau doit être libre de tourner.
- Durant et après l'utilisation, abstenez-vous de toucher l'intérieur du four ou d'y porter une pièce de vêtement ou toute autre matière inflammable; allouez suffisamment de temps pour le refroidissement.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

CONSERVEZ CES NSTRUCTIONS

Préparation des aliments

Risque d'incendie !
Utiliser la fonction microonde uniquement pour la préparation d'aliments à manger.
Toute autre utilisation peut être dangereuse ou causer des dommages.
Par exemple, réchauffer des pantoufles ou des oreillers remplis de céréales etc. peuvent prendre feu même après plusieurs heures.

Plats et récipients

Risque de blessure !
La vaisselle en porcelaine et en céramique doit avoir des petits trous dans les poignées et le couvercle.
Il peut y avoir des cavités cachées derrière ces trous. Si de l'eau pénètre dans ces cavités, la vaisselle peut se rompre.
Ne pas utiliser de vaisselle qui n'est pas adaptée aux fours à microondes.

Risque de brûlures !
La chaleur des aliments peut chauffer le plat. Toujours utiliser une manique pour retirer les plats et les accessoires de la chambre de cuisson.

Puissance des microondes et durée

Risque d'incendie !
Ne jamais programmer des valeurs trop élevées par rapport à la puissance du four à micro-ondes ou le temps de cuisson. L'aliment pourrait prendre feu et endommager l'appareil. Suivre les règles fournies dans ce manuel d'utilisation.

Emballage

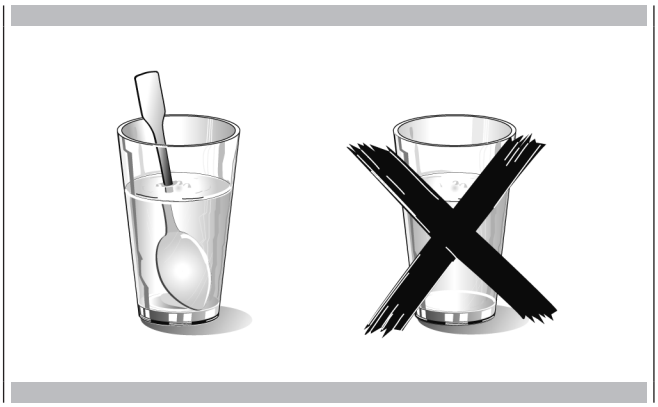
Risque d'incendie !
Ne jamais réchauffer d'aliments dans un emballage thermique.
Les aliments contenus dans des emballages en plastique, en papier ou dans d'autres matériaux inflammables doivent constamment être contrôlés.

Risque de brûlures !
Les emballages hermétiques peuvent exploser. Suivre les instructions fournies sur l'emballage. Toujours utiliser une manique pour retirer les plats.

Boissons

Risque de brûlures !
Quand on réchauffe des liquides, l'ébullition peut être retardée.
Cela signifie que la température d'ébullition a été atteinte sans former les typiques bulles de vapeur. Même un choc léger peut provoquer un débordement soudain du liquide ou des éclaboussures.
Quand on réchauffe des liquides, toujours mettre une cuillère dans le récipient pour éviter une ébullition retardée.

Risque d'explosion !
Ne jamais réchauffer des boissons ou des aliments dans des récipients fermés.
Ne jamais réchauffer des boissons alcoolisées de manière excessive.



Aliments pour les nouveaux-nés

Risque de brûlures !
Ne jamais réchauffer d'aliments pour bébés dans un récipient fermé. Toujours retirer le couvercle ou la tétine. Quand on a fini de réchauffer les aliments ou la boisson, toujours secouer ou mélanger avec précaution de manière à ce que la chaleur soit répartie de manière homogène.
Tester la température avant de donner la nourriture au bébé.

Aliments avec peau

Risque de brûlures !
Ne jamais cuire des œufs dans leur coque. Ne jamais réchauffer des œufs durs car ils pourraient exploser, même une fois que le four à micro-ondes a été éteint. Ceci est valable aussi pour les mollusques et les crustacés.
En cas d'œufs sur le plat, percer d'abord le jaune.
En cas d'aliment avec une peau dure comme les pommes, les tomates, les pommes de terre ou les saucisses, la peau peut exploser.
Percer la peau avant de faire cuire.

Sécher des aliments

Risque d'incendie !
Ne jamais sécher des aliments dans le four à micro-ondes.

Aliments avec une faible teneur en eau

Risque d'incendie !
Ne jamais décongeler ni réchauffer des aliments ayant une faible teneur en eau (par ex. pain) pendant trop de temps ou avec une puissance excessive.

Huile

Risque d'incendie !
Ne jamais utiliser le four à micro-ondes pour réchauffer uniquement de l'huile.

Causes de dommage

Jus perdu par des fruits

Quand on prépare des desserts contenant des fruits très juteux, ne pas trop remplir le plat de cuisson. Les jus de fruit qui débordent du plat de cuisson peuvent laisser des taches indélébiles.

Panne technique

Ne jamais utiliser des plats de cuisson émaillés dans le four à micro-ondes car cela pourrait provoquer une panne technique.

Refroidir le four avec la porte ouverte.

La chambre de cuisson doit être refroidie uniquement avec la porte ouverte. Vérifier que rien n'est collé à la porte de l'appareil.
Même si la porte est seulement entretaillée, les placards à proximité peuvent être endommagés au fil du temps.

Joint très sale

Si le joint d'étanchéité est très sale, la porte de l'appareil ne ferme pas correctement pendant le fonctionnement. Les surfaces des placards à proximité peuvent être endommagées.
Toujours maintenir le joint d'étanchéité propre.

Utiliser la porte de l'appareil comme surface d'appui

Ne rien poser et ne pas s'appuyer à la porte ouverte de l'appareil et ne pas poser de vaisselle ni d'accessoires dessus.

Utiliser le four à micro-ondes sans aliments dans la chambre de cuisson

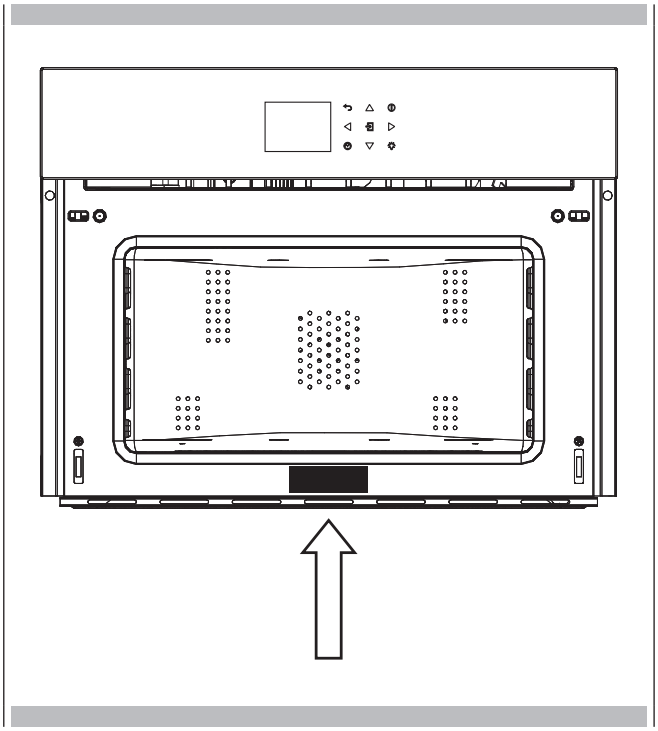
Allumer le four à micro-ondes uniquement après avoir mis les aliments dans la chambre de cuisson. Sans aliments à l'intérieur, l'appareil peut se mettre en surcharge. La seule exception admise sont des brefs tests pour des plats (à cet égard, voir les mises en garde sur les plats et les récipients).

Aliments humides

Ne pas laisser des aliments humides dans la chambre de cuisson pendant des périodes prolongées.

⚠ IMPORTANT

La plaque d'identification du four est encore accessible après que l'appareil a été installé. Cette plaque d'identification qui est visible quand on ouvre la porte du four, indique toutes les informations nécessaires quand on demande une pièce de rechange pour l'appareil.



Première utilisation

Le four doit être parfaitement nettoyé au savon et à l'eau et être soigneusement rincé.
Chauffer le four pendant environ 30 minutes, à la température maximale. Ceci permet d'éliminer toutes les huiles résiduelles dérivant de la production. Celles-ci pourraient provoquer des odeurs désagréables pendant la cuisson. Utiliser la fonction "Circular plus Fan" (circulaire plus ventilateur) sans les accessoires dans le four. Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, les nettoyer avec soin avec une solution alcaline très chaude et un chiffon doux.

Montage et démontage du grill plat

Pour retirer le grill plat, tirer le grill vers soi jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis le soulever en tirant vers le haut, jusqu'à ce qu'il se dégage complètement. Pour remettre le grill plat en place, l'introduire avec un angle de 45° puis le placer horizontalement et le pousser sur toute le profondeur de la chambre de cuisson.
Si ce grill plat à un lèche-frites bas, le retirer , le relever légèrement et le faire glisser faire vous. Pour le remettre en place, le faire glisser de nouveau jusqu'à ce qu'il soit correctement en place.









⚠ IMPORTANT

Par mesure de précaution, avant de nettoyer le four, toujours débrancher la fiche de la prise de courant ou retirer le cordon électrique de l'appareil. De plus, éviter d'utiliser des substances acides ou alcalines (telles que citron. vinaigre, sel, tomates etc.) Eviter d'utiliser des produits contenant du chlore, des acides ou des produits abrasifs, notamment pour nettoyer les parois peintes.

ENTRETIEN
Entretenir le four à microondes

Les pièces d'équipement fonctionnent mieux et durent plus longtemps quand elles sont entretenues correctement et tenues propres.
Le matériel de cuisson ne fait pas exception. Il faut tenir propre votre four à micro-ondes et l'entretenir correctement.
Débrancher le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four lors du nettoyage.

Extérieur

Il faut essuyer souvent l'extérieur avec un chiffon doux humide et le frotter avec un chiffon doux sec pour lui garder son lustre. Toujours essuyer dans le sens du grain. Il existe aussi de nombreux produits conçus spécialement pour nettoyer et faire briller l'extérieur en inox du four. Nous recommandons d'appliquer le nettoyant sur un chiffon doux et de s'en servir ensuite sur l'inox plutôt que de le vaporiser directement dessus.

Intérieur

Les éclaboussures d'aliments ou les liquides renversés adhèrent aux parois du four et s'infiltrent entre le joint et les surfaces de la porte. Même si l'intérieur du four est recouvert d'un revêtement antibactérien, il est préférable d'essuyer immédiatement les éclaboussures avec un chiffon humide.
Les miettes et les éclaboussures absorbent l'énergie des microondes et prolongent le temps de cuisson et peuvent même endommager le four.
Utilisez un chiffon humide pour essuyer les miettes qui tombent entre la porte et le cadre. Il est important de garder cette zone propre pour que le joint demeure étanche.
Nettoyez les éclaboussures graisseuses avec un chiffon savonneux puis rincez et séchez l'intérieur du four. N'utilisez pas de détergent agressif ou abrasif.

Joint de porte

La porte et les joints doivent être propres. Utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse, rincez bien et séchez complètement. N'UTILISEZ PAS DE MATÉRIAUX ABRASIFS, TELS QUE LES POUDRES DE NETTOYAGE OU DES LAINES D'ACIER ET DES TAMPONS DE PLASTIQUE.
Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées régulièrement avec un chiffon humide.

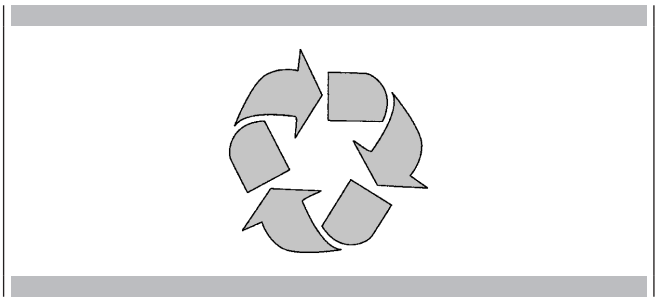
Couvercle du guide d'ondes

ATTENTION Tenir propre le couvercle du guide d'ondes pour assurer un bon fonctionnement du four. Essuyer immédiatement et délicatement avec un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments sur la surface du couvercle. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et causer de la fumée ou même s'enflammer.

Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes.

Respect de l'environnement

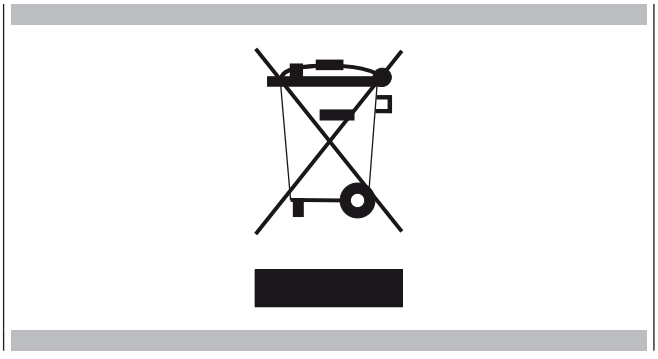
La documentation relative à cet appareil est réalisée avec du papier blanchi, sans chlore, ou du papier recyclé, dans le but de contribuer à la protection de l'environnement. Les emballages sont conçus de manière à ne pas polluer la nature ; il s'agit de produits écologiques qui peuvent être récupérés ou recyclés.
En recyclant l'emballage, on contribue à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets industriels et ménagers.



LE MATERIEL D'EMBALLAGE est recyclable à 100% et est marqué par le symbole du recyclage. Pour l'élimination, suivre les règlementations locales. Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être tenu hors de la portée des enfants, car il représente une source potentielle de danger.

CET APPAREIL est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE, Déchets d'équipements électriques et électroniques provenant des Equipements Electriques et Electroniques [Waste Electrical and Electronic Equipment] (WEEE). L'utilisateur doit s'assurer que ce produit est éliminé correctement, et contribue ainsi à éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.

LE SYMBOLE sur le produit ou sur la documentation d'accompagnement indique que ce produit ne doit pas traité
comme un déchet domestique, mais doit être remis auprès du centre de collecte approprié pour le recyclage des appareils
électriques et électroniques.



LA MISE AU REBUT DOIT ETRE EFFECTUEE en conformité avec les lois locales sur l'élimination des déchets.

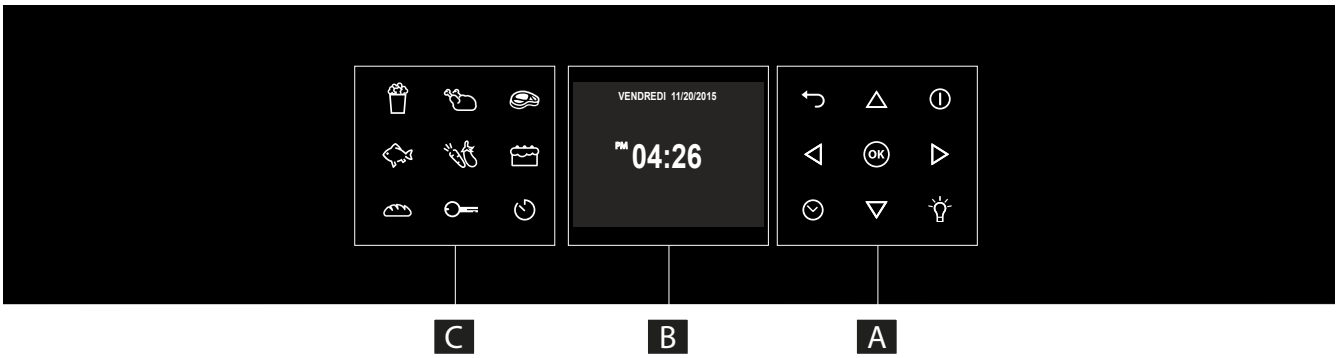
POUR PLUS D'INFORMATIONS sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter l'organisme local compétent , le service de ramassage des déchets domestiques ou le magasin où le produit a été acheté.

AVANT LA MISE AU REBUT, rendre le produit inutilisable en coupant le cordon électrique.

2 - Tableau de commande

Votre appareil peut présenter des petites différences par rapport à l'illustration ci-dessous.

A - Clavier fonctions
B - Ecran
C - Clavier choix rapide



Clavier

Pour utiliser les touches, appuyer dessus, légèrement. Le clavier ne fonctionnera pas si on enfonce pus d'une touche à la fois.

	- Flèches de déplacement
	- Pour configurer la minuterie. - Accéder au menu Fonctions pendant la cuisson.
	- Allumage et arrêt de la lumière du four. La lumière ne peut pas être allumée pendant un cycle d'auto-nettoyage.
	- Allumage et arrêt du four
	- Confirme les paramètres et démarre les opérations de cuisson Quand la touche est enfoncée pendant une opération de cuisson, la fonction est mise en pause. Appuyer de nouveau pour faire remettre en marche.
	- Retour à la page-écran précédente. la pression continue permet de retourner à la page d'accueil.

Control panel

Micro-ondes Multifonctions	
	Menu choix rapide cuissons
	
	
	
	
	
	Bloc Clavier
	Minuterie

Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage et autres. En effet, tous ces matériaux pourraient fondre ou brûler une fois l'appareil allumé.

Codes d'erreur

Ce code s'affiche quand la commande électrique indique une défaillance. Quand une erreur s'affiche, la fonction en cours est bloquée. Si le type d'erreur est lié à une fonction de sécurité, le four devient inutilisable et l'erreur se représente à chaque redémarrage (dans ce cas, appeler le service d'assistance); si, en revanche, l'erreur correspond à une défaillance d'importance secondaire, le four pourra encore être utilisé au redémarrage dans les fonctions n'impliquant pas la partie défaillante (par exemple un élément thermique).

Bips sonores

Valide la réception de la commande après la pression d'une touche.
Il signale également qu'une fonction temporisée s'est achevée (ex. horloge ou cuisson temporisée). Pendant l'exécution d'une recette, le signal sonore prévient l'utilisateur que le four attend une opération de sa part (par ex. introduire le plat ou le retourner).
Les bips sonores indiquent aussi une défaillance du four.

Réglages par défaut

Dès la sélection d'un mode de cuisson, celui-ci sélectionne automatiquement une température adaptée, qui peut cependant être modifiée au besoin.

F Codes numériques d'erreur

Ces codes s'affichent quand l'unité de commande électronique détecte un problème au niveau du four ou de l'électronique de contrôle.
Le code d'erreur est enregistré dans le journal des erreurs du menu Setup. Cette erreur peut être communiquée au technicien du service d'assistance pour qu'il comprenne à l'avance la cause possible d'erreur.

Préchauffage

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, le préchauffage démarre ; pendant ce temps, la température instantanée s'affiche avec l'icône du thermomètre.
Dès que la valeur 100% de la température est atteinte, un signal sonore indique la fin du préchauffage et la valeur de température actuelle disparaît

Verrouillage du clavier

Tenir la touche pressée pendant 3 secondes. Les commandes sont maintenant verrouillées et une icône représentant une clé s'affiche.
Répéter l'opération pendant 3 secondes pour déverrouiller le clavier.

NOTE: Il est toujours possible d'éteindre le dispositif.

Minuterie

⚠ AVERTISSEMENT

La minuterie du four n'allume pas et n'éteint pas le four ; elle sert uniquement à vous avertir avec l'avertisseur sonore. Quand on souhaite éteindre le four automatiquement, il est nécessaire d'utiliser la fonction Fin de cuisson et la fonction de cuisson retardée.

REMARQUE : Enfoncer le bouton OFF ne réinitialise pas et n'arrête pas non plus la minuterie.

1. Enfoncer le bouton et régler le temps souhaité à l'aide des flèches △ ▽ puis confirmer avec le bouton (OK). Pour faire basculer la sélection entre les heures et les minutes, utiliser les flèches ◁ ▷.
2. Il est possible de paramétrer le temps de 1 minutes à 12 heures et 59 minutes et, quand celui-ci est paramétré, le temps restant est toujours visible dans la barre d'état du bas jusqu'à ce que ce temps se soit écoulé ou que la minuterie soit réinitialisée.
3. Pour modifier ou annuler le temps paramétré, il est nécessaire de remettre la minuterie à zéro et de maintenir le bouton enfoncé pendant quelques secondes.
4. Le format de la minuterie est généralement HR:MIN, puis il passe en MIN:SEC pendant la dernière minute.
5. Quand le temps est écoulé, l'écran affiche 00:00 et l'avertisseur sonore sonne pendant une minute ou jusqu'à ce que le bouton soit enfoncé.

Préchauffage du four

- Sélectionnez une température plus élevée ne réduit pas le temps de préchauffage.
- Le préchauffage est nécessaire pour de bons résultats lorsque vous cuisinez des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries et du pain.
- Le préchauffage aidera à saisir les rôtis et à garder la viande juteuse.
- Places les grilles de four dans leur position appropriée avant le préchauffage.
- Pendant le préchauffage, la température de cuisson choisie est toujours affichée.
- Un signal va confirmer que le four est préchauffé et l'écriture "température détectée" s'éteindra.

Suggestions d'utilisation

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

Fonctionnement des microondes

Les microondes sont transformées en chaleur dans les aliments. Le four a microondes peut être utilisé de manière autonome ou associé avec d'autres types de chauffage. Cette section contient des informations sur la vaisselle et des instructions sur la programmation du four à microondes.

