

**FULGOR**

MILANO

**SOFIA**

ENDLESS PASSION FOR COOKING

**FSRC 3606 P MG ED 2F X**

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.*

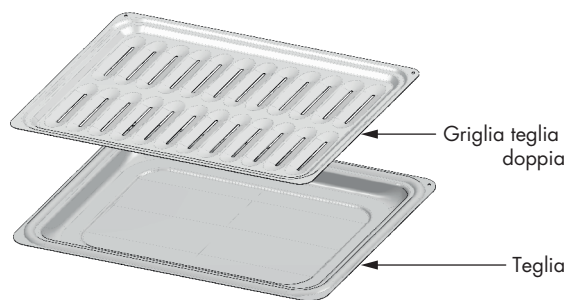
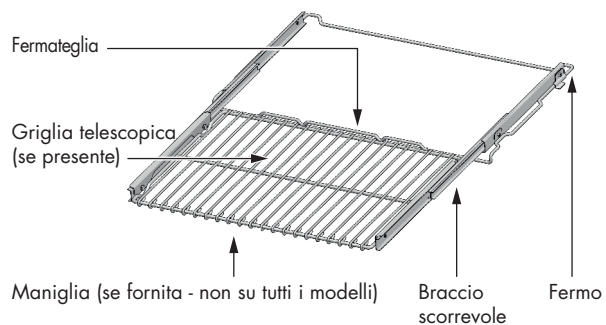
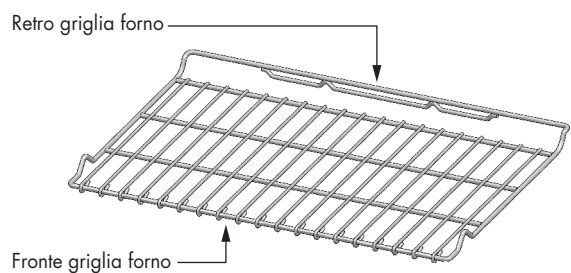
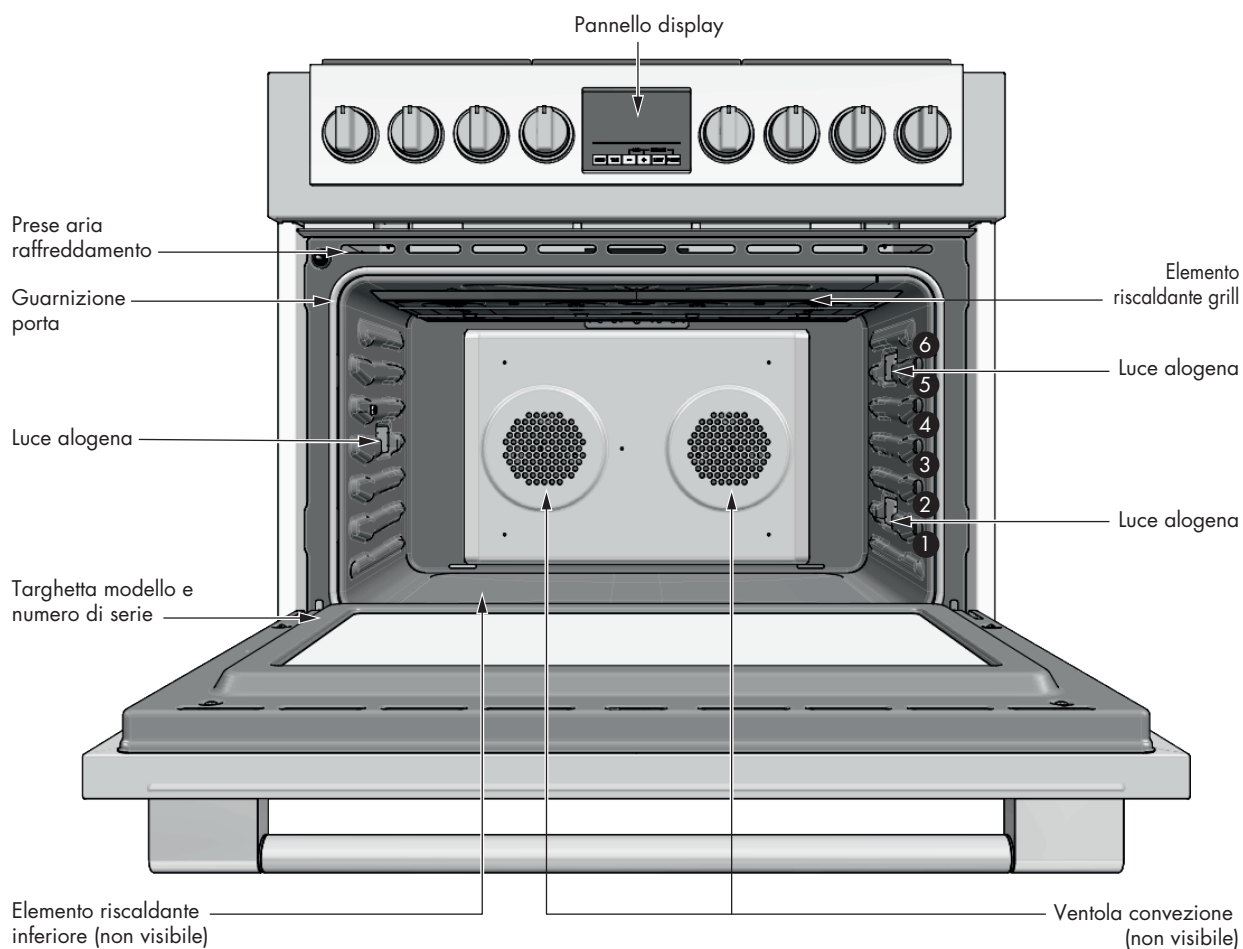
*Gianni Alessandretti*

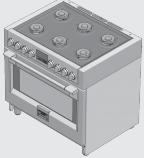

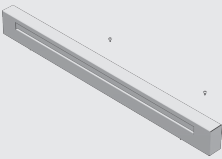
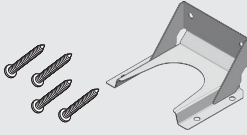
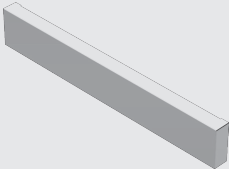
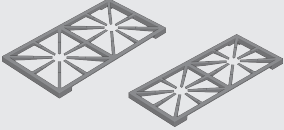

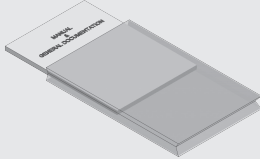


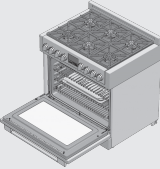
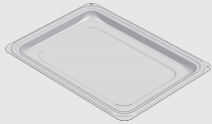
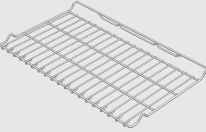

