

FULGOR

MILANO

SOFIA

ENDLESS PASSION FOR COOKING

FSRC 3004 P MI ED 2F X/FSRC 3605 P MI ED 2F X
FF36EI 91 CM



MANUALE DI ISTRUZIONI
INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS
INSTRUCTIEHANDELING

Dear Customer,

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

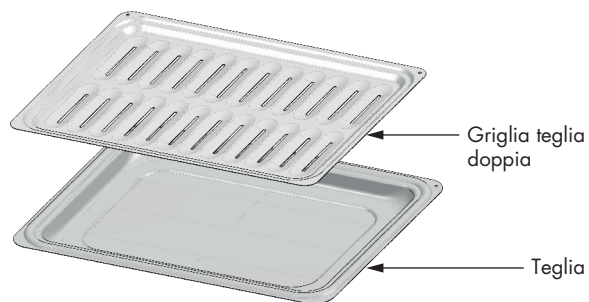
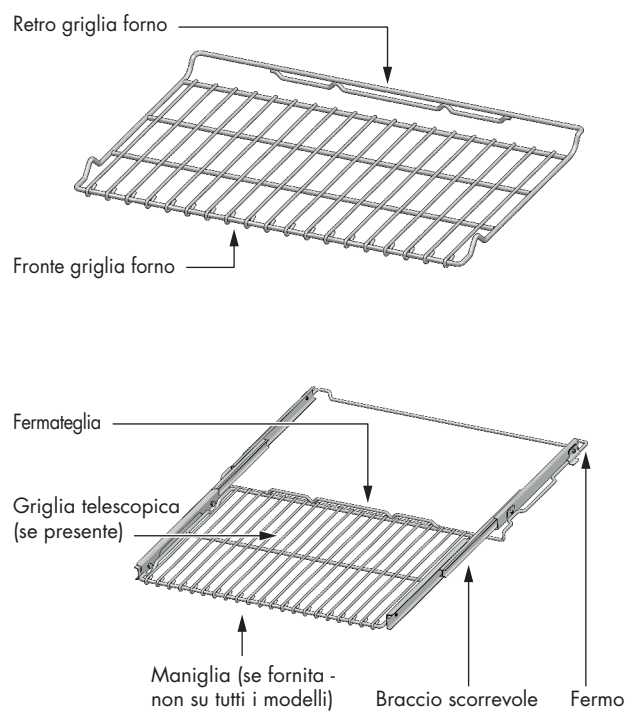
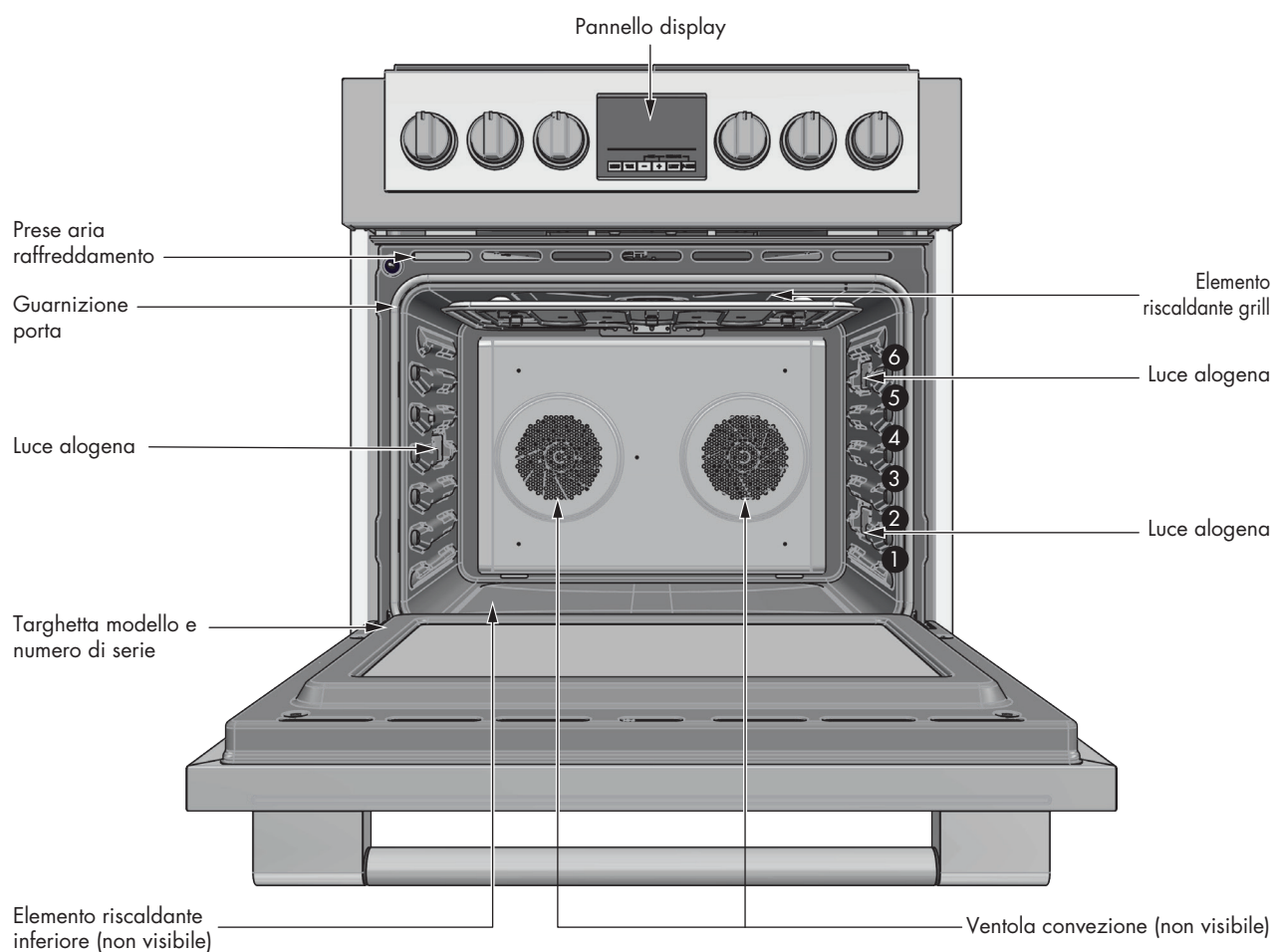
Your selection of a Sofia range confirms you are among a special group who share a love and passion for cooking. This unique community shares in the experience of creating quality dishes; dishes that will satisfy the palate while bringing the warmth of families and friends together to share and rejoice.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

Gianni Alessandri

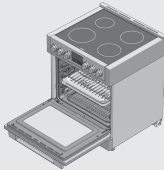
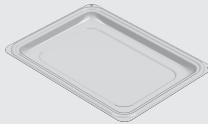
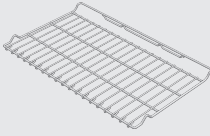

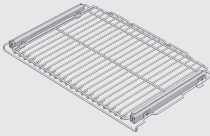

INDICE	PAGINA
1 - Caratteristiche del forno	2
2 - Avvertenze speciali	4
Prima di iniziare l'installazione	4
3 - Istruzioni di sicurezza	5
Sicurezza del forno	7
Sicurezza del piano cottura	7
Sicurezza per forni autopulenti	7
Avvertenze per l'installazione elettrica	7
4 - Dimensioni del prodotto e requisiti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

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

CARATTERISTICHE DEL FORNO



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

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

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

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

PROPRIETARIO: Conservare il presente manuale per future consultazioni.

Fare attenzione ai seguenti simboli presenti nel manuale:

 **PERICOLO**

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

 **AVVERTENZA**

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

LEGGERE E CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE DI ISTRUZIONI.

Per l'installatore:

Lasciare il presente manuale di istruzioni insieme all'apparecchio.

Per il cliente:

Conservare questo manuale di istruzioni per future consultazioni.



ISTRUZIONI IMPORTANTI

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



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

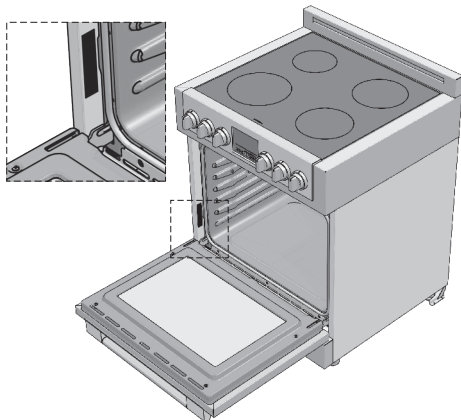
 **IMPORTANTE**

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

Prima di iniziare l'installazione

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

POSIZIONE DELLA TARGHETTA DATI TECNICI



**IMPORTANTE**

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

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

**IMPORTANTE**

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

**IMPORTANTE**

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

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

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

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

 **AVVERTENZA**

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

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

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

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

 **ATTENZIONE**

Non surriscaldare pentole/padelle vuote.

 **ATTENZIONE**

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

Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:

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

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

Sicurezza del forno

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

Sicurezza del piano cottura

Utilizzo di dimensioni appropriate delle padelle

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

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

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

Non cucinare su un piano cottura rotto

- Se il piano cottura dovesse rompersi, le soluzioni di

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

Pulire con cautela il piano cottura

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

Sicurezza per forni autopulenti

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



AVVERTENZA

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

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

Avvertenze per l'installazione elettrica



AVVERTENZA

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

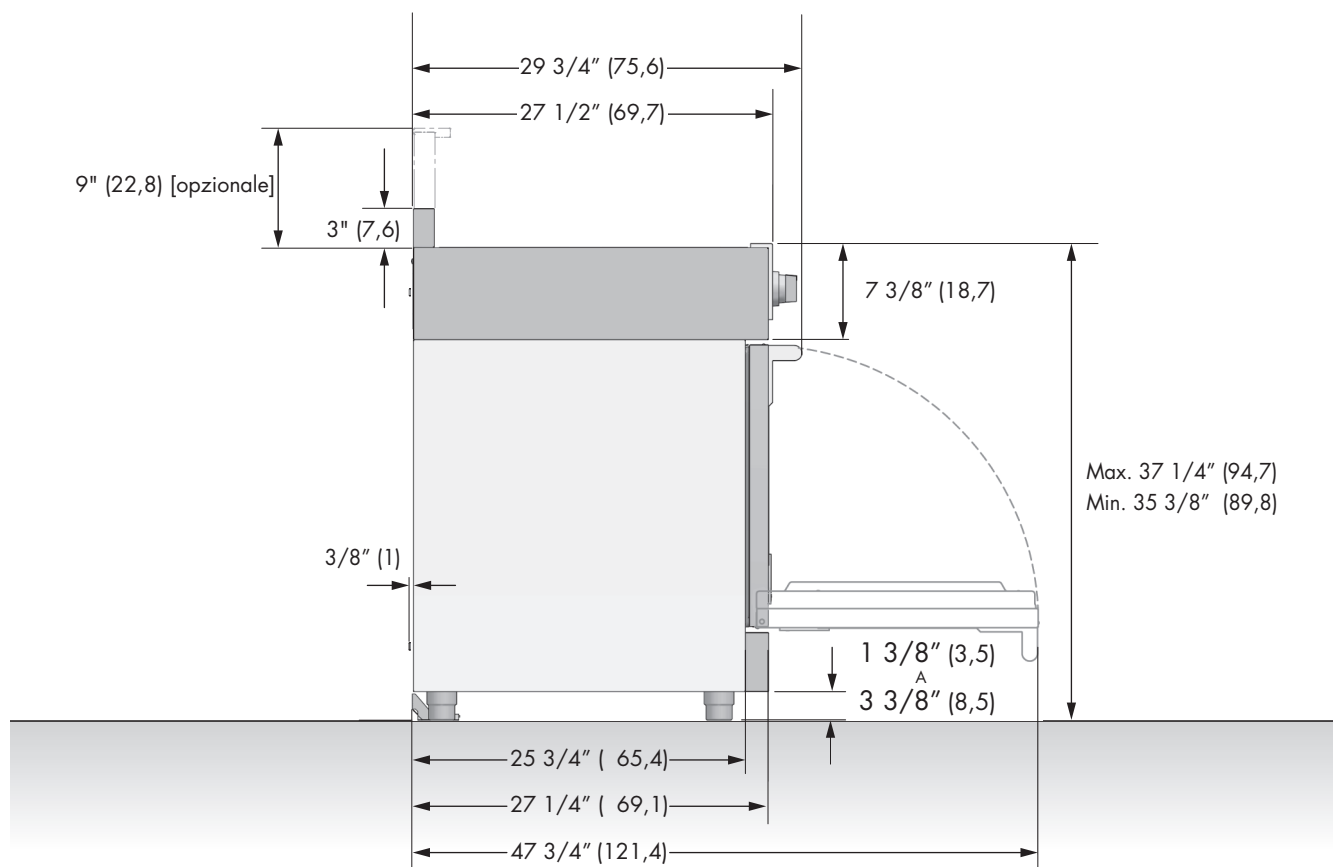
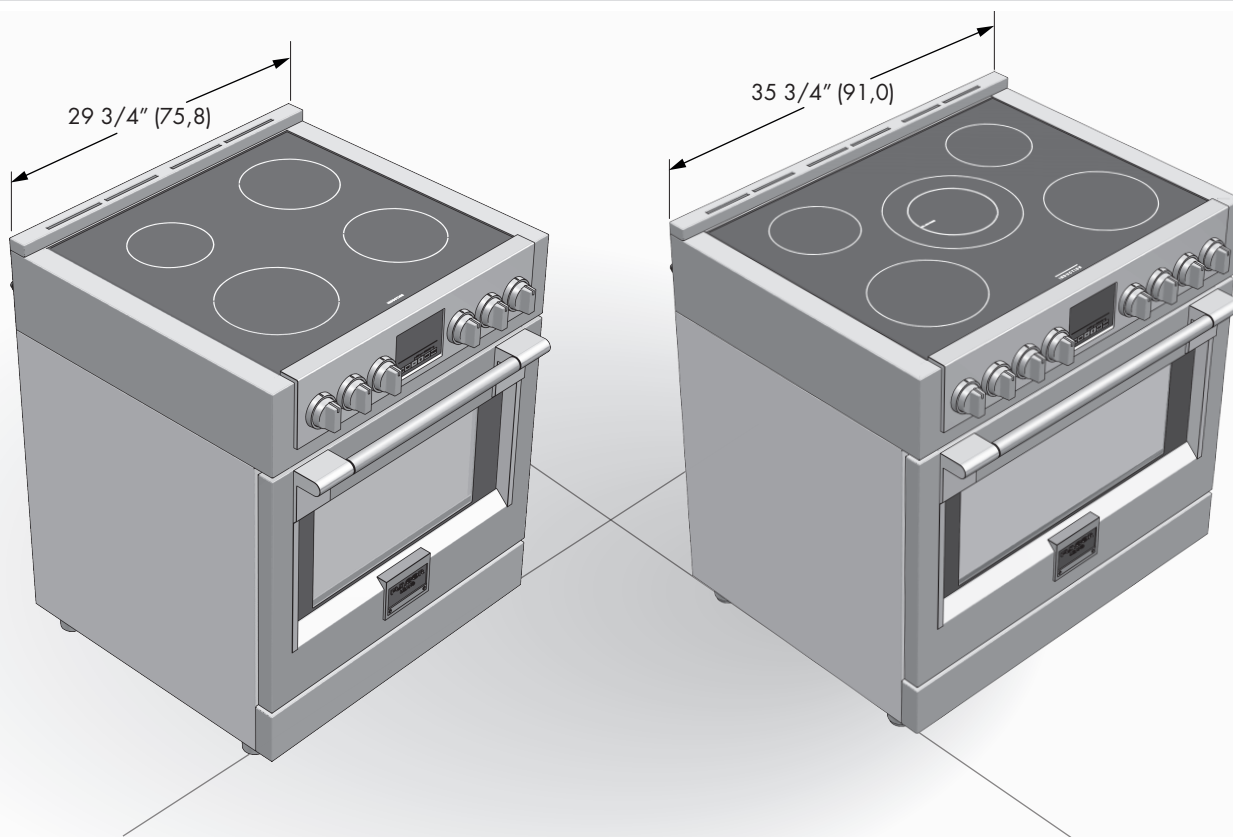


ATTENZIONE

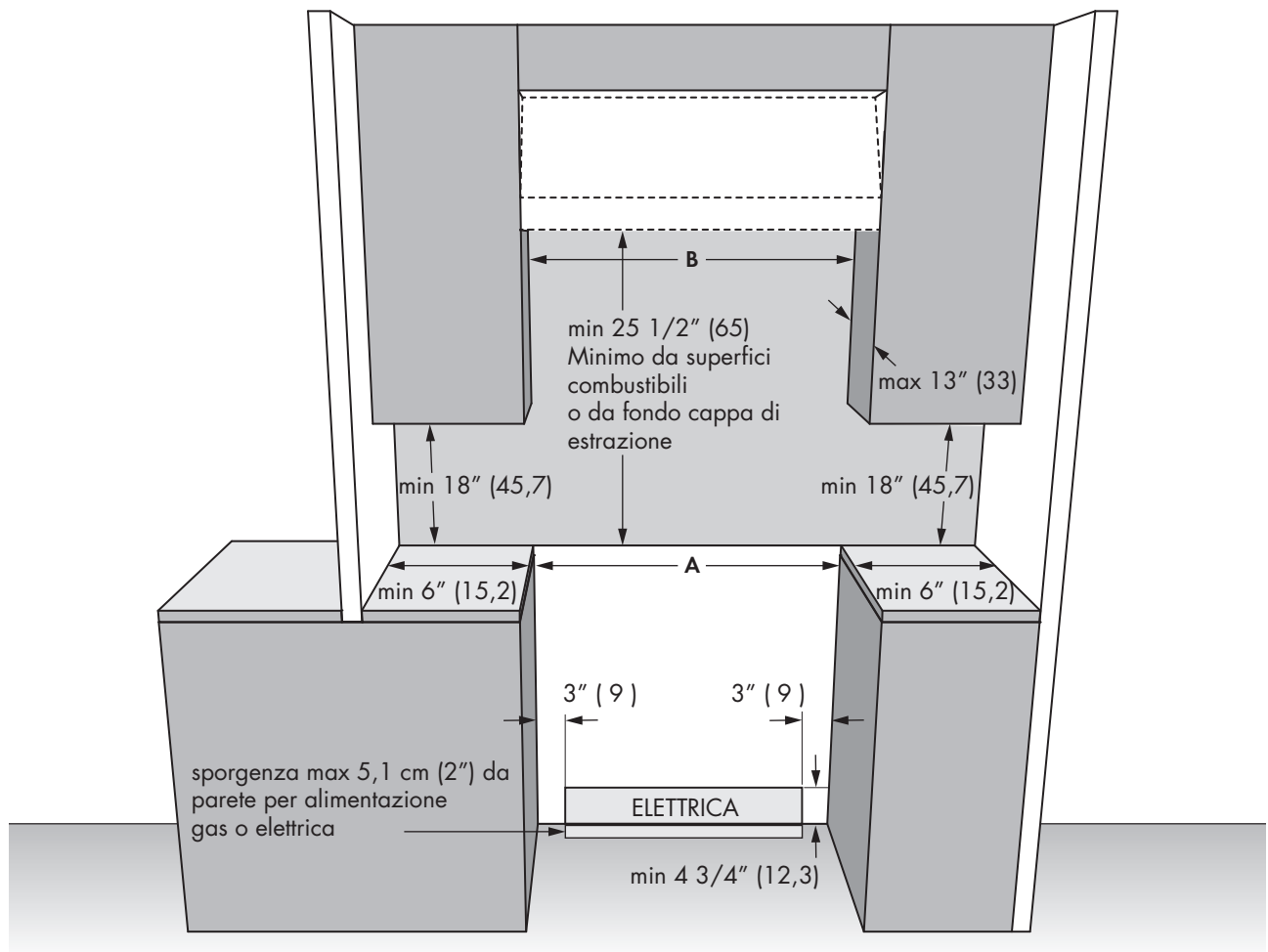
- Scollegare sempre la spina elettrica dalla presa a muro prima di manutentare questa unità.
- Per la sicurezza personale, questo apparecchio deve essere messo a terra.
- Non tagliare né rimuovere mai il terzo polo (massa) dal cavo di alimentazione.

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

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



REQUISITI DI SCOLLEGAMENTO



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

*Consultare la normativa locale per la posizione esatta.

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

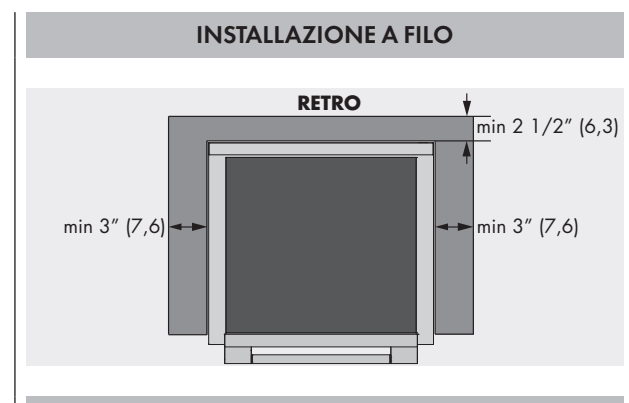
ALTRE DISTANZE:

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

Distanze minime:

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

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



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

Combinazioni con cappa aspirante:

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

AVVERTENZA

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

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

ATTENZIONE

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

SONO NECESSARIE DUE PERSONE PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE.

Installazione della staffa anti-ribaltamento

AVVERTENZA

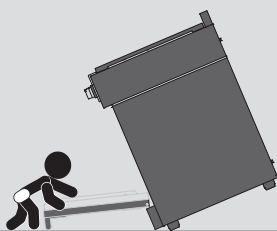
Pericolo di ribaltamento

Un bambino o un adulto possono ribaltare la cucina e rimanere uccisi.

Accertarsi che la staffa anti-ribaltamento sia incastrata quando si sposta la cucina.

Non mettere in funzione la cucina senza installare e incastrare la staffa anti-ribaltamento.

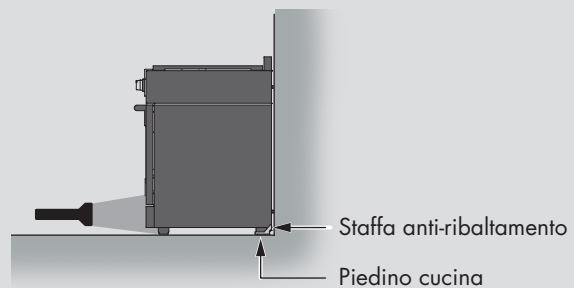
Il mancato rispetto di queste indicazioni può comportare la morte o gravi ustioni di bambini e adulti.



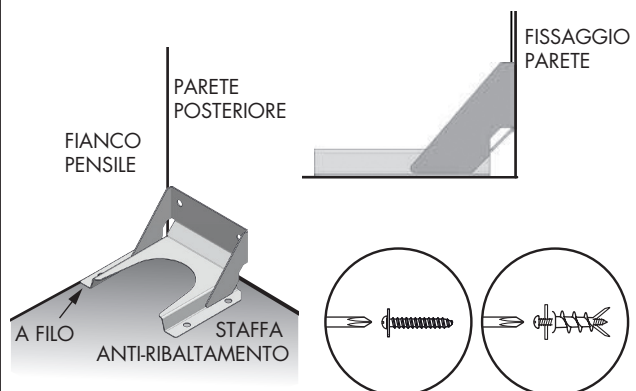
AVVERTENZA

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

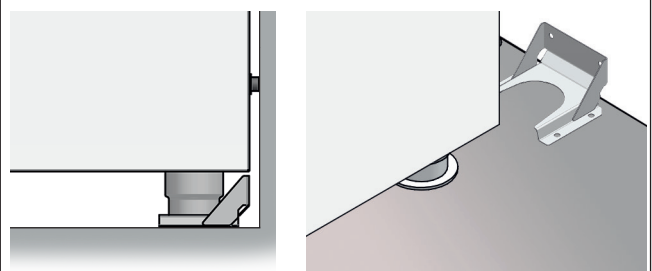
- Far scorrere la cucina in avanti.
- Verificare che la staffa anti-ribaltamento sia saldamente fissata al pavimento o alla parete.
- Rimettere in posizione la cucina in modo che il piedino posteriore della cucina si trovi sotto la staffa anti-ribaltamento.
- Vedi istruzioni di installazione per maggiori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



INSTALLAZIONE DELLA STAFFA ANTI-RIBALTAMENTO



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



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

**AVVERTENZA**

- **Pericolo per peso eccessivo**

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

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

- **Pericolo di taglio**

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

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

SCELTA DELLA POSIZIONE DELLA CUCINA

Scegliere con attenzione il luogo di installazione della cucina.

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

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

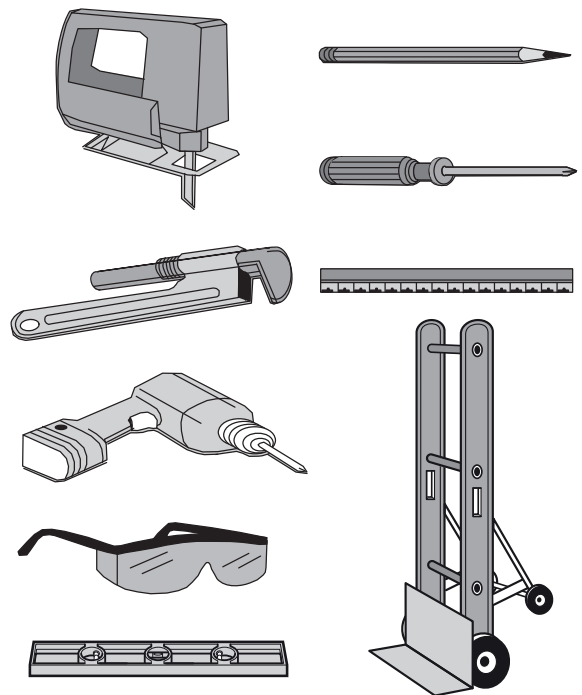
**NOTA IMPORTANTE**

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

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

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

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

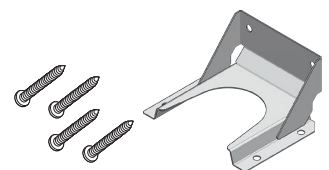
UTENSILI NECESSARI

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

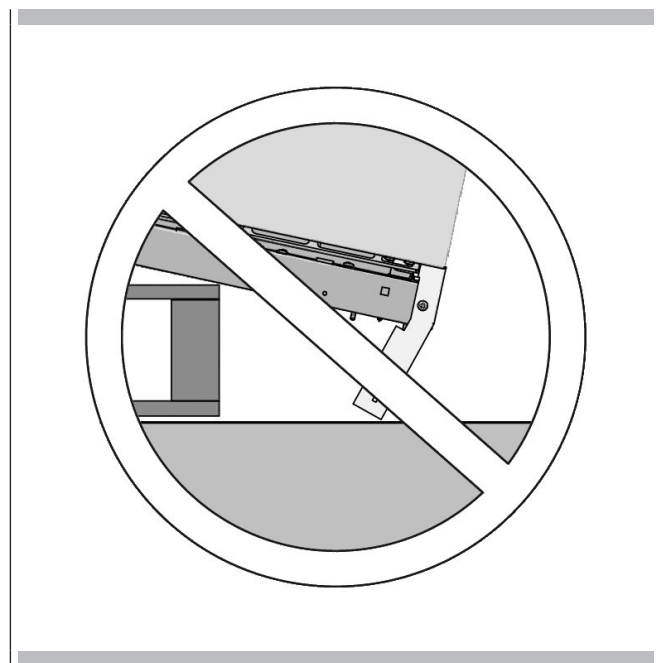
Rimuovere le istruzioni di installazione dalla busta dei documenti di accompagnamento e leggerle attentamente prima di iniziare

MATERIALI FORNITI IN DOTAZIONE

Viti di fissaggio staffa anti-ribaltamento



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

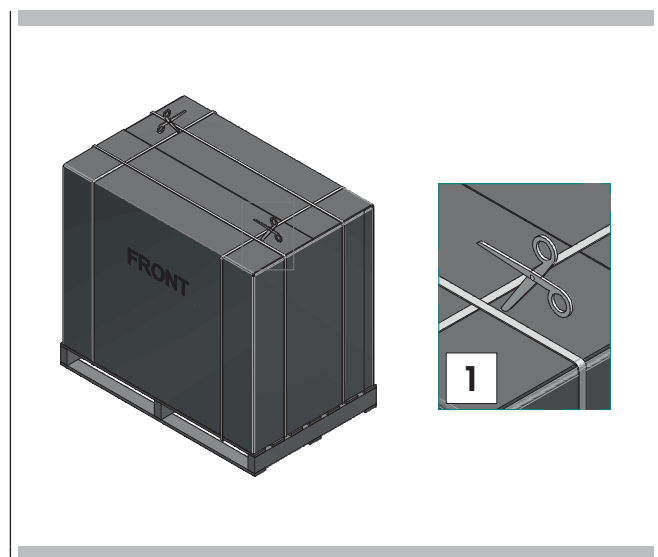


FASE 1

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

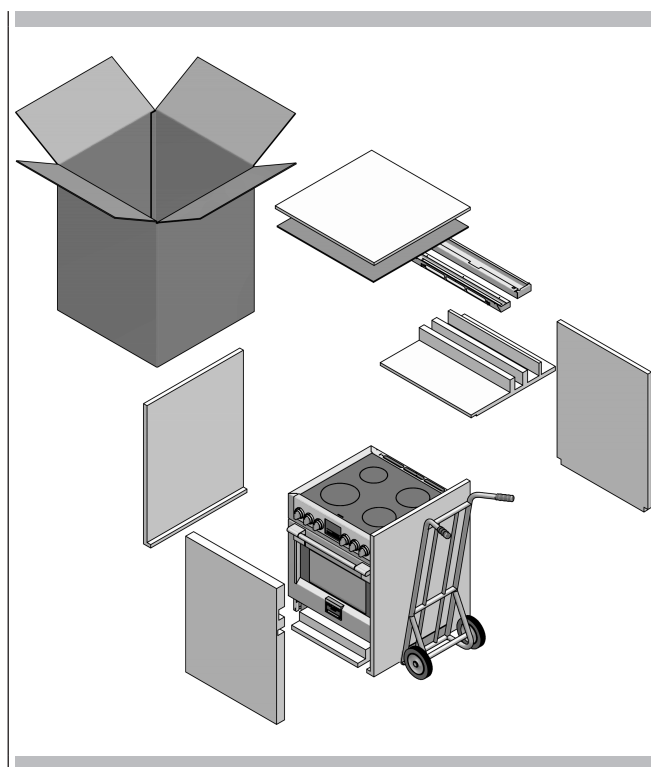
ATTENZIONE

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



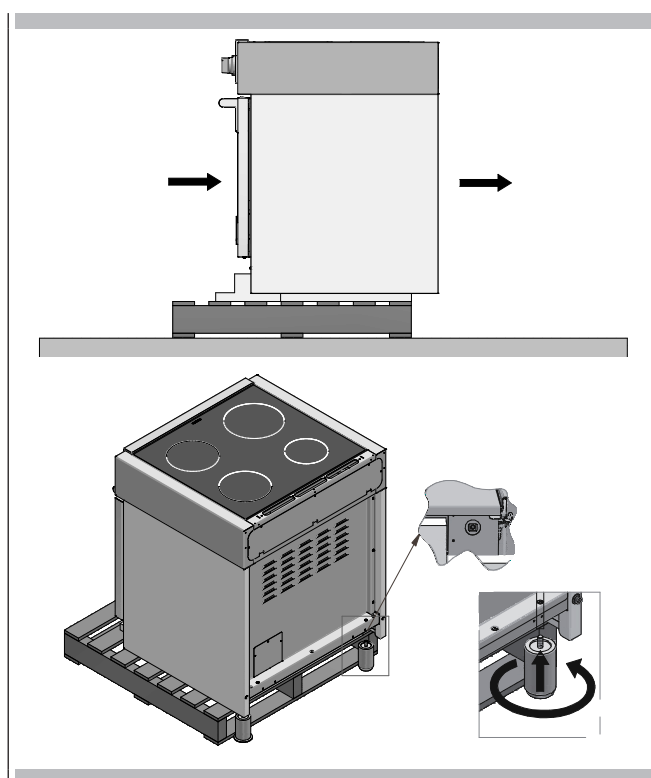
FASE 2

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



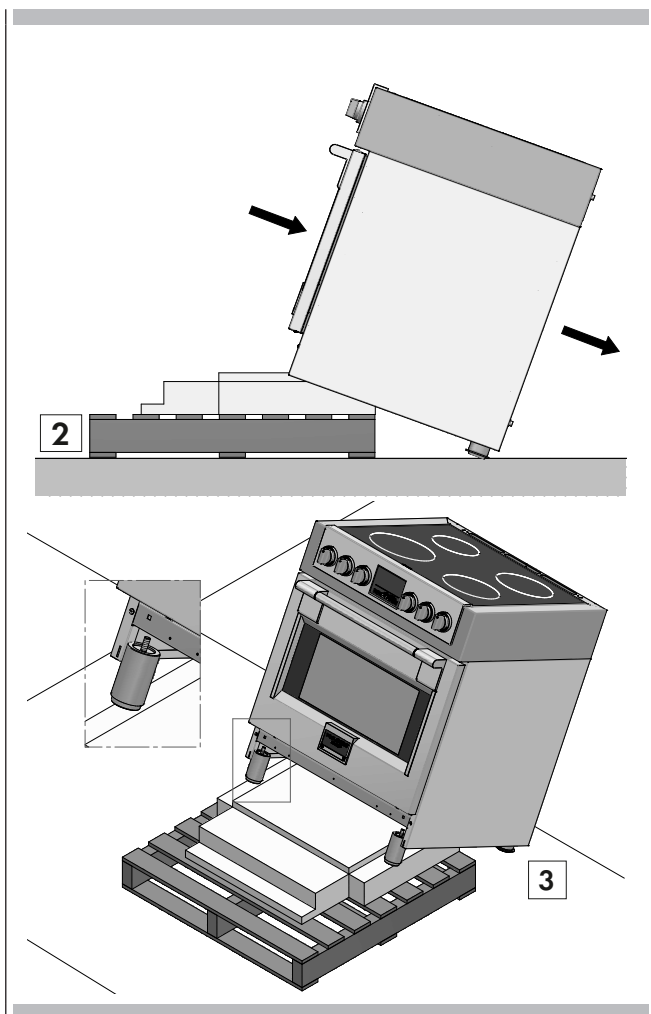
FASE 3

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



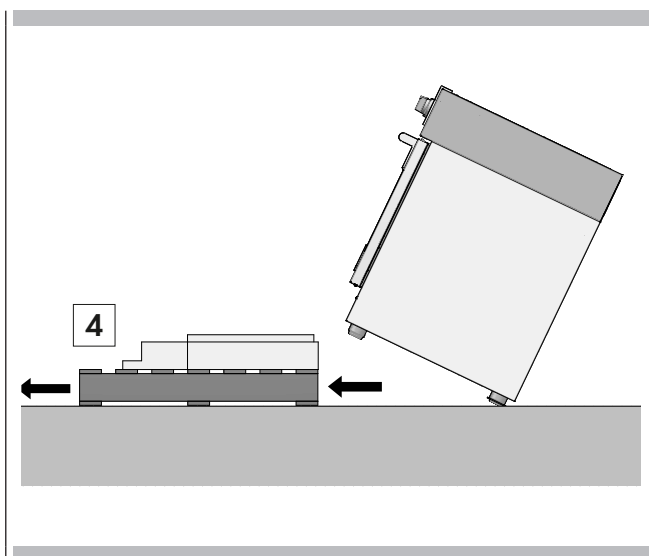
FASE 4

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



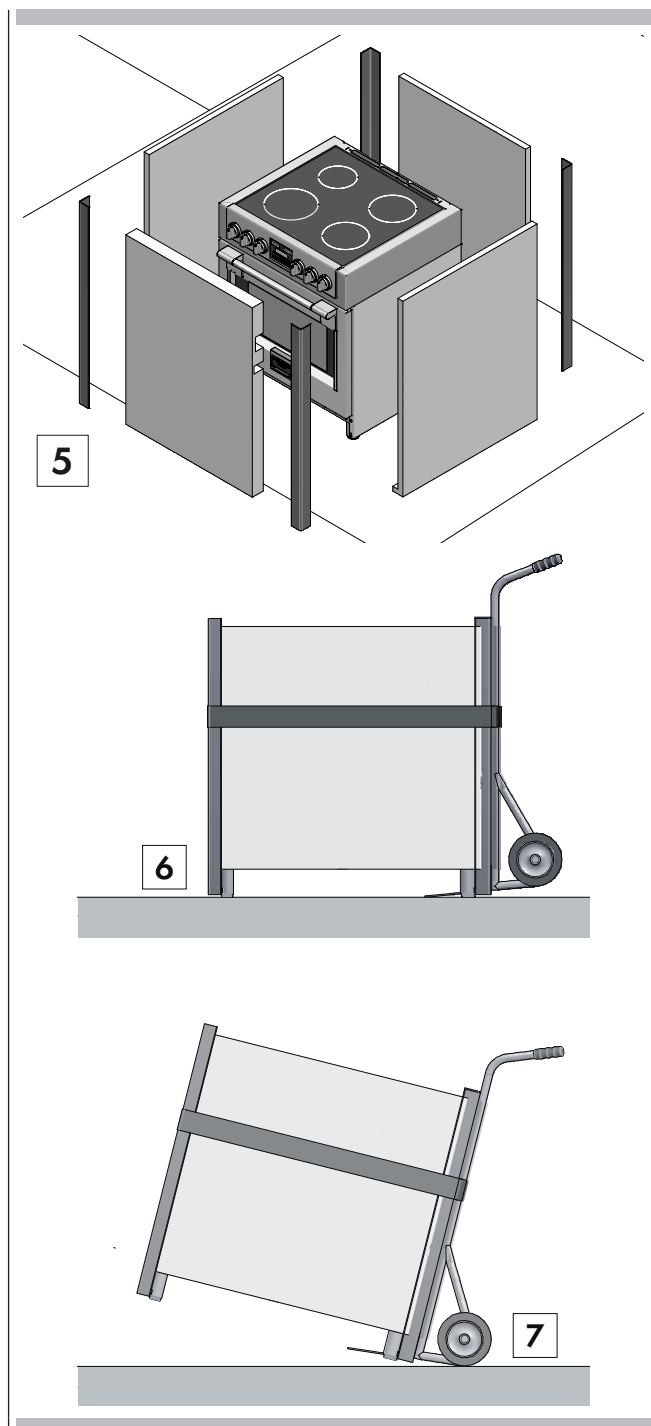
FASE 5

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



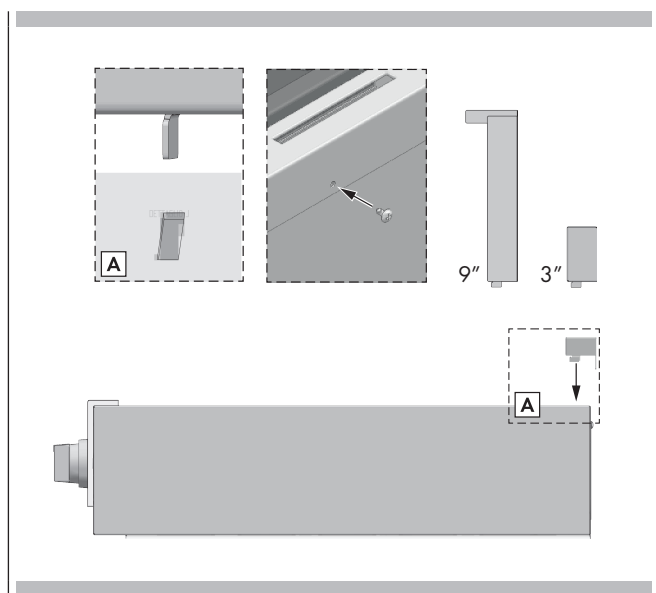
FASE 6

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

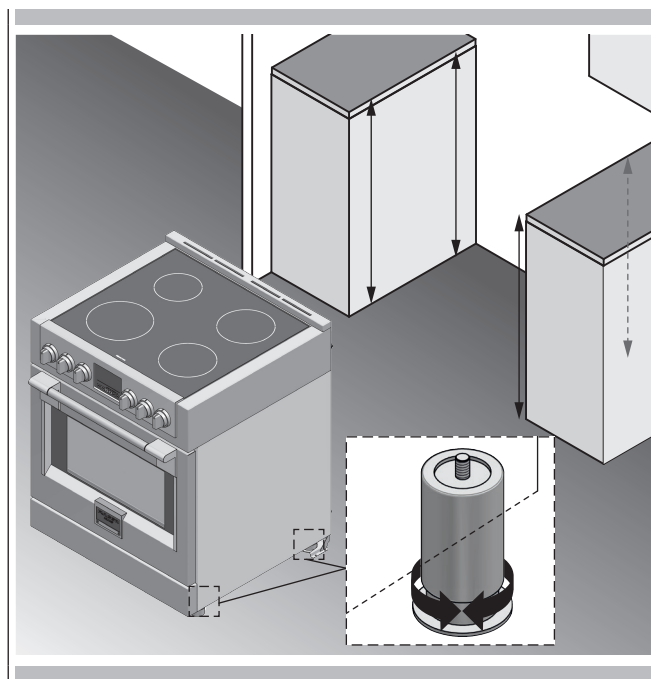


FASE 7

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



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

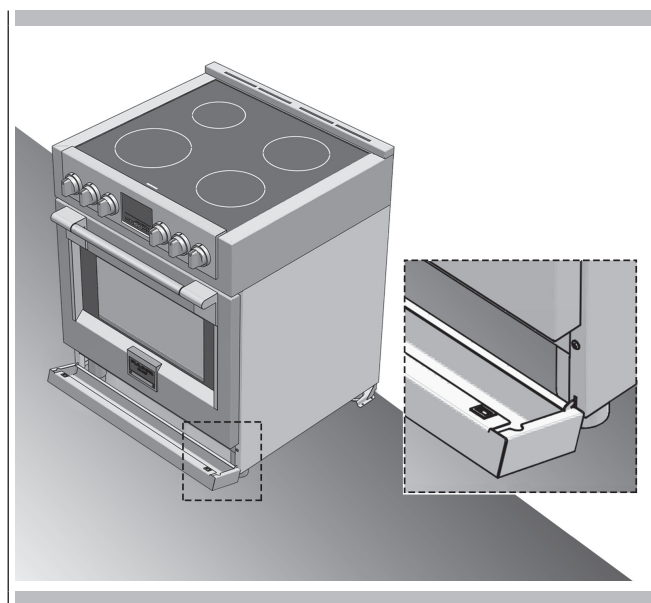


FASE 8

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

FASE 9

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



IMPORTANTE

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

Caratteristiche elettriche

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

Collegamento del forno alla rete elettrica

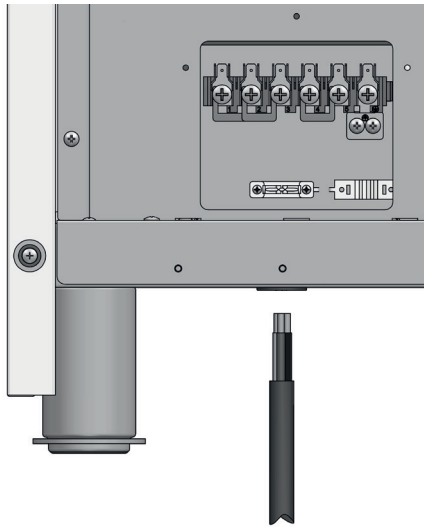
⚠ AVVERTENZA
L'apparecchio deve essere collegato a terra.

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

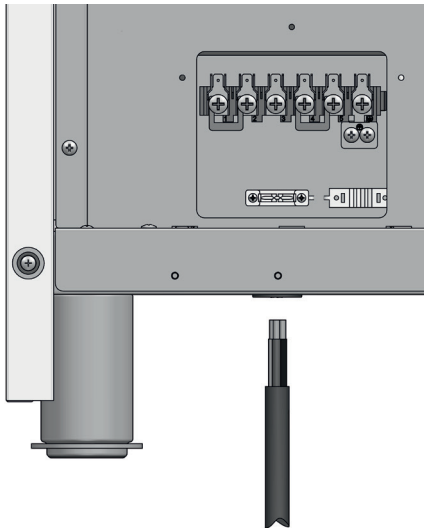
TIPI DI CAVO
H05RR-F
H05SS-F
H05VV-F
H05RN-F
H05V2V2-F
FG7OR

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

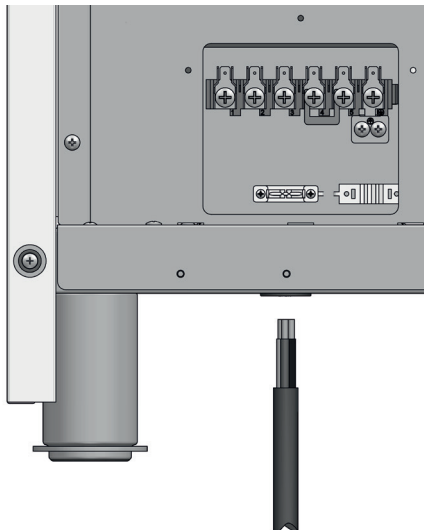
COLLEGAMENTO A



COLLEGAMENTO B



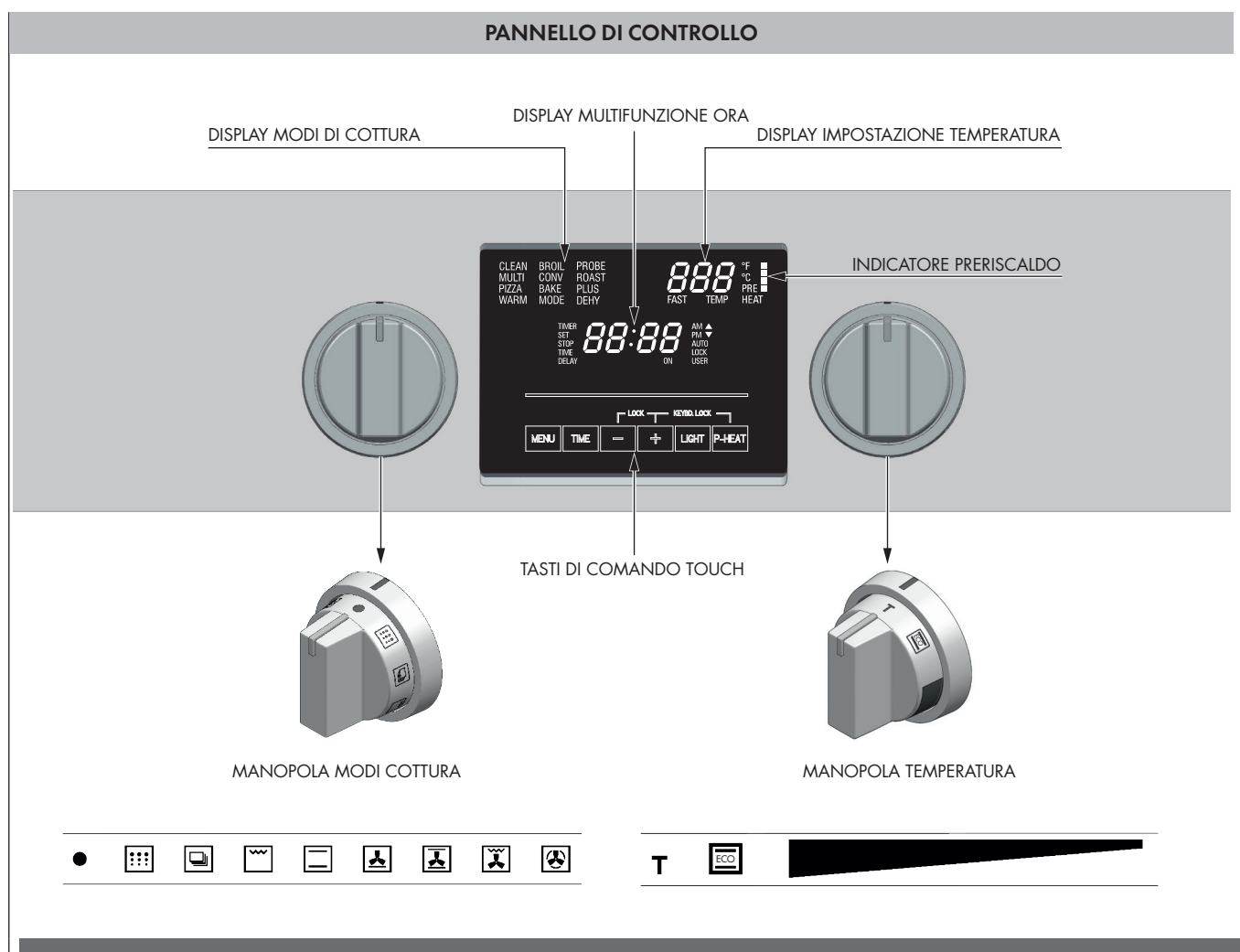
COLLEGAMENTO C



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

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

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



Tasti di comando

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

Display

Display multifunzione ora:

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

Display impostazione temperatura:

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

Display modalità di cottura:

Indica quale funzione è stata selezionata.

Manopole

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

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

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

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

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

Simboli o numeri lampeggianti

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

Segnali acustici

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

Blocco porta

È visualizzato in continuo quando la porta è bloccata. Il simbolo lampeggia mentre il meccanismo si muove per bloccare o sbloccare la porta. Non tentare di aprire la porta durante quest'operazione. È possibile aprire la porta quando il simbolo non è più visualizzato. La scritta "AUTO LOCK" viene visualizzata una volta che la porta si è bloccata automaticamente per la modalità autopulizia. La scritta "USER LOCK" viene visualizzata una volta che la porta è stata bloccata manualmente dall'utente, ad esempio per impedire che i bambini abbiano libero accesso all'interno del forno. Tenere premuti i tasti **+** e **-** per 3 secondi. Il meccanismo bloccherà la porta. Ripetere l'operazione per sbloccare.

Blocco della pulsantiera

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

Guasto di alimentazione

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

Impostazioni predefinite

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

Codici numerici dei guasti

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

Ventola

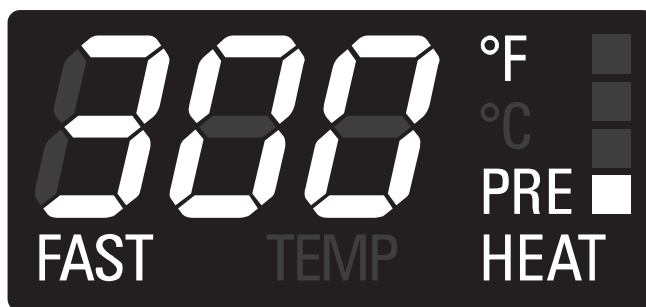
La ventola si mette in funzione con tutte le modalità a convezione. Quando il forno è in modalità convezione, la ventola si spegne automaticamente all'apertura della porta. La ventola è sempre in funzione durante l'intervallo di preriscaldamento.

Preriscaldamento e preriscaldamento rapido

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

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

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



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

Eco

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

Come preriscaldare il forno

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

Suggerimenti d'uso

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

Utensili

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

Condensa e temperatura del forno

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

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

Cottura al forno ad alta quota

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

Griglie del forno

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

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

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



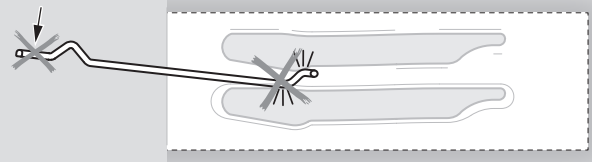
ATTENZIONE

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



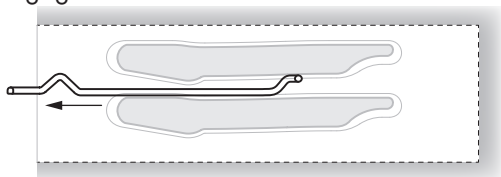
ATTENZIONE

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

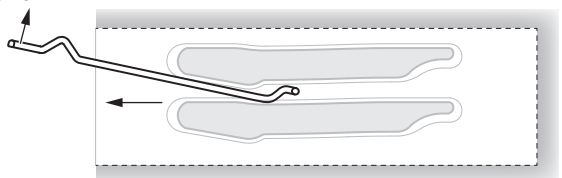


Come estrarre la griglia dal forno:

1. Tirare la griglia in avanti

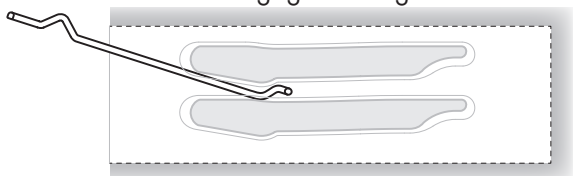


2. Sollevare la parte anteriore della griglia verso l'alto ed estrarla

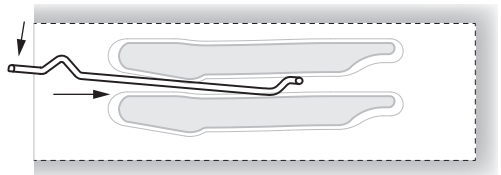


Come riposizionare la griglia nel forno:

1. Sistemare il retro della griglia nelle guide



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



Griglie telescopiche del forno

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

ATTENZIONE

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

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

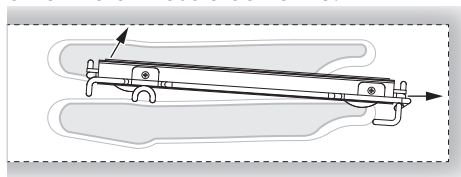
ATTENZIONE

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

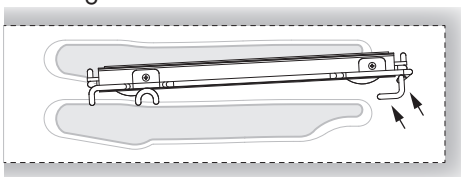
Vedi figura di pagina 2 in caso di dubbi su quale sia la parte frontale della griglia.

Come estrarre la griglia allungabile dal forno:

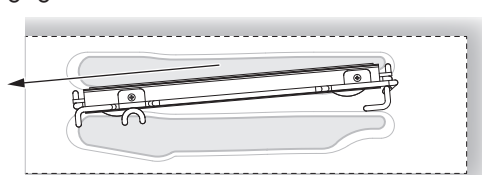
1. Sollevare la griglia leggermente e spingerla verso il fondo del forno fino al rilascio del fermo.



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

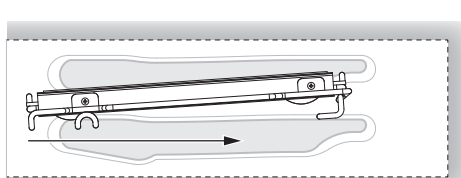


3. Tirare la griglia in basso ed estrarla.

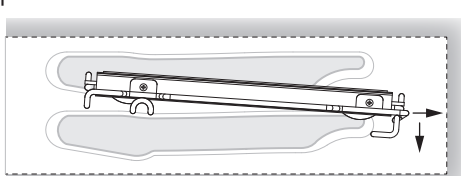


Come riposizionare la griglia allungabile nel forno:

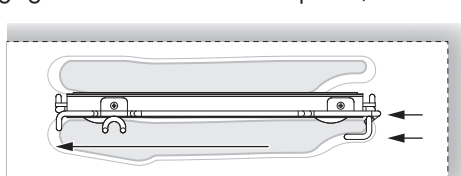
1. Afferrare la griglia saldamente su entrambi i lati. Posizionare la griglia (compreso il telaio) sopra la guida desiderata.



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



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

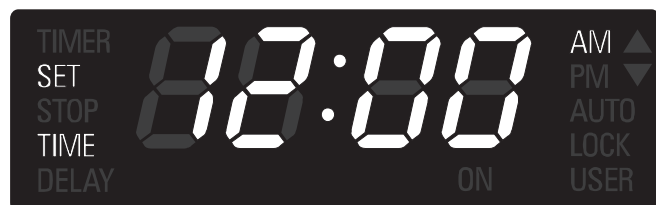


L'ora del giorno è visualizzata in ore e minuti.

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

Come impostare l'ora del giorno

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



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

Per impostare il timer.

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

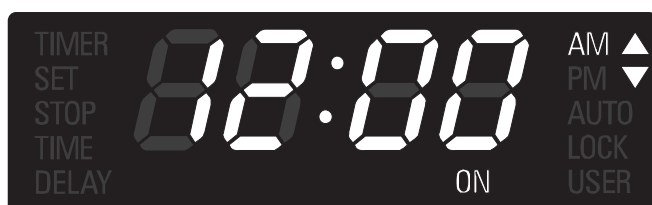


Impostazione della modalità di cottura e della temperatura

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

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

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





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


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

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

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

Impostazione della modalità di cottura ECO

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

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

Utilizzo delle luci del forno

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

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

Come impostare una modalità a tempo

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



Come ritardare l'inizio di una modalità a tempo

Ripetere i passaggi da 1 a 6.

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



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

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



Durante una modalità a tempo

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

Come controllare il tempo

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



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

COTTURA A CONVEZIONE
ROSOLATURA A CONVEZIONE
COTTURA STATICA

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

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



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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Linee guida generali

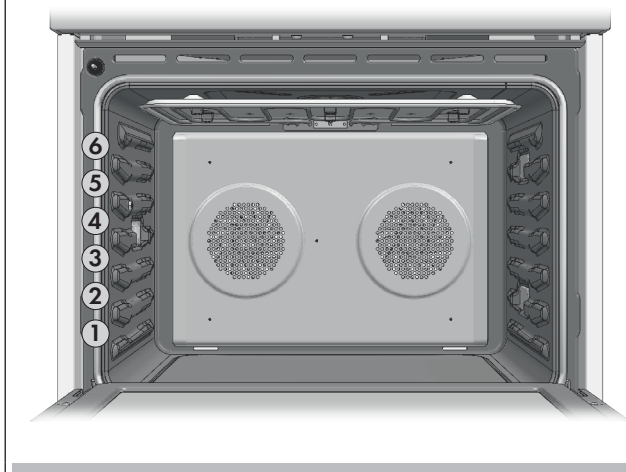
- Per un risultato ottimale, cuocere gli alimenti su un'unica griglia con uno spazio di almeno 2,5 - 3 cm (1" - 1 ½") tra i contenitori e le pareti del forno.
- Usare una sola griglia quando si seleziona la modalità cottura statica.
- Controllare il grado di cottura non appena possibile.
- Usare recipienti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

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

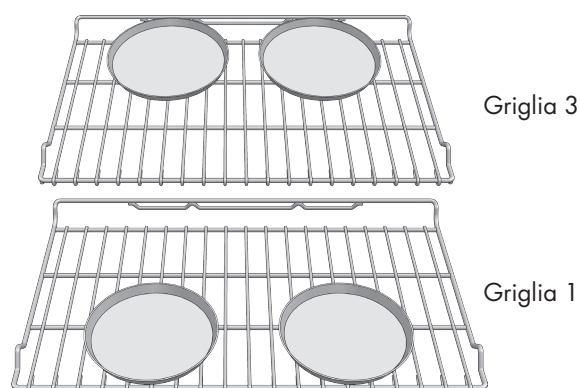
Ridurre le temperature di cottura suggerite dalla ricetta di 15°C (25°F).

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

POSIZIONE DELLA GRIGLIA



POSIZIONAMENTO DI PIÙ TEGLIE



Alimenti adatti per la cottura a convezione:

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

Suggerimenti per ricette rapide e facili

Conversione da COTTURA STATICA normale a COTTURA A CONVEZIONE:

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

Tabella cottura a convezione

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

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

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

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

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

Suggerimenti per ricette rapide e facili

Conversione da **COTTURA STATICA** normale a **COTTURA VENTILATA**:

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

Tabella cottura ventilata - CAVITÀ CONVEZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tabella essiccazione

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

IT 22 - Suggerimenti e tecniche di cottura al grill

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

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

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

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

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

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

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

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

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

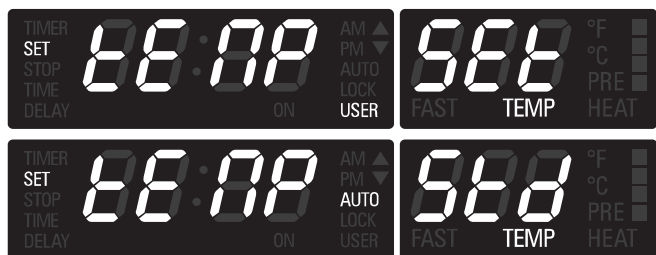
1. **SAB** → **MODALITÀ SABBATH**
(per religioni che prevedono l'obbligo di "astinenza dal lavoro" nel giorno del Signore).
2. **OFS** → **COMPENSAZIONE FORNO**
(usata per tarare la temperatura del forno).
3. **DEG** → **SCALA TERMOMETRICA**
(usata per scegliere tra ° Fahrenheit o Celsius per il display).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

Per selezionare le funzioni speciali, procedere come segue:

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



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



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

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



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

Autopulizia del forno

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

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

Preparazione del forno per l'autopulizia.

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

PULIZIA DEL FORNO

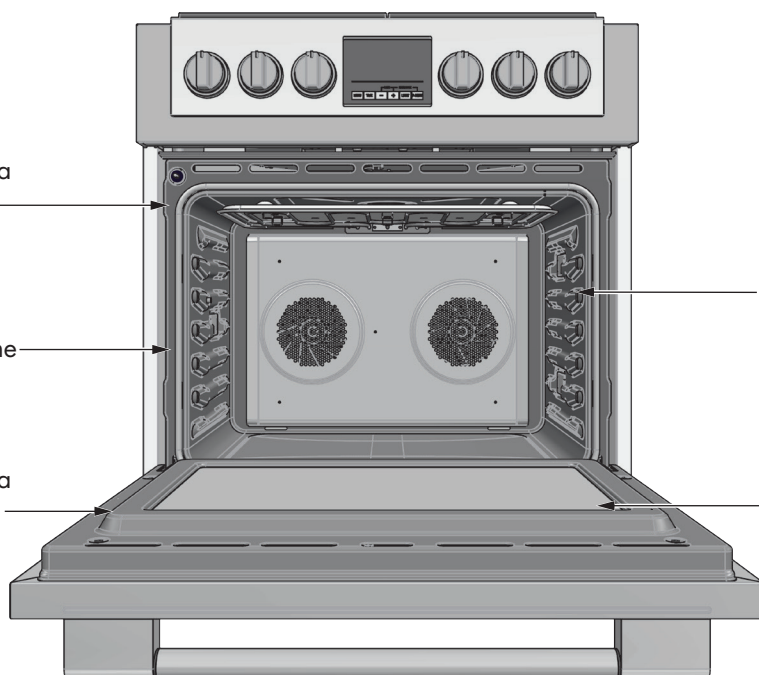
Pulire a mano l'area del telaio attorno alla guarnizione

NON pulire a mano la guarnizione

Pulire a mano l'area della porta attorno alla guarnizione

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

Pulire a mano il vetro della porta



Come impostare la modalità autopulizia

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

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

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

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

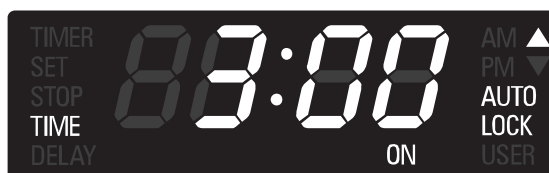
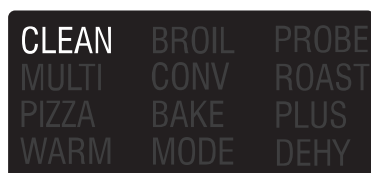
Come modificare il tempo di pulizia

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

Come ritardare l'avvio della pulizia

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

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



⚠ ATTENZIONE

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

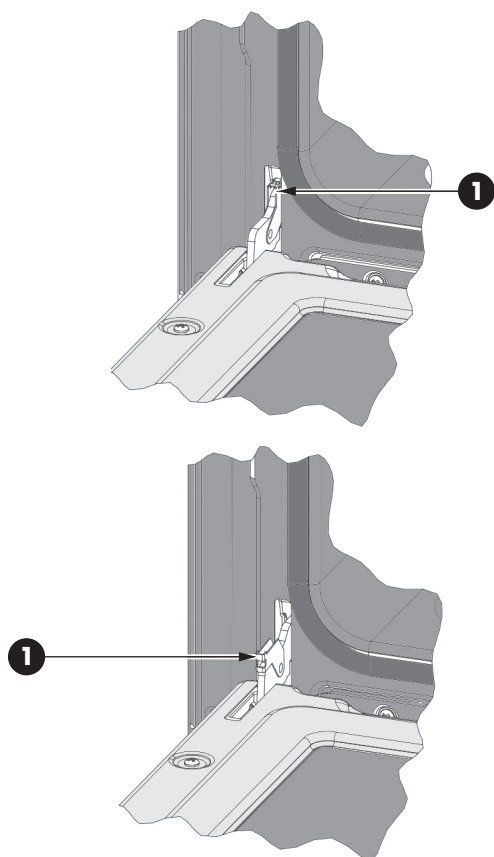
Come smontare la porta

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

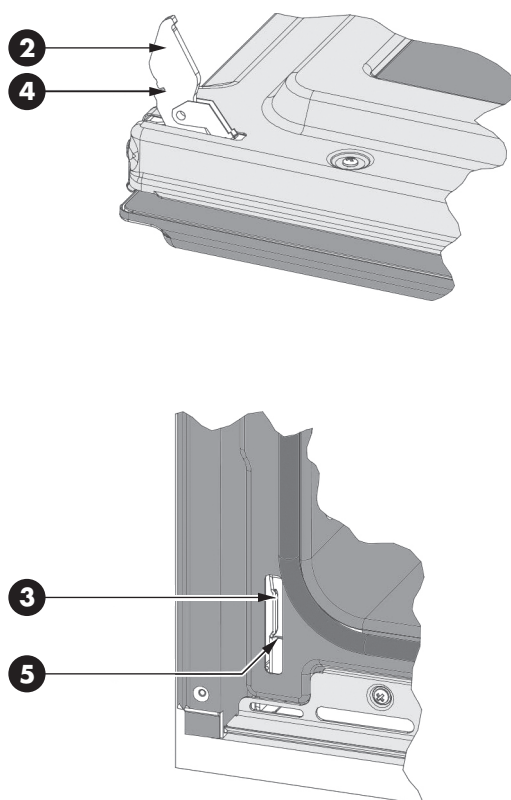
Come rimontare la porta

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

COME SMONTARE LA PORTA



COME RIMONTARE LA PORTA



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

Come sostituire una lampadina

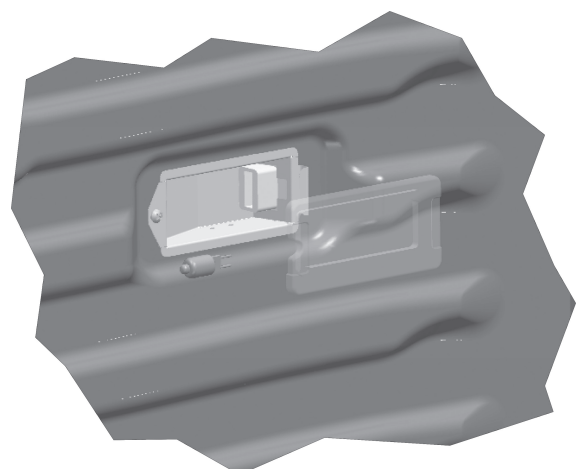
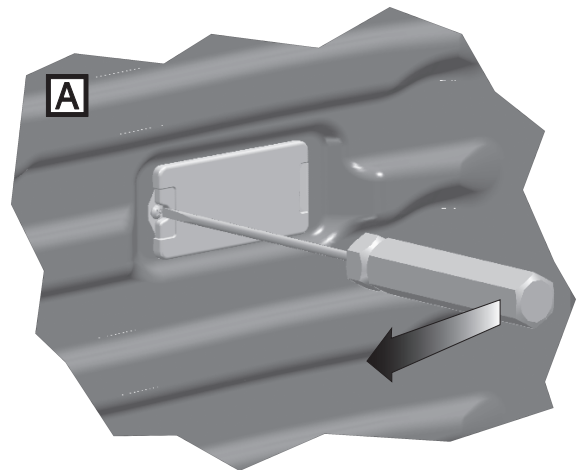
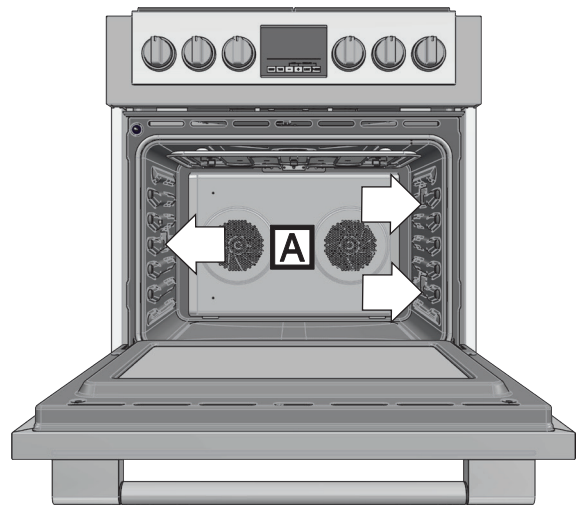
1. Leggere le AVVERTENZE di questa pagina.
 2. Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico).
 3. Rimuovere i copri lampada tra la vite e il vetro con un cacciavite.
 4. Tirare la lampadina per rimuoverla dal porta lampada.
 5. Sostituire la lampadina con una nuova. Evitare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



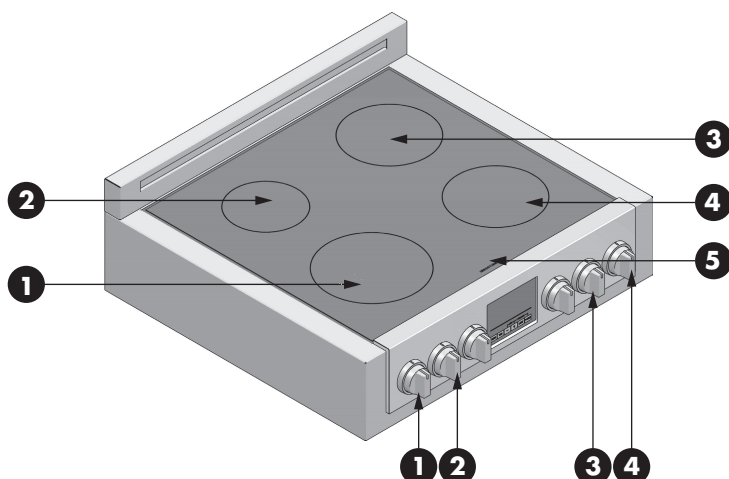
AVVERTENZA

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

LUCI DEL FORNO

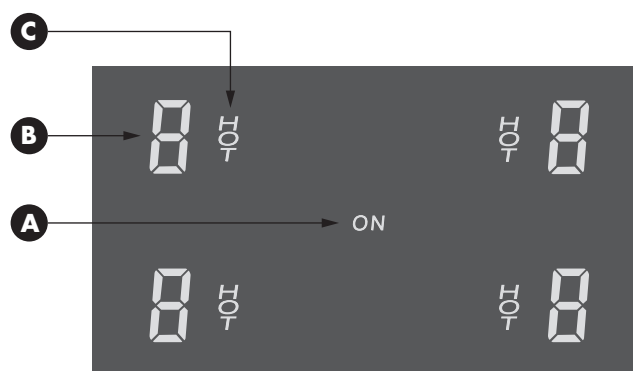


CARATTERISTICHE DEL PIANO COTTURA 30"



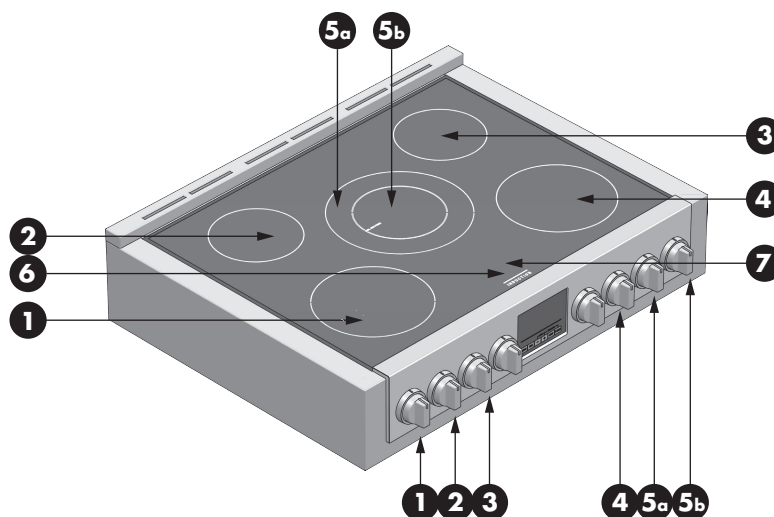
Posizione 1	2300W (Boost 3700W) 9"	(230 mm)	elemento e comando di induzione
Posizione 2	1400W (Boost 2200W) 6" ½	(165mm)	elemento e comando di induzione
Posizione 3	1850W (Boost 3000W) 7" ¾	(200mm)	elemento e comando di induzione
Posizione 4	1850W (Boost 3000W) 7" ¾	(200mm)	elemento e comando di induzione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

INDICAZIONI DEL DISPLAY



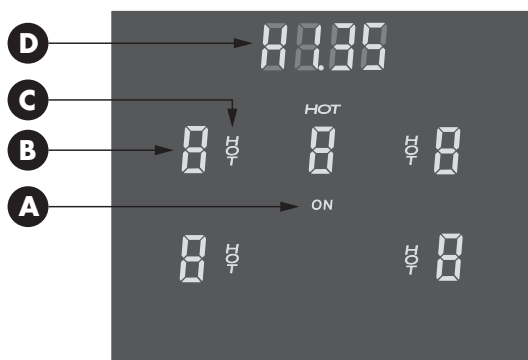
NOTA: i livelli di potenza sono indicativi e possono variare a seconda della padella usata o delle impostazioni effettuate.