Avertissement pour la vaisselle

Vaisselle adaptée

Il est possible d'utiliser de la vaisselle résistant à la chaleur, en verre, en vitrocéramique, en porcelaine, en céramique ou en plastiques réfractaires. Ces matériaux sont perméables aux micro-ondes.
Il est aussi possible d'utiliser des assiettes ordinaires. De cette façon, il ne sera pas nécessaire de transférer la nourriture.
Vaisselle avec des décorations en or ou en argent ne peut être utilisée que si le fabricant garantit qu'elle peut être utilisé dans les fours à micro-ondes.
Il convient de se rappeler que, quand on utiliser le four en mode micro-ondes, le plat doit être placé sur le plateau rotatif.
Quand on utiliser le four avec un mode combiné, il est préférable de placer le plat devant être cuit sur le grill rond, bas, supporté de manière à ce qu'il soit centrée sur le plateau rotatif.

Vaisselle incompatible

Il n'est pas possible d'utiliser la vaisselle métallique.
Le métal n'est pas perméable aux micro-ondes. Les aliments dans des récipients métalliques resteront froids.
Avertissement ! Les ustensiles métalliques tels que cuillères en verre, doivent rester à, au moins 2 cm, des parois du four et l'intérieur de la porte. En effet, les étincelles peuvent endommager gravement l'intérieur de la porte vitrée.
Avertissement ! Le grill plat doit être retiré quand on utilise les modes micro-ondes et combinés. L'utiliser uniquement avec des fonctions four traditionnelles.

T**ester la vaisselle**

Ne jamais allumer le four à micro-ondes avant d'y avoir introduit les aliments.
La seule exception autorisée est le fait de tester la vaisselle.
Si vous n'êtes pas certain que votre vaisselle peut etre utilisée dans le four à micro-ondes, nous
recommandons d'effectuer le test suivant :
mettre le récipient ou le plat vide dans l'appareil pendant 30 s - 1 min à la
puissance maximale. Vérifier la température. Le récipient doit être froid ou légèrement tiède. Si il est
chaud ou s'il y a des étincelles, le récipient ne convient pas.

Condensation du four et température

- Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments pendant la cuisson. La quantité dépend de l'humidité contenue dans la nourriture. L'humidité peut se condenser sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le tableau de commande.
- Votre nouveau four a un capteur électronique de température qui permet de maintenir soigneusement la température sélectionnée.

Cuisson à haute altitude

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

Instructions à suivre lors du premier allumage

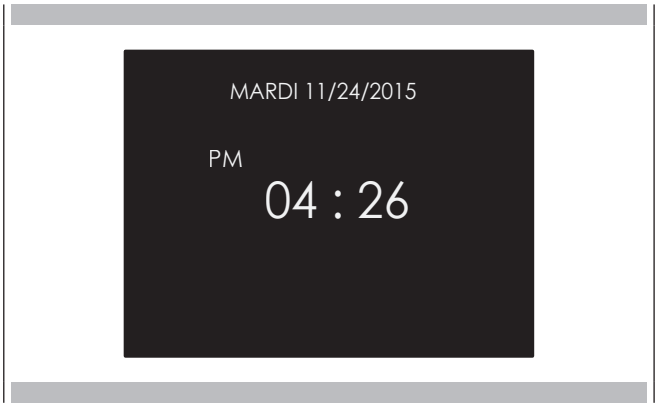
Une fois le four branché pour la première fois à l'alimentation électrique, l'unité de contrôle se prépare automatiquement à la mise au point de certains paramètres utilisateur qui seront gardés en mémoire à chaque allumage successif.

REMARQUE : lors du premier raccordement à l'alimentation électrique et à chaque raccordement postérieur, le mécanisme de verrouillage de porte accomplit un tour de calibrage – **il est important de toujours laisser la porte fermée pendant cette phase.**

- Langue
- Température et poids
- Heure
- Date

Pour les instructions de mise au point, consulter le paragraphe USER SETTING.

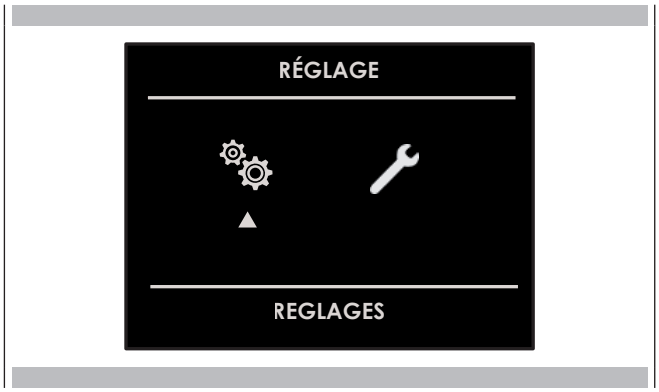
Après avoir mis au point les paramètres utilisateur, l'unité de contrôle se porte automatiquement à la page « Stand-by ».



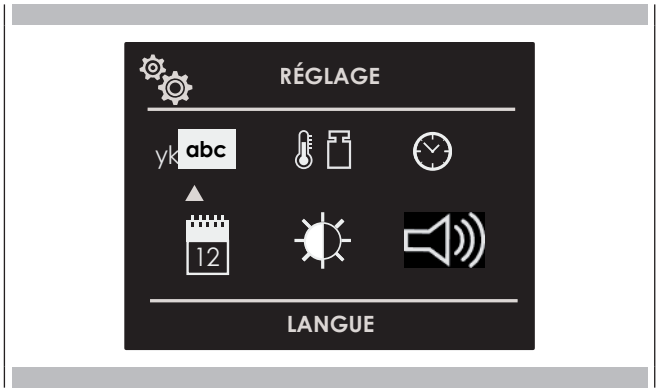
Quand le four est allumé, sélectionner l'icône ⚙ puis confirmer avec la touche (OK) pour accéder au menu PARAMETRES. Ce menu permet de personnaliser les paramètres du four. Pour pouvoir accéder, vérifier qu'il n'y a pas de cuisson active ni de fonction temporisée activée.

REMARQUE : Le menu Paramètres ne peut jamais être paramétré si une fonction temporisée quelconque est déjà activée. il convient donc, tout 'abord, de supprimer toutes les fonctions temporisées activées.

1. Enfoncer les touches ◁ ▷ pour sélectionner le sous-menu et confirmer avec la touche (OK).



2. Utiliser ce menu pour modifier les paramètres suivants: Enfoncer les touches ◁ ▷ ou △ ▽ pour sélectionner la paramètre ou changer un sous-menu parmi les six disponibles, puis confirmer avec la touche (OK).



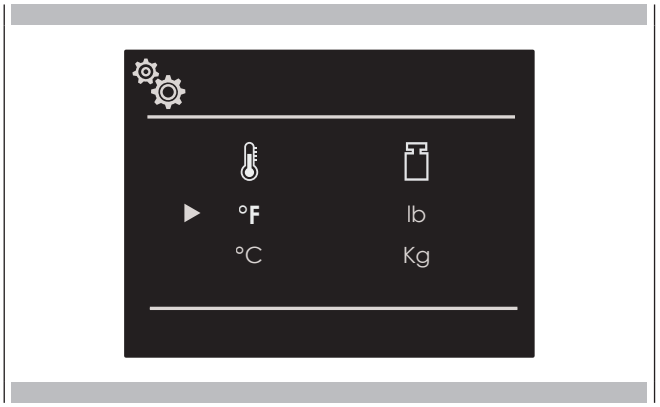
Langue

Enfoncer la touche flèche △ ▽ pour sélectionner une langue parmi celles disponibles puis confirmer avec la touche (OK).



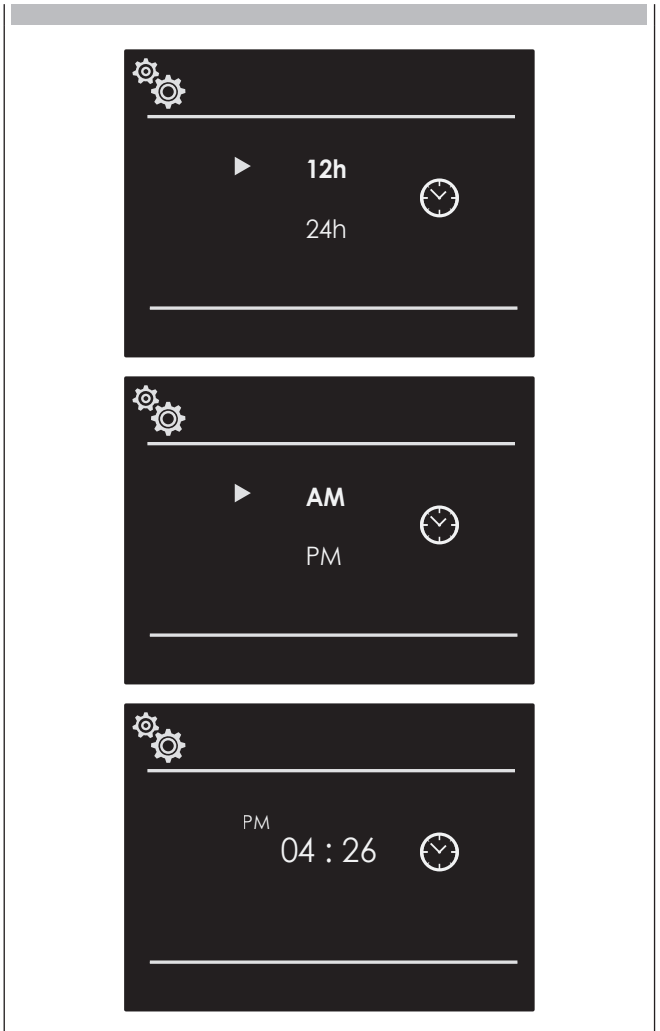
Température et poids

Enfoncer la touche flèche ◁ ▷ et △ ▽ pour sélectionner une des deux options de température "°C/°F" ou l'une des options de poids Kg/lb puis confirmer avec la touche (OK).



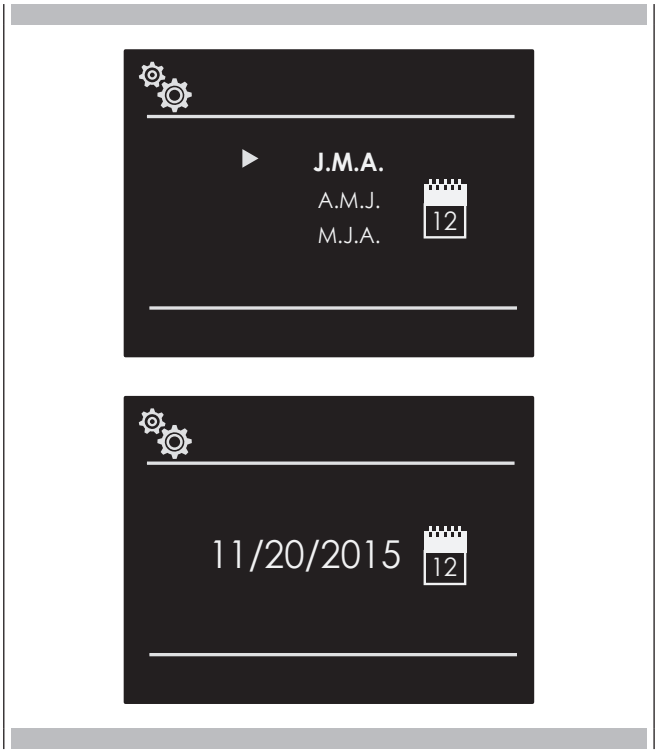
Heure

Enfoncer la touche flèche△ ▽ pour sélectionner le format de l'heure :" 12h AM/PM ou 24h" , puis confirmer avec la touche (OK). Ensuite, paramétrer l'heure avec les flèches △ ▽ puis confirmer avec la touche (OK).



Date

Enfoncer la touche flèche △ ▽ pour sélectionner le format de la date parmi les options disponibles : "J.M.A. – A.M.J. – M.J.A.", puis confirmer avec la touche (OK). Ensuite, paramétrer la valeur avec les flèches △ ▽ puis confirmer avec la touche (OK).



Luminosité

Enfoncer la touche flèche ◁ ▷ pour choisir le paramétrage de luminosité à changer entre ON ou STANDBY puis, avec les touches flèches △ ▽ sélectionner le degré de luminosité souhaité et confirmer avec la touche (OK).



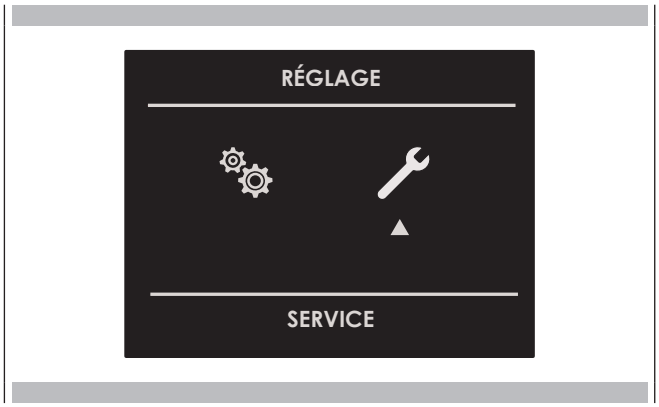
Volume

Appuyer sur la flèche △ ▽ pour sélectionner le degré de volume requis et confirmer avec la touche (OK).



Quand le four est allumé, sélectionner l'icône puis confirmer avec la touche (OK) pour accéder au menu PARAMETRES. Ce menu permet de configurer certains paramètres ou des fonctions spéciales. Il permet également d'accéder à la liste des erreurs.

1. Cliquer sur les touches ◁ ▷ pour sélectionner le sous-menu, puis confirmer avec la touche (OK).



2. Utiliser ce menu pour modifier les paramètres suivants:

   Cliquer sur les touches △ ▽ pour sélectionner l'élément à paramétrer ou à afficher parmi les trois disponibles, puis confirmer avec la touche (OK).



Journal d'événements

Ce menu permet de vérifier les erreurs enregistrées. Ces codes peuvent être communiqués au servie après-vente,



Démo

Cette fonction sert à activer le mode DEMO, qui rend le four inutilisable pour les cuissons mais effectue automatiquement une démonstration des fonctions.

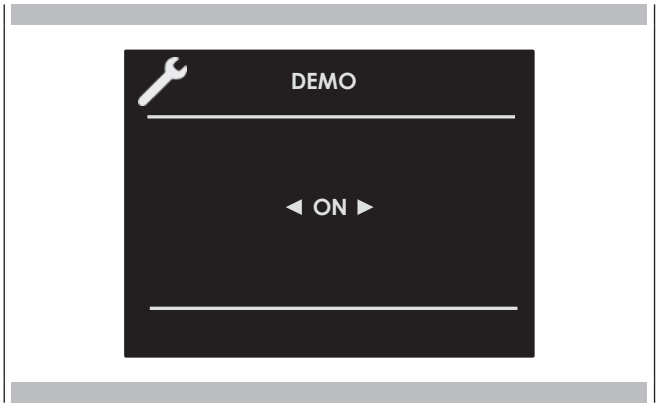
1. Cliquer sur les touches ◁ ▷ pour sélectionner "ON"
2. Confirmer avec la touche (OK).
3. Cliquer sur la touche (⏻).

Après 30 secondes environ, le four se met à fonctionner dans cette modalité.

Pour suspendre momentanément la fonction DEMO, il suffit de maintenir enfoncée quelques secondes une touche quelconque jusqu'à ce que le four se mette en veille ; pour le redémarrer, cliquer sur la touche (⏻).

Pour désactiver cette fonction, accéder à la page DEMO et choisir l'option OFF. Confirmer avec la touche (OK).

REMARQUE : Si elle est sélectionnée, la fonction reste active même si le four est débranché de la prise de courant du secteur.



Allumage et arrêt du four

⚠ IMPORTANT

- La touche (OK) n'arrête pas la fonction.
- Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement pourrait continuer à fonctionner jusqu'à ce que les parties internes du four se soient refroidies.

Cliquer sur ⏻ pour allumer le four puis appuyer une nouvelle fois pour l'éteindre. Le four retourne en mode de veille.

Four multifonction	
Cuisson traditionnelle	
	CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION
	CUISSON CIRCULAIRE & GRILL
	GRILL PAR CONVECTION
	GRILL
Cuisson aux microondes	
	DÉCONGÉLATION TEMPS
	DÉCONGÉLATION POIDS
	CUISSON MICRO-ONDES
	MICRO-ONDES ET GRILL
	MICRO-ONDES ET CONVECTION

Four thermique	
Cuisson traditionnelle	
	GRILL
Cuisson aux microondes	
	DÉCONGÉLATION TEMPS
	DÉCONGÉLATION POIDS
	CUISSON MICRO-ONDES
	CUISSON CIRCULAIRE & GRILL

1. Sélectionner l'icône ▦ puis cliquer sur la touche (OK). Sélectionner le mode de cuisson approprié en fonction des aliments à cuire, à l'aide des flèches ◁ ▷ puis confirmer avec la touche (OK).
2. Sur cette page, il est possible de modifier le mode de cuisson en utilisant les touches ◁ ▷.
3. Si la température proposée est correcte, validez avec la touche (OK) pour démarrer la cuisson ; autrement, en l'absence de pression sur la touche (OK), elle s'active automatiquement au bout de 10 secondes et l'icône du mode de cuisson devient animée.

Tableaux des modes de cuisson

Cuisson traditionnelle				
MODE DE CUISSON	**ICÔNE**	**TEMPÉRATURE**		
		Min.	**Prédéfinie**	**Max.**
CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION		120° F (50° C)	330° F (165° C)	445° F (230° C)
RING & GRILL		120° F (50° C)	410° F (210° C)	445° F (230° C)
GRILLADES SOUS GRILL (BROIL) PAR CONVECTION		120° F (50° C)	330° F (165° C)	445° F (230° C)
GRILL		120° F (50° C)	390° F (200° C)	390° F (200° C)

Cuisson aux microondes											
MODE DE CUISSON	**ICÔNE**	**SET**	**POIDS**			**WATT**			**TEMPÉRATURE**		
			Min.	**Prédéfinie**	**Max.**	**Min.**	**Prédéfinie**	**Max.**	**Min.**	**Prédéfinie**	**Max.**
DÉCONGÉLATION TEMPS							150 W				
DÉCONGÉLATION POIDS		Pain	100 g	500 g	600 g		150 W				
		Légumes	100 g	500 g	1000 g		150 W				
		Viande	100 g	500 g	1500 g		150 W				
		Poisson	100 g	500 g	800 g		150 W				
CUISSON MICRO-ONDES						150 W	900 W	900 W			
MICRO-ONDES ET GRILL		150W					150 W				
		300W					300 W			390°F (200°C)	
		450W					450 W				
MICRO-ONDES ET CONVECTION		150W					150 W		120° F (50° C)	210° F (100° C)	390° F (200° C)
		300W					300 W				
		450W					450 W				

Modification du mode de cuisson

1. Pour mettre en pause la marche du four pendant une cuisson non temporisée, cliquer sur la touche (OK).
   Tous les paramètres de la cuisson interrompue restent mémorisés ; pour redémarrer, appuyez à nouveau sur cette touche.

2. Pour changer le mode de cuisson quand le four est en marche, cliquer sur la touche (OK) puis sur la touche ⮌.
   Il est alors possible de choisir un autre mode de cuisson parmi ceux disponibles dans le groupe, à l'aide des des flèches ◁ ▷.

Modification de la température

⚠ IMPORTANT

- À la fin d'une fonction, l'afficheur montre, la température de chaleur résiduelle de la cavité à la page de stand-by

1. Il est possible de modifier la température à la page d'aperçu du mode de cuisson avec les flèches △ ▽ puis en confirmant avec la touche (OK).
2. Une fois que la cuisson a démarré, il est possible de changer la température à n'importe quel moment, avec les flèches △ ▽.

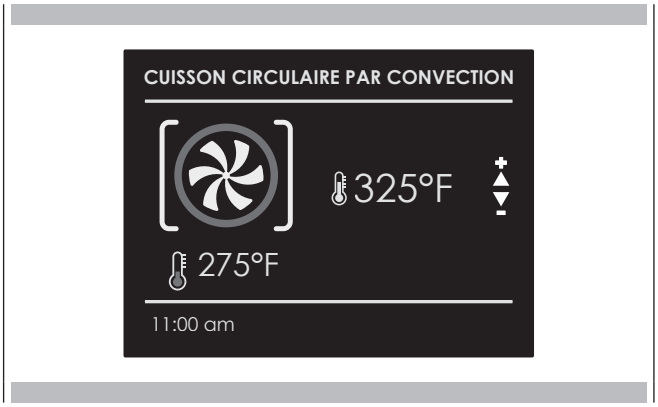
Menu choix rapide cuissons

La fonction Menu choix rapide donne la possibilité de sélectionner rapidement les modes de cuisson les plus appropriés au type d'aliments que vous voulez cuisiner.

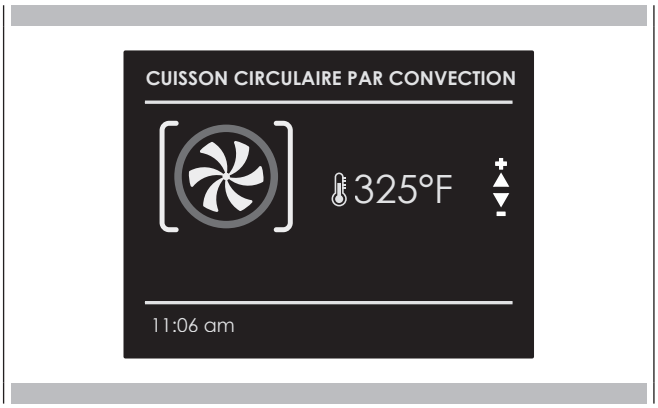
	PLATS DE PÂTES	✓	✓	✓
	VOLAILLE	✓	✓	
	VIANDE	✓	✓	✓
	POISSON	✓	✓	
	LÉGUMES	✓	✓	✓
	DESSERTS	✓		
	PAIN/PIZZA	✓	✓	
	POPCORN	✓		
	MUG	✓		
	MUG DOUBLE	✓		

Phase de préchauffage

Pendant que le four est en préchauffage, la température instantanée s'affiche sous l'icône du mode du cuisson.