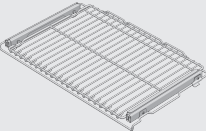
INDICE	PAGINA
<b>1 - Caratteristiche del forno</b>	<b>2</b>
<b>2 - Avvertenze speciali</b>	<b>4</b>
Prima di iniziare l'installazione	4
<b>3 - Istruzioni di sicurezza</b>	<b>5</b>
Sicurezza per forni autopulenti	7
<b>4 - Dimensioni del prodotto e requisiti di ingombro</b>	<b>8</b>
Installazione della staffa anti-ribaltamento	10
<b>5 - Informazioni sull'installazione</b>	<b>11</b>
<b>6 - Istruzioni di installazione</b>	<b>12</b>
<b>7 - Requisiti dell'impianto a gas</b>	<b>14</b>
Norme per l'Installazione dell'Apparecchio (ubicazione e ventilazione locale)	14
Ubicazione	14
Ventilazione del Locale	14
Allacciamento Gas	14
Allacciamento del Tubo Metallico	14
<b>8 - Conversione ad altro Tipo di Gas</b>	<b>15</b>
Tabella degli Ugelli	15
Sostituzione degli ugelli (bruciatore a doppio cerchio di fiamma)	17
Regolazione fiamma bassa	18
Regolazione dei bruciatori a cerchio di fiamma singolo o doppio	18
<b>9 - Conversione in GPL o GN</b>	<b>19</b>
Accensione elettrica del gas	19
Le fiamme dei bruciatori	19
<b>10 - Alimentazione elettrica</b>	<b>20</b>
Caratteristiche elettriche	20
Collegamento del forno alla rete elettrica	20
<b>11 - Checklist finale</b>	<b>21</b>
<b>12 - I pannelli di controllo</b>	<b>22</b>
Tasti di comando	22
Display	22
Manopole	22
<b>13 - Modalità di cottura</b>	<b>23</b>
<b>14 - Informazioni generali forno</b>	<b>24</b>
<b>15 - Suggerimenti generali forno</b>	<b>25</b>
Griglie del forno	25
Griglie telescopiche del forno	26
<b>16 - Impostazione orologio e timer</b>	<b>27</b>
Come impostare l'ora del giorno	27
Per impostare il timer.	27
<b>17 - Selezione della modalità di cottura</b>	<b>28</b>
Impostazione della modalità di cottura e della temperatura	28
Come usare il tasto per selezionare le funzioni a bassa temperatura	28
Impostazione della modalità di cottura ECO	28
Utilizzo delle luci del forno	28
<b>18 - Funzionamento del forno in modalità a tempo</b>	<b>29</b>
Come impostare una modalità a tempo	29
Come ritardare l'inizio di una modalità a tempo	29
Durante una modalità a tempo	29

INDICE	PAGINA
Come controllare il tempo	29
<b>19 - Impostazione delle opzioni della sonda carne</b>	<b>30</b>
<b>20 - Suggerimenti e tecniche di cottura statica</b>	<b>31</b>
Linee guida generali	31
<b>21 - Suggerimenti e tecniche di cottura a convezione</b>	<b>32</b>
Tabella cottura a convezione	33
<b>22 - Suggerimenti e tecniche di cottura ventilata</b>	<b>34</b>
Tabella cottura ventilata - CAVITÀ CONVEZIONE	34
<b>23 - Suggerimenti e tecniche di cottura con grill a convezione</b>	<b>36</b>
Tabella grill a convezione - CAVITÀ CONVEZIONE	36
<b>24 - Suggerimenti e tecniche di essiccazione</b>	<b>37</b>
Tabella essiccazione	37
<b>25 - Suggerimenti e tecniche di cottura al grill</b>	<b>38</b>
Tabella grill	38
Linee guida per temperatura di servizio del FSIS (Organo del Ministero dell'Agricoltura USA per la sicurezza alimentare)	38
<b>26 - Risoluzione problemi di cottura</b>	<b>39</b>
<b>27 - Funzioni speciali</b>	<b>40</b>
<b>28 - Istruzioni modalità Sabbath</b>	<b>41</b>
<b>29 - Cura e Pulizia del Forno</b>	<b>42</b>
Autopulizia del forno	42
Preparazione del forno per l'autopulizia.	42
<b>30 - Impostazione modalità autopulizia</b>	<b>43</b>
Come impostare la modalità autopulizia	43
Come modificare il tempo di pulizia	43
Come ritardare l'avvio della pulizia	43
<b>31 - Manutenzione fai-da-te: smontaggio della porta del forno</b>	<b>44</b>
Come smontare la porta	44
Come rimontare la porta	44
<b>32 - Sostituzione della luce del forno</b>	<b>45</b>
Come sostituire una lampadina	45
<b>33 - Caratteristiche del piano cottura</b>	<b>46</b>
<b>34 - Utilizzo del piano cottura a gas</b>	<b>47</b>
Impostazione manopola controllo gas	47
Bruciatori a gas	47
Bruciatori a cerchio di fiamma doppio	47
<b>35 - Utilizzo del piano cottura a gas</b>	<b>48</b>
Superficie dei bruciatori super sigillata	48
<b>36 - Strumenti di cottura</b>	<b>49</b>
Caratteristiche degli strumenti di cottura	49
Adattamento del diametro della padella alle dimensioni della fiamma	49
<b>37 - Informazioni generali sulla manutenzione del forno</b>	<b>50</b>
Come usare la tabella di pulizia del forno	50
Tabella pulizia	50
<b>38 - Finitura forno / Metodo di pulizia</b>	<b>51</b>
<b>39 - Pulizia del piano cottura</b>	<b>52</b>
Detergenti consigliati per ogni parte / materiale del piano cottura	52
<b>40 - Risoluzione problemi funzionali</b>	<b>54</b>
<b>41 - Assistenza o manutenzione</b>	<b>56</b>

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		3	griglie PER CUCINA DA 91,4 CM (36")
	3	PIEDINO		1 1	MANUALE E DOCUMENTAZIONE GENERICA "MANUALE DI ISTRUZIONI" KIT CONVERSIONE GAS

OVEN ACCESSORIES OF YOUR RANGE					
	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.

**INSTALLATORE:** 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.

 **ATTENZIONE**

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.

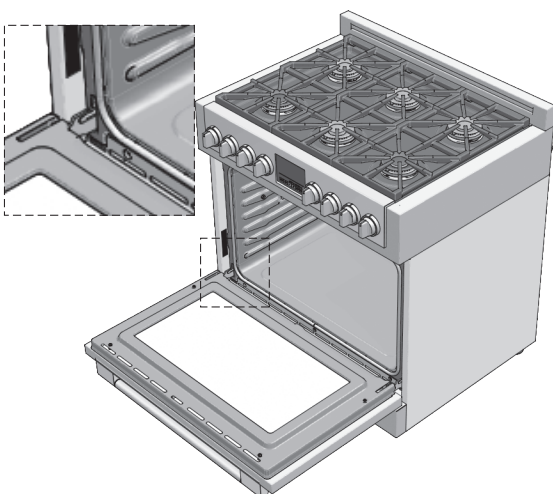


L'utente è responsabile della corretta installazione. Far installare la cucina da un tecnico qualificato.

 **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.

### POSIZIONE DELLA TARGHETTA DATI TECNICI



### 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"

**NOTA:** La cucina è destinata all'uso con gas naturale o propano.

Per convertire a GPL (propano) o GN (gas naturale), vedi istruzioni del kit di conversione gas fornito tra i documenti accompagnatori. Prevedere un allaccio all'alimentazione del gas. Vedi requisiti di alimentazione gas.

 **AVVERTENZA**

**Prima di allacciare l'apparecchio alla rete di alimentazione gas, accertarsi che le impostazioni gas siano corrette.**

**Il tipo di gas impostato di fabbrica è indicato sulla targhetta dati tecnici.**



**IMPORTANTE**

L'apparecchio deve essere allacciato da personale professionalmente qualificato e in conformità alla norme vigenti.