CARATTERISTICHE DEL PIANO COTTURA 36"



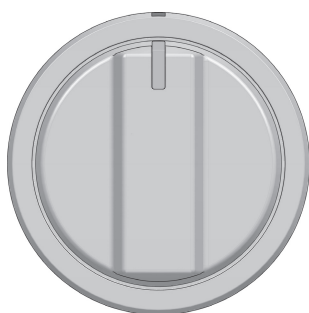
Posizione 1	2300W (Boost 3700W) 9" (230mm)	elemento e comando di induzione
Posizione 2	1850W (Boost 3000W) 7" (180mm)	elemento e comando di induzione
Posizione 3	1850W (Boost 3000W) 7" (180mm)	elemento e comando di induzione
Posizione 4	2300W (Boost 3700W) 9" (230mm)	elemento e comando di induzione
Posizione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

INDICAZIONI DEL DISPLAY



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

IMPOSTAZIONE DI ELEMENTI E COMANDI



Regolazione delle manopole di comando e del livello di potenza

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

FUNZIONE TIMER (SOLO PER 36")



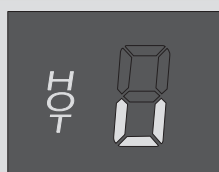
Impostazione funzione timer

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

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

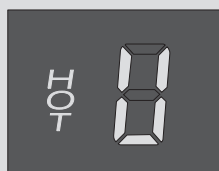
Impostazione timer

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



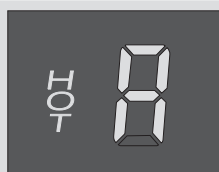
Funzione di scioglimento

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



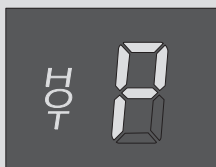
Funzione di riscaldamento

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



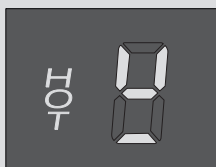
Funzione di riscaldamento rapido

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



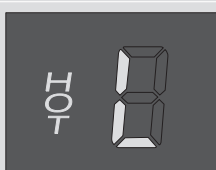
Funzione Booster

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



Funzione di riconoscimento pentole

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



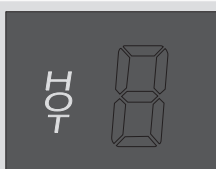
Funzione di blocco comandi

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

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

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

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



Indicazione di calore residuo

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

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

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

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

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

Usare sempre pentole e padelle con un coperchio adeguato.

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

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

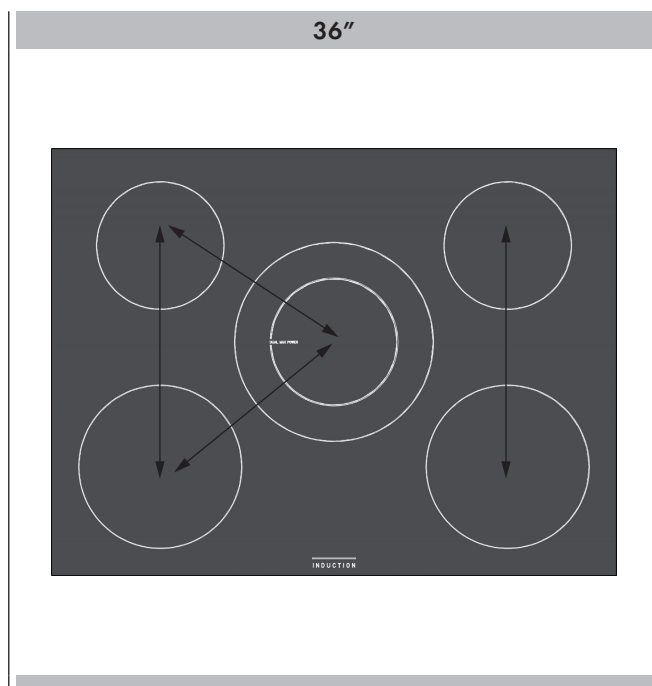
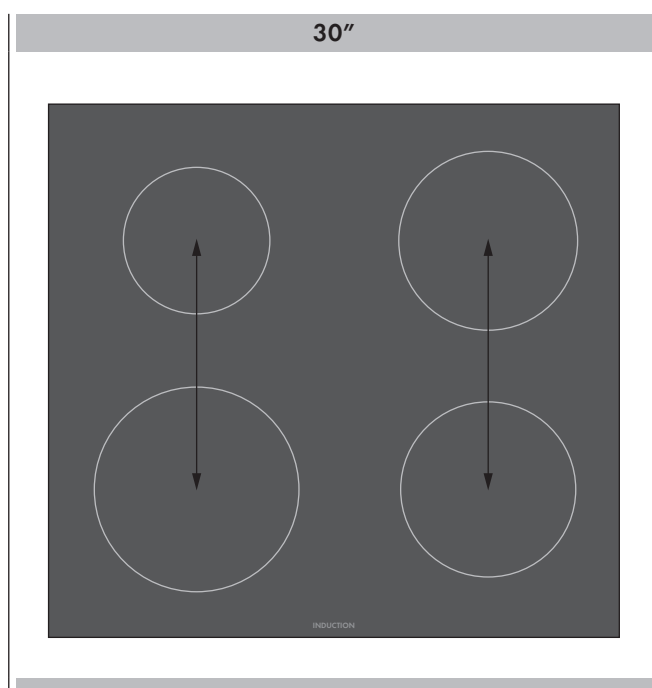
Per ottenere i migliori risultati di cottura, si consiglia di usare pentole di metallo e padelle con un fondo piatto. Assicurarsi che il fondo della pentola corrisponda con la zona di cottura indicata sul vetro.

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

Prima di usare il piano cottura per la prima volta

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

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



Condivisione dell'alimentazione

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



IMPORTANTE

Interruttore di spegnimento automatico

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

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

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



IMPORTANTE

Stato di surriscaldamento delle zone di cottura

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

Uso permanente di chiavi



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

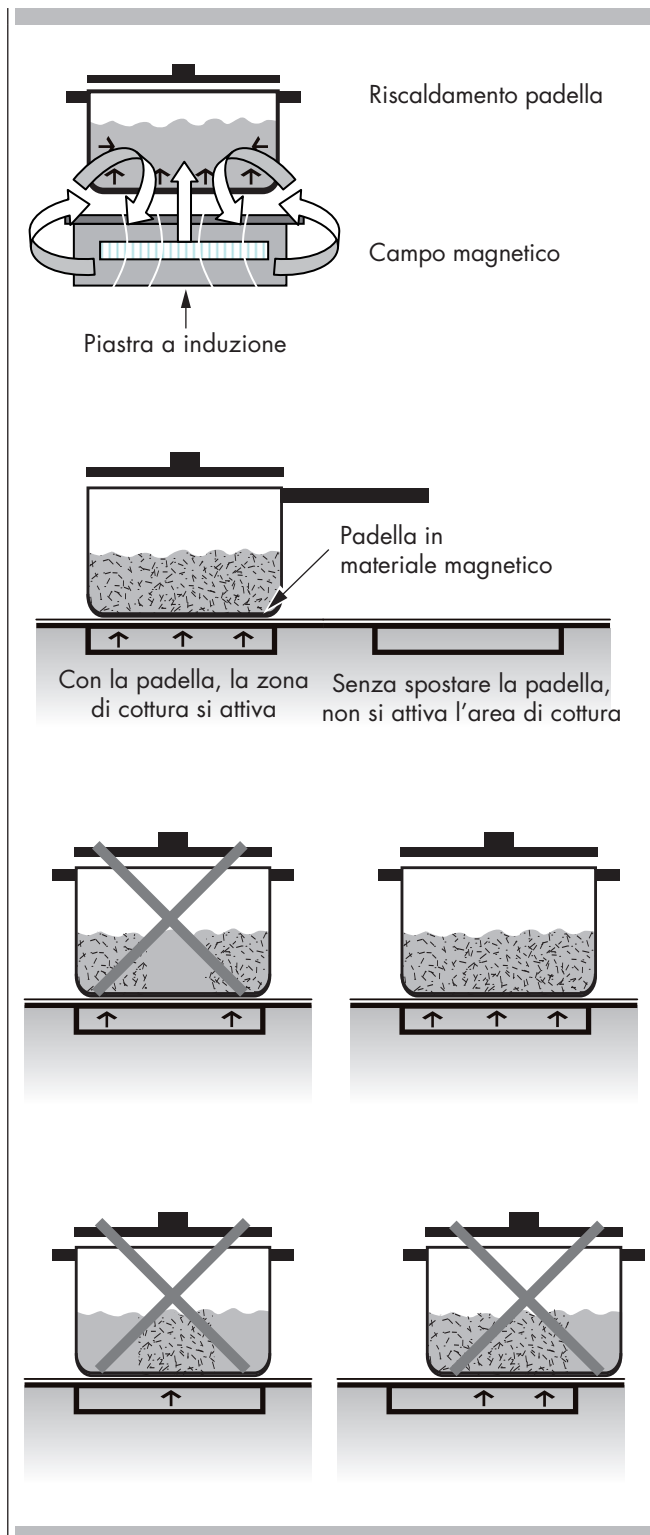
"Rumore" delle pentole

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

Come funziona il riscaldamento a INDUZIONE

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

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



Pentole e padelle e come usarle

⚠ ATTENZIONE

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

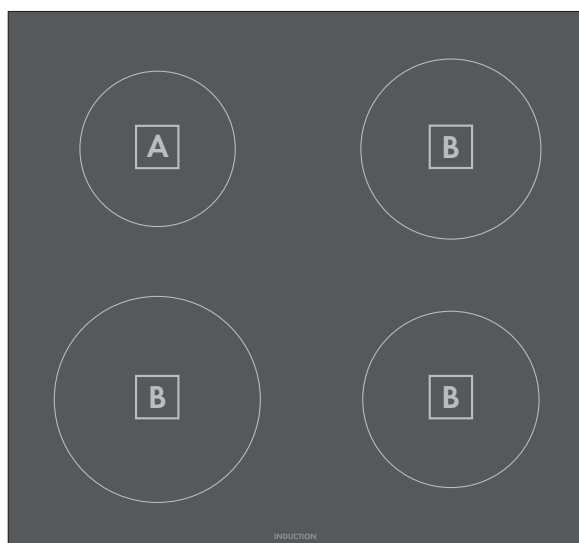
Per assicurarsi che una pentola è adatta, provare a utilizzare una calamita per vedere se si attacca al fondo della padella. Non utilizzare mai acciaio sottile normale né tutto ciò che contiene anche solo una piccola quantità di vetro, terracotta, rame o alluminio.

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

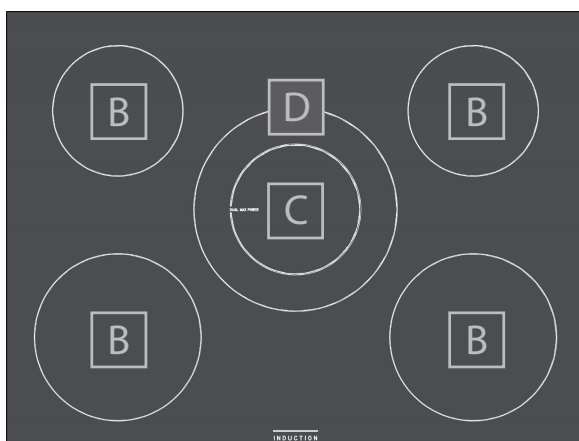
Le pentole e i tegami devono essere posizionati proprio al centro della zona di cottura.

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

ZONE DI COTTURA 30"



ZONE DI COTTURA 36"



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

Diametro della pentola

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

NOTA: Superficie di cottura a doppia dimensione (C-D)

La zona cottura a doppia superficie contiene due zone di cottura.

Se la dimensione della padella è la stessa della superficie di cottura a una dimensione, la zona di cottura funzionerà come una zona di cottura a una dimensione.

Se le dimensioni della pentola sono le stesse della zona cottura a doppia superficie, la zona di cottura a doppia misura si attiverà automaticamente.

Come usare la tabella di pulizia del forno

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

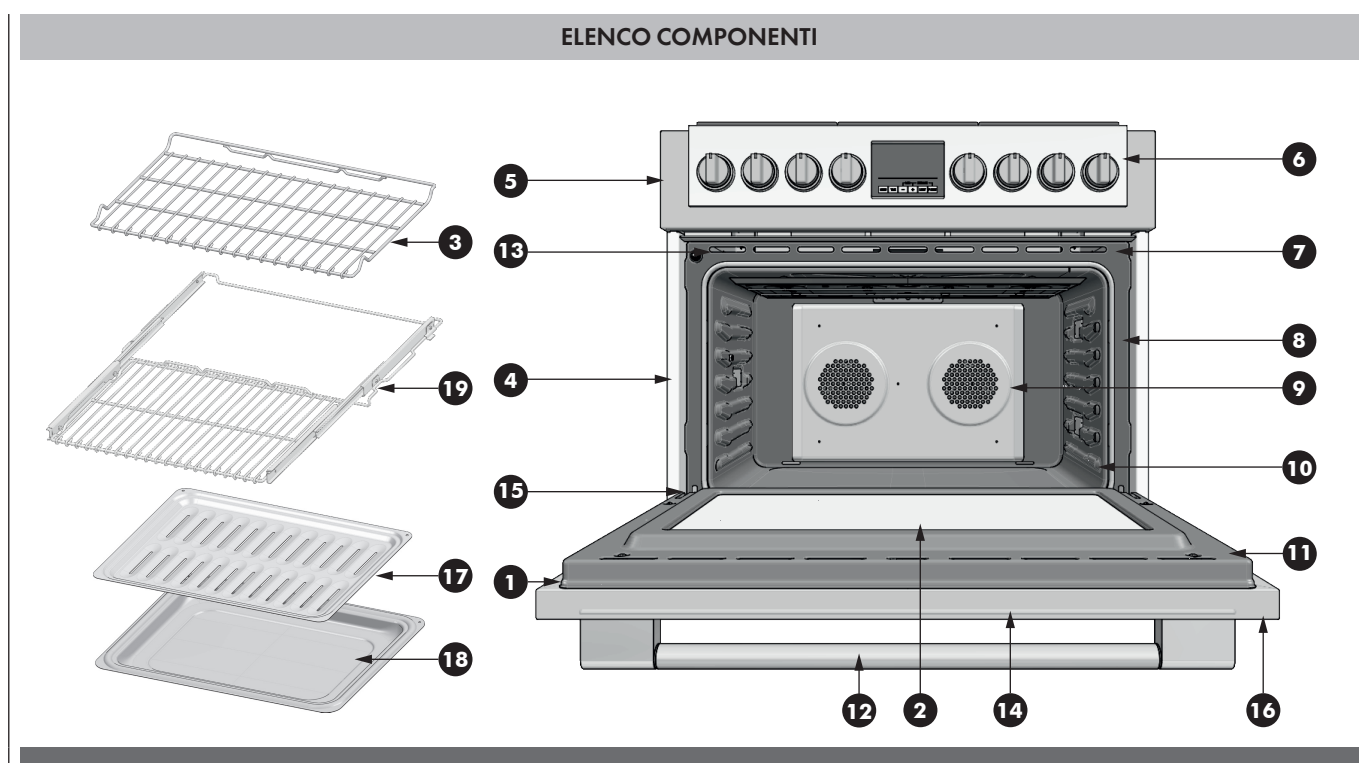


Tabella pulizia

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

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

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

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

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

ATTENZIONE

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

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

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

TELAIO

(modelli in acciaio inossidabile)

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

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

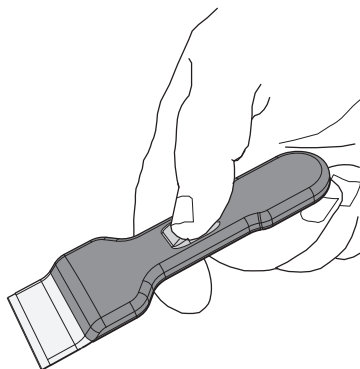
TECNICHE DI PULIZIA GIORNALIERA

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

PULIZIA DEL PIANO COTTURA

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

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

**USO QUOTIDIANO**

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

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

ATTENZIONE

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

DETERGENTI CONSIGLIATI

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

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

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

Risciacquare e asciugare.

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

Risciacquare e asciugare.

- **Aceto bianco:**

Risciacquare e asciugare.

- **Raschietto**

fornito con il piano di cottura.

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

EVITARE QUESTI DETERGENTI

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

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

- **Detergenti caustici**

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

- **Detergenti abrasivi**

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

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

- **Pulitori polverulenti**

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

- **Detergenti infiammabili**

Come ad esempio liquidi infiammabili o WD-40.

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

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

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

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

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

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

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

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

Registro dati di manutenzione

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

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

Conservare la fattura/ricevuta per la convalida della garanzia.

Registro dati di manutenzione

Modello numero _____

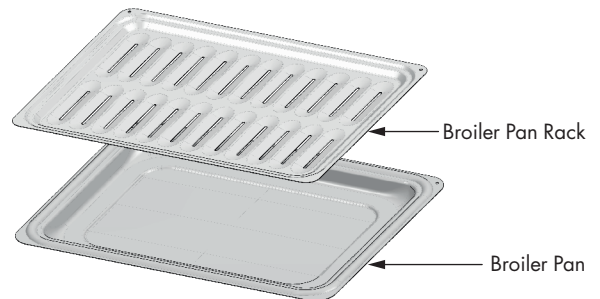
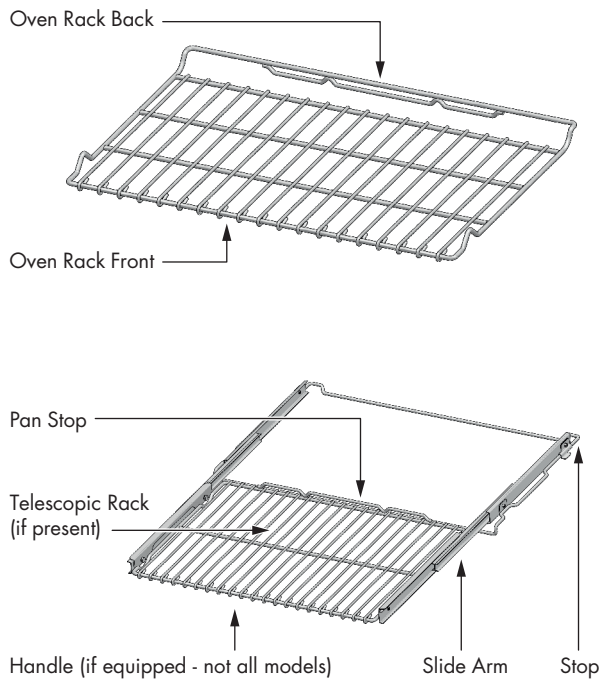
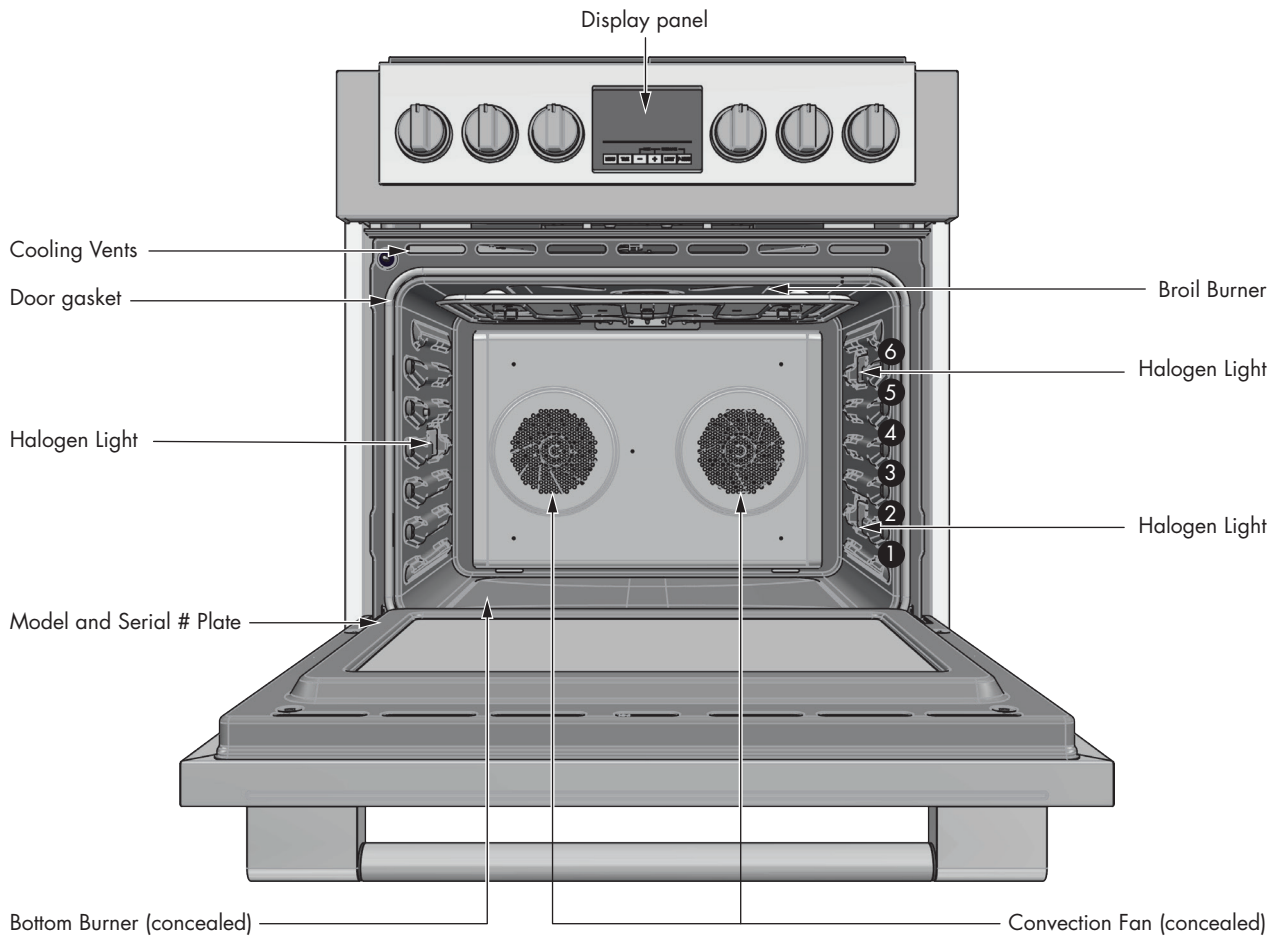
Numero di serie _____



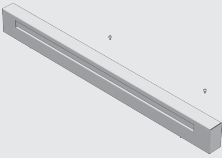
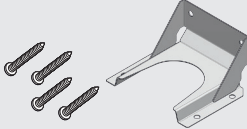
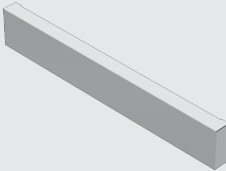
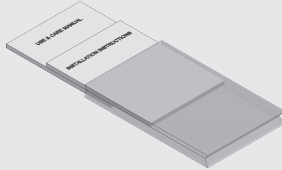

Data di installazione o di presa in consegna _____

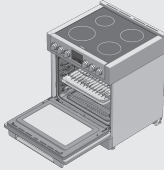
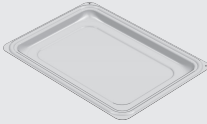
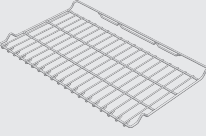

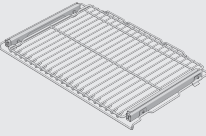

TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Features of your Oven	2
2 - Special Warnings	4
Before Starting Installation	4
3 - Safety Instructions	5
Safety for the Oven	7
Safety for the Cooktop	7
Safety for the Self-Cleaning Oven	7
Warnings for Electric Installation	7
4 - Product Dimensions and Cutout Requirements	8
Anti-Tip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

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

FEATURES OF YOUR OVEN



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

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

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

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

OWNER: Please keep this manual for future reference.

Pay attention to these symbols present in this manual:

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

To installer:

Leave these instructions with the appliance.

To customer:

Retain these instructions for future reference.



IMPORTANT INSTRUCTION

Please read all instructions before using this appliance.



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

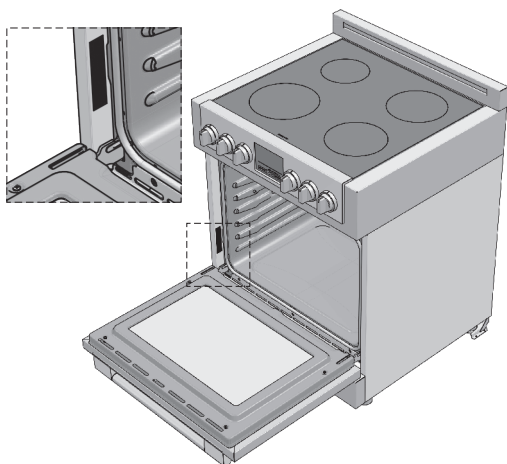
 **IMPORTANT**

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

Before Starting Installation

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

LOCATION OF RATING PLATE



**IMPORTANT**

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

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

**IMPORTANT**

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

**IMPORTANT**

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

CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

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

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

 **WARNING**

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

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

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

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

 **CAUTION**

Do not allow pans to boil dry.

 **CAUTION**

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

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

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

Safety for the Oven

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

Safety for the Cooktop

Use Proper Pan Size

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

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

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

Do Not Cook on Broken Cook-Top

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

Clean Cook-Top With Caution

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

Safety for the Self-Cleaning Oven

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

WARNING

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

Warnings for Electric Installation

WARNING

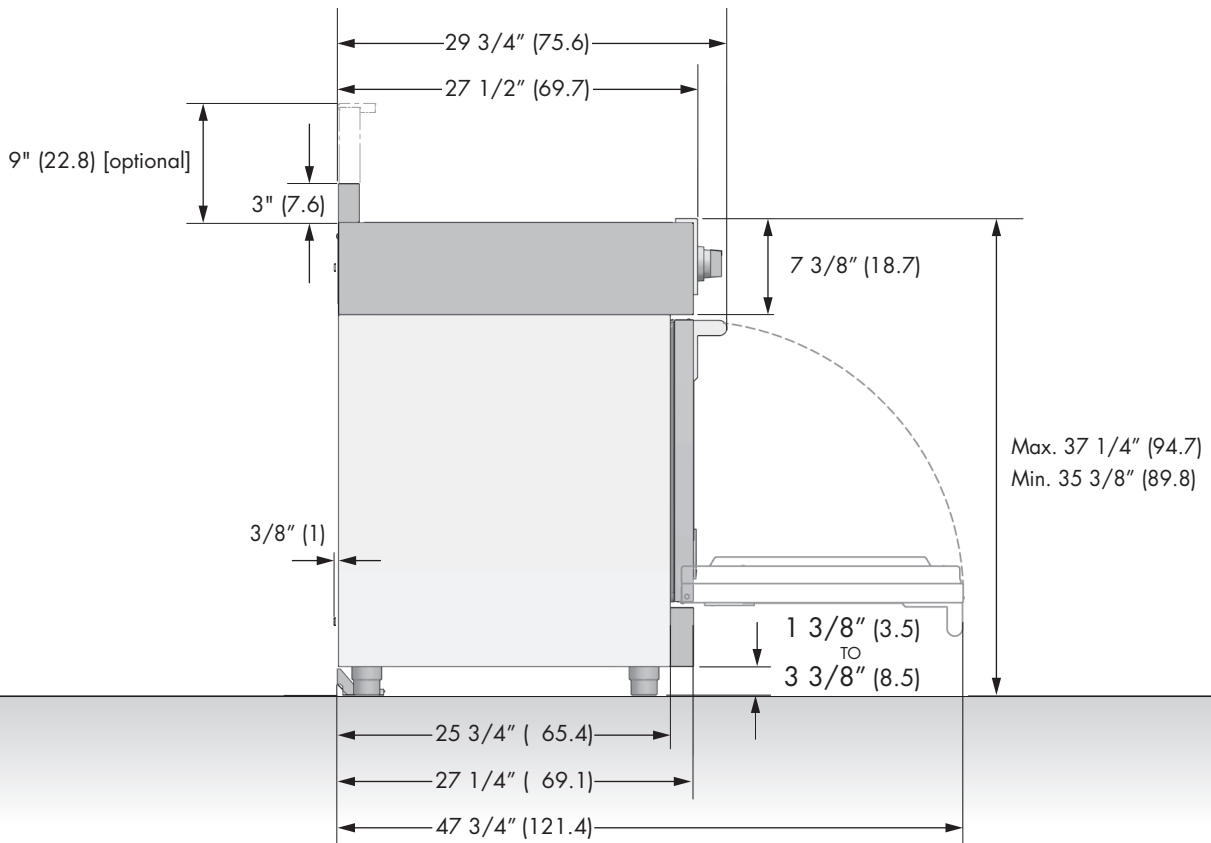
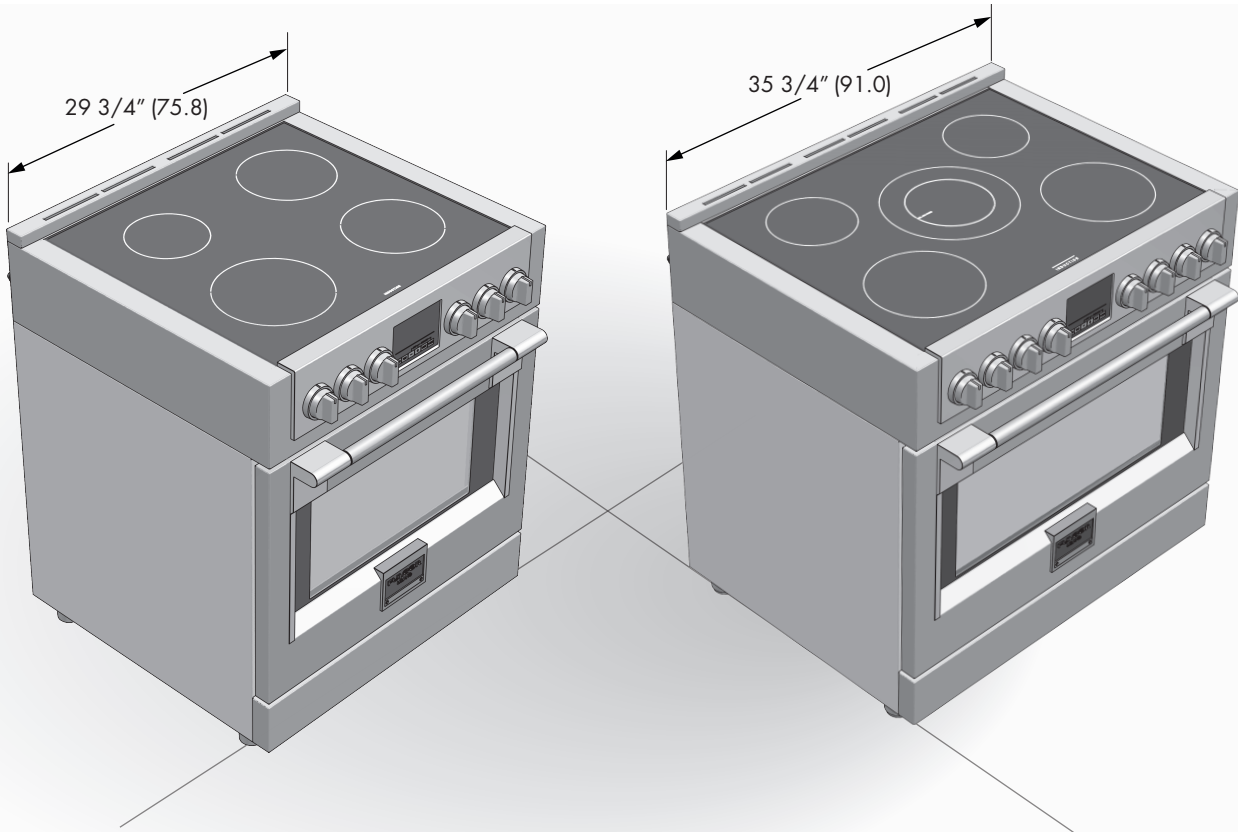
Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency.

CAUTION

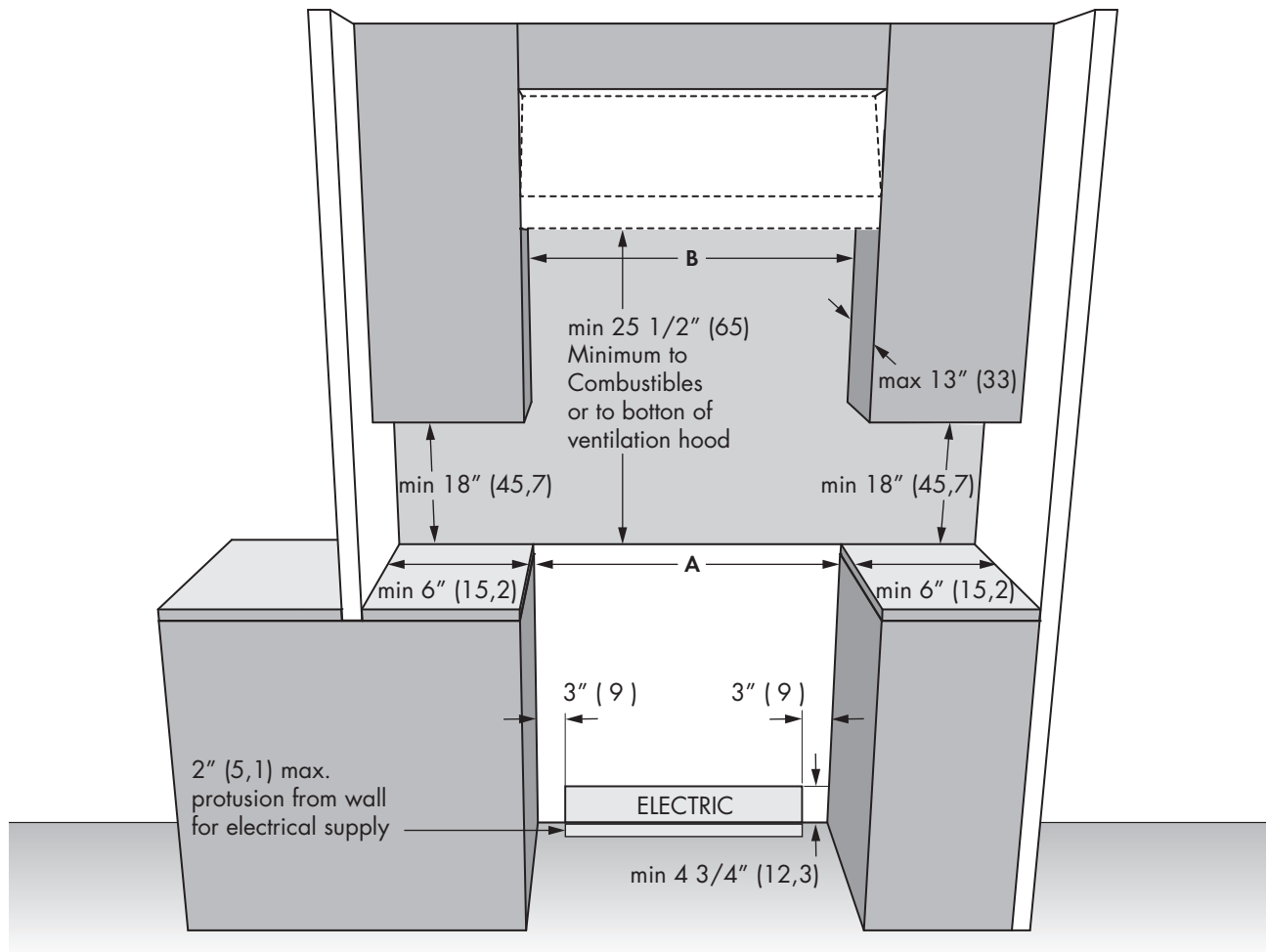
- Always disconnect the electrical plug from the wall receptacle before servicing this unit.
- For personal safety, this appliance must be properly grounded.
- Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord plug.

PRODUCT DIMENSIONS

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



CUTOUT REQUIREMENTS



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

*Consult local code for exact location requirements.

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

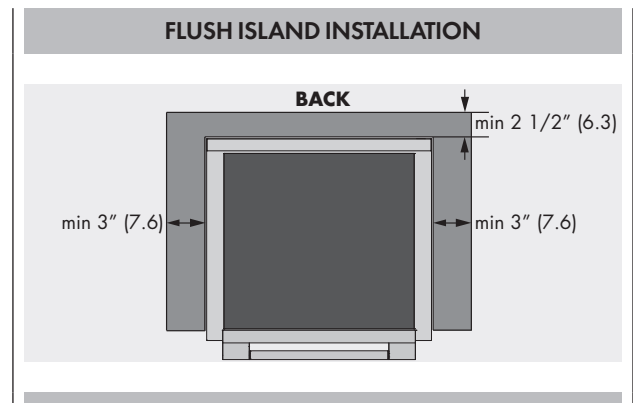
ADDITIONAL CLEARANCES:

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

Minimum clearances:

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

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



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

Vent hood Combinations:

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

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

WARNING

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

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

CAUTION

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

TWO PEOPLE ARE REQUIRED FOR PROPER INSTALLATION.

Anti-Tip Bracket Installation

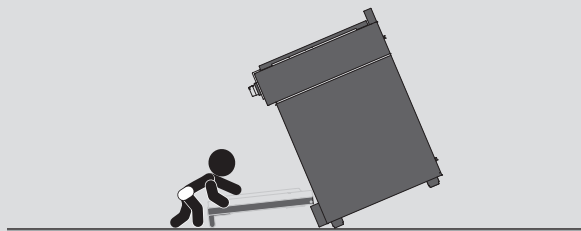
WARNING

Tip Over Hazard

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

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

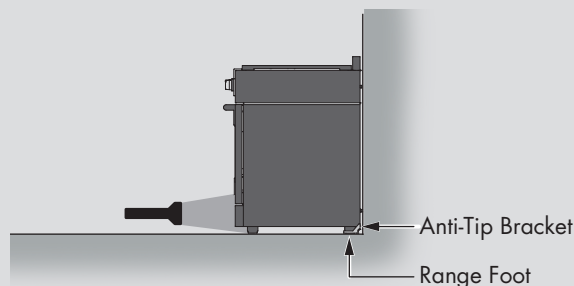
Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



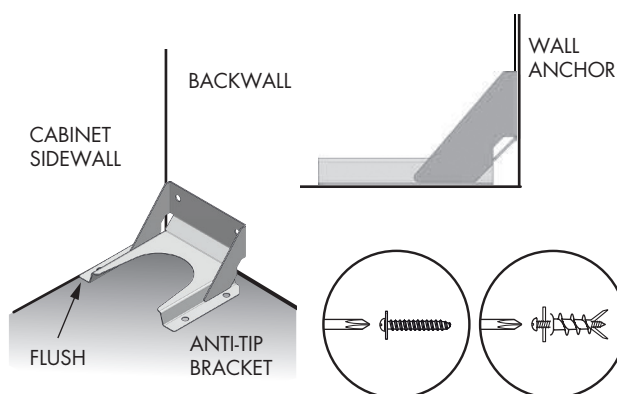
WARNING

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

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



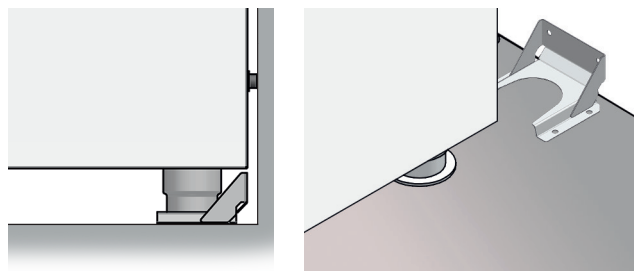
ANTI-TIP BRACKET INSTALLATION



For Concrete or Cement Construction:

You must use appropriate fastening hardware (not provided).

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



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

⚠ WARNING

• **Excessive Weight Hazard**

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

• **Cut Hazard**

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

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

CHOOSING RANGE LOCATION

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

⚠ IMPORTANT NOTE

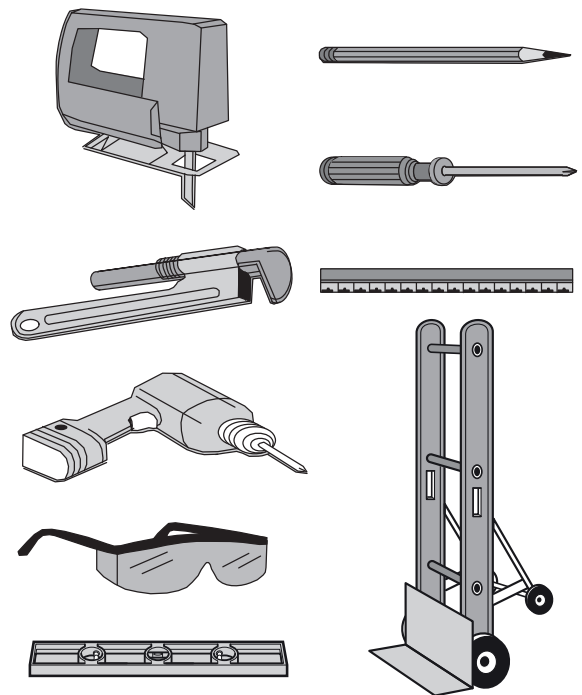
When installing against a combustible surface, a minimum riser is required for a the range, Follow all minimum clearances to combustible surfaces shown in the illustration on the previous pages.

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

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

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

TOOLS WILL YOU NEED



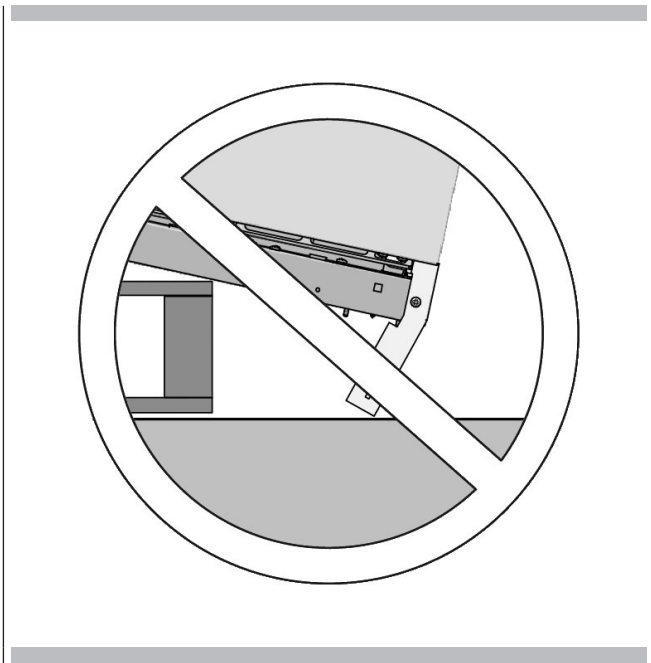
Remove packaging materials and literature package from the cooktop before beginning installation. Remove Installation Instructions from the literature pack and read them carefully before you begin

MATERIALS PROVIDED



Anti-tip bracket
brace and screws

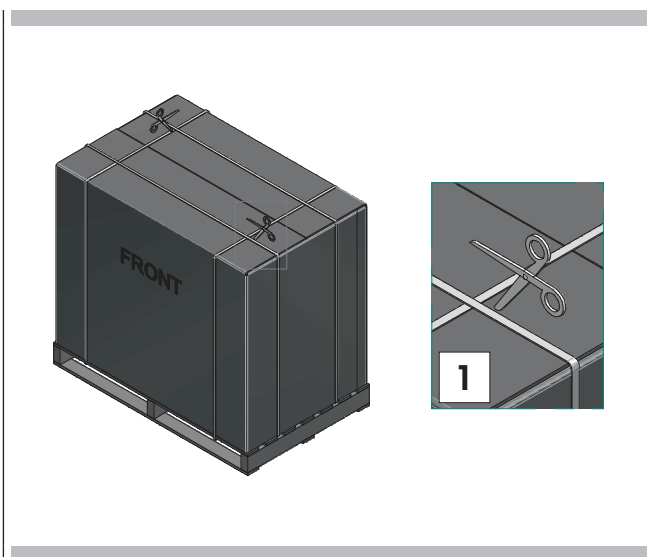
Do not tip the range on its side when installing the legs. The sidewalls are not designed to bear the weight of the range and will bend. Any damage as a result of tipping will not be covered by warranty. Follow the method in the enclosed installation Manual.



STEP 1

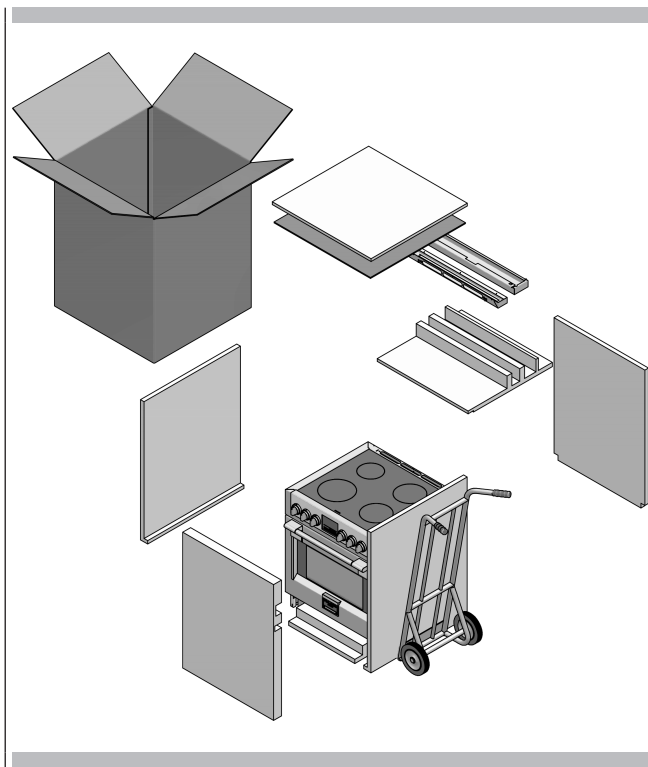
Cut the banding (1) and remove the Installation Instructions from the top of range and read them carefully before you begin.

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



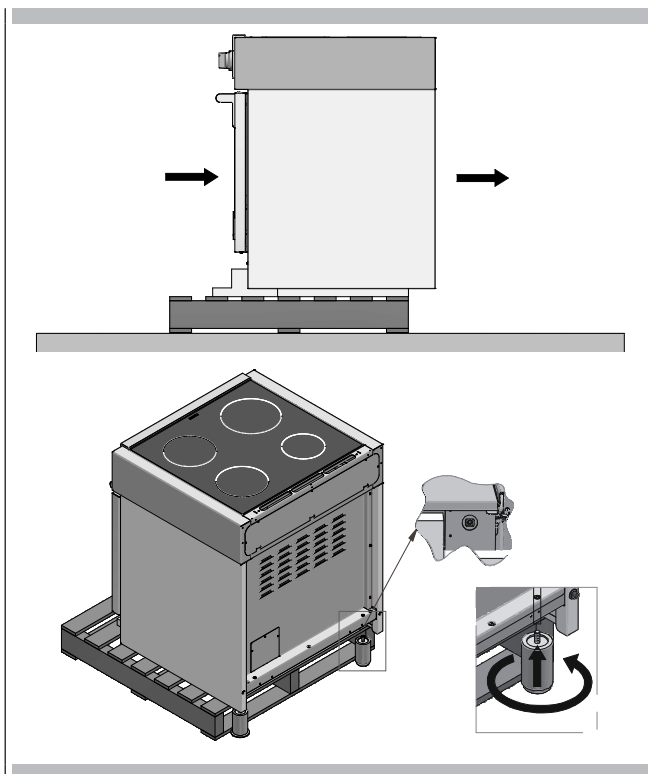
STEP 2

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



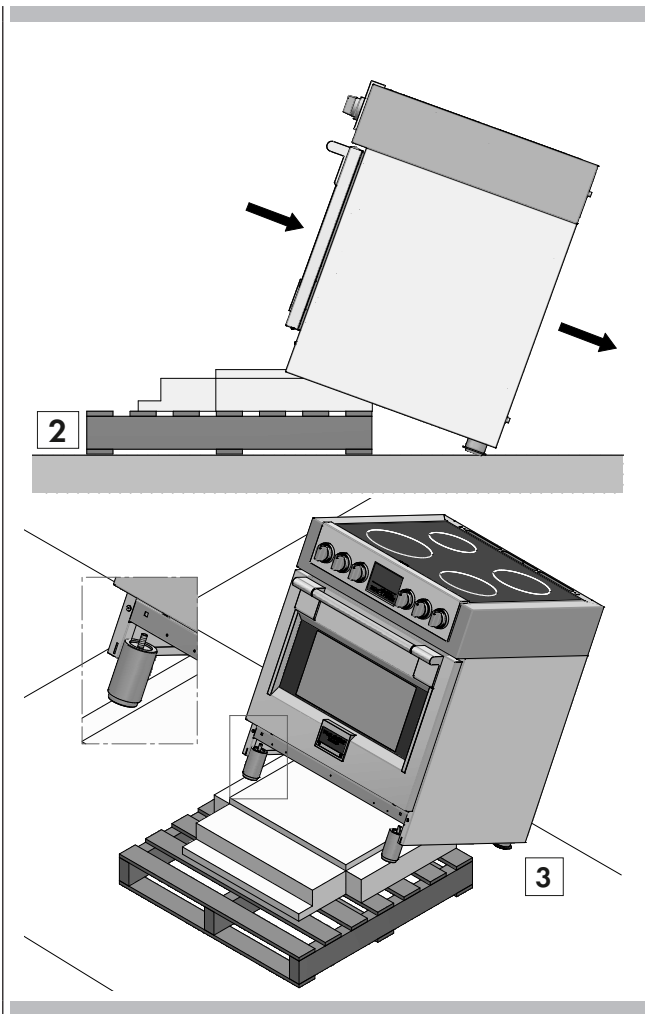
STEP 3

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



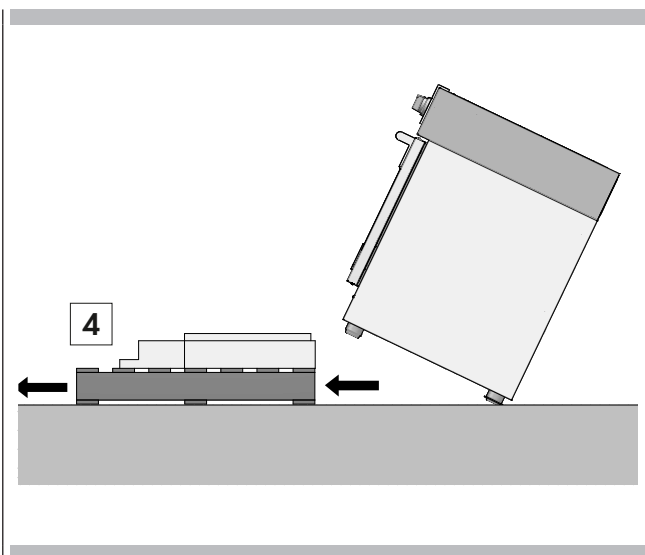
STEP 4

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



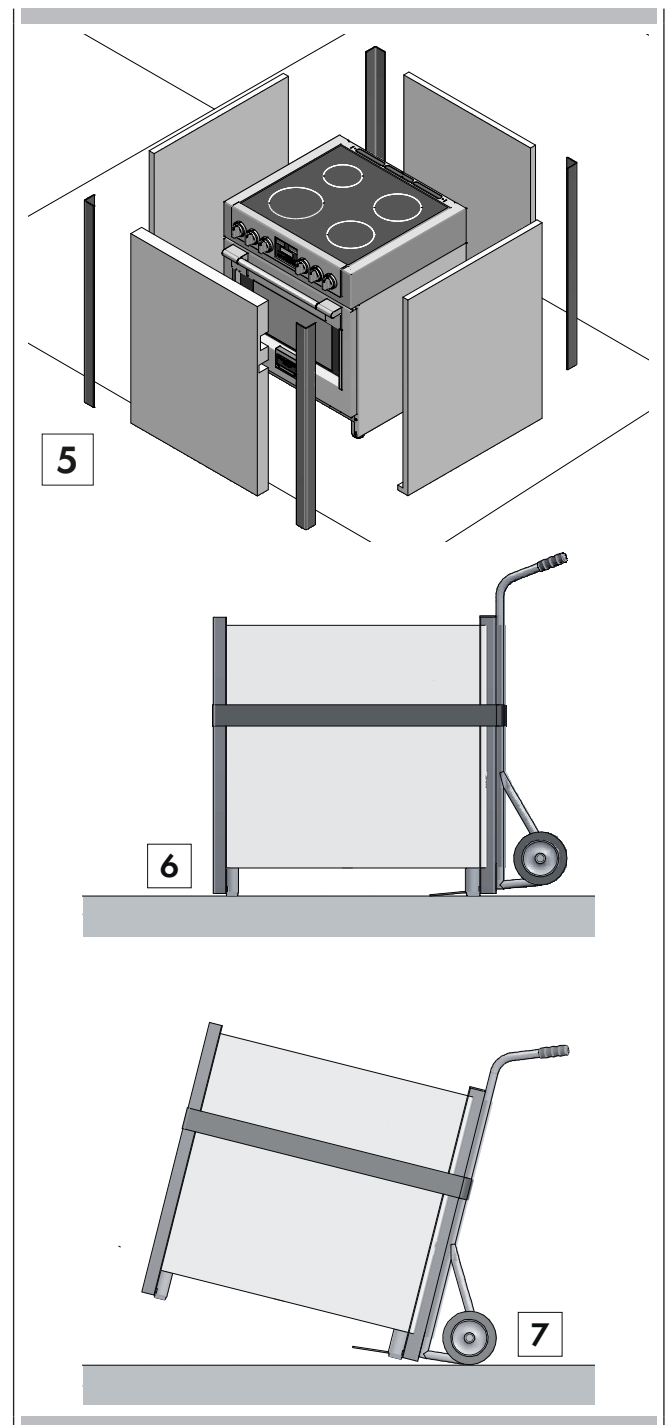
STEP 5

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



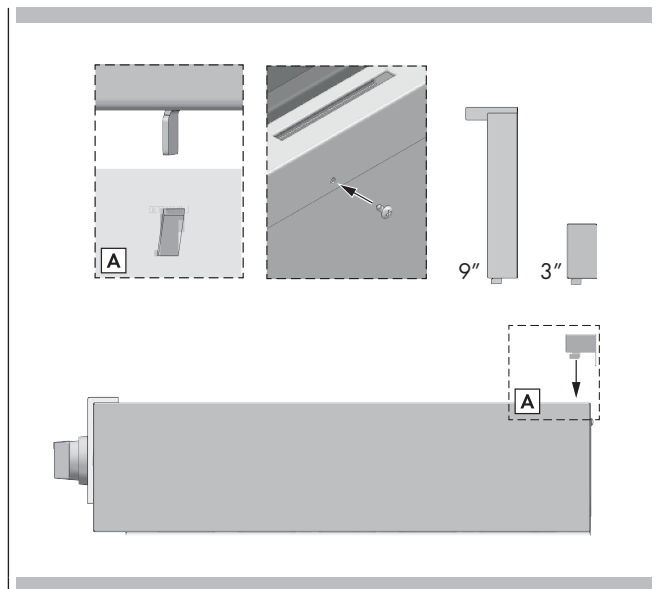
STEP 6

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

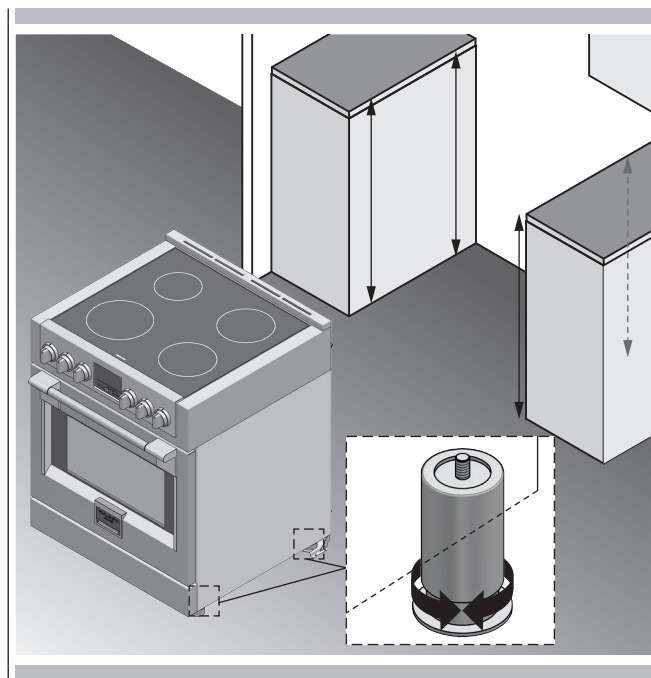


STEP 7

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



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



STEP 8

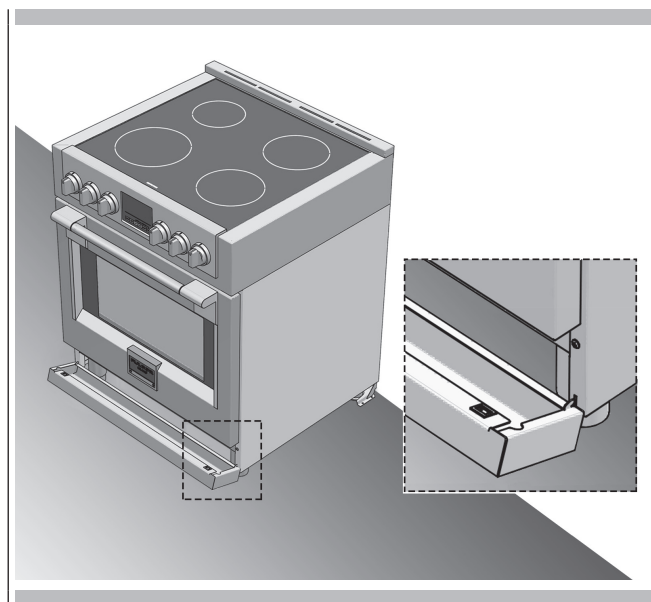
After completing the electrical connection (see included instructions) measure the four corners in cutout area to verify if flooring is level. Adjust the leveling legs to the desired height and ensure range is level. Turn the bottom section of each leg counter-clockwise to raise the leg and clockwise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

STEP 9

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

⚠ IMPORTANT

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



Electricals

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

Connection to the electrical power mains

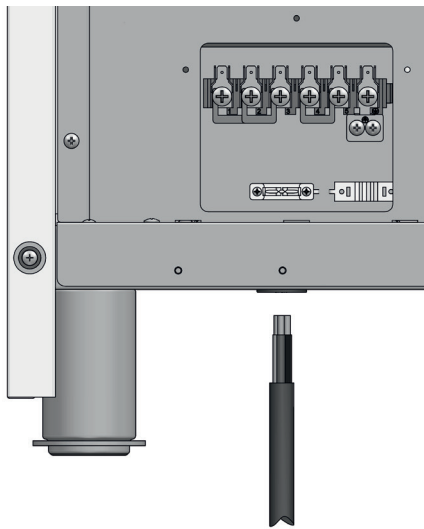
⚠ WARNING
This apparatus must be earthed.

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

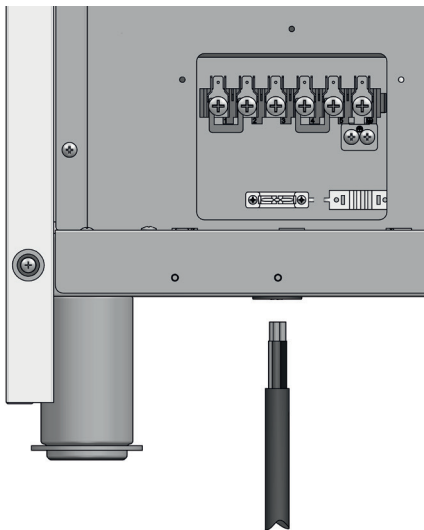
CABLE TYPES
H05RR-F
H05SS-F
H05VV-F
H05RN-F
H05V2V2-F
FG7OR

Figure	Diagram	Cable
A (30") 75cm	<p>220-240V~ or 240V~</p>	3x10 mm ²
B (30") 75cm	<p>220-240V 3~ or 240V 3~</p>	4x6 mm ²
B (30") 75cm	<p>380-415V 2N~ or 415V 2N~</p>	4x6 mm ²
C (30") 75cm (36") 90cm	<p>380-415V 3N~ or 415V 3N~</p>	5x2,5 mm ²

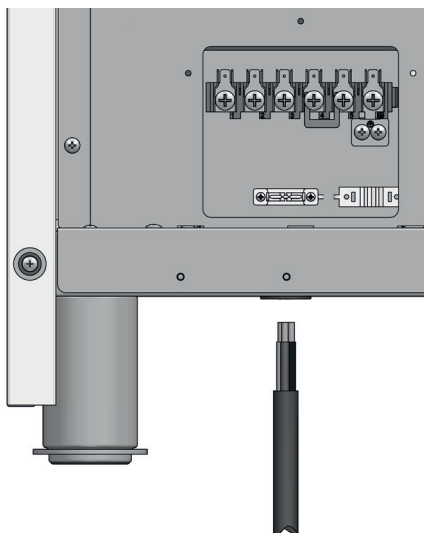
CONNECTION A



CONNECTION B



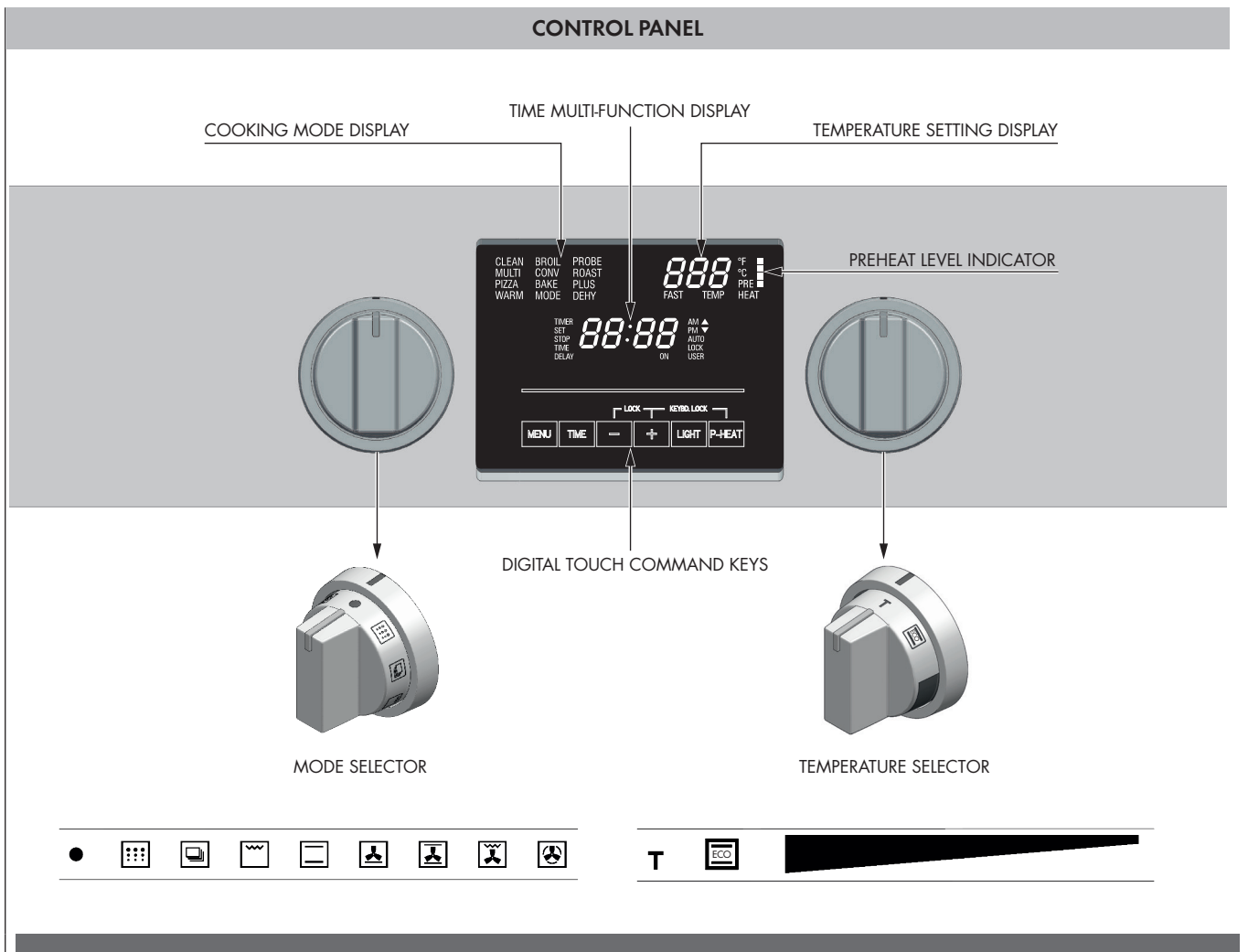
CONNECTION C



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

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

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



Command Keys

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

Display

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

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

Cooking Mode Display:
Indicates which function has been selected.

Knobs

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

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

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

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

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

Flashing Symbols or Numbers

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

Beeps

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

Door lock

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

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

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

Locking the keyboard

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

Power Failure

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

Default Settings

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

These can be changed when a different one is needed.

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

Failure Number Codes

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

Convection Fan

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

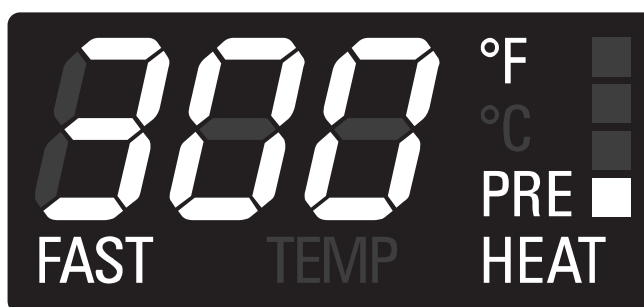
Preheat and Fast Preheat

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

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

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

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



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

Eco

This mode is intended to save energy.

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

Preheating the Oven

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

Operational Suggestions

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

Utensils

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

Oven Condensation and Temperature

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

High Altitude Baking

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

Oven Racks

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

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

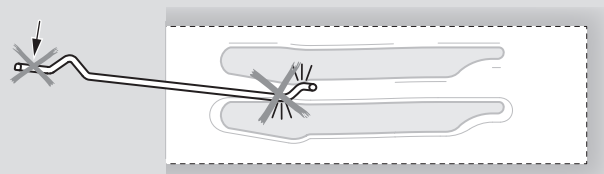
- The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

ATTENTION

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

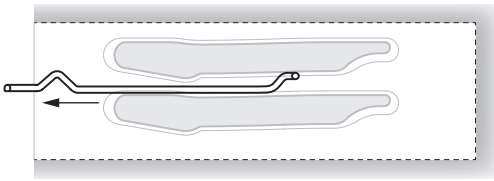
ATTENTION

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

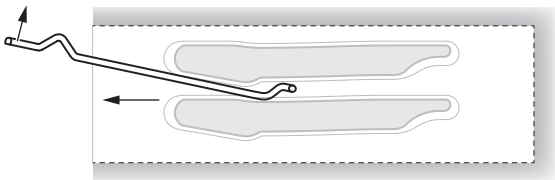


To remove oven rack from the oven:

1. Pull rack forward

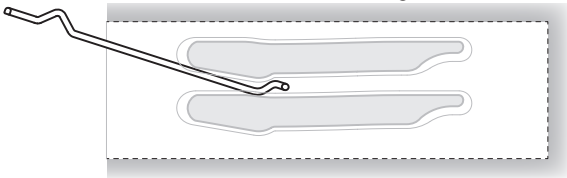


2. Lift rack up at front and then remove it

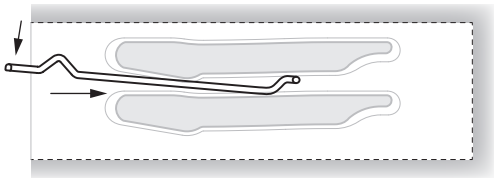


To replace an oven rack:

1. Place rear of rack between rack level guides



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



Oven Telescopic Racks

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

⚠ ATTENTION

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

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

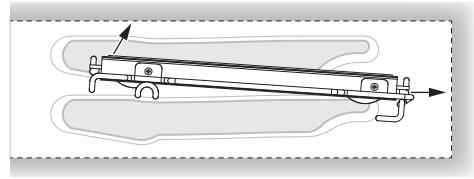
⚠ ATTENTION

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

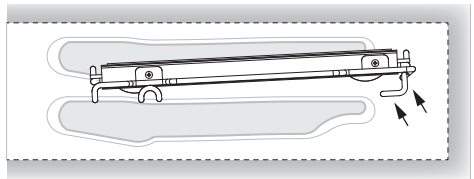
Please refer to illustration on Page 2 if there is any question as to which side is the front of the rack.

To remove extendable rack from the oven:

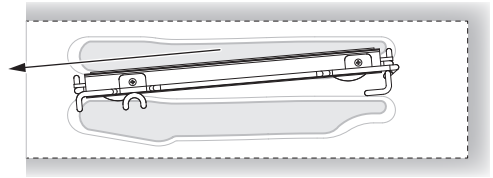
1. Lift of rack slightly and push it towards the back of the oven until the stop releases.