Dès que la température de consigne est atteinte, le four émet un signal sonore et l'indication de la température instantanée disparaît.



Assurez-vous que l'horloge en temps réel affiche l'heure correcte.
Dans le mode temporisé, le four s'éteint à la fin du temps de cuisson programmé.

⚠ MISE EN GARDE

Ne jamais laisser les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant et après la cuisson. Ceci pourrait compromettre les propriétés des aliments.

REMARQUE : Le temps maximum programmable pour une cuisson est de 12h.

Temps de cuisson

Utilisez la fonction « Cook Time » pour faire fonctionner le four pendant une période de temps déterminée. Le four démarre immédiatement et s'éteint automatiquement quand le temps a expiré.

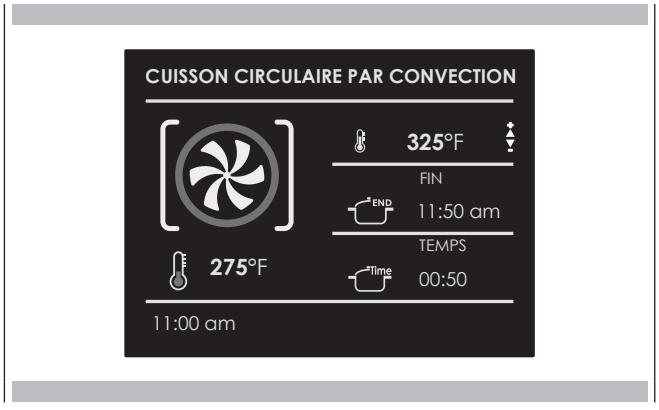
Régler un mode temporisé

1. Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
2. Il existe deux manières de paramétrer la fonction.

a) Sélectionner Time pour régler la durée puis cliquer sur OK.

b) Sélectionner END pour régler l'heure d'arrêt puis cliquer sur OK.

3. Après avoir sélectionné une des deux options ci-dessus, régler la valeur de temps à l'aide des flèches △ ▽ puis confirmer avec la touche OK.
4. Après avoir enfoncé la touche OK, la cuisson démarre et les informations de la cuisson temporisée s'affichent..
   - Mode cuisson
   - Température
   - Temps de cuisson
   - Heure de fin de cuisson



5 Une fois la cuisson terminée, le four s'éteint et un signal acoustique avertit que la cuisson est finie.

Pour modifier le temps de cuisson quand le four est déjà en marche, il suffit de cliquer sur la touche ⌄ puis de saisir le nouveau temps de cuisson en cliquant de nouveau sur la touche OK.

Temps d'arrêt

Utilisez la fonction « Stop Time » pour retarder le démarrage de la cuisson temporisée. Réglez le temps de fin de cuisson et le four calculera automatiquement l'heure de démarrage. Le four démarre et s'éteint automatiquement.

REMARQUE : La cuisson différée est désactivée dans les fonctions CUISSON CIRCULAIRE & GRILL, GRILLADES SOUS GRILL (BROIL) PAR CONVECTION et GRILL

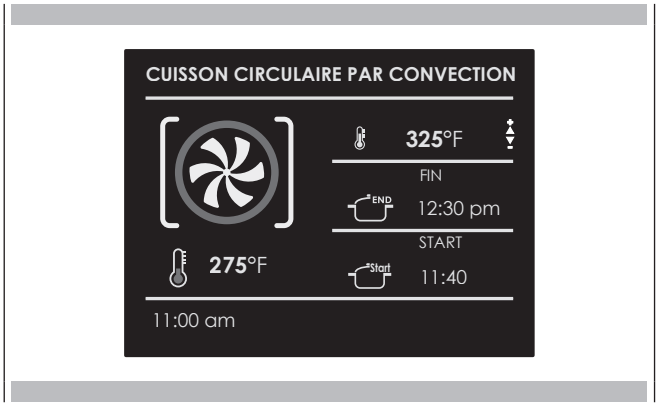
Pour retarder le démarrage d'un mode temporisé

1 En premier lieu, régler la cuisson temporisée comme indiqué au paragraphe « COOK TIME » (temps de cuisson).

2 Sélectionner END pour régler l'heure d'arrêt puis cliquer sur OK.

3 Régler l'heure de fin de cuisson à l'aide des flèches △ ▽ puis conformer avec la touche OK.

1 Après avoir enfoncé la touche OK, la fonction se met en attente et les informations de cuisson retardée s'affichent à l'écran.
   - Mode cuisson
   - Température
   - Heure de fin de cuisson
   - Heure de début de cuisson



À la fin le four s'éteint et un signal sonore indique que la cuisson est terminée.

Pour modifier le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson quand le four est déjà en marche, il suffit de cliquer sur la touche Time et d'entrer le nouveau temps de cuisson ou la nouvelle heure d'arrêt de cuisson puis de cliquer de nouveau sur la touche OK.

REMARQUE : il est essentiel de lire attentivement les instructions et les mies en garde afin de garantir une utilisation correcte.

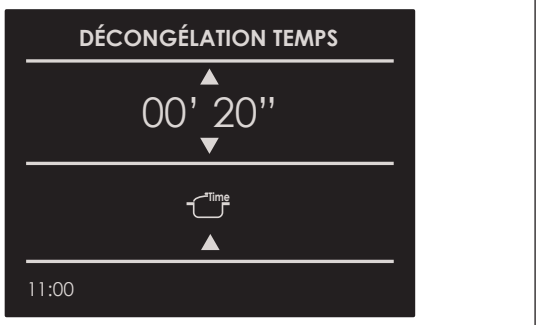
⚠ ATTENTION

Les fonctions microondes démarreront uniquement une fois que la porte sera fermée. Si la porte est ouverte pendant que le four est en marche, le four se met sur pause et le message "PORTE OUVERTE" s'affiche à l'écran.
Pour redémarrer la fonction, il est nécessaire de refermer la porte.

La fonction peut être mise sur pause à tout moment à l'aide de la touche (OK) ; il suffit de cliquer de nouveau sur (OK) pour redémarrer la fonction.

Fonction décongélation temporisée

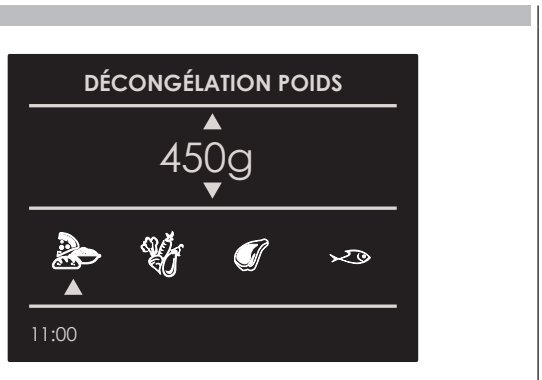
Sélectionner l'icône de la fonction décongélation temporisée à l'aide des flèches puis cliquer sur la touche (OK), ensuite, programmer le temps de décongélation à l'aide des flèches △ et ▽.
Pour faire partir la fonction, cliquer sur la touche (OK).



Quand la cuisson a commencé, un compte à rebours s'affiche à l'écran. Il est possible de modifier le temps, à tout moment, avec les flèches △ et ▽.
Quand la décongélation est terminée, le message "DECONGELATION TERMINEE" s'affiche à l'écran.

Fonction décongélation poids

Sélectionner l'icône de la décongélation en fonction du poids, à l'aide des flèches puis cliquer sur la touche (OK).



Sélectionner le type de repas à l'aide des flèches ◁ et ▷, puis paramétrer le poids avec les flèches △ et ▽ enfin, démarrer la décongélation avec la touche (OK).

Les types de repas et les poids correspondants pouvant être programmés sont indiqués ci-après :

REPAS		Poids MIN (g)	Poids MAX (g)
	Pain Pizza Plats de pâtes	100	600
	Légumes	100	1000
	Viande	100	1500
	Fruits de mer	100	800

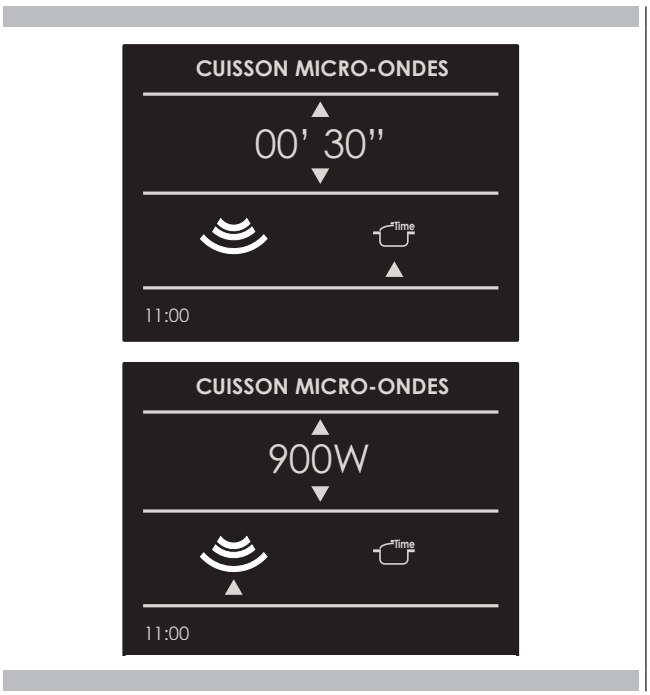
Le temps de décongélation est calculé entièrement en automatique et sans qu'il ne soit nécessaire de programmer des paramètres de temps, en fonction du type de repas et du poids paramétrés.

Quand la décongélation est terminée, le message "DECONGELATION TERMINEE" s'affiche à l'écran.

Fonction Micro-ondes

Sélectionner l'icône de la fonction Micro-ondes, à l'aide des flèches puis cliquer sur la touche (OK).

Si on souhaite démarrer la fonction immédiatement avec un temps préétabli de 30 s. et une puissance prédéfinie de 900W, cliquer sur la touche (OK).



Si on souhaite personnaliser le temps et la puissance, ouvrir le sous-menu géré comme suit :

- TEMPS : Sélectionner l'icône Time puis utiliser les touches △ et ▽ pour personnaliser la durée.
- PUISSANCE DE MICROONDE : Sélectionner l'icône et utiliser les touches △ et ▽ pour sélectionner la puissance des micro-ondes entre les 6 niveaux disponibles : 150W - 300W - 450W - 600W - 750W - 900W.

Une fois que les nouveaux paramètres ont été programmés, cliquer sur la touche (OK) pour démarrer la cuisson.

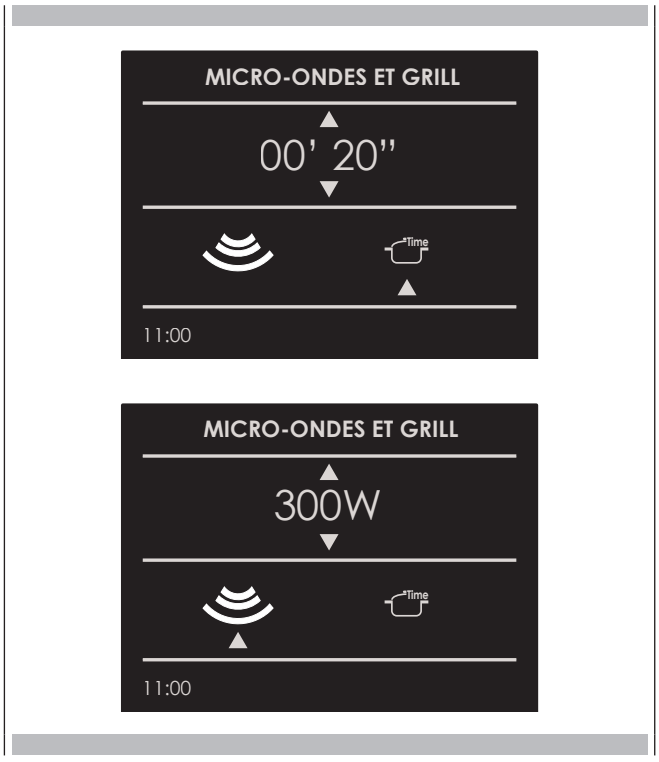
Quand la cuisson commence, un compte à rebours s'affiche à l'écran. Il est possible de modifier le temps, à tout moment, avec les flèches △ et ▽.

Quand la cuisson est terminée, le message "FIN DE CUISSON" s'affiche à l'écran.

Fonction micro-ondes + grill

Sélectionner l'icône de la fonction Microonde+Grill à l'aide des flèches puis cliquer sur la touche (OK), ensuite, programmer le temps de décongélation à l'aide des flèches △ et ▽.

Si on souhaite démarrer la fonction immédiatement avec le temps préétabli et une puissance prédéfinie de 300W, cliquer sur la touche (OK).



Si on souhaite personnaliser la puissance, ouvrir le sous-menu géré comme suit :

- PUISSANCE DE MICROONDE : Sélectionner l'icône et utiliser les touches △ et ▽ pour sélectionner la programmation de la puissance de microonde selon 3 niveaux disponibles : 150W - 300W - 450W.

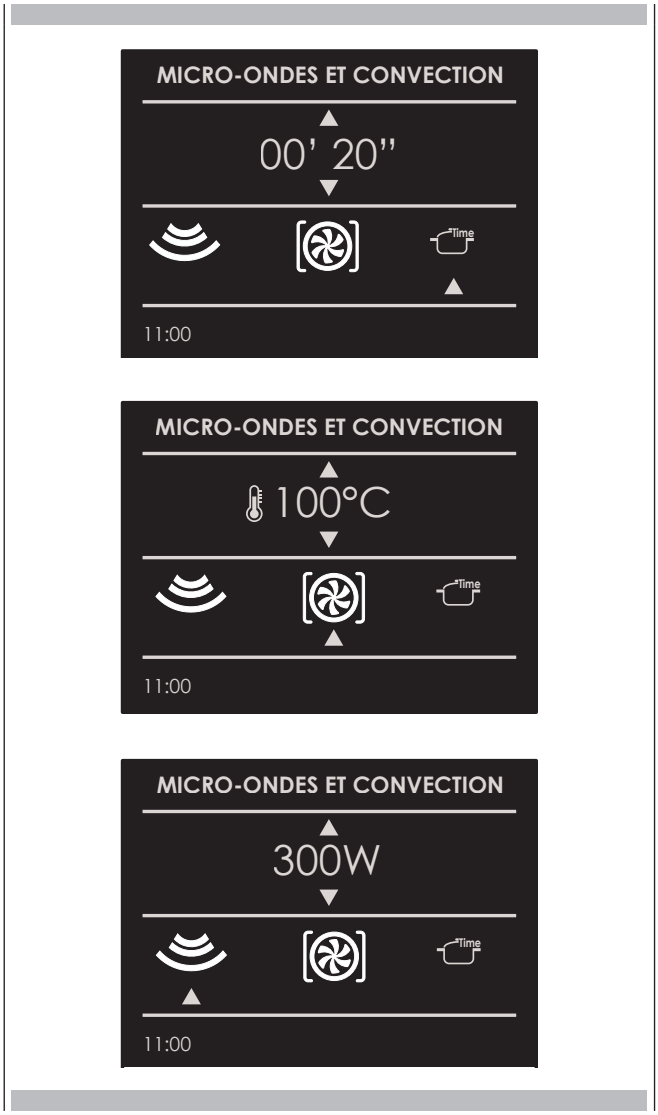
Une fois que le nouveau paramètre a été programmé, cliquer sur la touche (OK) pour démarrer la cuisson.
Quand la cuisson commence, un compte à rebours s'affiche à l'écran. Il est possible de modifier le temps, à tout moment, avec les flèches △ et ▽.

Quand la cuisson est terminée, le message "FIN DE CUISSON" s'affiche à l'écran.

Fonction Microonde + Ring

Sélectionner l'icône de la fonction Microonde+Ring à l'aide des flèches puis cliquer sur la touche (OK), ensuite, programmer le temps de décongélation à l'aide des flèches △ et ▽.

Si on souhaite démarrer la fonction immédiatement avec le temps préétabli et une température prédéfinie de 100°C avec une puissance de microonde préétablie de 300W, cliquer sur la touche (OK).



Si on souhaite personnaliser la température et la puissance, ouvrir le sous-menu géré comme suit :

- TEMPÉRATURE : Sélectionner l'icône puis utiliser les touches △ et ▽ pour personnaliser la température entre 50°C et 200°C.
- PUISSANCE DE MICROONDE : Sélectionner l'icône et utiliser les touches △ et ▽ pour sélectionner la programmation de la puissance de microonde selon 3 niveaux disponibles : 150W - 300W - 450W.

Une fois que les nouveaux paramètres ont été programmés, cliquer sur la touche (OK) pour démarrer la cuisson.

Quand la cuisson commence, un compte à rebours s'affiche à l'écran. Il est possible de modifier le temps, à tout moment, avec les flèches △ et ▽.

Quand la cuisson est terminée, le message "FIN DE CUISSON" s'affiche à l'écran.

Modifier la puissance en Watts

Cliquer sur l'icône (OK) puis sur la touche ⮌. Sélectionner l'icône microonde et modifier la puissance avec les flèches △ ▽ et confirmer avec la touche (OK).

Changer l'heure

Cliquer sur l'icône (OK) puis cliquer sur la touche ⮌. Sélectionner l'icône de temps et changer la valeur de temps à l'aide des flèches △ ▽ et confirmer avec la touche (OK).

Changer la température

(disponible uniquement pour microondes et Ring (résistance circulaire)) Cliquer sur l'icône (OK) puis sur la touche ⮌. Sélectionner l'icône du mode de cuisson et modifier la programmation de la température avec les flèches △ ▽ et confirmer avec la touche (OK).

Changer le poids

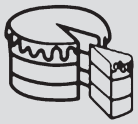
(disponible uniquement pour la décongélation en fonction du poids) Cliquer sur l'icône (OK) et modifier le poids avec les flèches △ ▽ et confirmer avec la touche (OK).

12 - Utilisation des lumières du four

Un seul bouton lumineux active les lampes des fours.
Toucher pour allumer ou éteindre les lumières.
L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Quand un four est en service, les lampes du four s'allument automatiquement lors de l'activation d'un mode de fonctionnement.
Les lampes du four s'éteignent automatiquement à la désactivation du mode de fonctionnement.

REMARQUE : Une fois allumées, les lumières s'éteignent automatiquement après 3 minutes. Pour les rallumer, cliquer sur la touche ou ouvrir la porte.

La fonction Recettes de votre four vous permet de cuisiner sans avoir à programmer manuellement le four à chaque fois. Quand vous sélectionnez une recette « PROGRAMMÉE», le mode de cuisson et la température sont réglés automatiquement en fonction de la recette choisie dans le menu.

Liste de recettes	Type d'aliments	Conditions des aliments	Liste de recettes	Informations affichées
PRECONFIGUREES OU PERSONNELLES		FRAIS	PAIN PIZZA ENTREES	TYPE D'ACCESSOIRE POSITION NIVEAU POIDS DES ALIMENTS TEMPS DE CUISSON PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE (OUI/NON)
		SURGELÉ		
		ENTIER	VIANDE	
		EN MORCEAUX		
		ENTIER	VOLAILLE	
		EN MORCEAUX		
		ENTIER	POISSON	
		EN MORCEAUX		
		-	LEGUMES	
		-		
		-	TARTES	
		-		

Sélectionner une recette déjà programmée :

1. Allumer le four, sélectionner l'icône 📖 et enfoncer le bouton (OK).
2. A l'aide des flèches △ ▽ sélectionner la liste entre "PRESET" (PRECONFIGUREE) et "PERSONAL" (PERSONNELLE) et confirmer avec la touche (OK).
3. Sélectionner le type d'aliment à cuire, à l'aide des flèches △ ▽ et des flèches ◁ ▷ puis confirmer avec la touche (OK).
4. A l'aide des flèches △ ▽ choisir entre "FRESH" (FRAIS) ou "FROZEN" (CONGELE) ou, dans d'autres cas, entre "WHOLE" (ENTIER) ou "IN PEICES" (EN MORCEAUX) puis confirmer avec la touche (OK).
5. Sélectionner la recette souhaitée avec les flèches △ ▽ puis confirmer avec la touche (OK).
6. Quand la recette est sélectionnée, la page-écran suivante s'affiche :



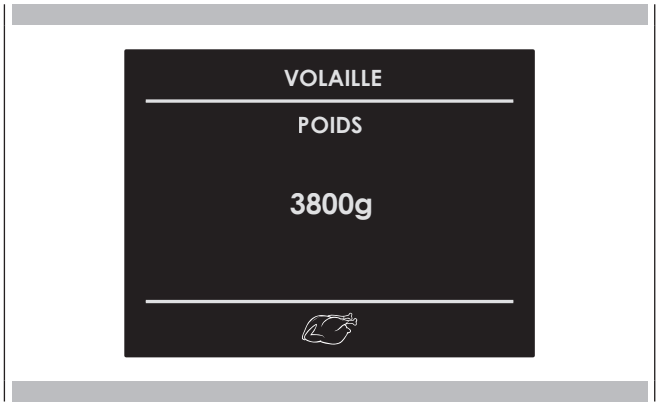
7. Pour démarrer la recette, valider avec la touche (OK).