La targhetta (a) delle caratteristiche del forno è accessibile anche ad apparecchio installato. In questa targhetta, visibile aprendo la porta, sono riportati tutti i dati di identificazione dell'apparecchio, la pressione e il tipo di gas per il quale è stato regolato. Pertanto Vi invitiamo a seguire attentamente le istruzioni ed i suggerimenti per un corretto utilizzo dei nostri prodotti.

**IMPORTANTE**

**QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.**

**IMPORTANTE**

**L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA. I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.**

- **Non smontare alcuna parte prima di aver scollegato il forno dalla rete elettrica.**
- **Non usare l'apparecchio se qualche sua parte risulta rotta (p. es.: un vetro). Scollegarlo dalla rete elettrica e chiamare il servizio tecnico.**
- 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 inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.**
- Questo apparecchio non è inteso per un utilizzo da parte di persone (inclusi bambini superiori agli 8 anni) con ridotte capacità sensoriali o facoltà mentali, o mancanza di capacità di apprendimento, a meno che ad essi siano sottoposti a supervisione o 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 e le luci devono essere fredde e l'alimentazione deve essere scollegata prima di sostituire le lampadine. In caso contrario si potrebbero verificare ustioni o scossa elettrica.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro a una porta decorative al fine di evitare il surriscaldamento.

 **AVVERTENZA**

**Accertarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare il rischio di shock elettrico.**

- 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.

- Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni locali di alimentazione (natura e pressione del gas) e la configurazione dell'apparecchio corrispondano.
- 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.
- Durante l'uso del piano cottura: **NON TOCCARE LE GRIGLIE DEL PIANO COTTURA O L'AREA CIRCOSTANTE.**
- 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.
- Un liquido che trabocca da un recipiente mentre bolle può causare fumo, mentre le sostanze grasse possono incendiarsi. Un sostanza che si rovescia sul bruciatore può spegnere tutta la fiamma o parte di essa e impedire l'accensione del fuoco con la scintilla. In caso di traboccamento, spegnere il bruciatore e verificarne il funzionamento. Se il bruciatore funziona normalmente, riaccenderlo.
- Durante la cottura, impostare la manopola del bruciatore in modo che la fiamma scaldi solo il fondo della padella/pentola e non si espanda oltre i bordi.
- Accertarsi che non vi siano refoli d'aria provenienti da ventilatori o prese di ventilazione forzata che possano soffiare materiale infiammabile verso le fiamme o spingere le fiamme in modo tale da espanderle oltre i bordi della padella/pentola.
- 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 lasciare che gli abiti, le presine o altri materiali infiammabili vengano a contatto con i bruciatori o le griglie del piano cottura bollenti.
- Usare solo determinati tipi di recipienti in vetro, vetroceramica, ceramica e terracotta termoresistenti o recipienti smaltati di altro tipo che siano utilizzabili su un piano cottura.
- Non pulire il piano cottura quando è ancora bollente. Alcuni detergenti producono fumi tossici se applicati su una superficie bollente.

 **ATTENZIONE**

Non lasciare che alluminio, plastica, carta o tessuti vengano a contatto con i bruciatori o le griglie del piano cottura bollenti. 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.
- 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.

**AVVERTENZA**

- Perché i bruciatori si accendano e funzionino correttamente, tenere gli ugelli puliti e asciutti.
- Se un bruciatore si spegne e vi è una fuga di gas, aprire una finestra o una porta. Attendere almeno 5 minuti prima di usare nuovamente il piano cottura.
- Non ostruire il flusso di combustione e la ventilazione dell'aria.
- Non usare fogli di alluminio per rivestire la cavità del forno poiché si fonderebbero, rovinando lo smalto durante la cottura.
- Se la cucina è installata accanto a una finestra, accertarsi che non si apra finendo sopra o troppo vicino ai bruciatori, prendendo fuoco.

**Sicurezza per forni autopulenti**

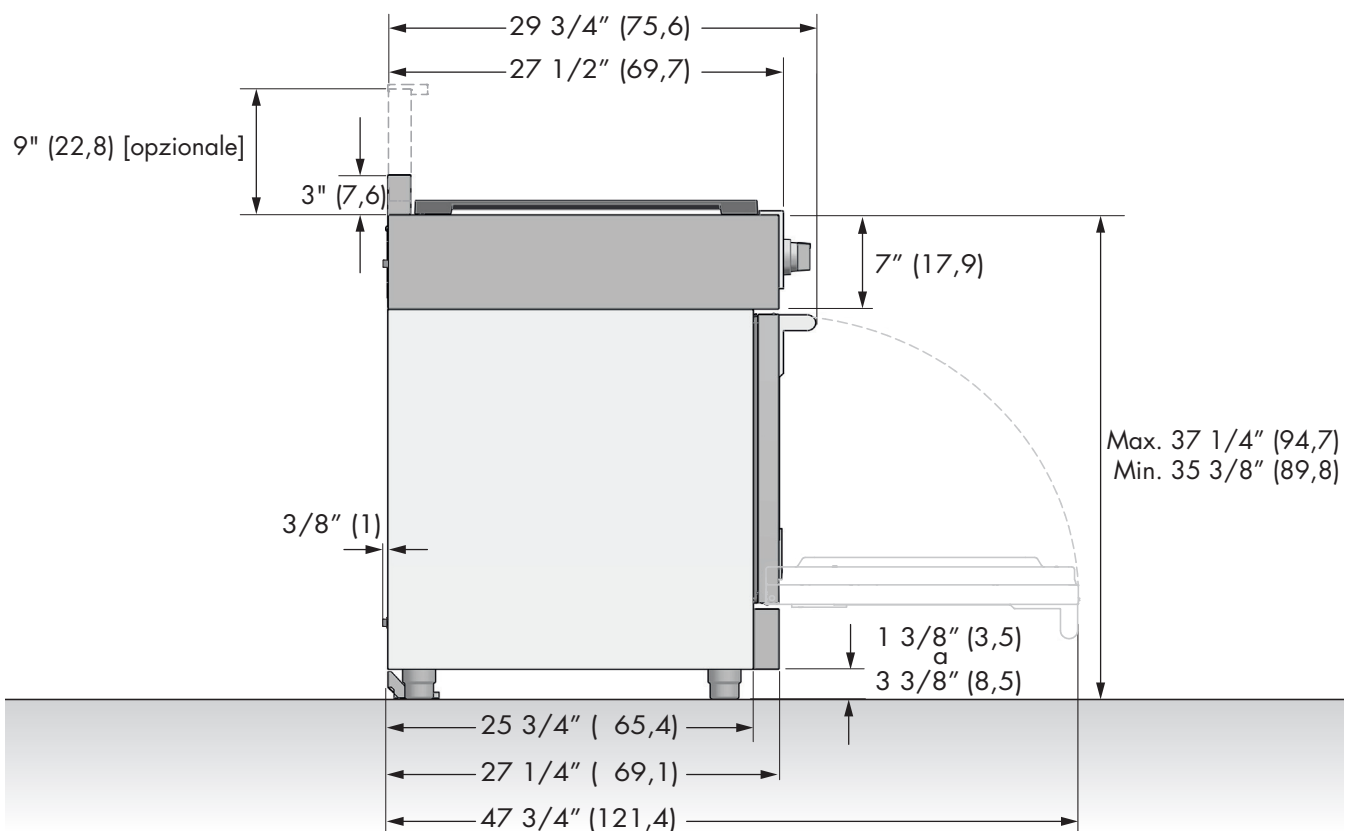
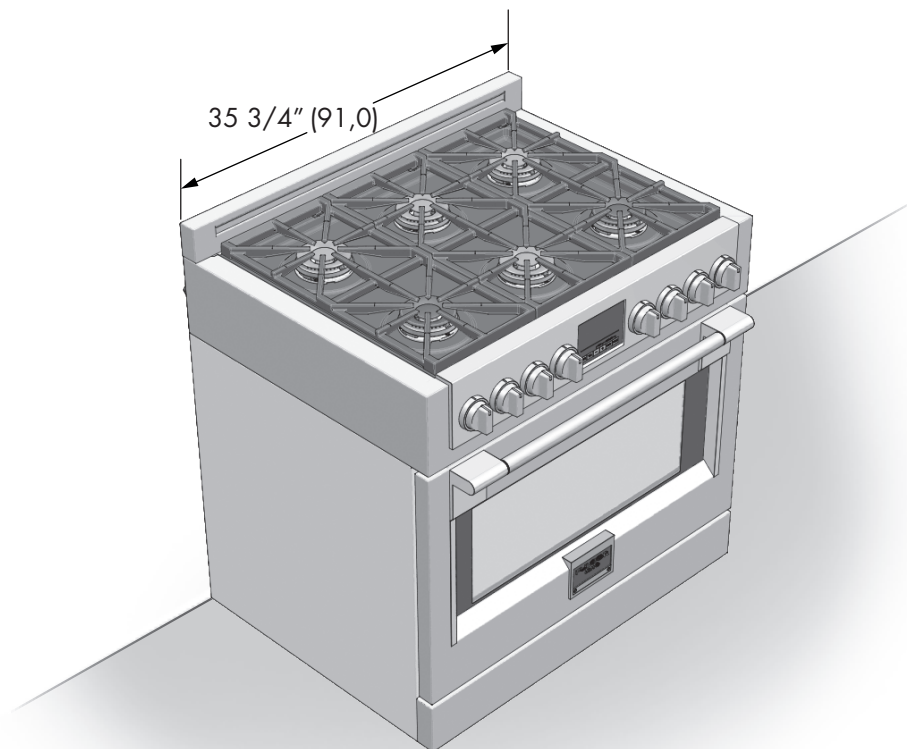
- Accertarsi che la porta sia bloccata e che non possa aprirsi una volta ruotate la manopola in posizione CLEAN e una volta apparsa l'icona del blocco porta. Se la porta non si blocca, ruotare la manopola di selezione della modalità di cottura su OFF e non avviare la pulizia automatica. Contattare l'assistenza.
- Non pulire la guarnizione della porta. È essenziale per una tenuta ottimale. Non strofinare, danneggiare, spostare o rimuovere la guarnizione della porta.
- Non usare detersivi 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**