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

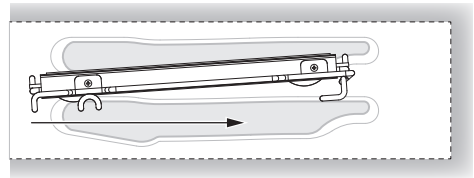


3. Pull rack down and out

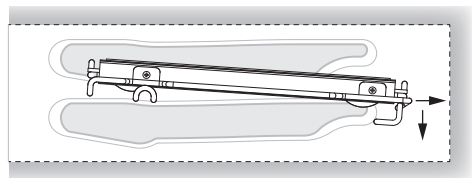


To replace an extendable rack:

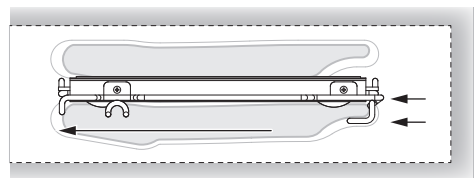
1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



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



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



The time of day is displayed in hours and minutes.

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

To Set the Time of Day

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



To Set the Timer

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



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

Setting Cooking Mode and Temperature

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

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

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



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

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

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

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

Setting the ECO cooking mode

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

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

Using Oven Lights

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

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

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

To Set a Timed Mode

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



When a Timed Mode is running

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

How to check a time value

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

To Delay the Start of a Timed Mode

Follow steps 1 through 6.

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



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

EN 16 - Setting the Meat Probe Options

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

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

CONVECTION BAKE CONVECTION ROAST BAKE

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

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



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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

General Guidelines

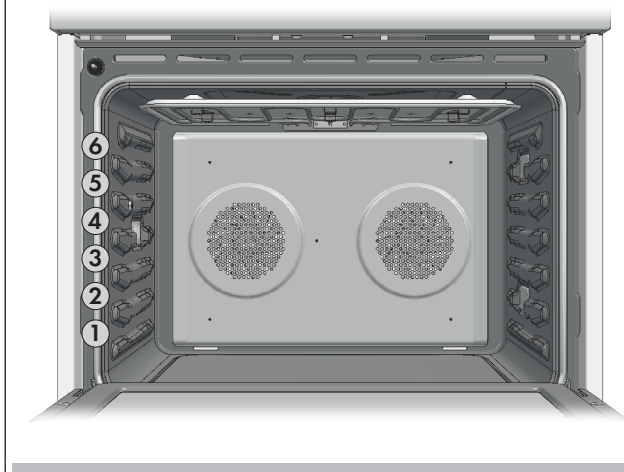
- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1 1/2" (2,5 - 3cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic,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

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

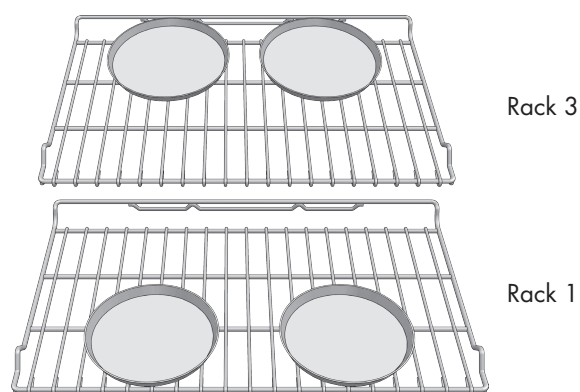
Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C).

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

RACK POSITION



MULTIPLE RACK PAN PLACEMENT



Foods recommended for Convection Bake mode:

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

Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION BAKE:

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

Convection Bake Chart

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

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

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

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

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

Quick and easy recipe tips

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

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

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

Convection Roast Chart - CONVECTION CAVITY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EN 22 - Broil Tips and Techniques

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

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

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

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

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

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

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

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

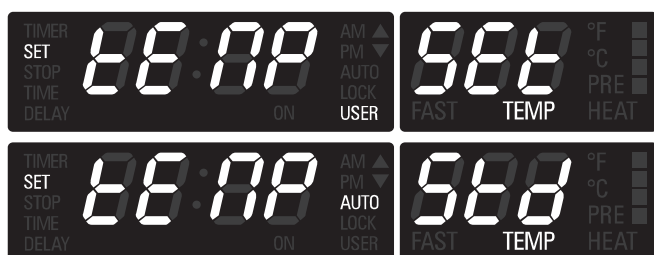
1. **SAB** → **SABBATH MODE**
(for religious faiths with “no work” requirements on the Sabbath).
2. **OFS** → **OVEN OFFSET**
(used to calibrate the oven temperature).
3. **DEG** → **°UNIT**
(used to select Fahrenheit or Celsius for the display).
4. **HR** → **CLOCK FORMAT**
(used to set the time of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

To select special features, follow the steps below:

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



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



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

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



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

Self-Cleaning the Oven

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

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

Preparing the Oven for Self-Clean

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

CLEANING THE OVEN



To Set the Self-Clean Mode

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

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

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

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

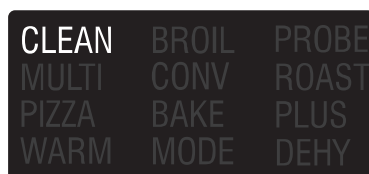
To Change the Cleaning Time

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

To Delay the Start of Cleaning

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

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



⚠ ATTENTION

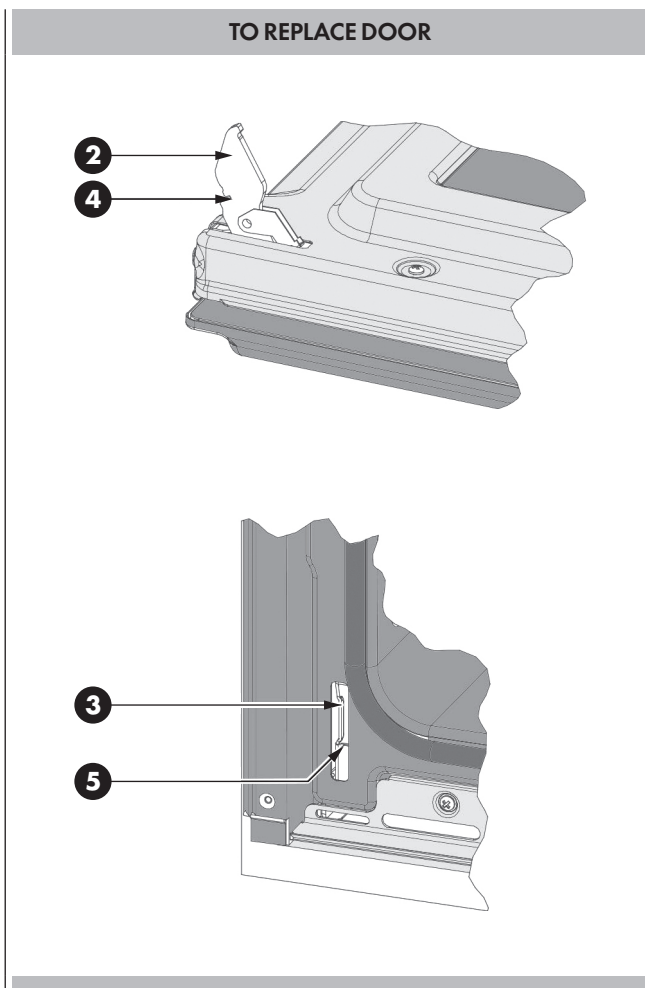
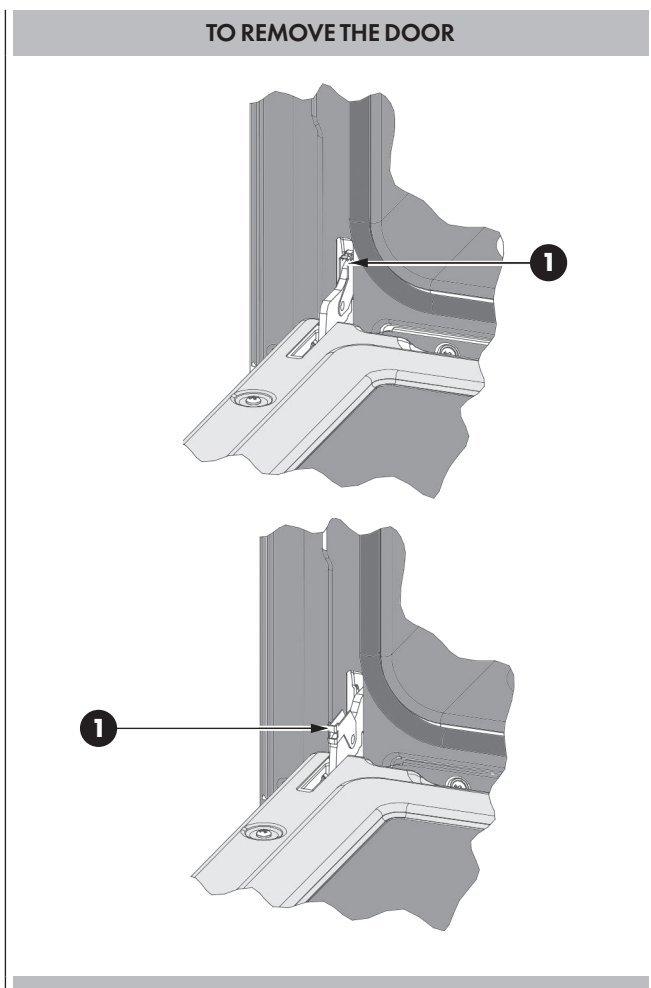
- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass.
- Handle carefully to avoid breakage.
- Grasp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

To Remove Door

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

To Replace Door

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



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

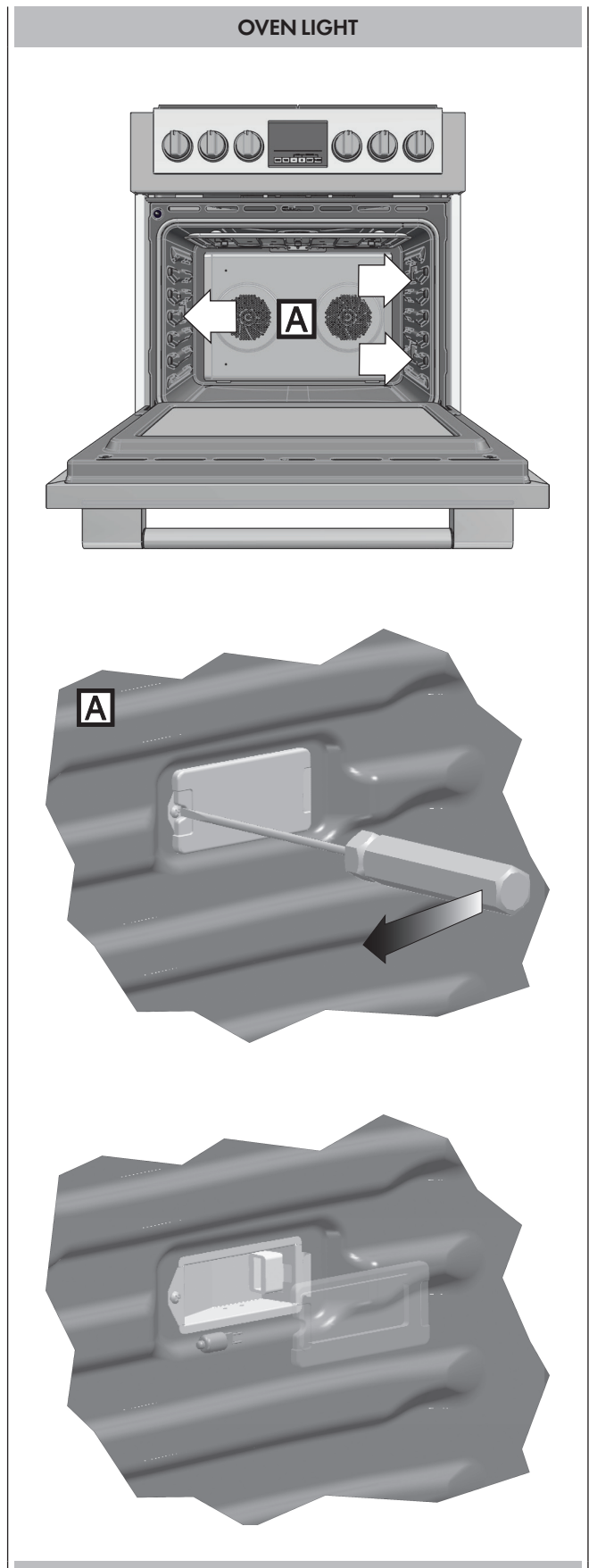
To Replace a Light Bulb

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

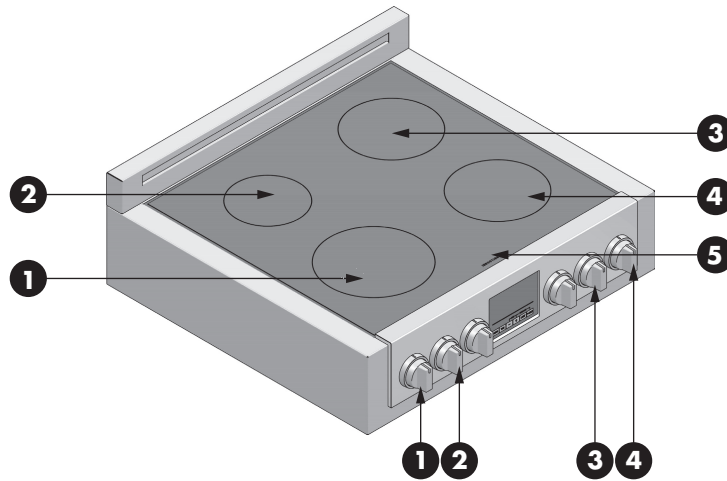
Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

WARNING

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

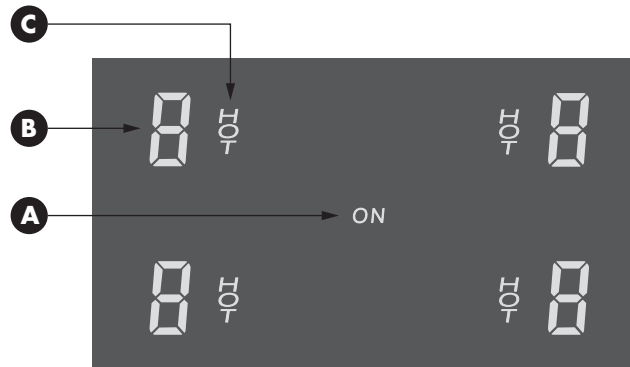


FEATURES OF YOUR COOKTOP 30"



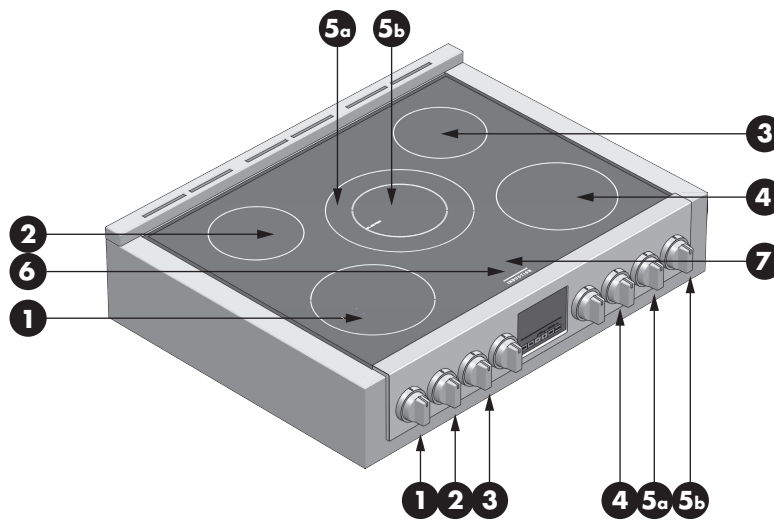
Position 1	2300W (Boost 3700W) 9" (230mm)	induction element and control
Position 2	1400W (Boost 2200W) 6" 1/2 (165mm)	induction element and control
Position 3	1850W (Boost 3000W) 7" 3/4 (200mm)	induction element and control
Position 4	1850W (Boost 3000W) 7" 3/4 (200mm)	induction element and control
Position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

DISPLAY UNIT INDICATIONS



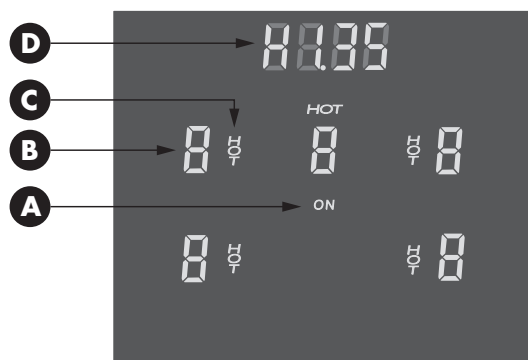
NOTE: power levels are indicative and can vary according to the pan used or the settings made.

FEATURES OF YOUR COOKTOP 36"

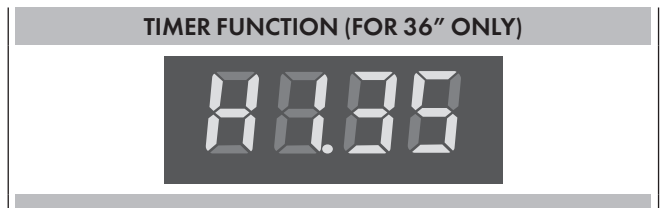
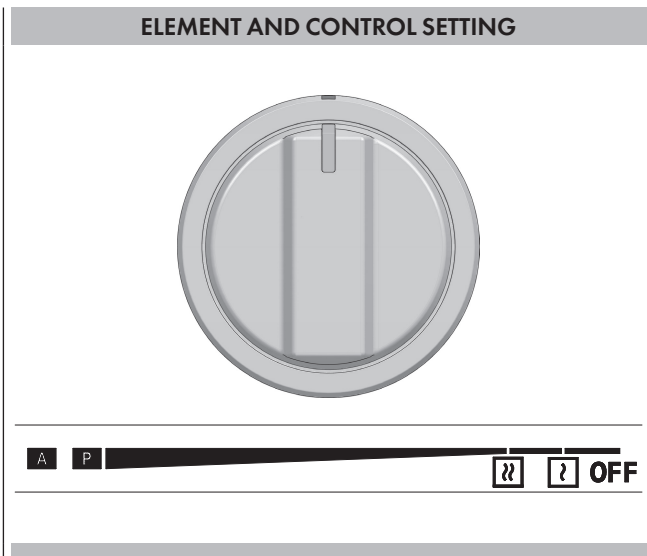


Position 1	2300W (Boost 3700W)	9"	(230mm)	induction element and control
Position 2	1850W (Boost 3000W)	7"	(180mm)	induction element and control
Position 3	1850W (Boost 3000W)	7"	(180mm)	induction element and control
Position 4	2300W (Boost 3700W)	9"	(230mm)	induction element and control
Position 5a	3000W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

DISPLAY UNIT INDICATIONS



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



Timer function setting

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

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

Timer setting

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

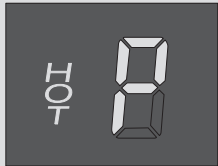
Control knobs and power level adjusting

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

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

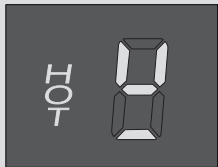
The current power level is displayed on the display unit of the hob.

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



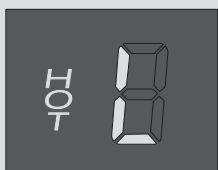
Booster function

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



Cookware recognition function

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

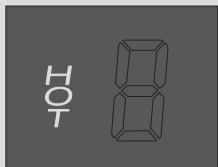


Control Lock function

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

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

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



Residual Heat indication

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

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

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

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

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

Always use pots and pans with a proper lid.

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

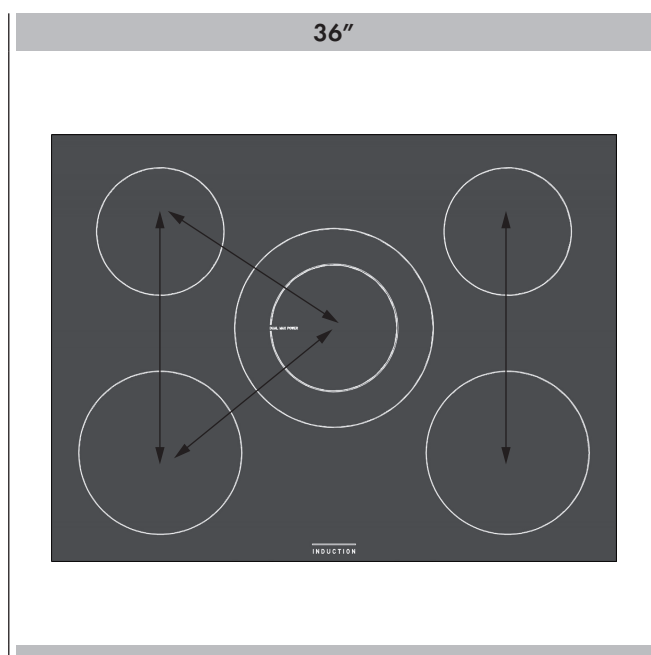
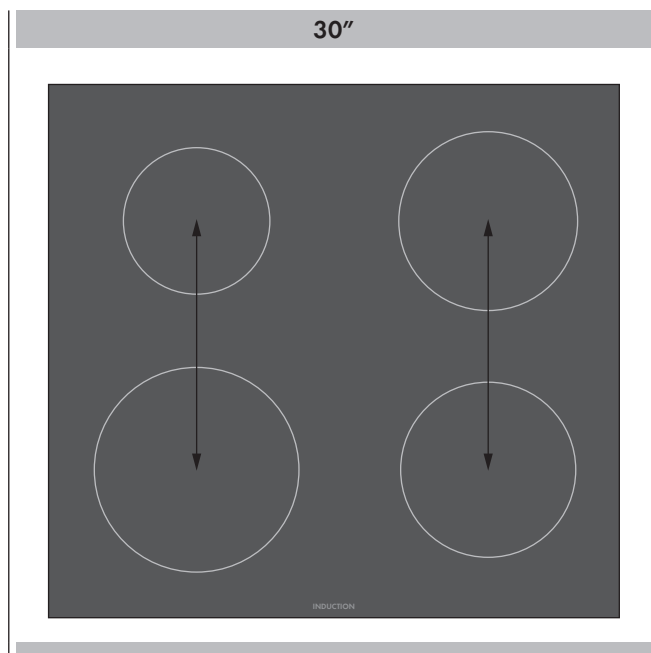
Always choose containers of an adequate size for the amount of food to be cooked. A large pot which is not completely full consumes a lot of energy.

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

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

Before using the cooktop for the first time

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



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

Power Sharing

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



IMPORTANT

Automatic Switch OFF

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

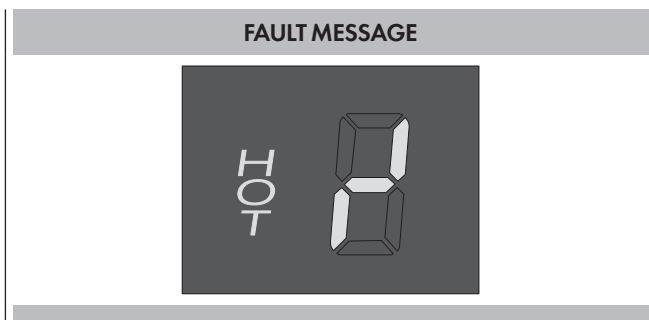
Depending on the chosen cooking level a maximum operation time limitation is defined, the safety device will be activated only if no change of cooking level is done. If this maximum operating time is exceeded on a cooking zone this cooking zone is being switched off, a short beep sounds and if the zone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



IMPORTANT

Overheating status of cooking zone

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

Permanent use of keys

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

Cookware "noise"

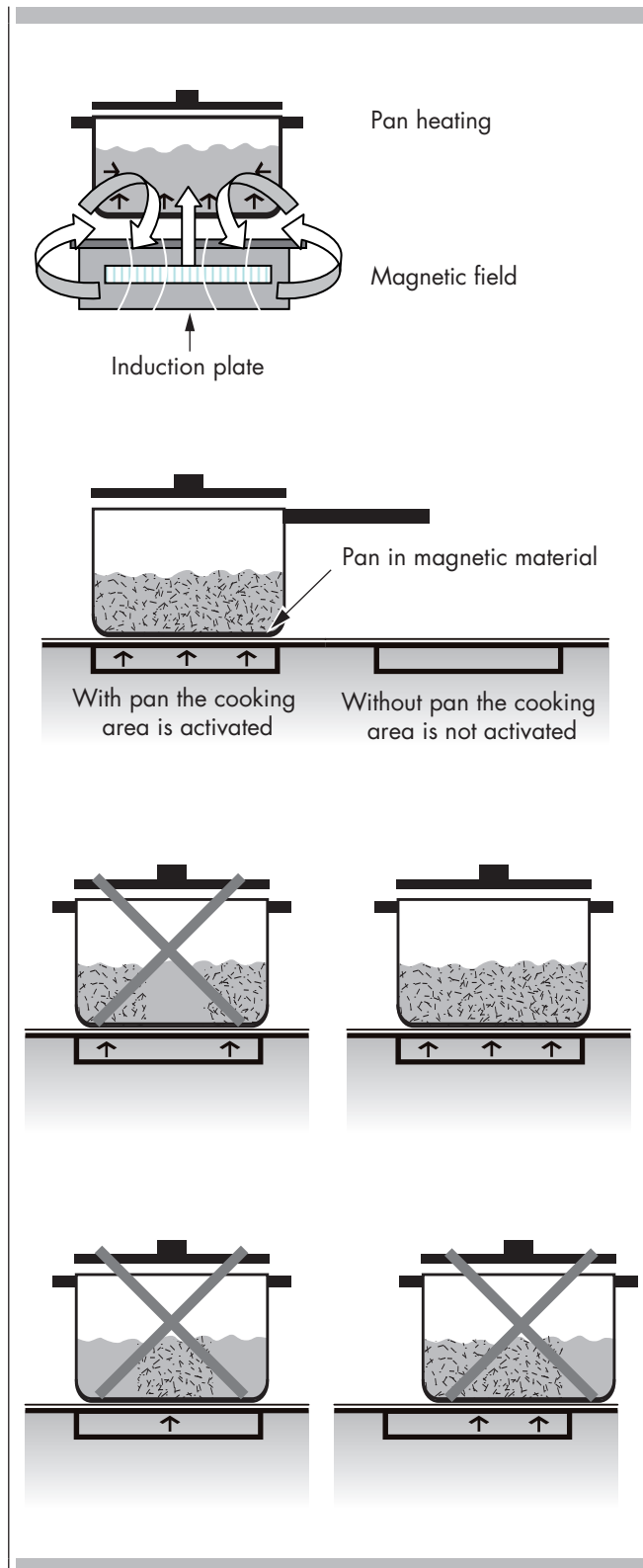
When using adjacent elements that are set at certain power level settings, magnetic fields may interact and produce a low whistle or intermitted "hum". Pans that completely cover the element ring will produce less noise. A low "humming" noise is normal particularly on high settings. These noise can be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

How INDUCTION heating works

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

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

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



Pots and pans and how to use them

ATTENTION

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

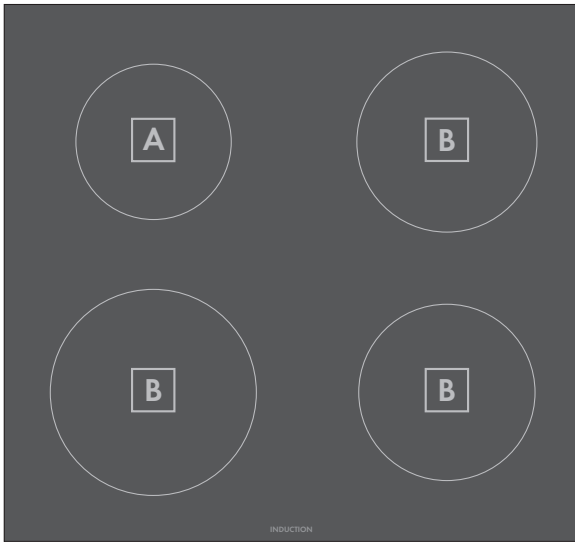
To make sure a pan is suitable, try using a magnet to see if it sticks to the bottom of the pan. Never use normal thin steel nor anything containing even just an amount of glass, terracotta, copper or aluminum.

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

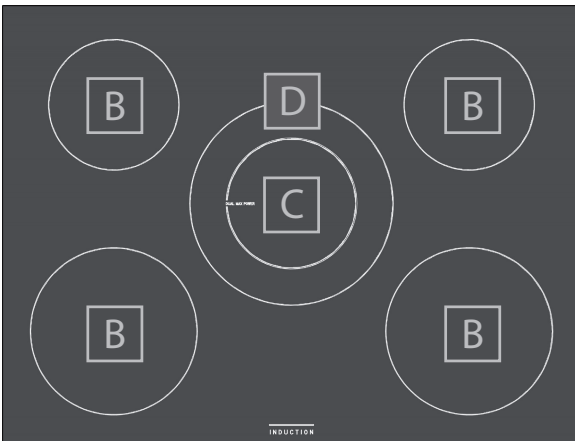
The pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking area.

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

COOKING AREAS 30"



COOKING AREAS 36"



Use the minimum size pan shown for each cooking element.

Diameter pan size

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

NOTE: Dual Size Surface Cooking Area (C-D)

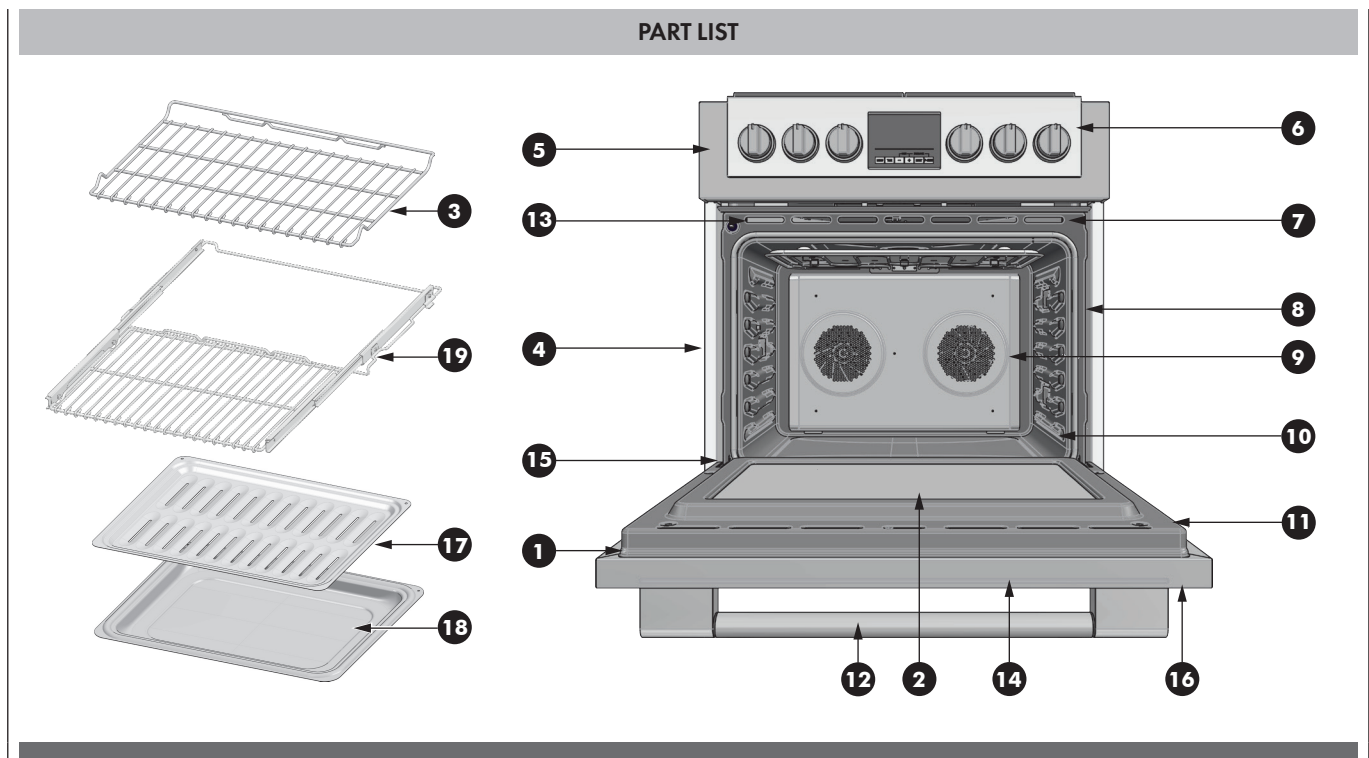
The dual size surface cooking area contains two cooking areas.

If the size of the pan is the same as the single size surface cooking area, the cooking area will work as a single size cooking area.

If the size of the pan is the same as the dual size surface cooking area, the dual size cooking area will activate automatically.

How to Use the Oven Cleaning Chart

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



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

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

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

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

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

⚠ CAUTION

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

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

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

FRAME

(Stainless steel models)

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

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

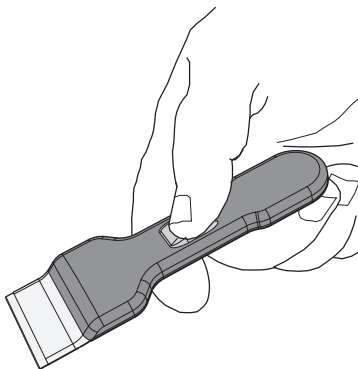
DAILY CLEANING TECHNIQUES

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

CLEANING THE COOKTOP

Remove these soils immediately with the razor blade scraper:

- Dry Sugar
- Sugar Syrup
- Tomato Products
- Milk



USE DAILY

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

Apply a small amount of the Cooktop Cleaning Cream.

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

⚠ CAUTION

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

RECOMMENDED CLEANERS

• Cooktop Cleaning Crème:

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

• BonAmi^{1/2}

Rinse and dry.

• Soft Scrub[®] (without bleach):

Rinse and dry.

• White Vinegar:

Rinse and dry.

• Razor blade scraper

Packaged with cooktop.

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

AVOID THESE CLEANERS

• Glass cleaners which contain ammoniac or chlorine bleach

These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.

• Caustic Cleaners

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

• Abrasive Cleaners

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

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

• Powdery cleaners

Containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.

• Flammable cleaners

Such as lighter fluid or WD-40.

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

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

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

Before contacting service, please check "Troubleshooting."

It may save you the cost of a service call.

If you still need help, follow the instructions below.

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

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

Service Data Record

For authorized service or parts information see WARRANTY.

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

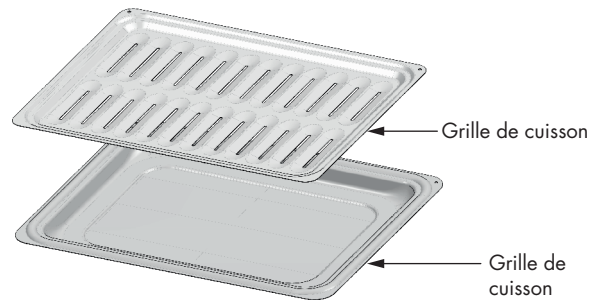
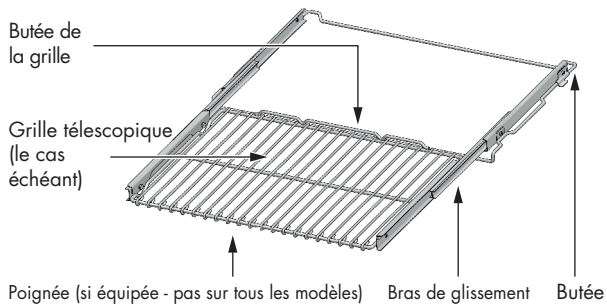
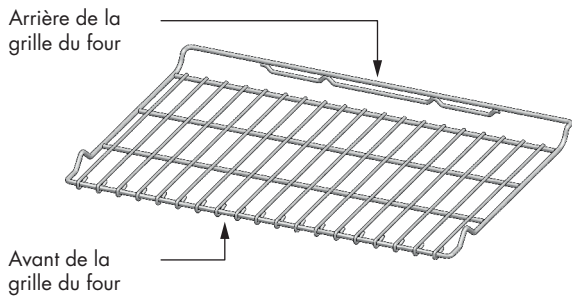
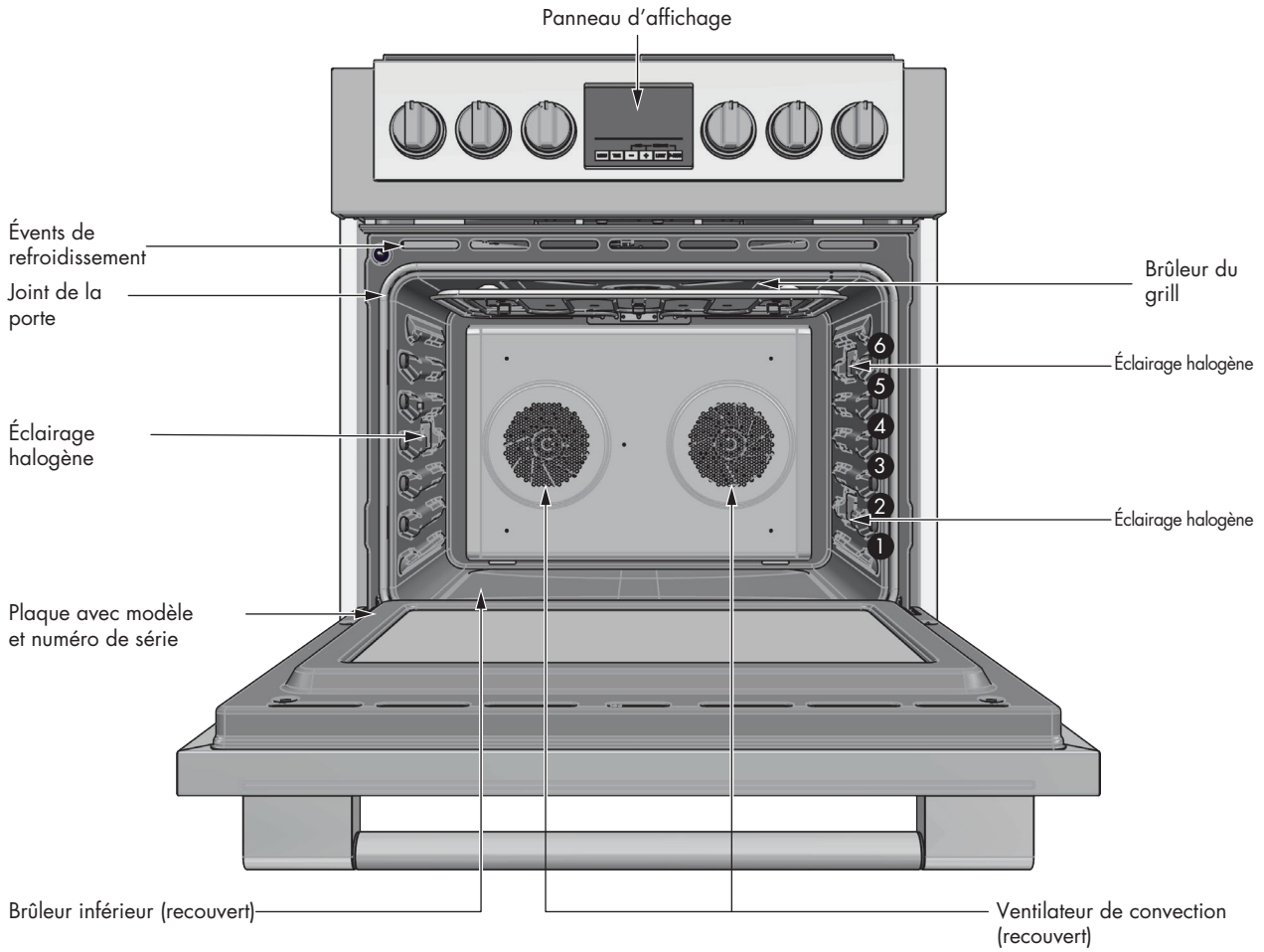
Keep your invoice for warranty validation.



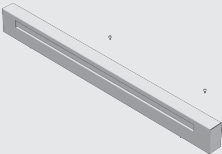
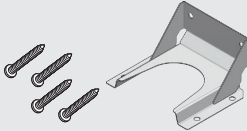
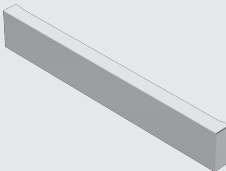
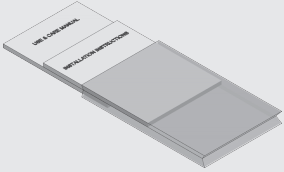

Service Data Record	
Model Number	_____
Serial Number	_____
Date of Installation or Occupancy	_____

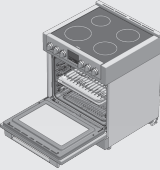
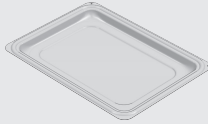
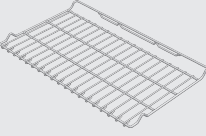

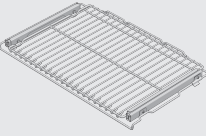

TABLE DES MATIÈRES	PAGE
1 - Caractéristiques de votre four	2
2 - Avertissements spécifiques	4
Avant de commencer l'installation	4
3 - Consignes de sécurité	5
Sécurité pour le four	7
Sécurité pour la plaque de cuisson	7
Consignes de sécurité pour le four autonettoyant	7
Avertissements pour l'installation électrique	7
4 - Dimensions du produit et exigences en matière de découpe	8
Installation du support anti-basculement	10
5 - Informations sur l'installation	11
6 - Consignes d'installation	12
7 - Alimentation électrique	15
Systèmes électriques	15
Raccordement au réseau électrique	15
8 - Liste de contrôle finale	17
9 - Les panneaux de contrôle	18
Touches de commande	18
Écran	18
Boutons	18
10 - Modes du four	19
11 - Informations générales sur le four	20
12 - Conseils généraux pour le four	21
Grilles du four	21
Grilles télescopiques du four	22
13 - Réglage de l'horloge et de la minuterie	23
Pour paramétrer l'heure de la journée	23
Pour paramétrer la minuterie	23
14 - Sélection du mode de cuisson	24
Réglage du mode de cuisson et de la température	24
Utiliser la touche « Menu » pour sélectionner les fonctions de basse température	24
Réglage du mode de cuisson ÉCO	24
Utilisation des lumières du four	24
15 - Mode de fonctionnement du four en minuterie	25
Pour définir un mode programmé	25
Pour retarder le début d'un mode minuté	25
Lorsqu'un mode à durée déterminée est en cours	25
Comment vérifier une valeur de temps	25
16 - Options de réglage de la sonde thermique	26
17 - Conseils et techniques de cuisson	27
Consignes générales	27
18 - Conseils et techniques de cuisson par convection	28
Tableau de cuisson par convection	29
19 - Conseils et techniques de rôtissage par convection	30
Tableau de cuisson par convection - CAVITÉ DE CONVECTION	30

TABLE DES MATIÈRES	PAGE
20 - Conseils et techniques pour le grill à convection	32
Tableau de grill par convection - CAVITÉ DE CONVECTION	32
Tableau de grill par convection - CAVITÉ DE DOUBLE CONVECTION	32
21 - Conseils et techniques de séchage	33
Tableau de séchage	33
22 - Conseils et techniques de grill	34
Tableau de grill	34
Consignes de température des services alimentaires du FSIS (USDA Food Safety & Inspection Service)	34
23 - Résolution des problèmes de cuisson	35
24 - Caractéristiques spécifiques	36
25 - Instruction Mode Sabbat	37
26 - Entretien et nettoyage du four	38
Autonettoyage du four	38
Préparation du four pour l'autonettoyage	38
27 - Réglage du mode d'autonettoyage	39
Pour régler le mode d'autonettoyage	39
Pour modifier l'heure de nettoyage	39
Pour retarder le début du nettoyage	39
28 - Maintenance autonome Retrait de la porte du four	40
Pour retirer la porte	40
Pour remplacer la porte	40
29 - Remplacement d'une lampe du four	41
Pour remplacer une ampoule	41
30 - Caractéristiques de votre plaque de cuisson	42
31 - Réglage de l'élément et du contrôle	44
Boutons de commande et réglage du niveau de puissance	44
Réglage de la fonction de minuterie	44
32 - Conseils de cuisson	46
33 - Fonctionnement de la plaque de cuisson à induction	47
Avant d'utiliser la plaque de cuisson pour la première fois	47
34 - Batterie de cuisine	49
Comment fonctionne le chauffage par INDUCTION	49
Poêles et plats, et comment les utiliser	49
35 - Entretien général du four	51
Comment utiliser le tableau de nettoyage du four	51
Tableau de nettoyage	51
36 - Finitions des fours / Méthodes de nettoyage	52
37 - Nettoyage de la plaque de cuisson	53
38 - Résolution des problèmes de fonctionnement du FOUR	54
Résolution des problèmes de fonctionnement de	
39 - la PLAQUE DE CUISSON	55
40 - Assistance ou service	56

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR



CONTENU DE VOTRE PACK DE CUISSON					
	QTÉ	DESCRIPTION		QTÉ	DESCRIPTION
	1	CUISINIÈRE		1	PIED AVEC COLLIER
	1	DOSSERET 3" TROIS VIS DE FIXATION		1	QUATRE VIS DE FIXATION ANTI-BASCULEMENT
	1	COUVERTURE SURTENSION			MANUEL ET DOCUMENTATION GÉNÉRALE
	3	PIEDS		1	« MANUEL D'INSTRUCTIONS »
				1	« UTILISATION ET ENTRETIEN »

ACCESSOIRES DU FOUR DE VOTRE CUISINIÈRE					
	QTÉ	DESCRIPTION		QTÉ	DESCRIPTION
	1	FOUR		1	BAC DE RÔTISSOIRE ÉMAILLÉE
	2	GRILLES CHROMÉES		1	RÔTISSOIRE ÉMAILLÉE GRILLE DU BAC
	1	GRILLE TÉLESCOPIQUE CHROMÉE		1	SONDE THERMIQUE

IMPORTANT : Conservez ces instructions pour l'inspecteur électrique local.

INSTALLATEUR : Veuillez laisser ce manuel au propriétaire pour le consulter ultérieurement.

PROPRIÉTAIRE : Veuillez conserver ce manuel pour le consulter ultérieurement.

Faites attention à ces symboles présents dans ce manuel :

 **DANGER**

Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas IMMÉDIATEMENT les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent vous tuer ou vous blesser, vous et les autres. Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas ces instructions.

LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER.

Pour l'installateur :

Laissez ces instructions avec l'appareil.

Pour le client :

Conservez ces instructions pour les consulter ultérieurement.

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

Il est de votre responsabilité d'installer correctement l'installation. Faites installer cette cuisinière par un technicien qualifié.

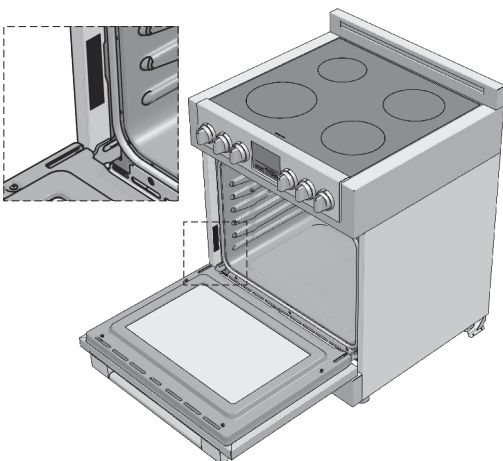
 **IMPORTANT**

- Respectez tous les codes et ordonnances en vigueur.
- Notez les numéros de modèle et de série avant d'installer la cuisinière. Ces deux numéros se trouvent sur la plaque signalétique, comme le montre l'illustration ci-dessous.

Avant de commencer l'installation

- Vérifiez l'emplacement d'installation de la cuisinière. L'emplacement doit être éloigné des zones à fort courant d'air, comme les fenêtres, les portes et les bouches de chauffage ou les ventilateurs puissants.
- Une mise à la terre électrique est nécessaire. Voir « Exigences électriques »

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE



⚠ IMPORTANT

L'appareil doit être raccordé par un technicien qualifié, conformément aux réglementations en vigueur. La plaque signalétique du four est toujours visible après l'installation de l'appareil. Cette plaque, visible lorsque la porte du four est ouverte, contient toutes les données d'identification de l'appareil.

Suivez attentivement les instructions et les suggestions pour garantir une bonne utilisation en toute sécurité de ce produit.

⚠ IMPORTANT

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. LE FABRICANT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TENU RESPONSABLE DES BLESSURES OU DES DOMMAGES CAUSÉS PAR UNE MAUVAISE INSTALLATION OU PAR UNE UTILISATION INADAPTÉE, ERRONÉE OU ABSURDE.

⚠ IMPORTANT

CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) DONT LES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES SONT RÉDUITES, OU QUI MANQUENT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, À MOINS QU'ELLES N'AIENT REÇU UNE SURVEILLANCE OU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.

LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS POUR GARANTIR QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

- **Ne démontez aucune pièce avant d'avoir débranché la cuisinière du réseau électrique.**
- **N'utilisez pas l'appareil si une pièce est cassée (par exemple un verre). Débranchez-le de l'alimentation et appelez le service après-vente.**
- Avant d'utiliser le four, il est recommandé de le faire fonctionner sans charge à la température maximale pendant une heure pour éliminer l'odeur du matériau isolant.
- Sur tous les modèles, laissez la porte fermée lorsque le grill est utilisé.
- Le ventilateur de refroidissement peut rester en marche tant que le four est chaud, même après avoir été éteint.
- **Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud ; ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du four.**
- **Pendant le fonctionnement du four, la façade est également chauffée ; par conséquent, tenez les enfants éloignés du four, surtout pendant l'autonettoyage.**
- Les parents et les adultes doivent faire particulièrement attention lorsqu'ils utilisent le produit en présence d'enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'équipement.
- **Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart, sauf s'ils restent sous surveillance constante.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- **Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien sans surveillance.**

- Afin d'éviter d'endommager la couche d'émail du four, ne recouvrez pas la couche du brûleur du four avec un objet (par exemple, du papier d'aluminium, des casseroles et autres).
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.
- Les détergents abrasifs et les équipements de nettoyage à la vapeur ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage.
- Avant d'effectuer l'autonettoyage, sortez tous les accessoires (grilles, plats, casseroles) pour ne pas les endommager, enlevez les gros résidus de cuisson, puis fermez la porte en vous assurant qu'elle est bien fermée.
- Le four est froid et l'alimentation du four a été coupée avant de retirer la porte. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

 **AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Utilisez uniquement la sonde thermique fournie avec l'appareil.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace augmentant le niveau de la ventilation mécanique si elle est présente.
- N'utilisez pas de récipients de cuisson ou de casseroles qui dépassent les bords de la plaque chauffante.

Pour réduire le risque de brûlures lors de l'utilisation de la plaque de cuisson, respectez les consignes suivantes :

- Les enfants ou les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où des appareils sont utilisés.
- Les enfants ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables sur ou près de la plaque de cuisson.
- Utilisez uniquement des maniques sèches ; des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur.
- Ne laissez jamais la plaque de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est utilisée.
- Placez toujours les poignées des ustensiles vers l'intérieur afin qu'elles ne dépassent pas les zones de travail adjacentes, les brûleurs ou le bord de la plaque de cuisson.
- Portez des vêtements appropriés. Vous ne devez jamais porter de vêtements amples ou de manches pendantes pendant la cuisson.
- Ne nettoyez pas la plaque de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Certains nettoyeurs produisent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

 **ATTENTION**

Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.

 **ATTENTION**

Ne stockez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants au-dessus de l'appareil. Si les enfants grimpent sur l'appareil pour atteindre ces éléments, ils risquent de se blesser gravement.

Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :

1. Ne stockez pas de matériaux inflammables dans la plaque de cuisson ou à proximité.
2. N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Éteignez le feu ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
3. Il est fortement recommandé d'avoir un extincteur à portée de main et bien visible à côté de tout appareil de cuisson.
4. Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement le four si du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four.
5. N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
6. Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée. Éteignez le four et débranchez le circuit au niveau du boîtier du disjoncteur.
7. Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation.

8. Veillez à ce que le ventilateur soufflant fonctionne à chaque fois que le four est en service. Si le ventilateur ne fonctionne pas, n'utilisez pas le four. Appelez un centre de maintenance autorisé.
9. Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Vous ne devez jamais porter de vêtements amples ni porter de manches pendantes lorsque vous utilisez cet appareil.

Sécurité pour le four

- Attachez les cheveux longs pour qu'ils ne pendent pas.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ni les surfaces intérieures du four.
- Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, par exemple les ouvertures de ventilation du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.
- La finition sur le dessus et les côtés de la porte du four peut devenir suffisamment chaude pour provoquer des brûlures.
- Faites attention en ouvrant la porte. Ouvrez légèrement la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- Ne chauffez pas les récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et causer des blessures.
- Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants chauds.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas le support de casserole toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou un autre tissu volumineux.

Sécurité pour la plaque de cuisson

Utiliser une taille de casserole appropriée

- Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de tailles différentes. Sélectionnez des ustensiles ayant des fonds plats suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. Utiliser des ustensiles avec une taille inférieure exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.

Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes

- Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être placée de manière à être tournée vers l'intérieur sans s'étendre sur des unités de surface adjacentes.

Ne pas cuire sur une cuisinière cassée

- Si la partie supérieure de la cuisinière est cassée, les solutions de nettoyage

et les déversements peuvent pénétrer au travers du dessus de la cuisinière cassée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Nettoyez le dessus de la cuisinière avec précaution

- Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter la combustion de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Consignes de sécurité pour le four autonettoyant

- Assurez-vous que la porte est verrouillée et qu'elle ne peut pas être ouverte une fois que le bouton est tourné en position NETTOYAGE et que l'icône de verrouillage de la porte s'affiche. Si la porte ne se verrouille pas, mettez le sélecteur de mode de cuisson sur OFF et ne faites pas fonctionner l'autonettoyage. Contactez le service de maintenance.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Il est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager, déplacer ou retirer le joint de la porte.
- N'utilisez pas de nettoyants commerciaux pour four ou de revêtements protecteurs pour four, quels qu'ils soient, à l'intérieur ou autour d'une partie quelconque du four.
- Ne nettoyez que les pièces du four indiquées dans ce manuel.
- Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez le grill, les grilles du four (uniquement lorsqu'elles ne sont pas en porcelaine), les autres ustensiles et l'excédent d'eau.



AVERTISSEMENT

L'élimination des salissures pendant l'autonettoyage génère des sous-produits qui sont sur cette liste de substances. Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner ce four conformément aux instructions de ce manuel et assurez une bonne ventilation de la pièce pendant et immédiatement après l'autonettoyage du four.



AVERTISSEMENT

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance.

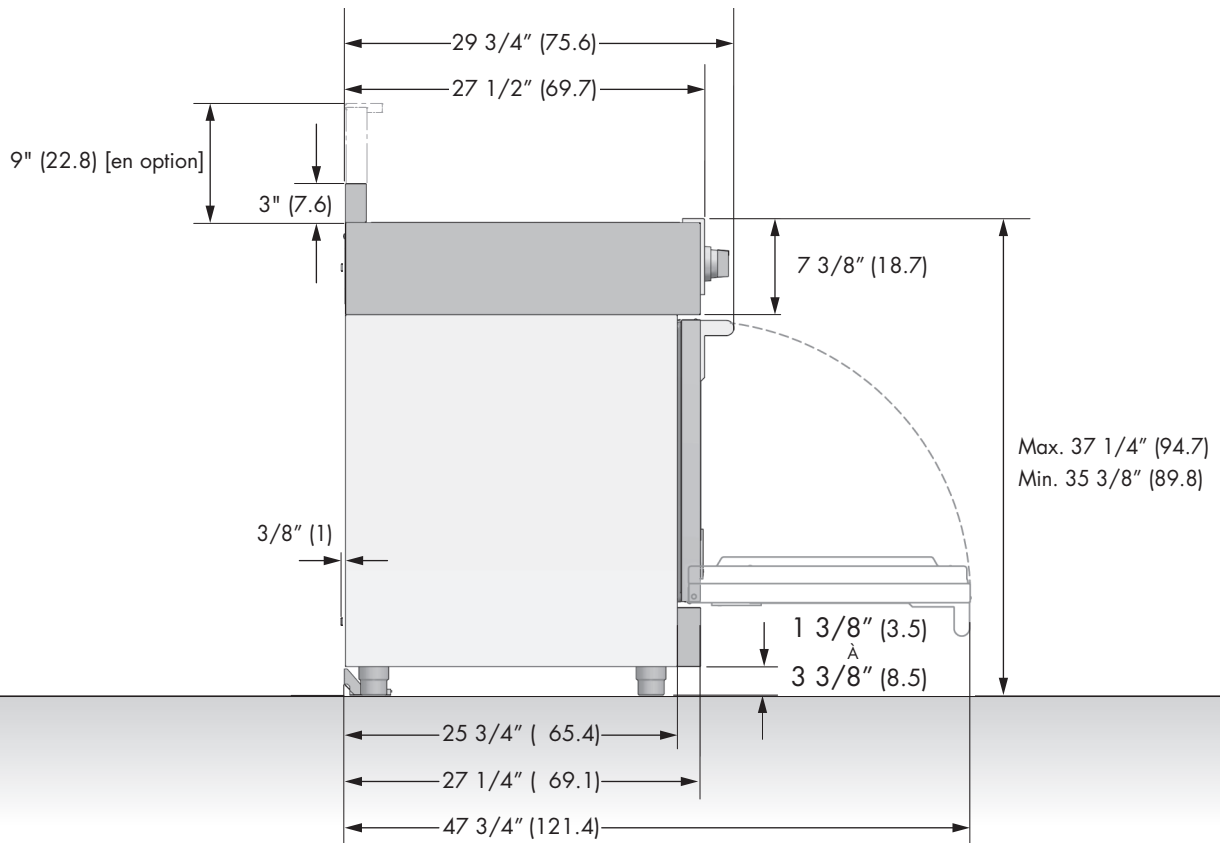
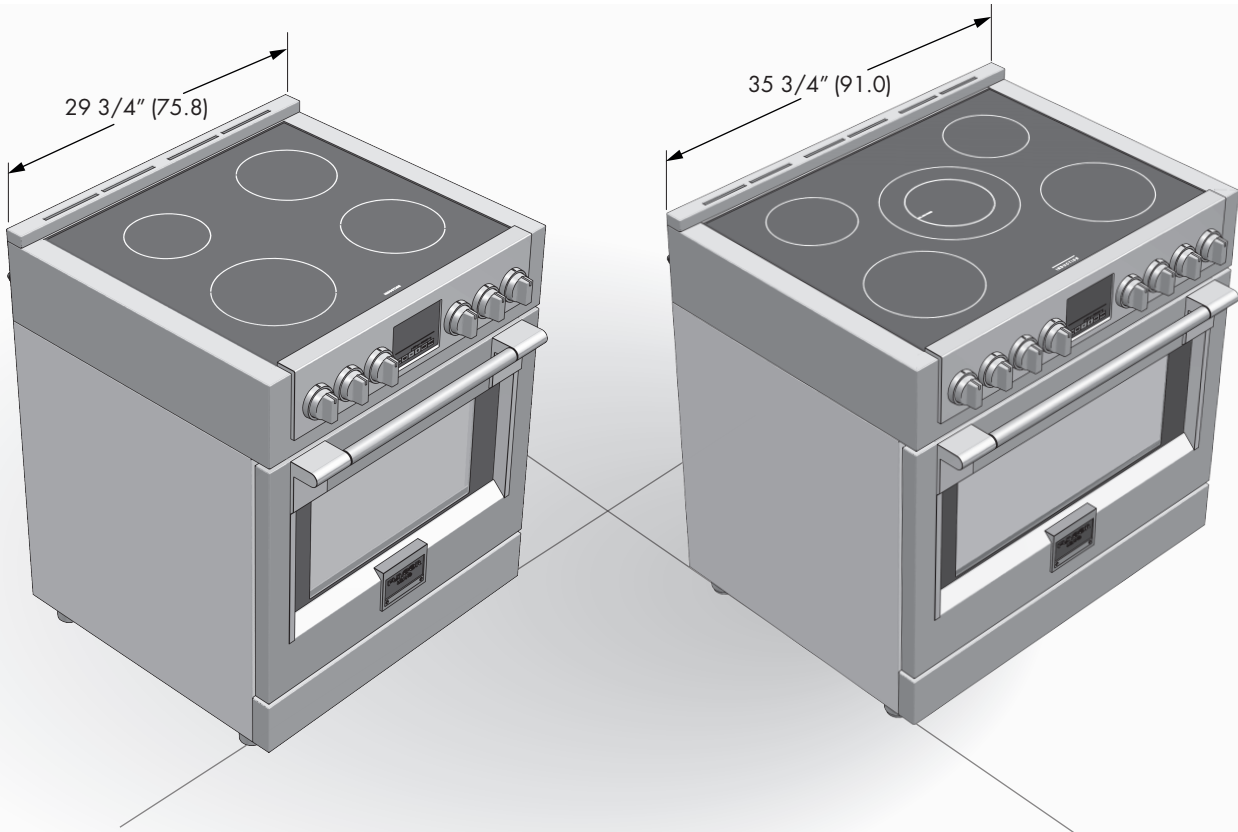


ATTENTION

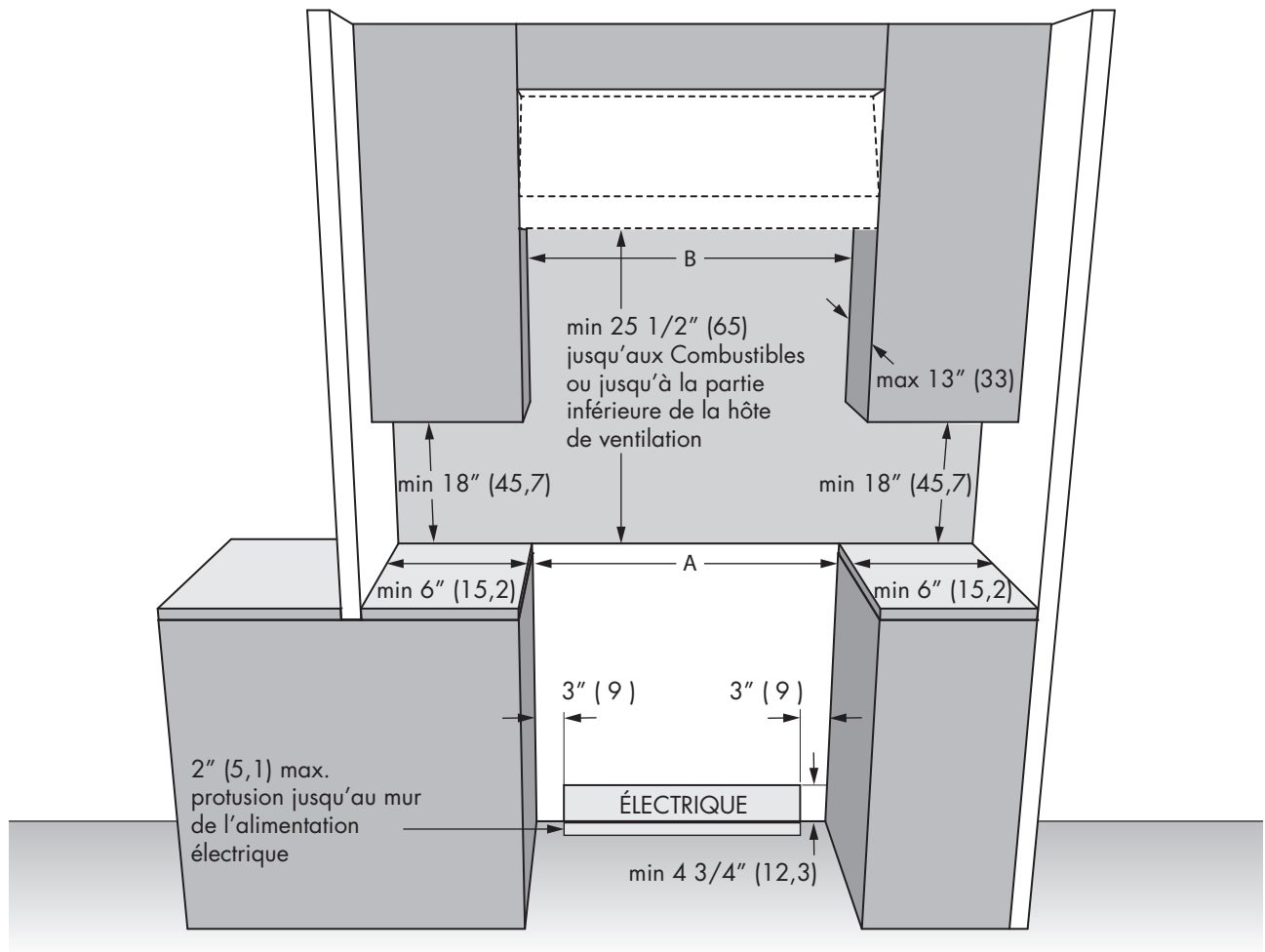
- Débranchez toujours la fiche électrique de la prise murale avant de procéder à l'entretien de cet appareil.
- Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la troisième broche (terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

DIMENSIONS DU PRODUIT

Modèles de cuisinière de 76,2 cm (30") et 91,4 cm (36") de large



EXIGENCES EN MATIÈRE DE DÉCOUPE



La surface de l'ensemble du mur arrière au-dessus de la cuisinière et sous la hotte doit être recouverte d'un matériau incombustible.

* Consultez la réglementation locale pour connaître les exigences exactes en matière d'emplacement.

LARGEUR D'OUVERTURE	A & B
Cuisinière 76,2 cm (30")	76.2 cm (30")
Cuisinière 91,4 cm (36")	91.4 cm (36")

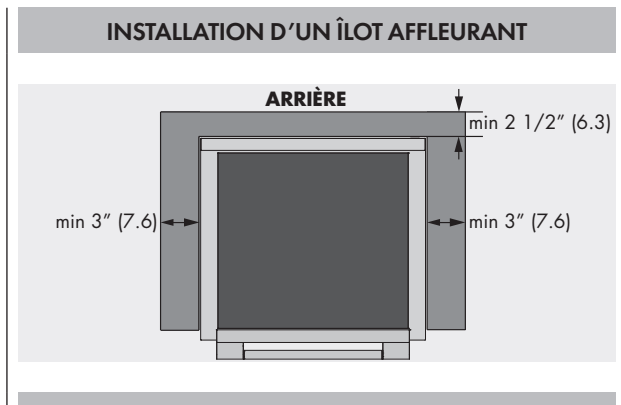
DÉGAGEMENTS SUPPLÉMENTAIRES :

Pour l'installation d'un îlot, maintenez un minimum de 2 1/2 po de la découpe au bord arrière du comptoir et de 3 po de la découpe aux bords latéraux du comptoir (voir la vue de dessus).

Dégagements minimaux :

Au-dessus de la surface de cuisson (supérieur à 36" [91,4 cm])

- Côtés - 3" (7,6 cm)
- Dans les limites d'un dégagement latéral de 3" (7,6 cm), les armoires murales d'une profondeur maximale de 13" (33 cm) doivent être placées à au moins 18" (45,7 cm) au-dessus de la surface de cuisson
- Arrière - 0" avec protection arrière de 3" (7,6 cm).



Avant de déplacer la cuisinière, protégez tout revêtement de sol terminé et fermez la ou les portes du four pour éviter tout dommage.

Combinaisons de hottes d'aspiration :

Il est recommandé d'installer ces cuisinières en même temps qu'une hotte d'aspiration appropriée.

En raison de la capacité calorifique élevée de cet appareil, une attention particulière doit être portée à l'installation de la hotte et des conduits pour s'assurer qu'elle est conforme aux règlements locaux de construction.

AVERTISSEMENT

Les dégagements par rapport aux surfaces horizontales situées au-dessus de la cuisinière, mesurés par rapport à la surface de cuisson, sont indiqués ci-dessous. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'incendie.

- L'installation d'une hotte personnalisée avec des surfaces combustibles horizontales exposées doit comprendre une fonction de mise en marche automatique.
- Pour les autres installations avec une hotte, consultez les instructions d'installation de la hotte pour connaître les dégagements spécifiques de la hotte.

ATTENTION

Ces gammes pèsent jusqu'à 400 livres (180 kg). Certains démontages permettent de réduire considérablement le poids. En raison du poids et de la taille de la cuisinière et pour réduire les risques de blessures ou de dommages au produit :

DEUX PERSONNES SONT NÉCESSAIRES POUR UNE BONNE INSTALLATION.

Installation du support anti-basculement

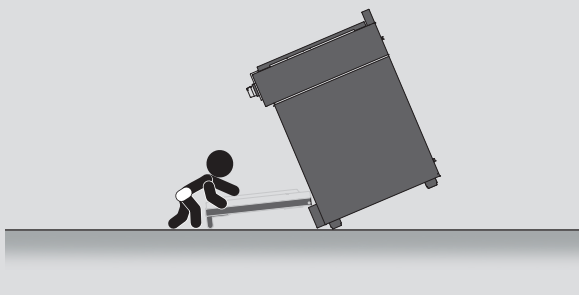
AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué. Assurez-vous que le support anti-basculement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière sans que le support anti-basculement ne soit installé et engagé.

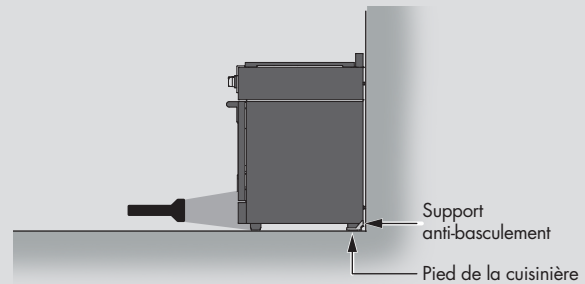
Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



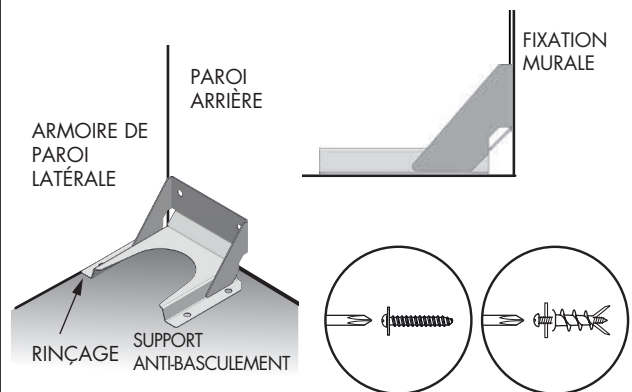
AVERTISSEMENT

Pour vérifier que le support anti-basculement est installé et engagé :

- Glissez la cuisinière vers l'avant.
- Vérifiez que le support anti-basculement est bien fixé au sol ou au mur.
- Faites glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous le support anti-basculement.
- Consultez les instructions d'installation pour plus de détails.