   Au cours de la réalisation d'une recette, des signaux sonores et visuels demandent d'effectuer quelques opérations. Simplement suivre les instructions qui s'affichent à l'écran.
8. À la fin le four s'éteint et un signal sonore et visuel (à l'écran) indique que la recette est terminée.

Sauvegarder une recette personnalisée :

Une fois une recette sélectionnée, il est possible de changer les paramètres de Temps et de Poids en sauvegardant la recette parmi les recettes PERSONNELLES.

1. Une fois qu'une recette a été sélectionnée, cliquer sur la touche △ puis confirmer avec la touche (OK).
2. Pour modifier le poids, entrer le poids souhaité à l'aide des flèches △ ▽ puis confirmer avec la touche (OK).



3. Le système passe automatiquement à la page du temps de cuisson. Pour modifier le temps, utiliser les flèches△ ▽ puis confirmer de nouveau avec la touche (OK).



4. Il est alors possible d'enregistrer la recette dans la liste des recettes "PERSONAL" (PERSONNELLES) en sélectionnant "SAVE" (ENREGISTRER), puis confirmer avec la touche (OK).



REMARQUE : Si vous modifiez les valeurs de temps ou de poids mais ne les sauvegardez pas tout de suite, un message vous demandant si vous souhaitez l'enregistrer va s'afficher à la fin de la recette.

5. Pour faire partir la recette, cliquer sur la touche (OK).

Effacer une recette personnalisée :

1. Pour éliminer une recette de la liste des personnalisées, sélectionnez-la.
2. Cliquer sur la touche ◁, puis sélectionner le choix et confirmer avec la touche (OK).

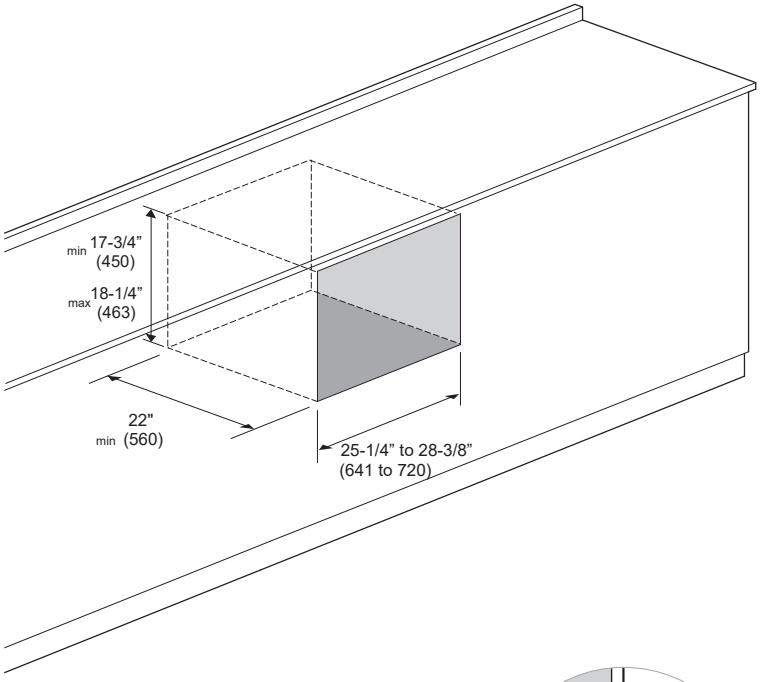


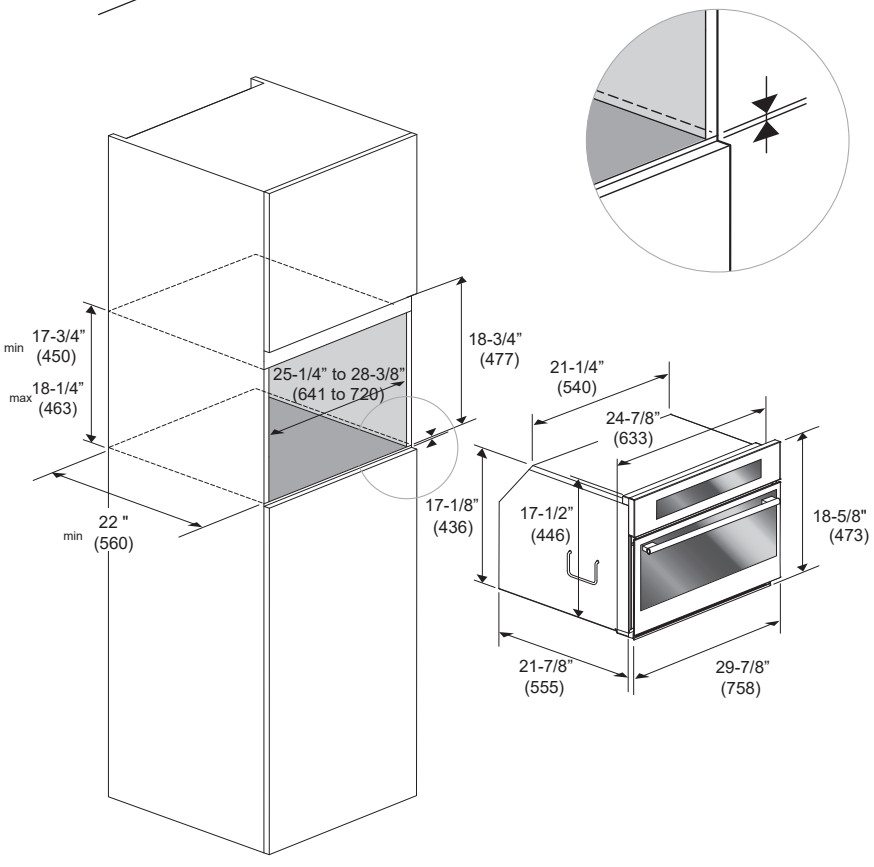
Exigences en matière de dimensions et d'armoire

Le four peut être installé sous un plan de cuisson ou dans une colonne. Les dimensions de l'encastrement doivent correspondre à celles qui sont indiquées sur la figure. Le matériau avec lequel le meuble est réalisé doit être en mesure de résister à la chaleur. Le four doit être centré par rapport aux parois du meuble et fixé avec les vis et les douilles fournies à cet effet. Pour associer le four avec les plans de cuisson polyvalents à gaz et combinés électriques, voir les instructions jointes.

Encastrement du four 30" (75 cm)

min. 1/8" (3) DISTINTO aesthetics
min. 1-1/8" (30) PROFESSIONAL aesthetics

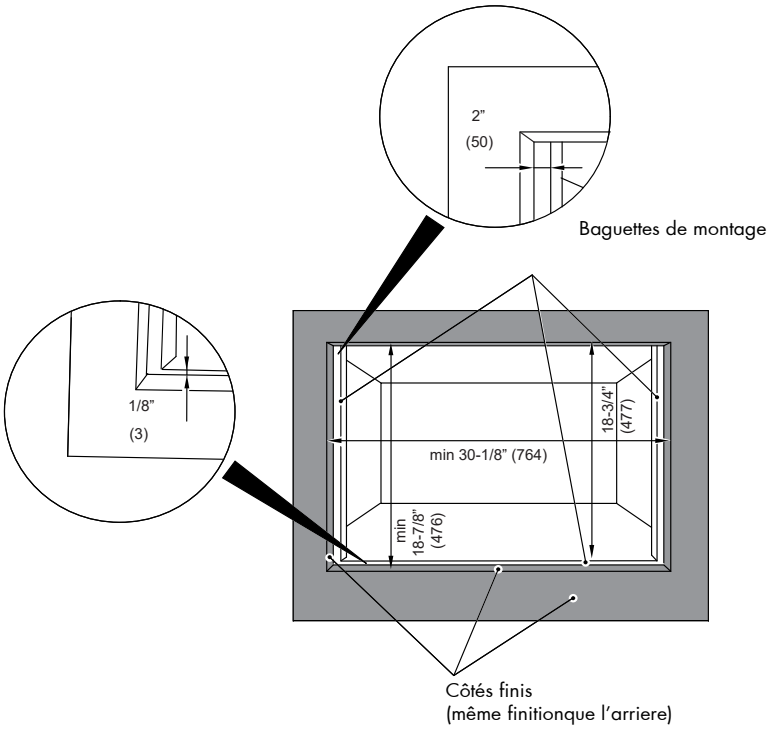




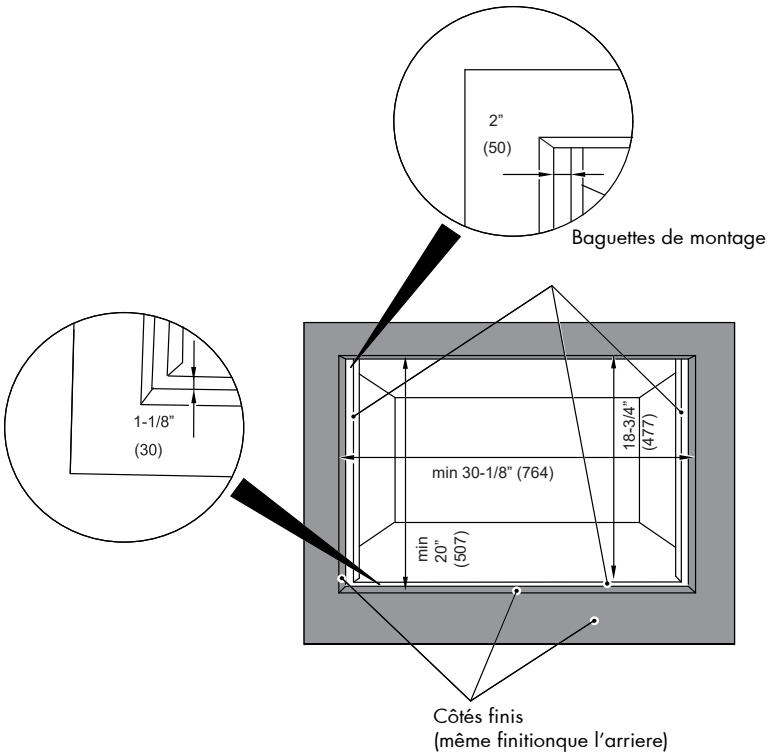
INSTALLATION DE MONTAGE ENCASTRÉ

30" (75 cm)

DISTINTO

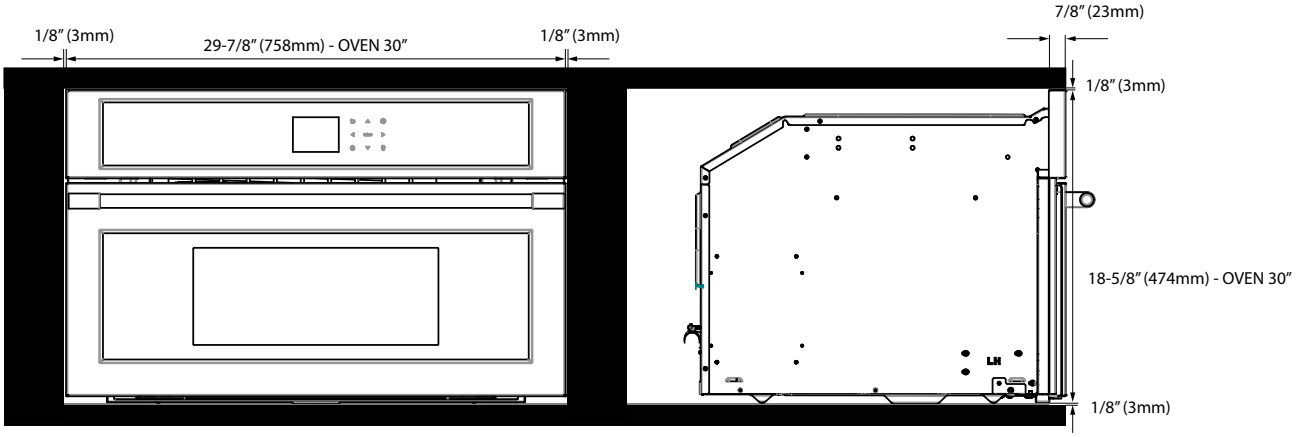


PROFESSIONAL

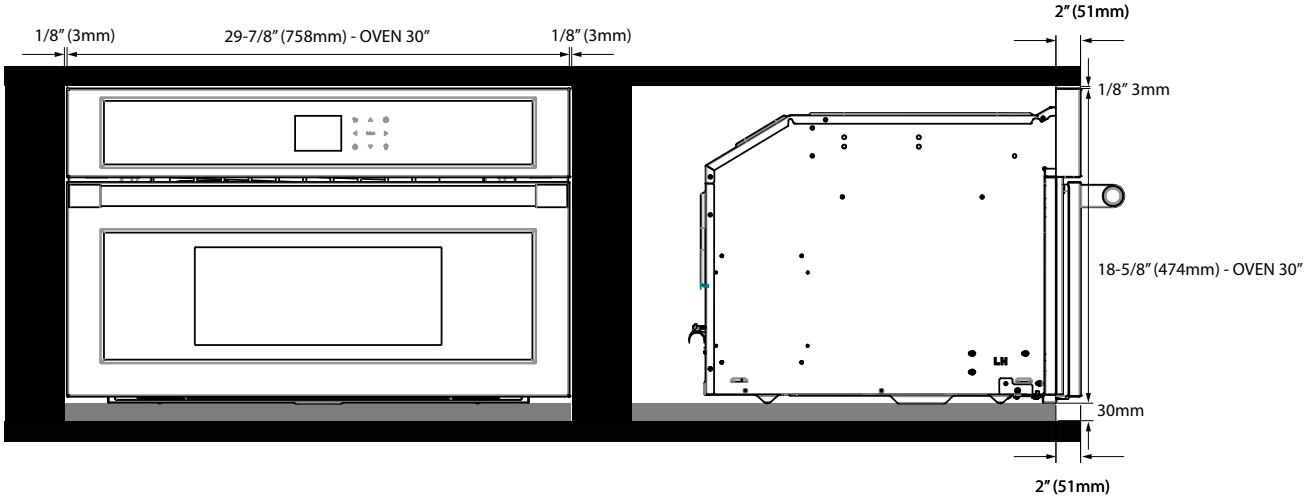


30″ (75 cm)

DISTINTO



PROFESSIONAL



⚠ AVERTISSEMENT

Le respect minutieux des indications fournies dans ce manuel est indispensable pour éviter le risque de feu ou d'explosion susceptible d'endommager les biens et de provoquer des blessures, voire même la mort.

Introduction

Lire ces instructions ATTENTIVEMENT et de façon COMPLÈTE. Elles vous feront économiser du temps et des efforts et vous permettront de profiter de votre four au maximum de ses prestations. Veillez à suivre tous les AVERTISSEMENTS. Ces instructions sont destinées à un installateur qualifié. Outre le respect de ces instructions, l'installation du four doit tenir compte :

- aux États-Unis, des dispositions en matière électrique nationales, de l'État, municipales ou locales,
- au Canada, des dispositions en matière électrique du Canadian Electric Code C22.1 – dernière édition, provinciales, municipales ou locales,

Le respect minutieux de ces dispositions est de rigueur à tout moment.

REMARQUE : SI VOUS INSTALLEZ VOTRE FOUR AU CANADA, ASSUREZ-VOUS QUE VOTRE MODÈLE EST POURVU DU LISTAGE CANADIEN

C ETL CM US LISTED
Intertek

SIGNE INDIQUÉ CI-DESSUS :
Le signe reproduit ci-dessus indique la conformité du four aux normes US et CANADIENNES.

Outils nécessaires

Pour l'installation de votre nouveau four, vous aurez à vous servir des outils suivants :

- mètre ruban, équerre ou règle
- crayon
- tournevis Philips
- niveau à bulle
- pinces coupantes et pince à dénuder
- scie manuelle ou sauteuse
- Scie emporte-pièce 1" (2,5 cm)
- perceuse et mèche de forage
- gants et chaussures de protection
- voltmètre (0-250VAC)

Conditionnement

Avant d'utiliser le four, enlever tous les emballages et les rubans adhésifs. Éliminez le matériel d'emballage du four conformément aux dispositions en vigueur dans votre ville. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.

Exigences de raccordement électrique

Le four doit avoir une tension et une fréquence d'alimentation appropriées.
Le four est conçu pour être raccordé à une alimentation électrique à trois fils, monophasée,120/240V,60Hz AC, sur un circuit séparé doté de fusibles sur les deux côtés de la ligne. Il est recommandé de prévoir un sectionneur ou un fusible temporisé apte à assurer que la capacité du circuit de l'appareil, indiquée sur la plaque de données sur le cadre derrière la porte du four, n'est pas dépassée.
Le four doit être pourvu de câbles en cuivre ou en aluminium. Si le fil pour raccorder le four au circuit de dérivation est en aluminium, voir la liste UL des connecteurs pour la jonction cuivre-aluminium. Suivre les instructions fournies avec les connecteurs.
Nous vous recommandons de faire effectuer le câblage électrique et le branchement de votre four par un électricien qualifié. Une fois l'installation terminée, faites-vous expliquer par l'électricien la position du sectionneur principal et identifier les coupe-circuits et les fusibles correspondants au four.

Choix de la position du four

Carefully select the location where the oven will be placed. The oven 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. Make sure that electrical power can be provided to the location selected.

Steps for installation

Choisissez attentivement la position du four. Le four doit être placé dans une position assurant une utilisation pratique dans la cuisine, mais loin des courants d'air forts.
Une porte ou une fenêtre ouverte, l'air mis en mouvement par les ventilateurs de chauffage/climatisation peuvent causer des courants d'air forts. Assurez-vous que l'alimentation électrique peut être portée jusqu'à la position choisie.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Alimentation électrique 120-240 V~, 60Hz	3400 W
Alimentation électrique 120-208 V~, 60Hz	2700 W
Puissance microondes	900 W
Grill	1500 W
Air chaud	1500 W
Fréquence des microondes	2450 MHz

Connexions électriques

Votre appareil doit être convenablement installé et connecté à la terre par un électricien qualifié. Demandez à votre revendeur de vous conseiller un technicien qualifié ou un centre de réparation agréé. Cet appareil est fabriqué avec un câble de TERRE vert fourni avec le bâti du four. Après avoir vérifié que l'appareil est éteint, brancher le conduit flexible allant du four à la boîte de fonction à l'aide du connecteur conduit présent dans la liste U.L. Les figures A et B et les instructions fournies ci-dessous présentent la manière la plus courante de raccordement des fours. Bien sûr, les normes et réglementations locales prévalent sur ces instructions. Connexions électriques complètes selon les normes et réglementations locales.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être connecté à un système de câblage permanent, métallique et mis à la terre, ou un conducteur de mise à la terre de l'équipement doit être utilisé avec les conducteurs du circuit et connecté à la borne ou au fil de mise à la terre de l'équipement sur l'appareil.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être connecté à un système de câblage permanent, métallique et mis à la terre, ou un conducteur de mise à la terre de l'équipement doit être utilisé avec les conducteurs du circuit et connecté à la borne ou au fil de mise à la terre de l'équipement sur l'appareil.

Connexion 3 fils (Pour US seulement)

Selon la Figure A, où les codes locaux permettent la connexion du conducteur de terre du four au fil NEUTRE du circuit de branchement (fil gris ou coloré blanc):

- Si les codes locaux le permettent, connectez le conducteur de terre vert du four et le fil blancdu four au fil NEUTRE du circuit de branchement (fil gris ou coloré blanc).
- Connectez les broches de raccordement du four aux broches de raccordement correspondantes dans le boîtier de raccordement.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique, bâti misé à la terre connecté au neutre de l'appareil à travers un lien.

Il est interdit d'effectuer la mise à la terre à travers le conducteur neutre pour l'installation d'un circuit de dérivation neuf (1996 NEC); les maisons mobiles et les véhicules de loisirs, ou dans une zone dans laquelle la mise à la terre à travers le conducteur neutre est interdite. Pour installations avec mise à la terre à travers le conducteur neutre.
Pour installations dans lesquelles la mise à la terre à travers le conducteur neutre est interdite :

- Déconnecter la terre du neutre à l'extrémité libre du circuit.
- Utiliser le terminal de mise à la terre ou les porter jusqu'à l'unité de mise à la terre en procédant comme d'habitude.

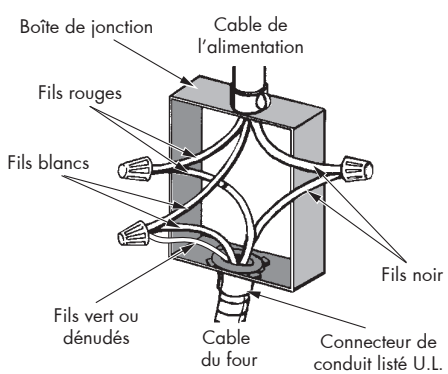
Connexion 4 fils (Pour des US ou CANADA)

Selon la Figure B :

- Connectez le conducteur de terre vert du four au conducteur de terre dans le boîtier de raccordement (fil nu ou coloré vert).
- Connectez les broches de raccordement rouge et noir du four aux broches de raccordement correspondantes dans le boîtier de raccordement.
- Connectez le fil vert du four du fil neutre (gris ou blanc) dans le boîtier de raccordement.