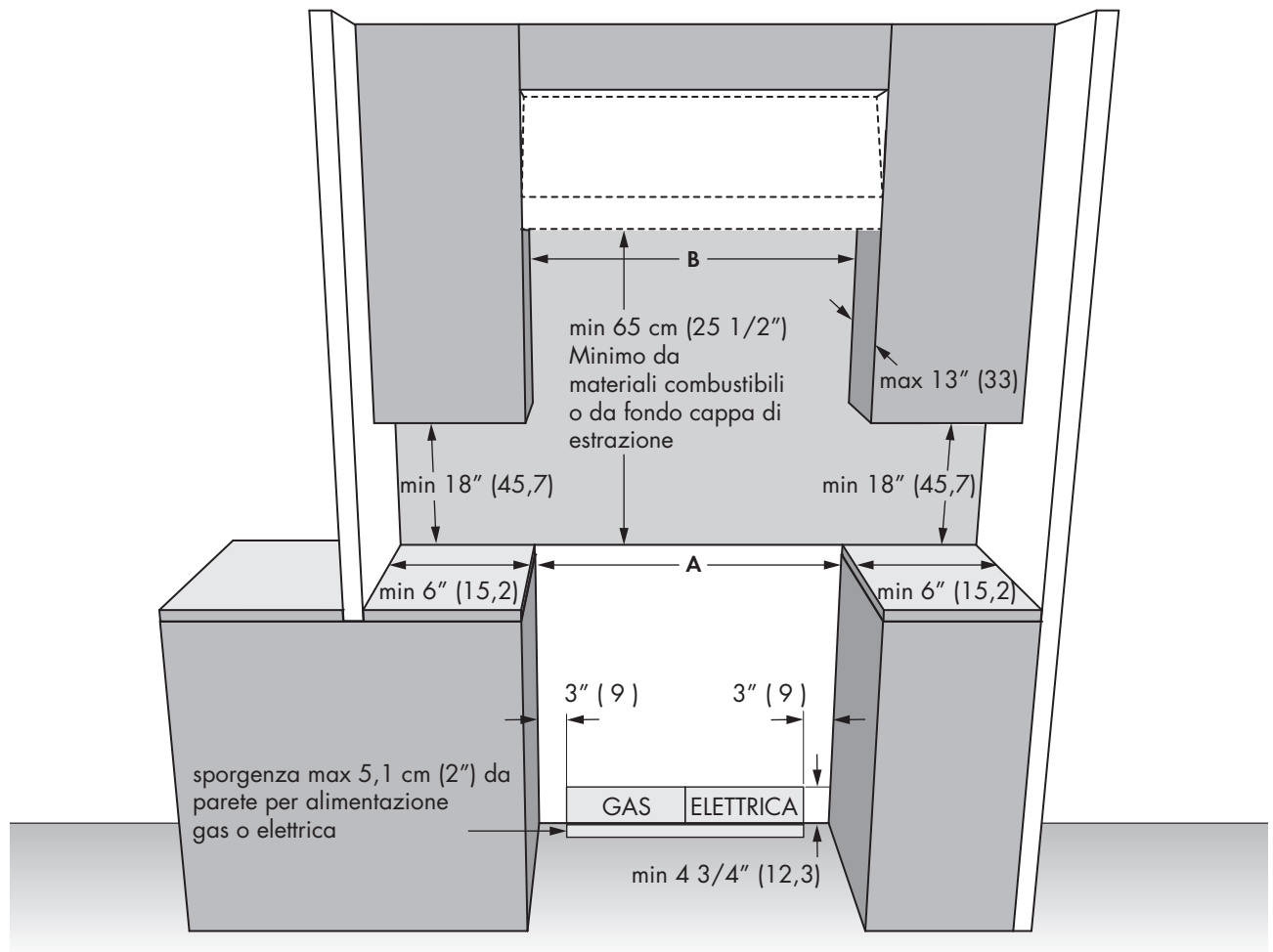
L'eliminazione dello sporco durante la pulizia automatica genera prodotti di scarto che si trovano in questa lista di sostanze. Per ridurre al minimo l'esposizione a queste sostanze, usare il forno sempre in accordo con le istruzioni del manuale e prevedere una buona aerazione della stanza durante e subito dopo la pulizia automatica del forno.