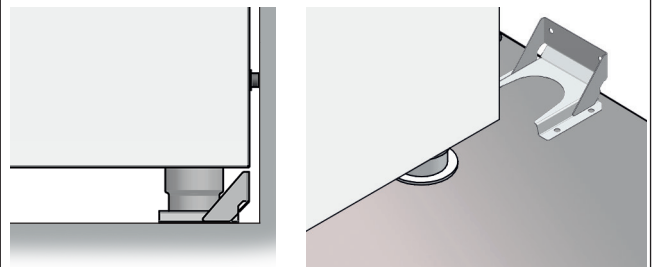


INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT



Pour les constructions en béton ou en ciment :

Vous devez utiliser le matériel de fixation approprié (non fourni). Fixez le support au mur et/ou au sol avec au moins 4 vis à bois (fournies).



Le support anti-basculement doit être inséré dans l'ouverture du support anti-basculement de la cuisinière.

**AVERTISSEMENT**

- **Risque de poids excessif**

Au moins deux personnes doivent intervenir pour déplacer et installer la cuisinière.

Le non-respect de cette consigne peut provoquer des douleurs au dos ou toute autre douleur.

- **Risque de coupure**

Faites attention aux bords tranchants. Utilisez les extrémités en polystyrène pour transporter le produit. Le manque de prudence peut entraîner des blessures légères ou des coupures.

N'obstruez pas le flux d'air de combustion au niveau de l'évent du four, ni autour de la base ou sous le panneau avant inférieur de la cuisinière. Évitez de toucher les ouvertures de ventilation ou les surfaces voisines, car elles peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement du four.

CHOISIR L'EMPLACEMENT DE LA CUISINIÈRE

Choisissez soigneusement l'emplacement où la cuisinière sera placée. La cuisinière doit être placée dans la cuisine pour une utilisation pratique, mais à l'abri des courants d'air forts.

De forts courants d'air peuvent être provoqués par des portes ou des fenêtres ouvertes, ou par des ventilateurs de chauffage et/ou de climatisation.

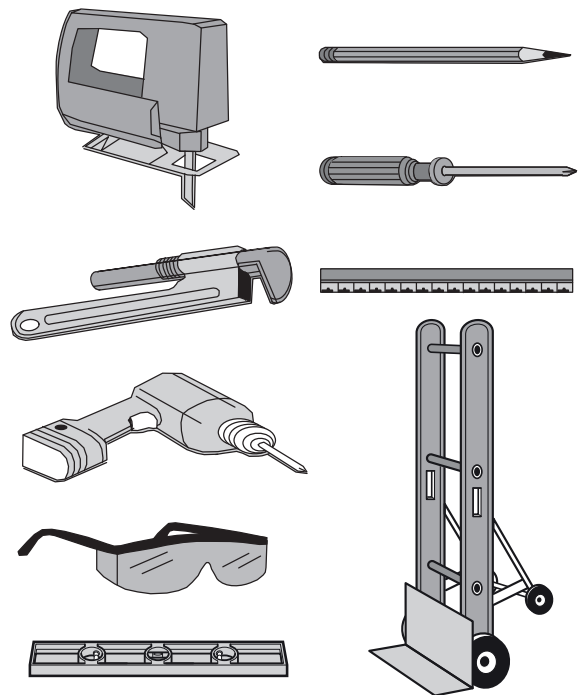
**REMARQUE IMPORTANTE**

Lorsque vous installez la cuisinière contre une surface combustible, il est nécessaire d'installer une colonne montante minimale pour la cuisinière, respectez tous les dégagements minimums par rapport aux surfaces combustibles indiqués sur l'illustration des pages précédentes.

Avant de déplacer la cuisinière, protégez tout revêtement de sol terminé et fermez la ou les portes du four pour éviter tout dommage.

Ne soulevez pas et ne portez pas la porte de la cuisinière par la poignée de la porte.

Pour éliminer le risque de brûlure ou d'incendie en passant la main au-dessus des unités de surface chauffées, vous devez éviter les armoires de stockage situées au-dessus des unités de surface. Si des armoires sont prévues, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine qui dépasse horizontalement d'un minimum de distance le bas des armoires.

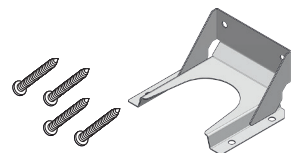
OUTILS DONT VOUS AUREZ BESOIN

Retirez les matériaux d'emballage et la documentation de la plaque de cuisson avant de commencer l'installation.

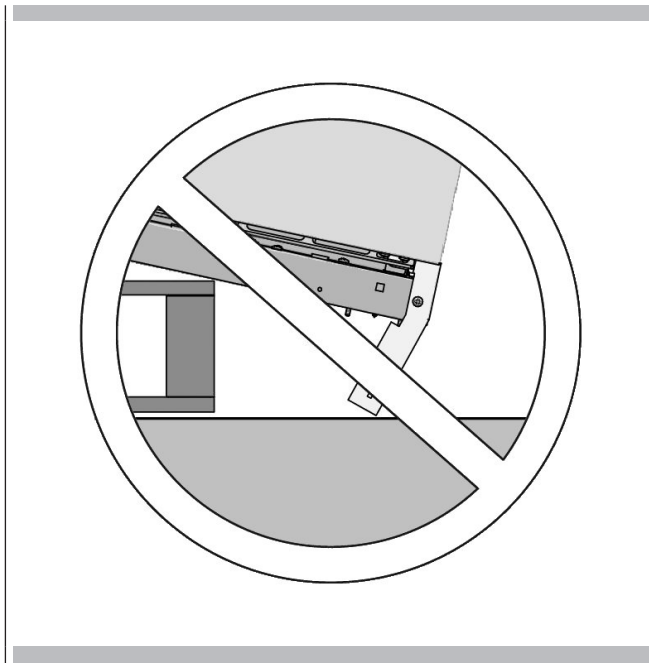
Retirez les instructions d'installation de la documentation et lisez-les attentivement avant de commencer.

MATÉRIAUX FOURNIS

Vis et renfort du support anti-basculement



Ne renversez pas la cuisinière sur le côté lorsque vous installez les pieds, car les parois latérales ne sont pas conçues pour supporter le poids de la cuisinière et se plieront. Tout dommage résultant d'un basculement ne sera pas couvert par la garantie. Suivez la méthode indiquée dans le manuel d'installation ci-joint.

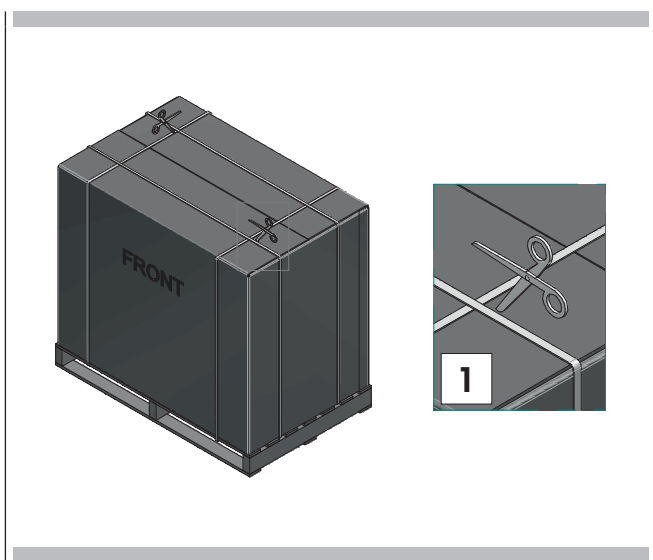


ÉTAPE 1

Coupez la bande (1) et retirez les instructions d'installation sur le dessus de la cuisinière et lisez-les attentivement avant de commencer.

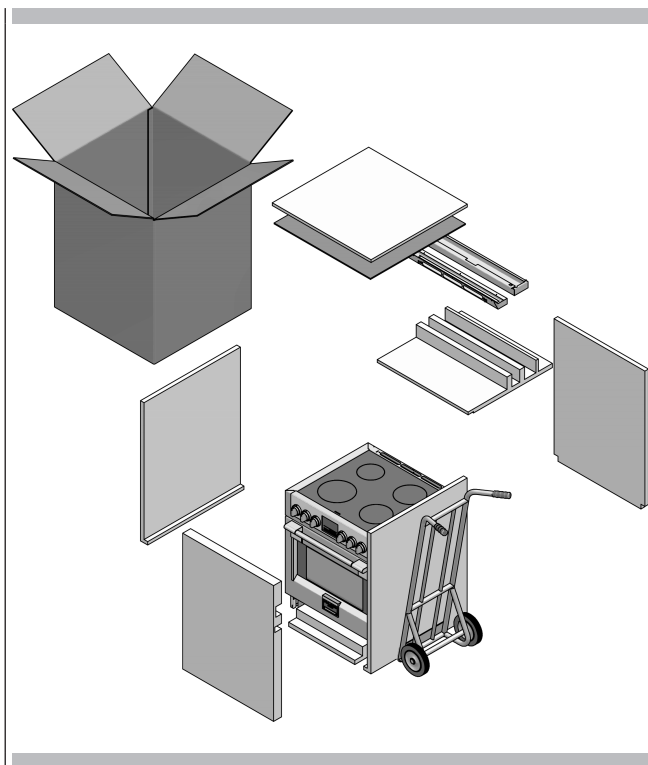
ATTENTION

Écartez-vous. Les extrémités de la bande coupée peuvent se casser vers vous.



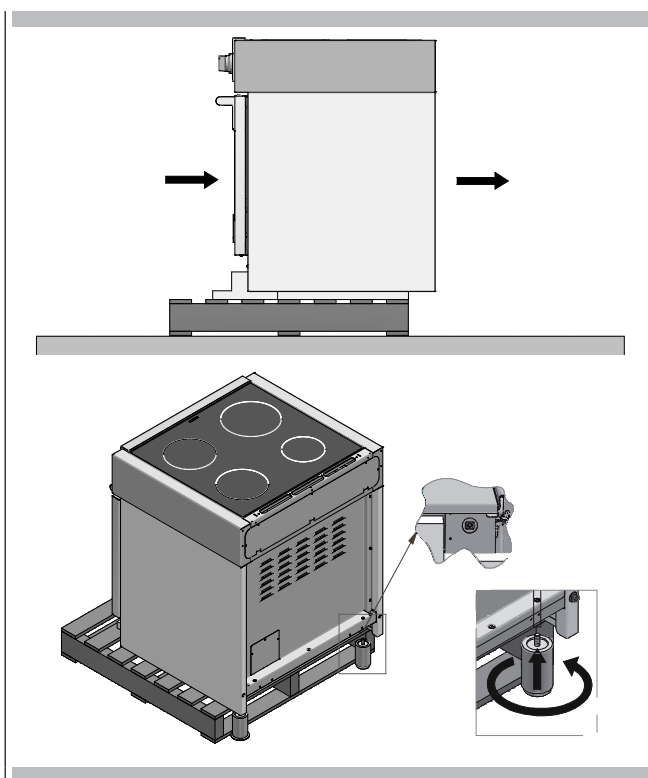
ÉTAPE 2

Ouvrez la partie supérieure et retirez les accessoires, puis soulevez la gaine en carton.



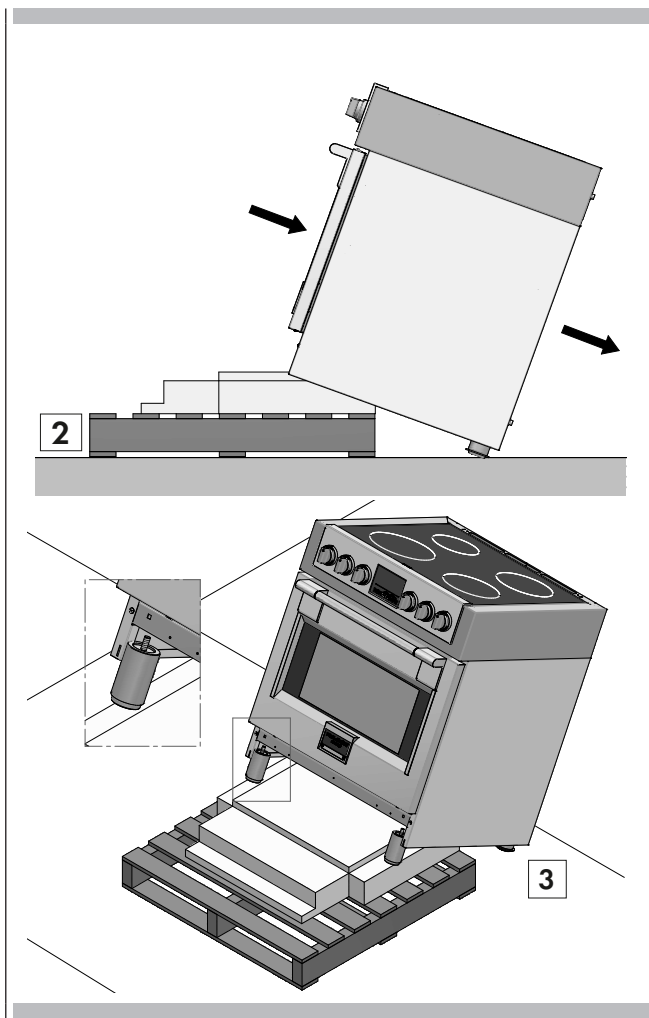
ÉTAPE 3

Faites glisser la cuisinière vers l'arrière juste assez pour installer les pieds arrière.



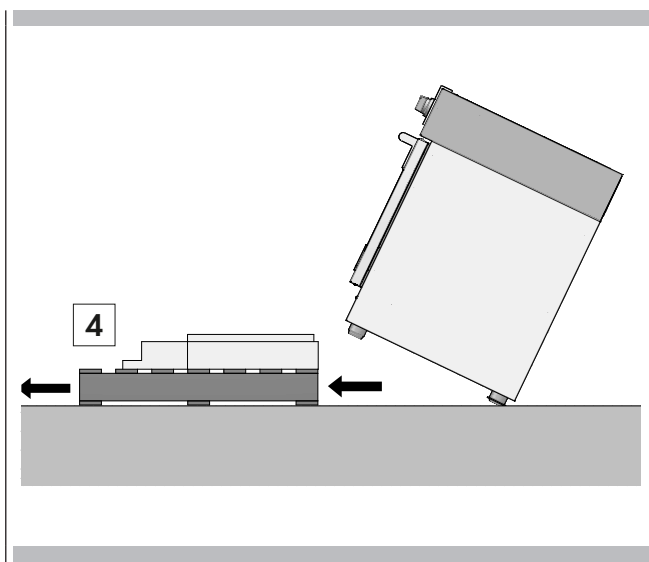
ÉTAPE 4

Faites glisser davantage et basculez vers l'arrière (2), en posant les pieds arrière sur le sol, puis montez les pieds avant (3) dans cette position inclinée, en vous appuyant dans cette angle sur les pieds arrière et le patin.



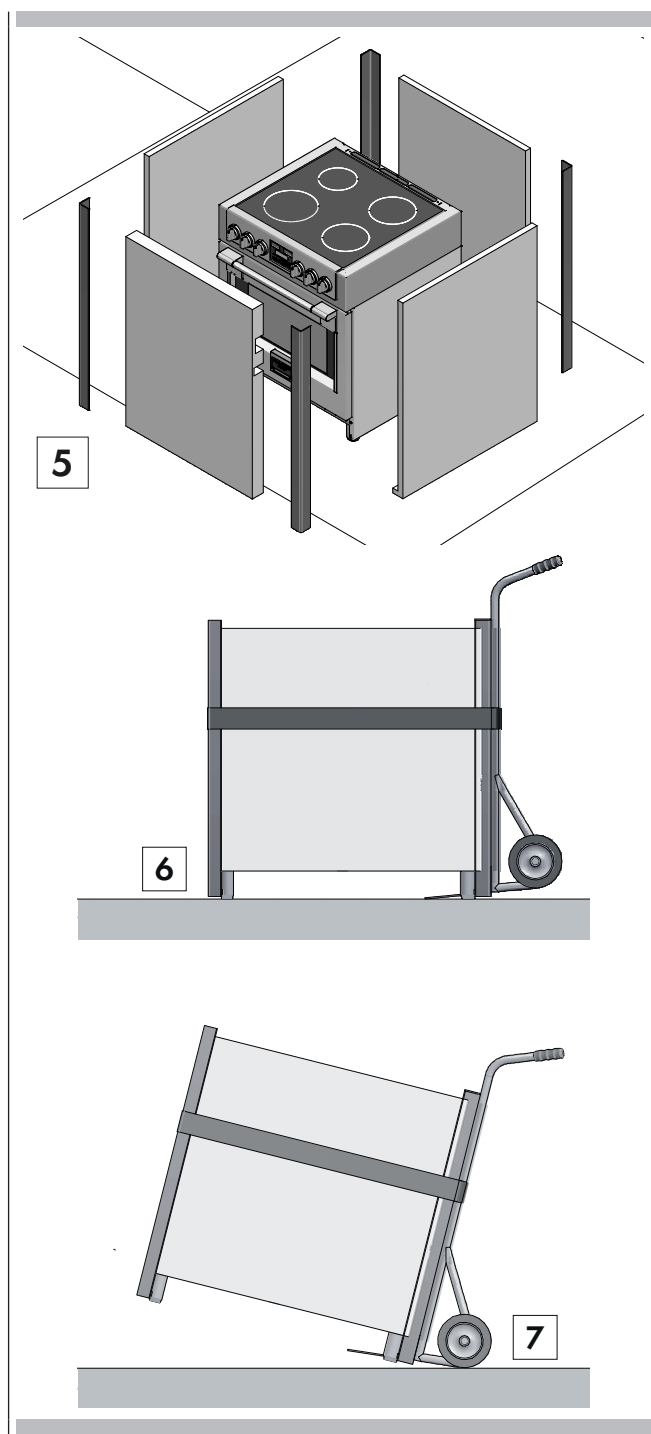
ÉTAPE 5

Retirez la base tout en soutenant l'avant de la cuisinière (4) et abaissez-la au sol de manière contrôlée.



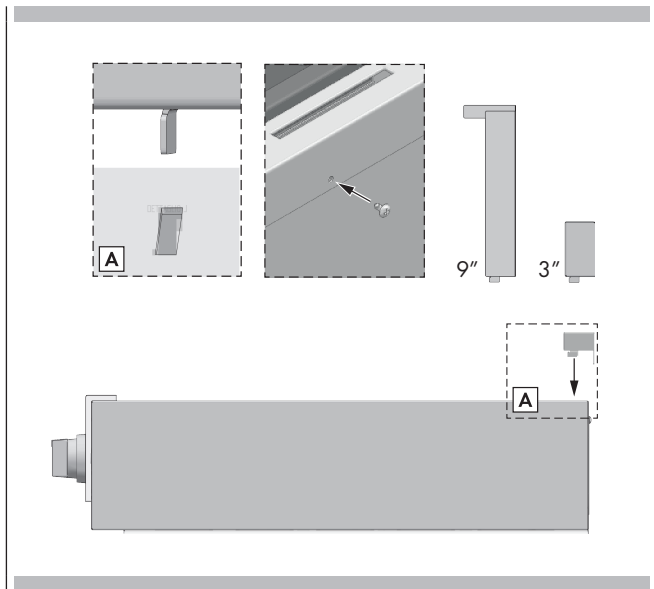
ÉTAPE 6

S'il est nécessaire de déplacer la cuisinière : utiliser les emballages en mousse et/ou en carton (5), les replacer autour de la cuisinière de manière stratégique pour protéger les surfaces terminées de la cuisinière contre tout contact avec le diable et les éventuelles sangles autour de l'unité (6). Dans le cas de cuisinières plus petites, vous pouvez utiliser cette technique pour retirer la cuisinière du patin et installer les pieds. Inclinez la cuisinière pour abaisser les roues du diable hors du patin. Placez les glissières de l'appareil sur le sol à gauche et à droite devant l'ouverture lorsque vous le mettez en position finale afin de protéger le sol. La ou les portes du four ajoutent beaucoup au poids total de la cuisinière, il peut être utile d'enlever les portes si vous déplacez la cuisinière sur une distance importante. Consultez les manuels d'instructions fournis pour savoir comment retirer et réinstaller les portes.



ÉTAPE 7

Installez la protection arrière (si elle est fournie) à l'aide des trois vis situées à l'arrière. Dans certains cas, il peut s'agir d'une protection arrière accessoire commandée séparément plutôt que celle qui était fournie avec la cuisinière. Reportez-vous aux instructions fournies avec chaque accessoire pour connaître les exigences d'installation spécifiques.



ÉTAPE 8

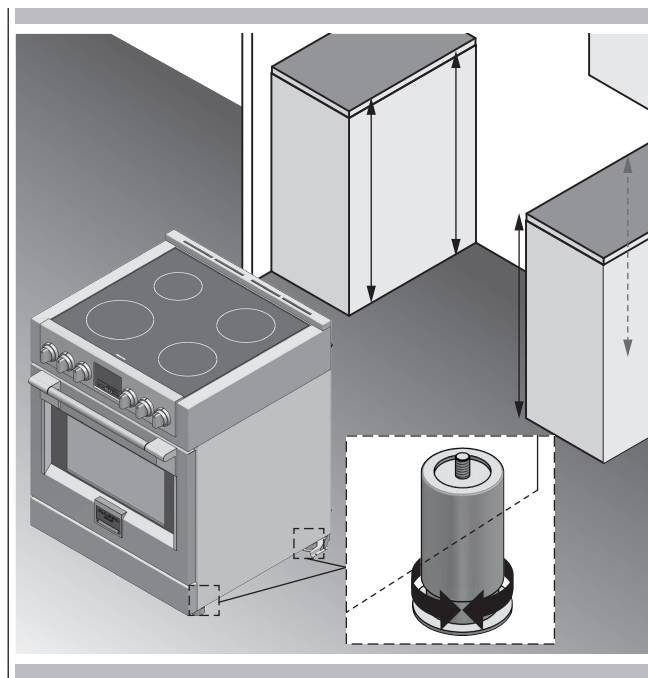
Après avoir effectué les raccordements électriques (voir les instructions fournies), mesurez les quatre coins de la zone découpée pour vérifier si le sol est de niveau. Réglez les pieds de nivellement à la hauteur désirée et assurez-vous que la cuisinière est de niveau. Tournez la partie inférieure de chaque pied dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour relever le pied et dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.



IMPORTANT

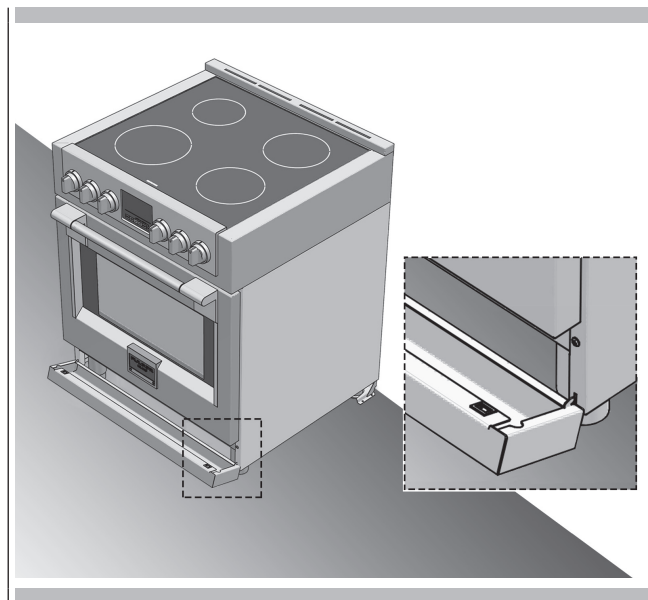
Lorsque l'unité est mise sous tension pour la première fois, elle doit effectuer un test de verrouillage de la porte de sécurité. Assurez-vous que les portes sont réinstallées si elles ont été enlevées pour faciliter le déplacement de la cuisinière avant de mettre l'appareil sous tension. N'ouvrez pas la porte du four et n'essayez pas de l'utiliser avant d'être sûr que le test a été effectué avec succès. L'ouverture/la fermeture de la porte pendant le test pourrait endommager le mécanisme de verrouillage. Consultez les manuels d'instruction pour plus de détails si nécessaire.

Assurez-vous que le sol est protégé. Faites glisser l'unité en place en vous assurant d'engager le support anti-basculement.



ÉTAPE 9

Accrochez les languettes du bas de la plinthe dans les fentes situées de chaque côté du cadre et faites-les tourner jusqu'à ce que les aimants situés en haut de la plinthe entrent en contact et le maintiennent fermement en place.



Systèmes électriques

PUISSANCE ABSORBÉE	
élément supérieur du four :	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V
élément inférieur du four :	3000W 230V - 3000W 240V
élément rond (air chaud) :	2x1300W 240V ou 1x2500W 240V (selon le modèle)
lampe :	3x25W
moteur du ventilateur d'air chaud :	2x44W ou 1x44W (selon le modèle)
moteur du ventilateur de refroidissement :	44 W
modules à induction :	3600W x 2 (30") ou 3600W x 3 (36")
PUISSANCE ABSORBÉE MAXIMALE : (voir plaque signalétique)	
TENSION D'ALIMENTATION : (voir plaque signalétique)	

Raccordement au réseau électrique

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être mis à la terre.

L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique.

La tension d'alimentation et la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique fixée au montant latéral gauche, que l'on peut voir lorsque la porte du four est ouverte.

Le raccordement doit être effectué par du personnel qualifié et conformément aux réglementations en vigueur.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages corporels ou matériels provoqués par le non-respect de ces instructions.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien de maintenance ou par une personne similaire qualifiée afin d'éviter tout risque.

L'appareil doit être raccordé au secteur par l'intermédiaire d'un disjoncteur multipolaire avec un espace entre les contacts d'au moins 3 mm, en veillant à ce que le fil de mise à la terre ne soit pas débranché. Pour le raccordement, utilisez un câble flexible en n'oubliant pas qu'il doit être suffisamment long pour permettre de retirer l'appareil de son unité de logement lorsque des travaux de maintenance sont nécessaires.

La boîte à bornes est située à l'arrière de l'appareil. Si un nouveau câble est installé, faites-le passer par le collier de serrage et effectuez les raccordements comme indiqué sur le schéma. Le fil de mise à la terre doit être coupé plus long que les autres fils afin qu'il soit le dernier à se rompre en cas de traction sur le câble.

Après avoir effectué le raccordement, serrez le serre-câble et fermez le couvercle du boîtier.

TYPES DE CÂBLES

H05RR-F

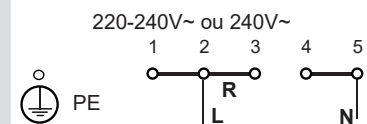
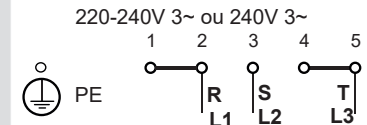
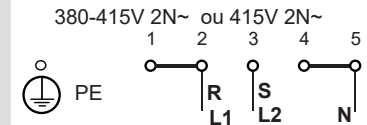
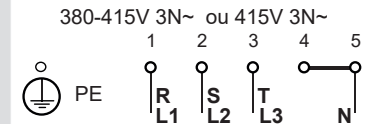
H05SS-F

H05VV-F

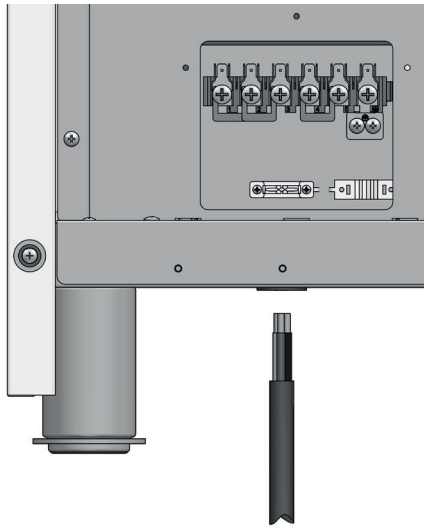
H05RN-F

H05V2V2-F

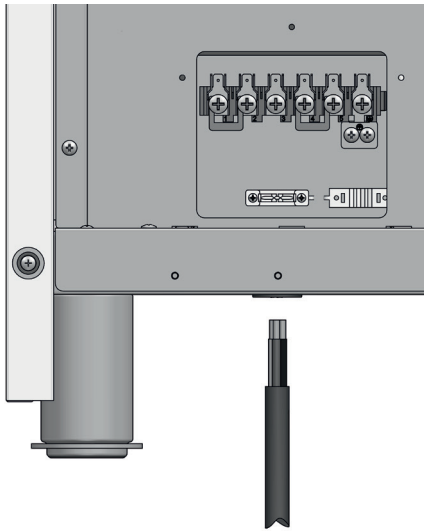
FG7OR

Image	Schéma	Câble
A (30") 75cm		3x10 mm ²
B (30") 75cm		4x6 mm ²
B (30") 75cm		4x6 mm ²
C (30") 75cm (36") 90cm		5x2,5 mm ²

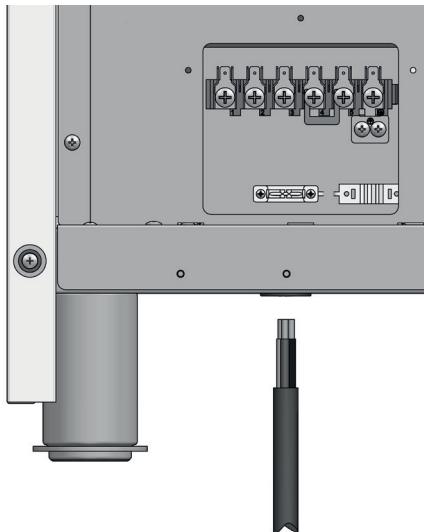
BRANCHEMENT A



BRANCHEMENT B



BRANCHEMENT C



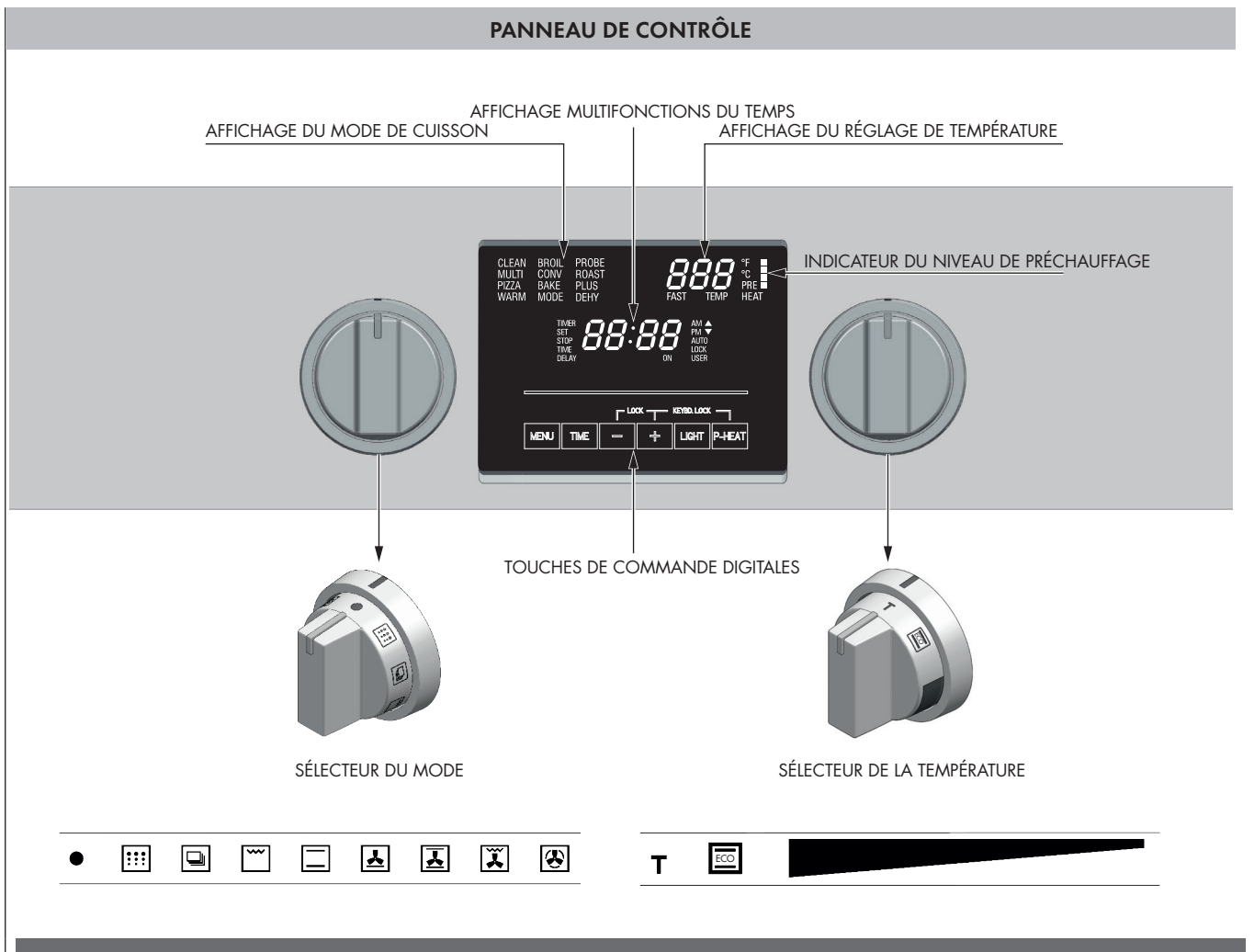
Pour éviter que des branchements incorrectes n'entraînent des dommages aux composants électriques et annulent ainsi la garantie, les étapes suivantes doivent être effectuées :

1. Vérifiez les exigences électriques et assurez-vous que vous avez la bonne alimentation électrique et que la cuisinière est correctement mise à la terre.
2. Avant que la cuisinière ne soit branchée, allumez l'alimentation électrique.
3. Vérifiez l'alimentation au niveau des fils de la boîte de jonction à l'aide d'un voltmètre ayant une plage de 0 à 250 VCA. Si vous avez installé le four pour une utilisation sur une alimentation de 240 V, vous devriez trouver que la mesure de la tension entre les fils noirs et rouges (ligne à ligne) est de 220 à 240 V.
4. Branchez la cuisinière à l'alimentation électrique.
5. Réglez l'horloge en procédant comme suit :
 - Appuyez deux fois sur la touche **CUISSON** jusqu'à ce que l'écran affiche « RÉGLER L'HEURE ».
 - Appuyez immédiatement sur les touches **+** ou **-** pour régler l'heure.
 - Appuyez à nouveau sur la touche **CUISSON** pour modifier les minutes.
 - Appuyez immédiatement sur les touches **+** ou **-** pour régler les minutes, maintenez enfoncée la touche pour changer le pas à dix (10) minutes.
 - Appuyez sur la touche **CUISSON** ou attendez quelques secondes.

L'horloge est maintenant réglée.

6. Testez le mode cuisson en procédant comme suit :
 - Déplacez le bouton du mode de cuisson sur la position « CUISSON ».
 - Le ventilateur de refroidissement, les lumières du four et le voyant de préchauffage s'allument.
 - Un bip sonore retentit lorsque le four atteint la température pré-réglée de 350 °F (175 °C) et que le voyant de préchauffage s'éteint.
 - Remplacez le bouton sur la position « OFF » pour arrêter la cuisson.
7. Pour vérifier les autres fonctions du four, reportez-vous à la section « Utilisation des commandes du four ».
8. Si le four fonctionne correctement, coupez l'alimentation du four.
9. Placez le couvercle sur la boîte de jonction et assurez-vous que le couvercle est bien fixé puis allumez l'alimentation du four.

L'interface utilisateur a les caractéristiques suivantes : écran, voyants lumineux de préchauffage, touches pour les commandes, mode de cuisson et sélecteurs de température.



Touches de commande

MENU	Appuyez sur cette touche pour activer les fonctions spécifiques, les modes de basse température ou pour accéder au menu spécial. Voir la section : « Sélectionner le mode du four ».
TIME	Voir la section : « Réglage de l'horloge et de la minuterie »
-	bouton pour diminuer la valeur.
+	bouton pour augmenter la valeur.
LIGHT	Appuyez pour changer l'état des lumières du four.
P-HEAT	Lorsqu'une fonction de cuisson a été sélectionnée, appuyez sur cette touche pour activer le mode de préchauffage rapide. Le préchauffage rapide n'est pas disponible pour toutes les fonctions.

Écran

Affichage multifonctions du temps :

Pour l'heure de la journée, le minuteur, la cuisson automatique. L'indication AM/PM est également présente. Le verrouillage automatique ou manuel de la porte est également indiqué ici.

Affichage du réglage de température :

L'indication de l'unité de degré (°C ou °F) est présente. Cela indique la température de consigne pour le mode de cuisson actuel, dans la cavité sélectionnée.

Affichage du mode de cuisson :

Indique la fonction sélectionnée.

Boutons

Sélecteur du mode de cuisson, avec huit modes de cuisson + position OFF.

Sélecteur de température avec positions PRÉDÉFINI et ÉCO + plage continue entre les valeurs MIN et MAX.

Les illustrations suivantes donnent un aperçu de ce qui se passe dans le four avec chaque réglage de mode. Les flèches représentent l'emplacement des sources de chaleur dans des modes spécifiques. L'élément inférieur est dissimulé sous le plancher de la cavité du four. Toutes les configurations des modèles sont illustrées ci-dessous. Reportez-vous à la configuration applicable à votre modèle spécifique.

<p>Cuisson par convection (CUISSON CONV)</p>	<p>Cuisson (CUISSON)</p>	<p>Séchage (SÉCH CONV)</p>
<p>Réglage de la température : de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) (position prédéfinie 325 °F (165 °C))</p> <p>La Cuisson par convection permet de cuire avec de la chaleur provenant d'un élément annulaire situé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule dans le four par le ventilateur de convection.</p>	<p>Réglage de la température : de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) (position prédéfinie 350 °F (175 °C))</p> <p>Il s'agit d'une cuisson à l'air chaud. Les éléments supérieur et inférieur tournent tous les deux pour maintenir la température du four.</p>	<p>Réglage de la température : de 120 °F (50 °C) à 160 °F (70 °C) (position prédéfinie 140 °F (60 °C))</p> <p>Le séchage est similaire à la cuisson par convection mais maintient une température optimale basse tout en faisant circuler l'air chauffé pour éliminer lentement l'humidité pour la conservation des aliments.</p>
<p>Grill par convection (GRILL CONV)</p>	<p>Grill (GRILL)</p>	<p>Pizza (PIZZA)</p>
<p>Réglage de la température : de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) (position prédéfinie 450 °F (230 °C))</p> <p>Le grill par convection associe la chaleur intense de l'élément supérieure avec la chaleur en circulation du ventilateur de convection.</p>	<p>Réglage de la température : de L1 à L5 (position prédéfinie L3)</p> <p>Le grill utilise la chaleur intense rayonnée par l'élément supérieur.</p>	<p>Réglage de la température : de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) (position prédéfinie 450 °F (232 °C))</p> <p>Il s'agit d'un mode de cuisson spécial avec de l'air chauffé. Les éléments inférieurs tournent pour cuire la pizza.</p>
<p>Rotissage par convection (ROTISS CONV)</p>	<p>Résistance (RÉCHAUFF)</p>	<p>Décongélation (CONV)</p>
<p>Réglage de la température : de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) (position prédéfinie 325 °F (165 °C))</p> <p>Le rotissage par convection utilise les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur de convection.</p>	<p>Réglage de la température : de 80 °F (25 °C) à 120 °F (50 °C) (position prédéfinie 100 °F (35 °C))</p> <p>Réchauffement (RÉCHAUFF PLUS) Réglage de la température : de 130 °F (55 °C) à 210 °F (100 °C) (position prédéfinie 170 °F (75 °C))</p> <p>Résistance et réchauffement utilisent les éléments inférieurs pour garder les aliments au chaud.</p>	<p>N'utilise aucun élément chauffant, seul le ventilateur de convection est utilisé pour décongeler les aliments.</p>

Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, retirez tous les emballages et matériaux étrangers du four. Tout matériau de ce type laissé à l'intérieur peut fondre ou brûler lorsque l'appareil est utilisé.

Symboles ou chiffres clignotants

Signale une action incomplète en cours (verrouillage de la porte, préchauffage, etc.) ou un réglage incomplet en attente de saisie supplémentaire.

Bips

Signale que plus d'informations doivent être saisies ou confirme la réception d'une saisie. Des bips avertissent également l'utilisateur de la fin d'une fonction ou d'une défaillance du four.

Verrouillage de la porte

Il s'affiche en continu lorsque la porte est verrouillée. Le symbole clignote lorsque le loquet se déplace pour verrouiller ou déverrouiller la porte. N'essayez pas d'ouvrir la porte à ce moment-là. La porte peut être ouverte lorsque le symbole n'est plus affiché. « VERROUILLAGE AUTOMATIQUE » s'affiche lorsque la porte a été verrouillée automatiquement en raison du mode d'autonettoyage.

« VERROUILLAGE PAR L'UTILISATEUR » s'affiche lorsque la porte a été verrouillée manuellement par l'utilisateur, par exemple pour empêcher les enfants d'accéder à la cavité du four.

Maintenez les touches **+** et **-** pendant 3 secondes. Le loquet verrouillera la porte. Répétez la même opération pour déverrouiller.

Verrouillage du clavier

Maintenez les deux touches indiquées par la légende « VERR. CLAVIER » pendant 3 secondes. Les commandes sont maintenant verrouillées et « VERROUILLAGE CAPTEUR » s'affiche lorsque vous touchez une touche. Répétez la même opération pendant 3 secondes pour déverrouiller le clavier.

Panne d'électricité

Après le retour de l'alimentation du four, l'horloge affiche l'heure 12.00^{AM}.

Paramètres par défaut

Les modes de cuisson sélectionnent automatiquement une température appropriée lorsque le sélecteur est en position prédéfinie.

Ceux-ci peuvent être modifiés lorsqu'une température différente est nécessaire.

Il est également possible de définir une option utilisateur afin d'enregistrer la dernière température utilisée pour chaque mode de cuisson.

Numéro de code des défaillances

Ces codes s'affichent lorsque la commande électronique détecte un problème dans le four ou avec l'électronique.

Ventilateur de convection

Le ventilateur de convection fonctionne dans n'importe quel mode de convection. Lorsque le four fonctionne en mode de convection, le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque la porte est ouverte. Le ventilateur de convection fonctionne toujours pendant le temps de préchauffage.

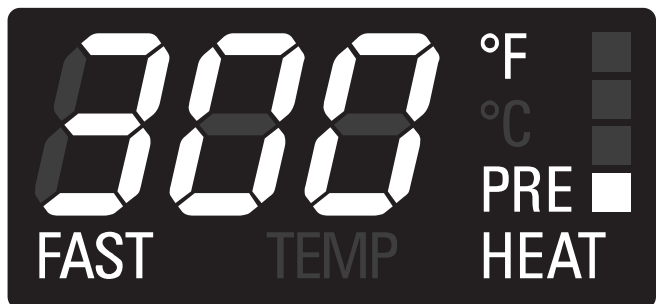
Préchauffage et préchauffage rapide

Lorsqu'un mode de cuisson est réglé et que le four chauffe, l'inscription « PRÉCHAUFFAGE » apparaît sur l'écran de la température : la barre verticale indique, en quatre étapes, lorsque le four atteint les seuils de 25 %, 50 %, 75 % et 100 % de la température de consigne.

Dès que les 100 % sont atteints, la commande émet un bip de « fin de préchauffage » et le texte « PRÉCHAUFFAGE » disparaît.

Lorsqu'il est nécessaire de chauffer le four rapidement, un mode de préchauffage rapide est disponible : il utilise les éléments chauffants et le ventilateur de convection d'une manière spécifique, afin de réduire le temps de chauffage aussi longtemps que possible.

Après avoir réglé l'une des fonctions de cuisson pour lesquelles le préchauffage rapide est disponible, appuyez sur la touche **P-CHALEUR**, le texte « RAPIDE » s'affiche en plus de « PRÉCHAUFFAGE ».



Dès que la température de consigne est atteinte, la commande émet un bip sonore de « fin de préchauffage » et les deux textes « RAPIDE » et « PRÉCHAUFFAGE » disparaissent. Le four passe automatiquement au mode de cuisson souhaité qui a été initialement sélectionné : mettez alors les aliments à l'intérieur.

Éco

Ce mode est destiné à économiser l'énergie.

Idéal pour les aliments congelés ou précuits, et les petites portions de repas.

Le temps de préchauffage est très court et la cuisson a tendance à être plus lente. Il n'est pas recommandé pour les charges lourdes, par exemple les grandes portions ou la préparation de repas copieux.

Préchauffer le four

- Préchauffez le four lorsque vous utilisez les modes Cuisson, Cuisson par convection et Rôtissage par convection.
- Utilisez le mode Préchauffage rapide lorsque vous souhaitez que le four soit préchauffé plus rapidement.
- La sélection d'une température plus élevée ne raccourcit pas le temps de préchauffage.
- Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits, de pâtisseries et de pains.
- Le préchauffage permet de saisir les rôtis et de retenir les sauces des viandes.
- Placez les grilles du four dans la bonne position avant le préchauffage.
- Pendant le préchauffage, la température de cuisson sélectionnée est toujours affichée.
- Un signal sonore confirme que le four est préchauffé et le texte « PRÉCHAUFFAGE » s'éteint.

Suggestions opérationnelles

- Utilisez les tableaux de cuisson inclus dans ce manuel comme guide.
- Ne posez pas de casseroles sur la porte du four ouverte.
- Utilisez les lumières intérieures du four pour voir les aliments à travers la fenêtre de la porte du four plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment.

Ustensiles

- Les plats de cuisson en verre absorbent la chaleur. Réduisez la température du four de 15 °C (25 °F) lorsque vous faites la cuisson dans du verre.
- Utilisez des poêles qui donnent le brunissement souhaité. Le type de finition de la poêle aidera à déterminer la quantité de brunissement qui se produira.
- Les poêles en métal brillant, lisse ou antiadhésif léger/anodisé réfléchissent la chaleur, ce qui donne un brunissement plus léger et plus délicat. Les gâteaux et les biscuits nécessitent ce type de plat.
- Les moules foncés, rugueux ou ternes absorbent la chaleur, ce qui donne une croûte plus brune et plus croustillante. Utilisez ce type pour les tartes.
- Pour obtenir des croûtes brunes et croustillantes, utilisez des ustensiles antiadhésifs ou anodisés de couleur foncée, des ustensiles en métal foncé et terne ou des plats en verre. Les poêles isolés peuvent augmenter la durée de la cuisson.
- Ne cuisinez pas avec le grill vide dans le four, car cela pourrait modifier les performances de cuisson. Rangez le grill à l'extérieur du four.

Condensation et température du four

- Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments au cours de tout processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité de l'aliment. L'humidité peut se condenser sur toute surface froide que l'intérieur du four, comme le panneau de commande.

- Votre nouveau four est équipé d'un capteur de température électronique qui permet de maintenir une température précise. Votre ancien four était peut-être équipé d'un thermostat mécanique qui, avec le temps, passait progressivement à une température plus élevée. Il est normal que vous deviez adapter vos recettes préférées lorsque vous cuisinez dans un nouveau four.

Cuisson en haute altitude

- Lorsque vous cuisinez à haute altitude, les recettes et le temps de cuisson varient par rapport à la normale.

Grilles du four

- Le four est équipé de guides de grille à six niveaux, comme indiqué sur l'illustration de la page 2.
- Les positions des grilles sont numérotées, du guide de grille inférieur (n° 1) au guide supérieur (n° 6).
- Consultez les tableaux de cuisson pour connaître la meilleure position de la grille à utiliser lors de la cuisson.
- Chaque guide de niveau est constitué de supports appariés formés dans les parois de chaque côté de la cavité du four.
- Veillez toujours à positionner les grilles du four avant d'allumer le four. Assurez-vous que les grilles sont au niveau et fixez-les lorsqu'elles sont en place.

Veillez vous référer à l'illustration de la page 2 en cas de doute sur la partie avant de la grille.

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



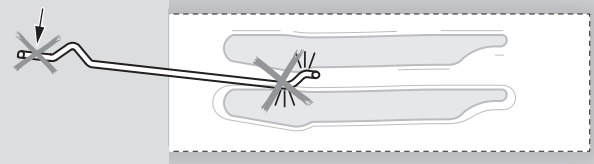
ATTENTION

N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles du four ou pour tapisser le four. Cela peut endommager le revêtement du four si la chaleur est piégée sous la feuille d'aluminium.



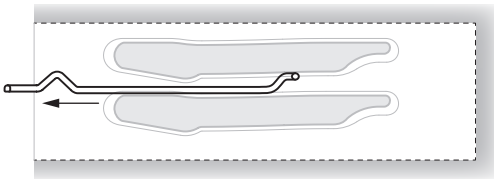
ATTENTION

Veillez à ne pas forcer pour ne pas endommager l'émail.

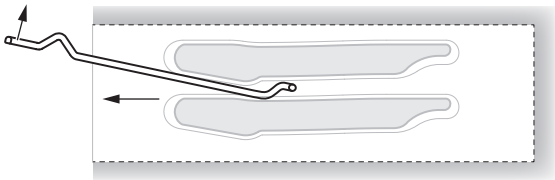


Pour retirer la grille du four :

1. Tirez la grille vers l'avant

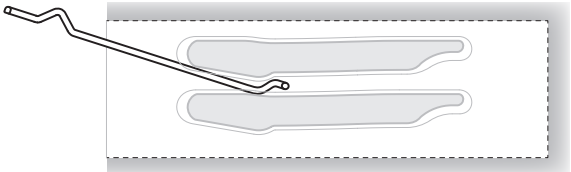


2. Soulevez la grille par l'avant et retirez-la

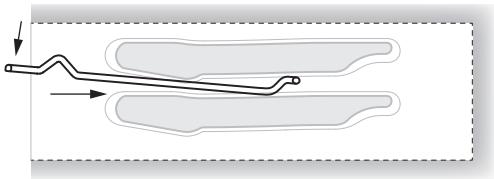


Pour remplacer une grille du four :

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



2. Tout en soulevant l'avant de la grille, faites-la glisser jusqu'au bout tout en abaissant l'avant



Grilles télescopiques du four

- Le support télescopique permet d'accéder plus facilement aux aliments de cuisson pour les activités répétitives telles que le badigeonnage. Elle s'étend plus loin que la grille plate standard, ce qui rapproche les aliments de l'utilisateur.

ATTENTION

Lorsque la grille est à l'extérieur du four, les bras coulissants ne se verrouillent pas. Ils peuvent se déployer de manière inattendue si la grille est mal retenue. **Les bras coulissants extensibles peuvent causer des blessures. La grille doit être tenue ou transportée uniquement en tenant les côtés.**

REMARQUE : Retirez toujours la grille extensible avant de procéder à l'autonettoyage du four.

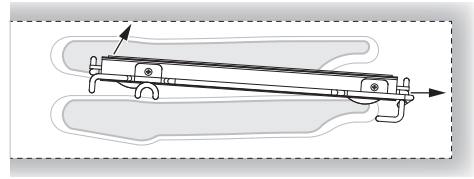
ATTENTION

Pour éviter les brûlures, tirez entièrement la grille et soulevez le plat au-dessus de la poignée lorsque vous transférez des aliments dans le four et hors du four.

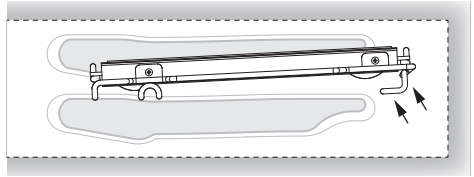
Veuillez vous référer à l'illustration de la page 2 en cas de doute sur la partie avant de la grille.

Pour retirer la grille extensible du four :

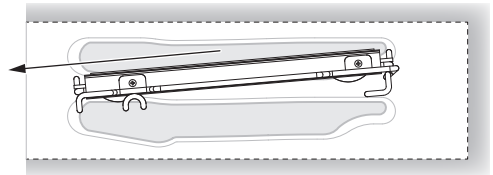
1. Levez doucement la grille et poussez-la vers l'arrière du four jusqu'à la butée d'arrêt.



2. Levez l'arrière de la grille jusqu'au cadre et à la butée du guide de la grille

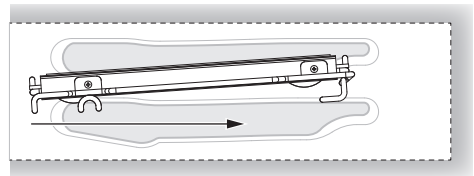


3. Tirez la grille vers le bas et vers l'extérieur

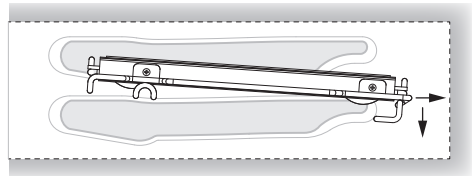


Pour remplacer une grille extensible :

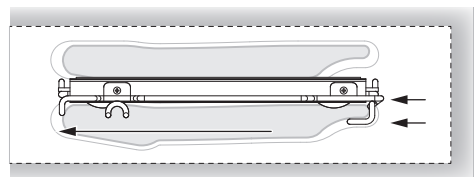
1. Saisissez fermement la grille des deux côtés. Placez la grille (avec le cadre) au-dessus du guide souhaité.



2. Poussez-la entièrement jusqu'à ce que l'arrière de la grille se mette en place



3. Tirez les deux parties vers l'avant jusqu'à ce que la butée soit enclenchée. La grille doit être droite et plate, et non tordue

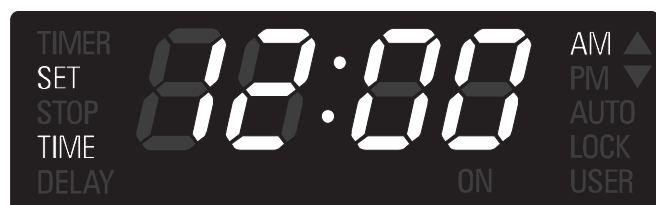


L'heure de la journée est affichée en heures et minutes.

Régalez toujours l'horloge immédiatement après l'installation ou après une panne de courant. Au retour de l'alimentation du four, l'horloge affiche l'heure 12:00^{AM}. L'heure de l'horloge s'affiche pendant toutes les opérations du four, sauf avec la minuterie ou toute opération de cuisson programmée en cours. Le four est préréglé sur une horloge de 12 heures et indique ^{AM} et ^{PM}.

Pour paramétrer l'heure de la journée

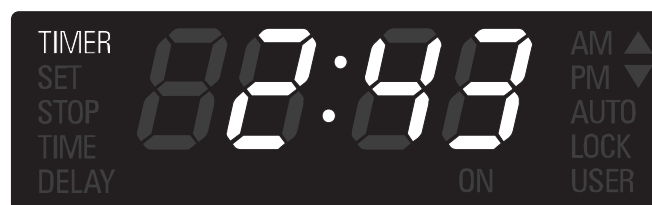
1. Appuyez sur **CUISSON** jusqu'à ce que l'écran affiche « RÉGLAGE DE L'HEURE ».
2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure souhaitée, les heures commenceront à clignoter : continuez jusqu'à ce que la bonne heure et l'indication ^{AM} ou ^{PM} soient sélectionnées.
3. Appuyez à nouveau sur **CUISSON** pour confirmer l'heure et les minutes commencent à clignoter.
4. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la valeur souhaitée pour les minutes ou maintenez la touche enfoncée pour changer par incréments de 10 minutes.
5. Appuyez à nouveau sur **CUISSON** ou attendez 5 secondes afin de confirmer l'heure.



REMARQUE : L'heure ne peut jamais être réglée si une fonction à durée déterminée est déjà réglée : effacez d'abord toutes les fonctions à durée déterminée actives.












Pour paramétrer la minuterie

1. Appuyez sur **CUISSON** jusqu'à ce que l'écran affiche le texte « MINUTERIE ».
2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la valeur souhaitée pour la minuterie, les heures commenceront à clignoter : continuez jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit réglée.
3. Appuyez à nouveau sur **CUISSON** pour confirmer l'heure, les minutes commencent alors à clignoter.
4. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la valeur souhaitée pour les minutes ou maintenez la touche enfoncée pour changer par incréments de 10 minutes.
5. Appuyez à nouveau sur **CUISSON** ou attendez 5 secondes afin de confirmer l'heure.
6. « MINUTERIE » s'affiche en continu.
7. Lorsque la durée se termine, des bips de rappel retentissent pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la touche **CUISSON** soit actionnée.
8. Le format de la minuterie est généralement HR:MIN, et passe à MIN:SEC au cours de la dernière minute.
9. La valeur affichée est toujours arrondie à la minute inférieure. Par exemple : 2:43 s'affiche alors que la minuterie compte de 2:43:59 à 2:43:00.



Réglage du mode de cuisson et de la température

- Les modes suivants peuvent être sélectionnés en déplaçant le bouton du mode de cuisson à la position désirée.





Réglage de la cuisson	
OFF	OFF
	CUISSON PAR CONVECTION (CUISSON CONV)
	GRILL PAR CONVECTION (GRILL CONV)
	ROTISSAGE PAR CONVECTION (ROTISS CONV)
	PIZZA (MULTI PIZZA)
	CUISSON (CUISSON)
	GRILL (GRILL)
	SÉCHAGE (SÉCH CONV)
	RÉSISTANCE (RÉCHAUFF)
	DÉCONGÉLATION (CONV)
	RÉCHAUFFEMENT (RÉCHAUFF PLUS)
	NETTOYAGE

- Sélectionnez la température désirée en déplaçant le sélecteur ou laissez-le dans la position PRÉDÉFINIE si la valeur proposée est correcte. La température peut être modifiée par incrément de 5 °F ou de 5 °C.
- La cavité commencera à chauffer, le texte « ON » s'affiche lorsque le four est actif, les lumières du four s'allument.
- Le texte « PRÉCHAUFFAGE » s'allume. Une fois le four préchauffé, il émet un bip sonore et le texte est éteint.
- Pour modifier la température pendant la cuisson, tournez simplement le bouton de température jusqu'à ce que l'écran affiche la valeur souhaitée.
- Déplacez le sélecteur du mode de cuisson sur OFF si vous souhaitez arrêter la cuisson.





- Les triangles situés dans le coin supérieur droit de l'écran sont actifs lorsque le four est en fonctionnement.


Utiliser la touche **MENU** pour sélectionner les fonctions de basse température

Réglage de la cuisson	
	SÉCHAGE (SÉCH CONV)
	RÉSISTANCE (RÉCHAUFF)
	DÉCONGÉLATION (CONV)
	RÉCHAUFFEMENT (RÉCHAUFF PLUS)

- Appuyez sur la touche **MENU** pour basculer entre ces quatre modes.
- Le dernier utilisé est conservé en mémoire pour la prochaine fois que le fonctionnement à basse température est sélectionné.

Réglage du mode de cuisson ÉCO

- Tournez le bouton du mode cuisson en position CUISSON .
- puis tournez le bouton de température  en position ÉCO afin d'activer le mode, à ce stade, le message ÉCO s'affiche.
- Sélectionnez la température souhaitée en tournant le bouton ou en le laissant dans la position prédéfinie si la valeur est correcte. La température peut être modifiée par incréments de 5 °C ou de 5 °F.
- Une fois la cuisson activée, le message ÉCO et la valeur de température s'affichent par alternance à l'écran.

- REMARQUES :
- En mode économie d'énergie, les lumières internes du four sont éteintes, il est toutefois possible de les allumer à l'aide de la touche dédiée.
 - parfois, le refroidissement tangentiel est éteint afin de ne pas disperser la chaleur à l'intérieur de la cavité.
 - seule la fonction CUISSON  est activée en mode ÉCO.
 - si le bouton de cuisson est tourné dans une autre fonction de cuisson, le mode ÉCO sera interrompu.

Utilisation des lumières du four

- Une seule touche d'éclairage active les lumières.
- Les lumières du four s'allument et s'éteignent automatiquement lorsque la porte est ouverte et fermée.
- Lorsque le four fonctionne, les lumières s'allument automatiquement lorsqu'un mode de cuisson est démarré (sauf pour le mode ÉCO). Les lumières du four s'éteignent automatiquement lorsque le mode four est annulé.
- Les lumières ne fonctionnent pas en mode Autonettoyage ou en mode Sabbath.

- Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure correcte.
- Le mode minuterie éteint le four à la fin du temps de cuisson.

Pour définir un mode programmé

1. Sélectionnez le mode de cuisson et la température à l'aide des boutons. L'icône « ON » apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur la touche **CUISSON** jusqu'à ce que le texte « HEURE » apparaisse à l'écran.
3. Appuyez sur **+** ou **-**, les chiffres des heures commencent à clignoter. Continuez à régler le temps de cuisson souhaité. Gardez à l'esprit que le temps nécessaire pour que le four atteigne la température doit être inclus dans le temps de cuisson défini.
4. Appuyez de nouveau sur **CUISSON**, les heures seront confirmées et les chiffres des minutes commenceront à clignoter.
5. Appuyez sur **+** ou **-** pour modifier les minutes. Maintenez la touche enfoncée pour changer par incréments de 10 minutes. Continuez à régler le temps de cuisson souhaité.
6. Appuyez de nouveau sur **CUISSON** ou attendez quelques secondes pour confirmer la valeur du temps de cuisson.



Pour retarder le début d'un mode à durée déterminée

Suivez les étapes 1 à 6.

- Appuyez sur la touche **CUISSON** jusqu'à ce que « HEURE D'ARRÊT » s'affiche à l'écran.
- La commande calcule et affiche automatiquement la valeur initiale, en ajoutant le temps de cuisson déjà réglé à l'heure de la journée.



- Appuyez sur **+** ou **-**, les chiffres des heures commencent à clignoter. Continuez à régler l'heure d'arrêt souhaitée.
- Appuyez de nouveau sur **CUISSON**, les heures seront confirmées et les chiffres des minutes commenceront à clignoter.
- Appuyez sur **+** ou **-** pour modifier les minutes. Maintenez la touche enfoncée pour changer par incréments de 10 minutes. Continuez à régler l'heure d'arrêt souhaitée.
- Appuyez de nouveau sur **CUISSON** ou attendez quelques secondes pour confirmer la valeur de l'heure d'arrêt.

- Avec cette fonction, vous définissez l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson soit terminée. L'électronique utilisera alors la durée de cuisson définie dans l'instruction précédente pour calculer automatiquement le moment de la mise en marche du four. Le texte « DIFFÉRÉ » s'affiche jusqu'à ce que l'heure de début soit atteinte.



Lorsqu'un mode à durée déterminée est en cours

- Dès que le four commence à cuire, l'écran affiche le temps de cuisson et le compte à rebours par incréments d'une minute. Le four procédera à la cuisson pendant la durée programmée.
- Lorsque le temps expire, le four s'éteint automatiquement, les textes « ON » et « DURÉE » commencent à clignoter et une séquence de bip « fin de l'activité » retentit. Des bips de rappel retentissent jusqu'à quinze minutes ou jusqu'à ce qu'une touche soit activée pour avertir l'utilisateur que la cuisson est terminée.

Comment vérifier une valeur de temps

- Lorsqu'il est nécessaire de vérifier une valeur de temps qui n'est pas affichée, appuyez sur la touche **CUISSON** jusqu'à ce que le texte souhaité soit affiché. La valeur sera affichée pendant 5 secondes.
- Exemple : si la valeur de la minuterie est affichée et que vous souhaitez vérifier le temps de cuisson, appuyez sur la touche **CUISSON** jusqu'à ce que « DURÉE » s'affiche pour afficher le temps de cuisson pendant 5 secondes.



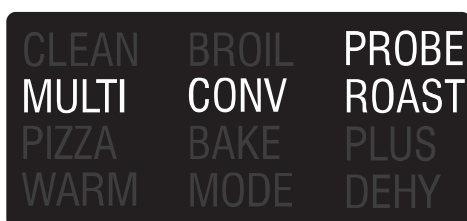
Ce four est équipé de la fonction de sonde à viande qui détecte la température à l'intérieur de la viande et arrête la cuisson dès que la valeur de consigne est atteinte.

Les modes suivants peuvent être sélectionnés pour fonctionner avec la sonde à viande :

CUISSON PAR CONVECTION RÔTISSAGE PAR CONVECTION CUISSON

Les autres modes ne sont pas autorisés à démarrer si la sonde est insérée. (Le code d'erreur F13 s'affiche).

Une fois que la sonde a été insérée dans son réceptacle et détectée par la commande, tournez le bouton du mode de cuisson dans une position valide, le texte **SONDE** s'affiche sur l'écran du mode de cuisson avec la fonction sélectionnée.



La température standard de la sonde à viande (170 °F) clignote sur le module de l'horloge pendant 5 secondes.

À l'aide des touches **+** / **-**, il est possible de modifier réglage de la sonde.

La température de consigne standard de la sonde est de 170 °F.

La plage autorisée est comprise entre 130 °F et 210 °F. La température maximale de la cavité pendant la cuisson avec une sonde à viande est de 475 °F.

La résolution doit être de 5 °F ou 2,5 °C pour la température réglée et la température réelle.

Après 5 secondes, la valeur sur l'écran est acceptée et le contrôle démarre la cuisson. La température réelle de la sonde est maintenant affichée sur l'écran de la minuterie.



Appuyez une fois sur **+** ou **-** pour vérifier la température de réglage de la sonde. Lorsqu'elle clignote, appuyez à nouveau ou maintenez-la enfoncée pour modifier la valeur. Dès que la température définie de la sonde est atteinte, la commande émet un bip indiquant la fin de la cuisson et arrête le four.

Toujours mettre le mode de cuisson en position OFF lorsqu'un mode de cuisson particulier a automatiquement éteint le four afin qu'il soit correctement réinitialisé pour la prochaine utilisation.

Le texte **SONDE** clignote lorsque le mode n'est pas valide pour la cuisson avec la sonde. Si la sonde est retirée pendant la cuisson, ou en cas de court-circuit ou de circuit ouvert, un message d'erreur s'affiche.

Les fonctions de durée automatique sont désactivées lors de l'utilisation de la sonde à viande, seule la minuterie peut fonctionner.

La cuisson est une cuisson à l'air chaud. Les éléments supérieurs et inférieurs du four sont utilisés pour chauffer l'air, mais aucun ventilateur n'est utilisé pour faire circuler la chaleur.

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

Consignes générales

- Pour de meilleurs résultats, faites cuire les aliments sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 2,5 à 3 cm (1" - 1 ½") entre les plats et les parois du four.
- Utilisez une seule grille lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson.
- Vérifiez la cuisson au dernier moment.
- Utilisez des plats de cuisson en métal (avec ou sans finition antiadhésive), en verre résistant à la chaleur, en vitrocéramique, en poterie ou d'autres plats adaptés au four.
- Si vous utilisez un verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 15 °C (25 °F) par rapport à la température recommandée.
- Utilisez des plaques à pâtisserie avec ou sans côtés ou des moules à gâteaux.
- Les poêles en métal foncé ou les revêtements antiadhésifs cuisent plus rapidement et brunissent davantage. Les plats de cuisson isolés allongent légèrement le temps de cuisson de la plupart des aliments.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de plateaux en aluminium jetables pour tapisser une partie quelconque du four. Le papier aluminium est un excellent isolant thermique et la chaleur sera piégée sous le papier. Cela altère les performances de cuisson et peut endommager la finition du four.
- Évitez d'utiliser la porte ouverte comme une étagère pour poser les casseroles.
- Vous trouverez des conseils pour résoudre les problèmes de cuisson à la page 35.

TABLEAU DE CUISSON - CAVITÉ DE CONVECTION			
ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	DURÉE (MIN)
GÂTEAU			
Cupcakes	2	350 (175)	19 - 22
Gâteau au Bundt	1	350 (175)	40 - 45
GATEAU DES ANGES	1	350 (175)	35 - 39
TARTE			
2 croûtes, frais, 9"	2	375 - 400 (190 - 205)	45 - 50
2 croutes, fruits surgelés, 9"	2	375 (190)	68 - 78
COOKIES			
Sucre	2	350 - 375 (175 - 190)	8 - 10
Chips de chocolat	2	350 - 375 (175 - 190)	8 - 13
Brownies	2	350 (175)	29 - 36
PAINS			
Pain de levure, 9x5	2	375 (190)	18 - 22
Rouleaux de levure	2	375 - 400 (190 - 205)	12 - 15
Biscuits	2	375 - 400 (190 - 205)	7 - 9
Muffins	2	425 (220)	15 - 19
PIZZA			
Congelé	2	400 - 450 (205 - 235)	23 - 26
Frais	2	475 (246)	15 - 18

Réduisez les températures de cuisson de la recette de 15 °C (25 °F).

- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits sans être couverts, dans des plats à bords bas, afin de profiter de la circulation d'air forcée. Utilisez des plats en aluminium brillant pour obtenir de meilleurs résultats, sauf indication contraire.
- Vous pouvez utiliser du verre ou de la céramique résistant à la chaleur. Réduisez la température de 15 °C (25 °F) supplémentaires si vous utilisez des plats en verre résistant à la chaleur, pour une réduction totale de 30 °C (50 °F).
- Des plats en métal foncé peuvent être utilisés. Notez que les aliments peuvent brunir plus rapidement si vous utilisez des plats de cuisson en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les produits cuits au four, pour la plupart, cuisent extrêmement bien en convection. N'essayez pas de convertir des recettes telles que les flans, les quiches, les tartes ou les gâteaux au fromage, qui ne bénéficient pas du processus de chauffage par convection. Utilisez le mode de cuisson normal pour ces aliments.
- La cuisson sur plusieurs grilles pour les repas au four se fait sur les positions 1, 2, 3, 4 et 5. Les cinq grilles peuvent être utilisées pour les biscuits et les amuse-gueules.
 - 2 Cuisson sur grille : Utilisez les positions 1 et 3.
 - 3 Cuisson sur grille : Utilisez les positions 2, 3 et 4 ou 1, 3 et 5.
 - Lorsque vous faites cuire quatre couches de gâteau en même temps, décalez les plats de façon à ce qu'un plat ne soit pas directement au-dessus d'un autre. Pour de meilleurs résultats, placez les gâteaux à l'avant de la grille supérieure et à l'arrière de la grille inférieure (voir le graphique à droite). Laissez un espace d'air de 1" - 1 1/2" (2,5 à 3 cm) autour des plats.
- Convertir sa propre recette peut être facile. Choisissez une recette qui fonctionnera bien en cuisson par convection.
- Réduisez la température et le temps de cuisson si nécessaire. Il peut être nécessaire de procéder à quelques essais et erreurs pour obtenir un résultat parfait. Gardez une trace de votre technique pour la prochaine fois que vous voudrez préparer la recette en utilisant la convection.
- Vous trouverez des conseils pour résoudre les problèmes de cuisson à la page 35.

Aliments recommandés pour le mode cuisson par convection :

Amuse-gueules, Biscuits, Gâteaux au café

Biscuits (2 à 4 grilles), Pains à la levure

Choux à la crème

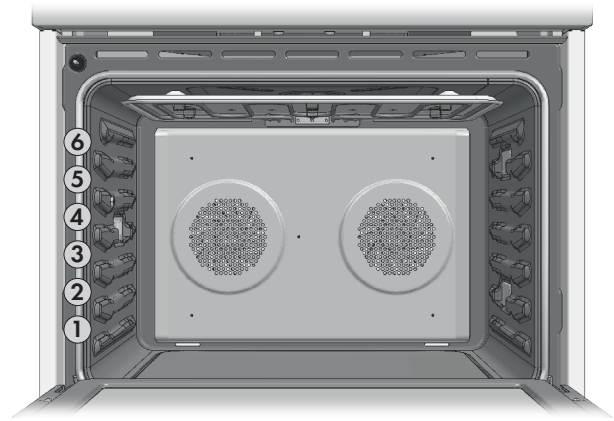
Tartes

Casseroles et entrées en un seul plat

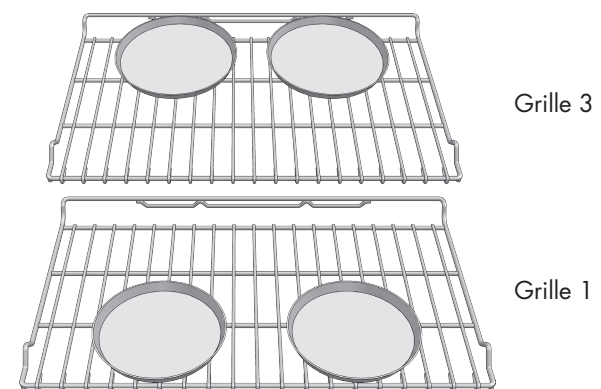
Repas au four (positions de la grille 1, 2, 3)

Aliments levés à l'air (soufflés, meringues, desserts garnis de meringue, gâteaux des anges, gâteaux chiffon)

POSITION DE LA GRILLE



PLACEMENT DE PLUSIEURS GRILLES



Conseils pour des recettes rapides et faciles

Conversion de la CUISSON standard en CUISSON PAR CONVECTION :

- Réduisez la température de 15 °C (25 °F).
- Utilisez le même temps de cuisson que le mode Cuisson si vous êtes en dessous de 10 à 15 minutes.
- Les aliments dont le temps de cuisson est inférieur à 30 minutes doivent être vérifiés 5 minutes plus tôt que dans les recettes de cuisson standard.
- Si les aliments sont cuits pendant plus de 40 à 45 minutes, le temps de cuisson doit être réduit de 25 %.