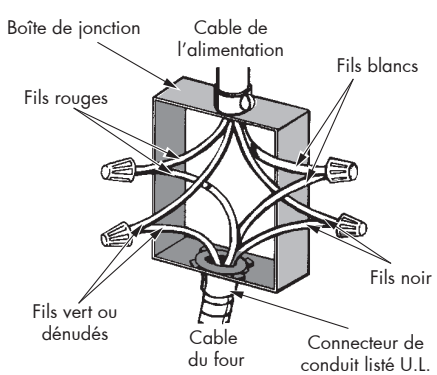
NEUTRE MIS À LA TERRE

A



NEUTRE NON MIS À LA TERRE

B



15 - Résolutions des problèmes de cuisson

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

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

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

Problème de four	Solution des problèmes par étape
Autre erreur F_____ figurant à l'affichage	Eteignez le four et le rallumez après quelques secondes. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et téléphonez au centre de service agréé.
Le display du four ne s'éteint pas	Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur). Remettez le disjoncteur. Si le problème persiste, téléphonez au centre de service agréé.
Ventilateur de refroidissement continuant à fonctionner une fois le four éteint	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques sont suffisamment froids.
Le four ne chauffe pas	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte de fusibles de votre habitation. Assurez-vous que le four est bien branché. Vérifiez que la température du four est correctement sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément	Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour la position des grilles recommandée. Réduisez toujours votre recette de 25 °F (15 °C) lorsque vous cuisinez avec le mode de cuisson à convection.
La pendule et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que le four est bien branché. Voir les sections Horloge aux pages 11 et 14.
Humidité excessive	Les modes de convection éliminent l'humidité du four (c'est un des avantages de la convection).

Avant de contacter l'assistance, merci de vérifier la section "Diagnostic de pannes". Cela pourrait vous épargnez le coût d'un appel d'assistance.
Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous. Quand vous appelez, merci d'indiquer la date d'achat et le modèle complet ainsi que le numéro de série de votre appareil. Ces informations nous aident à mieux répondre à votre demande.

Enregistrement des données d'entretien

Pour l'emplacement de la plaquette d'identification, voir Page 6. Notez cette information dans l'espace prévu à cet effet ci-dessous.
Gardez votre facture pour la validation de votre garantie.

Enregistrement des données d'entretien
Numéro de modèle _____
Numéro de série _____
Date d'installation ou de prise de possession _____

⚠ ADVERTENCIA

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

- No intente operar este horno de microondas con la puerta abierta, ya que el funcionamiento de la puerta abierta puede provocar una exposición dañina a la energía del microondas. Es importante no derrotar ni manipular los enclavamientos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno de microondas y la puerta ni permita que se acumule tierra o residuos más limpios en las superficies de sellado.
- No utilice el horno de microondas si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno de microondas cierre correctamente y que no haya daños en: (1) puerta (doblada), (2) bisagras y pestillos (rotos o aflojados), (3) sellos de puerta y superficies de sellado.
- El horno de microondas no debe ser ajustado o reparado por nadie, excepto personal de servicio debidamente cualificado..

TABLA DE CONTENIDOS — **PÁGINA**

1 -	**Advertencias para los hornos microondas**	**5**
	Preparación de los alimentos	5
	Ollas y sartenes	5
	Potencia y duración del microondas	5
	Embalaje	5
	Bebidas	5
	Alimentos para recién nacidos	5
	Alimentos con cáscara o piel	6
	Alimentos deshidratados	6
	Aceite	6
	Causas de daño	6
	Primer uso	8
	Montaje y desmontaje de la parrilla plana	8
	MANTENIMIENTO	9
	Cuidado del horno microondas	9
	Respeto por el medio ambiente	9
2 -	**Panel de control**	**10**
	Teclado	10
	Panneau de commande	10
3 -	**Información general sobre el horno**	**11**
	Códigos de error	11
	Pitidos	11
	Ajustes por defecto	11
	F Códigos numéricos de error	11
	Precalentamiento	11
	Bloqueo del teclado	11
	Temporizador	11
4 -	**Consejos generales sobre el horno**	**12**
	Precalentamiento del horno	12
	Sugerencias de funcionamiento	12
	Funcionamiento del microondas	12
	Condensación y temperatura del horno	12
	Asado en el horno a gran altitud	12
5 -	**Puesta en marcha**	**13**
	Instrucciones para el primer encendido	13
6 -	**Ajustes de usuario**	**14**
	Idioma	14
	Temperatura & Peso	14
	Hora	14
	Fecha	15
	Brillo	15
	Volumen	15
7 -	**Ajuste del sistema**	**16**
	Registro de eventos	16
	Demo	16
8 -	**Puesta en marcha del horno**	**17**
	Encendido y apagado del horno	17
	Tabla de modos de cocción	18
9 -	**Cocción tradicional**	**19**
	Variación del modo de cocción	19
	Variación de la temperatura	19
	Menú selección rápida cocciones	19
	Fase de precalentamiento	19
10 -	**Modo de funcionamiento temporizado**	**20**
	Tiempo de cocción	20
	Tiempo de parada	20
11 -	**Cocción con microondas**	**21**
	Función de descongelado temporizado	21
	Función de descongelado por peso	21
	Función microondas	21
	Microondas + Función parrilla	22
	Microondas + Función anillo	22
	Cambio vatios potencia	23
	Variación tiempo	23
	Cambio de temperatura	23
	Cambio de peso	23
12 -	**Uso de las luces del horno**	**24**
13 -	**Recetas**	**25**
14 -	**Para el instalador**	**27**
	Introducción	30
	Herramientas que necesitará	30
	Embalaje	30
	Requisitos de potencia	30
	Elección de la ubicación del horno	30
	Pasos para la instalación	30
	Circuito ramal de 3 hilos (solo para EE. UU.)	31
	Circuito ramal de 4 cables (para EE. UU. y CANADÁ)	31
15 -	**Resolución de los problemas tradicionales de horneado**	**32**
16 -	**Resolución de los problemas operativos**	**33**
17 -	**Servicio de asistencia**	**34**
	Registro de datos para el servicio	34

Estimado cliente:
Nos gustaría darle las gracias y felicitarle por su elección.
Este nuevo producto ha sido cuidadosamente diseñado y construido con materiales de primera calidad, y meticulosamente probado para garantizar que cumple con todos sus requisitos culinarios.
Lea y observe estas sencillas instrucciones, que le permitirán lograr excelentes resultados
desde la primera vez que lo usas.
Este aparato de última generación le trae nuestros mejores deseos.

IMPORTANTE SEGURIDAD INSTRUCCIONES

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA

AVISO SOBRE LOS MARCAPASOS

La mayoría de los marcapasos están protegidos de la interferencia de productos electrónicos, incluyendo microondas. Sin embargo, es posible que los pacientes con marcapasos deseen consultar a sus médicos en el caso de dudas.

Al usar electrodomésticos, se deben seguir las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o exposición excesiva a energía de microondas:

⚠ PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
- Lea y siga las precauciones específicas en las PRECAUCIONES para EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN a la sección anterior DE ENERGÍA EXCESIVA DEL MICROONDAS.
- Asegúrese de que su aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Instale o localice este aparato solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados, por ejemplo, los frascos de vidrio cerrados pueden explotar y no deben calentarse en este horno. Tal uso del horno podría resultar en lesiones.

⚠ PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No monte este aparato sobre un fregadero.
- Este horno no está aprobado ni probado para un uso marino.
- No utilice este aparato si no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una supervisión cercana cuando los niños lo usan.
- Utilice este aparato solo para su uso previsto como se describe en este manual.
- No utilice productos químicos corrosivos o vapores en este aparato.
- Este horno está diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar alimentos, y no está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Este aparato solo debe ser reparado por personal de servicio cualificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
- No guarde este aparato al aire libre. No lo use cerca de una piscina, cerca de un lavabo o en ubicaciones similares.
- No sumerja el cable o el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador.
- Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección Cuidado y limpieza del horno de este manual.

⚠ PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

- No cocine demasiado la comida. Preste especial atención al aparato cuando se coloquen papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
- Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
- Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o apague la alimentación en el fusible o disyuntor.
- No utilice el horno para fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.

- Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que estén hirviendo. No siempre hay burbujas o ebullición visibles cuando se saca el recipiente del horno microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE HIERVEN REPENTINAMENTE CUANDO EL RECIPIENTE ESTÁ PERTURBADO O SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO
- EL CONTENIDO CALIENTE PUEDE CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS UTILICEN EL MICROONDAS.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los utensilios deben revisarse para asegurarse de que son adecuados para su uso en hornos de microondas.
- Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, revise el horno con frecuencia debido a la posibilidad de ignición.

⚠ PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Si se observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.
- El calentamiento por microondas de las bebidas puede provocar una ebullición eruptiva retardada, por lo que se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
- El contenido de los biberones y tarros de comida para bebés debe agitarse o agitarse y la temperatura debe controlarse antes del consumo, con el fin de evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no se calentarán en hornos microondas, ya que pueden explotar.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de no tocar elementos calefactores dentro del horno.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

⚠ ADVERTENCIA

Si las juntas de la puerta o puerta están dañadas, el horno no debe funcionar hasta que haya sido reparado por una persona capacitada.

Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona capacitada llevar a cabo cualquier operación de servicio o reparación que implique la eliminación de cualquier cubierta que brinde protección contra la exposición a la energía de microondas.

Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados, ya que pueden explotar.

Solo permita que los niños utilicen el horno sin supervisión cuando se hayan dado las instrucciones adecuadas para que el niño pueda usarlo de manera segura y entienda los peligros de un uso inadecuado.

Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso los niños pequeños deben mantenerse alejados.

Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

⚠ CHISPEO

Pueden producirse chispas durante la cocción rápida y la cocción con microondas. Si ve una chispa, pulse la almohadilla CANCELAR/ DESACTIVAR y corrija el problema.

Chispeo es el término que se utiliza en el microondas cuando saltan chispas en el horno. La formación de chispas es causada por:

- Metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.
- Utensilios de cocina de metal o la rejilla del horno que se usa durante la cocción rápida o la cocción en microondas
- Metal, como bridas, rejillas o platos con bordes, en el horno.
- Toallas de papel reciclado que contienen pequeñas piezas de metal que se utilizan en el horno.

⚠ ATENCIÓN

- Para una explicación detallada de la limpieza de los sellos de junta de las puertas de la cavidad y las partes adyacentes, consulte el apartado MANTENIMIENTO.
- El horno debe limpiarse periódicamente y deben eliminarse todos los residuos de alimentos.
- Si no se mantiene limpio el horno, podrían deteriorarse las superficies, lo que podría reducir la vida útil del aparato y causar condiciones peligrosas.
- No utilice abrasivos ásperos o raspadores de metal afilados para limpiar la puerta de vidrio del horno porque podrían rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa.
- No opere el horno sin el plato giratorio en su lugar. El plato giratorio debe estar sin restricciones para que pueda girar.
- Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con ninguna zona interior del horno; deje tiempo suficiente para enfriarse primero.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

Preparación de los alimentos

¡Peligro de incendio!
Use solo la función microondas para preparar alimentos que van a comerse.
Cualquier otro uso puede ser peligroso o causar daños.
Por ejemplo, las zapatillas de ir por casa o las almohadas rellenas de cereales pueden prenderse incluso al cabo de varias horas.

¡Peligro de quemaduras!
Los envases herméticos pueden explotar. Siga las instrucciones que figuran en el embalaje. Use siempre una manopla o agarradera para sacar los platos.

Ollas y sartenes

¡Peligro de heridas!
Las vajillas de porcelana o cerámica pueden tener pequeños agujeros en las asas y en las tapaderas.
Detrás de dichos agujeros puede haber cavidades ocultas. Si entra agua en estas cavidades la vajilla se puede romper.
No use vajillas no apropiadas para hornos microondas.

¡Peligro de quemaduras!
El calor de los alimentos puede calentar el plato. Use siempre una manopla para sacar los platos y los accesorios de la cámara de cocción.

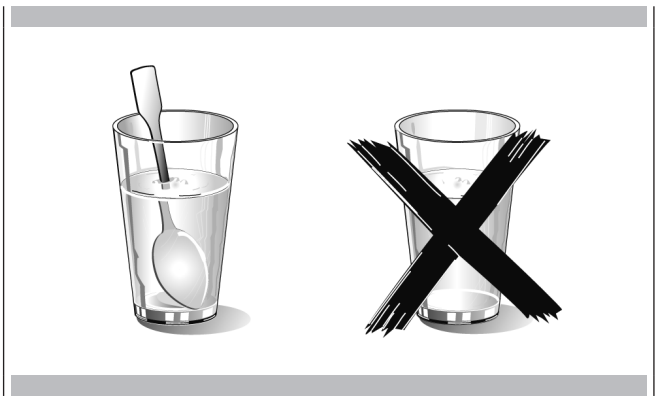
Bebidas

¡Peligro de quemaduras!
Es posible retrasar la ebullición cuando se calientan líquidos.
Esto significa que la temperatura de ebullición se alcanza sin que se formen las típicas burbujas de vapor. Hasta el golpe más ligero puede hacer que el liquido rebose o salpique.
Para evitar que se retrase la ebullición al calentar líquidos meta siempre una cuchara en el recipiente.

¡Peligro de explosión!
No caliente nunca bebidas ni alimentos en recipientes cerrados.
No caliente nunca en exceso las bebidas alcohólicas.

Potencia y duración del microondas

¡Peligro de incendio!
No programe nunca valores demasiado elevados para la potencia del microondas o para el tiempo de cocción. Los alimentos pueden incendiarse y dañar el aparato. Siga las indicaciones que se dan en este manual de instrucciones.



Embalaje

¡Peligro de incendio!
No caliente nunca alimentos en envases térmicos.
Los recipientes para alimentos de plástico, papel u otros materiales inflamables deben ser constantemente vigilados.

Alimentos para recién nacidos

¡Peligro de quemaduras!
No caliente nunca alimentos infantiles en recipientes cerrados. Quite siempre la tapadera o boquilla.
Una vez calentado agite o remueva con cuidado para que el calor se distribuya de manera uniforme.
Verifique la temperatura antes de dar la comida a los niños.

Alimentos con cáscara o piel

¡Peligro de quemaduras!
No caliente nunca huevos con cáscara. No caliente nunca huevos duros, porque pueden explotar antes de que se apague el microondas. Esta misma regla se aplica a los moluscos y crustáceos.
En caso de huevos fritos pinche antes la yema.
La piel dura de alimentos como las manzanas, los tomates, las patatas o las salchichas puede explotar. Pinche la piel antes de cocerlos.

Alimentos deshidratados

¡Peligro de incendio!
No seque nunca alimentos en el microondas.

Alimentos con bajo contenido de agua.

¡Peligro de incendio!
No descongele ni caliente nunca alimentos con bajo contenido de agua, como el pan, durante mucho tiempo o a una potencia excesiva.

Aceite

¡Peligro de incendio!
No use nunca el microondas para calentar el aceite.

Causas de daño

Pérdida de jugo de las frutas.

Cuando prepare dulces con frutas muy jugosas no llene excesivamente el plato de cocción. Si el jugo de estas frutas rebosa el plato puede causar manchas indelebles.

Avería técnica.

No use nunca platos de cocción esmaltados en el microondas, dado que pueden causar una avería técnica.

Enfriamiento con la puerta del aparato abierta

La cámara de cocción solo se puede enfriar con la puerta cerrada. Compruebe que no hay hada pegado en la puerta del aparato.
Los armarios próximos se pueden dañar aunque la puerta esté entreabierta.

Junta hermética muy sucia

Si la junta hermética está muy sucia la puerta del aparato no se cerrará bien durante el funcionamiento. Las superficies o los muebles próximos se pueden dañar.
Mantenga siempre limpia la junta hermética.

Uso de la puerta del aparato como superficie de apoyo

No se apoye sobre la puerta abierta del aparato ni deje vajilla o accesorios sobre ella.

Uso del microondas sin alimentos en la cámara

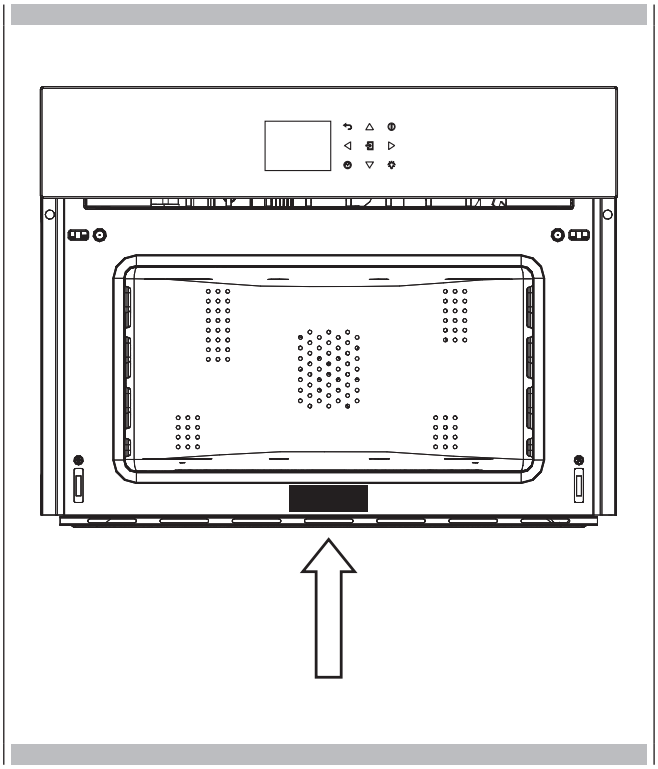
Encienda solo el microondas después de haber metido la comida dentro. Sin comida dentro el aparato se puede sobrecargar. La única excepción permitida es la realización de una breve prueba de la vajilla (al respecto consulte las advertencias sobre tarros y ollas.

Alimentos húmedos

No deje alimentos húmedos en la cámara de cocción durante periodos prolongados de tiempo.

⚠ IMPORTANTE

Es posible acceder a la placa de identificación del horno incluso cuando este está instalado. La placa de identificación, que se ve al abrir la puerta, muestra toda la información que necesitará cuando solicite las piezas de repuesto del aparato.



Primer uso

El horno debe limpiarse meticulosamente con agua y jabón y enjuague con cuidado.
Caliente el horno unos 30 minutos a temperatura máxima, esto elimina todos los aceites residuales que pueden causar mal olor durante la cocción. Use la función ventilador plus circular sin los accesorios del horno. Antes de usar los accesorios por primera vez límpielos cuidadosamente con una solución de lavado alcalina muy caliente y un trapo suave.

Montaje y desmontaje de la parrilla plana

Para sacar la parrilla plana tire de ella hacia usted hasta que se pare, a continuación súbala tirando hacia arriba hasta que salga por completo.
Para volver a meter la parrilla plana introdúzcala formando un ángulo de 45º y a continuación´póngala horizongtal y empújela hasta el fondo de la guía.
Si la parrilla plana tiene una bandeja de goteo, para sacarla súbala un poco y tire hacia usted. Para volver a introducirla deslícela hasta que quede completamente encajada.









⚠ IMPORTANTE

Como precaución de seguridad, antes de limpiar el horno desconecte siempre la clavija de la salida o quite el cable de alimentación del aparato. Además, evite usar sustancias ácidas o alcalinas (como limón, vinagre, sal, tomates, etc.). Evite usar productos que contengan cloro, ácidos o abrasivos, en especial para limpiar las partes pintadas.

MANTENIMIENTO

Cuidado del horno microondas

Cualquier pieza del equipo funciona mejor y dura más tiempo cuando se mantiene correctamente y se mantiene limpia.
El equipo de cocina no es una excepción. El horno microondas debe mantenerse limpio y mantenido correctamente. Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje la puerta abierta para inactivar el horno durante la limpieza.

Exterior

El exterior debe limpiarse a menudo con un paño húmedo suave y pulido con un paño seco suave para mantener su belleza. También hay una variedad de productos diseñados especialmente para limpiar y brillar el exterior inoxidable del horno. Recomendamos que el limpiador se aplique a un paño suave y luego se use cuidadosamente en el exterior inoxidable en lugar de rociarlo directamente sobre él.

Interno

Las salpicaduras de alimentos o líquidos derramados se adhieren a las paredes del horno y entre el sello y las superficies de la puerta. Aunque el interior del horno tiene un recubrimiento antibacteriano, lo mejor es limpiar los derrames con un paño húmedo de inmediato. Las migas y los derrames absorberán la energía del microondas y alargarán los tiempos de cocción e incluso pueden dañar el horno. Use un paño húmedo para limpiar las migas que caen entre la puerta y el marco. Es importante mantener esta área limpia para asegurar un sellado hermético. Retire las salpicaduras grasosas con un paño jabonoso y luego enjuague y seque. No utilice detergentes duros ni limpiadores abrasivos.

Sello de la puerta

La puerta y los sellos deben mantenerse limpios. Use solo agua tibia y jabonosa, enjuague y seque bien. NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS, COMO POLVOS DE LIMPIEZA O ALMOHADILLAS DE ACERO Y PLÁSTICO. Las piezas de metal serán más fáciles de mantener si se limpian con frecuencia con un paño húmedo.

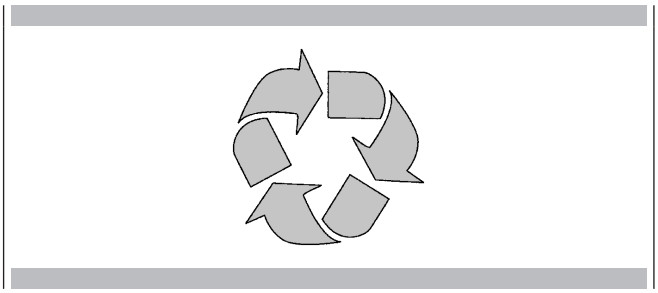
Cubierta de guía de ondas

ATENCIÓN La cubierta de guía de ondas, ubicada en la parte superior interior del área de microondas, está realizada de mica, por lo que requiere un cuidado especial. Mantenga la cubierta de la guía de ondas limpia para garantizar un buen rendimiento del microondas. Limpie cuidadosamente con un paño húmedo suave cualquier salpicadura de alimento de la superficie de la cubierta inmediatamente después de que ocurran. Las salpicaduras acumuladas pueden sobrecalentarse y causar humo o posiblemente incendiarse.