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

Modelli di cucina da 91,4 cm (36")



REQUISITI DI INGOMBRO



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 & B
Cucina da 91,4 cm (36")	36" (91,4)

Distanze minime:

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

- Fianchi - 15,2 cm (6")
- Entro una distanza laterale di 15,2 cm (6"), i pensili con profondità massima di 33,0 cm (13") devono essere posizionati almeno 45,7 cm (18") sopra la superficie di cottura
- Retro - 0" con alzatina da 22,8 cm (9"); 0" con parete posteriore non combustibile.

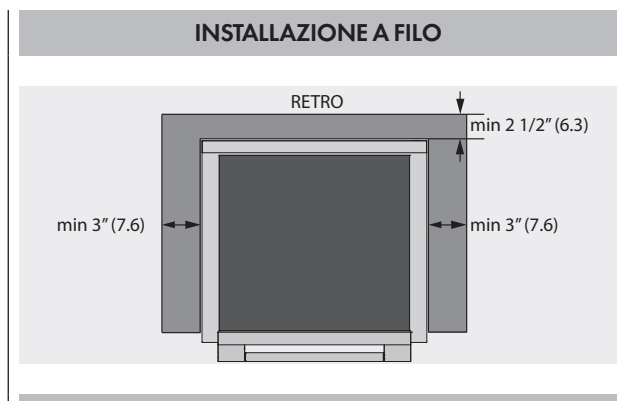
Sotto la superficie di cottura (91,4 cm [36"] e inferiore)

- Installare senza distanza minima elementi combustibili adiacenti sotto la superficie di cottura e sul retro e sui lati dell'apparecchio.

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).

Per l'installazione a isola, distanza minima di 30,5 cm (12") tra retro della cucina e parete posteriore combustibile sopra il piano di lavoro.



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

È possibile usare, insieme ai piani cottura, cappe a cortina d'aria o cappe sospese di altro tipo che funzionino soffiando aria verso il basso direttamente sulla cucina, solo nel caso in cui la cappa e la cucina siano state progettate, testate e certificate da un laboratorio di verifica indipendente per l'uso combinato.

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

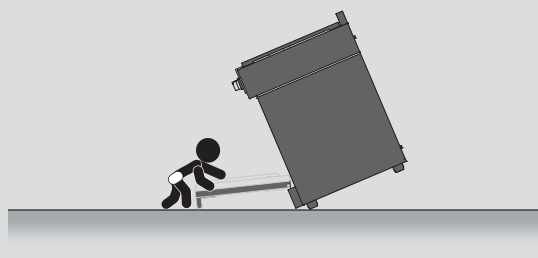
#### Pericolo di ribaltamento

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.

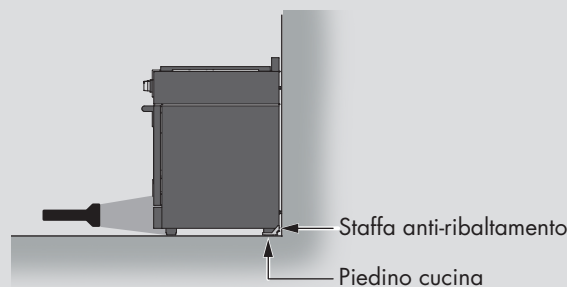
Il mancato rispetto di queste indicazioni può comportare la morte o gravi ustioni di bambini e adulti.



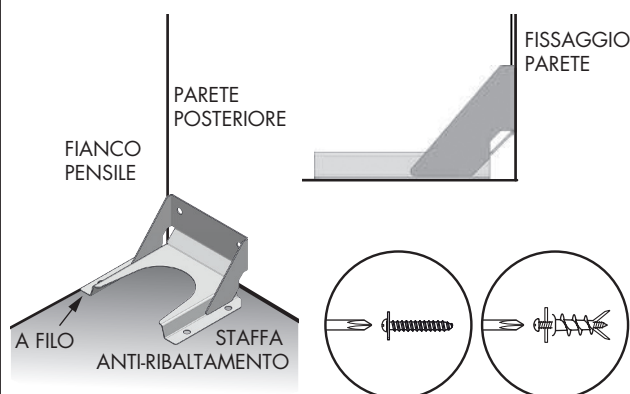
### AVVERTENZA

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.



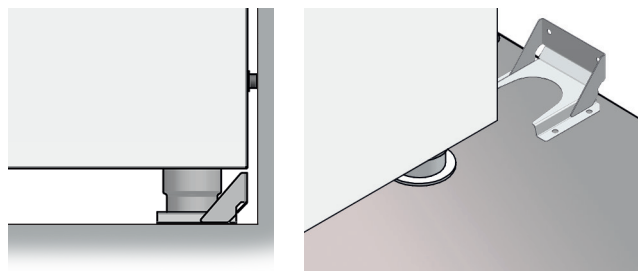
### INSTALLAZIONE DELLA STAFFA ANTI-RIBALTAMENTO



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. La cucina necessita di aria fresca perché la combustione nei bruciatori avvenga correttamente. Non coprire MAI fessure, fori o aperture del forno né coprire tutta la griglia con fogli di alluminio. In questo modo si bloccherebbe il flusso d'aria all'interno del forno causando possibili avvelenamenti da monossido di carbonio. Applicando un rivestimento in alluminio si intrappola il calore, causando possibili incendi.

## 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.

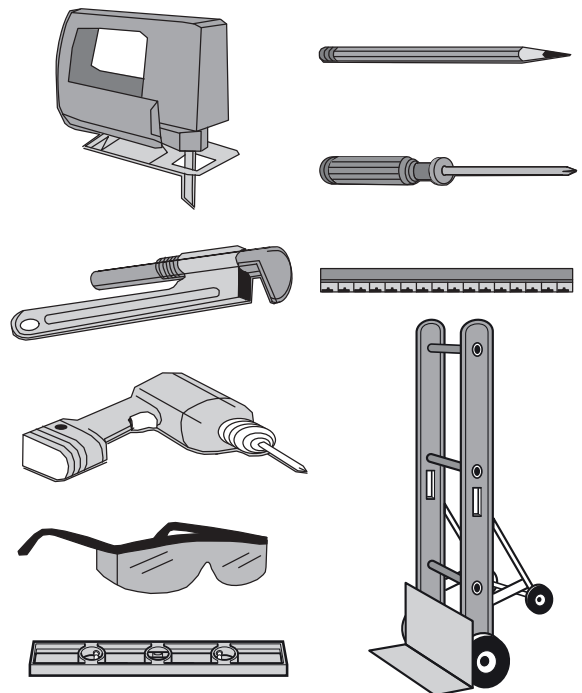
Prima di spostare la cucina, proteggere i pavimenti e fissare la/e porta/e del forno per non provocare danni.

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.

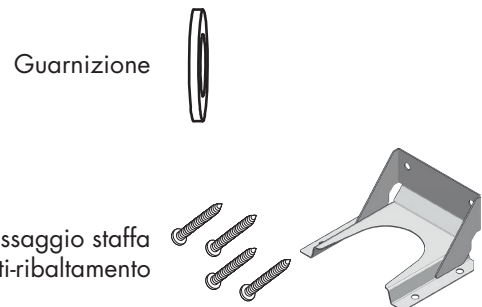
Tutte le aperture nella parete o nel pavimento su cui va installata la cucina devono essere chiuse ermeticamente.