Tableau de cuisson par convection

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

Tableau de grill de convection - CAVITÉ DE CONVECTION				
ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)		DURÉE (MIN)
GÂTEAU				
Cupcakes	2	325	(160)	20 - 22
Gâteau au Bundt	1	325	(160)	43 - 50
GATEAU DES ANGES	1	325	(160)	43 - 47
TARTE				
2 croûtes, frais, 9"	2	350 - 400	(175 - 205)	40 - 52
2 croutes, fruits surgelés, 9"	2	350	(175)	68 - 78
COOKIES				
Sucre	2	325 - 350	(160 - 175)	9 - 12
Chips de chocolat	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
PAIN				
Pain de levure, 9x5	2	350	(175)	18 - 22
Rouleaux de levure	2	350 - 375	(175 - 190)	12 - 15
Biscuits	2	375	(190)	8 - 10
Muffins	2	400	(205)	17 - 21
PIZZA				
Congelé	2	375 - 425	(190 - 220)	23 - 26
Frais	2	450	(232)	15 - 18

Tableau de cuisson par convection - CAVITÉ DE DOUBLE CONVECTION				
ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)		DURÉE (MIN)
GÂTEAU				
Cupcakes	2	325	(160)	16 - 18
Gâteau au Bundt	1	325	(160)	37 - 43
GATEAU DES ANGES	1	325	(160)	35 - 39
TARTE				
2 croûtes, frais, 9"	2	350 - 400	(175 - 205)	35 - 45
2 croutes, fruits surgelés, 9"	2	350	(175)	68 - 78
COOKIES				
Sucre	2	325 - 350	(160 - 175)	6 - 9
Chips de chocolat	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
PAIN				
Pain de levure, 9x5	2	350	(175)	18 - 22
Rouleaux de levure	2	350 - 375	(175 - 190)	12 - 15
Biscuits	2	375	(190)	6 - 8
Muffins	2	400	(205)	13 - 16
PIZZA				
Congelé	2	375 - 425	(190 - 220)	23 - 26
Frais	2	450	(232)	15 - 18

Ce tableau est un guide. Suivez les instructions de la recette ou de l'emballage et réduisez les températures de manière appropriée.

- Ne pas préchauffer pour le rôtissage par convection.
- Faire rôtir dans un plat à fond plat, sans couvercle.
- Lorsque vous faites rôtir des poulets ou des dindes entiers, placez les ailes derrière le dos et attachez les pattes sans serrer avec de la ficelle de cuisine.
- Utilisez le grill en deux parties pour rôtir à découvert.
- Utilisez la sonde ou un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson interne sur la température « FIN » (consulter le tableau de cuisson).
- Vérifiez deux fois la température interne de la viande ou de la volaille en insérant le thermomètre à viande dans une autre position.
- Il peut également être nécessaire de recouvrir les grosses volailles de papier aluminium (et de les faire rôtir dans le plat) pendant une partie du temps de rôtissage pour éviter qu'ils ne brunissent trop.

Conseils pour des recettes rapides et faciles

Conversion de la **CUISSON** standard en **ROTISSAGE PAR CONVECTION** :

- Il n'est pas nécessaire de réduire la température.
 - Les rôtis, les gros morceaux de viande et de volaille nécessitent généralement un temps de cuisson inférieur de 10 à 20 %. Vérifiez rapidement la cuisson.
 - Les casseroles ou les rôtis cuits à couvert en mode **RÔTISSAGE PAR CONVECTION** seront cuits à peu près aussi rapidement.
- La température minimale de sécurité pour la farce de la volaille est de 165 °F (75 °C).
 - Après avoir retiré l'article du four, couvrez-le d'une feuille d'aluminium sans serrer pendant 10 à 15 minutes avant de le découper, si nécessaire, pour augmenter la température finale de l'aliment de 5 à 10 °F (3 à 6 °C).

Tableau de cuisson par convection - CAVITÉ DE CONVECTION

VIANDES	POIDS (lb)	TEMP. DU FOUR °F (°C)	POSITION GRILLE	CUISSON (min. par lb)	TEMP. INTERNE °F (°C)
BŒUF					
Rôti de côtes	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) à point 160 (71) à point
Entrecôte, (désossée)	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) à point 160 (71) à point
Croupe, œil, extrémité, faux-filet (désossée)	3 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) à point 160 (71) à point
Rôti de filet	2 - 3	400 (205)	2	15 - 20	145 (63) à point
PORC					
Filet rôti (désossée ou non désossée)	5 - 8	350 (175)	2	16 - 20	160 (71) à point
Épaule	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) à point
VOLAILLE					
Poulet entier	3 - 4	375 (190)	2	18 - 21	180 (82)
Dinde, non farcie	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
Dinde, non farcie	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
Dinde, non farcie	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
Poitrine de dinde	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
Combattant indien	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 total	180 (82)
AGNEAU					
Demi-jambe	3 - 4	325 (160)	2	22 - 27 28 - 33	160 (71) à point 170 (77) bien cuit
Jambe entière	6 - 8	325 (160)	1	22 - 27 28 - 33	160 (71) à point 170 (77) bien cuit

Tableau de cuisson par convection - CAVITÉ DE DOUBLE CONVECTION					
VIANDES	POIDS (lb)	TEMP. DU FOUR °F (°C)	POSITION GRILLE	CUISSON (min. par lb)	TEMP. INTERNE °F (°C)
BŒUF					
Rôti de côtes	4 - 6	325 (160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) à point 160 (71) à point
Entrecôte, (désossée)	4 - 6	325 (160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) à point 160 (71) à point
Croupe, œil, extrémité, faux-filet (désossée)	3 - 6	325 (160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) à point 160 (71) à point
Rôti de filet	2 - 3	425 (220)	2	15 - 20	145 (63) à point
PORC					
Filet rôti (désossée ou non désossée)	5 - 8	350 (175)	2	18 - 22	160 (71) à point
Épaule	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) à point
VOLAILLE					
Poulet entier	3 - 4	375 (190)	2	20 - 23	180 (82)
Dinde, non farcie	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
Dinde, non farcie	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
Dinde, non farcie	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
Poitrine de dinde	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
Combattant indien	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 total	180 (82)
AGNEAU					
Demi-jambe	3 - 4	325 (160)	2	20 - 27 25 - 32	160 (71) à point 170 (77) bien cuit
Jambe entière	6 - 8	325 (160)	1	20 - 27 25 - 32	160 (71) à point 170 (77) bien cuit

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

- Placez la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
- Utilisez le mode Grill par convection avec la porte du four fermée.
- Ne préchauffez pas le four.
- Utilisez le grill en deux parties.
- Retournez les viandes une fois à mi-cuisson (voir le tableau du grill par convection).

Tableau de grill de convection - CAVITÉ DE CONVECTION						
ALIMENT ET ÉPAISSEUR	POSITION GRILLE	GRILL RÉGLAGE °F (°C)		TEMP. INTERNE °F (°C)	TEMPS 1 (MIN.)*	TEMPS 2 (MIN.)*
STEAK DE BŒUF (1 ½" OU PLUS)						
A point	4	450	(235)	145 (65)	9 - 12	8 - 10
Moyenne	4	450	(235)	160 (71)	11 - 13	10 - 12
Bien cuit	4	450	(235)	170 (77)	18 - 20	16 - 17
HAMBURGERS (PLUS DE 1")						
Moyenne	4	550	(290)	160 (71)	8 - 11	5 - 7
Bien cuit	4	550	(290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
Volaille						
Quarts de poulet	4	450	(235)	180 (82)	16 - 18	10 - 13
Moitiés de poulet	3	450	(235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Poitrines de poulet	4	450	(235)	170 (77)	13 - 15	9 - 13
PORC						
Côtelettes de porc (1 ¼" ou plus)	4	450	(235)	160 (71)	12 - 14	11 - 13
Saucisse - fraîche	4	450	(235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

* Les temps de cuisson au grill et au four à convection sont approximatifs et peuvent varier légèrement.

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

Tableau de grille par convection - CAVITÉ DE DOUBLE CONVECTION						
ALIMENT ET ÉPAISSEUR	POSITION GRILLE	GRILL RÉGLAGE °F (°C)		TEMP. INTERNE °F (°C)	TEMPS 1 (MIN.)*	TEMPS 2 (MIN.)*
STEAK DE BŒUF (1 ½" OU PLUS)						
A point	4	450	(235)	145 (65)	11 - 13	10 - 12
Moyenne	4	450	(235)	160 (71)	15 - 17	13 - 15
Bien cuit	4	450	(235)	170 (77)	16 - 18	13 - 15
HAMBURGERS (PLUS DE 1")						
Moyenne	4	550	(290)	160 (71)	9 - 11	5 - 8
Bien cuit	4	550	(290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
Volaille						
Quarts de poulet	4	450	(235)	180 (82)	18 - 20	13 - 15
Moitiés de poulet	3	450	(235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Poitrines de poulet	4	450	(235)	170 (77)	14 - 16	10 - 14
PORC						
Côtelettes de porc (1 ¼" ou plus)	4	450	(235)	160 (71)	13 - 15	12 - 14
Saucisse - fraîche	4	450	(235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

* Les temps de cuisson au grill et au four à convection sont approximatifs et peuvent varier légèrement.

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

- Le séchage peut être effectué à l'aide du mode Séchage. Une température plus faible est utilisée et l'air circulant chauffé élimine lentement l'humidité pour la conservation des aliments.
- La température du mode Séchage est préprogrammée à 140 °F (60 °C).
- Les températures disponibles en mode Séchage vont de 120°F (50°C) à 160°F (70°C).
- Plusieurs grilles peuvent être utilisées simultanément.
- Certains aliments nécessitent jusqu'à 14 à 15 heures pour sécher complètement.
- Consultez un livre sur la conservation des aliments pour connaître les temps spécifiques et la manipulation des différents aliments.
- Ce mode convient à une variété de fruits, de légumes, d'herbes et de lamelles de viande.
- Des écrans de séchage peuvent être achetés dans les magasins de cuisine spécialisés.
- En utilisant des serviettes en papier, une partie de l'humidité des aliments peut être absorbée avant le début de la déshydratation (comme pour les tomates ou les pêches en tranches).

Tableau de séchage

ALIMENT	PRÉPARATION	DURÉE APPROXIMATIVE DE SÉCHAGE* (heures)	TEST DE CUISSON	
FRUIT				
Pommes	Trempées dans ¼ de jus de citron et 2 tasses d'eau, ¼ des tranches	11 - 15	Légèrement pliable	
Bananes	Trempées dans ¼ de jus de citron et 2 tasses d'eau, ¼ des tranches	11 - 15	Légèrement pliable	
Cerises	Lavez et essorez. Pour des cerises fraîches, retirez les noyaux	10 - 15	Pliable, coriace, à mâcher	
Oranges Peaux et tranches	¼ des tranches d'orange ; partie orange de la peau finement épluchée des oranges	Écorces :	2 - 4	Écorce d'orange : sèche et cassante
		Tranches :	12 - 16	Tranches d'orange : les peaux sont sèches et cassantes, le fruit est légèrement humide
Anneaux d'ananas	Essoré	En boîte : Frais :	9 - 13 8 - 12	Souple et pliable
Fraises	Lavez et essorez. Tranches de ½" d'épaisseur, peau (extérieure) sur la grille	12 - 17	Sec, cassant	
LÉGUME				
Poivrons	Lavez et essorez. Enlever la membrane du poivron, haché grossièrement en pièces de 1"	16 - 20	Coriace sans humidité à l'intérieur	
Champignons	Lavez et essorez. Coupez l'extrémité de la tige. Coupez en tranches de 1/8"	7 - 12	Dur et coriace, sec	
Tomates	Lavez et essorez. Coupez ces tranches, 1/8" d'épaisseur, séchez bien	16 - 23	Sec, couleur rouge brique	
HERBES				
Origan, sauge, persil et thym, et fenouil	Rincez et séchez avec de l'essuie-main	Séchez à 60 °C (120 °F)	3 - 5	Croustillant et cassant
Basilic	Utilisez des feuilles de basilic de 3 à 4 pouces de haut. Vaporisez avec de l'eau, secouez pour enlever l'humidité et épongez	Séchez à 60 °C (120 °F)	3 - 5	Croustillant et cassant

- Placez la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
- Utilisez le mode Grill avec la porte du four fermée.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes avant de l'utiliser.
- Utilisez le grill en deux parties.
- Retournez les viandes une fois à mi-cuisson (voir le tableau du grill par convection).

Tableau de grill						
ALIMENT ET ÉPAISSEUR	POSITION GRILLE	CONFIGURATION GRILL	TEMP. INTERNE °F (°C)		TEMPS 1 (MIN.)*	TEMPS 2 (MIN.)*
BŒUF						
Steak (3/4" - 1")						
A point	5	5	145	(63)	5 - 7	4 - 4
Moyenne	5	5	160	(71)	6 - 8	5 - 7
Bien cuit	5	5	170	(77)	8 - 10	7 - 9
HAMBURGERS (3/4" - 1")						
Moyenne	4	5	160	(71)	8 - 11	6 - 9
Bien cuit	4	5	170	(77)	10 - 3	8 - 10
Volaille						
Poitrine (non désossée)	4	4	170	(77)	0 - 2	8 - 10
Cuisse (très bien cuite)	4	3	180	(82)	28 - 30	13 - 15
PORC						
Côtelettes de porc (1")	5	5	160	(71)	7 - 9	5 - 7
Saucisse - fraîche	5	5	160	(71)	5 - 7	3 - 5
Tranche de jambon (1/2")	5	5	160	(71)	4 - 6	3 - 5
FRUITS DE MER						
Filets de poisson, 1"	4	4	Cuire jusqu'à être opaque et se détacher facilement à la fourchette		10 - 14	Ne pas retourner
Beurré						
AGNEAU						
Côtelettes (1")						
À point	5	5	145	(63)	5 - 7	4 - 6
Moyenne	5	5	160	(71)	6 - 8	4 - 6
Bien cuit	5	5	170	(77)	7 - 9	5 - 7
PAIN						
Pain à l'ail, tranches de 1"	4	5			2 - 2,30	
Pain à l'ail, tranches de 1"	3	5			4 - 4	

*Les temps de cuisson au gril et au four à convection sont approximatifs et peuvent varier légèrement.

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

Consignes de température des services alimentaires du FSIS (USDA Food Safety & Inspection Service)			
140°F (60°C)	Jambon, précuit (à réchauffer)	165°F (74°C)	Farce (cuite seule ou dans la volaille)
145°F (63°C)	Viande bovine fraîche, veau, agneau (à point)		Restes & Casseroles
160°F (71°C)	Viande hachée et mélanges de viande (bœuf, porc, agneau de veau)	170°F (77°C)	Bœuf frais, veau, agneau (bien cuit)
	Viande fraîche de bœuf, de veau, d'agneau (moyenne)		Poitrine de volaille
	Porc frais (moyen)	180°F (82°C)	Porc frais (bien cuit)
	Jambon frais (cru)		Poulet et dinde (entiers)
	Plats aux œufs		Volaille (cuisses et ailes)
165°F (74°C)	Viande hachée et mélanges de viande (dinde, poulet)		Canard et oie

En Cuisson ou Cuisson par convection, de mauvais résultats peuvent se produire pour de nombreuses raisons autres qu'un dysfonctionnement du four. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les causes des problèmes les plus courants. Étant donné que la taille, la forme et le matériau des ustensiles de cuisson affectent directement les résultats de la cuisson, la meilleure solution peut être de remplacer les anciens ustensiles de cuisson qui se sont assombris et déformés avec l'âge et l'utilisation.

Vérifiez les tableaux de cuisson de la page 27 à la page 34 pour connaître la bonne position de la grille et le temps de cuisson.

PROBLÈME DE CUISSON	CAUSE
Les aliments brunissent inégalement	<ul style="list-style-type: none"> - Four non préchauffé - Papier aluminium sur la grille ou le fond du four - Ustensile de cuisson trop grand pour la recette - Plats qui se touchent ou touchent les parois du four
Aliments trop bruns sur le fond	<ul style="list-style-type: none"> - Four non préchauffé - Utilisation de plats en verre, en métal terne ou foncé - Mauvais positionnement de la grille - Plats qui se touchent ou touchent les parois du four
Les aliments sont secs ou ont rétréci de manière excessive	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Temps de cuisson trop long - Ouverture fréquente de la porte du four - Plat trop grand
Les aliments sont cuits ou rôtis trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop basse - Four non préchauffé - Ouverture fréquente de la porte du four - Fermeture hermétique par du papier aluminium - Plat trop petit
Les croûtes de la tarte ne brunissent pas sur le fond ou la croûte est humide	<ul style="list-style-type: none"> - Le temps de cuisson n'est pas assez long - Utilisation de plats en acier brillant - Mauvais positionnement de la grille - Température du four trop basse
Gâteaux pâles, plats et parfois non cuits à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop basse - Temps de cuisson incorrect - Test du gâteau trop tôt - Ouverture trop fréquente de la porte du four - Plat trop grand
Gâteaux haut au milieu avec des fissures sur le dessus	<ul style="list-style-type: none"> - Température de cuisson trop élevée - Temps de cuisson trop long - Plats qui se touchent ou touchent les parois du four - Mauvais positionnement de la grille - Plat trop petit
Bords de la croûte de la tarte trop bruns	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Bords de la croûte trop fins

La fonction Caractéristiques spécifiques peut être utilisée pour sélectionner les caractéristiques spécifiques suivantes du four :

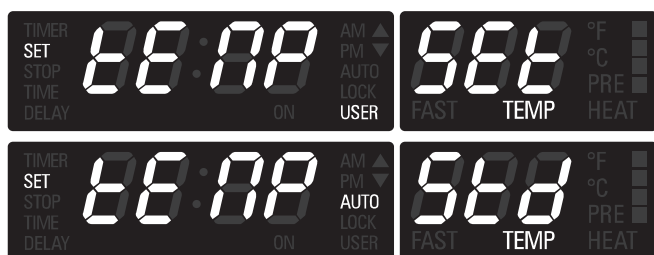
1. **SAB** → **MODE SABBAT**
(pour les confessions religieuses avec des exigences « sans fonctionnement » le jour du sabbat).
2. **OFS** → **ÉTALONNAGE DU FOUR**
(utilisé pour étalonner la température du four).
3. **DEG** → **°UNITÉ**
(utilisé pour sélectionner Fahrenheit ou Celsius pour l'affichage).
4. **HR** → **FORMAT DE L'HORLOGE**
(utilisé pour définir le format de l'heure de la journée comme 00:00 AM/PM ou 24:00. le format par défaut est en 12 h).
5. **SET** → **TEMPÉRATURE PRÉDÉFINIE**
(il est possible d'enregistrer la température standard prédéfinie pour chaque mode de cuisson ou de garder en mémoire la dernière température utilisée).

Pour sélectionner des fonctionnalités spécifiques, suivez les étapes ci-dessous :

- Maintenez les touches **MENU** et **CUISSON** pendant au moins 3 secondes. L'heure de l'horloge disparaît et l'écran suivant s'affiche :



- Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour faire défiler toutes les options disponibles décrites ci-dessus, jusqu'à ce que l'option souhaitée soit trouvée.
- Appuyez sur la touche **MENU** pour modifier les options sélectionnées.
- Modifiez la valeur au moyen des touches **+** ou **-**.



- Appuyez sur la touche **MENU** pour confirmer l'option et revenir au menu de sélection.

- Saisissez le menu des options utilisateur en maintenant les touches **MENU** et **CUISSON** pendant 3 secondes. Faites défiler la liste des options (DEG, OFS, HR, SAB), qui s'affichent par le module de température, en appuyant sur **+**/**-**, jusqu'à ce que l'élément Sabbat soit trouvé.



- Appuyez sur **MENU** pour entrer en mode d'édition : l'élément sélectionné passe aux chiffres sur la gauche et son état dans le champ des chiffres commence à clignoter.
- Appuyez à nouveau sur les touches **+**/**-** pour activer ou désactiver le mode sabbat (par défaut=DÉSACTIVÉ). Appuyez sur **MENU** pour confirmer et revenir à la liste des options. Maintenez la touche **MENU** enfoncée pendant 3 secondes pour quitter le menu de sélection et revenir aux opérations normales.
- Lorsque le mode Sabbat est paramétré, seules les positions CUISSON et OFF sont disponibles dans le sélecteur de mode de cuisson. Déplacez le sélecteur sur CUISSON, puis réglez la température à la valeur souhaitée dans les 5 minutes.
- Après 5 minutes, la température ne peut plus être affichée et l'écran s'affiche comme suit : Le mode sabbat est actif.
- L'état des lumières du four ne peut pas être modifié pendant la durée du mode sabbat.
- La température du four peut seulement être abaissée, mais aucune information ne peut être affichée.
- Le ventilateur de refroidissement doit fonctionner en mode Sabbat.
- Les lumières de préchauffage sont bloquées en mode Sabbat.
- L'avertisseur sonore doit toujours être silencieux, indépendamment de toute défaillance, de la fin de l'activité, etc.
- La sonde à viande ne peut jamais être utilisée en mode sabbat.
- La durée de cuisson maximale autorisée doit être de 72 h.
- L'utilisateur est autorisé à arrêter le four manuellement, même pendant le sabbat, en déplaçant le sélecteur de mode de cuisson en position OFF.
- Le cycle des éléments chauffants ne doit pas dépendre de l'état de l'interrupteur de la porte. L'ouverture ou la fermeture de la porte ne doit pas commuter directement les relais.

Autonettoyage du four

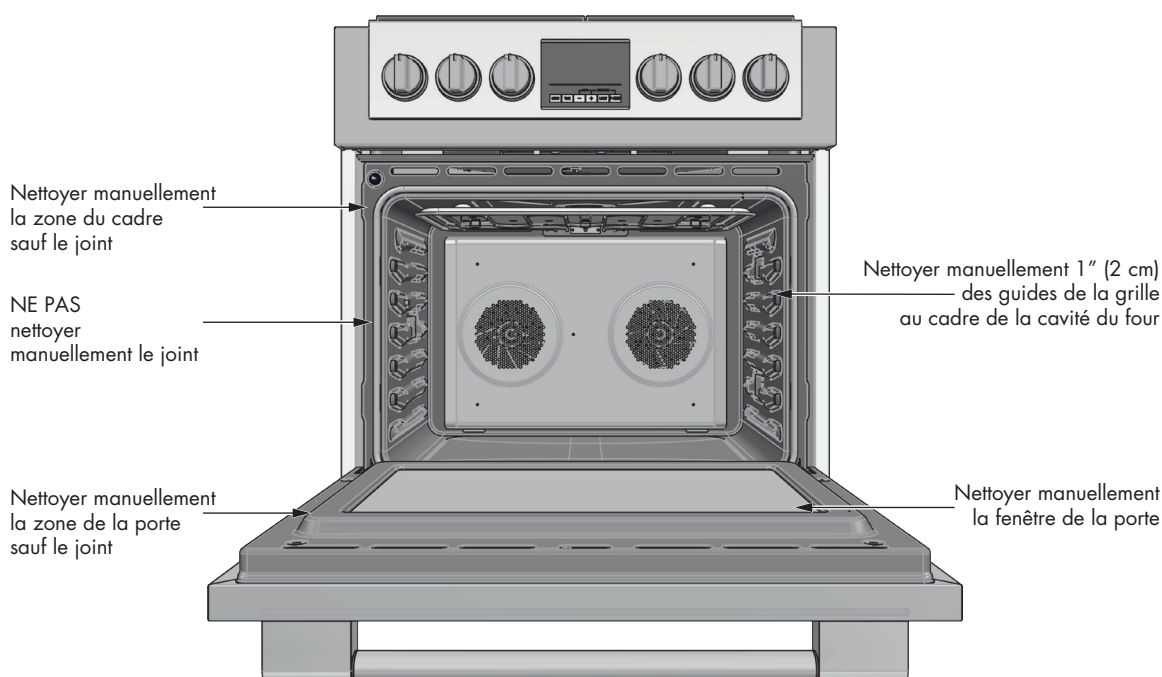
Ce four dispose d'une fonction d'autonettoyage par pyrolyse qui élimine le besoin de réaliser un lavage manuel, difficile et long, de l'intérieur du four. Pendant l'autonettoyage, le four utilise une température très élevée (env. 885 °F/470 °C) pour brûler la saleté et la graisse alimentaires.

- Ne pas utiliser la plaque de cuisson pendant le cycle d'autonettoyage du four.
- Il est courant de voir de la fumée et/ou une flamme occasionnelle pendant le cycle d'autonettoyage, en fonction de la teneur et de la quantité de saleté restant dans le four. Si une flamme persiste, éteignez le four et laissez-le refroidir avant d'ouvrir la porte pour essuyer la saleté alimentaire en excès.
- La serrure de porte est automatiquement activée après avoir sélectionné le cycle d'autonettoyage. Le texte « VERROUILLAGE AUTOMATIQUE » apparaît à l'écran. Cela garantit que la porte ne peut pas être ouverte lorsque l'intérieur du four est à des températures de nettoyage.
- Le voyant du four ne fonctionne pas pendant ce mode.
- Pendant l'autonettoyage, la cuisine doit être bien ventilée pour aider à éliminer les odeurs liées à l'autonettoyage. Les odeurs diminueront avec l'utilisation.
- La durée pré-réglée pour le nettoyage est de trois heures.
- Le mode s'arrête automatiquement à la fin de la durée définie.
- Lorsque la température du four tombe à une température non dangereuse, le verrouillage automatique de la porte se désactive et la porte peut être ouverte.

Préparation du four pour l'autonettoyage

1. Retirez tous les plats et les ustensiles de cuisson.
2. Retirez les grilles de four qui ne sont pas en porcelaine. Si des grilles chromées sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles perdront définitivement leur finition brillante et passeront à une finition sombre et terne. Voir le tableau de nettoyage du four pour réaliser correctement l'entretien, page 51.
3. Essuyez tout déversement de liquide et de graisse avec des essuie-tout. L'excès de graisse provoquera des flammes et de la fumée à l'intérieur du four pendant l'autonettoyage.
4. Consultez l'illustration ci-dessous. Certaines zones du four doivent être nettoyées à la main avant le début du cycle. Elles ne seront pas assez chaudes pendant le cycle de nettoyage pour que la saleté brûle. Utilisez une éponge savonneuse ou un laveur en plastique ou un tampon S.O.S.® rempli de détergent. Nettoyez à la main le bord de la porte du four, le cadre avant du four et jusqu'à 1 ½ po (2 à 3 cm) à l'intérieur du cadre avec du détergent et de l'eau chaude. Ne frottez pas le joint sur le four. Nettoyez à la main l'intérieur de la fenêtre de la porte du four. Rincez soigneusement toutes les zones puis séchez-les.
5. Assurez-vous que les lumières intérieures du four sont éteintes et que les ampoules et les couvercles des lentilles sont en place. Voir la page 41.

NETTOYAGE DU FOUR



Pour régler le mode d'autonettoyage

1. Tournez le bouton de cuisson sur la position NETTOYAGE.
2. NETTOYAGE & DURÉE s'affichent.
3. Le temps de nettoyage est affiché automatiquement, sa valeur standard est de 3 heures.
4. À la fin de la durée programmée pour le nettoyage, le four s'éteindra automatiquement.
5. Pour arrêter le mode de nettoyage à tout moment, tournez les deux boutons de la position de nettoyage.

N'essayez pas d'ouvrir la porte lorsque la porte est verrouillée. Le texte « VERROUILLAGE AUTOMATIQUE » clignote jusqu'à l'arrêt du moteur. Lorsque le message s'affiche, la porte ne peut pas être ouverte. Vérifiez que la porte a été verrouillée et ne s'ouvre pas avant de démarrer le mode d'autonettoyage.

Si la porte ne se verrouille pas, tournez le bouton du mode de cuisson en position OFF et ne démarrez pas l'autonettoyage.

Si la porte est en position ouverte lors de la sélection de ce mode, le texte « VERROUILLAGE AUTOMATIQUE » clignote jusqu'à ce que la porte soit fermée. Le loquet ne se déplacera pas tant que la porte n'est pas fermée. N'essayez pas de rouvrir la porte lorsque le loquet est en mouvement car cela pourrait endommager le mécanisme.

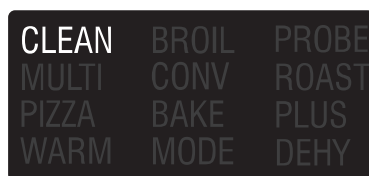
Pour modifier l'heure de nettoyage

1. Pour modifier le réglage à partir de 3 heures, sélectionnez 2 heures en cas de légères salissures ou 4 heures en cas de salissures importantes immédiatement après le démarrage.
2. Pour modifier les heures, appuyez sur la touche **CUISSON**.
3. Les heures clignotent.
4. Utilisez les touches **+** ou **-** pour modifier la valeur.
5. Pour modifier les minutes, appuyez à nouveau sur la touche **CUISSON**.
6. Les minutes clignotent.
7. Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la valeur. Maintenez la touche enfoncée pour changer par incréments de 10 minutes.
8. Appuyez sur **CUISSON** ou attendez quelques secondes pour confirmer la nouvelle valeur.

Pour retarder le début du nettoyage

1. Suivez les étapes 1 à 7 ci-dessus.
2. Appuyez sur la touche **CUISSON** et vérifiez que « L'HEURE D'ARRÊT » s'affiche à l'écran. Les heures commencent à clignoter.
3. Utilisez les touches **+** ou **-** pour modifier la valeur de l'heure d'arrêt.
4. Pour modifier les minutes, appuyez sur la touche **CUISSON**, les minutes clignotent.
5. Utilisez les touches **+** ou **-** pour modifier la valeur. Maintenez la touche enfoncée pour changer par incréments de 10 minutes.
6. Appuyez sur **CUISSON** ou attendez quelques secondes pour confirmer la nouvelle valeur.
7. Le loquet se met en mouvement pour verrouiller la porte du four.
8. Lorsque le délai expire, l'autonettoyage commence.
9. À la fin de la durée programmée pour le nettoyage, le four s'éteindra automatiquement.
10. « Fin » s'affiche alors sur l'écran de la température, « NETTOYAGE » sur l'écran du mode et « DURÉE » sur l'écran de l'horloge commence à clignoter jusqu'à ce que la touche **CUISSON** soit actionnée ou que le bouton soit placé en position OFF.

Pour vérifier l'heure de nettoyage ou l'heure d'arrêt pendant un nettoyage retardé, il vous suffit d'appuyer sur la touche **CUISSON** jusqu'à ce que les mentions « HEURE » ou « HEURE D'ARRÊT » s'affichent.

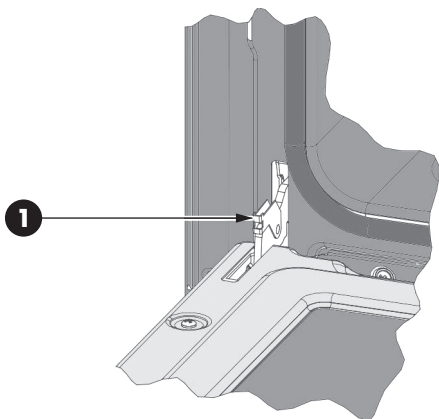
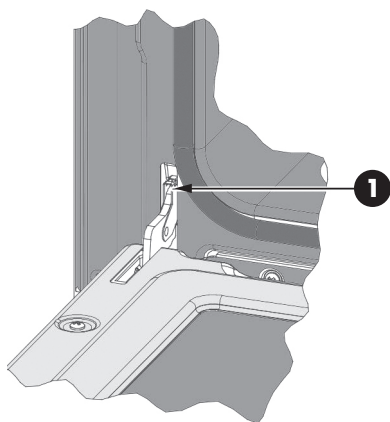


⚠ ATTENTION

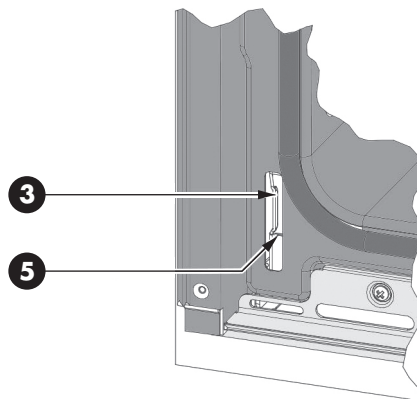
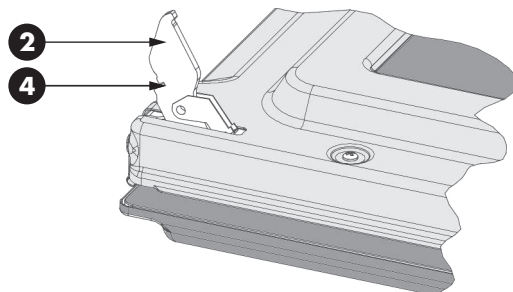
- Assurez-vous que le four est froid et l'alimentation du four a été coupée avant de retirer la porte. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utilisez vous deux mains pour retirer la porte du four. La porte est en verre.
- Manipulez-la avec précaution pour éviter de la casser.
- Saisissez uniquement les côtés de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée car elle peut basculer dans votre main et causer des dommages ou des blessures.
- Ne pas saisir la porte du four fermement et correctement peut entraîner des blessures corporelles ou endommager le produit.

Pour retirer la porte

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Sur chaque charnière, tournez vers vous le clip de sécurité de la charnière (1).
3. Maintenez fermement la porte des deux côtés en utilisant vos deux mains puis fermez la porte.
4. Tenez-la fermement ; la porte est lourde.
5. Placez la porte dans un endroit pratique.

POUR RETIRER LA PORTE**Pour remplacer la porte**

1. Insérez les bras supérieurs (2) des deux charnières dans les fentes (3). Les encoches (4) doivent s'accrocher sur les bords (5).
2. Déplacez les clips de sécurité (1) vers la position.
3. Fermez et ouvrez lentement la porte pour vous assurer qu'elle est bien en place.

POUR REMPLACER LA PORTE

- Chaque four est équipé de trois lampes halogènes situées dans les parois latérales du four.
- Les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est en cycle de cuisson.
- Les lumières du four ne sont pas allumées pendant l'AUTONETTOYAGE.
- Chaque ensemble d'éclairage se compose d'une lentille amovible, d'une ampoule ainsi que d'un boîtier de prise d'éclairage qui est fixé en place. Voir la figure sur cette page.
- Le remplacement de l'ampoule est considéré comme un article de maintenance périodique.

Pour remplacer une ampoule

1. Lisez l'AVERTISSEMENT sur cette page.
2. Coupez l'alimentation au niveau de l'alimentation principale (fusible ou disjoncteur).
3. Retirez la lentille à prendre entre la vis et le verre à l'aide d'un tournevis.
4. Retirez l'ampoule de sa prise en la tirant.
5. Remplacez l'ampoule par une neuve. Évitez de toucher l'ampoule avec les doigts car les huiles des mains peuvent endommager l'ampoule lorsqu'elle devient chaude.
6. L'ampoule est halogène : utilisez-en une du même type en vérifiant sa tension et sa puissance.
7. Remplacez la lentille.
8. Remplacer les supports des grilles s'ils sont fournis avec le modèle de four.

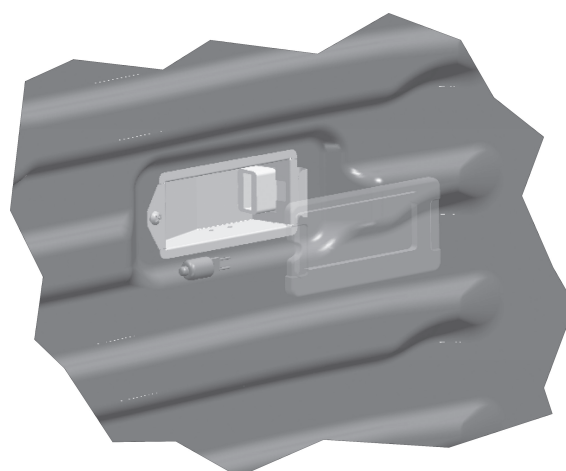
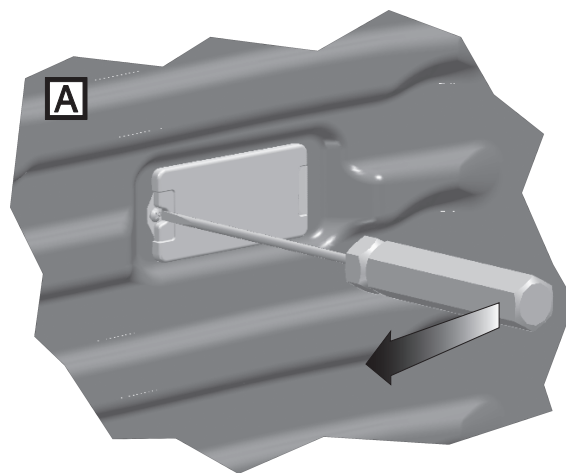
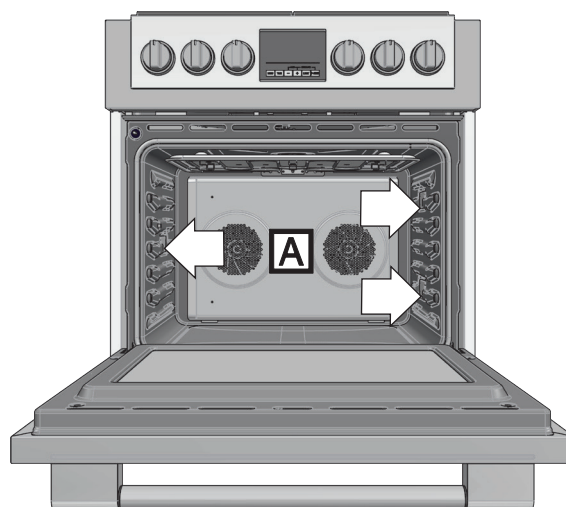
Rallumez l'alimentation au niveau de l'alimentation principale (fusible ou disjoncteur).



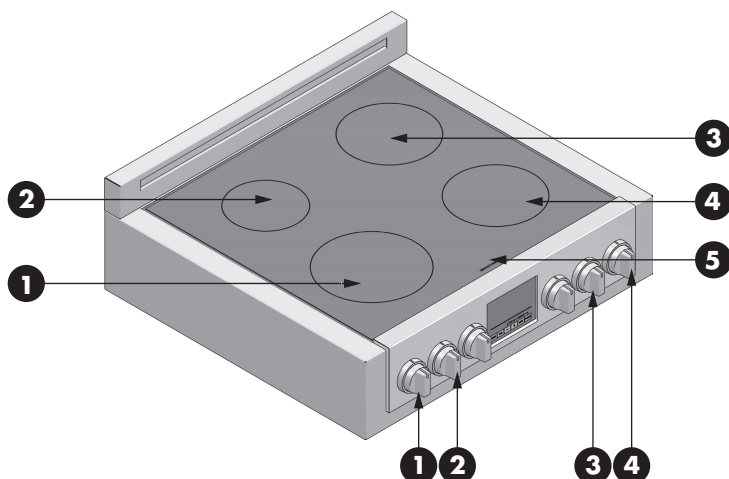
AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et les lumières soient froids et que l'alimentation du four a été coupée avant de remplacer la ou les ampoules d'éclairage. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four.
- Les lentilles servent à protéger l'ampoule pour éviter qu'elle ne se casse.
- Les lentilles sont fabriquées en verre. Manipulez-la avec précaution pour éviter de la casser. Du verre cassé pourrait causer une blessure.

ÉCLAIRAGE DU FOUR

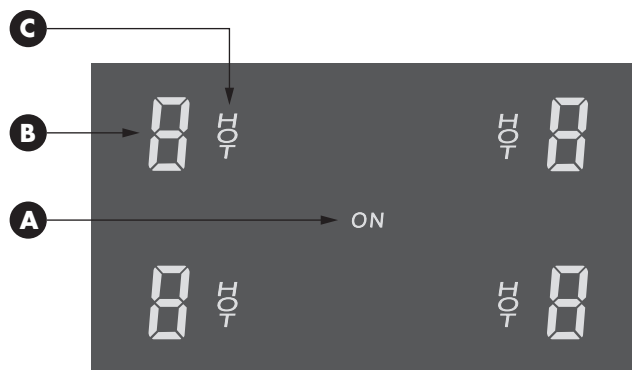


CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE PLAQUE DE CUISSON 30"



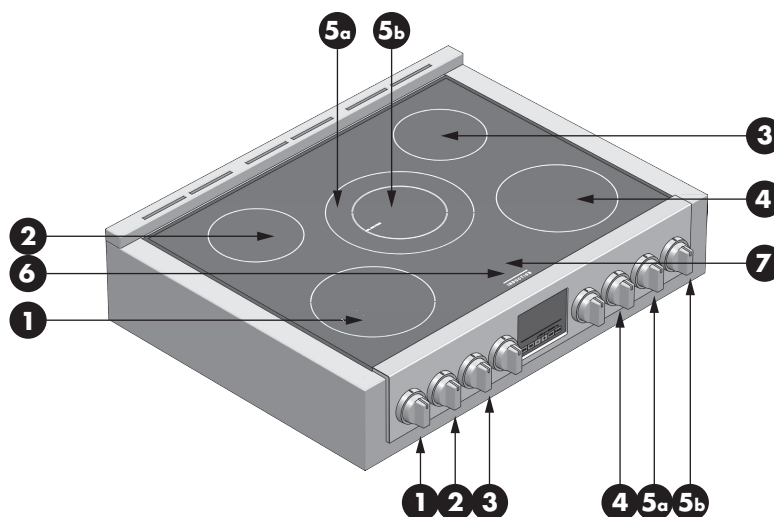
Position 1	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	élément d'induction et de commande
Position 2	1400W (Boost 2200W) 6" ½	(165mm)	élément d'induction et de commande
Position 3	1850W (Boost 3000W) 7" ¾	(200mm)	élément d'induction et de commande
Position 4	1850W (Boost 3000W) 7" ¾	(200mm)	élément d'induction et de commande
Position 5	Écran LED		

INDICATIONS DE L'UNITÉ D'AFFICHAGE



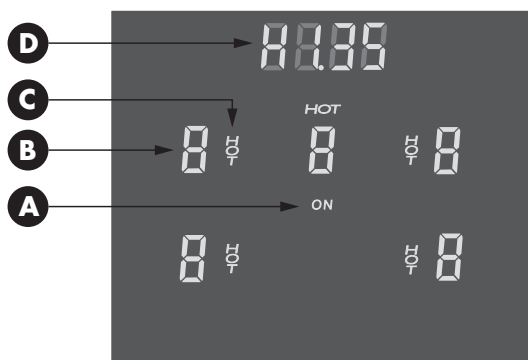
REMARQUE : les niveaux de puissance sont à titre indicatif et peuvent varier en fonction du plat utilisé ou des paramètres effectués.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE PLAQUE DE CUISSON 36"



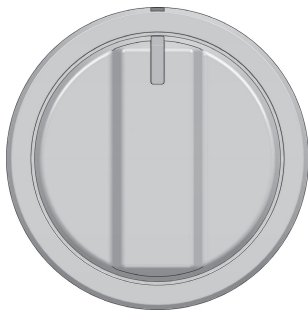
Position 1	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	élément d'induction et de commande
Position 2	1850W (Boost 3000W) 7"	(180mm)	élément d'induction et de commande
Position 3	1850W (Boost 3000W) 7"	(180mm)	élément d'induction et de commande
Position 4	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	élément d'induction et de commande
Position 5a	3000W (Boost 5500W) 11"	(280mm)	élément d'induction et de commande
Position 5b	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	
Position 6	Écran LED		
Position 7	Écran de minuterie		commande de minuterie

INDICATIONS DE L'UNITÉ D'AFFICHAGE



REMARQUE : les niveaux de puissance sont à titre indicatif et peuvent varier en fonction du plat utilisé ou des paramètres effectués.

RÉGLAGE DE L'ÉLÉMENT ET DU CONTRÔLE



FONCTION DE MINUTERIE (POUR 36" UNIQUEMENT)



Réglage de la fonction de minuterie

REMARQUE : la minuterie est uniquement conçue comme une indication sonore qui attire l'attention de l'utilisateur. Les minuteries n'ont aucun effet sur les éléments chauffants. Les zones de cuisson doivent toujours être arrêtées manuellement en tournant le bouton dans la position [OFF] correspondante.

Il est possible de régler la minuterie de 1 à 9h59 minutes : elle émet un bip lorsque le temps est écoulé. Cette fonction est toujours disponible et est indiquée par le symbole de l'horloge « H » qui est situé au milieu de la plaque de cuisson au-dessus des écrans de réglage de la puissance.

Réglage de la minuterie

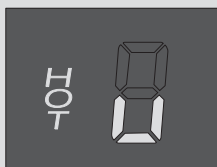
- Appuyez sur le bouton de la minuterie jusqu'à ce que « H000 » s'affiche, les deux premiers chiffres H0 commencent à clignoter, tournez le bouton vers la gauche/ droite afin de régler la valeur de minuterie (heure), appuyez à nouveau sur le bouton pour régler les minutes selon la même procédure, confirmez la valeur de minuterie en appuyant sur le bouton.
- Il est possible d'appuyer sur le bouton avant que le temps ne soit écoulé (P s'affiche), puis de le redémarrer en appuyant à nouveau sur le bouton.
- Pour annuler le réglage de la minuterie, maintenez enfoncé le bouton pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que la valeur disparaisse sur l'affichage.

Boutons de commande et réglage du niveau de puissance

Le placement de chaque bouton correspond au placement de l'élément d'induction qu'il commande.

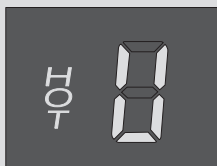
Pour allumer l'un d'eux, POUSSEZ et TOURNEZ le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage requis de la zone de cuisson correspondante, il peut être augmenté entre un minimum de 1 et un maximum de 9. Pour réduire à nouveau la puissance de la zone de cuisson, il est nécessaire de tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Le niveau de puissance actuel est affiché sur l'unité d'affichage de la plaque de cuisson.



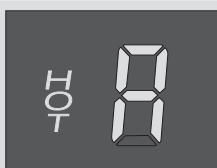
Fonction pour faire fondre

Si le bouton est tourné dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position zéro, le premier « niveau de puissance » permet d'atteindre la fonction pour faire fondre. L'unité de l'écran à 7 segments correspondante affiche ce symbole « U ». La fonction pour faire fondre est utilisée pour chauffer le fond de la casserole (40 °C à l'intérieur de la casserole). Cette fonction est utilisée pour faire fondre les aliments. La durée maximale d'utilisation de la fonction pour faire fondre est limitée à 2 heures.



Fonction de réchauffage

La fonction de réchauffage est le deuxième « niveau de puissance » qui sera sélectionné lorsque vous tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. L'unité de l'écran à 7 segments correspondante affiche ce symbole « U ». La fonction de réchauffage est utilisée pour chauffer le fond de la casserole à 70 °C (65 °C à l'intérieur de la casserole). En utilisant cette fonction, les aliments peuvent être gardés au chaud ou réchauffés doucement. La durée maximale d'utilisation de la fonction de réchauffage est limitée à 2 heures.

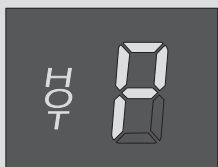


Fonction de durée de préchauffage automatique

Pour activer la durée de réchauffage, appuyez automatiquement sur le bouton et tournez-le dans le sens inverse dans la position « A » jusqu'à ce qu'un bip retentisse et que le symbole « A » sur l'écran commence à clignoter en attendant une entrée. Dans les 10 s qui suivent, un niveau de cuisson valide doit être sélectionné de 1 à 8.

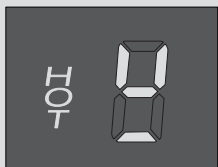
Il s'agira du niveau de cuisson après une durée de puissance de sortie définie supérieure au niveau 9. L'écran à 7 segments alterne entre « A » et le niveau de cuisson sélectionné.

Si le bouton est tourné dans le sens des aiguilles d'une montre en sélectionnant le niveau 0, le niveau 9 (réchauffage, fonte) ou dans n'importe quelle position dans le sens inverse, la fonction de chauffage automatique sera désactivée.



Fonction Booster

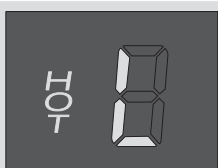
Pour activer la fonction Boost, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre dans la position de dépassement « P » jusqu'à ce qu'un bip retentisse. Le symbole « P » s'affiche. Après 10 minutes, la fonction Boost sera automatiquement désactivée et le « P » ne sera plus affiché sur l'écran et la commande d'induction sera réglée automatiquement au niveau 9.



Fonction de reconnaissance de batterie de cuisine

Le niveau de cuisson de la zone de cuisson peut être sélectionné en tournant le bouton à la position correspondante même si aucune casserole n'est en place. La sortie de puissance démarre automatiquement dès qu'une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson. Si aucune casserole n'est détectée, l'affichage passe au symbole « absence de casserole » qui s'affiche après un court laps de temps. Ce symbole sera affiché jusqu'à ce qu'une casserole appropriée soit placée sur la zone de cuisson ou jusqu'à ce que la durée maximale de 10 minutes soit dépassée. Il en va de même si la casserole est retirée pendant la cuisson normale.

Après 10 minutes sans détection de casserole, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et ne peut être réactivée qu'après avoir ramené le bouton en position OFF.



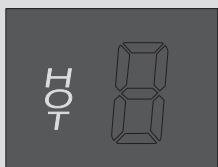
Fonction de verrouillage de la commande

Le verrouillage de la commande est un dispositif qui protège l'appareil contre une utilisation accidentelle ou inappropriée. Lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes, appuyez simultanément sur les deux premiers boutons gauche et tournez-les dans le sens inverse en position de dépassement « A ». Ils doivent être maintenus dans cette position pendant au moins 2 s jusqu'à ce que les symboles « L » apparaissent sur les écrans, puis relâchez les boutons.

Pour désactiver la fonction CL, répétez la même procédure que pour l'activation.

Après le déverrouillage, tous les boutons doivent être remis en position zéro (si un bouton était dans une position différente de zéro). La commande est à l'arrêt et peut être utilisée comme prévu.

REMARQUE : Si les boutons ne sont pas maintenus en position OWL pendant assez longtemps, le CL ne sera pas activé / affiché. Si les boutons sont maintenus dans cette position pendant plus de 30 secondes, l'entrée est considérée comme invalide et un message d'erreur « Utilisation permanente de la touche » s'affiche (symbole clignotant).



Indication de chaleur résiduelle

La surface de verre des zones de cuisson déjà éteintes peut encore être chaude. Afin d'avertir et de protéger les utilisateurs contre d'éventuelles brûlures, cet état est affiché, la mesure de la chaleur résiduelle est effectuée à partir du capteur de température de chaque zone de cuisson par induction.

Lorsque la température mesurée est inférieure à 60 °C sur le verre, le symbole indiquant la surface chaude disparaît.

Certaines méthodes de cuisson traditionnelles, comme le bain-marie pour les crèmes, les sauces, le chocolat, etc. ne sont plus nécessaires, car vous pouvez maintenant les cuire directement dans la casserole, grâce à une régulation parfaite de la puissance et à une répartition uniforme de la température du système d'induction.

Vous pouvez utiliser la fonction « Booster » avec de l'eau et des soupes jusqu'à leur ébullition, puis utiliser un niveau inférieur immédiatement pour éviter trop de vapeur et économiser de l'énergie.

Lorsque vous faites frire, chauffez l'huile au niveau de puissance le plus élevé, puis baissez-la si nécessaire à un niveau moyen lorsque vous ajoutez des aliments dans la poêle.

Utilisez toujours des casseroles et des poêle avec un couvercle approprié.

Réduisez la puissance sélectionnée dans la zone de cuisson, dans le cas de l'eau ne la laissez pas bouillir inutilement pendant trop longtemps.

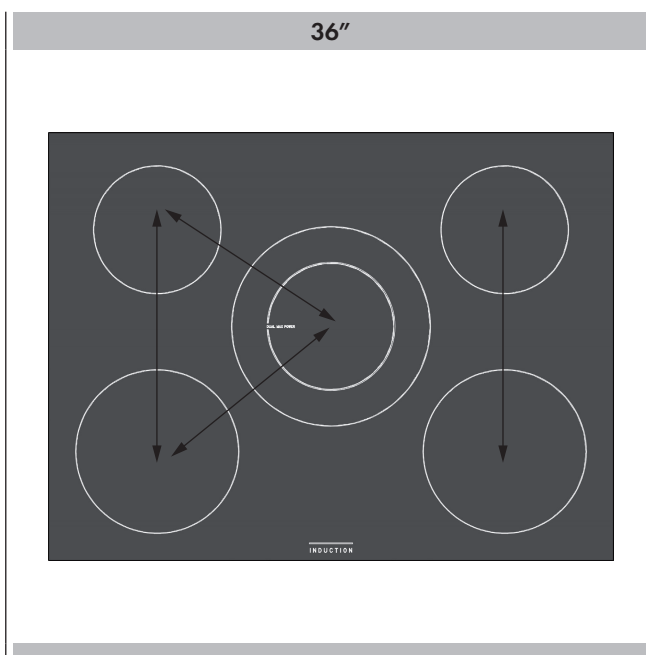
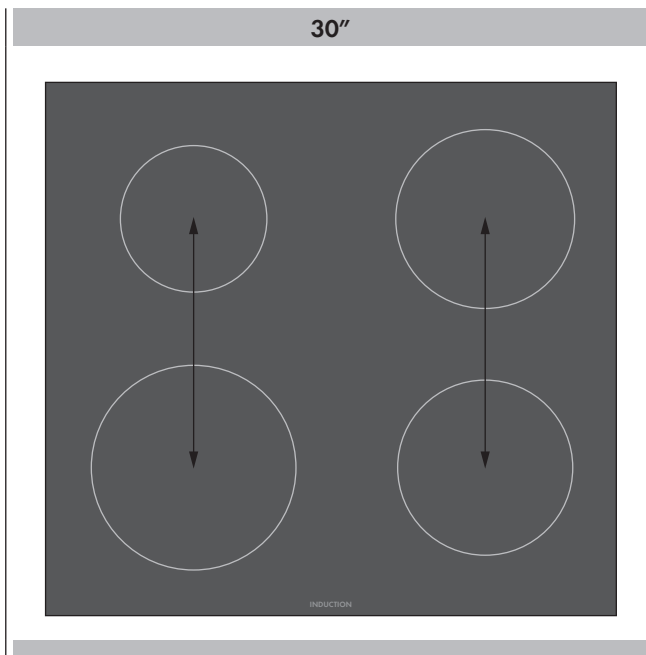
Choisissez toujours des récipients d'une taille adéquate pour la quantité d'aliments à cuire. Une grande casserole qui n'est pas entièrement pleine consomme beaucoup d'énergie.

Pour de meilleurs résultats de cuisson, des casseroles et des poêles en métal à fond plat sont recommandées. Assurez-vous que le fond de la casserole correspond à la zone de cuisson indiquée sur le verre.

Pour économiser de l'énergie, faites cuire les légumes et les pommes de terre dans une petite quantité d'eau. Ne chauffez pas les casseroles vides, cela pourrait les endommager et abîmer la zone de cuisson en verre.

Avant d'utiliser la plaque de cuisson pour la première fois

- Tous les produits sont nettoyés avec des solvants à l'usine pour éliminer tous les signes visibles de saleté, d'huile et de graisse qui peuvent être restés suite au processus de fabrication.
- Nettoyez votre plaque de verre avant la première utilisation. Il est recommandé de procéder à un nettoyage en profondeur avec un nettoyant pour le dessus en verre. Cela ne demande qu'une minute et permet d'avoir un revêtement propre et brillant sur la plaque en verre avant sa première utilisation.
- Il peut y avoir une légère odeur pendant les premières utilisations : c'est normal et cela s'estompera.



- Un résultat de cuisson optimal dépend des ustensiles choisis et utilisés.
- La surface de cuisson maintiendra la chaleur et restera chaude plus de 20 minutes après que les éléments soient éteints.
- La surface de cuisson en vitrocéramique est un matériau durable résistant aux chocs mais non incassable si une casserole ou un autre objet y est déposé.
- Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec. Cela peut endommager la casserole, l'élément et /ou la plaque de cuisson.
- Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson, car ils peuvent rayer le verre

Partage de puissance

Un générateur commande 2 éléments, ou deux zones de cuisson au sein d'une section de chauffage et partagent la puissance d'un générateur. Le partage de puissance est activé lorsque les deux éléments d'une même zone de cuisson sont activés et qu'un élément est réglé pour Boost (P). L'élément qui n'est pas défini pour le mode Boost passera à un niveau de puissance inférieur. C'est ce qu'on appelle le partage de puissance : Le dernier niveau de cuisson a la priorité.



IMPORTANT

Arrêt automatique

La plaque de cuisson à induction est équipée d'un dispositif automatique qui limite la durée d'utilisation.

En fonction du niveau de cuisson choisi, une limite de temps maximal de fonctionnement est définie, le dispositif de sécurité ne sera activé que si aucun changement de niveau de cuisson n'est effectué. Si ce temps de fonctionnement maximum est dépassé sur une zone de cuisson, cette zone de cuisson s'éteint, un bip court retentit et, si la zone est chaude, le symbole « chaleur résiduelle » s'affiche.

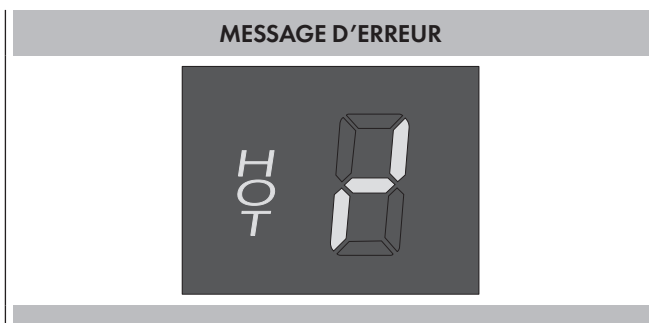
Pour réactiver cette zone de cuisson, le bouton de commande doit être remis en position OFF.



IMPORTANT

État de surchauffe de la zone de cuisson

Si la plaque de cuisson est utilisée à pleine puissance pendant une longue période, l'électronique pourrait avoir du mal à refroidir si la température ambiante est élevée. Pour éviter la formation de températures trop élevées dans l'électronique, l'alimentation de la zone de cuisson gère automatiquement pour se protéger.

Utilisation permanente des touches

Si les boutons ont été maintenus en position « A » ou « P » pendant plus de 30 secondes, un message d'erreur s'affiche à l'écran.

« Bruit » des ustensiles de cuisine

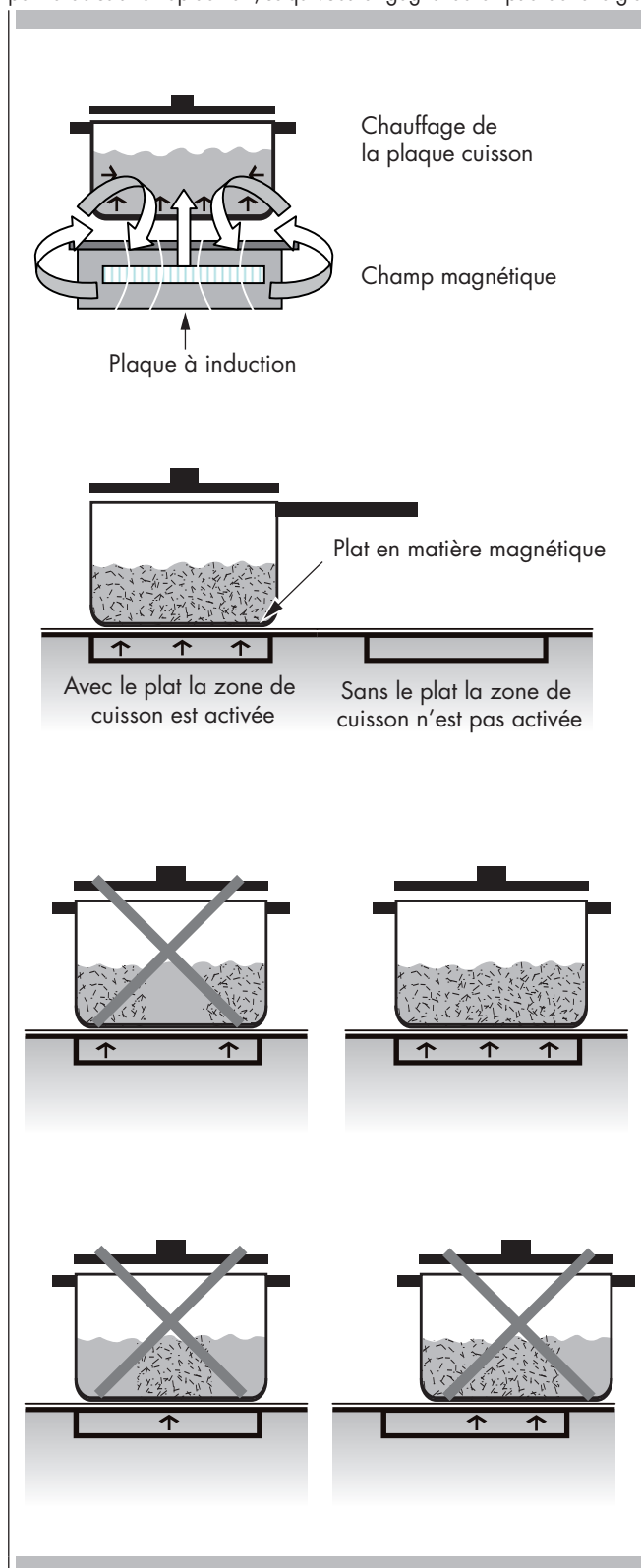
Lors de l'utilisation d'éléments adjacents qui sont réglés à certains réglages de niveau de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir et produire un léger sifflement ou un « bourdonnement » intermittent. Les casseroles qui recouvrent complètement l'anneau de l'élément produiront moins de bruit. Un faible bruit de « bourdonnement » est normal, en particulier avec des réglages élevés. Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en abaissant ou en augmentant les réglages du niveau de puissance de l'un ou des deux éléments.

Comment fonctionne le chauffage par INDUCTION

Un circuit électronique est situé à l'intérieur de la plaque de cuisson à induction et alimente et commande une bobine. Cela forme un champ magnétique qui s'active lorsqu'il entre en contact avec des casseroles et des poêles appropriées (**matériau magnétique**).

La casserole sur la plaque de cuisson se réchauffe instantanément, tandis que la plaque de cuisson reste froide.

Il n'y a pas de perte de chaleur. La chaleur générée dans la casserole vous permet de cuisiner rapidement, ce qui vous fait gagner du temps et de l'énergie.



Poêles et plats, et comment les utiliser

⚠ ATTENTION

Un circuit électronique est présent à l'intérieur de la plaque de cuisson à induction qui doit être en matériau ferromagnétique. Ils peuvent être en acier émaillé, en fonte ou en plaques spécifiques en acier inoxydable pour l'induction.

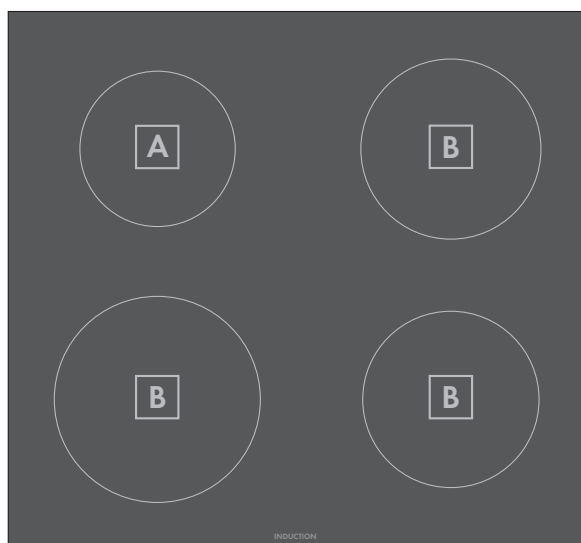
Pour vous assurer qu'une casserole est adaptée, essayez d'utiliser un aimant pour voir si elle colle au fond de la casserole. N'utilisez jamais d'acier fin normal, ni aucun plat qui ne contienne seulement une quantité de verre, de terre cuite, de cuivre ou d'aluminium.

L'affichage de la zone de cuisson indiquera si la casserole est appropriée, si le voyant d'alimentation clignote, si la casserole n'est pas appropriée ou si le diamètre du fond est trop petit pour le diamètre de la zone de cuisson.

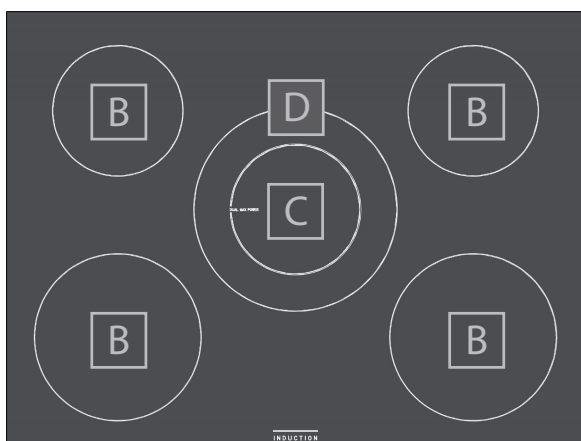
Les casseroles et les poêles doivent être placées avec précision au milieu de la zone de cuisson.

Sur certaines zones de cuisson, un diamètre intérieur est indiqué, avec un contour plus clair.

ZONES DE CUISSON 30"



ZONES DE CUISSON 36"



Utilisez la taille minimale indiquée pour chaque élément de cuisson.

Diamètre de la casserole

A	3" 3/4 (9.5 cm)	diamètre minimal de la casserole
B	5" 3/4 (14.5 cm)	diamètre minimal de la casserole
C	4" 7/8 (12.5 cm)	diamètre minimal de la casserole
D	9" 7/8 (25.0 cm)	diamètre minimal de la casserole

REMARQUE : Surface de cuisson double (C- D)

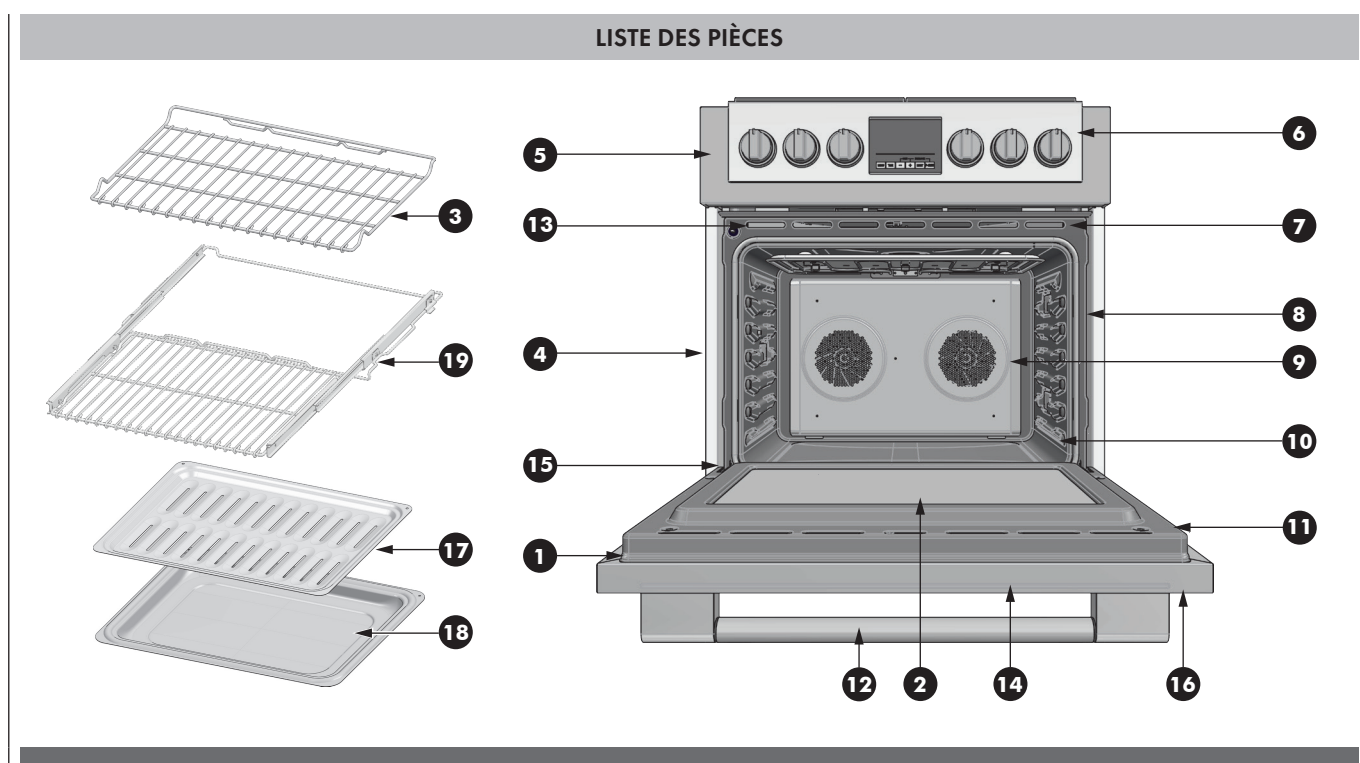
La surface de cuisson double contient deux zones de cuisson.

Si la taille de la casserole est la même que celle de la zone de cuisson unique, la zone de cuisson fonctionnera comme une zone de cuisson unique.

Si la taille de la poêle est la même que celle de la surface de cuisson double, la zone de cuisson double s'activera automatiquement.

Comment utiliser le tableau de nettoyage du four

1. Repérez le numéro de la pièce à nettoyer sur l'illustration de cette page.
2. Trouvez le nom de la pièce dans le tableau.
 - Utilisez la méthode de nettoyage indiquée dans la colonne de gauche si le four a une finition en émail coloré.
 - Utilisez la méthode de nettoyage indiquée dans la colonne de droite si le four est en acier inoxydable.
3. Faites correspondre la lettre avec la méthode de nettoyage indiquée à la page suivante.



Pièce		Méthode de nettoyage		Pièce		Méthode de nettoyage	
		En émail	Acier inoxydable			En émail	Acier inoxydable
1	Cadre de la porte	D	G	11	Porte intérieure du four	E	E
2	Fenêtres intérieures de la porte	F	F	12	Poignée de la porte	G	G
3	Grilles amovibles du four	A ou E	A ou E	13	Évent de refroidissement de la porte	E	E
4	Ajustement de la glissière	G	G	14	Avant de la porte	C&D	C&G
5	Ajustement du panneau de contrôle	G	G	15	Ajustement du four	D	D
6	Panneau de contrôle	D	G	16	Bouchons	D	G
7	Évents de refroidissement du four	D	D	17	Grille de cuisson	E	E
8	Châssis avant du four	E	E	18	Partie inférieure de la grille de cuisson	E	E
9	Cavité du four	E	E	19	Grille extensible	A	A
10	Joint en maille	B	B				

L'ensemble du four peut être nettoyé en toute sécurité à l'aide d'une éponge savonneuse, puis rincé et séché. S'il reste de la saleté tenace, suivez les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.