No retire la cubierta de la guía de ondas.

Respeto por el medio ambiente

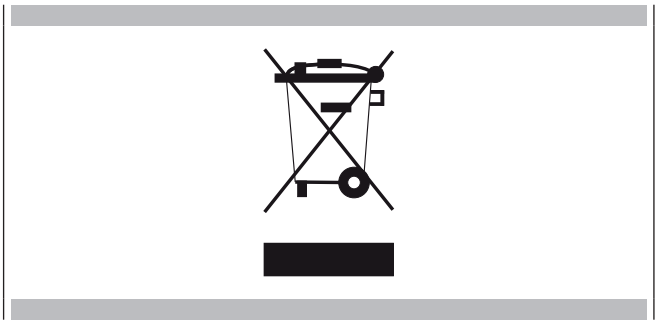
La documentación del presente aparato utiliza papel blanqueado, sin cloro, o papel reciclado con la finalidad de contribuir en la protección del medio ambiente. Los embalajes se han concebido de forma que no perjudiquen el medio ambiente; se pueden recuperar o reciclar puesto que se trata de productos ecológicos.
Reciclando el embalaje se contribuye a ahorrar materias primas y a reducir el volumen de los descartes industriales y domésticos.



LA CAJA DEL EMBALAJE es 100% reciclable, como lo atestigua el símbolo impreso. Elimínelo de acuerdo con la legislación local. Los materiales de embalaje (bolsas de plástico, partes de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños porque son potencialmente peligrosos.

ESTE APARATO tiene la marca CE en conformidad con la Directiva europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que se desecha correctamente, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública que podría conllevar una gestión inadecuada de los residuos.

EL SÍMBOLO que figura en el producto o en la documentación indica que este producto no debe tratarse
como residuo doméstico sino que debe entregarse a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de los
equipos eléctricos y electrónicos.



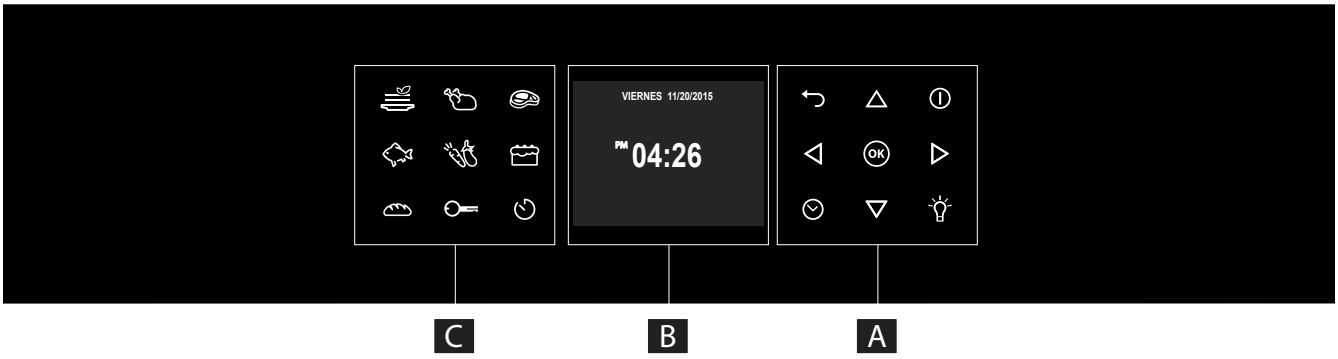
LA ELIMINACIÓN DEBE REALIZARSE de acuerdo con las leyes locales sobre eliminación de residuos.

PARA MAYOR INFORMACIÓN sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto póngase en contacto con la oficina local competente, el servicio de recogida de residuos domésticos o el comercio en que compró el producto.

ANTES DE DESECHARLO asegúrese de que no se puede utilizar cortando el cable eléctrico.

El aparato puede variar ligeramente respecto a las ilustraciones que aparecen a continuación.

A - Teclado funciones
B - Display pantalla
C - Teclado selección rápida



Teclado

Para activar una tecla púlsela ligeramente. El teclado no funciona si se pulsan varias teclas simultáneamente.

	- Flechas de desplazamiento.
	- Para configurar el temporizador. - Entre en el menú funciones mientras cocina.
	- Enciende y apaga la luz interior del horno. La luz no puede encenderse durante el ciclo de auto limpieza.
	- Enciende y apaga el horno.
	- Confirma los ajuste e inicia las operaciones de cocción. Cuando se pulsa durante una operación de cocción la función se pone en pausa. Pulse de nuevo y reinicie.
	- Volver a la página display precedente. Mantener pulsada para volver a la página de inicio.

Panneau de commande

Microondas Multifunción	
	Menú selección rápida cocciones
	
	
	
	
	
	
	Bloqueo Teclado
	Temporizador

Antes de utilizar el horno por primera vez, retire todos los materiales de embalaje y demás. Estos materiales podrían derretirse o quemarse al encender el aparato.

Códigos de error

Este código aparece en caso de que el control electrónico indique un fallo. Cuando aparece el error se bloquea la función corriente. Si el tipo de error está ligado a una función de seguridad el horno no se puede utilizar y en cada nueva puesta en marcha aparece el mismo error (en este caso llamar al servicio de asistencia), mientras que si el error está ligado a una avería de importancia secundaria, después de encender de nuevo, el horno puede utilizarse en las funciones que no conciernen a la parte averiada (por ejemplo un elemento calentador).

Pitidos

Confirma la recepción de la orden tras haber pulsado una tecla.
Además señala que una función a tiempo determinado ha acabado (ej. Temporizador o Cocción Temporizada) Durante la ejecución de una receta el sonido avisa al usuario que el horno espera una operación por parte del usuario mismo (ej. introducir los alimentos o dar la vuelta a los alimentos).
Los pitidos indican también un fallo del horno.

Ajustes por defecto

Tan pronto como se selecciona un modo de cocción, este selecciona automáticamente uan temperatura adecuada que podrá, sin embargo, modificarse según las necesidades.

F Códigos numéricos de error

Estos códigos aparecen visualizados cuando la unidad electrónica de control detecta un problema a nivel del horno o de la electrónica de mando.
El código de error queda registrado en el Log de los errores en el menú Setup. Este error puede comunicarse al técnico de servicio para que pueda conocer lo antes posible la causa del problema.

Precalentamiento

El precalentamiento se cuando se selecciona un modo de cocción ; durante este tiempo, la temperatura instantánea aparece visualizada junto con el icono del termómetro.
Cuando la temperatura alcanza el 100% del valor previsto, una señal acústica indica el final del precalentamiento y desaparece el valor de temperatura actual.

Bloqueo del teclado

Mantenga pulsada la tecla 3 segundos. Los mandos quedan así bloqueados y aparece el símbolo de una llave.
Repita la operación durante 3 segundos para desbloquear el teclado.

NOTA : En todo momento se puede apagar el dispositivo.

Temporizador

⚠ ADVERTENCIA

El temporizador de su horno no enciende ni apaga el aparato, su único propósito es advertirle mediante el timbre. Si quiere apagar el horno de forma automática use la función final de cocción o cocción pospuesta.

NOTA: Pulsando el botón OFF no se reajusta ni se detiene el temporizador.

1 Pulse el botón ⏲ y programe el tiempo deseado usando las flechas △ ▽ y confirme con el botón OK. Para cambiar la selección entre horas y minutos use las flechas ◁ ▷.
2 El tiempo se puede programar de 1 minuto a 12 horas y 59 minutos y, una vez programado, el tiempo restante se puede visualizar en todo momento al fondo de la barra de estado hasta que expira el tiempo o se reajusta.
3 Para modificar o cancelar el tiempo programado debe reajustar el temporizador pulsando el botón ⏲ varios segundos.
4 El formato del temporizador suele ser HR:MIN y cambia a MIN:SEG en el último minuto.
5 Cuando expira el tiempo el display muestra 00:00 y el timbre suena durante un minuto o hasta que se pulsa el ⏲ botón.

Precalentamiento del horno

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

Sugerencias de funcionamiento

- No ponga recipientes sobre la puerta abierta del horno
- Utilice la luz interna del horno para mirar los alimentos a través de la ventana del horno en lugar de abrir la puerta frecuentemente.

Funcionamiento del microondas

Las microondas se transforman en calor en el interior de los alimentos. El horno microondas se puede utilizar solo o en combinación con otros tipos de calentamiento. Esta sección contiene información sobre la vajilla e instrucciones para
la configuración del horno microondas.

ADVERTENCIAS SOBRE LA VAJILLA

Vajilla adecuada

Puede utilizar vajillas resistentes de cristal, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plásticos refractarios. Estos materiales son permeables a las microondas.
También es posible usar platos normales. De esta forma no será necesario sacar los alimentos.
Las vajillas con decoraciones de oro o plata solo se pueden usar si el fabricante garantiza que es posible.
Recuerde que al usar el horno en modo microondas el plato debe ponerse en la placa giratoria.
Si usa el horno en modo combinado es preferible poner el plato a cocer en la parrilla redonda inferior, de forma que quede centrado en la placa giratoria.

Vajilla inadecuada

No se pueden usar vajillas metálicas.
El metal no es permeable a las microondas. Los alimentos en recipientes metálicos permanecerán fríos.
¡Advertencia! Los componentes metálicos, como cucharas en el interior de vasos, deben ponerse a, al menos, 2 cm de las paredes del horno y del interior de la puerta. De hecho, las salpicaduras pueden dañar gravemente el interior de la puerta de cristal.
¡Advertencia! La parrilla plana debe sacarse cuando se utilicen los modos microondas o combinado. Solo se usa en las funciones tradicionales del horno.

Test vajilla

No encienda nunca el horno microondas antes de haber metido los alimentos.
La única excepción permitida es la prueba de la vajilla.
Si no está seguro si puede usar o no una vajilla en el microondas le recomendamos
que efectúe el siguiente test:
deje la pieza de vajilla en el aparato durante ½ - 1 minuto a potencia máxima. Compruebe la temperatura. La vajilla debe estar fría o un poco tibia. Si está
caliente o hay salpicaduras la vajilla no es adecuada.

Condensación y temperatura del horno

- Es normal que una cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante el proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad que contienen los alimentos. La humedad se puede condensar sobre una superficie más fría o en el interior del horno, así como en el panel de control.
- Su nuevo horno lleva un sensor electrónico de temperatura que permite mantener la temperatura deseada con exactitud.

Asado en el horno a gran altitud

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

Instrucciones para el primer encendido

Una vez conectado el horno a la alimentación eléctrica por primera vez, el control de prepara automáticamente para setear algunas configuraciones del usuario, que se mantendrán en la memoria en caso de encendidos sucesivos.

NOTA: Tanto en la primera, como en las conexiones siguientes, a la alimentación eléctrica el mecanismo de bloqueo de la puerta realiza una vuelta de calibrado, en **esta fase mantener siempre la puerta cerrada.**

- Idioma
- Temperatura y peso
- Hora
- Fecha

Consulte el apartado AJUSTES DE USUARIO para las instrucciones de configuración.

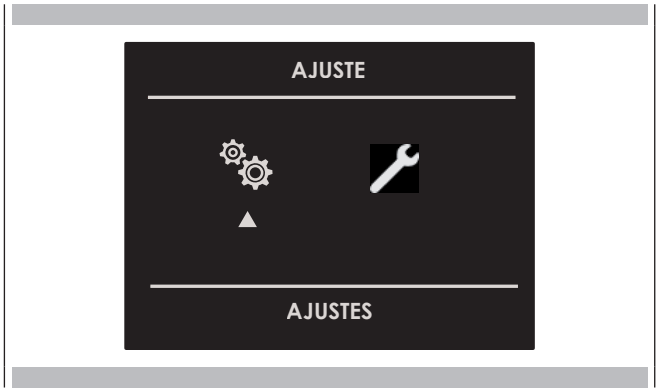
Después de haber ajustado las configuraciones del usuario el control de pone automáticamente en la pantalla "Stand-by".



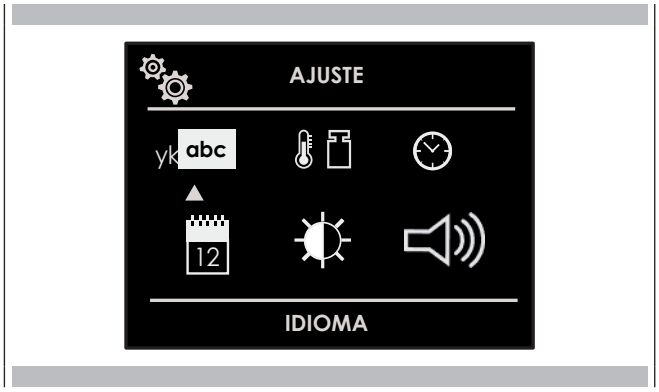
Con el horno encendido seleccione el icono y confirme con la tecla (OK) para entrar en el menú AJUSTES. Este menú permite personalizar los ajustes de su horno. Para poder acceder no debe haber cocciones activas o funciones con tiempo determinado configuradas.

NOTA: El menú ajustes no se puede configurar si ya hay programada una función de tiempo: borre antes la función de tiempo activa.

1 Pulse la teclas ◁ ▷ para elegir el submenú y confirme con la tecla (OK).



2 Utilice este menú para cambiar las configuraciones siguientes: Pulse la teclas ◁ ▷ o △ ▽ para elegir las configuraciones a modificar en un sub menú entre los seis disponibles y confirme con la tecla (OK).



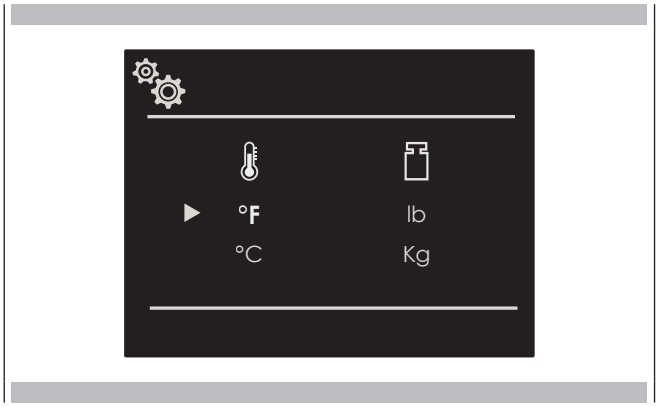
Idioma

Pulsando la tecla de flecha △ ▽ elija el idioma previamente seleccionado entre los disponibles y confirme con la tecla (OK).



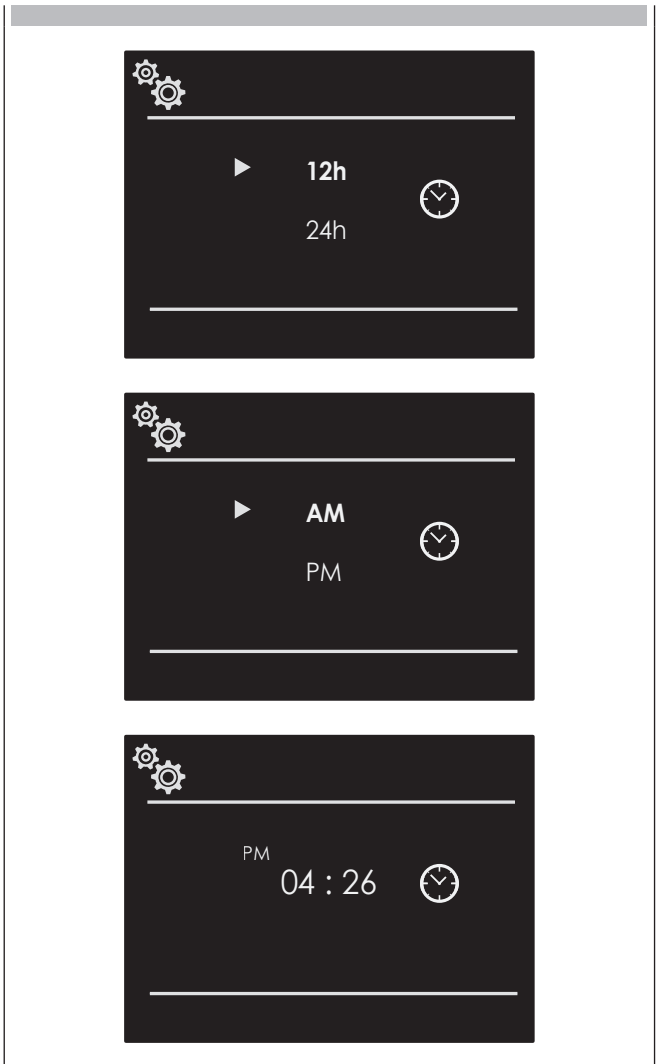
Temperatura & Peso

Pulse la flecha ◁ ▷ y △ ▽ para seleccionar una de las dos opciones de temperatura "°C/°F" o de peso Kg/ib y confirme con la tecla (OK).



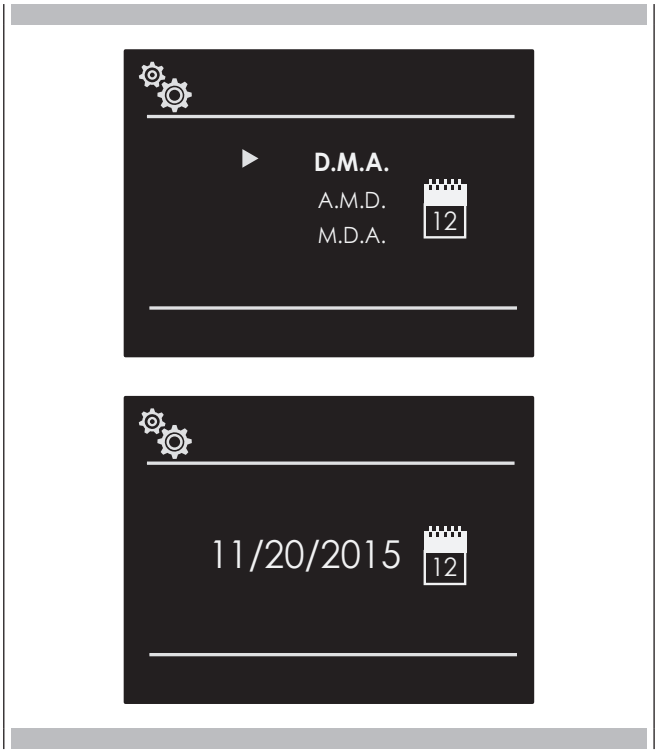
Hora

Pulse la flecha △ ▽ para seleccionar el formato de tiempo entre las opciones "12h AM/PM o 24h" y confirme con la tecla (OK). A continuación programe el tiempo con las flechas △ ▽ y confirme con la tecla (OK).



Fecha

Pulse la flecha △ ▽ para seleccionar el formato de fecha entre las opciones "D.M.A. – A.M.D. – M.D.A." y confirme con la tecla (OK) . A continuación ajuste el valor con las flechas △ ▽ y confirme con la tecla (OK).



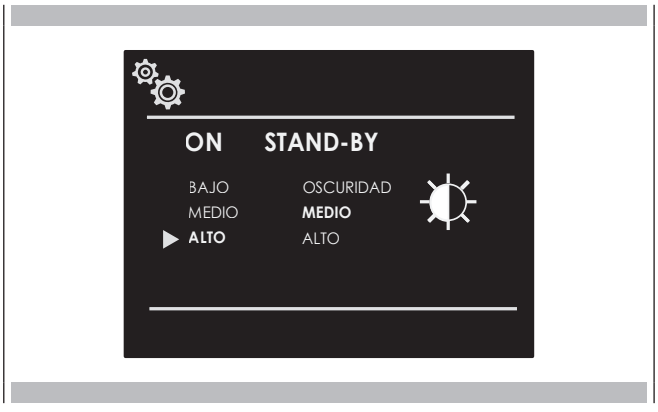
Volumen

Presionar la flecha △ ▽ para seleccionar el grado de volumen solicitado y confirmar con la tecla (OK).



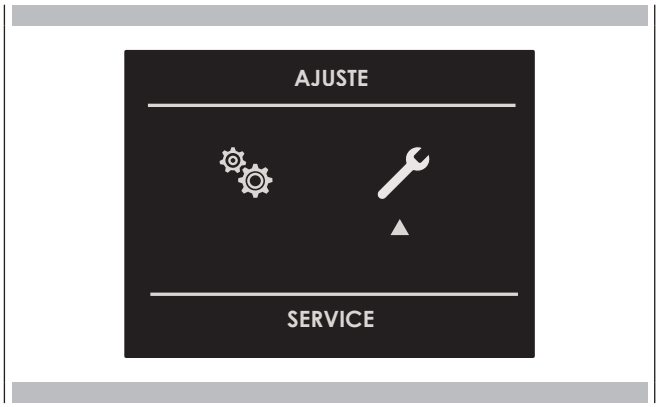
Brillo

Pulsando la flecha ◁ ▷ elegir la configuración de luminosidad a modificar entre la condición de ON o STAND-BY, elegir después por medio de las flechas △ ▽ el grado de lunminosidad deseado y confirmar con la tecla (OK).



Con el horno encendido seleccione el icono ⚙ y confirme con la tecla (OK) para entrar en el menú AJUSTES. Este menú permite programar cierto número de parámetros o de funciones especiales. Además permite acceder a la lista de eventos erróneos.