## UTENSILI NECESSARI

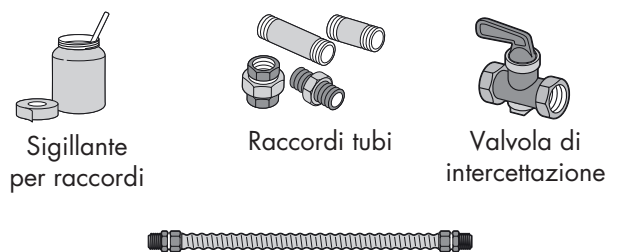


Rimuovere il materiale da imballaggio e la busta dei documenti di accompagnamento dal piano cottura prima di iniziare l'installazione. Rimuovere le istruzioni di installazione dalla busta dei documenti di accompagnamento e leggerle attentamente prima di iniziare.

## MATERIALI FORNITI IN DOTAZIONE



## MATERIALI NECESSARI (non forniti)



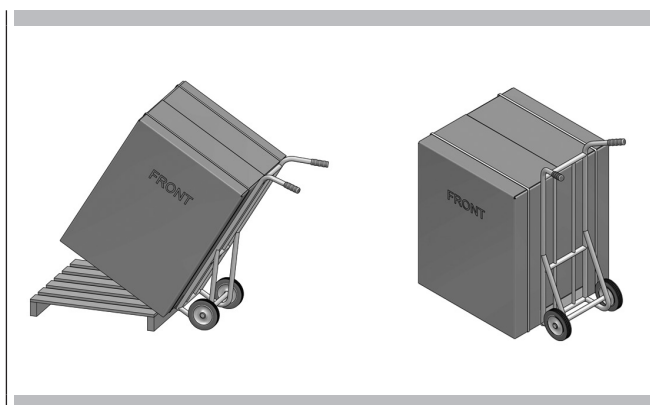
**NB: acquistare un nuovo tubo flessibile; non usare tubi flessibili per il gas già usati.**

**FASE 1**

Tagliare le fascette e rimuovere l'apparecchio dal pallet con un carrello a mano inserendo le forche sotto la base di polistirolo.

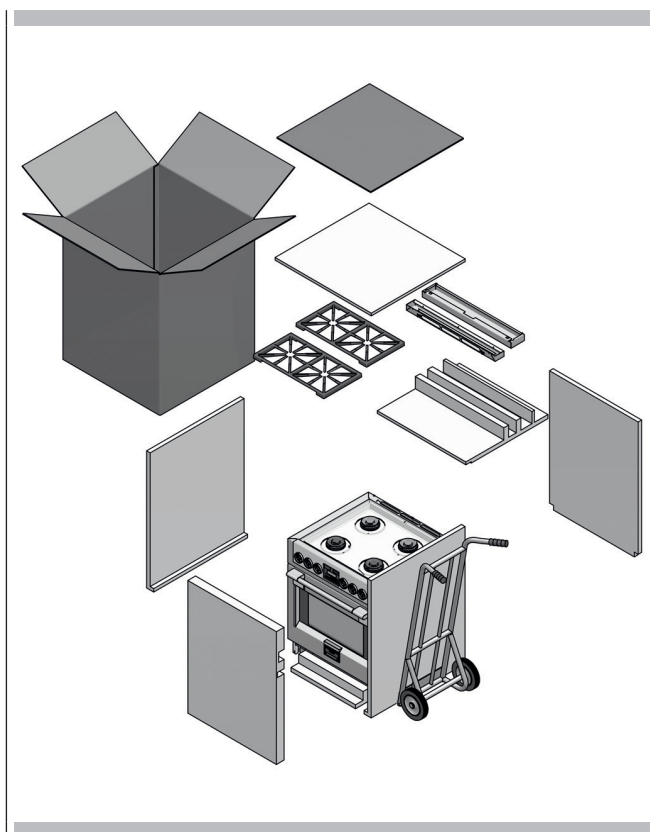
**ATTENZIONE**

Tenersi a debita distanza. Le estremità delle fascette tagliate possono scattare nella vostra direzione e colpirvi.



**FASE 2**

Rimuovere le istruzioni di installazione dal piano cottura e leggerle attentamente prima di iniziare.



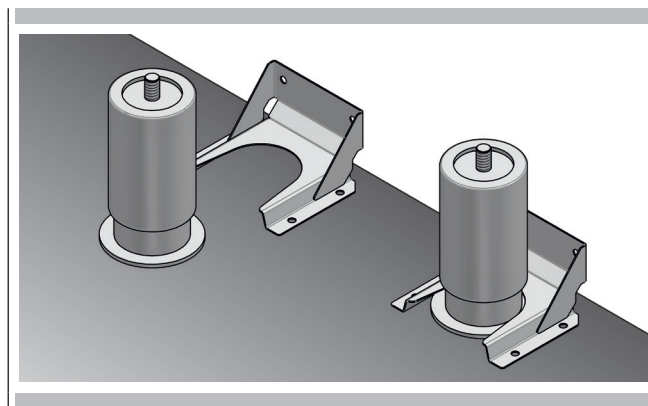
**FASE 3**

Spostare la cucina all'interno prima di installare i piedini e posizionare l'apparecchio accanto al punto di installazione finale poiché i piedini non sono adatti per spostare l'apparecchio per lunghi tratti. I piedini sono imballati nella scatola di cartone superiore.

**ATTENZIONE**

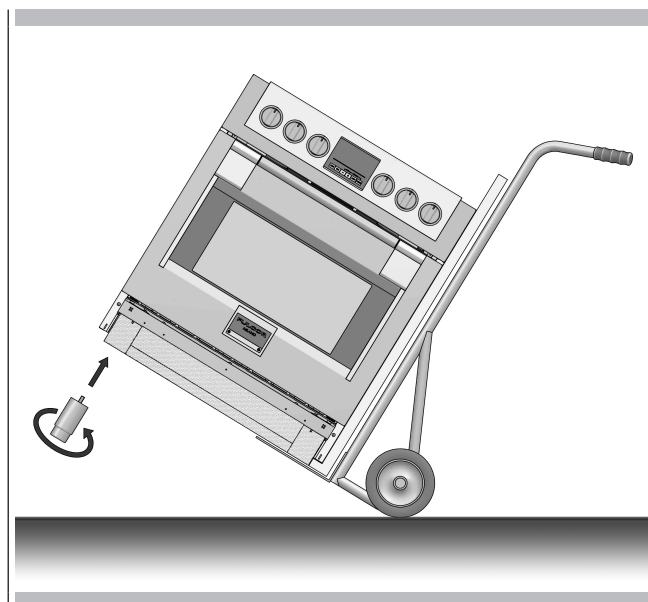
Le porte e i passaggi che conducono al luogo di installazione devono avere un'apertura minima di 79 cm (31"). Se l'apertura è inferiore a 79 cm (31"), rimuovere la/e porta/e del forno e le manopole.

**Nota:** i piedini con collare devono essere montati sul retro della cucina per essere fissati al dispositivo di anti-ribaltamento.