- Utilisez toujours le nettoyant le plus doux qui fonctionnera.
- Frotter les finitions en métal dans le sens du grain.
- Utilisez des chiffons propres et doux, des éponges ou des essuie-tout.
- Rincez abondamment avec un minimum d'eau afin qu'elle ne s'écoule pas dans les fentes de la porte.
- Séchez pour éviter les marques d'eau.

Les nettoyants énumérés ci-dessous indiquent les types de produits à utiliser et ne sont pas approuvés. Utilisez tous les produits conformément aux instructions de l'emballage.

Pièce		Méthode de nettoyage
A	Chromé	Laver à l'eau tiède. Rincez soigneusement puis séchez. Ou frottez doucement avec Soft Scrub®, Tampons Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® ou S.O.S.® selon les instructions. Four Easy Off® ou Dow® Des nettoyants (formule de four froid) peuvent être utilisés, mais peuvent provoquer un assombrissement et une décoloration. Les grilles peuvent être nettoyées dans le four pendant le mode d'autonettoyage. Cependant, les grilles chromées perdront leur finition brillante et passeront définitivement à un gris métallique.
B	Maillage en fibre de verre	NE PAS NETTOYER LE JOINT À LA MAIN.
C	Verre	Vaporiser d'abord Windex® ou Glass Plus® sur un chiffon, puis essuyer pour nettoyer. Utilisez Fantastik® ou Formula 409® pour éliminer les éclaboussures de graisse.
D	Peint	Nettoyez à l'eau tiède ou appliquez Fantastik® ou Formula 409® en premier sur une éponge propre ou un essuie-tout, puis essuyez. Évitez d'utiliser des nettoyants en poudre et des tampons de laine d'acier.
E	Porcelaine	Essuyez immédiatement les déversements acides comme le jus de fruit, le lait et les tomates avec une serviette sèche. N'utilisez pas une éponge/serviette humidifiée sur de la porcelaine chaude. À froid, nettoyez à l'eau tiède ou appliquez Bon-Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincez puis séchez. Pour les taches tenaces, utilisez délicatement des tampons Brillo® ou S.O.S.®. Il est normal que la porcelaine craque (fines lignes) avec l'âge en raison de l'exposition à la chaleur et à la saleté.
F	Verre réfléchissant	Nettoyez avec de l'eau tiède et une éponge ou un laveur en plastique. Frottez les taches tenaces avec du vinaigre, du Windex®, de l'ammoniac ou Bon-Ami®. N'UTILISEZ PAS DES ABRASIFS AGRESSIFS.
G	Acier inoxydable	Toujours essuyer ou frotter avec du grain. Nettoyez à l'aide d'une éponge savonneuse puis rincez et séchez. Ou essuyez avec Fantastik® ou Formula 409® pulvérisé sur un essuie-tout. Protégez et polissez avec Magic® en acier inoxydable et un chiffon doux. Enlevez les taches d'eau avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc. Utilisez Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® ou RevereWare Cleaner® en acier inoxydable pour éliminer la décoloration thermique.
H	Sonde (si présente)	Nettoyez la sonde à la main avec du détergent et de l'eau chaude. Puis rincez et séchez. Dans le cas contraire, ne nettoyez pas au lave-vaisselle.

ATTENTION

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la plaque de cuisson.

Appliquez une petite quantité de crème céramique spécifique pour le nettoyage de la surface de cuisson de manière quotidienne. Cela fournit un film protecteur qui facilite l'élimination des taches d'eau ou des éclaboussures de nourriture. La température de la surface de cuisson réduit les qualités protectrices de ce nettoyant.

Il doit être réappliqué avant chaque utilisation. Utilisez un chiffon propre et appliquez la crème nettoyante de la plaque de cuisson avant chaque utilisation pour éliminer la poussière ou les marques métalliques qui peuvent se produire sur la surface de contre-niveau entre les utilisations.

MODÈLE

(Modèles en acier inoxydable)

Essuyez toujours dans le sens le grain lors du nettoyage. Pour les salissures faibles/importantes, utilisez BonAmi® ou Soft Scrub® (sans eau de Javel).

Essuyez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide, rincez et séchez.

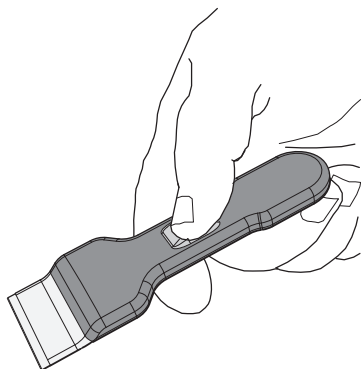
TECHNIQUES DE NETTOYAGE QUOTIDIEN

Nettoyez la surface lorsqu'elle est complètement refroidies, sauf dans le cas contraire.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Retirez immédiatement ces salissures avec le grattoir à lame de rasoir :

- Sucre sec
- Sirop de sucre
- Produits à base de tomates
- Lait

**UTILISATION QUOTIDIENNE**

Essuyez les éclaboussures avec un chiffon propre et humide ; utilisez du vinaigre blanc s'il reste des taches ; rincez.

Appliquez une petite quantité de crème nettoyante pour les plaques de cuisson.

Une fois sec, polissez la surface avec un essuie-tout ou un chiffon propre.

ATTENTION

N'utilisez aucun type de nettoyant sur le verre lorsque la surface est chaude ; utilisez uniquement le grattoir à lame de rasoir. Les vapeurs qui en résultent peuvent être dangereuses pour votre santé. Chauffer le nettoyant peut attaquer chimiquement la surface et l'endommager.

NETTOYANTS RECOMMANDÉS

- **Crème nettoyante pour plaque de cuisson**

Utilisez seulement une petite quantité ; appliquez sur un essuie-tout ou un chiffon propre. Essuyez la surface et polissez à l'aide d'une serviette propre et sèche.

- **BonAmi® :**

Rincez puis séchez.

- **Soft Scrub® (sans eau de Javel) :**

Rincez puis séchez.

- **Vinaigre blanc :**

Rincez puis séchez.

- **Grattoir à lame de rasoir**

Fourni avec la plaque de cuisson.

Remarque : Les nettoyants recommandés indiquent un type de nettoyant et ne constituent pas une approbation.

ÉVITEZ CES NETTOYANTS

- **Nettoyants pour verre contenant de l'ammoniaque ou du chlore**

Ces ingrédients peuvent rayer ou tacher définitivement la plaque de cuisson.

- **Nettoyants caustiques**

Les nettoyants pour four tels que Easy Off® peuvent rayer la surface de la plaque de cuisson.

- **Nettoyants abrasifs**

Les tampons à récurer en métal et les éponges à récurer telles que le Scotch Brite® peuvent rayer et / ou laisser des marques métalliques. Les tampons à récurer remplis de savon, tels que SOS®, peuvent rayer la surface.

- **Nettoyants en poudre**

Contenant de l'eau du chlore peut tacher définitivement la plaque de cuisson.

- **Nettoyants inflammables**

Comme du liquide d'allumage ou du WD-40.

Avant de contacter le service de maintenance, vérifiez ce qui suit pour éviter les frais de maintenance inutiles.

Problème de four	Étapes de résolution des problèmes
Une erreur F03 ou F04 s'affiche dans la fenêtre.	Un problème avec le mécanisme de verrouillage s'est produit. Coupez l'alimentation et rallumez-la après quelques secondes. Le four doit exécuter un auto-test de verrouillage. Si l'état persiste, notez le numéro de code et contactez le service de maintenance.
Une autre erreur F__ s'affiche dans la fenêtre.	Coupez l'alimentation et rallumez-la après quelques secondes. Si l'état persiste, notez le numéro de code et contactez le service de maintenance.
L'écran du four reste ÉTEINT	Coupez l'alimentation au niveau de l'alimentation principale (fusible ou disjoncteur). Rallumez le disjoncteur. Si l'état persiste, appelez un service de maintenance autorisé.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.
La porte du four est verrouillée et ne s'ouvre pas, même après refroidissement	Éteignez le four au niveau du disjoncteur et attendez quelques secondes. Rallumez le disjoncteur. Le four doit se réinitialiser et fonctionner.
Le four ne chauffe pas	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. Assurez-vous que l'alimentation électrique du four est correcte. Assurez-vous que la température du four a été sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément	Vérifiez l'étalonnage du four. Ajustez l'étalonnage si nécessaire (voir Réglage de la température, page 24). Consultez les tableaux de cuisson pour la connaître la position recommandée pour les grilles. Réduisez toujours la température de la recette de 15 °C (25 °F) en cas de cuisson avec le mode de cuisson par convection.
La température du four trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four a besoin d'être ajusté. Voir Calibrage de la température du four, page 24.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou défectueuse. Voir la page 41. Évitez de toucher le verre de l'ampoule avec vos doigts car l'huile des doigts peut provoquer une combustion prématurée des ampoules.
L'éclairage du four reste allumé	Vérifiez l'absence d'obstruction de la porte du four. Vérifiez si la charnière est pliée ou si l'interrupteur de la porte est cassé.
Impossible de retirer le couvercle de la lentille sur la lumière	Il peut y avoir une accumulation de saletés autour du couvercle de la lentille. Essayez la zone du couvercle de la lentille avec une serviette sèche et propre avant d'essayer de retirer le couvercle de la lentille.
Le four ne s'autonettoie pas correctement	Laissez le four refroidir avant d'exécuter l'autonettoyage. Essayez toujours les salissures ou les déversements importants avant d'exécuter l'autonettoyage. Si le four est très sale, réglez le four pour un autonettoyage de quatre heures. Voir Préparation du four pour l'autonettoyage, page 39.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que l'alimentation électrique du four est correcte. Voir les sections Horloge et Minuterie à la page 23.
Humidité excessive	Lorsque vous utilisez le mode Cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson par convection et le rotissage par convection éliminent toute humidité dans le four (il s'agit de l'un des avantages de la convection).
Éclats de porcelaine	Lorsque les grilles du four sont retirées puis replacées, inclinez toujours les grilles vers le haut et ne les forcez pas afin de ne pas écailler la porcelaine.

Problème	Cause	Solution possible
Rien ne fonctionne	<p>Plaque de cuisson non branchée au circuit électrique approprié.</p> <p>Le fusible est grillé ou le disjoncteur est déclenché.</p> <p>Pas d'électricité sur la plaque.</p> <p>La plaque de cuisson est en mode verrouillage.</p>	<p>Demandez à un électricien de vérifier que la tension nominale appropriée est fournie à la plaque de cuisson. Demandez à un électricien de remplacer le fusible ou de réinitialiser le disjoncteur de protection contre les chocs électriques.</p> <p>Demandez à un électricien de vérifier votre alimentation.</p> <p>Déverrouillez la plaque de cuisson.</p>
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement	Les ustensiles de cuisine utilisés sont inappropriés.	Sélectionnez les ustensiles de cuisine appropriés comme indiqué dans la section Utilisation de la plaque de cuisson de ce manuel.
La surface en vitrocéramique est transparente ou semble être de couleur rouge.	Sous un éclairage direct ou lumineux, vous pourrez parfois voir à travers le verre et dans le châssis en raison de sa qualité transparente. Vous pouvez également remarquer une teinte rouge dans ces états.	Ce sont des propriétés normales des panneaux de verre en céramique noire.
Touche de verrouillage bloquée après la première connexion ou commande tactile ne répondant pas.	Lors de la première connexion électrique ou après une panne de courant, toute forte lumière directe sur la zone du capteur peut affecter le fonctionnement de commande tactile.	Lorsque vous mettez l'appareil sous tension, assurez-vous qu'aucune lumière forte ne brille directement sur la zone de commande tactile, cela peut perturber l'étalonnage du capteur de démarrage, ce qui entraîne une absence de réponse de la commande tactile.

Avant de contacter le service de maintenance, veuillez vérifier la section « Dépannage ».

Cela peut vous faire économiser le coût d'un appel de maintenance.

Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous.

Lorsque vous appelez, veuillez communiquer la date d'achat ainsi que le modèle complet et le numéro de série de votre appareil.

Ces informations nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Enregistrement des données de maintenance

Pour des informations sur la maintenance autorisée ou les pièces, voir la section GARANTIE.

Pour connaître l'emplacement de l'étiquette de série, voir la page 2. Vous pouvez noter maintenant cette information dans l'espace prévu à cet effet.

Conservez votre facture pour la validation de la garantie.

Enregistrement des données de maintenance

Numéro de modèle _____

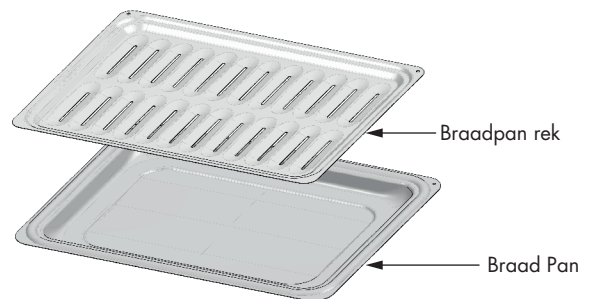
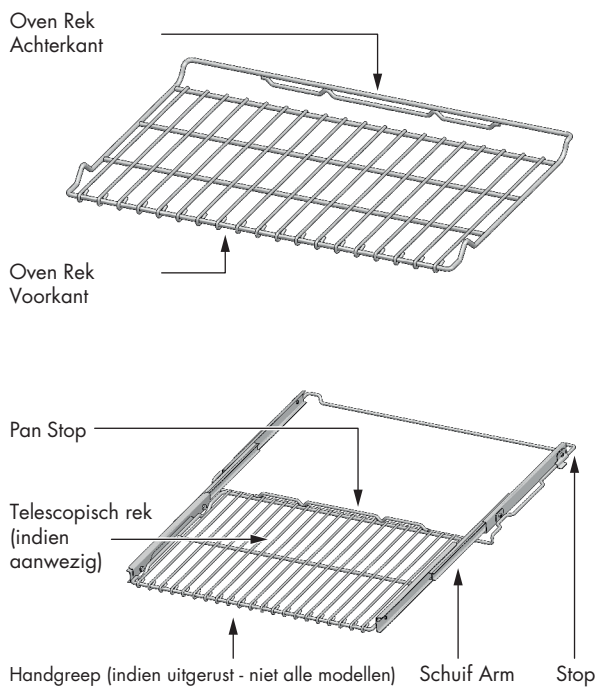
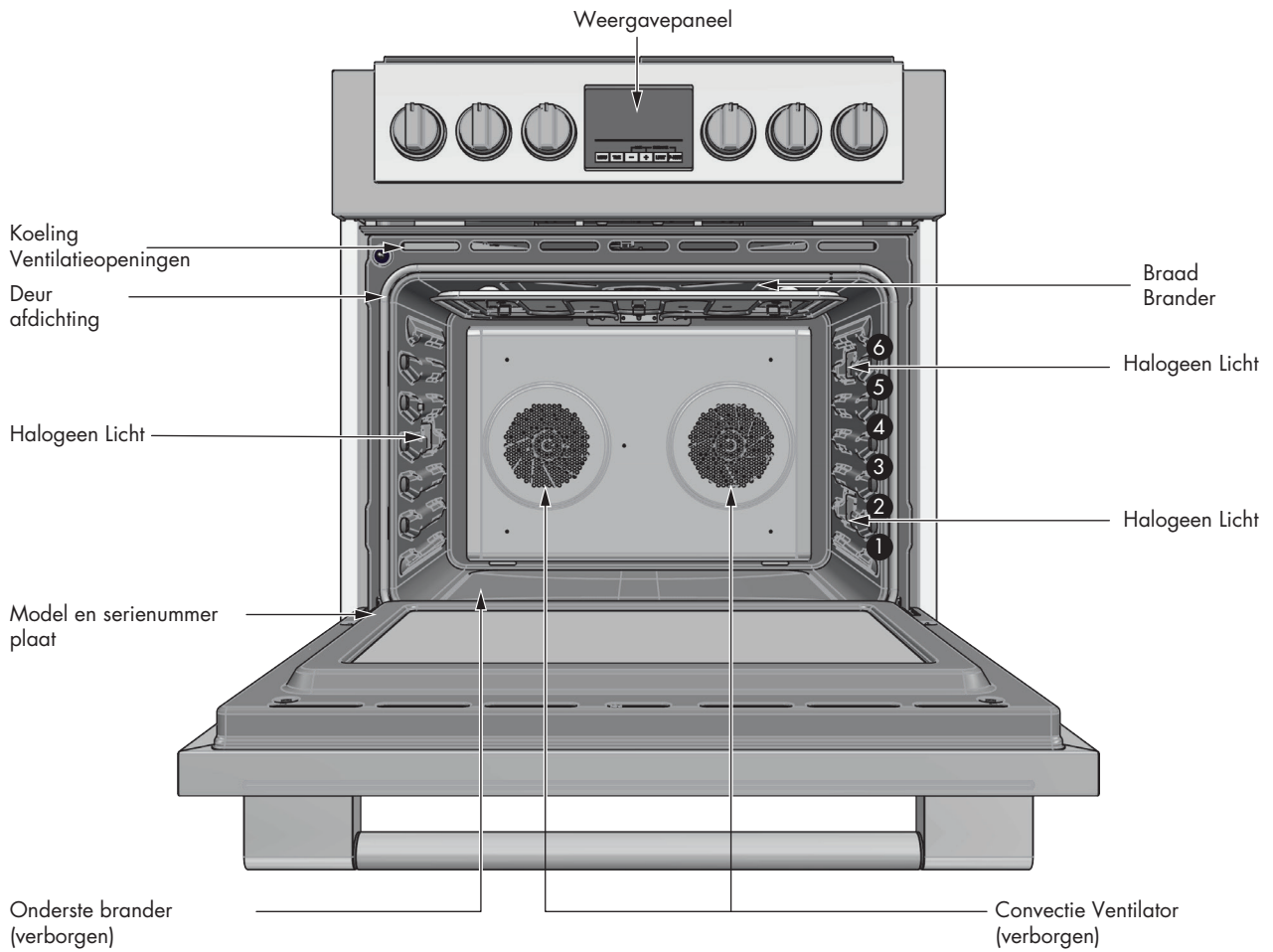
Numéro de série _____

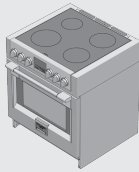

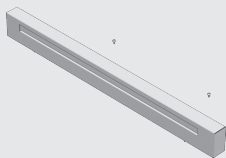
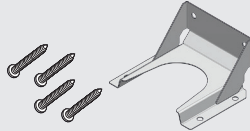
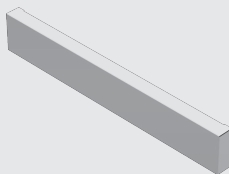
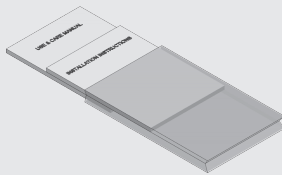

Date d'installation ou d'occupation _____

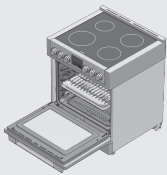
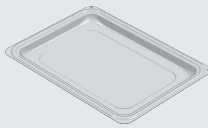
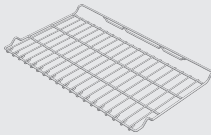
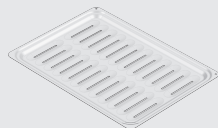
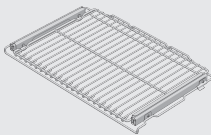

INHOUDSOPGAVE	PAGINA
1 - Kenmerken van uw oven	2
2 - Speciale waarschuwingen	4
Voorafgaand aan de installatie	4
3 - Veiligheidsinstructies	5
Veiligheid voor de oven	7
Veiligheid voor de kookplaat	7
Veiligheid voor de zelfreinigende oven	7
Waarschuwingen voor elektrische installatie	7
4 - Productafmetingen en uitsnijdvereisten	8
Anti-Tip beugel installatie	10
5 - Installatie-informatie	11
6 - Installatie-instructies	12
7 - Elektriciteitsvoorziening	15
Elektrische onderdelen	15
Aansluiting op het elektriciteitsnet	15
8 - Definitieve checklist	17
9 - De-bedieningspanelen	18
Bedieningstoetsen	18
Weergave	18
Knoppen	18
10 - Ovenstanden	19
11 - Algemene oveninformatie	20
12 - Algemene oventips	21
Ovenrekken	21
Oven Telescopische Rekken	22
13 - De Klok en Timer instellen	23
Instellen van het tijdstip	23
De timer instellen	23
14 - De ovenstand selecteren	24
Kookstand en temperatuur instellen	24
De menu toets gebruiken om de lage temperatuurfuncties te selecteren	24
De ECO-kookstand instellen	24
Gebruik van Ovenverlichting	24
15 - Tijdgestuurde ovenstand	25
Instellen van een tijdgestuurde stand	25
De start van een tijdgestuurde stand uitstellen	25
Wanneer een tijdgestuurde stand actief is	25
Hoe een tijds waarde te controleren	25
16 - Instellen van de opties voor de vleessonde	26
17 - Baktips en -technieken	27
Algemene richtlijnen	27
18 - Convection Baktips en -technieken	28
Convection Baktabel	29
19 - Convection Braadtips en -technieken	30
Convection braadtabel - CONVECTION CAVITY	30

INHOUDSOPGAVE	PAGINA
20 - Convection Braadtips en -technieken	32
Convection Baktabel - CONVECTIEHOLTE	32
Convection Baktabel - DUBBELE CONVECTIEHOLTE	32
21 - Droogtips en -technieken	33
Droogtabel	33
22 - Braadtips en -technieken	34
Braaddiagram	34
Richtlijnen voor voedseltemperaturen van de FSIS (USDA voedselveiligheids- en inspectiedienst)	34
23 - Problemen met bakken oplossen	35
24 - Speciale functies	36
25 - Sabbat Modus Instructie	37
26 - Ovenonderhoud en -reiniging	38
Zelfreiniging van de oven	38
De oven voorbereiden voor zelfreiniging	38
27 - De zelfreinigingsmodus instellen	39
Instellen van de zelfreinigingsmodus	39
Om de reinigingstijd te veranderen	39
De start van het reinigen uitstellen	39
28 - Doe-het-zelf-onderhoud Ovendeur verwijderen	40
Deur verwijderen	40
De deur vervangen	40
29 - Ovenlampje vervangen	41
Een gloeilamp vervangen	41
30 - Kenmerken van uw fornuis	42
31 - Element en controle instelling	44
Bedieningsknoppen en instellen vermogensniveau	44
Timer functie instelling	44
32 - Advies over koken	46
33 - Werking inductiefornuis	47
Het toestel voor de eerste keer inschakelen	47
34 - Kookgerei	49
Hoe werkt INDUCTIEverwarming	49
Potten en pannen en hoe ze te gebruiken	49
35 - Algemene ovenreiniging	51
De ovenreinigingskaart gebruiken	51
Reinigingsoverzicht	51
36 - Ovenafwerkingen / Reinigingsmethoden	52
37 - Reinigen van het fornuis	53
38 - OVEN Functioneringsproblemen oplossen	54
39 - Oplossen van operationele problemen FORNUIS	55
40 - Assistentie.of service	56

KENMERKEN VAN UW OVEN



INHOUD VAN UW VERPAKKING					
	HVH	BESCHRIJVING		HVH	BESCHRIJVING
	1	FORNUIS		1	VOET MET KRAAG
	1	3" BACKPLASH DRIE BEVESTIGINGSSCHROEVEN		1	ANTI-TIP VIER BEVESTIGINGSSCHROEVEN
	1	KICK COVER			HANDLEIDING & ALGEMENE DOCUMENTATIE
	3	VOET		1	"GEBRUIKSHANDLEIDING"
				1	"GEBRUIK & VERZORGING"

OVENACCESSOIRES VAN UW MODEL					
	HVH	BESCHRIJVING		HVH	BESCHRIJVING
	1	OVEN		1	GEËMAILLEERDE BRAAD- SLEDE
	2	VERCHROOMDE REKKEN		1	GEËMAILLEERDE BRAAD- SLEEROOSTER
	1	TELESCOPISCH VERCHROOMD REK		1	VLEESSONDE

BELANGRIJK: Bewaar deze instructies voor gebruik door de plaatselijke elektrotechnische inspecteur.

INSTALLLEER: Laat deze handleiding achter bij de eigenaar voor toekomstige raadpleging.

EIGENAAR: Bewaar deze handleiding om later te kunnen raadplegen.

Let op deze symbolen in deze handleiding:

GEVAAR

U kunt gedood worden of ernstig gewond raken als u de instructies niet **NAUWGELET** opvolgt.

WAARSCHUWING

Dit is het veiligheidswaarschuwingssymbool. Dit symbool waarschuwt u voor potentiële gevaren die u en anderen kunnen doden of verwonden. U kunt gedood worden of ernstig gewond raken als u deze instructies opvolgt.

LEES EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Aan de installateur:

Laat deze gebruiksaanwijzing bij het toestel.

Aan de klant

Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.



BELANGRIJKE INSTRUCTIE

Lees alle instructies voordat u dit apparaat gebruikt.



De juiste installatie is uw verantwoordelijkheid. Laat een gekwalificeerde technicus dit fornuis installeren.

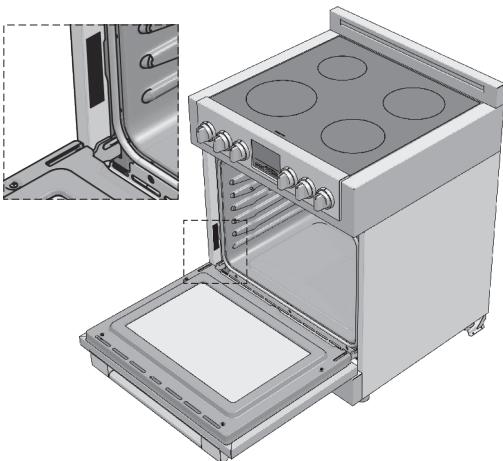
BELANGRIJK

- Volg aan alle geldende regels en verordeningen.
- Noteer het model- en serienummer alvorens het fornuis te installeren. Beide nummers staan op het serienummerplaatje, zie de onderstaande illustratie.

Voorafgaand aan de installatie

- Controleer de plaats waar het fornuis wordt geïnstalleerd. De plaats moet uit de buurt zijn van sterk tochtende plaatsen, zoals ramen, deuren en sterke verwarmingsopeningen of ventilatoren.
- Elektrische aarding is vereist. Zie "Elektrische eisen"

PLAATS VAN HET TYPEPLAATJE



⚠ BELANGRIJK

Het toestel moet worden aangesloten door een gekwalificeerde technicus in overeenstemming met de geldende voorschriften. Het gegevensplaatje van de oven is nog zichtbaar nadat het toestel geïnstalleerd is. Dit plaatje, dat zichtbaar is als de ovendeur open is, bevat alle identificatiegegevens van het apparaat. Volg de aanwijzingen en suggesties zorgvuldig op om een veilig en juist gebruik van dit product te waarborgen.

⚠ BELANGRIJK

DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK. DE FABRIKANT KAN OP GEEN ENKELE WIJZE AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR LETSEL OF SCHADE VEROORZAAKT DOOR ONJUISTE INSTALLATIE OF DOOR ONGESCHIKT, VERKEERD OF ABSURD GEBRUIK.

⚠ BELANGRIJK

DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR GEBRUIK DOOR PERSONEN (INCLUSIEF KINDEREN) MET VERMINDERDE FYSIEKE, ZINTUIGELIJKE OF GEESTELIJKE CAPACITEITEN OF GEBREK AAN ERVARING EN KENNIS, BEHALVE ALS ZE ONDER SUPERVISIE STAAN OF INSTRUCTIE HEBBEN GEKREGEN VOOR HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT DOOR EEN PERSOON DIE VERANTWOORDELIJK IS VOOR HUN VEILIGHEID. KINDEREN MOETEN ONDER TOEZICHT STAAN OM ERVOOR TE ZORGEN DAT ZE NIET MET HET TOESTEL SPELEN.

- **Demonteer geen onderdelen voordat u de stekker van het fornuis uit het stopcontact heeft gehaald.**
- **Gebruik het apparaat niet als een onderdeel gebroken is (bijvoorbeeld een glas). Trek de stekker uit het stopcontact en bel de servicedienst.**
- Alvorens de oven in gebruik te nemen, is het raadzaam hem een uur lang op de maximumtemperatuur te laten werken om de geur van het isolatiemateriaal te laten verdwijnen.
- Laat bij alle modellen de deur gesloten als de grill in gebruik is.
- De koelventilator kan in werking blijven zolang de oven heet is, zelfs nadat hij is uitgeschakeld.
- **Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet; raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.**
- **Tijdens de werking van de oven wordt ook de voorkant verwarmd; houd kinderen daarom uit de buurt van de oven, vooral tijdens de zelfreiniging.**
- Ouders en volwassenen moeten bijzonder goed opletten wanneer zij het product in de aanwezigheid van kinderen gebruiken.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met de apparatuur spelen.
- **Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt, tenzij ze constant onder toezicht.**
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen ouder dan 8 jaar) met verminderde fysieke zintuigelijke of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, behalve als ze onder supervisie staan of instructie hebben gekregen voor het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- **Kinderen mogen niet zonder toezicht schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden verrichten.**
- Om beschadiging van de emailaag van de oven te voorkomen, mag u de bodem met geen enkel voorwerp bedekken (b.v. aluminiumfolie, pannen e.d.).
- Gebruik geen scherpe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, want die kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken, waardoor het glas kan versplinteren.
- Schurende reinigingsmiddelen en stoomreinigungsapparatuur mogen niet worden gebruikt voor het schoonmaken.
- Alvorens de zelfreiniging uit te voeren, dient u alle toebehoren (grill, schalen, pannen) te verwijderen om beschadiging te voorkomen, grote kookresten te verwijderen en vervolgens de deur te sluiten en erop te letten dat deze goed gesloten is.
- De oven is koel en de stroom naar de oven is uitgeschakeld voordat u de deur verwijdert. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brandwonden.
- Het toestel mag niet achter een sierdeur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.

 **WAARSCHUWING**

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om de kans op elektrische schokken te voorkomen.

- Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde vleesthermometer.
- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door het openen van een raam, of een doeltreffender ventilatie waarbij het niveau van de mechanische

ventilatie, indien aanwezig, wordt verhoogd.

- Gebruik geen kookpotten of pannen op de kookplaat die de randen ervan overlappen.

Neem het volgende in acht om het risico op brandwonden tijdens het gebruik van het fornuis te verminderen:

- Kinderen of huisdieren mogen niet alleen of zonder toezicht worden achtergelaten in een ruimte waar apparaten in gebruik zijn.
- Kinderen mogen nooit op enig deel van het toestel zitten of staan.
- Bewaar geen brandbare materialen op of in de buurt van de kookplaat.
- Gebruik alleen droge pannenlappen; vochtige of natte pannenlappen op hete oppervlakken kunnen brandwonden door stoom veroorzaken.
- Laat de kookplaat nooit onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
- Plaats handgrepen van keukengerei altijd naar binnen, zodat ze niet uitsteken over aangrenzende werkoppervlakken, branders of de rand van de kookplaat.
- Draag de juiste kleding. Loszittende kledingstukken of wijde mouwen mogen nooit tijdens het koken worden gedragen.
- Maak de kookplaat niet schoon terwijl deze nog heet is. Sommige reinigers produceren schadelijke dampen wanneer ze op een heet oppervlak worden aangebracht.

 **LET OP**

Laat pannen niet droogkoken.

 **LET OP**

Bewaar geen voorwerpen die van belang zijn voor kinderen boven het toestel. Als kinderen op het toestel klimmen om deze voorwerpen te bereiken, kunnen zij ernstig letsel oplopen.

Om het risico van brand in de ovenholte te verminderen:

1. Bewaar geen brandbare materialen in of in de buurt van de oven.
2. Gebruik geen water om een door vet veroorzaakte brand te doven. Smoor het vuur of gebruik een droog chemisch of schuim-type blusser.
3. Het wordt ten zeerste aanbevolen dat een brandblusser direct beschikbaar en goed zichtbaar is naast elk kooktoestel.
4. Laat het voedsel niet te gaar worden. Let goed op de oven als er papier, plastic of andere brandbare materialen in de oven zijn geplaatst.
5. De holte niet gebruiken om dingen te bewaren. Laat geen papierwaren, kookgerei of voedsel in de holte achter wanneer het niet wordt gebruikt.
6. Als materialen in de oven ontbranden, houd de ovendeur dan gesloten. Zet de oven uit en verbreek de verbinding met de stroomonderbreker.
7. Blokkeer geen ventilatieopeningen.
8. Zorg ervoor dat de ventilator draait wanneer de oven in werking is. Als de ventilator niet werkt, mag u de oven niet gebruiken. Bel een erkend servicecentrum.

9. Voor persoonlijke veiligheid, draag de juiste kleding. Loszittende kledingstukken of wijde mouwen mogen nooit tijdens gebruik van dit apparaat worden gedragen.

Veiligheid voor de oven

- Bind lang haar vast zodat het niet loshangt.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven niet aan.
- De verwarmingselementen kunnen heet zijn, ook al zijn ze donker van kleur. Binnenoppervlakken van een oven worden heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Raak tijdens en na het gebruik de verwarmingselementen of de binnenoppervlakken van de oven niet aan en laat ze niet in aanraking komen met kleding of andere brandbare materialen totdat deze voldoende tijd hebben gehad om af te koelen. Andere oppervlakken van het apparaat kunnen heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken, bijvoorbeeld openingen van ovenventilatieopeningen en oppervlakken in de buurt van deze openingen, ovendeuren, en ramen van ovendeuren.
- De bekleding aan de bovenkant en zijkanten van de ovendeur kan heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur. Open de deur een beetje om hete lucht of stoom te laten ontsnappen voordat u voedsel verwijdert of vervangt.
- Verwarm geen ongeopende voedselcontainers. Door drukopbouw kan de tank barsten en letsel veroorzaken.
- Plaats ovenrekken altijd op de gewenste plaats terwijl de oven afkoelt. Als een rek moet worden verplaatst terwijl de oven heet is, laat de pottenhouder dan niet in contact komen met de hete verwarmingselementen.
- Gebruik alleen droge pannenlappen. Vochtige of natte pannenlappen op hete oppervlakken kunnen brandwonden door stoom veroorzaken. Laat de panhandvat niet in aanraking komen met hete verwarmingselementen. Gebruik geen handdoek of andere dikke doek.

Veiligheid voor de kookplaat

Gebruik de juiste panmaat

- Dit toestel is uitgerust met één of meer oppervlakte-eenheden van verschillende grootte. Kies keukengerei met een platte bodem die groot genoeg is om het verwarmingselement van de oppervlakte-eenheid te bedekken. Het gebruik van ondermaats keukengerei zal een deel van het verwarmingselement blootstellen aan direct contact en kan leiden tot ontbranding van kleding. De juiste verhouding van het gereedschap tot de brander zal ook de efficiëntie verbeteren.

De handvatten moeten naar binnen gedraaid zijn en

Niet uitsteken over aangrenzende oppervlakte-eenheden

- Om het risico van brandwonden, ontbranding van ontvlambare materialen en morsen als gevolg van onbedoeld contact met het keukengerei te verminderen, moet het handvat van een keukengerei zo worden geplaatst dat het naar binnen is gekeerd en niet over aangrenzende oppervlakte-eenheden uitsteekt.

Niet koken op een kapotte kookplaat

- Als het kookveld breekt, kunnen schoonmaakmiddelen en gemorste vloeistof het gebroken kookveld binnendringen en een risico van

elektrische schokken opleveren. Neem onmiddellijk contact op met een gekwalificeerde technicus.

Kookplaat met voorzichtigheid schoonmaken

- Als een natte spons of doek wordt gebruikt om gemorste vloeistof op een hete kookplaat af te vegen, moet u voorzichtig zijn om stoomverbranding te voorkomen. Sommige reinigers produceren schadelijke dampen wanneer ze op een heet oppervlak worden aangebracht.

Veiligheid voor de zelfreinigende oven

- Zorg ervoor dat de deur vergrendeld is en niet geopend kan worden zodra de knop in de SCHOON-stand is gedraaid en het pictogram van de vergrendelde deur verschijnt. Als de deur niet vergrendelt, zet u de keuzeknop op OFF en laat u de Self-Clean functie niet draaien. Neem contact op met de klantenservice
- Maak de pakking van de deur niet schoon. Het is essentieel voor een goede afdichting. Zorg ervoor dat de pakking van de deur niet wordt geschuurd, beschadigd, verplaatst of verwijderd.
- Gebruik geen commerciële ovenreinigers of beschermende coatings van welke aard ook in of rond enig deel van de oven.
- Reinig alleen ovenonderdelen die in deze handleiding worden genoemd.
- Voordat u de oven zelfreinigt, verwijdert u de broilerpan, ovenrekken (alleen wanneer deze niet van porselein zijn), ander keukengerei en overtollig zacht gemorste vloeistof.



WAARSCHUWING

De verwijdering van vuil tijdens de zelfreiniging genereert enkele bijproducten die op deze lijst van stoffen staan.

Om de blootstelling aan deze stoffen tot een minimum te beperken, dient u deze oven altijd te bedienen volgens de instructies in deze handleiding en te zorgen voor een goede ventilatie van de ruimte tijdens en onmiddellijk na het zelf reinigen van de oven.

Waarschuwingen voor elektrische installatie



WAARSCHUWING

Installatie en service moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur of servicebedrijf.

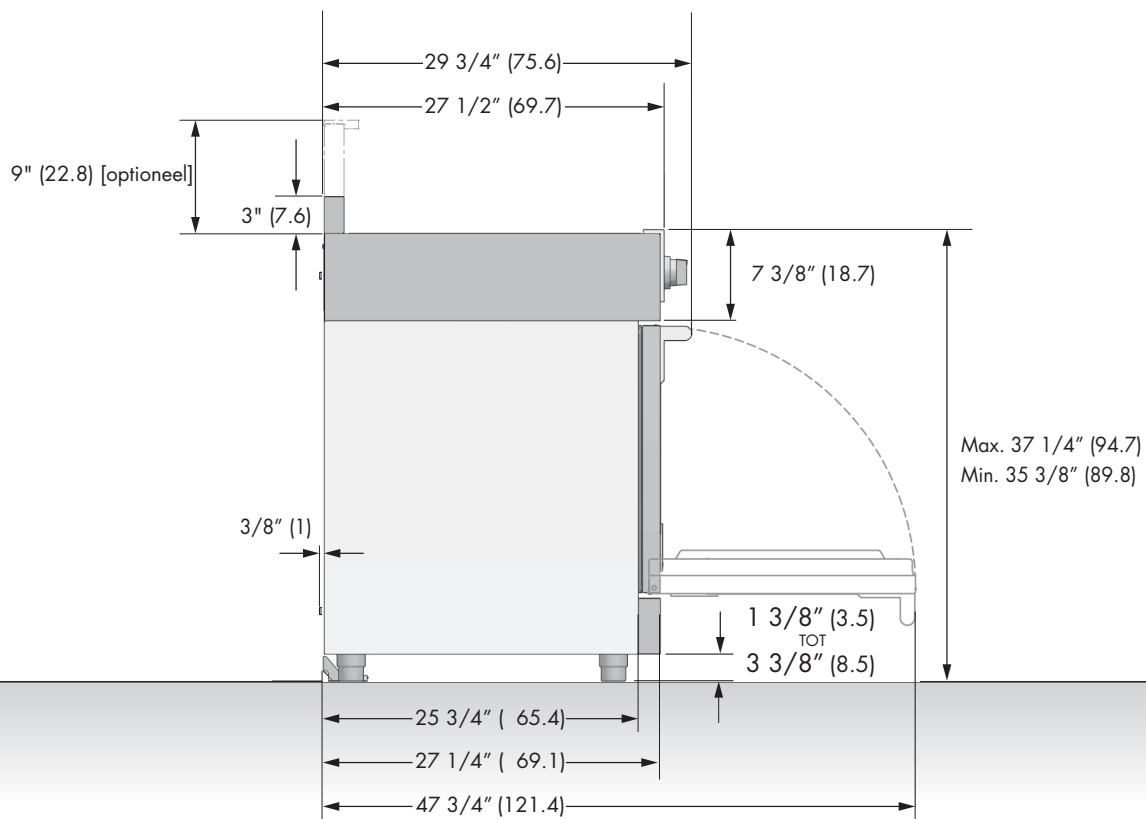
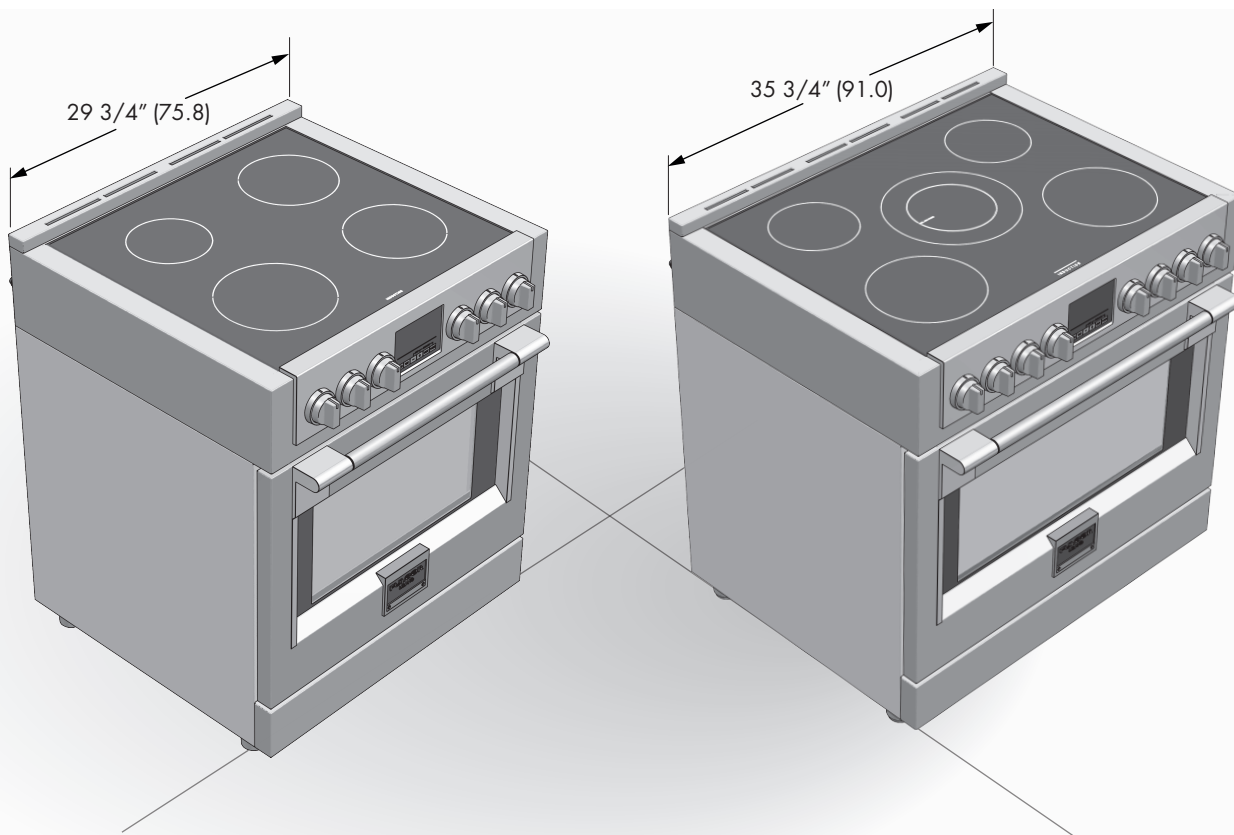


LET OP

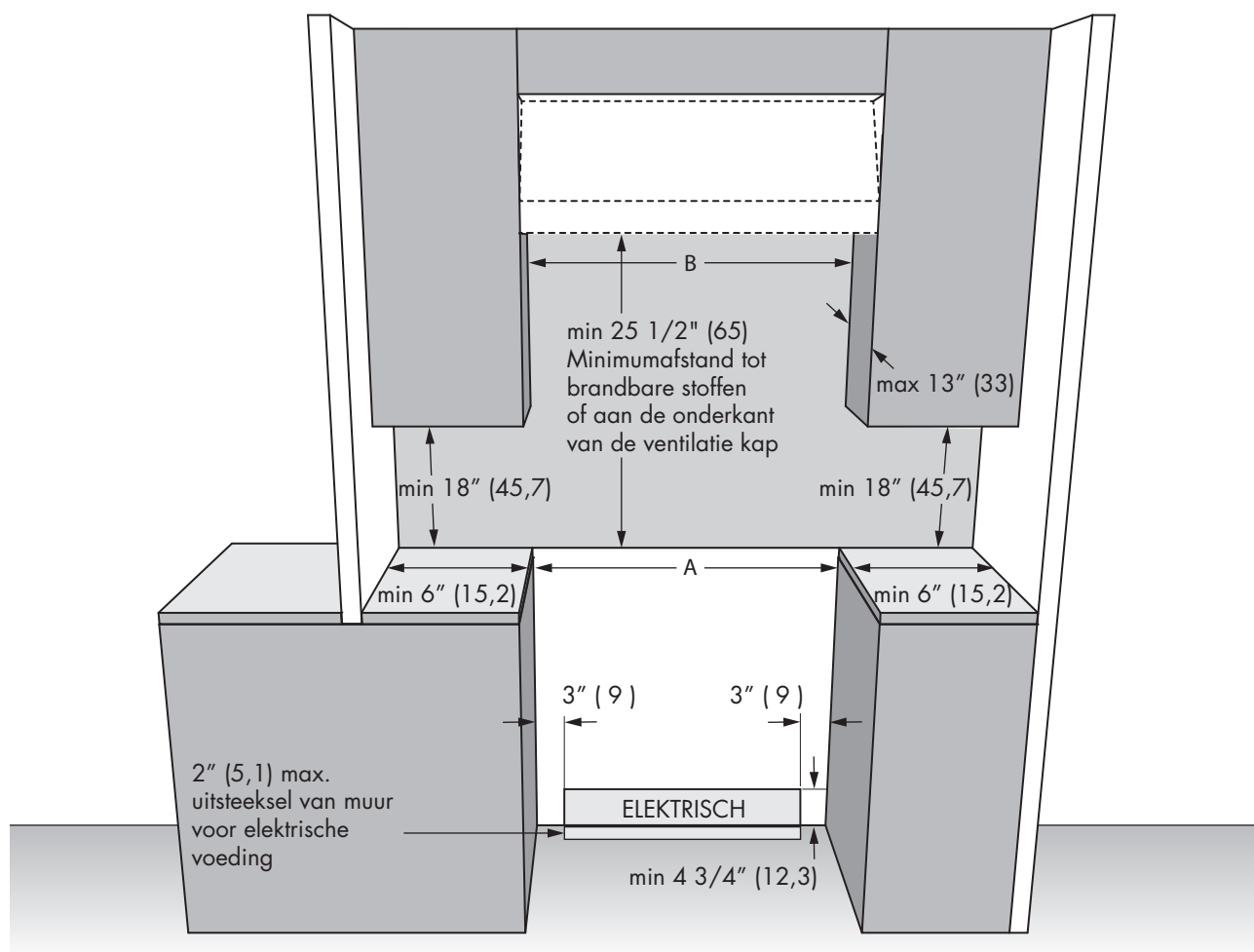
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud aan dit toestel gaat plegen.
- Voor persoonlijke veiligheid moet dit apparaat correct geaard zijn.
- Knip of verwijder in geen geval de derde (aard)pool van de stekker van het netsnoer.

PRODUCTAFMETINGEN

76,2 cm (30") en 91,4 cm (36") Modellen met groot fornuis



UITSNIJDVEREISTEN



Het oppervlak van de gehele achterwand boven het fornuis en onder de afzuigkap moet bedekt zijn met een onbrandbaar materiaal.

* Raadpleeg de plaatselijke voorschriften voor de exacte locatie.

BREEDTE VAN DE OPENING	A & B
Fornuis 76,2 cm (30")	76.2 cm (30")
Fornuis 91,4 cm (36")	91.4 cm (36")

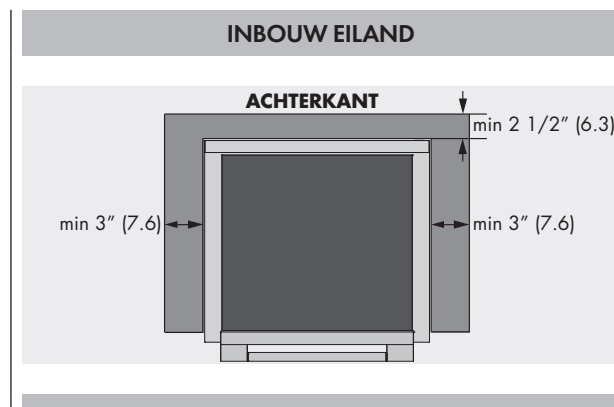
EXTRA VRIJE RUIMTES:

Houd voor de installatie van een eiland een minimum aan van 7,5 cm. van de uitsnijding tot de achterrand van het aanrecht en 10 cm van de uitsnijding tot de zijanten van het aanrecht (zie bovenaanzicht).

Minimale afstanden:

Boven kookoppervlak (boven 36" [91,4 cm])

- Zijanten - 7,6 cm
- Binnen 7,6 cm (3") zijspeling, wandkasten niet dieper dan 33,0 cm (13") moeten zich minimaal 45,7 cm (18") boven het kookoppervlak bevinden
- Achter - 0" met 7,6 cm achterbumper.



Voordat u het fornuis verplaatst, moet u alle afgewerkte vloeren beschermen en de ovendeur(en) sluiten om schade te voorkomen.

Afzuigkap Combinaties:

Het wordt aanbevolen deze fornuizen te installeren in combinatie met een geschikte afzuigkap.

Wegens de hoge warmtecapaciteit van dit toestel moet bijzondere aandacht worden besteed aan de installatie van de kap en het kanaal, om te verzekeren dat het voldoet aan de plaatselijke bouwverordeningen.

WAARSCHUWING

Afstanden tot horizontale oppervlakken boven het fornuis, gemeten tot het kookoppervlak, zijn hieronder aangegeven. Niet-naleving kan brandgevaar opleveren.

- Een aangepaste afzuigkapinstallatie met blootgestelde horizontale brandbare oppervlakken moet een autoaan-functie hebben.
- Voor andere installaties met een kap, raadpleeg de installatie-instructies van de kap voor specifieke kapafstanden.

LET OP

Deze fornuizen wegen tot 400 pond (180Kg). Enige demontage zal het gewicht aanzienlijk verminderen. Vanwege het gewicht en de afmetingen van het assortiment en om het risico van persoonlijk letsel of beschadiging van het product te beperken:

TWEE PERSONEN ZIJN VEREIST VOOR EEN CORRECTE INSTALLATIE.

Installatie van antikantelbeugel

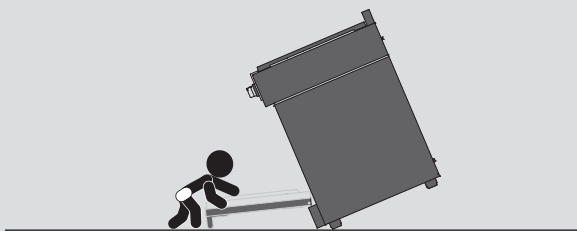
WAARSCHUWING

Gevaar van kantelen

Een kind of volwassene kan het fornuis kantelen en gedood worden. Zorg ervoor dat de anti-kantelbeugel vastzit wanneer het bereik wordt verplaatst.

Gebruik het fornuis niet zonder dat de anti-kantelbeugel is geïnstalleerd en ingeschakeld.

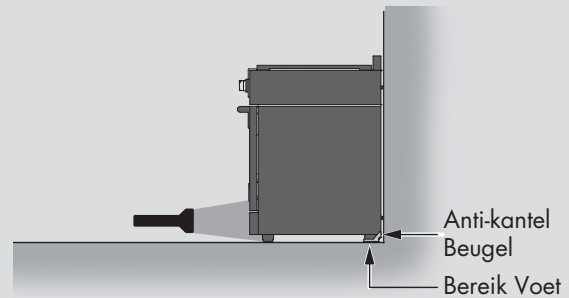
Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot de dood of ernstige brandwonden bij kinderen en volwassenen.



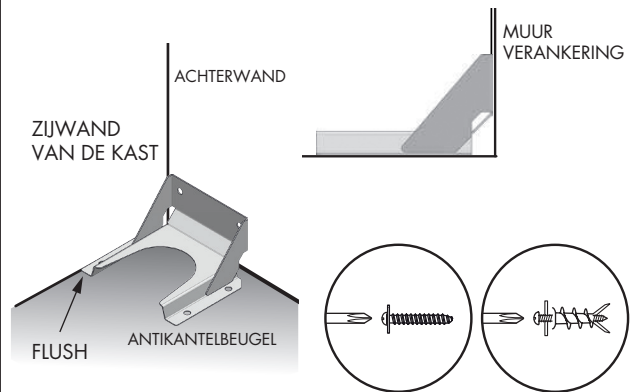
WAARSCHUWING

Om te controleren of de antikantelbeugel is geïnstalleerd en vastzit:

- Schuif het fornuis naar voren.
- Kijk of de antikantelbeugel stevig aan de vloer of muur is bevestigd.
- Schuif het fornuis naar achteren, zodat de achterste voet zich onder de anti-kantelbeugel bevindt.
- Zie de installatie-instructies voor details.



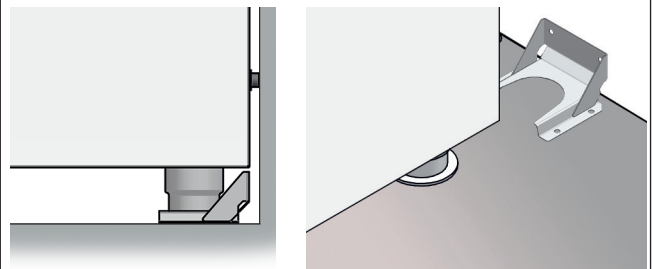
INSTALLATIE VAN ANTIKANTELBEUGEL



Voor beton- of cementbouw:

U moet geschikt bevestigingsmateriaal gebruiken (niet meegeleverd).

Bevestig de beugel aan de muur en/of vloer met ten minste 4 houtschroeven (meegeleverd).



De antikantelbeugel moet in de opening van de antikantelbeugel op het fornuis worden gestoken.

**WAARSCHUWING**

- **Gevaar van overgewicht**

Gebruik twee of meer mensen om het fornuis te verplaatsen en te installeren.

Als u dit niet doet, kan dit leiden tot letsel aan de rug of ergens anders.

- **Snijgevaar**

Pas op voor scherpe randen. Gebruik de polystyreen uiteinden bij het dragen van het product. Als u niet voorzichtig bent, kan dit leiden tot Klein letsel of snijwonden

Belemmerde verbrandingsluchtstroom niet bij de ventilatieopening van de oven, noch rond de bodem of onder het onderste voorpaneel van het fornuis. Vermijd het aanraken van de ventilatieopeningen of nabijgelegen oppervlakken, aangezien deze heet kunnen worden terwijl de oven in werking is.

KEUZE VAN DE PLAATS VAN HET FORNUIS

Kies zorgvuldig de plaats waar het fornuis zal worden geplaatst. Het fornuis moet zo worden geplaatst dat het gemakkelijk in de keuken kan worden gebruikt, maar uit de buurt van sterke tocht.

Sterke tocht kan worden veroorzaakt door open deuren of ramen, of door ventilatieopeningen van verwarming en/of airconditioning of ventilatoren.

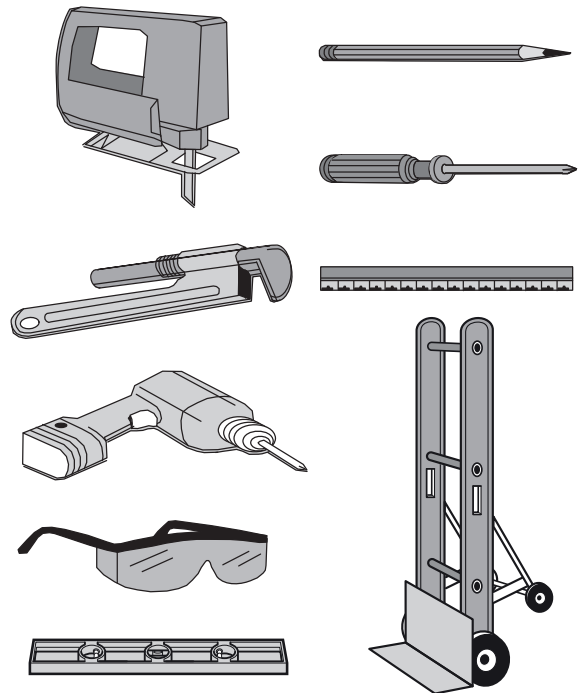
**BELANGRIJKE OPMERKING**

Bij installatie tegen een brandbaar oppervlak is een minimum opstand vereist voor het fornuis, Volg alle minimum afstanden tot brandbare oppervlakken die zijn aangegeven in de illustratie op de vorige pagina's.

Voordat u het fornuis verplaatst, moet u alle afgewerkte vloeren beschermen en de ovendeur(en) sluiten om schade te voorkomen.

De deur van het fornuis niet aan het handvat optillen of dragen

Om het risico van brandwonden of brand door het reiken over verhitte oppervlakte-eenheden te voorkomen, moet opslagruimte in de kast boven de oppervlakte-eenheden worden vermeden. Als kasten moeten worden opgeborgen, kan het risico worden verkleind door een afzuigkap te installeren die horizontaal ten minste enkele centimeters buiten de onderkant van de kasten uitsteekt.

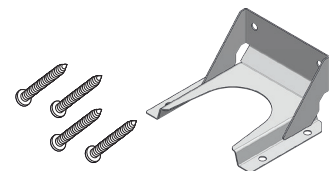
GEREEDSCHAP DIE JE NODIG HEBT

Verwijder het verpakkingsmateriaal en de literatuurverpakking van de kookplaat voordat u met de installatie begint.

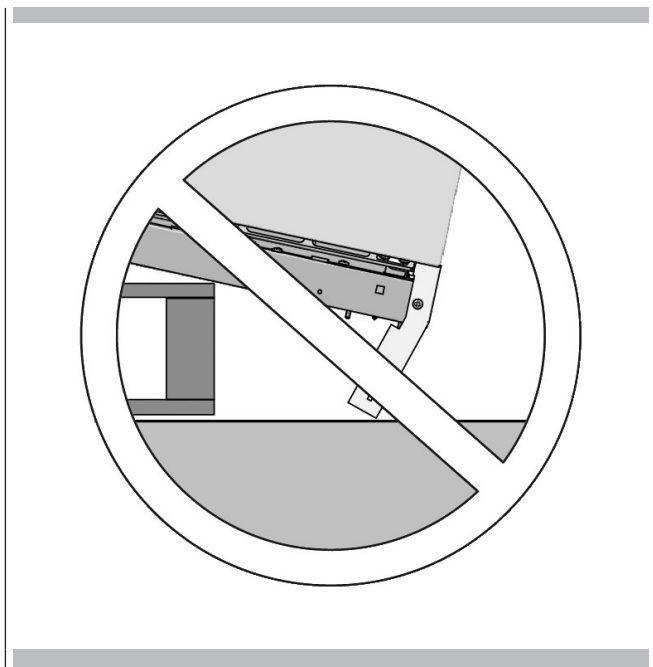
Neem de installatie-instructies uit de literatuurverpakking en lees ze zorgvuldig door voordat u begint

VERSTREKTE MATERIALEN

Anti-kantel beugel
abd schroeven



De zijwanden zijn niet ontworpen om het gewicht van het fornuis te dragen en zullen buigen. Schade als gevolg van kantelen wordt niet gedekt door de garantie. Volg de methode in de bijgevoegde installatiehandleiding.

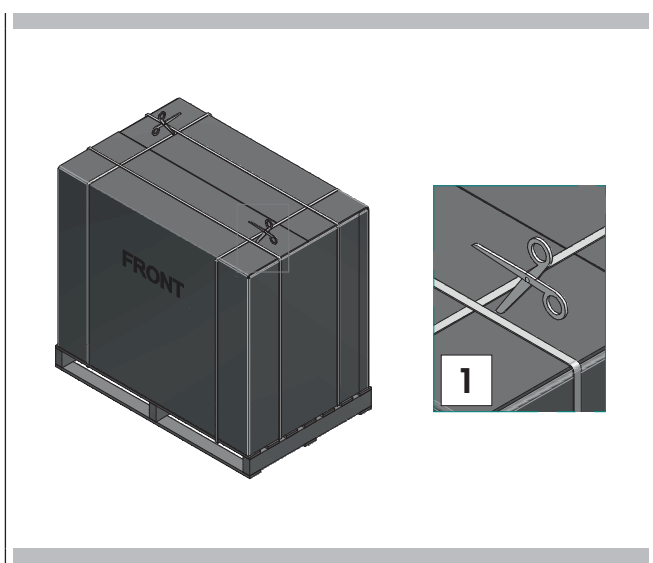


STAP 1

Knip het banderolband (1) door en neem de Installatie-instructies van de bovenkant van het fornuis en lees ze aandachtig door voor u begint.

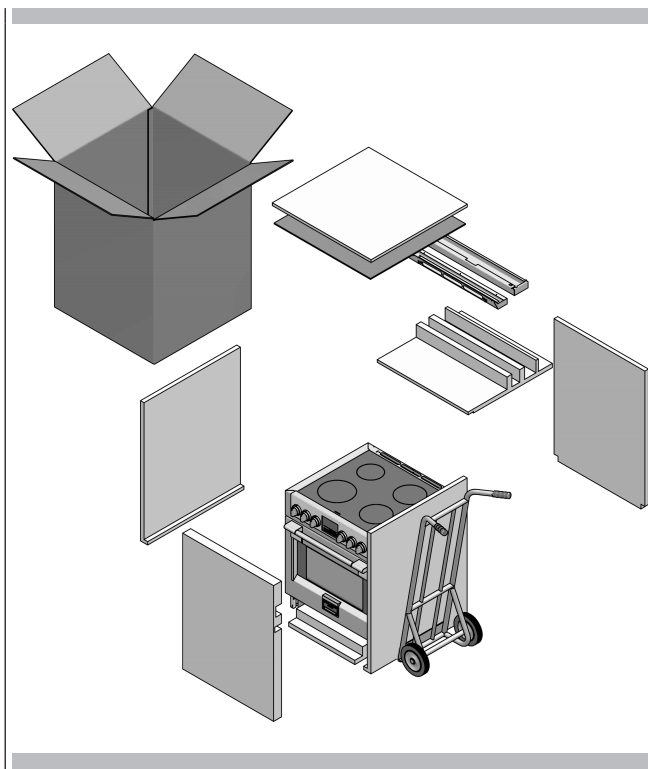
! LET OP

Sta er niet te dicht op. De uiteinden van de afgesneden band kunnen naar u toe knappen.



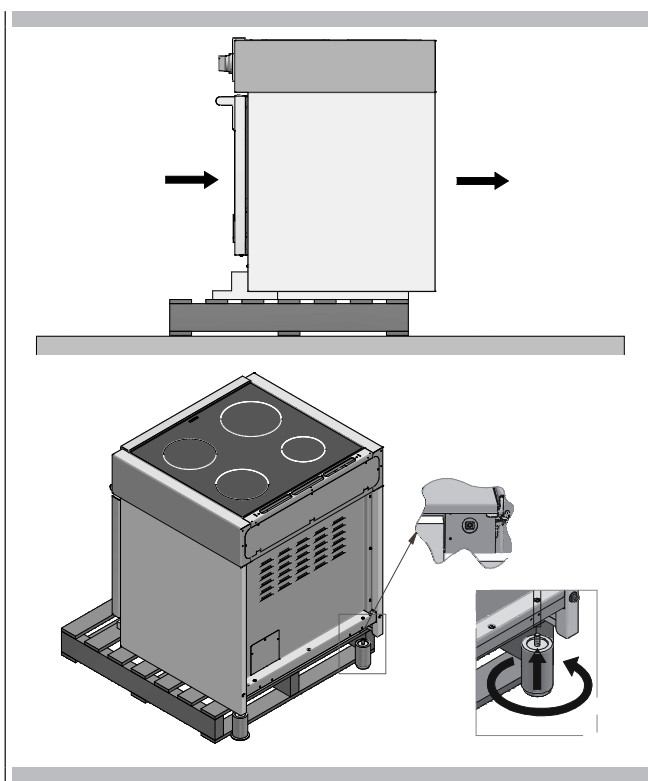
STAP 2

Open de bovenkant en verwijder de accessoires, til dan het kartonnen omhulsel eraf.



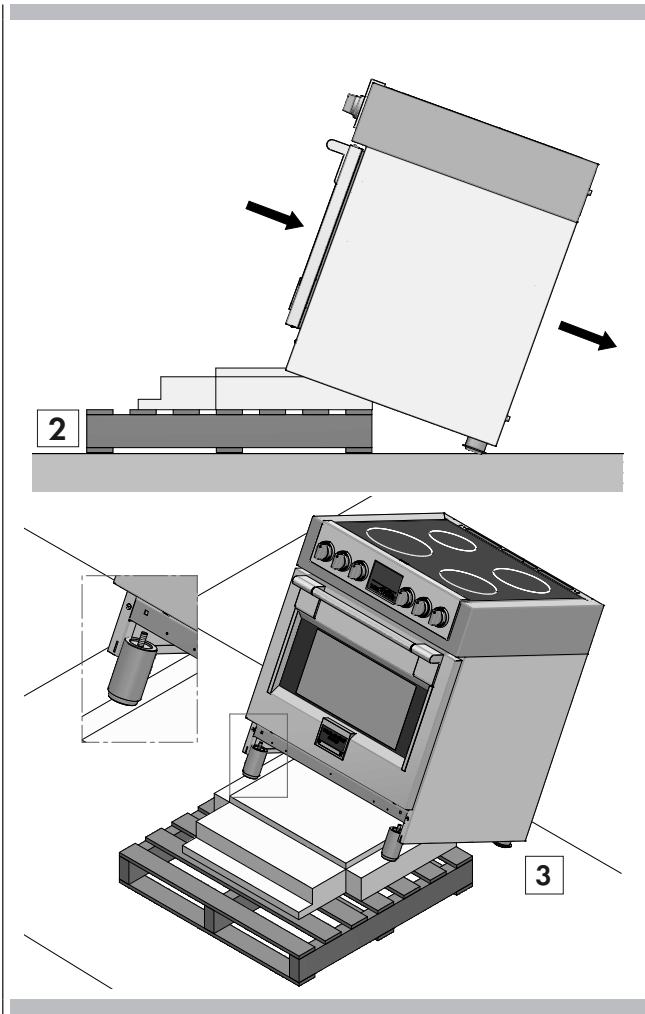
STAP 3

Schuif de range net genoeg naar achteren om de achterste poten te kunnen installeren.

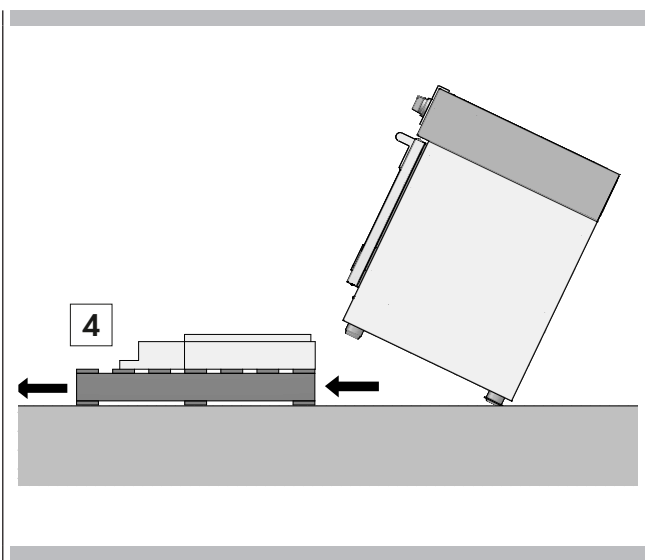


STAP 4

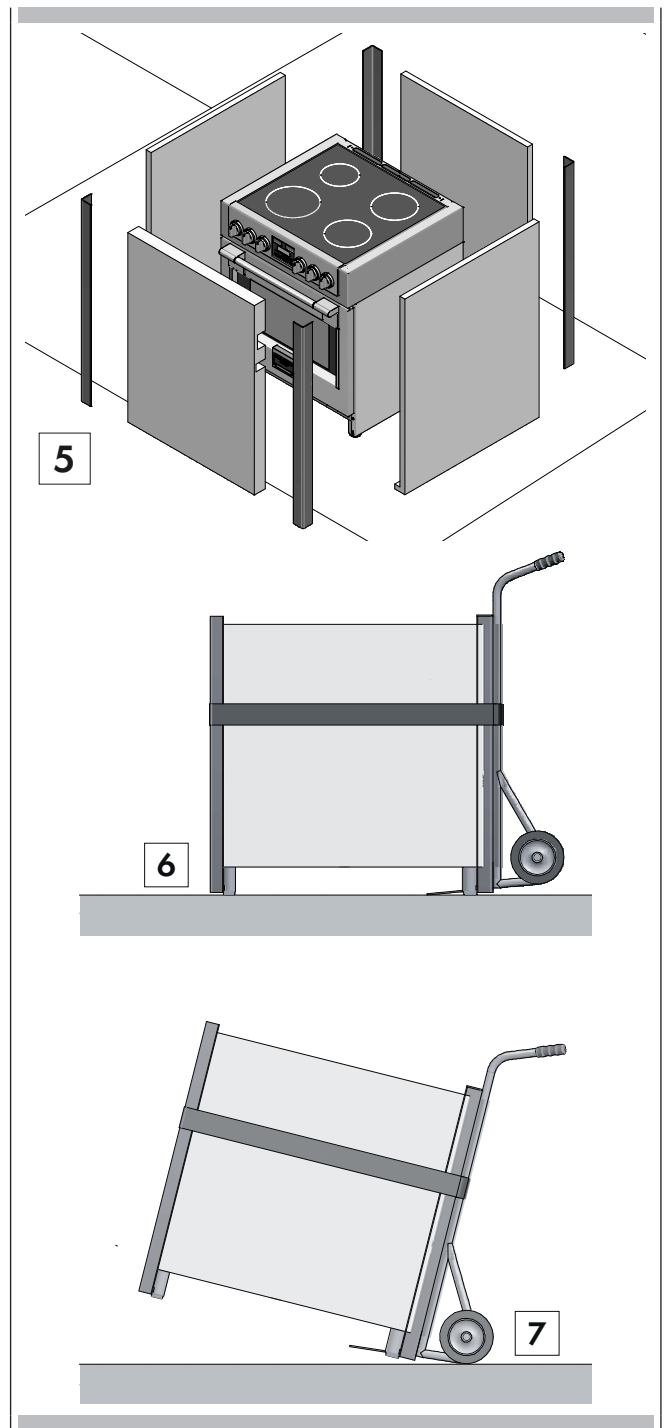
Schuif meer naar achteren en kantel naar achteren (2), waarbij u de achterpoten op de vloer zet en monteer vervolgens de voorpoten (3) terwijl u in deze schuine positie wordt ondersteund door de achterpoten en de skid.

**STAP 5**

Verwijder het voetstuk terwijl u de voorkant van het fornuis (4) ondersteunt en laat het gecontroleerd op de vloer zakken.