1 Pulsar la teclas ◁ ▷ para elegir el submenú y confirmar con la tecla (OK).



2 Utilice este menú para cambiar las configuraciones siguientes:

Pulsar la teclas △ ▽ para elegir la opción a configurar o visualizar entre las tres disponibles y confirmar con la tecla (OK).



Registro de eventos

El menú permite comprobar y registrar los errores. Estos códigos deben notificarse al servicio postventa.



Demo

Esta función sirve para configurar la modalidad DEMO que hace que el horno no se pueda utilizar para las cocciones pero realiza automáticamente una demostración de las funciones.

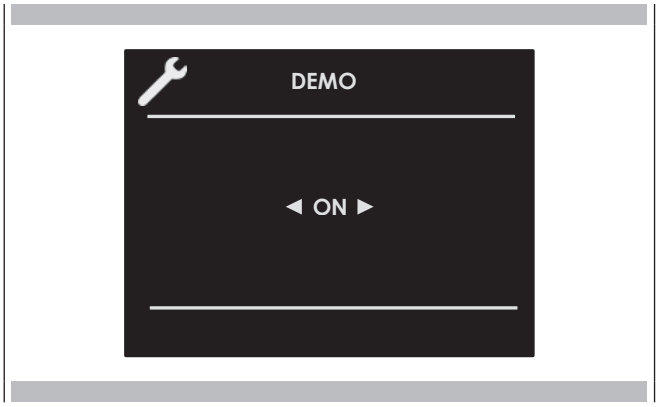
1 Pulsar las teclas ◁ ▷ para elegir la opción ON.
2 Confirmar con la tecla (OK).
3 Pulsar la tecla ⏻.

Tras 30 segundos aproximadamente el horno empieza a funcionar en esta modalidad.

Para suspender momentáneamente la función DEMO basta con mantener pulsada durante algunos segundos una tecla cualquiera hasta que el horno se pone en stand-by. Para reiniciar pulse la tecla ⏻.

Si por el contrario se desea desactivarla es necesario entrar en la pantalla DEMOy configurar la opción OFF. Confirmar con la tecla (OK).

NOTA: Si está configurada la función permanece activa aunque el horno se desconecte de la red de alimentación eléctrica.



Encendido y apagado del horno

⚠ IMPORTANTE

- La tecla (OK) no detiene la función.
- Después de haber apagado el horno, el ventilador de enfriamiento podría seguir funcionando hasta que las partes internas del horno no se hayan enfriado.

Pulse ⏻ para encender el horno y vuelva a pulsarla para apagarlo. El horno se vuelve a poner en modo standby.

Horno multifunciones	
Cocción tradicional	
	COCCIÓN CIRCULAR POR CONVECCIÓN
	COCCIÓN CIRCULAR & GRILL
	CONVECCIÓN BROIL
	GRILL
Cocción con el microondas	
	DESCONGELACIÓN POR TIEMPO
	DESCONGELACIÓN POR PESO
	COCCIÓN MICROONDAS
	MICROONDAS Y GRILL
	MICROONDAS Y CONVECCIÓN

Horno térmico	
Cocción tradicional	
	GRILL
Cocción con el microondas	
	DESCONGELACIÓN POR TIEMPO
	DESCONGELACIÓN POR PESO
	COCCIÓN MICROONDAS
	MICROONDAS Y GRILL

1 Seleccione el icono ▦ y pulse la tecla (OK) Seleccione el modo apropiado de cocción en función de los alimentos que debe cocer usando las flechas ◁ ▷ y confirme con la tecla (OK).

2 En esta página display se puede, todavía, cambiar el modo de cocción las teclas ◁ ▷.

3 Si la temperatura propuesta es correcta confirmar con la tecla (OK) para poner en marcha la cocción, si no es así, si no se pulsa la tecla (OK) después de 10 segundos se pone en marcha de modo automático y el icono del modo de cocción se pone animado.

Tabla de modos de cocción

Cocción tradicional				
MODO DE COCCIÓN	**ICONO**	**TEMPERATURA**		
		Mín.	**Predefinida**	**Máx.**
COCCIÓN CIRCULAR POR CONVECCIÓN		120° F (50° C)	330° F (165° C)	445° F (230° C)
COCCIÓN CIRCULAR & GRILL		120° F (50° C)	410° F (210° C)	445° F (230° C)
CONVECCIÓN BROIL		120° F (50° C)	330° F (165° C)	445° F (230° C)
GRILL		120° F (50° C)	390° F (200° C)	390° F (200° C)

Cocción con el microondas											
MODO DE COCCIÓN	**ICONO**	**SET**	**PESO**			**VATIOS**			**TEMPERATURA**		
			Mín.	**Predefinida**	**Máx.**	**Mín.**	**Predefinida**	**Máx.**	**Mín.**	**Predefinida**	**Máx.**
DESCONGELACIÓN POR TIEMPO							150 W				
DESCONGELACIÓN POR PESO		Pan	100 g	500 g	600 g		150 W				
		Verduras	100 g	500 g	1000 g		150 W				
		Carne	100 g	500 g	1500 g		150 W				
		Pescado	100 g	500 g	800 g		150 W				
COCCIÓN MICROONDAS						150 W	900 W	900 W			
MICROONDAS Y GRILL		150W					150 W				
		300W					300 W			390°F (200°C)	
		450W					450 W				
MICROONDAS Y CONVECCIÓN		150W					150 W		120° F (50° C)	210° F (100° C)	390° F (200° C)
		300W					300 W				
		450W					450 W				

Variación del modo de cocción

1 Durante la cocción sin tiempo determinado se puede realizar una pausa pulsando la tecla (OK) .
Todos los ajustes de la operación suspensión de cocción se memorizan y se pueden reactivar volviendo a pulsar la tecla.

2 Para cambiar el modo de cocción mientras el horno está funcionando pulse la tecla (OK) y luego la tecla ⮌.
En este momento se puede seleccionar otro modo de cocción entre los disponibles en el grupo mediante las flechas ◁ ▷.

Variación de la temperatura

⚠ IMPORTANTE

- Al final de una función el display de la página de stand-by visualiza la temperatura de calor residual de la cavidad.

1 Desde la página display vista previa modo cocción se puede variar la temperatura por medio de las flechas △ ▽ confirmando a continuación con la tecla (OK).

2 Una vez puesta en marcha la cocción es posible de todas maneras variar la temperatura en cualquier momento por medio de las flechas △ ▽.

Menú selección rápida cocciones

La función menú selección rápida le da la posibilidad de seleccionar rápidamente los modos de cocción más aptos al tipo de plato que desea cocinar.

	PRIMEROS PLATOS			
	AVES DE CORRAL			
	CARNES			
	PESCADO			
	VERDURAS			
	DULCES			
	PAN/PIZZA			
	POPCORN			
	TAZA			
	TAZA DOBLE			

Fase de precalentamiento

Mientras que el horno está en fase de precalentamiento la temperatura actual aparece visulaizada bajo el icono de modo de cocción.



En cuanto se alcanza la temperatura configurada se produce una señal acústica y desaparece la indicación de la temperatura actual.



10 - Modo de funcionamiento temporizado

Compruebe que el reloj de tiempo real muestra la hora correcta.
En el modo temporizado, el horno se apaga al finalizar el tiempo de cocción programado.

⚠ PRECAUCIÓN

No deje nunca comida en el horno durante más de una hora o después de haberla cocinado. Puede deteriorar las propiedades de la comida.

NOTA: El tiempo máximo configurable para una cocción es de 12h.

Tiempo de cocción

Utilizar la función "Cook Time" para hacer funcionar el horno durante un periodo de tiempo determinado. El horno arranca inmediatamente y se apaga en automático cuando el tiempo ha terminado.

Ajustar un modo temporizado

1 Elegir el modo de cocción y la temperatura.

2 Hay dos maneras para configurar la función.

a) Seleccionar Time para ajustar la duración y pulsar OK.

b) Seleccionar END para detener el tiempo y pulsar OK.

3 Después de haber elegido una de las dos opciones antes indicadas por medio de las flechas △ ▽ confirmando con la tecla OK.

4 Después de haber pulsado la tecla OK la cocción arranca y las informaciones de la cocción temporizada aparecen visualizadas en el display.

- Modo de Cocción
- Temperatura
- Tiempo de cocción
- Hora de Final de cocción



5. Al final el horno se apaga y una señal acústica avisa de que la cocción ha terminado.

Si se desea cambiar el tiempo de cocción cuando el horno está ya en función basta con pulsar la tecla ⌄, introducir el nuevo tiempo de cocción y pulsar de nuevo la tecla OK.

Tiempo de parada

Utilizar la función "Tiempo Stop" para retrasar el arranque de la cocción temporizada. Introducir el tiempo de final y el horno calcula automáticamente la hora de ararnque. El horno arranca y se apaga automáticamente.

NOTA : La cocción retardada está desactivada en las funciones COCCIÓN CIRCULAR & GRILL, CONVECCIÓN BROIL y GRILL.

Para retrasar el comienzo de un modo cronometrado

Configurar primero la cocción temporizada deseada como está especificado en el apartado "TIEMPO DE COCCIÓN"

2. Seleccionar END para ajustar el tiempo de parada y pulsar OK.

3. Configurar la hora de final de cocción por medio de las flechas △ ▽ confirmando con la tecla OK.

4. Después de haber pulsado la tecla OK) la función se pone en espera y las informaciones de la cocción aplazada aparecen visualizadas en la pantalla

- Modo de Cocción
- Temperatura
- Hora de Final de cocción
- Hora de Inicio de cocción



Al final el horno se apaga y una señal acústica avisa de que la cocción ha terminado.

Si se desea cambiar el tiempo de cocción cuando el horno está ya en funcionamiento basta pulsar la tecla Time, introducir el nuevo tiempo de cocción y pulsar de nuevo la tecla OK.

NOTA: es esencial leer atentamente las instrucciones y advertencias para asegurar un uso correcto.

⚠ ATENCIÓN

Las funciones del microondas no iniciarán hasta que se cierre la puerta. Si se abre la puerta con el horno encendido este se pondrá en modo pausa y en el display aparecerá el mensaje "PUERTA ABIERTA".
Para restablecer el funcionamiento es necesario cerrar la puerta.

La función se puede detener en cualquier momento usando la tecla (OK), cuando se vuelve a pulsar (OK) la función se pone en marcha de nuevo.

Función de descongelado temporizado

Seleccione el icono descongelación temporizada con las flechas y pulse la tecla (OK), a continuación programe el tiempo de descongelación con las flechas △ y ▽.
Para iniciar la función pulsar la tecla (OK).



Al iniciar la función aparecerá una cuenta atrás en el display. El tiempo se puede variar en cualquier momento mediante las flechas △ y ▽.
Una vez completada la descongelación el mensaje "FIN DESCONGELACIÓN" aparecerá en el display.

Función de descongelado por peso

Seleccione el icono descongelación por peso y pulse la tecla (OK).



Seleccione el tipo de comida con las flechas ◁ y ▷, y configure el peso mediante las flechas △ y ▽, por último inicie la descongelación con la tecla (OK).

A continuación se enumeran varios alimentos con el pero que es posible programar:

ALIMENTO		Peso MÍN (g)	MÁX Peso (g)
	Pan, pizza,. platos de pasta	100	600
	Verduras	100	1000
	Carne	100	1500
	Marisco	100	800

El tiempo de descongelación se calcula de forma totalmente automática y sin necesidad de ajustar ningún parámetro en especial, en función del tipo de comida y peso programados.

Una vez completada la descongelación el mensaje "FIN DESCONGELACIÓN" aparecerá en el display.

Función microondas

Seleccione el icono función microondas con las flechas y pulse la tecla (OK).

Si desea iniciar la función enseguida con un tiempo preconfigurado de 30 seg. y una potencia de 900W, pulse la tecla (OK).





Si desea personalizar el tiempo y la potencia abra el submenú, que se gestiona de la siguiente manera:

- TIEMPO: Seleccione el icono y use las teclas △ y ▽ para personalizar el tiempo.
- POTENCIA MICROONDAS Seleccione el icono y use las teclas △ y ▽ para seleccionar la potencia de salida del microondas programada entre estos 6 niveles posibles: 150W - 300W - 450W - 600W - 750W - 900W.

Una vez ajustado el nuevo parámetro pulse la tecla (OK) para iniciar la cocción.

Al iniciar la cocción aparecerá una cuenta atrás en el display. El tiempo se puede variar en cualquier momento mediante las flechas △ y ▽.

Al finalizar la cocción en el display aparecerá el mensaje "FIN COCCIÓN".

Microondas + Función parrilla

Seleccione el icono función microondas + función parrilla con las flechas y pulse la tecla (OK), a continuación programe el tiempo con las flechas △ y ▽ .

Si desea iniciar la función enseguida con un tiempo preconfigurado y una potencia de 300W, pulse la tecla (OK).





Si desea personalizar la potencia abra el submenú, que se gestiona de la siguiente manera:

- POTENCIA MICROONDAS Seleccione el icono y use las teclas △ y ▽ para seleccionar la potencia de salida del microondas programada entre estos 3 niveles posibles: 150W - 300W - 450W.

Una vez ajustado el nuevo parámetro pulse la tecla (OK) para iniciar la cocción.

Al iniciar la cocción aparecerá una cuenta atrás en el display. El tiempo se puede variar en cualquier momento mediante las flechas △ y ▽.

Al finalizar la cocción en el display aparecerá el mensaje "FIN COCCIÓN".

Microondas + Función anillo

Seleccione el icono función microondas + función anillo con las flechas y pulse la tecla (OK), a continuación programe el tiempo con las flechas △ y ▽ .

Si desea iniciar la función enseguida con un tiempo preconfigurado a 100º C y una potencia de 300W, pulse la tecla (OK).







Si desea personalizar el tiempo y la potencia abra el submenú, que se gestiona de la siguiente manera:

- TEMPERATURA Seleccione el icono y use las teclas △ y ▽ para personalizar una temperatura entre 50º C y 200 º C.
- POTENCIA MICROONDAS Seleccione el icono y use las teclas △ y ▽ para seleccionar la potencia de salida del microondas programada entre estos 3 niveles posibles: 150W - 300W - 450W.

Una vez ajustado el nuevo parámetro pulse la tecla (OK) para iniciar la cocción.

Al iniciar la cocción aparecerá una cuenta atrás en el display. El tiempo se puede variar en cualquier momento mediante las flechas △ y ▽.

Al finalizar la cocción en el display aparecerá el mensaje "FIN COCCIÓN".

Cambio vatios potencia

Pulse el icono (OK) y pulse la tecla ⮌ Seleccione el icono microondas, cambie los vatios de potencia mediante las flechas △ ▽ y confirme con la tecla (OK).

Variación tiempo

Pulse el icono (OK) y la tecla ⮌ Seleccione el icono tiempo, cambie el valor tiempo mediante las flechas △ ▽ y confirme con la tecla (OK)

Cambio de temperatura

(solo disponible para microondas y anillo).
Seleccione el icono (OK) y pulse la tecla ⮌ Seleccione el modo de cocción y cambie la programación de la temperatura mediante las flechas △ ▽ y confirme con la tecla (OK).

Cambio de peso

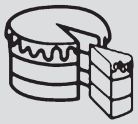
(solo disponible en descongelación por peso)
Pulse el icono (OK) , cambie el peso con las flechas △ ▽ y confirme con la tecla (OK).

12 - Uso de las luces del horno

Un botón luminoso activa las luces .
Pulsar para encender o apagar las luces.
Las luces internas del horno se encienden automáticamente cuando se abre la puerta..
Cuando un horno está en servicio, las luces del horno se encienden automáticamente al activarse un modo de funcionamiento.
Las luces del horno se apagan automáticamente cuando se desactiva el modo de funcionamiento.

NOTA: Una vez encendidas las luces se apagan automáticamente al cabo de 3 minutos. Para volver a encenderla pulse la tecla o abra la puerta.

La función Recetas en el horno da la posibilidad de cocinar alimentos sin configurar cada vez el horno manualmente. Al seleccionar una receta "CONFIGURADA", el modo de cocción, la temperatura y el tiempo quedan configurados automáticamente según la receta que ha elegido en el menú.

Lista de recetas	Tipo de alimentos	Condiciones de los alimentos	Lista de recetas	Informaciones visualizadas
PRECONFIGURADO O PERSONAL		FRESCO	PAN PIZZA PRIMEROS	TIPO DE ACCESORIO POSICIÓN NIVEL PESO DE LOS ALIMENTOS TIEMPO DE COCCIÓN PRECALENTAMIENTO NECESARIO (SÍ/NO)
		CONGELADO		
		ENTERO	CARNE	
		EN PEDAZOS		
		ENTERO	AVE CORRAL	
		EN PEDAZOS		
		ENTERO	PESCADO	
		EN PEDAZOS		
		-	VERDURAS	
		-		
		-	TORTAS	
		-		

Seleccionar una receta ya configurada:

1 Encienda el horno, seleccione el icono 📖 y pulse el botón (OK).

2 Usando las flechas △ ▽ seleccionar la lista entre "PRESET" o "PERSONAL" y confirmar con la tecla (OK).

3 Elegir el tipo de alimento que se desea cocinar por medio de las flechas △ ▽ y las flechas ◁ ▷ y confirmar con la tecla (OK).

4 Elegir por medio de las flechas △ ▽ entre "FRESCO o "CONGELADO" o en otros casos entre "TODO" o "EN PEDAZOS" confirmando con la tecla (OK).

5 Elegir la receta deseada por medio de las flechas △ ▽ y confirmar con la tecla (OK).

6 Cuando la receta ha sido seleccionada aparece la pantalla siguiente en el display.



7 Para iniciar la receta confirmar con la tecla (OK).

Durante una receta algunas señales sonoras y visuales piden efectuar las operaciones siguientes: Siga simplemente las instrucciones que aparecen en el display.

8 Al final el horno se apaga y una señal acústica y visual avisa de que la receta ha terminado.

Guardar una receta personalizada:

Una vez elegida una receta se pueden cambiar las configuraciones del "Tiempo" y "Peso" guardando la receta entre las "PERSONALES".

1 Una vez elegida una receta pulsar la tecla △ y confirmar con la tecla (OK).

2 Si se desea cambiar el valor del peso introducir el peso deseado por medio de las flechas △ ▽ y confirmar con la tecla (OK).



3 El horno cambia automáticamente al tiempo de cocción. Para cambiar este tiempo usar las flechas △ ▽ y confirmar mediante la tecla (OK) .



4 En este punto se puede guardar la receta en la lista de las recetas "PERSONALES", seleccionando "GUARDAR" y confirmando con la tecla (OK).



NOTA: Si los valores de tiempo o peso se modifican y no se guardan rápidamente, al final de la receta aparece un mensaje que pregunta si se desea guardarla.

5 Para iniciar la receta pulsar la tecla (OK).

Borrar una receta Personalizada:

1 Para eliminar una receta de la lista de las personalizadas elegir la receta.

2 Pulsar la tecla ◁ y seleccionar la elección confirmando con la tecla (OK)

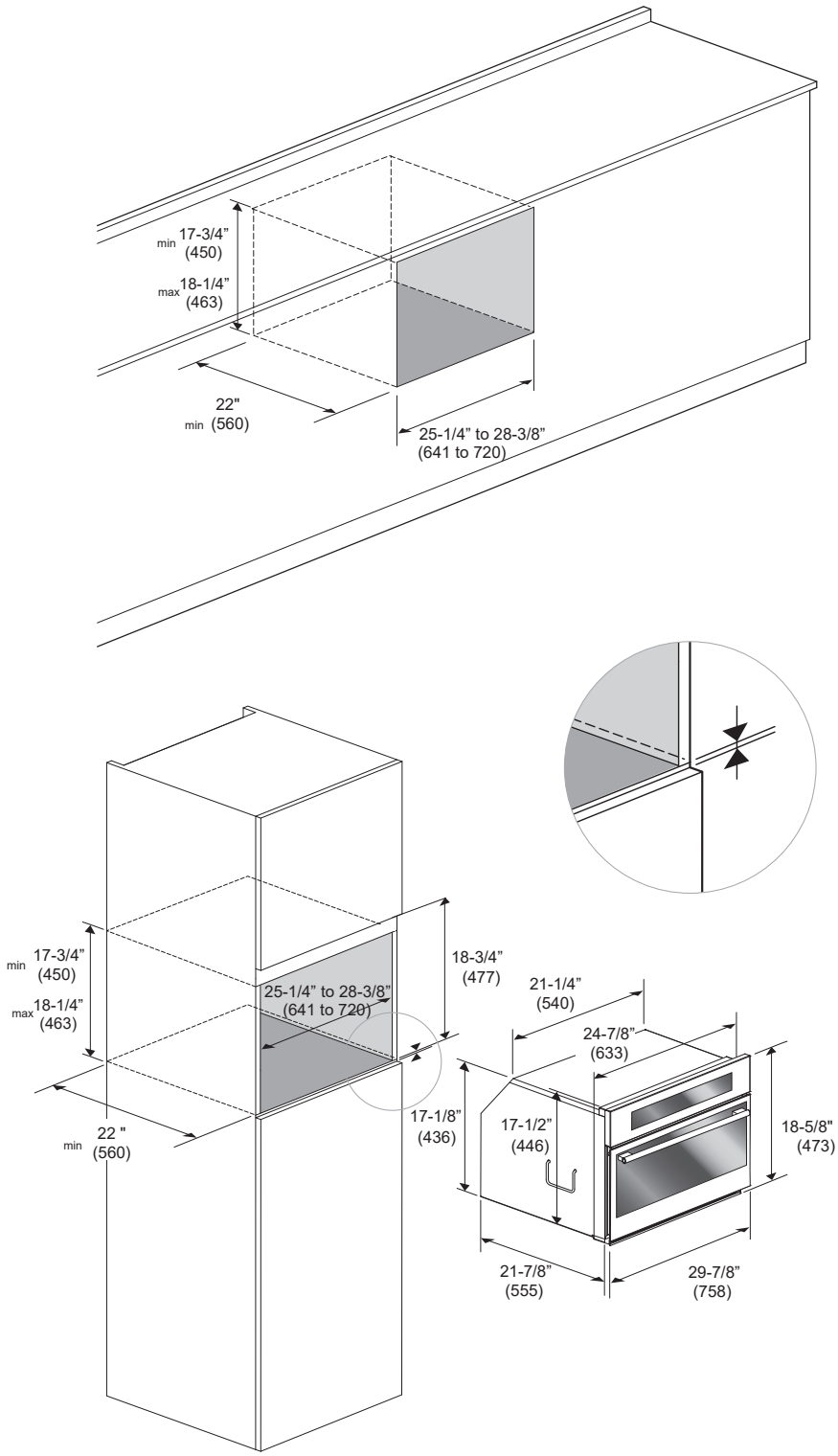


Dimensiones y requisitos del gabinete

El horno se puede instalar debajo de una encimera o en una columna de cocción. La figura muestra las dimensiones de la instalación. Asegúrese de que los materiales circundantes sean resistentes al calor. Alinee el horno en el centro con respecto a las paredes laterales de las unidades que lo rodean y fíjelo en su lugar con los tornillos proporcionados.