**FASE 4**

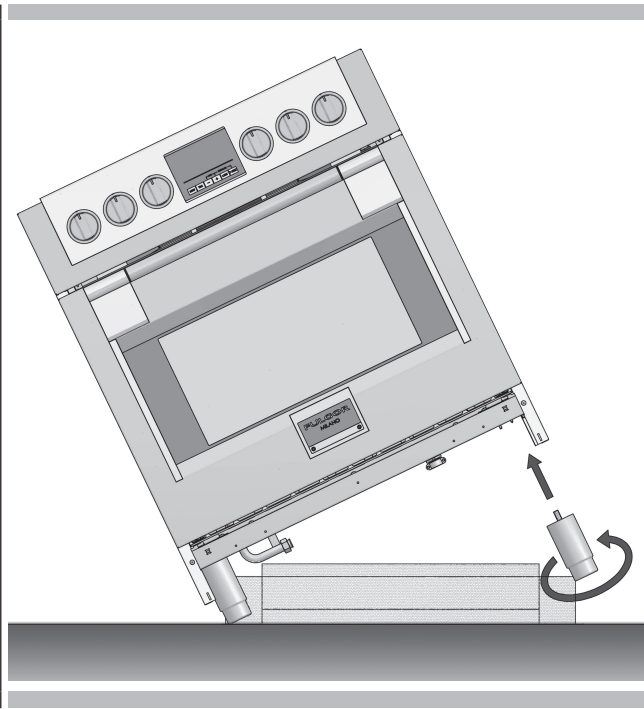
Con la base in polistirolo ancora in posizione, inclinare la cucina su un lato e avvitare il primo paio di piedini.





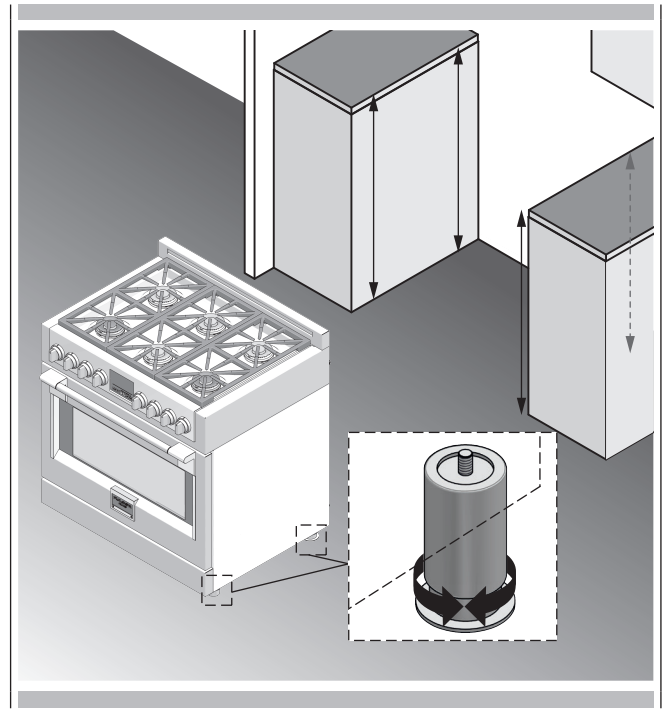
## FASE 5

Estrarre il carrello a mano, inclinare la cucina su un lato e inserire il secondo paio di piedini. Rimuovere la base.



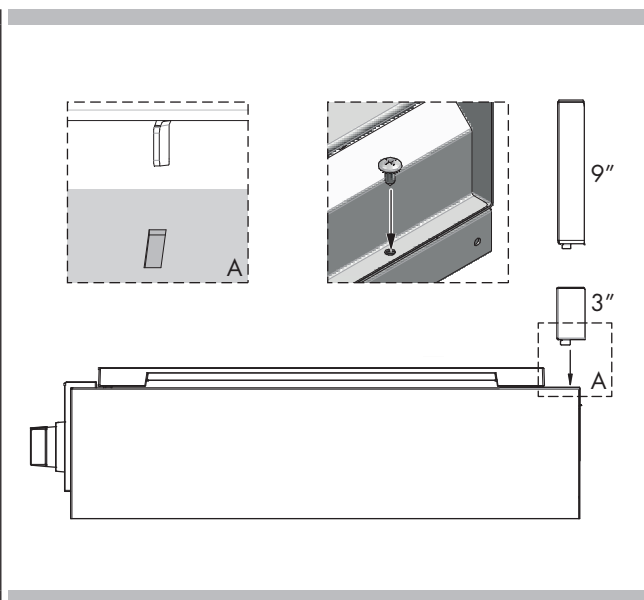
## FASE 7

Dopo aver effettuato i collegamenti all'impianto elettrico e l'allacciamento del gas (vedi rispettivi paragrafi per maggiori istruzioni) misurare i quattro angoli nell'area di ingombro per verificare che il pavimento sia a livello. Regolare i piedini regolabili all'altezza desiderata e accertarsi che la cucina sia a livello. Ruotare il fondo di ogni piedino in senso antiorario per sollevare e in senso orario per abbassare. Accertarsi che il pavimento sia protetto. Inserire l'apparecchio in posizione accertandosi di incastrare la staffa anti-ribaltamento.



## FASE 6

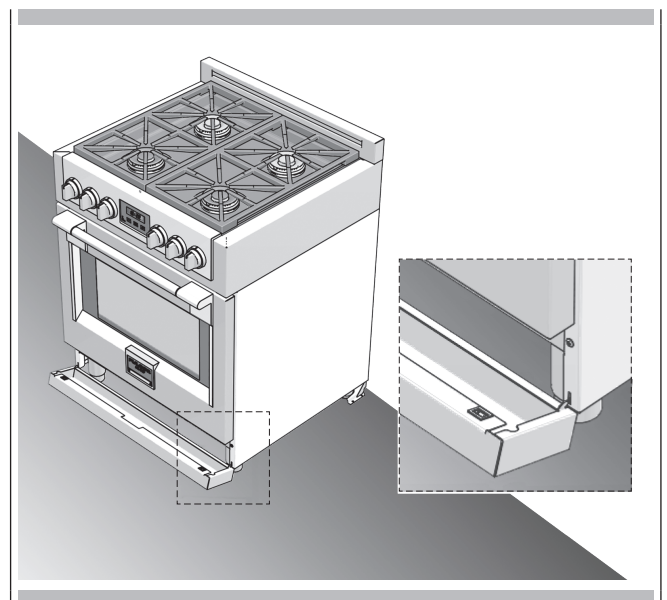
Installare l'alzatina (se fornita) inserendo le tre viti sul retro dello zoccolo



## FASE 8

Inserire le linguette sul fondo dello zoccolo nelle fessure su ogni lato del telaio e ruotare verso l'alto finché i gancetti superiori dello zoccolo non si incastrano in posizione.

**NOTA:** Accertarsi che lo zoccolo si incastrerà saldamente.



## FAR ESEGUIRE L'ALLACCIAMENTO DEL GAS DA UN TECNICO DI ASSISTENZA O DA UN INSTALLATORE ESPERTO IN DISPOSITIVI A GAS.

La prova di tenuta sull'apparecchio deve essere eseguita dall'installatore nel rispetto delle istruzioni fornite.

## Norme per l'Installazione dell'Apparecchio (ubicazione e ventilazione locale)

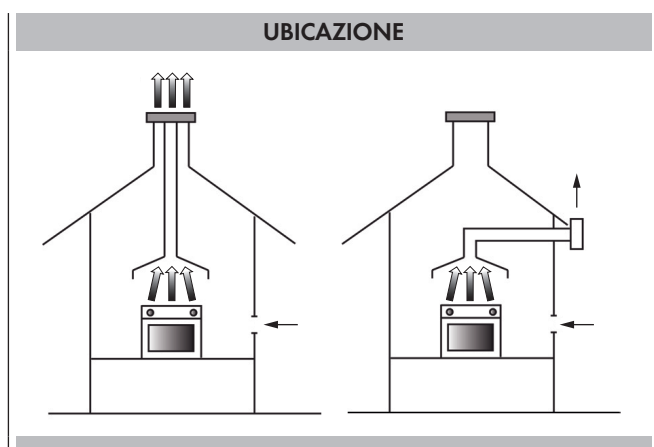
Le norme italiane che regolano l'installazione, la manutenzione e la conduzione degli apparecchi a gas per uso domestico sono le seguenti:

- UNI-CIG n. 7129
- UNI-CIG n. 7131

Riportiamo di seguito uno stralcio di tali norme. Per tutte le indicazioni non riportate è necessario consultare le norme citate.