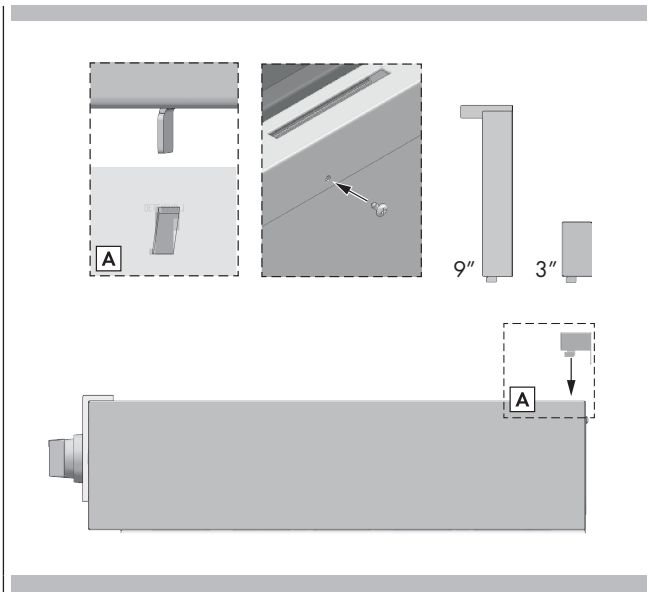
**STAP 6**

Indien het nodig is het gamma te verplaatsen; gebruik de schuimrubberen en/of kartonnen verpakkingen (5), plaats ze strategisch rond het gamma om de afgewerkte oppervlakken van het gamma te beschermen tegen contact met de handtruck en eventuele riemen rond het toestel (6). Bij kleinere fornuizen kunt u deze techniek gebruiken om het fornuis uit de slede te halen en de poten te monteren (7). Kantel het bereik om de wielen van de handtruck van de slede te laten zakken. Plaats apparatuurlopers op de vloer aan de linker- en rechterkant voor de opening bij het verplaatsen naar de definitieve positie om de vloer te beschermen. De ovendeur(en) voegt (voegen) veel toe aan het totale gewicht van het fornuis, u kunt het nuttig vinden om de deuren te verwijderen als u het fornuis over een aanzienlijke afstand verplaatst. Raadpleeg de bijgevoegde instructiehandleidingen voor het verwijderen en opnieuw installeren van de deuren.



STAP 7

Installeer de achterplaat (indien aanwezig) met de drie schroeven aan de achterkant. In sommige gevallen kan dit een apart bestelde rugbeschermer zijn in plaats van de bij de serie meegeleverde beschermer. Raadpleeg de instructies bij elk accessoire voor specifieke installatievereisten.



STAP 8

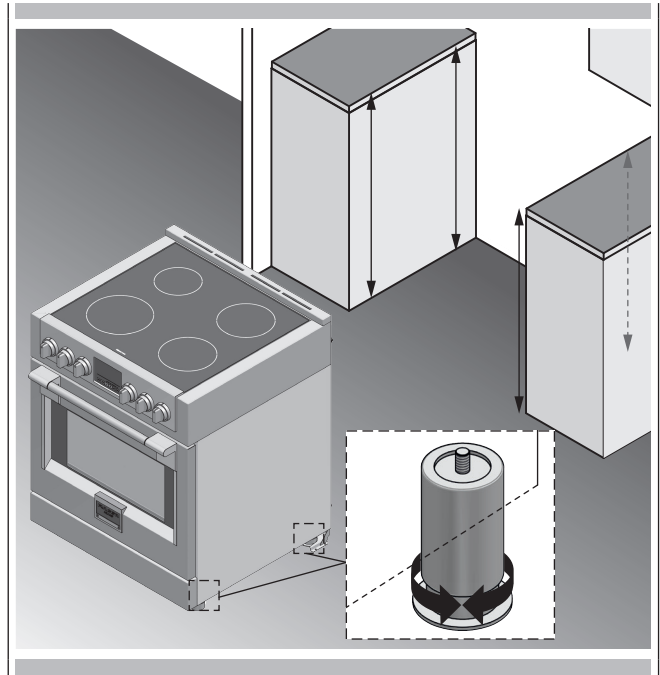
Na de elektrische gasaansluitingen (zie INBEGREPEN instructies) meet u de vier hoeken in het uitgesneden gebied om te controleren of de vloer waterpas ligt. Stel de stelpoten in op de gewenste hoogte en zorg ervoor dat het bereik waterpas staat. Draai het onderste deel van elke poot tegen de klok in om de poot omhoog te brengen en met de klok mee om hem omlaag te brengen.



BELANGRIJK

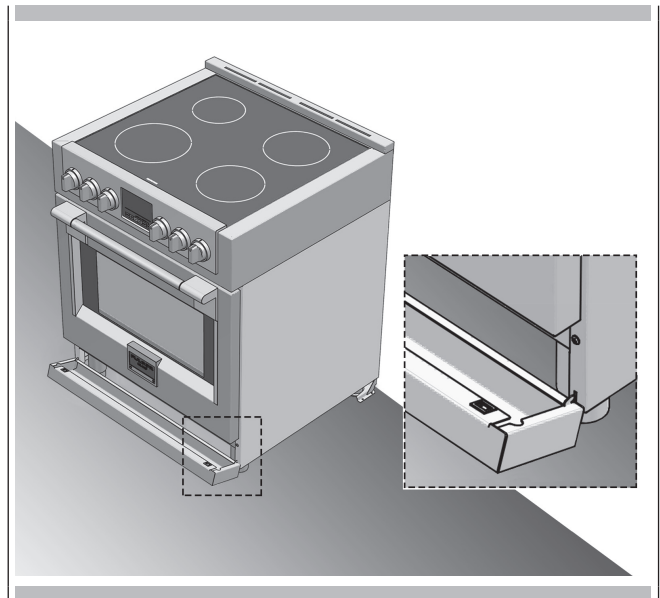
Wanneer het toestel voor het eerst wordt ingeschakeld, moet het een veiligheidsdeurvergrendelingstest uitvoeren. Zorg ervoor dat de deuren opnieuw worden geïnstalleerd als ze werden verwijderd om de verplaatsing van het fornuis te vergemakkelijken voordat de stroom naar het apparaat wordt gestuurd. Open de ovendeur niet en probeer de oven niet te gebruiken totdat u er zeker van bent dat de test met succes is voltooid. Het openen/sluiten van de deur tijdens de test kan leiden tot beschadiging van het slotmechanisme. Raadpleeg de handleidingen voor meer informatie, indien nodig.

Zorg ervoor dat de vloer beschermd is. Schuif de eenheid op zijn plaats en zorg ervoor dat de anti-tip beugel vastzit.



STAP 9

Haak de lipjes aan de onderkant van de toekick in de gleuven aan weerszijden van het frame en draai omhoog tot de magneten aan de bovenkant van de toekick contact maken en hem stevig op zijn plaats houden.



Elektrische onderdelen

GEABSORBEERD VERMOGEN	
ovenbovenelement:	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V
oven bodem element:	3000W 230V - 3000W 240V
rond element (hete lucht):	2x1300W 240V of 1x2500W 240V (afhankelijk van het model)
lamp:	3x25W
hetelucht ventilator motor:	2x44W of 1x44W (afhankelijk van het model)
koelventilator motor:	44 W
inductie modules:	3600W x 2 (30") of 3600W x 3 (36")
MAXIMAAL OPGENOMEN VERMOGEN:	(zie typeplaatje)
VOEDINGSSPANNING:	(zie typeplaatje)

Aansluiting op het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING

Dit apparaat moet worden geaard.

Het apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik.

De voedingsspanning en het opgenomen vermogen staan vermeld op het gegevensplaatje dat aan de linker zijstaander is bevestigd en dat zichtbaar is als de ovendeur open is.

Het aansluiten moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel en in overeenstemming met de geldende voorschriften.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade aan personen of voorwerpen veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze instructies.

Wanneer het snoer is beschadigd, moet het om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, zijn dealer of door een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon.

Het apparaat moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten via een meerpolige stroomonderbreker met een contactopening van ten minste 3 mm, waarbij ervoor moet worden gezorgd dat de aardingsdraad niet wordt losgekoppeld. Gebruik voor de aansluiting een flexibele kabel die lang genoeg is om het apparaat uit zijn behuizing te kunnen nemen wanneer onderhoudswerkzaamheden nodig zijn.

De terminal box zit op de achterkant van het apparaat. Indien een nieuwe kabel wordt gemonteerd, moet deze door de klem worden geleid en moeten de aansluitingen worden gemaakt zoals aangegeven in het schema. De aardingsdraad moet langer worden afgeknipt dan de andere draden, zodat hij als laatste afbreekt wanneer aan de kabel wordt getrokken.

Nadat de verbinding tot stand is gebracht, draait u de kabelklem vast en sluit u het deksel van de doos.

KABELTYPEN

H05RR-F

H05SS-F

H05VV-F

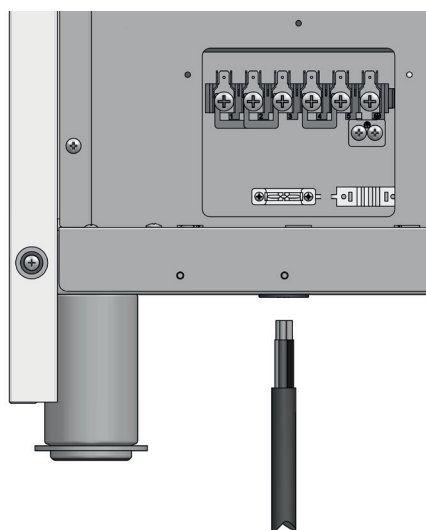
H05RN-F

H05V2V2-F

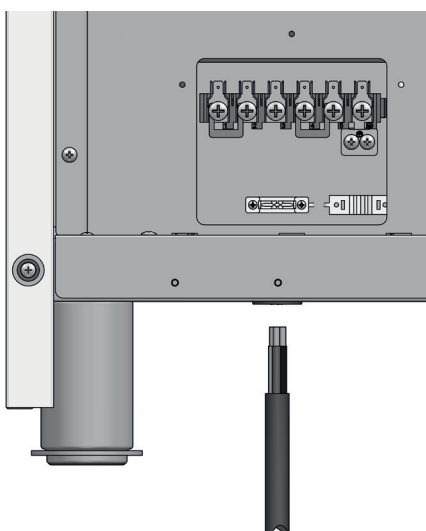
FG7OR

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

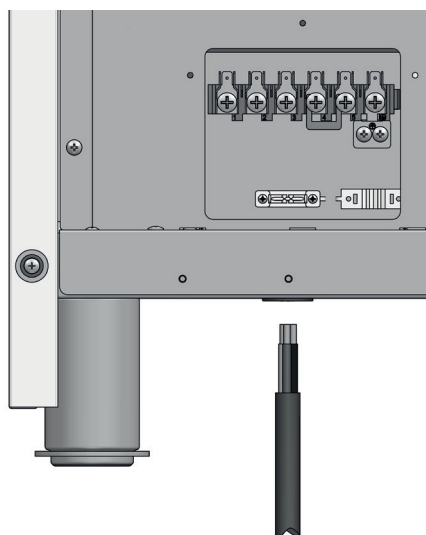
AANSLUITING A



AANSLUITING B



AANSLUITING C

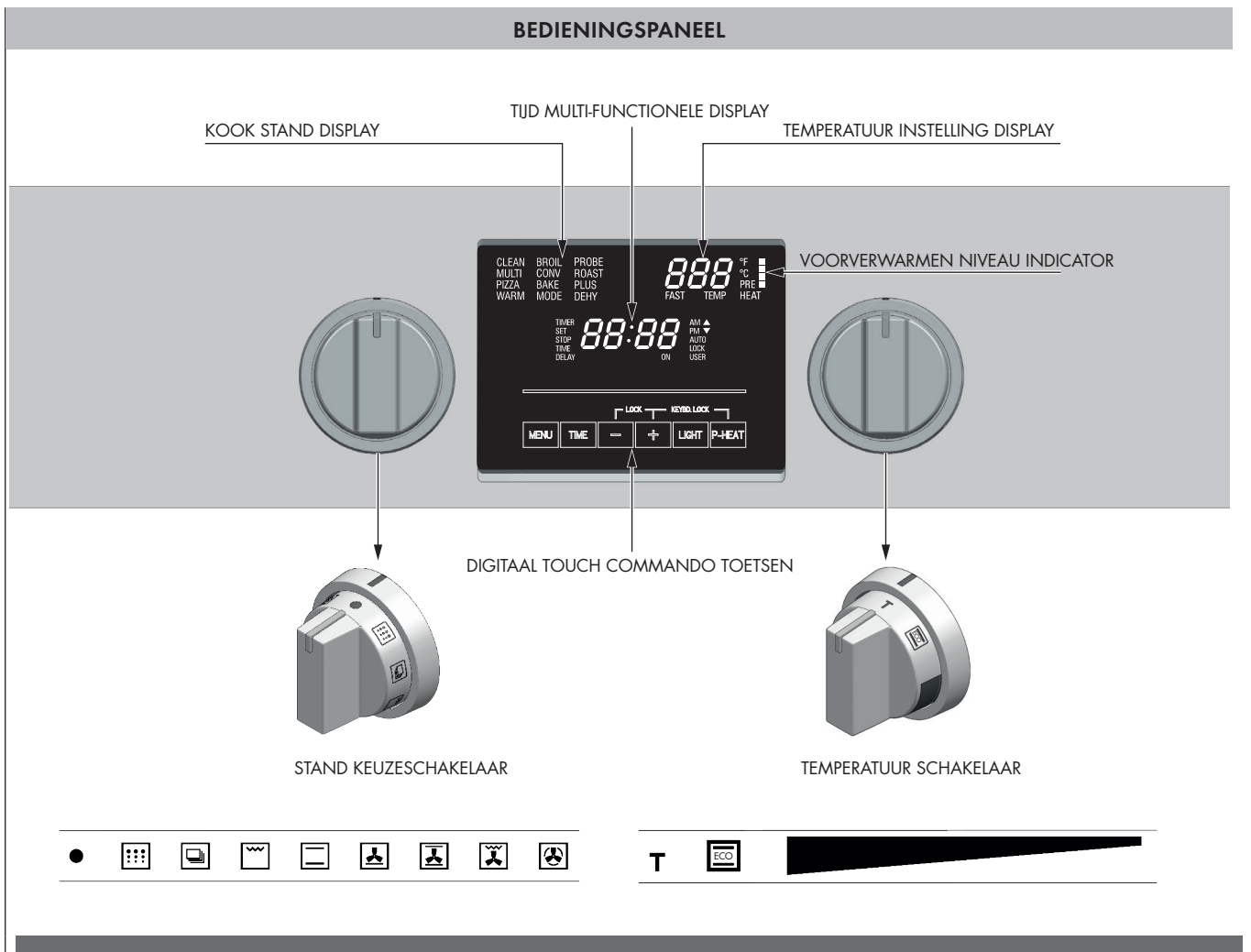


Om te voorkomen dat onjuiste aansluitingen leiden tot beschadiging van elektrische onderdelen en daarmee tot het vervallen van de garantie, moeten de volgende stappen worden uitgevoerd:

1. Controleer de elektrische voorschriften en zorg ervoor dat u over de juiste elektrische voeding beschikt en dat het fornuis correct is geaard.
2. Schakel de stroomvoorziening in voordat u de serie aansluit.
3. Controleer de spanning op de draden van de aansluitdoos met een voltmeter met een bereik van 0-250 VAC. Als u de oven hebt geïnstalleerd voor gebruik op 240 Volt, moet u vaststellen dat de spanning tussen de zwarte en de rode draad (lijn tot lijn) 220 tot 240 Volt bedraagt.
4. Steek de stekker in het stopcontact.
5. Stel de klok in door de volgende stappen te volgen:
 - Druk tweemaal op de toets **TUJDSTIP** tot "SET TIME" op het display verschijnt.
 - Druk onmiddellijk op **+** of **-** om de uren in te stellen.
 - Druk nogmaals op **TUJDSTIP** om de minuten te wijzigen.
 - Druk onmiddellijk op **+** of **-** om de minuten in te stellen, houd ingedrukt om per tien (10) minuten stap te veranderen.
 - Druk op **TUJDSTIP** of wacht enkele seconden.

De klok is nu ingesteld.
6. Test de bakmodus door deze stap uit te voeren:
 - Zet de kookstandknop op de stand "BAKE".
 - Koelventilator, ovenlampjes, voorverwarmingsled gaan aan.
 - U hoort een pieptoon wanneer de oven de vooringestelde 175 °C bereikt en het voorverwarmingslampje gaat uit.
 - Zet de knop terug op "OFF" om het koken te stoppen.
7. Om de andere ovenfuncties te controleren, zie het hoofdstuk "De ovenbediening gebruiken".
8. Als de oven goed werkt, schakel dan de stroomtoevoer naar de oven uit.
9. Plaats het deksel op de aansluitdoos en zorg ervoor dat het deksel goed vastzit en schakel de stroom naar de oven in.

De gebruikersinterface heeft de volgende kenmerken: display, indicatielampjes voor voorverwarming, toetsen voor opdrachten, keuzeschakelaars voor kookstand en temperatuur.



Bedieningstoetsen

MENU	Raak deze toets aan om speciale functies of lage temperatuurmodi in te schakelen of om naar een speciaal menu te gaan. Zie rubriek: "De ovenstand selecteren"
TIME	Zie rubriek: "De Klok en Timer instellen"
-	toets om de waarde te verlagen.
+	toets om de waarde te verhogen.
LIGHT	Raak aan om de status van de ovenverlichting te wijzigen.
P-HEAT	Wanneer een kookfunctie is geselecteerd, raakt u deze toets aan om de snel voorverwarmingsfunctie in te schakelen. De snelle voorverwarming is niet voor alle functies beschikbaar.

Weergave

Tijd. Multifunctioneel display:

Voor het tijdstip, minuten-minuten, automatisch koken. AM/PM indicatie is ook aanwezig. Automatische of handmatige deurvergrendeling wordt hier ook aangegeven.

Weergave temperatuurinstelling:

Graad eenheid (°C of °F) indicatie is aanwezig. Het toont het temperatuurinstelpunt voor de huidige kookstand, in de geselecteerde holte.

Kookstand display

Geeft aan welke functie is geselecteerd.

Knoppen

Keuzeschakelaar kookmodus, met acht kookmodi + OFF-stand.

Temperatuurkiezer met PRESET en ECO posities + continu bereik tussen MIN en MAX waarden.

De volgende illustraties geven een overzicht van wat er in de oven gebeurt bij elke modusinstelling. De pijlen geven de plaats aan van de warmtebronnen tijdens specifieke modi. Het onderste element is weggewerkt onder de vloer van de ovenholte. Alle modelconfiguraties worden hieronder geïllustreerd. Raadpleeg de configuratie die van toepassing is op uw specifieke model.

<p>Convectie bakken (CONV BAKE)</p>	<p>Bakken (BAKE)</p>	<p>Drogen (CONV DEHY)</p>
<p>Stel de temperatuur in: van 170 °F (75 °C) tot 550 °F (290 °C) (vooringestelde positie 325 °F (165 °C))</p> <p>Convectie Bakken kookt met warmte van een ringelement achter de achterwand van de oven. De warmte wordt door de hele oven verspreid door de convectieventilator.</p>	<p>Stel de temperatuur in: van 170 °F (75 °C) tot 550 °F (290 °C) (vooringestelde positie 350 °F (175 °C))</p> <p>Is koken met verwarmde lucht. Zowel het bovenste als het onderste element draaien om de oventemperatuur te handhaven.</p>	<p>Stel de temperatuur in: van 120 °F (50 °C) tot 160 °F (70 °C) (vooringestelde positie 140 °F (60 °C))</p> <p>Drogen is vergelijkbaar met convectie koken, maar houdt een optimale lage temperatuur vast terwijl de verwarmde lucht circuleert om langzaam vocht te verwijderen voor de conservering van voedsel.</p>
<p>Convectie braden (CONV BROIL)</p>	<p>Braden (BROIL)</p>	<p>Pizza (PIZZA)</p>
<p>Stel de temperatuur in: van 170 °F (75 °C) tot 550 °F (290 °C) (vooringestelde positie 450 °F (230 °C))</p> <p>Convection Broil combineert de intense hitte van het bovenste element met de warmte die wordt gecirculeerd door de convectieventilator.</p>	<p>Stel de temperatuur in: van L1 tot L5 (vooringestelde positie L3)</p> <p>Braden maakt gebruik van intense hitte die door het bovenste element wordt uitgestraald.</p>	<p>Stel de temperatuur in: van 170 °F (75 °C) tot 550 °F (290 °C) (vooringestelde positie 450 °F (232 °C))</p> <p>Is een speciale kookstand met verwarmde lucht. De onderste elementen draaien om pizza te bakken.</p>
<p>Convectie braden (CONV ROAST)</p>	<p>Rijzen (WARM)</p>	<p>Ontdooien (CONV)</p>
<p>Stel de temperatuur in: van 170 °F (75 °C) tot 550 °F (290 °C) (vooringestelde positie 325 °F (165 °C))</p> <p>Convectie roosteren gebruikt de bovenste en onderste elementen en de convectieventilator.</p>	<p>Stel de temperatuur in: van 80 °F (25 °C) tot 120 °F (50 °C) (vooringestelde positie 100 °F (35 °C))</p> <p>Opwarmen (WARM PLUS) Stel de temperatuur in: van 130 °F (55 °C) tot 210 °F (100 °C) (vooringestelde positie 170 °F (75 °C))</p> <p>Rijzen en Opwarmen gebruiken de onderste elementen om voedsel warm te houden.</p>	<p>Er wordt geen verwarmingselement gebruikt, alleen de convectieventilator wordt gebruikt om voedsel te ontdooien.</p>

Voordat u uw fornuis voor de eerste keer gebruikt, moet u alle verpakkingsmateriaal en vreemde materialen uit de oven verwijderen. Dergelijk binnenin achtergelaten materiaal kan smelten of verbranden wanneer het toestel wordt gebruikt.

Knipperende symbolen of getallen

Signaleert een onvoltooide actie die aan de gang is (deur vergrendelen, voorverwarmen, enz.) of een onvoltooide instelling die verdere invoer verwacht.

Piepjes

Geeft aan dat meer informatie moet worden ingevoerd of bevestigt de ontvangst van een invoer. Piepsignalen maken de gebruiker ook attent op het einde van een functie of een ovenstoring.

Deurslot

Het wordt continu weergegeven als de deur op slot is. Het symbool knippert wanneer de grendel beweegt om de deur te vergrendelen of te ontgrendelen. Probeer de deur nu nog niet te openen. De deur kan worden geopend wanneer het symbool niet meer verschijnt. "AUTO LOCK" verschijnt wanneer de deur automatisch is vergrendeld vanwege de zelfreinigingsmodus.

"USER LOCK" wordt weergegeven wanneer de deur handmatig door de gebruiker is vergrendeld, bijvoorbeeld om te voorkomen dat kinderen vrije toegang tot de ovenholte hebben.

Houd zowel de **+** als de **-** toets 3 seconden ingedrukt. De vergrendeling zal de deur vergrendelen. Herhaal dezelfde handeling om te ontgrendelen.

Het toetsenbord vergrendelen

Houd beide toetsen aangeduid met "KEYBD. LOCK" legende gedurende 3 seconden. Commando's zijn nu vergrendeld en "SENS LOCK" verschijnt telkens wanneer u een toets aanraakt. Herhaal dezelfde handeling gedurende 3 seconden om het toetsenbord te ontgrendelen.

Stroomuitval

Nadat de oven weer is ingeschakeld, geeft de klok de tijd 12.00 uur aan.

Standaardinstelling

De kookstanden kiezen automatisch een geschikte temperatuur wanneer de keuzeknop in de vooringestelde stand staat. Deze kunnen worden veranderd wanneer een andere nodig is. Het is ook mogelijk een gebruikersoptie in te stellen om de laatst gebruikte temperatuur voor elke kookstand op te slaan.

Codes storingsnummers

Deze codes worden weergegeven wanneer de elektronische besturing een probleem in de oven of in de elektronica constateert.

Convectieventilator

De convectieventilator werkt tijdens elke convectiemodus. Wanneer de oven in de convectiemodus werkt, schakelt de ventilator automatisch uit wanneer de deur wordt geopend. De convectieventilator draait altijd tijdens de voorverwarmingstijd.

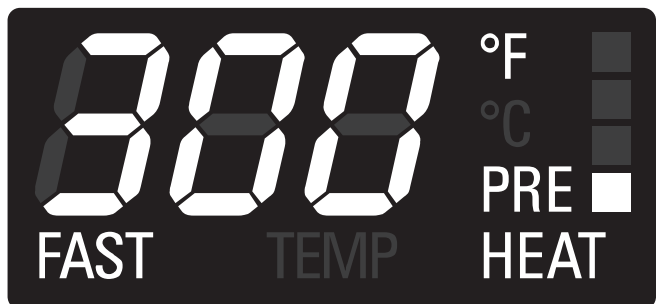
Voorverwarmen en snel voorverwarmen

Telkens wanneer een kookstand is ingesteld en de oven aan het opwarmen is, verschijnt het opschrift "PREHEAT" op de temperatuursdisplay: de verticale balk geeft in vier stappen aan wanneer de oven de drempel van 25%, 50%, 75% en 100% van de temperatuur van het instelpunt bereikt.

Zodra 100% is bereikt, geeft het bedieningsorgaan een "einde voorverwarming"-toon en verdwijnt de tekst "PREHEAT".

Wanneer het nodig is de oven snel op te warmen, is er een snelle voorverwarmingsmodus beschikbaar: deze gebruikt de verwarmingselementen en de convectieventilator op een speciale manier, om de opwarmtijd zo lang mogelijk te beperken.

Nadat u een van de kookfuncties hebt ingesteld waarvoor de snelle voorverwarming beschikbaar is, drukt u op de toets **P-HEAT**, de tekst "FAST" verschijnt naast "PREHEAT".



Zodra het instelpunt van de temperatuur is bereikt, geeft het bedieningsorgaan een "einde voorverwarming"-toon en verdwijnt zowel de tekst "FAST" als "PREHEAT". De oven schakelt automatisch over op de gewenste kookstand die aanvankelijk was gekozen: zet het voedsel er nu in.

Eco

Deze stand is bedoeld om energie te besparen. Ideaal voor diepvries- of voorgedroogd voedsel, en kleine porties-maaltijden. De voorverwarmingstijd is erg kort en het koken gaat langzamer. Het wordt niet aanbevolen voor zware ladingen, b.v. grote porties of grote maaltijdbereiding.

De oven voorverwarmen

- Verwarm de oven voor met de standen Bakken, Convectiebakken en Convectieroosteren.
- Gebruik de modus Snel voorverwarmen wanneer u de oven sneller wilt voorverwarmen.
- Het kiezen van een hogere temperatuur verkort de voorverwarmingstijd niet.
- Voorverwarmen is noodzakelijk voor goede resultaten bij het bakken van cakes, koekjes, gebak en brood.
- Voorverwarmen helpt om het vlees dicht te schroeien en de sappen in te sluiten.
- Plaats de ovenrekken in de juiste positie alvorens voor te verwarmen.
- Tijdens het voorverwarmen wordt altijd de gekozen temperatuur weergegeven.
- Een pieptoon zal bevestigen dat de oven voorverwarmd is en de tekst "PREHEAT" gaat uit.

Operationele Suggesties

- Gebruik de kookdiagrammen in deze handleiding als leidraad.
- Zet geen pannen op de geopende ovendeur.
- Gebruik de binnenverlichting van de oven om het voedsel door het venster van de ovendeur te bekijken in plaats van de deur vaak te openen.

Keukengerei

- Glazen ovenschalen absorberen hitte. Verlaag de oventemperatuur met 15°C als u in glas bakt.
- Gebruik pannen die de gewenste bruinkleuring geven. Het soort afwerking van de schaal zal mede bepalen hoe bruin het voedsel zal worden.
- Glanzende, gladde metalen of licht antiaanbak / geanodiseerde schalen weerkaatsen de warmte, waardoor ze lichter en delicateser bruin worden. Taarten en koekjes vereisen dit soort keukengerei.
- Donkere, ruwe of doffe vormen absorberen warmte, waardoor de korst bruiner en knapperiger wordt. Gebruik dit type voor taarten.
- Voor een bruine, knapperige korst gebruikt u donker anti-aanbak / geanodiseerd of donker, dof metalen keukengerei of bakgerei van glas. Geïsoleerde bakvormen kunnen de kooktijd verlengen.
- Bak niet met de lege braadschaal in de oven, aangezien dit de kookprestaties kan veranderen. Bewaar de braadschaal buiten de oven.

Ovencondensatie en temperatuur

- Het is normaal dat tijdens elk kookproces een bepaalde hoeveelheid vocht uit het voedsel verdampt. De hoeveelheid hangt af van het vochtgehalte van het voedsel. Het vocht kan condenseren op elk oppervlak dat koeler is dan de binnenkant van de oven, zoals het bedieningspaneel.
- Uw nieuwe oven heeft een elektronische temperatuursensor waarmee de temperatuur nauwkeurig kan worden gehandhaafd. Uw vorige oven had misschien een mechanische thermostaat die na verloop van tijd geleidelijk naar een hogere temperatuur evolueerde. Het is normaal dat u uw favoriete recepten moet aanpassen wanneer u in een nieuwe oven kookt.

Bakken op grote hoogte

- Als u op grote hoogte kookt, zullen de recepten en de kooktijd afwijken van de standaard.

Ovenrekken

- De oven heeft rekgeleiders op zes niveaus, zoals te zien is in de illustratie op blz 2.
- De rekposities zijn genummerd van de onderste rekgeleider (nr. 1) naar de bovenste (nr. 6).
- Raadpleeg de kooktabellen voor de beste stand van het rooster bij het koken.
- Elke niveauregeling bestaat uit paarsgewijze steunen die in de wanden aan weerszijden van de ovenholte zijn aangebracht.
- Zorg er altijd voor dat u de ovenrekken plaatst voordat u de oven aanzet. Zorg ervoor dat de rekken waterpas en stevig staan als ze eenmaal op hun plaats staan.

Raadpleeg de illustratie op pagina 2 als er vragen zijn over welke kant de voorkant van het rek is.

- De rekken zijn zo ontworpen dat ze stoppen wanneer ze tot hun limiet naar voren worden getrokken.



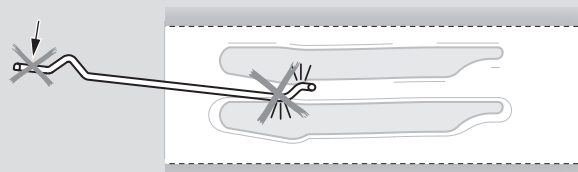
LET OP

Gebruik nooit aluminiumfolie om de ovenrekken te bedekken of om de oven te bekleden. Het kan de ovenfolie beschadigen als er hitte onder de folie wordt vastgehouden.



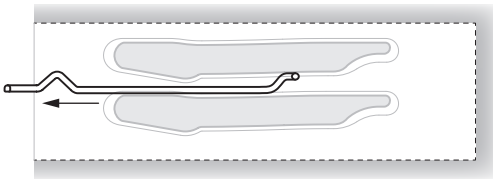
LET OP

Forceer het niet om beschadiging van het glazuur te voorkomen.

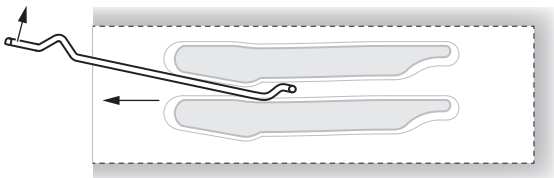


Het verwijderen van het ovenrek uit de oven:

1. Trek het rek naar voren

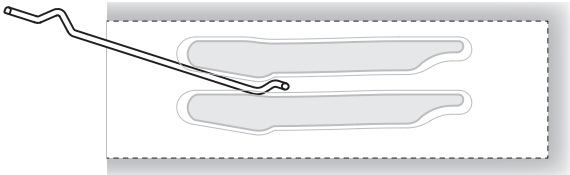


2. Til het rek aan de voorkant op en verwijder het

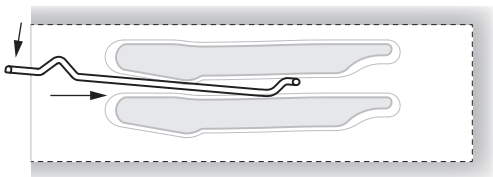


Ter vervanging van een ovenrek :

1. Plaats de achterkant van het rek tussen de geleiders voor het rekniveau



2. Terwijl u de voorkant van het rek optilt, schuift u het rek helemaal naar binnen terwijl u de voorkant laat zakken



Oven Telescopische Rekken

- Het telescopische rek zorgt voor een betere toegang tot het voedsel voor repetitieve activiteiten zoals rijgen... Het reikt verder dan het standaard platte rek en brengt het voedsel dicht bij de gebruiker.

! LET OP

Wanneer het rek zich buiten de oven bevindt, vergrendelen de schuifarmen niet. Ze kunnen onverwachts uitschuiven als het rek verkeerd wordt gedragen. **Het uitschuiven van de schuifarmen kan letsel veroorzaken. Rek mag alleen aan de zijkanen worden vastgehouden of gedragen.**

OPMERKING: Verwijder altijd het uitschuifbare rek voordat u de oven zelf reinigt.

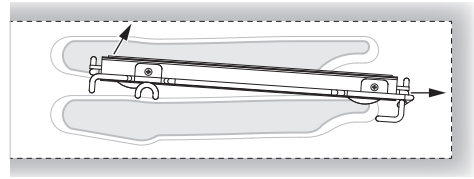
! LET OP

Om brandwonden te voorkomen, moet u het rek helemaal uittrekken en de pan boven de handgreep tillen wanneer u voedsel in en uit de oven schuift.

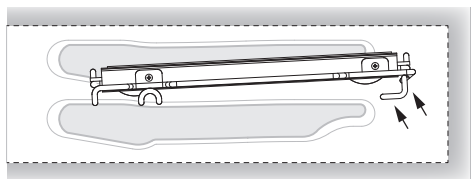
Raadpleeg de illustratie op pagina 2 als er vragen zijn over welke kant de voorkant van het rek is.

Het verwijderen van het uitschuifbare rek uit de oven:

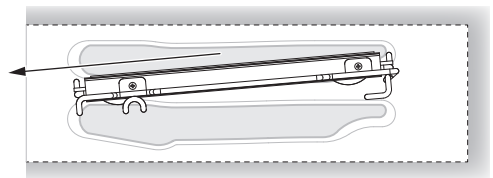
1. Til het rek iets op en duw het naar de achterkant van de oven tot de aanslag loslaat.



2. Til de achterkant van rek op tot frame u de versnellings- en rek geleider loskomt

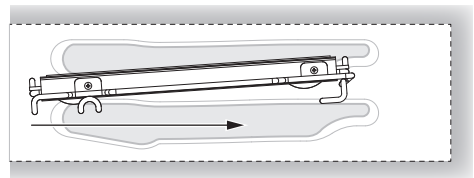


3. Trek het rek naar beneden en naar buiten

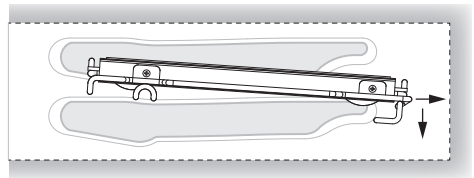


Ter vervanging van een uitschuifbaar rek :

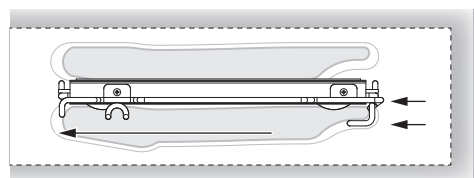
1. Pak het rek stevig vast aan beide kanten. Plaats het rek (inclusief frame) gewenste



2. Duw helemaal tot de achterkant van het rek op zijn plaats valt



3. Trek beide secties naar voren tot stops geactiveerd worden. Het rek moet recht en plat zijn, niet scheef



De tijd van de dag wordt weergegeven in uren en minuten.

Stel de klok altijd onmiddellijk in na installatie of na een stroomstoring. Als de oven weer is ingeschakeld, geeft de klok de tijd 12.00 uur aan. De kloktijd verschijnt tijdens alle ovenfuncties, behalve wanneer er een timer of een kookfunctie met timer loopt. De oven is voorgeprogrammeerd op een 12-uurs klok en geeft ^{AM} en ^{PM} aan.

Instellen van de tijd

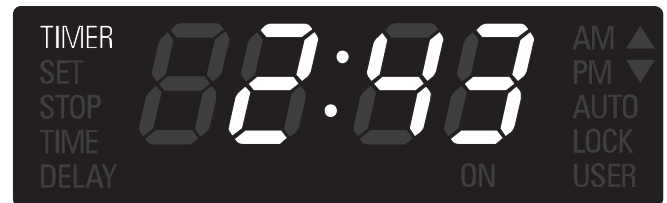
1. Druk op **TUJDSTIP** tot op het scherm "SET TIME" verschijnt.
2. Druk op **+** of **-** om de gewenste tijd in te stellen, de uren beginnen te knippen: ga door tot de juiste uurwaarde en ^{AM}- of ^{PM} indicatie is geselecteerd.
3. Raak **TUJDSTIP** opnieuw aan om te bevestigen dat het uur en de minuten beginnen te knippen.
4. Druk op **+** of **-** om de gewenste minutenwaarde in te stellen of houd de toets ingedrukt om met stappen van 10 minuten te wijzigen.
5. Druk opnieuw op **TUJDSTIP** of wacht 5 seconden om de tijd te bevestigen.



OPMERKING: De tijd van de dag kan nooit worden ingesteld als er al een tijdfunctie is ingesteld: wis eerst alle actieve tijdfuncties.












De timer instellen

1. Druk op **TUJDSTIP** tot op het scherm "TIMER" verschijnt.
2. Druk op **+** of **-** om de gewenste waarde in te stellen, de uren beginnen te knippen: ga door tot de gewenste uurwaarde indicatie is geannuleerd
3. Raak **TUJDSTIP** opnieuw aan om te bevestigen dat het uur, de minuten beginnen te knippen.
4. Druk op **+** of **-** om de gewenste minutenwaarde in te stellen of houd de toets ingedrukt om met stappen van 10 minuten te wijzigen.
5. Druk opnieuw op **TUJDSTIP** of wacht 5 seconden om de tijd te bevestigen.
6. "TIMER" wordt continu weergegeven.
7. Wanneer de tijd is afgelopen, klinken er gedurende 15 minuten of totdat de **TUJDSTIP** toets wordt ingedrukt, herinneringspieptonen.
8. De timer is meestal HR:MIN, en verandert in MIN:SEC gedurende de laatste minuut.
9. De weergegeven waarde wordt altijd afgerond op de kleinste minuut. Bijvoorbeeld: 2:43 wordt weergegeven terwijl de timer telt van 2:43:59 tot 2:43:00.

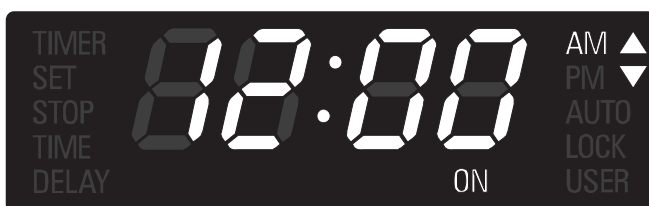


Kookstand en temperatuur instellen

- De volgende standen kunnen worden geselecteerd door de kookstandknop in de gewenste stand te zetten.





Koken instellen	
OFF	UIT
	CONVECTION BAKKEN (CONV BAKE)
	CONVECTION BRADEN (CONV BROIL)
	CONVECTION BRADEN (CONV ROAST)
	PIZZA (MULTI PIZZA)
	BAKKEN (BAKE)
	BRADEN (BROIL)
	DROGEN (CONV DEHY)
	RIJZEN (WARM)
	ONTDOOIEN (CONV)
	OPWARMEN (WARM PLUS)
	REINIGING

- Kies de gewenste temperatuur door de selecteur te verplaatsen of laat hem in de PRESET-stand staan als de voorgestelde waarde goed is. De temperatuur kan worden gewijzigd in stappen van 5°F of 5°C.
- De ovenruimte begint te verwarmen, de tekst "ON" wordt weergegeven als de oven actief is, de ovenverlichting gaat aan.
- de tekst "PREHEAT" zal oplichten. Zodra de oven is voorverwarmd, zal hij piepen en de tekst uitschakelen.
- Om de temperatuur tijdens het koken te wijzigen, draait u gewoon aan de temperatuurknop tot op het display de gewenste waarde verschijnt.
- Zet de kookstandkeuzeknop op OFF als u het koken wilt stoppen.




- De driehoekjes in de rechterbovenhoek van het display zijn actief wanneer de oven in werking is.


De MENU toets gebruiken om de lage temperatuurfuncties te selecteren

Koken instellen	
	DROGEN (CONV DEHY)
	RIJZEN (WARM)
	ONTDOOIEN (CONV)
	OPWARMEN (WARM PLUS)

- Druk op **MENU** om tussen deze vier modi te schakelen.
- De laatst gebruikte wordt in het geheugen bewaard voor de volgende keer dat de lage temperatuur functie wordt gekozen...

De ECO-kookstand instellen

- Draai de draaiknop voor de kookstand in de stand BAKE .
- Draai vervolgens de temperatuurknop op de ECO stand  om de stand te activeren, op dit punt wordt de ECO boodschap weergegeven.
- Kies de gewenste temperatuur door de selecteur te te veranderen of laat hem in de Presets-stand staan als de waarde goed is. De temperatuur kan worden gewijzigd in stappen van 5°C of 5°F.
- Zodra het koken is geactiveerd, verschijnen afwisselend het ECO-bericht en de temperatuurwaarde op het display.

- OPMERKINGEN:
- In de energiebesparingsmodus is de interne verlichting van de oven uit; het is echter mogelijk deze aan te zetten met de speciale toets.
 - Soms wordt de tangentiële koeling uitgeschakeld om de warmte niet in de holte te verspreiden.
 - alleen de BAKE functie  is ingeschakeld in de ECO-modus.
 - als de kookknop in een andere kookfunctie wordt gedraaid, wordt de ECO-modus onderbroken.

Gebruik van Ovenverlichting

- Een enkele lichttoets activeert de lichten.
- Ovenverlichting gaat automatisch aan en uit bij het openen en sluiten van de deur.
- Als de oven in werking is, gaan de lampjes automatisch branden wanneer een kookstand wordt gestart (behalve bij de ECO-stand). De ovenverlichting gaat automatisch uit wanneer de ovenmodus wordt geannuleerd.
- De lampjes werken niet in de zelfreinigingsstand of de sabbatstand.

- Zorg ervoor dat de tijd klok de juiste tijd aangeeft.
- De tijd functie schakelt de oven aan het eind van de kooktijd uit.

Instellen van een tijdgestuurde stand

1. Selecteer de kookstand en de temperatuur met behulp van de draaiknoppen. Het opschrift "ON" verschijnt op het display.
2. Druk op **TUJDSTIP** tot de tekst "TIME" op het scherm verschijnt.
3. Druk op **+** of **-**, de uren cijfers beginnen te knipperen. Ga door met het instellen van de gewenste kooktijd. Houd er rekening mee dat de tijd die de oven nodig heeft om op temperatuur te komen, moet worden meegerekend in de ingestelde kooktijd.
4. Druk opnieuw op **TUJDSTIP**, de uren worden bevestigd en de cijfers van de minuten beginnen te knipperen.
5. Tik op **+** of **-** om de minuten te wijzigen. Houd de toets ingedrukt om te veranderen met 10 minuten stappen. Ga door met het instellen van de gewenste kooktijd.
6. Druk nogmaals op **TUJDSTIP** of wacht enkele seconden om de waarde van de kooktijd te bevestigen.



De start van een tijdgestuurde stand uitstellen

Volg de stappen 1 tot en met 6.

- Druk op **TUJDSTIP** knop tot de tekst "STOP TIME" op het scherm verschijnt.
- De besturing berekent automatisch de beginwaarde en geeft deze weer, waarbij de reeds ingestelde kooktijd wordt opgeteld bij de tijd van de dag.



- Druk op **+** of **-**, de uren cijfers beginnen te knipperen. Ga door met het instellen van de gewenste stoptijd.
- Druk opnieuw op **TUJDSTIP**, de uren worden bevestigd en de cijfers van de minuten beginnen te knipperen.
- Tik op **+** of **-** om de minuten te wijzigen. Houd de toets ingedrukt om te veranderen met stappen van 10 minuten. Ga door met het instellen van de gewenste stoptijd.
- Druk nogmaals op **TUJDSTIP** of wacht enkele seconden om de waarde van de stoptijd te bevestigen.

- Met deze functie stelt u de tijd in waarop u wilt dat het koken is voltooid. De elektronica zal dan de in de vorige instructieset ingestelde kooktijd gebruiken om automatisch te berekenen wanneer de oven moet starten. De tekst "VERTRAGING" wordt weergegeven tot de starttijd is bereikt.



Wanneer een tijdgestuurde stand actief is

- Zodra de oven begint te koken, geeft het display de kooktijd aan en telt het af in stappen van één minuut. De oven zal gedurende de geprogrammeerde tijd koken.
- Wanneer de tijd verstreken is, schakelt de oven automatisch uit, de teksten "ON" en "TIME" beginnen te knipperen en er klinkt een "einde activiteit" pieptonreeks. Herinneringstonen klinken gedurende maximaal vijftien minuten of totdat een toets wordt aangeraakt om de gebruiker te waarschuwen dat het koken klaar is.

Hoe een tijds waarde te controleren

- Wanneer het nodig is een tijdwaarde te controleren die niet wordt weergegeven, drukt u op de toets **TUJDSTIP** tot de gewenste tekst wordt weergegeven. De waarde wordt gedurende 5 seconden getoond.
- Voorbeeld: als de timerwaarde wordt weergegeven en u wilt de kooktijd controleren, druk dan op de **TUJDSTIP** toets totdat "TIME" wordt weergegeven om de kooktijd gedurende 5 seconden te bekijken.



Deze oven is uitgerust met een vleessonde die de temperatuur in het vlees meet en het koken stopt zodra de ingestelde waarde is bereikt. De volgende modi kunnen worden geselecteerd om met de vleessonde te werken:

**CONVECTIE BAKKEN
CONVECTIE GEROOSTERD
BAKKEN**

Andere modi mogen niet starten als de sonde is geplaatst . (F13 foutcode verschijnt).

Zodra de sonde in de houder is geplaatst en door de bediening is gedetecteerd, draait u de kookstandknop in een geldige stand, de tekst PROBE verschijnt op het kookstanddisplay samen met de geselecteerde functie.



De standaardtemperatuur van de vleessonde (170°F) knippert gedurende 5 seconden op de klokmodule.

Met de toetsen **+** / **-** is het mogelijk de sondeset te wijzigen.

De standaard temperatuurinstelling van de sonde is 170°F.

Het toegestane bereik ligt tussen 130°F en 210°F. De maximale holtetemperatuur tijdens het koken met de vleessonde is 475°F.

De resolutie moet 5°F of 2,5°C zijn voor zowel de ingestelde als de werkelijke temperatuur.

Na 5 seconden wordt de waarde op het display geaccepteerd en begint de bediening te koken. De actuele temperatuur van de sonde wordt nu weergegeven op het timerdisplay.



Druk eenmaal op **+** of **-** om de ingestelde temperatuur van de sonde te controleren. Als het knippert, raakt u het opnieuw aan of houdt u het ingedrukt om de waarde te wijzigen. Zodra de ingestelde temperatuur van de sonde is bereikt, geeft de besturing een pieptoon om het einde van het koken aan te geven en stopt de oven.

Zet de kookstand altijd in de OFF-stand nadat een bepaalde kookstand de oven automatisch heeft uitgeschakeld, zodat hij de volgende keer dat hij wordt gebruikt weer goed staat.

De tekst PROBE knippert wanneer de modus niet geldig is voor koken met sonde. Als de sonde tijdens het koken wordt verwijderd, of in geval van kortsluiting of open circuit, verschijnt er een foutmelding.

Automatische tijdfuncties zijn uitgeschakeld bij gebruik van de vleessonde, alleen de timer kan werken.

BAKKEN Is koken met verwarmde lucht. Zowel de bovenste als de onderste elementen in de oven worden gebruikt om de lucht te verwarmen, maar er wordt geen ventilator gebruikt om de warmte te laten circuleren.

Volg de aanwijzingen van het recept of het kant-en-klare gerecht voor de baktemperatuur, tijd en plaats van het rooster. De baktijd varieert naar gelang van de temperatuur van de ingrediënten en de grootte, vorm en afwerking van het bakgerei.

Algemene richtlijnen

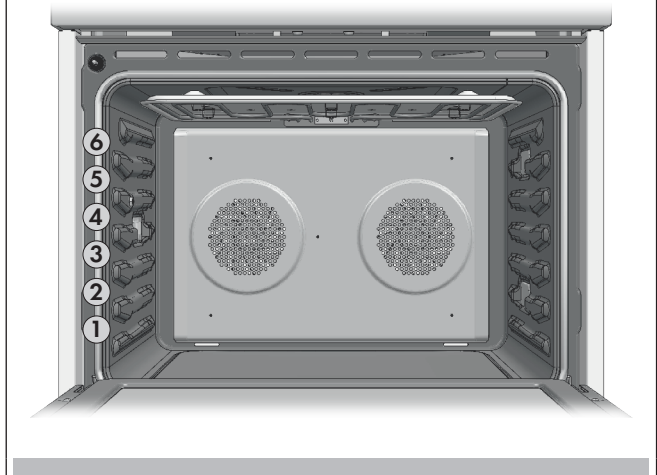
- Voor het beste resultaat bakt u voedsel op een enkel rek met ten minste 2,5 - 3 cm ruimte tussen keukengerei en ovenwanden.
- Gebruik één rek bij het kiezen van de bakmodus.
- Controleer op gaarheid op de minimum tijd.
- Gebruik metalen bakgerei (met of zonder antikleeflaag), hittebestendig glas, glaskeramiek, aardewerk of ander keukengerei dat geschikt is voor de oven.
- Verlaag bij gebruik van hittebestendig glas de temperatuur met 25°F (15°C) ten opzichte van de aanbevolen temperatuur.
- Gebruik bakplaten met of zonder zijanten.
- Pannen van donker metaal of antiaanbaklagen worden sneller gaar en bruiner. Geïsoleerd bakgerei zal de kooktijd voor de meeste voedingsmiddelen iets verlengen.
- Gebruik geen aluminiumfolie of aluminium wegwerpbakjes om enig deel van de oven te bekleden. Folie is een uitstekende warmte-isolator en de warmte wordt eronder vastgehouden. Dit zal de kookprestaties veranderen en kan de afwerking van de oven beschadigen.
- Gebruik de geopende deur niet als plank om pannen op te zetten.
- Tips voor het oplossen van bakproblemen vindt u op pagina 35.

BAKOVERZICHT - CONVECTIE HOLTE				
VOEDSEL	REKPOSITIE	TEMP. °F (°C) (VOORVERWARMDE OVEN)		TIJD (MIN)
TAART				
Cupcakes	2	350	(175)	19 - 22
Tulband	1	350	(175)	40 - 45
Biscuitgebak	1	350	(175)	35 - 39
TAART				
2 korst, vers, 9"	2	375 - 400	(190 - 205)	45 - 50
2 korst, bevroren fruit, 9"	2	375	(190)	68 - 78
KOEKJES				
Suiker	2	350 - 375	(175 - 190)	8 - 10
Chocolate Chip	2	350 - 375	(175 - 190)	8 - 13
Brownies	2	350	(175)	29 - 36
BROOD				
Gistbrood, 9x5	2	375	(190)	18 - 22
Gist bolletjes	2	375 - 400	(190 - 205)	12 - 15
Biscuits	2	375 - 400	(190 - 205)	7 - 9
Muffins	2	425	(220)	15 - 19
PIZZA				
Bevroren	2	400 - 450	(205 - 235)	23 - 26
Vers	2	475	(246)	15 - 18

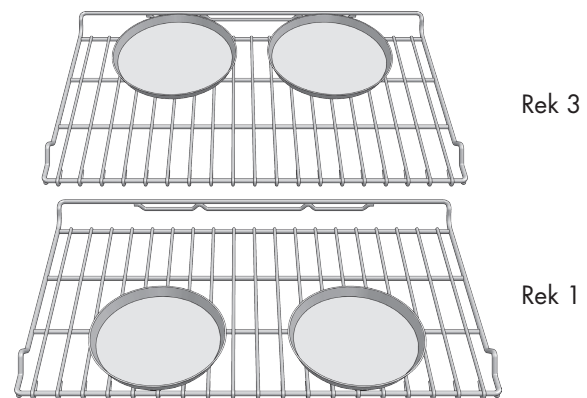
Verlaag de baktemperatuur van het recept met 15°C (25°F).

- Voor het beste resultaat moet voedsel onafgedekt worden gekookt in pannen met een lage zijkant, om te profiteren van de geforceerde luchtcirculatie. Gebruik glanzende aluminium pannen voor de beste resultaten, tenzij anders aangegeven.
- Er kan hittebestendig glas of keramiek worden gebruikt. Verlaag de temperatuur met nog eens 15°C (25°F) bij gebruik van hittebestendige glazen schotels, voor een totale verlaging van 30°C (50°F).
- Pannen van donker metaal mogen worden gebruikt. Houd er rekening mee dat voedsel sneller bruin wordt als u donker metalen bakgerei gebruikt.
- Het aantal gebruikte rekken wordt bepaald door de hoogte van het te koken voedsel.
- Gebakken producten worden over het algemeen zeer goed gaar in convection. Probeer geen recepten zoals custards, quiches, pompoentaart of cheesecakes om te zetten, die niet profiteren van het convectieverhittingsproces. Gebruik de gewone stand Bakken voor deze voedingsmiddelen.
- Het koken op meerdere rekken voor ovenmaaltijden gebeurt op rekposities 1, 2, 3, 4 en 5. Alle vijf rekken kunnen worden gebruikt voor koekjes, biscuits en hapjes.
 - 2 rekken bakken: Gebruik posities 1 en 3.
 - 3 rekken bakken: Gebruik posities 2, 3 en 4 of 1, 3 en 5.
 - Als u vier cakelagen tegelijk bakt, plaats de vormen dan zo dat de ene pan niet recht boven de andere staat. Voor het beste resultaat plaatst u de taarten op de voorkant van het bovenste rek en op de achterkant van het onderste rek (zie afbeelding rechts). Laat 2,5 - 3 cm ruimte vrij rond de vormen.
- Het omzetten van uw eigen recept kan gemakkelijk zijn. Kies een recept dat baat zal hebben bij convection koken.
- Verlaag de temperatuur en de kooktijd indien nodig. Het kan wat vallen en opstaan kosten om een perfect resultaat te bereiken. Houd uw techniek bij voor de volgende keer dat u het recept met convection wilt bereiden.
- Tips voor het oplossen van bakproblemen vindt u op pagina 35.

REKPOSITIE



MEERVOUDIGE PLAATSING VAN REKKEN



Voedsel aanbevolen voor de convection bakstand:

Voorgerechten, Koekjes, Koffie Cakes
 Koekjes (2 tot 4 rekken), Gistbrood
 Cream Puffs
 Turnovers
 Eenpansgerechten
 Ovenmaaltijden (rekposities 1, 2, 3)
 Voedsel met lucht (Soufflés, Meringue, Desserts met Meringue-laag, Angel Food Cakes, Chiffon Cakes)

Snelle en gemakkelijke recepttips

Omschakelen van standaard BAKE naar CONVECTION BAKE:

- Verlaag de baktemperatuur met 15°C (25°F).
- Gebruik dezelfde baktijd als de stand Bakken als het minder dan 10 tot 15 minuten duurt.
- Voedingsmiddelen met een baktijd van minder dan 30 minuten moeten 5 minuten eerder op gaarheid worden gecontroleerd dan in standaard bakrecepten.
- Als voedsel langer dan 40 tot 45 minuten wordt gebakken, moet de baktijd met 25% worden verminderd.

Convection Baktabel

Verlaag de standaardrecepttemperatuur met 15 °C voor Convection Bakken.
De temperaturen zijn verlaagd in deze grafiek.

Convection braadtabel - CONVECTION CAVITY				
VOEDSEL	REKPOSITIE	TEMP. °F (°C) (VOORVERWARMDE OVEN)		TIJD (MIN)
TAART				
Cupcakes	2	325	(160)	20 - 22
Tulband	1	325	(160)	43 - 50
Biscuitgebak	1	325	(160)	43 - 47
TAART				
2 korst, vers, 9"	2	350 - 400	(175 - 205)	40 - 52
2 korst, bevroren fruit, 9"	2	350	(175)	68 - 78
COOKIES				
Suiker	2	325 - 350	(160 - 175)	9 - 12
Chocolate Chip	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
BROOD				
Gistbrood, 9x5	2	350	(175)	18 - 22
Gist bolletjes	2	350 - 375	(175 - 190)	12 - 15
Biscuits	2	375	(190)	8 - 10
Muffins	2	400	(205)	17 - 21
PIZZA				
Bevroren	2	375 - 425	(190 - 220)	23 - 26
Vers	2	450	(232)	15 - 18

Convection braadtabel - DUBBEL CONVECTION CAVITY				
VOEDSEL	REKPOSITIE	TEMP. °F (°C) (VOORVERWARMDE OVEN)		TIJD (MIN)
TAART				
Cupcakes	2	325	(160)	16 - 18
Tulband	1	325	(160)	37 - 43
Biscuitgebak	1	325	(160)	35 - 39
TAART				
2 korst, vers, 9"	2	350 - 400	(175 - 205)	35 - 45
2 korst, bevroren fruit, 9"	2	350	(175)	68 - 78
COOKIES				
Suiker	2	325 - 350	(160 - 175)	6 - 9
Chocolate Chip	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
BROOD				
Gistbrood, 9x5	2	350	(175)	18 - 22
Gist bolletjes	2	350 - 375	(175 - 190)	12 - 15
Biscuits	2	375	(190)	6 - 8
Muffins	2	400	(205)	13 - 16
PIZZA				
Bevroren	2	375 - 425	(190 - 220)	23 - 26
Vers	2	450	(232)	15 - 18

Deze tabel is een leidraad. Volg de aanwijzingen in het recept of de verpakking en verlaag de temperatuur op gepaste wijze.

- Niet voorverwarmen voor Convection Roast.
- Rooster in een lage, onafgedekte schaal.
- Als u hele kippen of kalkoenen braadt, leg dan de vleugels achter de rug en bind de poten losjes vast met keukentouw.
- Gebruik de 2-delige braadschaal om onbedekt te braden.
- Gebruik de sonde of een vleesthermometer om de interne gaarheid op "END"-temperatuur te bepalen (zie kookgrafiek).
- Controleer de interne temperatuur van vlees of gevogelte tweemaal door de vleesthermometer op een andere plaats in te steken.
- Het kan ook nodig zijn grote vogels gedurende een deel van de braadtijd met folie af te dekken (en in de pan te braden) om te voorkomen dat ze te bruin worden.

Snelle en gemakkelijke recepttips

Omschakelen van standaard **BAKE** naar **CONVECTION ROAST**:

- De temperatuur hoeft niet te worden verlaagd.
- Voor gebrad, grote stukken vlees en gevogelte is over het algemeen 10-20% minder gaartijd nodig. Controleer de gaarheid vroeg.
- Eenpansgerechten of braadstukken die afgedekt in CONVECTION ROAST worden gebakken, garen in ongeveer evenveel tijd.

- De veilige minimumtemperatuur voor de vulling van gevogelte is 75°C (165°F).
- Nadat u het product uit de oven hebt gehaald, moet u het indien nodig 10 tot 15 minuten losjes afdekken met folie voordat u het aansnijdt, om de uiteindelijke temperatuur van het voedsel met 3 tot 6 °C te verhogen

Convection braadtabel - CONVECTION CAVITY

VLEES	GEWICHT (lb):	OVEN TEMP. °F (°C)	REK POSITIE	TIJDSTIP (min. per pond)	INTERN TEMP. °F (°C)
RUNDVLEES.					
Braadstuk	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) medium rauw 160 (71) medium
Rib Eye Roast, (zonder bot)	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) medium rauw 160 (71) medium
Rump, Eye, Tip, Sirloin (zonder been)	3 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) medium rauw 160 (71) medium
Gebraden ossenhaas	2 - 3	400 (205)	2	15 - 20	145 (63) medium rauw
VARKENSVLEES					
Lende (zonder bot of met bot)	5 - 8	350 (175)	2	16 - 20	160 (71) medium
Schouder	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) medium
GEVOGELTE					
Hele kip	3 - 4	375 (190)	2	18 - 21	180 (82)
Kalkoen, niet gevuld	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
Kalkoen, niet gevuld	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
Kalkoen, niet gevuld	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
Kalkoenborst	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
Cornish Hen	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 totaal	180 (82)
LAM					
Halve bout	3 - 4	325 (160)	2	22 - 27 28 - 33	160 (71) medium 170 (77) doorbakken
Hele bout	6 - 8	325 (160)	1	22 - 27 28 - 33	160 (71) medium 170 (77) doorbakken

Convection braadtabel - DUBBEL CONVECTION CAVITY					
VLEES	GEWICHT (lb):	OVEN TEMP. °F (°C)	REK POSITIE	TIJDSTIP (min. per pond)	INTERN TEMP. °F (°C)
RUNDEVLEES.					
Braadstuk	4 - 6	325 (160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) medium rauw 160 (71) medium
Rib Eye Roast, (zonder bot)	4 - 6	325 (160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) medium rauw 160 (71) medium
Rump, Eye, Tip, Sirloin (zonder been)	3 - 6	325 (160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) medium rauw 160 (71) medium
Gebraden ossenhaas	2 - 3	425 (220)	2	15 - 20	145 (63) medium rauw
VARKENSVLEES					
Lende (zonder bot of met bot)	5 - 8	350 (175)	2	18 - 22	160 (71) medium
Schouder	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) medium
GEVOGELTE					
Hele kip	3 - 4	375 (190)	2	20 - 23	180 (82)
Kalkoen, niet gevuld	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
Kalkoen, niet gevuld	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
Kalkoen, niet gevuld	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
Kalkoenborst	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
Hen	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 totaal	180 (82)
LAM					
Halve bout	3 - 4	325 (160)	2	20 - 27 25 - 32	160 (71) medium 170 (77) doorbakken
Hele bout	6 - 8	325 (160)	1	20 - 27 25 - 32	160 (71) medium 170 (77) doorbakken

De kooktijden zijn indicatief en hangen ook af van de dikte en de begintemperatuur van het vlees vóór het koken

- Plaats het rek in de gewenste positie voordat u de oven aanzet.
- Gebruik de Convection Broil mode met de ovendeur dicht.
- Verwarm de oven niet voor.
- Gebruik de 2-delige braadschaal om onbedekt te braden.
- Draai het vlees halverwege de bereidingstijd een keer om (zie de convectie-braadtabel).

Convection braadtabel - CONVECTION CAVITY					
VOEDSEL EN DIKTE	REK POSITIE	BRADEN INSTELLING °F (°C)	INTERN TEMP. °F (°C)	TIJD KANT 1 (MIN.)*	TIJD KANT 2 (MIN.)*
BIEFSTUK (1,5 CM OF MEER)					
Half doorbakken	4	450 (235)	145 (65)	9 - 12	8 - 10
Medium	4	450 (235)	160 (71)	11 - 13	10 - 12
Doorbakken	4	450 (235)	170 (77)	18 - 20	16 - 17
HAMBURGERS (MEER DAN 1")					
Medium	4	550 (290)	160 (71)	8 - 11	5 - 7
Doorbakken	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
Gevogelte					
Kip in kwarten	4	450 (235)	180 (82)	16 - 18	10 - 13
Halve kippen	3	450 (235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Kipfilets	4	450 (235)	170 (77)	13 - 15	9 - 13
VARKENSVLEES					
Varkenskoteletten (1 1/4" of meer)	4	450 (235)	160 (71)	12 - 14	11 - 13
Worst - vers	4	450 (235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

* De braad- en convectiebraadtijden worden bij benadering opgegeven en kunnen iets afwijken.

De kooktijden zijn indicatief en hangen ook af van de dikte en de begintemperatuur van het vlees vóór het koken.

Convection braadtabel - DUBBEL CONVECTION CAVITY					
VOEDSEL EN DIKTE	REK POSITIE	BRADEN INSTELLING °F (°C)	INTERN TEMP. °F (°C)	TIJD KANT 1 (MIN.)*	TIJD KANT 2 (MIN.)*
BIEFSTUK (1,5 CM OF MEER)					
Half doorbakken	4	450 (235)	145 (65)	11 - 13	10 - 12
Medium	4	450 (235)	160 (71)	15 - 17	13 - 15
Doorbakken	4	450 (235)	170 (77)	16 - 18	13 - 15
HAMBURGERS (MEER DAN 1")					
Medium	4	550 (290)	160 (71)	9 - 11	5 - 8
Doorbakken	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
Gevogelte					
Kip in kwarten	4	450 (235)	180 (82)	18 - 20	13 - 15
Halve kippen	3	450 (235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Kipfilets	4	450 (235)	170 (77)	14 - 16	10 - 14
VARKENSVLEES					
Varkenskoteletten (1 1/4" of meer)	4	450 (235)	160 (71)	13 - 15	12 - 14
Worst - vers	4	450 (235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

* De braad- en convectiebraadtijden worden bij benadering opgegeven en kunnen iets afwijken.

De kooktijden zijn indicatief en hangen ook af van de dikte en de begintemperatuur van het vlees vóór het koken.

- Drogen kan worden gedaan met de droogstand. Er wordt een lagere temperatuur gebruikt en de circulerende verwarmde lucht verwijdert langzaam het vocht voor de conservering van het voedsel.
- De temperatuur van de droogstand is voorgeprogrammeerd op 60°C (140°F).
- De beschikbare temperaturen voor de dehydratatiestand zijn 120°F (50°C) tot 160°F (70°C).
- Meerdere rekken kunnen gelijktijdig worden gebruikt.
- Sommige voedingsmiddelen hebben maar liefst 14-15 uur nodig om volledig te drogen.
- Raadpleeg een boek over het conserveren van voedsel voor specifieke tijden en de behandeling van verschillende voedingsmiddelen.
- Deze stand is geschikt voor een verscheidenheid aan fruit, groenten, kruiden en vleesreepjes.
- Droogzeven zijn te koop in gespecialiseerde keukenzaken.
- Door keukenrol te gebruiken, kan wat vocht uit het voedsel worden geabsorbeerd voordat het drogen begint (zoals bij gesneden tomaten of gesneden perziken).

Droogtabel			
VOEDSEL	BEREIDING	ONGEVEER DROOGTIJD* (uur)	TEST OP GAARHEID
FRUIT			
Appels	Gedompeld in ¼ kopje citroensap en 2 kopjes water, ¼ plakjes	11 - 15	Enigszins buigbaar
Banaan	Gedompeld in ¼ kopje citroensap en 2 kopjes water, ¼ plakjes	11 - 15	Enigszins buigbaar
Kersen	Wassen en droogdeppen. Voor verse kersen, verwijder de pitten	10 - 15	Buigbaar, leerachtig, kauwbaar
Sinaasappelschillen en schijfjes	¼ schijfjes sinaasappel; sinaasappel deel van de schil dun geschild sinaasappels	Schillen: 2 - 4	Sinaasappelschil: droog en broos
		Plakjes: 12 - 16	Sinaasappelschijfjes: de schillen zijn droog en broos, fruit is licht vochtig
Ananas ringen	Droog gedept	Ingeblikt: 9 - 13 Vers: 8 - 12	Zacht en buigbaar
Aardbeien	Wassen en droogdeppen. In plakjes van anderhalvecentimeter dik, huid (buitenkant) naar beneden op rek	12 - 17	Droog, broos
GROENTEN			
Paprika's	Wassen en droogdeppen. Verwijder het vliesje van de paprika, grof gehakt, ongeveer 1" stukjes	16 - 20	Leerachtig zonder vocht binnen
Paddenstoelen	Wassen en droogdeppen. Snij het einde van de steel af. In plakjes van 1/8" gesneden	7 - 12	Taai en leerachtig, droog
Tomaten	Wassen en droogdeppen. Snijd deze plakken, 1/8" dik, droog ze goed af	16 - 23	Droge, baksteenrode kleur
KRUIDEN			
Oregano, salie, peterselie en tijm, en venkel	Afspoelen en drogen met keukenpapier	Drogen bij 120°F (60°C) 3 - 5	Knapperig en broos
Basilicum	Gebruik basilicumblaadjes van 3 tot 4 centimeter van de bovenkant Besproei met water, schud het vocht eraf en dep het droog	Drogen bij 120°F (60°C) 3 - 5	Knapperig en broos

- Plaats het rek in de gewenste positie voordat u de oven aanzet.
- Gebruik de Broil mode met de ovendeur dicht.
- Verwarm de oven 5 minuten voor.
- Gebruik de 2-delige braadschaal om onbedekt te braden.
- Draai het vlees halverwege de bereidingstijd een keer om (zie de convectie-braadtabel).

Braadtabel						
VOEDSEL EN DIKTE	REK POSITIE	BRADEN INSTELLING	INTERN TEMP. °F (°C)		TIJD KANT 1 (MIN.)*	TIJD KANT 2 (MIN.)*
RUNDVLEES.						
Steak (3/4"-1")						
Half doorbakken	5	5	145	(63)	5 - 7	4 - 4
Medium	5	5	160	(71)	6 - 8	5 - 7
Doorbakken	5	5	170	(77)	8 - 10	7 - 9
HAMBURGERS (3/4"-1")						
Medium	4	5	160	(71)	8 - 11	6 - 9
Doorbakken	4	5	170	(77)	10 - 3	8 - 10
Gevogelte						
Borst (met bot)	4	4	170	(77)	0 - 2	8 - 10
Dij (zeer goed doorbakken)	4	3	180	(82)	28 - 30	13 - 15
VARKENSVLEES						
Varkenskoteletten (1")	5	5	160	(71)	7 - 9	5 - 7
Worst - vers	5	5	160	(71)	5 - 7	3 - 5
Hamplak (1/2")	5	5	160	(71)	4 - 6	3 - 5
VIS:						
Visfilets, 1"						
Beboterd	4	4	Kook tot ondoorzichtig & vlokken gemakkelijk met een vork loskomen		10 - 14	Niet draaien
LAM						
koteletten (1")						
Half doorbakken	5	5	145	(63)	5 - 7	4 - 6
Medium	5	5	160	(71)	6 - 8	4 - 6
Doorbakken	5	5	170	(77)	7 - 9	5 - 7
BROOD						
Knoflookbrood, 1" sneetjes	4	5			2 - 2.30	
Knoflookbrood, 1" sneetjes	3	5			4 - 4	

* De braad- en convectiebraadtijden worden bij benadering opgegeven en kunnen iets afwijken
De kooktijden zijn indicatief en hangen ook af van de dikte en de begintemperatuur van het vlees vóór het koken.

Richtlijnen voor voedseltemperaturen van de FSIS (USDA voedselveiligheids- en inspectiedienst)			
140°F (60°C)	Ham, voorgedroogd (om opnieuw te verwarmen)	165°F (74°C)	Vulling (alleen of in vogel gekookt)
145°F (63°C)	Vers rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees (medium rare)		Restjes & Ovenschotels
160°F (71°C)	Gemalen vlees en vleesmengsels (rundvlees, varkensvlees, kalfsvlees, lam)	170°F (77°C)	Vers rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees (medium rare)
	Vers rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees (medium)		Borst van gevogelte
	Vers varkensvlees (medium)	180°F (82°C)	Vers varkensvlees (doorbakken)
	Verse ham (rauw)		Kip en kalkoen (in zijn geheel)
165°F (74°C)	Eiergerechten	180°F (82°C)	Gevogelte (dijen en vleugels)
	Gemalen vlees en vleesmengsels (kalkoen, kip)		Eend en gans

Met Bake of Convection Bake kunnen slechte resultaten optreden om vele andere redenen dan een defect van de oven. Kijk in de onderstaande tabel voor de oorzaken van de meest voorkomende problemen. Aangezien de grootte, de vorm en het materiaal van bakgerei rechtstreeks van invloed zijn op de bakresultaten, kan de beste oplossing bestaan in het vervangen van oud bakgerei dat door ouderdom en gebruik donkerder en kromgetrokken is geworden.