Recortes 30" (75 cm)

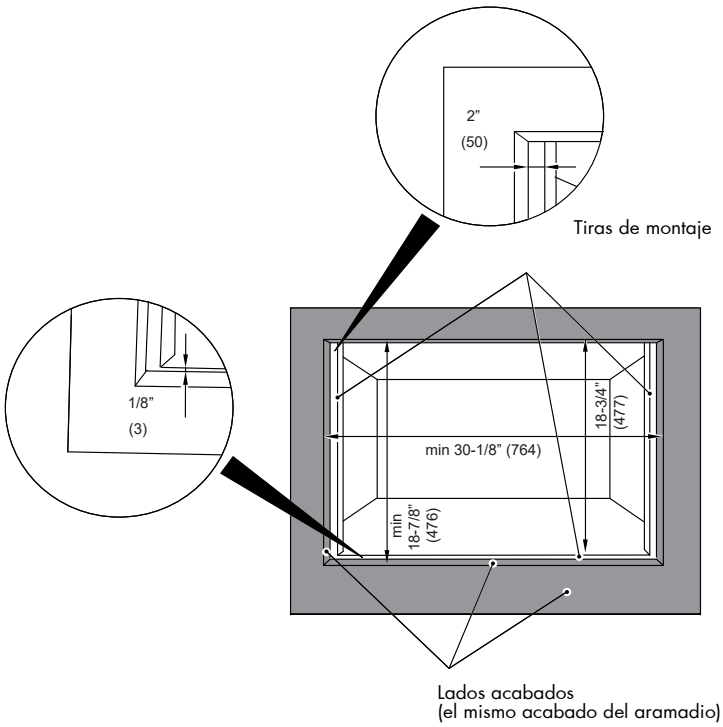
min. 1/8" (3) Estética DISTINTO
min. 1-1/8"(30) Estética PROFESSIONAL



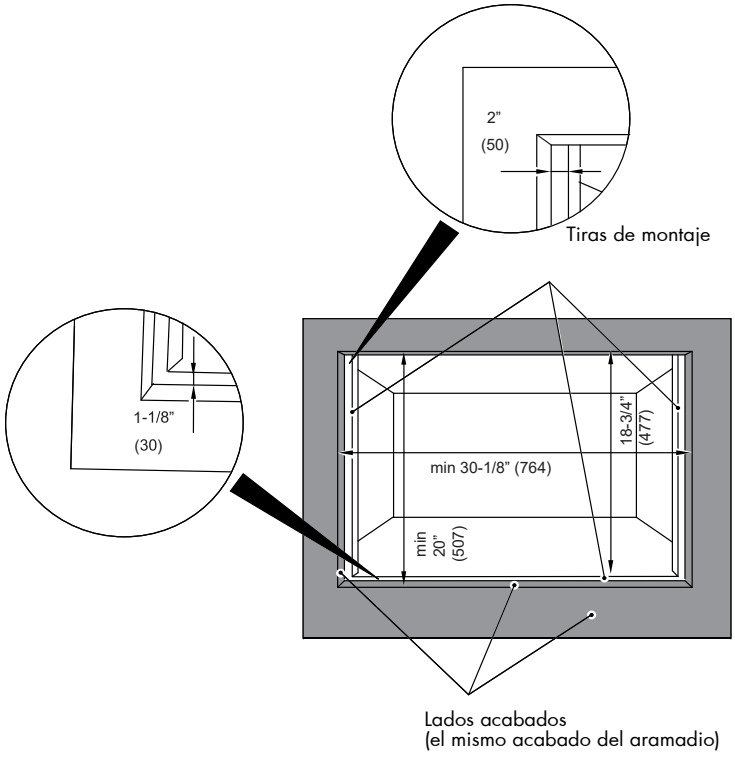
INSTALACIÓN EMPOTRADA

30" (75 cm)

DISTINTO

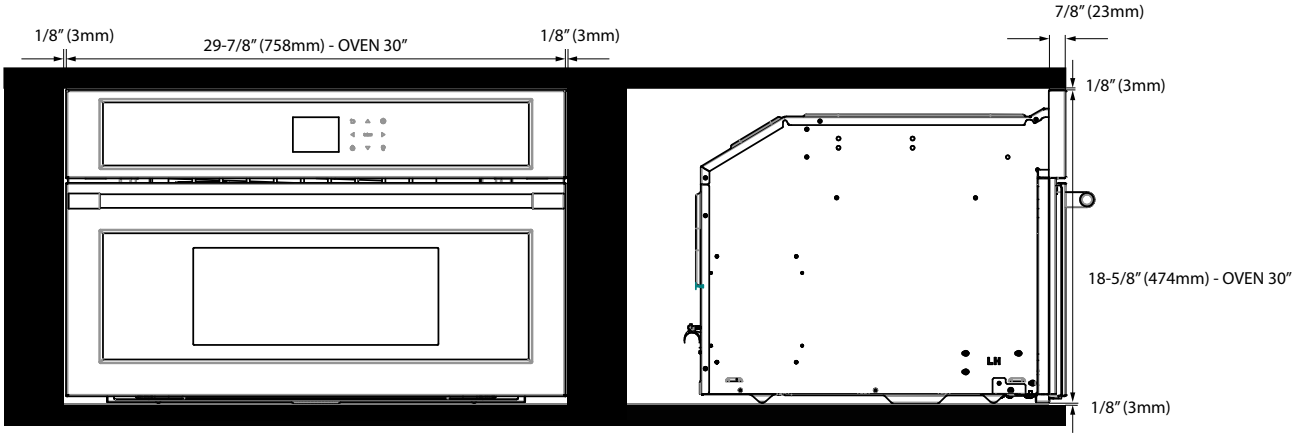


PROFESSIONAL

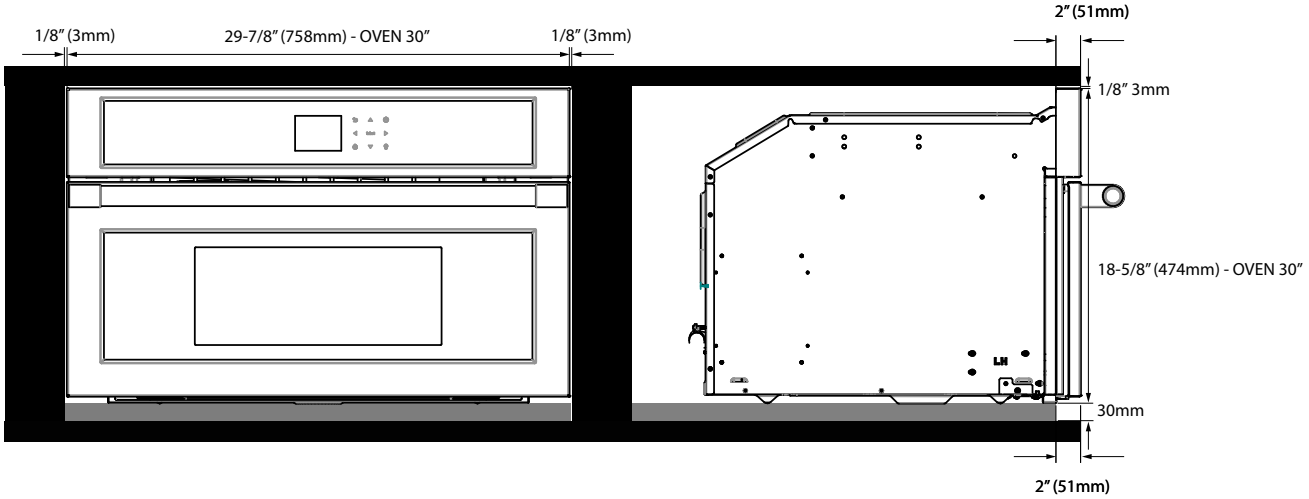


30" (75 cm)

DISTINTO



PROFESSIONAL



⚠ ADVERTENCIA

Si la información de este manual no se sigue exactamente, un incendio o explosión puede causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

Introducción

Por favor, lea estas instrucciones de forma COMPLETA Y CUIDADOSAMENTE.
Le ahorrarán tiempo y esfuerzo y le ayudarán a garantizar un rendimiento óptimo del horno.
Asegúrese de observar todas las ADVERTENCIAS.
Estas instalaciones están destinadas a ser utilizadas por un instalador cualificado.
Además de estas instrucciones, el horno se instalará:

- En los Estados Unidos, de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional/Códigos Estatales y Municipales y/o códigos locales.
- En Canadá, de acuerdo con el Código Eléctrico Canadiense C22.1- última edición/Códigos provinciales y municipales y/o códigos locales.

Estos deberán ser cuidadosamente seguidos en todo momento.

NOTA: SI INSTALA SU HORNO EN CANADÁ, COMPRUEBE PARA ASEGURARSE DE QUE TIENE UN MODELO CON EL LISTADO CANADIENSE

C ETL CM US LISTED
Intertek

MARCAR, COMO SE MUESTRA ARRIBA:
Marcar como se muestra arriba significa que el horno cumple con las normas ESTADOUNIDENSES y CANADIENSES.

Herramientas que necesitará

Se necesitan las siguientes herramientas para instalar el nuevo horno:

- MARCAR, COMO SE MUESTRA ARRIBA:
- Marcar como se muestra arriba significa que el horno cumple con las normas ESTADOUNIDENSES y CANADIENSES.
- Cinta métrica y borde recto o reglas
- Lápiz
- Destornillador Phillips
- Nivel
- Cortadoras de alambre y pelacables
- Sierra de mano o de sable
- Sierra de agujero de 1" (2,5 cm)
- Taladro y broca
- Guantes y gafas de seguridad
- Voltímetro (0-250VAC)

Embalaje

Retire toda la cinta y el embalaje antes de usar el horno.
Destruye el embalaje después de desembalar el horno siguiendo las normas vigentes en tu localidad. Nunca permita que los niños jueguen con material de embalaje.

Requisitos de potencia

El horno debe suministrarse con la tensión y frecuencia adecuadas. El horno está fabricado para conectarse a un suministro eléctrico de CA de tres hilos, monofásico, 120/240V, 60 Hz en un circuito separado fusionado a ambos lados de la línea. Se recomienda un disyuntor o fusible de retraso de tiempo dimensionado para no exceder la clasificación de circuito del aparato especificada en la placa de clasificación ubicada en el marco detrás de la puerta del horno.
El horno debe suministrarse con alambres de cobre o aluminio.
Si se proporciona alambre de aluminio para conectar el horno al circuito ramal, se deben usar conectores listados por UL para unir cobre y aluminio. Siga las instrucciones proporcionadas con los conectores.
Si se recomienda que un electricista cualificado realice el cableado eléctrico y la conexión de su horno.
Una vez finalizada la instalación, pídale al electricista que le muestre dónde está la desconexión principal y cuáles de los interruptores/fusibles son para el horno.

Elección de la ubicación del horno

Seleccione cuidadosamente el lugar donde se colocará el horno. El horno debe estar ubicado para un uso conveniente en la cocina, pero lejos de corrientes fuertes.
Las corrientes fuertes pueden ser causadas por puertas o ventanas abiertas, o por ventiladores o rejillas de ventilación de calefacción y/o aire acondicionado. Asegúrese de que se pueda suministrar energía eléctrica a la ubicación seleccionada.

Pasos para la instalación

Las siguientes páginas proporcionaron la información necesaria para
instalación adecuada del horno y están dispuestos de la siguiente manera:

- Datos técnicos
- Dimensiones del recorte de instalación, espacios libres requeridos e instrucciones de montaje para:
  - Instalación bajo encimera, horno individual
  - toda la instalación, horno único

DATOS TÉCNICOS	
Fuente de alimentación 120-240 V~, 60 H z	3400 W
Fuente de alimentación 120-208 V~, 60 Hz	2700 W
Potencia de microondas	900 W
Parrilla	1500 W
Aire caliente	1500 W
Frecuencia de microondas	2450 MHz

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Asegúrese de que su electrodoméstico esté correctamente instalado por un técnico calificado. Pídale a su distribuidor que recomiende un técnico calificado o un servicio de reparación autorizado.
Este aparato está fabricado con un cable DE TIERRA verde conectado al cuerpo del horno. Después de asegurarse de que la alimentación se ha apagado, conecte el conducto flexible del horno a la caja de conexiones utilizando un conector de conducto listado en U.L. Las Figuras A y B y las instrucciones proporcionadas a continuación presentan la forma más común de conectar los hornos.
Sus códigos y ordenanzas locales, por supuesto, tienen prioridad sobre estas instrucciones. Completar las conexiones eléctricas de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales.

⚠ ADVERTENCIA

INSTALE UN INTERRUPTOR OMNIPOLAR QUE HAGA LA DESCONEXIÓN TOTAL EN LA CATEGORÍA DE SOBRETENSIÓN III EN EL CABLEADO FIJO IN DE ACUERDO CON LAS REGLAS DE CABLEADO.

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a un sistema de cableado permanente, metálico y conectado a tierra, o un conductor de puesta a tierra del equipo debe funcionar con los conductores del circuito y estar conectado al terminal de puesta a tierra del equipo o al cable del aparato.

Circuito ramal de 3 hilos (solo para EE. UU.)

Consulte la Figura A, donde los códigos locales permiten la conexión del cable DE TIERRA del horno al cable NEUTRO del circuito ramal (cable gris o blanco):

- Si los códigos locales lo permiten, conecte el cable DE TIERRA verde del horno y el cable blanco del horno al cable NEUTRO del circuito ramal (cable gris o de color blanco).
- Conecte los cables rojos y negros del horno a los cables correspondientes en la caja de conexiones..

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de descarga eléctrica, bastidor conectado a tierra a neutral del aparato a través de una conexión.

La puesta a tierra a través del conductor neutro está prohibida para la instalación de nuevos circuitos ramales (1996 NEC); casas móviles; y vehículos de recreación, o en un área donde los códigos locales prohíben la puesta a tierra a través del conductor neutro. Para instalaciones donde se conecta a tierra a través del conductor neutro.
Para las instalaciones en las que está prohibida la puesta a tierra a través del conductor neutro:

- Desconecte el suelo del neutro en el extremo libre del conducto;
- Utilice el terminal de puesta a tierra o el cable a la unidad de puesta a tierra; y el procedimiento habitual.

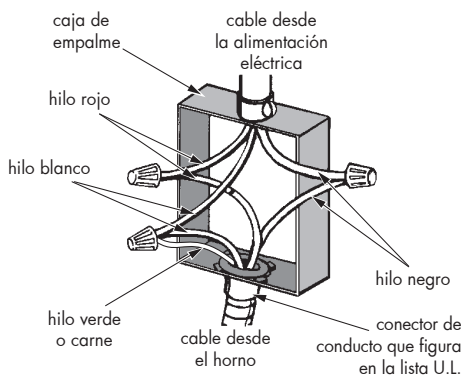
Circuito ramal de 4 cables (para EE. UU. y CANADÁ)

Consulte la Figura B:

- Conecte el cable DE TIERRA verde del horno al cable de TIERRA en la caja de conexiones (cable desnudo o de color verde).
- Conecte los cables rojos y negros del horno a los cables correspondientes en la caja de conexiones.
- Conecte el cable blanco del horno al cable NEUTRO (gris o blanco) en la caja de conexiones.

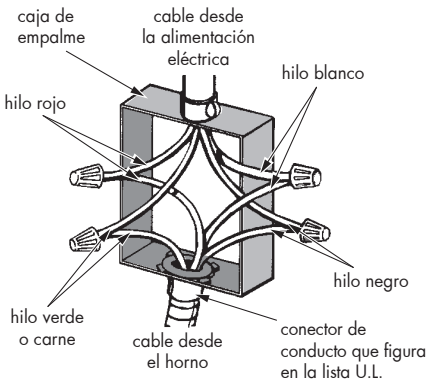
PUESTA A TIERRA NEUTRAL

A



SIN CONEXIÓN A TIERRA NEUTRAL

B



15 - Resolución de los problemas tradicionales de horneado

Cuando el horneado o el horneado de convección obtienen pobres resultados las causas pueden ser numerosas, además del mal funcionamiento del horno. Consultar la tabla que figura a continuación en la que aparecen los problemas más frecuentes. Dado que el tamaño, la forma y el material de los instrumentos de horneado afectan directamente a los resultados de este, la mejor solución puede ser cambiar los viejos instrumentos de horneado que se hayan oscurecido y deformado debido al tiempo y el uso.

Problema de horneado	**Causa**
El alimento se oscurece de forma desigual	- Horno no precalentado - Papel de aluminio en la rejilla del horno o al fondo de este - Instrumento de horneado demasiado grande para la receta - Las bandejas se tocan o tocan las paredes del horno
El alimento se oscurece demasiado al fondo	- Horno no precalentado - Uso de bandejas de cristal, de metal mate u oscurecido - Posición incorrecta de la rejilla - Las bandejas se tocan o tocan las paredes del horno
Los alimentos están secos o se han encogido demasiado	- Temperatura del horno demasiado baja - Horno no precalentado - La puerta del horno se abre demasiadas veces - Herméticamente tapado con papel de aluminio - La bandeja es demasiado pequeña
Los alimentos se hornean o asan demasiado lentamente	- Temperatura del horno demasiado baja - Horno no precalentado - La puerta del horno se abre demasiadas veces - Herméticamente tapado con papel de aluminio - La bandeja es demasiado pequeña
La corteza del pastel no se tuesta o la corteza del fondo está mojada	- No se ha horneado el tiempo suficiente - Se han usado bandejas de acero fino - Posición incorrecta de la rejilla - Temperatura del horno demasiado baja
La tarta está clara, plana y quizá no se ha cocido del todo dentro	- Temperatura del horno demasiado baja - Tiempo de horneado incorrecto - El pastel se ha probado demasiado pronto - La puerta del horno se abre demasiadas veces - La bandeja podría ser demasiado grande
La tarta se hincha en el medio y se resquebraja en lo alto	- Temperatura del horno demasiado alta - Se ha horneado demasiado tiempo - Las bandejas se tocan o tocan las paredes del horno - Posición incorrecta de la rejilla - La bandeja es demasiado pequeña
Los bordes de la corteza del pastel están demasiado oscuros	- Temperatura del horno demasiado alta - Los bordes de la corteza son demasiado finos

Antes de llamar al servicio verifique los siguientes puntos para evitar sobrecargarlo de forma innecesaria.

Problema del horno	Pasos para resolver el problema
En la ventana aparece otro F_Error.	Apague la corriente general y vuelva a encenderla pasados unos segundos. Si la condición persiste anote el número de código (en la lista REGISTRO EVENTO) y póngase en contacto con el servicio.
El display del horno permanece en OFF	Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito). Encienda el disyuntor. Si la condición persiste llame al servicio de asistencia autorizado.
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de haberlo apagado.	El ventilador se apaga automáticamente cuando todos los componentes electrónicos se han enfriado bastante.
El horno no está calentando.	Verifique el disyuntor de circuito o la caja de fusibles. Asegúrese de que el horno recibe una alimentación eléctrica adecuada. Asegúrese de que se ha seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cuece de manera uniforme	Consulte las tablas del horno para averiguar cuál es la posición recomendada de la rejilla. Reducir siempre la temperatura de la receta 25°F (15°C) cuando se cuece en modo horneado convección.
El reloj y el temporizador no funcionan adecuadamente	Asegúrese de que el horno recibe una alimentación eléctrica adecuada. Consulte las secciones reloj en las páginas 11 y 14.
Exceso de humedad	Los modos de convección eliminarán toda la humedad del horno (es una de las ventajas de la convección).

Antes de ponerse en contacto con el servicio consulte la "Resolución de problemas". Puede ahorrarle una llamada de asistencia.
Si sigue necesitando ayuda consulte las siguientes instrucciones. Cuando llame tenga a mano la fecha de compra, el modelo completo y el número de serie del aparato. Esta información nos ayudará a responder a su pregunta.

Registro de datos para el servicio

Para localizar el número de registro de serie consulte la página 6. Ahora puede escribir esta información en el espacio que figura a continuación.
Conserve la factura para validad la garantía.

Registro de datos para el servicio
Número de modelo _____
Número de serie _____
Fecha de instalación o de ocupación _____

FULGOR
MILANO

SINCE 1949

DOC COD. 2.009.38.0 - 2ED - 09/21