Kijk op de bakschema's van pagina 27 tot 34 voor de juiste positie van het rooster en de baktijd.

BAKPROBLEEM	OORZAAK
Voedsel wordt ongelijkmatig bruin	<ul style="list-style-type: none"> - Oven niet voorverwarmd - Aluminiumfolie op ovenrek of ovenbodem - Bakgerei te groot voor recept - Schalen die elkaar of de ovenwanden raken
Voedsel te bruin op de bodem	<ul style="list-style-type: none"> - Oven niet voorverwarmd - Gebruik van glazen, doffe of donkergetinte metalen pannen - Verkeerde rekpositie - Schalen die elkaar of de ovenwanden raken
Het voedsel is droog of overmatig gekrompen	<ul style="list-style-type: none"> - Oventemperatuur te hoog - Baktijd te lang - Ovendeur vaak geopend - Schaal te groot
Het voedsel bakt of braadt te langzaam	<ul style="list-style-type: none"> - Oventemperatuur te laag - Oven niet voorverwarmd - Ovendeur vaak geopend - Goed afgesloten met aluminiumfolie - Schaal te klein
Taartkorsten worden niet bruin op de bodem of zijn doorweekt	<ul style="list-style-type: none"> - Baktijd niet lang genoeg - Gebruik van glanzend stalen pannen - Verkeerde rekpositie - Oventemperatuur te laag
De cake is bleek, plat en zal niet gaar zijn van binnen	<ul style="list-style-type: none"> - Oventemperatuur te laag - Onjuiste baktijd - Taart te vroeg getest - Ovendeur vaak geopend - Schaal te groot
Hoog in het midden met een barst bovenop	<ul style="list-style-type: none"> - Oventemperatuur te hoog - Baktijd te lang - Schalen die elkaar of de ovenwanden raken - Verkeerde rekpositie - Schaal te klein
De randen van de taartkorst zijn te bruin	<ul style="list-style-type: none"> - Oventemperatuur te hoog - Randen van de korst te dun

De functie Speciale Functies kan worden gebruikt om de volgende speciale ovenfuncties te selecteren:

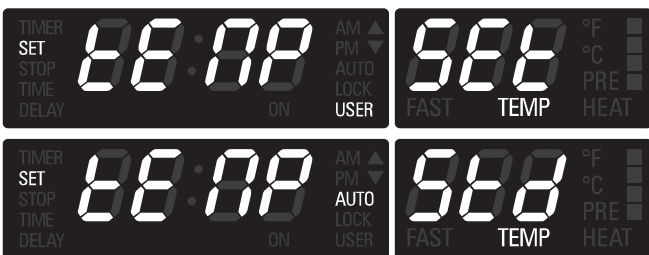
1. **SAB** → **SABBATH MODE**
(voor religies met "geen werk"-vereisten op de sabbat).
2. **OFS** → **OVEN OFFSET**
(gebruikt om de oventemperatuur te ijken).
3. **DEG** → **°UNIT**
(gebruikt om Fahrenheit of Celsius te kiezen voor de weergave).
4. **HR** → **KLOKFORMAAT**
(gebruikt om het formaat van de tijd in te stellen als 12:00 AM/PM of 24:00. 12-uurs formaat is standaard).
5. **SET** → **VOORINGESTELDE TEMPERATUUR**
(het is mogelijk om de standaard ingestelde temperatuur per kookstand op te slaan of om de laatst gebruikte temperatuur in het geheugen te bewaren).

Ga als volgt te werk om de speciale functies te selecteren.

- Houd de toetsen **MENU** en **TIJDSTIP** gedurende minstens 3 seconden ingedrukt. De kloktijd verdwijnt en het volgende scherm wordt getoond:



- Druk op de **+** of de **-** toets om alle hierboven beschreven beschikbare opties te doorlopen, totdat de gewenste optie is gevonden.
- Druk op **MENU** om de geselecteerde opties te bewerken.
- Wijzig de waarde met de toetsen **+** of **-**.



- Druk op de **MENU** toets om de optie te bevestigen en terug te keren naar het keuzemenu.

- Ga naar het menu met gebruikersopties door de toetsen **MENU** en **TJDSTIP** 3 seconden lang ingedrukt te houden. Blader door de optielijst (DEG, OFS, HR, SAB), weergegeven door de temperatuurmodule, door te drukken op **+** / **-**, totdat het item Sabbath is gevonden.



- Druk op **MENU** om de bewerkingsmodus te openen: het geselecteerde item schakelt over naar de cijfers aan de linkerkant en de status ervan in het veld met cijfers begint te knipperen.
- Raak de **+** / **-** toetsen opnieuw aan om de Sabbath modus AAN of UIT te zetten (Standaard=UIT). Druk op **MENU** om te bevestigen en terug te keren naar de optielijst. Houd de **MENU** toets 3 seconden ingedrukt om het keuzemenu te verlaten en terug te keren naar de normale bediening.
- Zodra de Sabbath-modus is ingesteld, zijn alleen nog de standen BAKE en OFF beschikbaar in de keuzeschakelaar voor de kookfuncties. Zet de keuzeknop op BAKE en stel de temperatuur binnen 5 minuten in op de gewenste waarde.
- Na 5 minuten kan de temperatuur niet meer worden weergegeven en verschijnt het onderstaande scherm: Sabbath-modus is actief.
- De status van de ovenverlichting kan niet worden gewijzigd tijdens de sabbatperiode.
- De oventemperatuur kan alleen worden verlaagd, maar er kan geen informatie worden weergegeven.
- De koelventilator moet in de sabbatstand draaien.
- De voorverwarmingslichten zijn geblokkeerd tijdens de sabbatstand.
- De zoemer moet altijd stil zijn, ongeacht een storing, einde van de activiteit, enz.
- De vleessonde kan nooit in de sabbatstand worden gebruikt.
- De maximaal toegestane kooktijd bedraagt 72 uur.
- Het is de gebruiker toegestaan de oven handmatig te stoppen, ook tijdens de sabbat, door de keuzeschakelaar voor de kookstand op OFF te zetten.
- De werking van de verwarmingselementen mag niet afhankelijk zijn van de status van de deurschakelaar. Het openen of sluiten van de deur mag het relais niet rechtstreeks schakelen.

Zelfreiniging van de oven

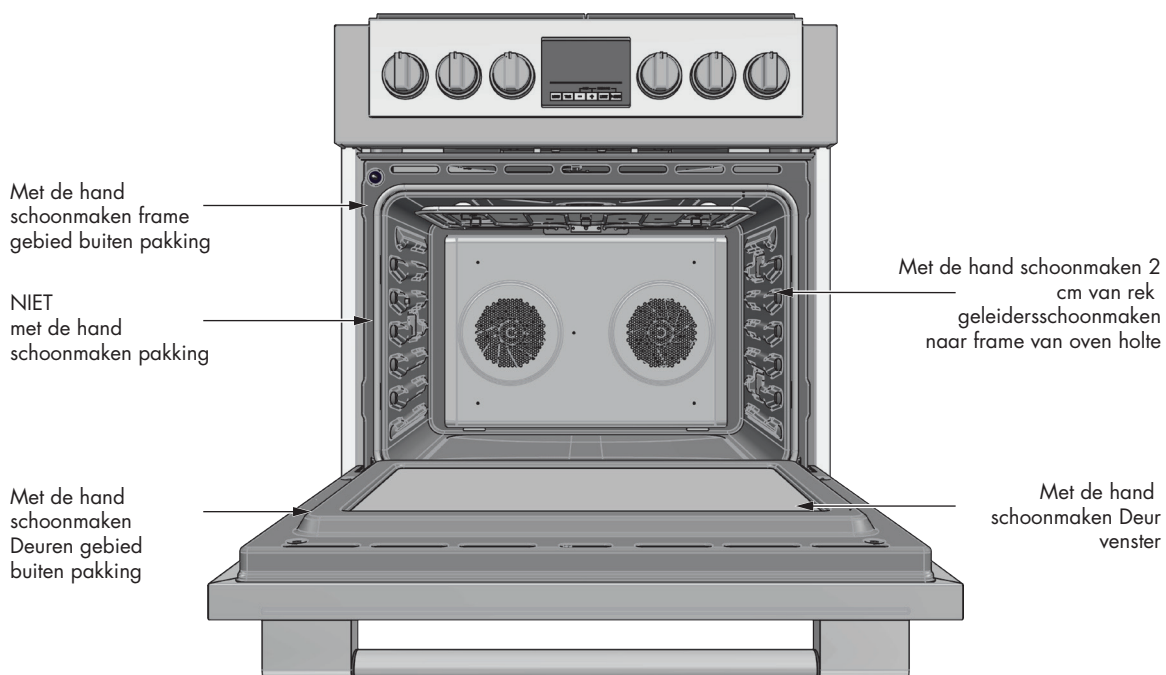
Deze oven beschikt over een pyrolytische zelfreinigende functie die het moeilijke en tijdrovende handmatig schrobben van de ovenbinnenkant overbodig maakt. Tijdens de zelfreiniging gebruikt de oven een zeer hoge temperatuur (ca. 885°F/470°C) om voedselresten en vet weg te branden.

- Gebruik de kookplaat niet tijdens de zelfreinigingscyclus van de oven.
- Het is gebruikelijk rook te zien en/of af en toe een steekvlam te zien tijdens de zelfreinigingscyclus, afhankelijk van de inhoud en de hoeveelheid vuil die in de oven achterblijft. Als de vlam blijft branden, schakelt u de oven uit en laat u hem afkoelen voordat u de deur opent om het teveel aan voedselresten op te vegen.
- De deurvergrendeling wordt automatisch geactiveerd na het kiezen van de zelfreinigingscyclus. Het opschrift "AUTO LOCK" verschijnt op het display. Dit zorgt ervoor dat de deur niet kan worden geopend terwijl de binnenkant van de oven op reinigingstemperatuur is.
- Het ovenlampje werkt niet in deze stand.
- Tijdens de zelfreiniging moet de keuken goed geventileerd worden om geuren te helpen elimineren die verband houden met de zelfreiniging. De geuren worden minder na gebruik.
- Drie uur is de vooringestelde duur van de reiniging.
- De modus stopt automatisch aan het einde van de vooringestelde tijd.
- Wanneer de ovenwarmte daalt tot een veilige temperatuur, wordt de automatische deurvergrendeling opgeheven en kan de deur worden geopend.

De oven voorbereiden voor zelfreiniging

1. Verwijder alle keukengerei en bakgerei.
2. Verwijder de niet-porseleinen ovenrekken. Als verchroomde rekken tijdens de zelfreinigingscyclus in de oven worden gelaten, zullen ze permanent hun glanzende afwerking verliezen en veranderen in een dofte donkere afwerking. Zie de Oven Reinigingstabel voor het juiste onderhoud, pagina 51.
3. Veeg gemorste zachte resten en vet weg met keukenrol. Overtollig vet veroorzaakt vlammen en rook in de oven tijdens de zelfreiniging.
4. Bekijk de illustratie hieronder. Sommige delen van de oven moeten met de hand worden schoongemaakt voordat de cyclus begint. Ze worden tijdens de reinigingscyclus niet heet genoeg om het vuil te doen wegbranden. Gebruik een zeepachtige spons of plastic scrubber of een met detergent gevulde S.O.S.® pad. Maak de rand van de ovendeur, het frame aan de voorkant van de oven en tot 2-3 cm binnenin het frame met de hand schoon met afwasmiddel en heet water. Wrijf de pakking niet tegen de oven. Maak de binnenkant van de ovendeurruit met de hand schoon. Spoel alle zones grondig af en droog ze.
5. Zorg ervoor dat de binnenverlichting van de oven uit is en dat de gloeilampen en lensdeksels op hun plaats zitten. Zie pagina 41.

REINIGEN VAN DE OVEN



Instellen van de zelfreinigingsmodus

1. Draai de kookknop in de stand CLEAN.
2. CLEAN & TIME verschijnen.
3. De reinigingstijd wordt automatisch weergegeven, de standaardwaarde is 3 uur.
4. Aan het einde van de geprogrammeerde reinigingstijd schakelt de oven automatisch uit.
5. Om de reinigingsstand op elk moment te stoppen, zet u de twee knoppen uit de reinigingsstand.

Probeer de deur niet te openen als deze vergrendeld is. Het opschrift "AUTO LOCK" knippert tot de motor stopt. Als de tekst wordt weergegeven, kan de deur niet worden geopend. Controleer of de deur vergrendeld is en niet open kan voordat u de zelfreinigingsmodus start.

Als de deur niet vergrendelt, draait u de kookstandknop in de OFF-stand en start u de zelfreiniging niet; neem contact op met de service.

Als de deur in de open stand staat wanneer deze modus wordt geselecteerd, knippert de tekst "AUTO LOCK" totdat de deur wordt gesloten. De grendel zal niet bewegen totdat de deur gesloten is. Probeer de deur niet opnieuw te openen als de sluiting in beweging is, want dan kunt u het mechanisme beschadigen.

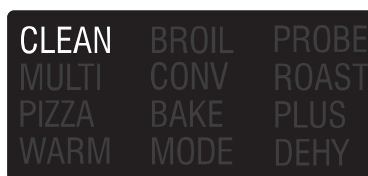
Om de reinigingstijd te veranderen

1. Om de instelling te wijzigen van 3 uur, selecteert u 2 uur voor lichte grond of 4 uur voor zware grond onmiddellijk voor u begint.
2. Om de uren te wijzigen, drukt u op de **TUJDSTIP** toets.
3. De uren knipperen.
4. Gebruik de toetsen **+** of **-** om de waarde te wijzigen.
5. Om de minuten te wijzigen, drukt u nogmaals op de **TUJDSTIP** toets.
6. De minuten knipperen.
7. Gebruik **+** of **-** toetsen om de waarde te wijzigen of houd de toets ingedrukt om met stappen van 10 minuten te wijzigen.
8. Druk **TUJDSTIP** of wacht enkele seconden om de waarde van de stoptijd te bevestigen.

De start van het reinigen uitstellen

1. Volg de stappen 1 tot en met 7 hierboven.
2. Druk op de **TUJDSTIP** toets en controleer of "STOP TIME" op het display verschijnt. De uren gaan knipperen.
3. Gebruik de toetsen **+** of **-** om de stoptijdwaarde te wijzigen.
4. Om de minuten te wijzigen, drukt u nogmaals op de **TUJDSTIP** toets, gaan de minuten knipperen
5. Gebruik de toetsen **+** of **-** om de waarde te wijzigen. Houd de toets ingedrukt om te veranderen met stappen van 10 minuten.
6. Druk **TUJDSTIP** of wacht enkele seconden om de waarde van de stoptijd te bevestigen.
7. De vergrendeling begint te bewegen om de ovendeur te vergrendelen, op het display verschijnt "DELAY".
8. Na afloop van de vertragingstijd begint de zelfreiniging.
9. Aan het einde van de geprogrammeerde reinigingstijd schakelt de oven automatisch uit.
10. "End" verschijnt op de temperatuurdisplay, "CLEAN" op de modusdisplay en "TIME" op de klokdisplay begint te knipperen totdat de toets **TUJDSTIP** wordt aangeraakt of de knop in de OFF-stand wordt gezet.

Om de reiniging of de stoptijd tijdens een uitgestelde reiniging te controleren, hoeft u alleen maar de toets **TUJDSTIP** aan te raken totdat de tekst "TIME" of "STOP TIME" op het display verschijnt.



⚠ LET OP

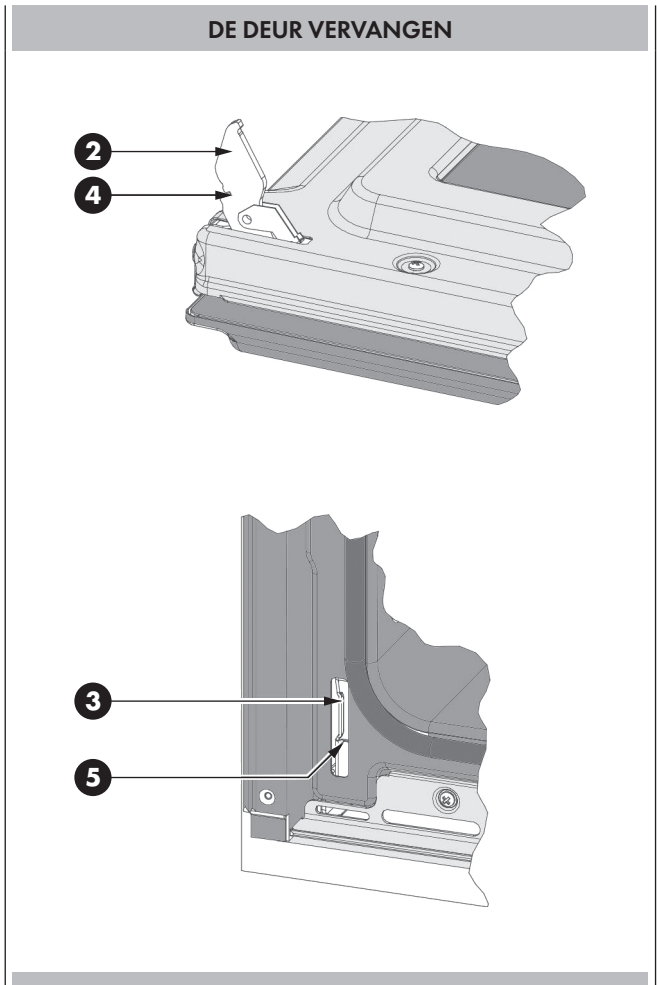
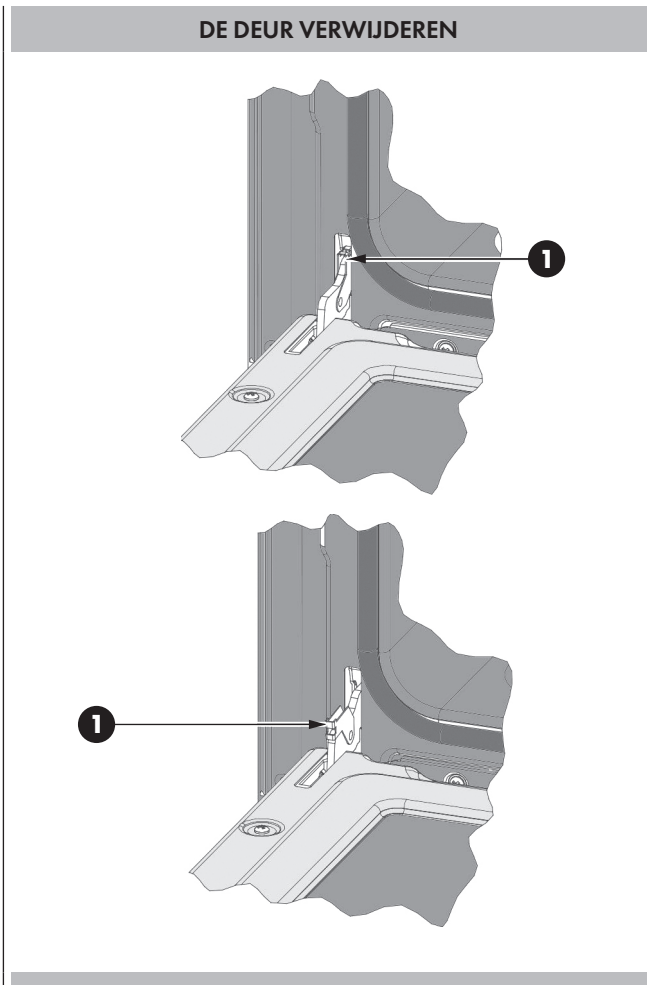
- Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is en de stroom naar de oven is uitgeschakeld voordat u de deur verwijderd. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brandwonden.
- De ovendeur is zwaar en breekbaar. Gebruik beide handen om de ovendeur te verwijderen. De voorkant van de deur is van glas.
- Voorzichtig behandelen om breuk te voorkomen.
- Pak alleen de zijkanten van de ovendeur vast. Pak het handvat niet vast, want het kan in uw hand schommelen en schade of letsel veroorzaken.
- Als u de ovendeur niet goed en stevig vasthoudt, kan dit leiden tot persoonlijk letsel of productschade.

Deur verwijderen

1. Open de deur helemaal.
2. Klap de scharnierbeveiligingsclip op elk scharnier naar u toe (1).
3. Houd de deur aan beide zijden met beide handen stevig vast en sluit de deur.
4. Hou je stevig vast, de deur is zwaar.
5. Plaats de deur op een handige plaats.

De deur vervangen

1. Steek de bovenste armen (2) van beide scharnieren in de gleuven (3). De uitsparingen (4) moeten aan de lippen (5) haken.
2. Breng de scharnierbeveiligingsklemmen (1) weer op hun plaats.
3. Sluit en open de deur langzaam om er zeker van te zijn dat hij goed en stevig op zijn plaats zit.



- Elke oven is uitgerust met drie halogeenlampen die zich in de zijwanden van de oven bevinden.
- De verlichting wordt ingeschakeld wanneer de deur wordt geopend of wanneer de oven zich in een kookcyclus bevindt.
- De ovenlampjes branden niet tijdens SELF- CLEAN.
- Elke lichtassemblage bestaat uit een verwijderbare lens, een gloeilamp en een fittingbehuizing die op zijn plaats wordt gehouden. Zie de figuur op deze bladzijde.
- De vervanging van gloeilampen wordt beschouwd als een routine-onderhoudsbeurt.

Een gloeilamp vervangen

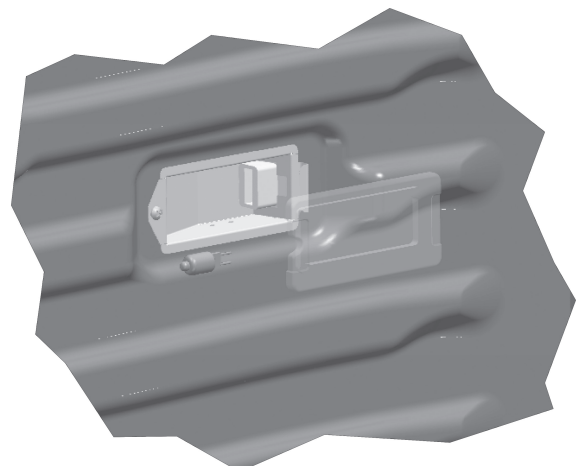
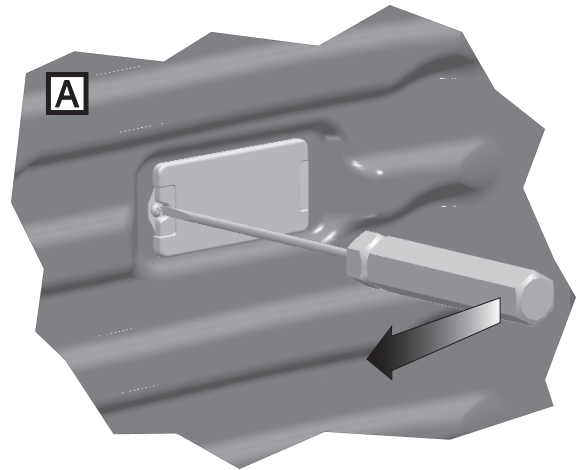
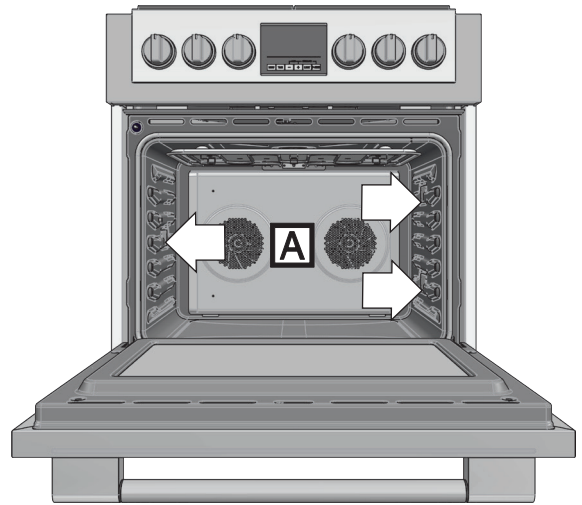
1. Lees de WAARSCHUWING op deze pagina.
 2. Schakel de stroom uit bij de hoofdstroomvoorziening (zekering of onderbreker).
 3. Verwijder de lens tussen schroef en glas met een schroevendraaier.
 4. Verwijder de gloeilamp uit de fitting door eraan te trekken.
 5. Vervang de lamp door een nieuwe. Vermijd het aanraken van de lamp met de vingers, aangezien olie van de handen de lamp kan beschadigen wanneer deze heet wordt.
 6. De lamp is halogeen: gebruik er een met hetzelfde type controle Voltage en Wattage.
 7. Zet het glas er weer op.
 8. Vervang de reksteunen als die bij het ovenmodel zijn geleverd.
- Schakel de Stroom bij de hoofdstroomvoorziening (zekering of onderbreker).



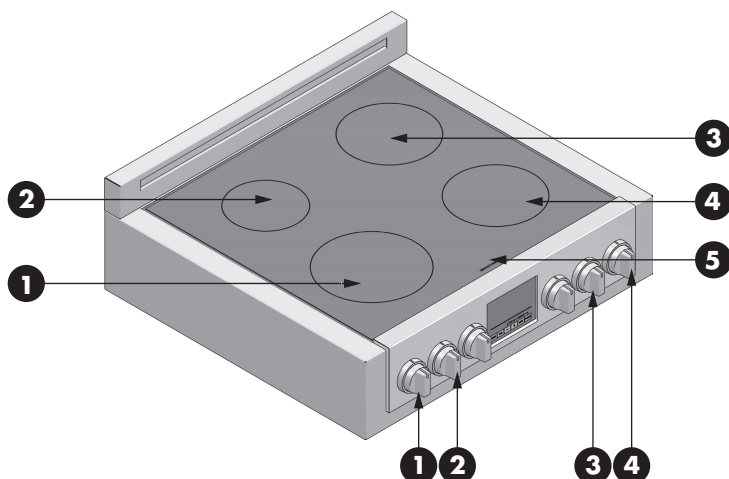
WAARSCHUWING

- Zorg ervoor dat de oven en de lampen afgekoeld is en de stroom naar de oven is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brandwonden.
- De lenzen moeten op hun plaats zitten wanneer u de oven gebruikt.
- De lenzen dienen om de gloeilamp te beschermen tegen breken.
- De lenzen zijn gemaakt van glas. Voorzichtig behandelen om breuk te voorkomen. Gebroken glas kan verwondingen veroorzaken.

OVENLAMP

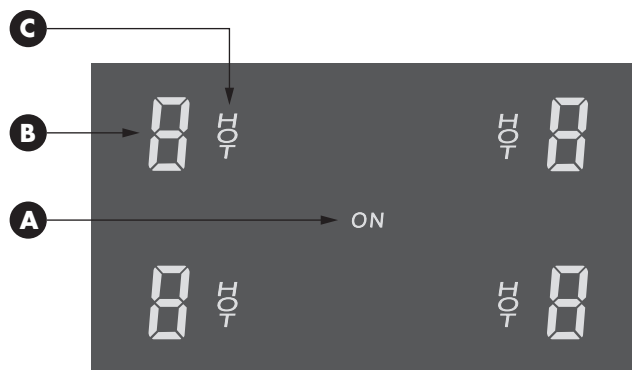


KENMERKEN VAN UW FORNUIS 30"



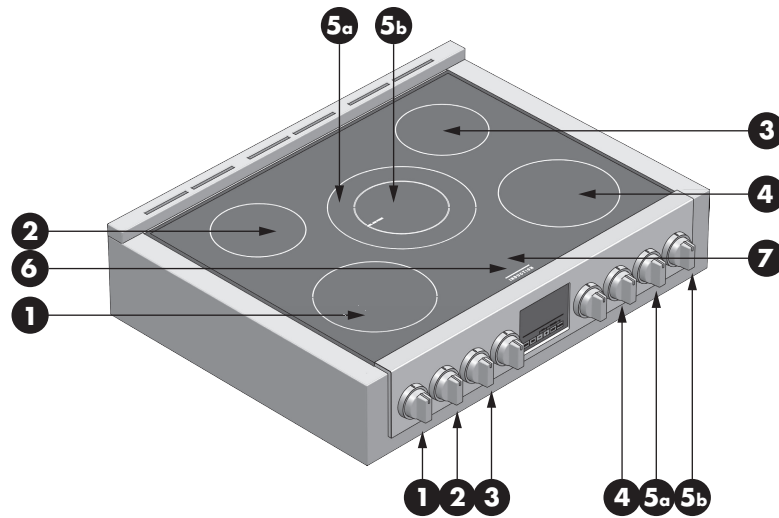
Positie 1	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	inductie-element en regeling
Positie 2	1400W (Boost 2200W) 6" ½	(165mm)	inductie-element en regeling
Positie 3	1850W (Boost 3000W) 7" ¾	(200mm)	inductie-element en regeling
Positie 4	1850W (Boost 3000W) 7" ¾	(200mm)	inductie-element en regeling
Positie 5	LED-display		

DISPLAY EENHEIDSAANDUIDINGEN



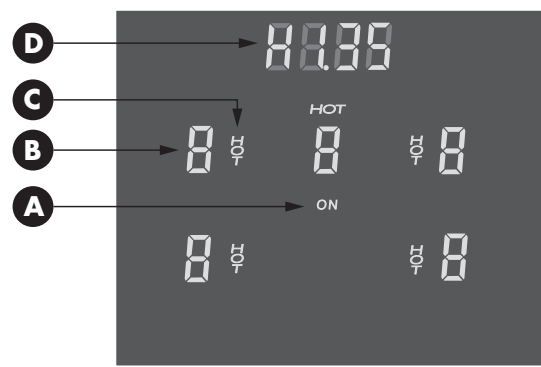
OPMERKING: de vermogensniveaus zijn indicatief en kunnen variëren naargelang van de gebruikte pan of de gemaakte instellingen.

KENMERKEN VAN UW FORNUIS 36"



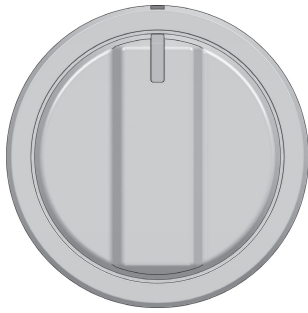
Positie 1	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	inductie-element en regeling
Positie 2	1850W (Boost 3000W) 7"	(180mm)	inductie-element en regeling
Positie 3	1850W (Boost 3000W) 7"	(180mm)	inductie-element en regeling
Positie 4	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	inductie-element en regeling
Positie 5a	3000W (Boost 5500W) 11"	(280mm)	inductie-element en regeling
Positie 5b	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	
Positie 6	LED-display		
Positie 7	Timer Display		timerregeling

DISPLAY EENHEIDSAANDUIDINGEN



OPMERKING: de vermogensniveaus zijn indicatief en kunnen variëren naargelang van de gebruikte pan of de gemaakte instellingen.

ELEMENT EN CONTROLE INSTELLING



TIMERFUNCTIE (ALLEEN VOOR 36")



Timer functie instelling

OPMERKING: de timer is alleen bedoeld als een akoestische raadgever die de aandacht van de gebruiker vraagt. Timers hebben geen invloed op de verwarmingselementen. Kookzones moeten altijd handmatig worden gestopt door de knop in de corresponderende stand [OFF] te draaien.

Het is mogelijk de timer in te stellen van 1 tot 9u59 minuten: hij piept wanneer de tijd om is. Deze functie is altijd beschikbaar en wordt aangegeven door het kloksymbool "H" dat zich in het midden van de kookplaat bevindt boven de displays voor de vermogensinstelling.

Timer instellen

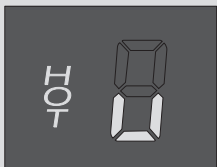
- Druk op de Timer knop tot "H000" verschijnt, de eerste twee cijfers H0 beginnen te knipperen, draai de knop naar links/rechts om de timerwaarde (Uur) in te stellen, druk nogmaals op de knop om de minuten in te stellen volgens dezelfde procedure, bevestig de timerwaarde door op de knop te drukken.
- Als u op de knop drukt voordat de tijd is verstreken, kunt u het proces pauzeren (P wordt weergegeven) en vervolgens opnieuw starten door opnieuw op de knop te drukken.
- Om de timerinstelling te deleten houdt u de knop ongeveer 3 seconden ingedrukt tot de displaywaarde verdwijnt.

Bedieningsknoppen en instellen vermogensniveau

De plaatsing van elke knop komt overeen met de plaatsing van het inductie-element dat ermee wordt bediend.

Om een kookzone in te schakelen, DRAAIK en DUUR de knop met de wijzers van de klok mee tot de gewenste instelling, van minimaal 1 tot maximaal 9, kan worden verhoogd. Om het vermogen van de kookzone opnieuw te verminderen, moet de knop tegen de wijzers van de klok in worden gedraaid.

Het huidige vermogensniveau wordt weergegeven op de display-eenheid van de kookplaat.



Smelfunctie

Als de knop vanaf de nulstand met de wijzers van de klok mee wordt gedraaid, is het eerste "vermogensniveau" dat wordt bereikt de smelfunctie. Op het bijbehorende 7-segments display verschijnt dit "u"-symbool. De smelfunctie wordt gebruikt om de bodem van de pan te verwarmen (40°C in de pan). Deze functie wordt gebruikt om voedsel te smelten. De maximumtijd voor het gebruik van de smelfunctie is beperkt tot 2 uur.



Opwarmfunctie

De verwarmingsfunctie is het tweede "vermogensniveau" dat wordt geselecteerd wanneer de knop met de wijzers van de klok mee wordt gedraaid. Op het bijbehorende 7-segments display verschijnt dit "U"-symbool. De opwarmfunctie wordt gebruikt om de bodem van de pan tot 70°C verwarmen (65°C in de pan). Met deze functie kan het voedsel warm worden gehouden of kan het worden gebruikt om voedsel zachtjes op te warmen. De maximumtijd voor het gebruik van de opwarmfunctie is beperkt tot 2 uur.

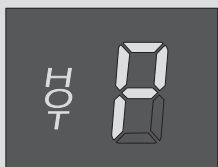


Automatische opwarmtijd functie

Om de opwarmtijd automatisch te activeren drukt u op de knop en draait u deze tegen de wijzers van de klok in in opwarmstand "A" totdat een pieptoon klinkt en het symbool "A" op het display begint te knipperen in afwachting van een invoer. Binnen de volgende 10s moet een geldig kookniveau worden gekozen van 1 tot 8.

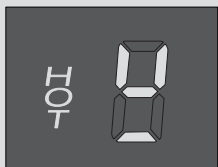
Dit zal het kookniveau zijn na een bepaalde tijd van hoger vermogen op niveau 9. Het 7-segments display wisselt tussen "A" en het gekozen kookniveau.

Als de knop met de wijzers van de klok mee wordt gedraaid door niveau 0, niveau 9, (verwarmen, smelten) of in een willekeurige stand tegen de wijzers van de klok in te kiezen, wordt de automatische opwarmfunctie uitgeschakeld.



Booster functie

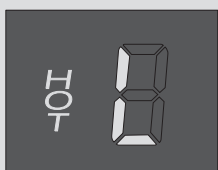
Om de boost-functie te activeren, drukt u de knop in en draait u hem met de wijzers van de klok mee in overwindstand "P" tot u een pieptoon hoort. Het symbool is zoals afgebeeld "P" en zal worden weergegeven. Na 10 minuten wordt de boost-functie automatisch uitgeschakeld en verschijnt de "P" niet meer op het display en wordt de inductieregeling automatisch ingesteld op niveau 9.



Kookgereiherkenningfunctie

Het kookniveau van de kookzone kan worden geselecteerd door de knop in de gewenste stand te draaien, zelfs als er geen pan is geplaatst. De vermogensafgifte begint automatisch zodra een geschikte pan op de kookzone is geplaatst. Als er geen pot gedetecteerd wordt, verschijnt op het display na korte tijd het symbool "pot missing". Dit symbool wordt getoond totdat een geschikte pan op de kookzone wordt gezet of totdat de maximale tijd van 10 minuten is verstreken. Hetzelfde geldt als de pan tijdens het normale koken wordt verwijderd.

Na 10 minuten zonder waargenomen pan schakelt de kookzone automatisch uit en kan alleen opnieuw worden geactiveerd nadat de knop weer in de OFF-stand is gezet.



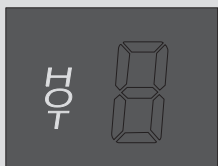
Bedieningsvergrendelingsfunctie

Het bedieningsslot is een voorziening die het toestel beschermt tegen onbedoeld of oneigenlijk gebruik. Met alle kookzones uitgeschakeld, drukt u tegelijkertijd de eerste twee linkerknoppen in en draait u ze tegen de wijzers van de klok in in overwindstand "A". Zij moeten ten minste 2 seconden in die stand worden gehouden tot de symbolen "L" op de displays verschijnen, en dan de knoppen loslaten.

Om de CL-functie uit te schakelen, herhaalt u dezelfde procedure als voor het inschakelen.

Na ontgrendeling moeten alle knoppen weer in de nulstand worden gezet (als een knop in een andere stand dan nul stond). De bediening is dan uitgeschakeld en kan worden bediend zoals verwacht.

OPMERKING: Als de knoppen niet lang genoeg in de OWL positie worden gehouden, zal de CL niet worden ingeschakeld / weergegeven. Als de knoppen langer dan 30 seconden in die stand worden gehouden, wordt de invoer als ongeldig beschouwd en verschijnt de foutmelding "Permanent gebruik van de toets" op het display (knipperend symbool).



Restwarmte indicatie

Kookzones die reeds zijn uitgeschakeld, kunnen nog een heet glazen oppervlak hebben. Om de gebruikers te waarschuwen en te beschermen tegen zelfverbranding wordt deze toestand gevisualiseerd, de restwarmte wordt gemeten door de temperatuursensor van elke inductieve kookzone...

Wanneer de gemeten temperatuur op het glas onder 60°C daalt, verdwijnt het symbool dat het hete oppervlak aanduidt.

Sommige traditionele kookmethodes, zoals een dubbele kookketel (bain-marie) voor crèmes, sauzen, chocolade, enz. zijn niet meer nodig, want nu kunt u deze rechtstreeks in de pan koken, dankzij de perfecte vermogensregeling en de gelijkmatige temperatuurverdeling van het inductiesysteem.

U kunt de "Booster"-functie gebruiken met water en soepen tot ze koken, en dan onmiddellijk een lager niveau gebruiken om te veel stoom te vermijden en energie te besparen.

Verhit de olie bij het frituren op het hoogste vermogen en draai het zo nodig terug tot een middelhoog vermogen wanneer u voedsel in de pan doet.

Gebruik altijd potten en pannen met een deugdelijk deksel.

Verminder tijdig het gekozen vermogen in het kookgedeelte, laat in het geval van water niet onnodig lang koken.

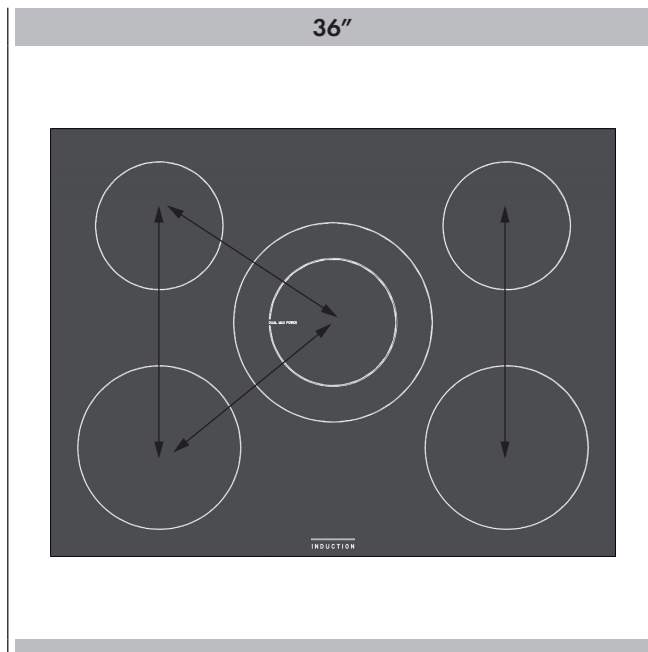
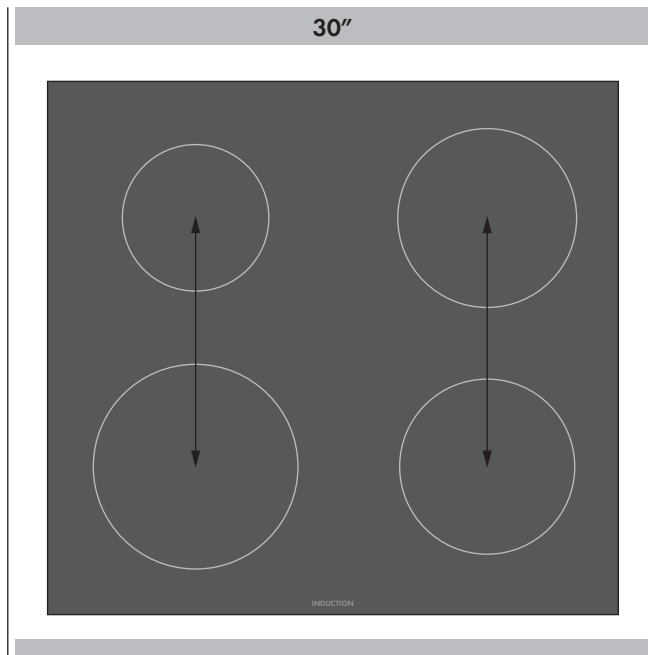
Kies altijd recipiënten die groot genoeg zijn voor de hoeveelheid voedsel die moet worden gekookt. Een grote pan die niet helemaal vol is, verbruikt veel energie.

Voor de beste kookresultaten worden metalen potten en pannen met een platte bodem aanbevolen. Zorg ervoor dat de bodem van de pan overeenkomt met de op het glas aangegeven kookzone.

Om energie te besparen kookt u groenten en aardappelen in een kleine hoeveelheid water. Verhit geen lege pannen, anders kunnen ze beschadigd raken en kan ook het glazen kookgedeelte kapot gaan.

Het toestel voor de eerste keer inschakelen

- Alle producten worden in de fabriek schoongeveegd met oplosmiddelen om alle zichtbare sporen van vuil, olie en vet te verwijderen die tijdens het fabricageproces kunnen zijn achtergebleven.
- Maak uw glazen blad schoon voordat u het voor de eerste keer gebruikt. Een grondige reiniging met een glasreiniger wordt aanbevolen. Het duurt slechts een minuut en zorgt voor een schoon, glanzend laagje op het glasblad voordat het voor het eerst wordt gebruikt.
- Tijdens het eerste gebruik kan er een lichte geur zijn: dit is normaal en verdwijnt vanzelf.



- Een optimaal kookresultaat hangt af van de keuze en het gebruik van het juiste kookgerei.
- Het kookoppervlak houdt de warmte vast en blijft meer dan 20 minuten heet nadat de elementen zijn uitgeschakeld.
- Het glaskeramische kookoppervlak is een duurzaam materiaal dat bestand is tegen schokken, maar niet onbreekbaar is als er een pan of ander voorwerp op valt.
- Laat pannen niet droogkoken. Dit kan de pan, het element en/of de kookplaat beschadigen.
- Schuif het kookgerei niet over het kookoppervlak, dit kan krassen op het glas veroorzaken

Machtsdeling

Eén generator regelt 2 elementen, of twee kookzones binnen een verwarmingssectie delen het vermogen van één generator. Power Sharing wordt geactiveerd wanneer beide elementen in dezelfde kookzone zijn geactiveerd en één element is ingesteld op Boost (P). Het element dat niet op Boost is ingesteld, schakelt over op een lager vermogensniveau. Dit wordt machtsdeling genoemd: Het laatst ingestelde kookniveau heeft voorrang.



BELANGRIJK

Automatisch uitschakelen.

De inductiekookplaat heeft een automatische voorziening die de gebruiksduur beperkt.

Afhankelijk van het gekozen kookniveau wordt een maximale tijdslimiet ingesteld, de beveiliging wordt alleen geactiveerd als het kookniveau niet wordt gewijzigd. Als deze maximale inschakelduur op een kookzone wordt overschreden, wordt deze kookzone uitgeschakeld, klinkt een korte pieptoon en als de zone heet is, wordt het "restwarmte"-symbool getoond.

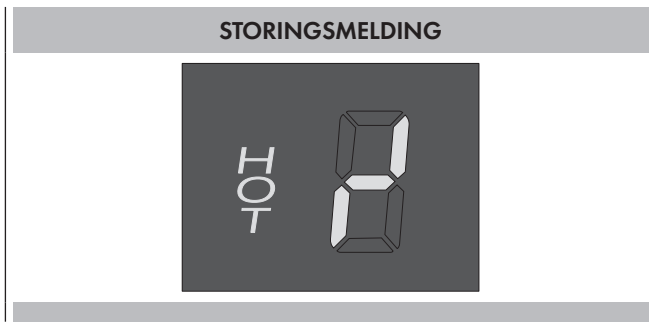
Om deze kookzone weer in te schakelen moet de bedieningsknop weer in de OFF-stand worden gezet.



BELANGRIJK

Oververhitting status van kookzone

Als de kookplaat gedurende lange tijd op vol vermogen wordt gebruikt, kan de elektronica moeite hebben met afkoelen als de kamertemperatuur hoog is. Om te hoge temperaturen in de elektronica te voorkomen, wordt de stroom naar de kookzone automatisch geregeld om zichzelf te beschermen.

Permanent gebruik van toetsen

Als de knoppen langer dan 30 seconden in de stand "A" of "P" zijn gedraaid, verschijnt er een foutmelding op het display.

Kookgerei "lawaai"

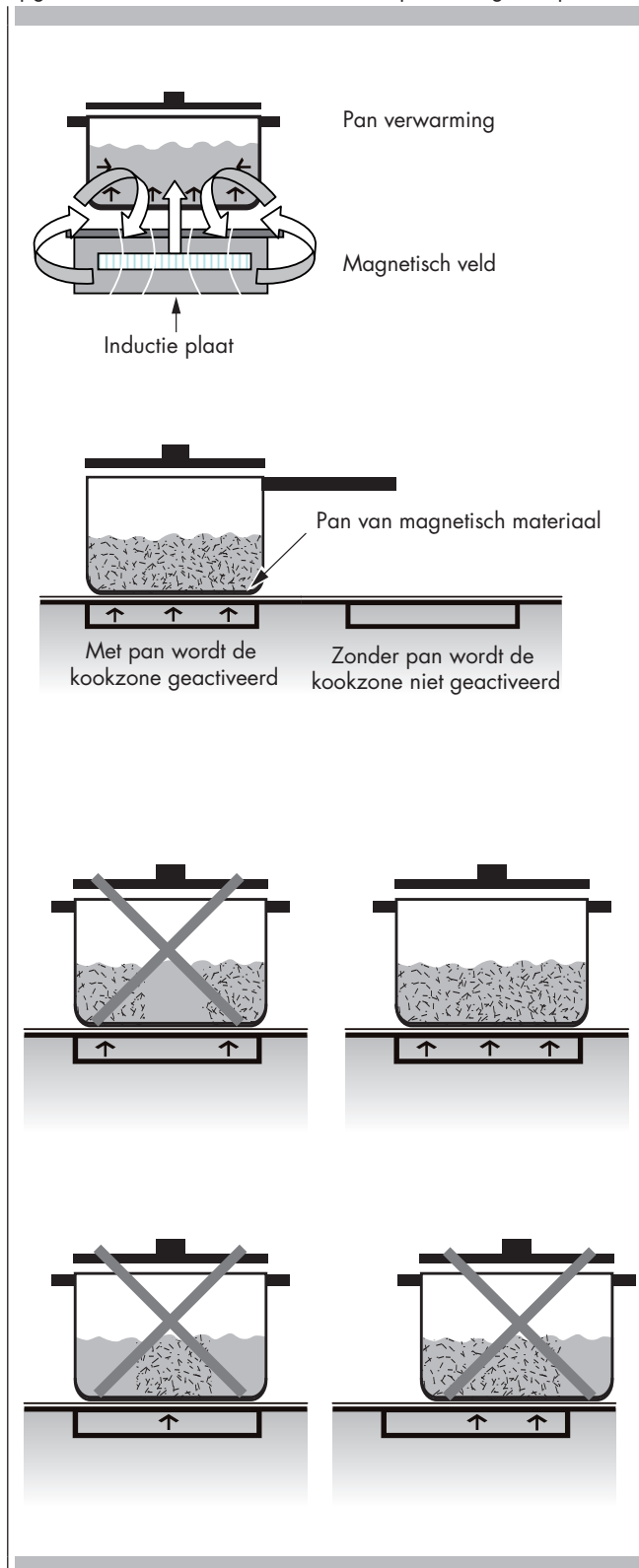
Bij gebruik van naast elkaar geplaatste elementen die op een bepaald vermogensniveau zijn afgesteld, kunnen magnetische velden op elkaar inwerken en een zacht gefluit of intermitterend "gebrom" veroorzaken. Pannen die de ring van het element volledig bedekken, produceren minder geluid. Een laag "zoemend" geluid is normaal, vooral bij hoge instellingen. Deze ruis kan worden verminderd of geëlimineerd door de instellingen van het vermogensniveau van één of beide elementen te verlagen of te verhogen.

Hoe werkt INDUCTIE

In de inductiekookplaat bevindt zich een elektronisch circuit dat een spoel van stroom voorziet en aanstuurt. Dit creëert een magnetisch veld dat in werking treedt wanneer het in contact komt met geschikte potten en pannen (**magnetisch materiaal**).

De pan op de kookplaat warmt onmiddellijk op, terwijl de kookplaat koud blijft.

Er is geen verlies van warmte. Door de warmte die in de pan wordt opgewekt, kunt u snel koken, waardoor u tijd en energie bespaart.



Potten en pannen en hoe ze te gebruiken

⚠ LET OP

Binnenin de inductiekookplaat zit een elektronisch circuit, dat van ferromagnetisch materiaal gemaakt moet zijn. Zij kunnen zijn gemaakt van geëmailleerd staal, gietijzer of speciale pannen van roestvrij staal voor inductie.

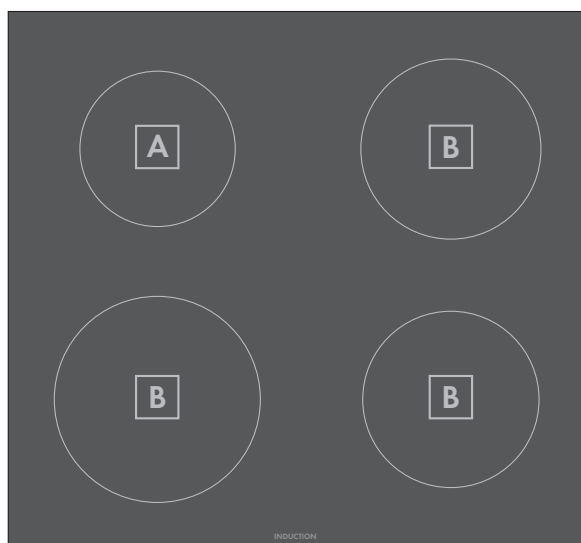
Om er zeker van te zijn dat een pan geschikt is, probeer met een magneet te zien of hij aan de bodem van de pan blijft kleven. Gebruik nooit gewoon dun staal of iets dat ook maar een beetje glas, terracotta, koper of aluminium bevat.

Het display van de kookzone zal aangeven of de pan geschikt is, als het aan/uit-lampje knippert is de pan niet geschikt of is de diameter van de bodem te klein voor de diameter van de kookzone.

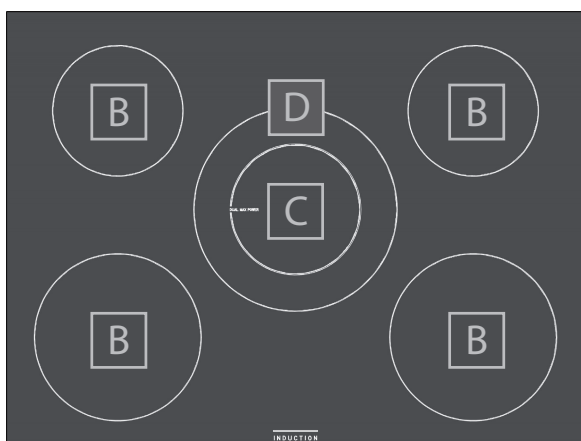
De potten en pannen moeten precies in het midden van het kookgedeelte worden geplaatst.

In sommige kookzones wordt een inwendige diameter aangegeven, met een lichtere omlijnning.

KOOKGEBIEDEN 30"



KOOKGEBIEDEN 36"



Gebruik de aangegeven minimumafmetingen voor elk kookelement.

Diameter pan

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

OPMERKING: Dubbel oppervlak kookgedeelte (C-D)

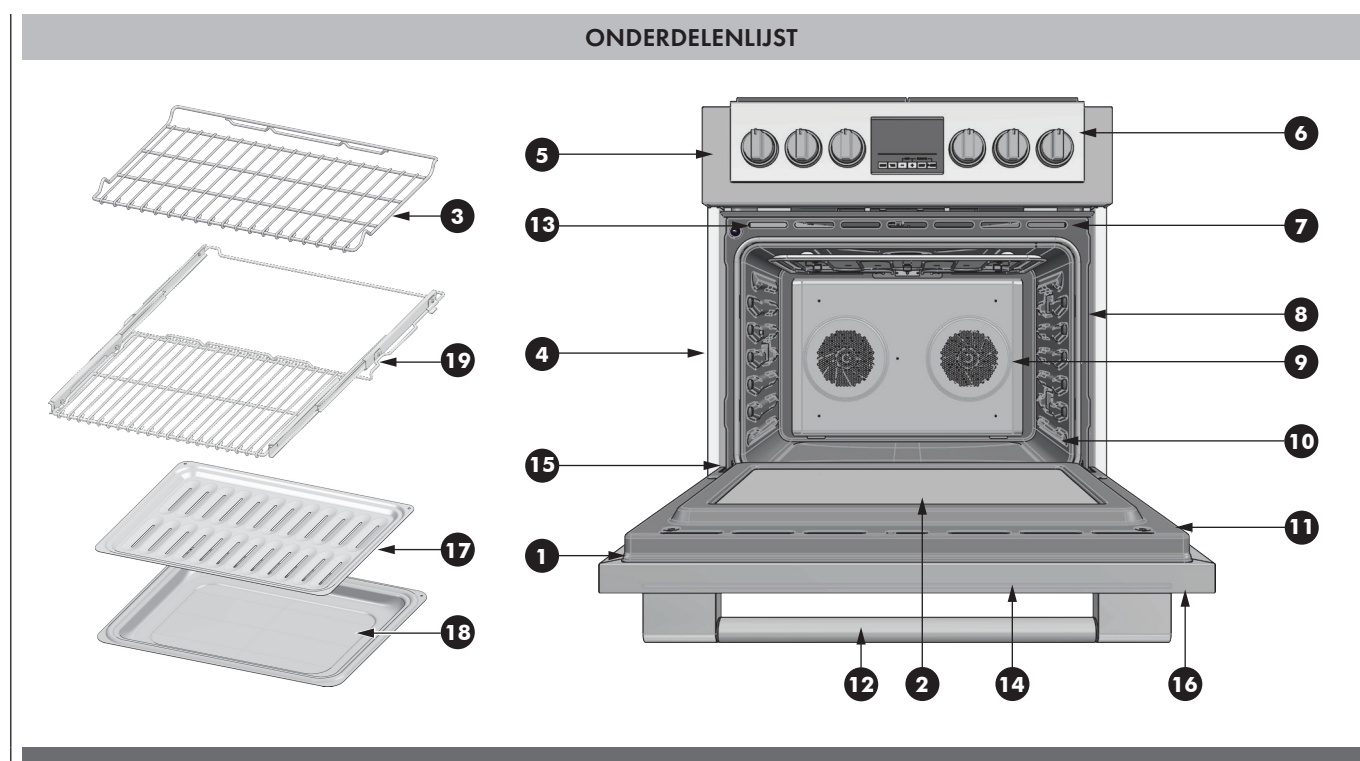
De kookzone met twee kookoppervlakken bevat twee kookzones.

Als de afmetingen van de pan gelijk zijn aan die van het kookoppervlak, werkt het kookoppervlak als een kookoppervlak van één grootte.

Als de grootte van de pan gelijk is aan de grootte van het dubbele kookoppervlak, wordt het dubbele kookoppervlak automatisch geactiveerd.

De ovenreinigingskaart gebruiken

1. Zoek het nummer van het onderdeel dat gereinigd moet worden in de illustratie op deze pagina.
2. Zoek de naam van het onderdeel in de tabel.
 - Gebruik de reinigingsmethode in de linkerkolom als de oven een gekleurde emailafwerking heeft.
 - Gebruik de reinigingsmethode in de rechterkolom als de oven van roestvrij staal is.
3. Zet de letter bij de schoonmaakmethode op de volgende bladzijde.



Reinigingsoverzicht

Deel	Reinigingsmethode		Deel	Reinigingsmethode			
	Geëmailleerd	Roestvrij staal		Geëmailleerd	Roestvrij staal		
1	Deurkozijn	D	G	11	Interieur Ovendeur	E	E
2	Interieur ovenvensters	F	F	12	Ovenhandvat	G	G
3	Verwijderbare Ovenrekken	A of E	A of E	13	Deur Koelventilatie	E	E
4	Rand van geleider	G	G	14	Deur Voorkant	C&D	C&G
5	Rand bedieningspaneel	G	G	15	Ovenafwerking	D	D
6	Bedieningspaneel:	D	G	16	Einddoppen	D	G
7	Oven Koelventilatiegaten	D	D	17	Braadpan rek	E	E
8	Oven Front Frame	E	E	18	Braadpan onderkant	E	E
9	Oven holte	E	E	19	Uitschuifbaar rek	A	A
10	Gaasafdichting	B	B				

De hele oven kan veilig worden schoongemaakt met een zeepsopje, afgespoeld en afgedroogd. Als er hardnekkig vuil achterblijft, volgt u de aanbevolen reinigingsmethoden hieronder.

- Gebruik altijd het mildste reinigingsmiddel dat geschikt is voor de klus.
- Wrijf metalen afwerkingen in de richting van de nerf.
- Gebruik schone, zachte doeken, sponzen of papieren handdoeken.
- Spoel grondig met een minimum aan water, zodat het niet in de deursleuven druppelt.
- Droog om watervlekken te voorkomen.

De hieronder vermelde reinigingsmiddelen geven aan welke soorten producten kunnen worden gebruikt en worden niet aanbevolen. Gebruik alle producten volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Deel	Reinigingsmethode
A Verchroomd	Was het met heet, sopig water. Grondig afspoelen en drogen. Of zachtjes wrijven met Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® of S.O.S.® pads volgens voorschrift. Easy Off® of Dow® Oven Reinigingsmiddelen (koude ovenformule) kunnen worden gebruikt, maar kunnen verdonkering en verkleuring veroorzaken. De rekken kunnen in de oven worden gereinigd tijdens de zelfreinigingsmodus. Verchroomde rekken zullen echter hun glanzende afwerking verliezen en permanent veranderen in een metaalgrijs.
B Glasvezel gebreid	MAAK DE PAKKING NIET MET DE HAND SCHOON.
C Glas	Spuut eerst Windex® of Glass Plus® op een doek en veeg het dan schoon. Gebruik Fantastik® of Formula 409® om vetspatten te verwijderen.
D Geverfd	Reinig met heet sop of breng Fantastik® of Formula 409® eerst aan op een schone spons of papieren handdoek en veeg het schoon. Vermijd het gebruik van poedervormige reinigingsmiddelen en staalwolpads.
E Porselein	Veeg zure vlekken zoals vruchtensap, melk en tomaten onmiddellijk op met een droge handdoek. Gebruik geen bevochtigde spons of handdoek op heet porselein. Na afkoelen reinigen met heet sop of Bon-Ami® of Soft Scrub® op een vochtige spons aanbrengen. Afspoelen en drogen. Voor hardnekkige vlekken, gebruik voorzichtig Brillo® of S.O.S.® pads. Het is normaal dat porselein gaat craqueleren (fijne lijntjes) naarmate het ouder wordt, door blootstelling aan hitte en voedselaarde.
F Reflecterend glas	Schoonmaken met heet, sopig water en een spons of plastic scrubber. Hardnekkige vlekken inwrijven met azijn, Windex®, ammonia of Bon-Ami®. GEEN SCHUURMIDDEL GEBRUIKEN.
G Roestvrij	Veeg of wrijf altijd met nerf. Reinigen met een zeepsopje, daarna afspoelen en afdrogen. Of veeg af met Fantastik® of Formula 409® op een papieren doekje gespoten. Bescherm en poets met Stainless Steel Magic® en een zachte doek. Verwijder watervlekken met een doek die is bevochtigd met witte azijn. Gebruik Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® of RevereWare Stainless Steel Cleaner®, om hitteverkleuring te verwijderen.
H Sonde (indien aanwezig)	Reinig de sonde met de hand met afwasmiddel en heet water. Daarna afspoelen en afdrogen. Niet in de vaatwasser doen of reinigen.

! LET OP

Zorg ervoor dat de elektrische stroom is uitgeschakeld en dat alle oppervlakken koel zijn voordat u een deel van de kookplaat schoonmaakt.

Breng dagelijks een kleine hoeveelheid specifieke keramische crème voor het reinigen van kookplaten aan. Dit zorgt voor een beschermende film die het gemakkelijk maakt om watervlekken of spatten van voedsel te verwijderen. De temperatuur van het kookoppervlak vermindert de beschermende kwaliteiten van deze reiniger.

Het moet voor elk gebruik opnieuw worden aangebracht. Gebruik een schone doek en breng vóór elk gebruik een reinigingscrème voor kookplaten aan om stof of metaalsporen te verwijderen die zich tussen het gebruik op het aanrechtoppervlak kunnen vormen.

FRAME

(Roestvrij staal modellen)

Veeg bij het schoonmaken altijd met de nerf mee. Voor matige/zware vervuiling, gebruik BonAmi® of Soft Scrub® (geen bleekmiddel). Afnemen met een vochtige spons of doek, afspoelen en drogen.

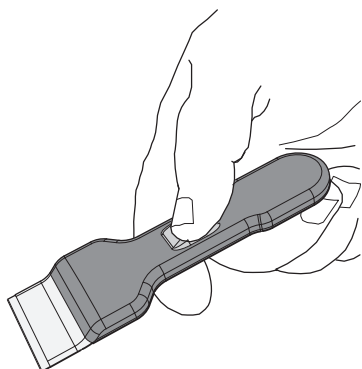
DAGELIJKSE SCHOONMAAKTECHNIKEN

Reinig het oppervlak wanneer het volledig afgekoeld is, met de volgende uitzondering.

HET FORNUIS REINIGEN

Verwijder deze verontreinigingen onmiddellijk met de scheermes schrapper:

- Droge suiker
- Suikersiroop
- Tomatenproducten
- Melk

**GEBRUIK DAGELIJKS**

Veeg vlekken weg met een schone, vochtige doek; gebruik witte azijn als er vlekken achterblijven; spoel af.

Breng een kleine hoeveelheid van de Cooktop Cleaning Cream aan. Droog het oppervlak met een schoon papieren handdoekje of doek.

! LET OP

Gebruik geen reinigingsmiddel op het glas terwijl het oppervlak heet is; gebruik alleen het schrapertje met het scheermesje. De dampen die daarbij vrijkomen, kunnen gevaarlijk zijn voor uw gezondheid. Verhitting van het reinigingsmiddel kan het oppervlak chemisch aantasten en beschadigen.

AANBEVOLEN REINIGINGSMIDDELEN

- **Fornuisreinigingscrème**

Gebruik slechts een kleine hoeveelheid; breng aan op een schone papieren handdoek of doek. Veeg over het oppervlak en boen met een schone droge handdoek.

- **BonAmi®:**

Afspoelen en drogen.

- **Soft Scrub® (zonder bleekmiddel):**

Afspoelen en drogen.

- **Natuurazijn:**

Afspoelen en drogen.

- **Scheermes schrapper**

Verpakt met kookplaat.

Opmerking: De aanbevolen reinigingsmiddelen geven een type reinigingsmiddel aan en houden geen bekrachtiging in.

VERMIJD DEZE REINIGERS

- **Glasreinigers die ammoniak of chloorbleekmiddel bevatten**

Deze ingrediënten kunnen de kookplaat permanent etsen of vlekken geven.

- **Bijtende reinigingsmiddelen**

Ovenreinigers zoals Easy Off® kunnen het oppervlak van de kookplaat etsen.

- **Schurende reinigingsmiddelen**

Schuursponsjes voor metaal en schuurspunten zoals Scotch Brite® kunnen krassen en/of metaalsporen achterlaten.

Met zeep gevulde schuurspunten zoals SOS® kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken.

- **Poederachtige reinigingsmiddelen**

Chloorbleekmiddel kan permanente vlekken op de kookplaat veroorzaken.

- **Brandbare reinigingsmiddelen**

Zoals aanstekervloeistof of WD-40.

Controleer het volgende voordat u contact opneemt met de service om onnodige servicekosten te voorkomen.

Oven Probleem	Probleemoplossende Stappen
F03 of F04 Fout verschijnt in het display.	Er is een probleem met het vergrendelingsmechanisme. Haal de stroom eraf en zet hem na een paar seconden weer aan. De oven moet een automatische vergrendelingstest uitvoeren. Als de toestand aanhoudt, noteer dan het codenummer en neem contact op met de service.
Nog een F__Error verschijnt in het display.	Haal de stroom eraf en zet hem na een paar seconden weer aan. Als de toestand aanhoudt, noteer dan het codenummer en neem contact op met de service.
Het ovensdisplay blijft UIT	Schakel de stroom uit bij de hoofdstroomvoorziening (zekering of onderbreker). Zet de hoofdschakelaar weer aan. Als de toestand aanhoudt, bel dan een erkende servicedienst.
De koelventilator blijft draaien nadat de oven is uitgeschakeld	De ventilator schakelt automatisch uit wanneer de elektronische componenten voldoende zijn afgekoeld.
Ovendeur is vergrendeld en wil niet loslaten, zelfs niet na afkoelen	Zet de oven uit met de stroomonderbreker en wacht een paar seconden. Zet de hoofdschakelaar weer aan. De oven zou zichzelf moeten resetten en zal te bedienen zijn.
Oven warmt niet op	Controleer de stroomonderbreker of zekeringkast van uw huis. Zorg ervoor dat er voldoende elektrische stroom is naar de oven. Zorg ervoor dat de oventemperatuur geselecteerd is.
Oven bakt niet gelijkmatig	Controleer de ovenkalibratie. Pas zo nodig de kalibratie aan (zie Temperatuur instellen, Blz 24). Raadpleeg de kookgrafieken voor de aanbevolen positie van het rooster. Verlaag de recepttemperatuur altijd met 15°C wanneer u met de convectie-bakfunctie bakt.
Oven temperatuur is te warm of te koud	De oventhermostaat moet worden afgesteld. Zie Oventemperatuur kalibreren, pagina 24.
Ovenlampje werkt niet goed	Vervang de gloeilamp of plaats deze opnieuw indien deze los zit of defect is. Zie pagina 41. Raak het glas van de gloeilamp niet met blote vingers aan, aangezien vingervet ertoe kan leiden dat gloeilampen voortijdig doorbranden.
Ovenlampje blijft branden	Controleer op obstructies in de oven. Kijk of het scharnier verbogen is of de deurschakelaar kapot.
Kan lenskap op lampje niet verwijderen	Er kan zich vuil hebben opgehoopt rond de lenskap. Veeg het gebied rond de lenskap af met een schone droge handdoek voordat u probeert de lenskap te verwijderen.
Oven reinigt zichzelf niet goed	Laat de oven afkoelen voordat je Self-Clean uitvoert. Veeg altijd los vuil of overvloedig morsen weg voordat u Self-Clean gebruikt. Als de oven erg vuil is, stel hem dan in op een vier uur durende Self-Clean. Zie De oven voorbereiden voor zelfreiniging, pagina 39.
Klok en timer werken niet goed	Zorg ervoor dat er voldoende elektrische stroom is naar de oven. Zie de hoofdstukken Klok en Timer op pagina 23.
Overmatig vocht	Als u de bakstand gebruikt, verwarmt u de oven eerst voor. Convectie bakken en convectie roosteren elimineert alle vocht in de oven (dit is een van de voordelen van convectie).
Porselein chips	Wanneer ovenrekken worden verwijderd en teruggeplaatst, kantel de rekken dan altijd naar boven en forceer ze niet om te voorkomen dat het porselein afbreekt.
...	

Probleem	Oorzaak	Mogelijke oplossing
Niets werkt	<p>De kookplaat is niet aangesloten op het juiste elektrische circuit.</p> <p>De zekering is doorgebrand of de stroomonderbreker is geactiveerd.</p> <p>Geen elektriciteit naar de kookplaat.</p> <p>De kookplaat staat in de vergrendelingsmodus.</p>	<p>Laat een elektricien controleren of de juiste nominale spanning naar de kookplaat wordt toegevoerd. Laat elektricien de zekering vervangen of de stroomonderbreker resetten.</p> <p>Laat een elektricien uw stroomtoevoer controleren.</p> <p>Ontgrendel de kookplaat.</p>
Verwarmingselementen warmen niet goed op	Er wordt ondeugdelijk kookgerei gebruikt.	Kies het juiste kookgerei zoals beschreven in het hoofdstuk over de bediening van de kookplaat in deze handleiding.
Glaskeramiek oppervlak is doorschijnend of lijkt rood van kleur.	Bij direct of fel licht kunt u soms door het glas heen in het chassis kijken, omdat het zo transparant is. Onder deze omstandigheden kunt u ook een rode tint waarnemen.	Dit zijn normale eigenschappen van zwarte keramische glaspanelen.
Vergrendeltoets geblokkeerd na eerste verbinding of niet reagerende aanraakbediening.	Bij de eerste elektrische aansluiting of na een stroomstoring kan direct sterk licht over het sensorgebied de werking van de aanraakbesturing beïnvloeden.	Zorg er bij het inschakelen van de unit voor dat er geen fel licht direct op de aanraakgevoelige zone schijnt, dit kan de kalibratie van de opstartsensor belemmeren, waardoor de touch control niet reageert.

Controleer "Problemen oplossen" voordat u contact opneemt met de service

Het kan u de kosten van een onderhoudsbeurt besparen.

Als u nog steeds hulp nodig hebt, volg dan de onderstaande instructies.

Als u belt, vermeld dan de aankoopdatum en het volledige model- en serienummer van uw toestel.

Deze informatie zal ons helpen beter op uw verzoek te reageren.

Dienstgegevensrecord

Voor informatie over geautoriseerde service of onderdelen, zie GARANTIE

Voor de plaats van de seriële markering, zie blz 2. Het is nu een goed moment om deze informatie in de hieronder bedoelde ruimte te noteren.

Bewaar uw factuur voor garantiebevestiging.

Dienstgegevensrecord

Modelnummer _____

Serienummer _____

Datum van installatie of ingebruikneming _____

FULGOR MILANO