### Ubicazione

Gli apparecchi di cottura devono sempre scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, che devono essere collegate a camini, canne fumarie o direttamente all'esterno. In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è consentito l'impiego di un elettroventilatore, installato su finestra o su parete affacciata sull'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio, purché siano tassativamente rispettate le norme inerenti la ventilazione.



### Ventilazione del Locale

È indispensabile che nel locale in cui sono installati degli apparecchi a gas possa almeno affluire tanta aria comburente quanta ne viene richiesta dalla combustione del gas consumato dai vari apparecchi.

È quindi necessario, per l'afflusso dell'aria nel locale, praticare delle aperture che rispondano ai requisiti seguenti:

- a) avere una sezione libera totale di 6 cm<sup>2</sup> per ogni kW con un minimo di 100 cm<sup>2</sup> (tali aperture possono eventualmente essere ricavate maggiorando la fessura tra porta e pavimento);
- b) essere situate nella parte bassa di una parete esterna, preferibilmente opposta a quella in cui si trova l'evacuazione dei gas combusti;

- c) la loro posizione deve essere scelta in modo tale da evitare che possano essere ostruite e, se praticate sui muri esterni, esse devono essere protette con griglie, reti metalliche ecc. poste sulla faccia esterna del muro con una sezione netta.

In caso nel locale sia installato un elettroventilatore per l'evacuazione dell'aria viziata, le aperture per il ricambio d'aria devono garantire un passaggio d'aria di almeno 35 m<sup>3</sup>/h per ogni kW di potenza installata in ambiente.

## Allacciamento Gas

Il forno può funzionare a gas naturale (metano) a gas liquido (GPL), e può essere facilmente eseguita la conversione da un tipo all'altro di gas, come descritto nei successivi capitoli.

L'allacciamento alla rete di distribuzione deve essere eseguito da personale specializzato e secondo le prescrizioni relative alle norme UNI-CIG 7129, 7131.

Nel caso l'apparecchio venga alimentato con gas liquido (GPL) in bombola, deve essere utilizzato un regolatore di pressione conforme alla norma UNI CIG 7432.

## Allacciamento del Tubo Metallico

L'allacciamento gas può essere eseguito mediante un tubo metallico rigido conforme alla norma UNI 8863 fissato saldamente al raccordo "G", oppure, mediante un tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, di cui alla norma UNI CIG 9891 con lunghezza max. 2 mt.

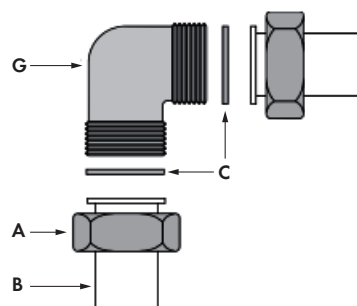
Il raccordo "G" e la guarnizione di tenuta "C" sono forniti come accessori assieme all'apparecchio, e sono conformi rispettivamente alle norme UNI ISO 7/1 e UNI 9264.



### IMPORTANT

Per l'orientamento del raccordo "G" operare con due chiavi. Ottenuta la direzione voluta bloccare energicamente il dado "A".

### ALLACCIAMENTO DEL TUBO METALLICO



### ATTENZIONE

Al termine delle operazioni di collegamento dell'apparecchio alla rete di distribuzione gas (o alla bombola di gas liquido) **CONTROLLARE LA TENUTA** dell'accoppiamento con soluzione di acqua saponata, mai con una fiamma.

Prima della conversione ad altro tipo di gas, accertatevi del tipo per il quale l'apparecchio è stato regolato. (etichetta adesiva applicata sull'apparecchio).

Rendere privo di tensione l'apparecchio;

Per il diametro dell'ugello riferirsi alla tabella degli ugelli.

### Tabella degli Ugelli

I diametri sono impressi sull'ugello in centesimi di millimetri.

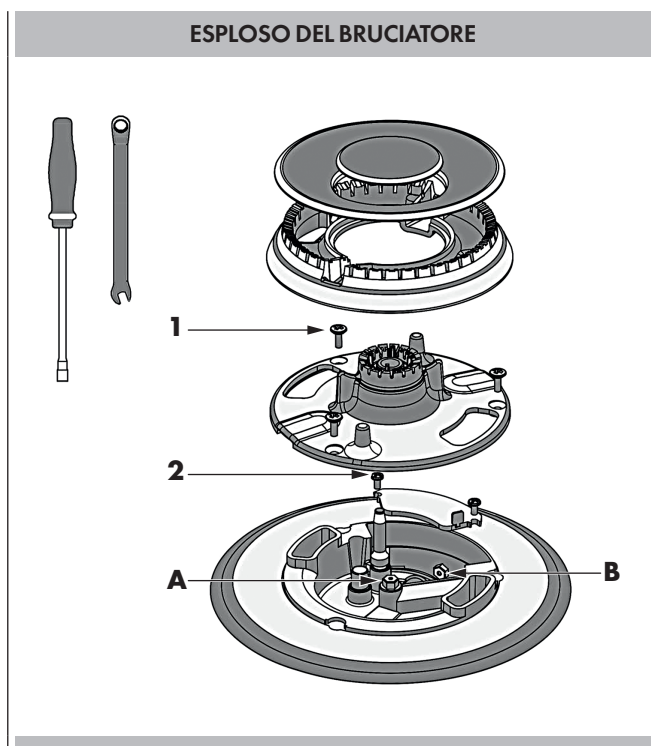
Bruciatore piano cottura		LP			
Portata termica nominale	kW	4,50	4,50	4,50	4,50
Ugello anello interno	dimensioni	37	37	34	32
Ugello anello esterno	dimensioni	98	98	94	90
Consumo		328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Tipo di gas		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"
Pressione gas	mbar	"28...30 37"	30	37	50
	AT				x
	BE	x			
	BG		x		
	CH	x			x
	CY	x	x		
	CZ	x			
	DE				x
	DK		x		
	EE		x		
	ES	x			
	FI		x		
	FR	x			
	GB	x			
	GR	x	x		
	HU		x		
	IE	x			
	IS		x		
	IT	x			
	LT	x	x		
	LU				
	LV		x		
	MT		x		
	NL		x		
	NO		x		
	PL			x	
	PT	x			
	RO		x		
	SE		x		
	SI	x	x		
	SK	x	x		x
	AL	x	x		
	HR		x		
	MK	x	x		
	TR	x	x		

**IT 8 - Conversione ad altro Tipo di Gas**

Bruciatore piano cottura		NG									
Portata termica nominale	kW	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Ugello anello interno	dimensioni	55	55	55	58	57	57	59	57	74	57
Ugello anello esterno	dimensioni	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Consumo		429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h
Tipo di gas		2H	2E	2E+	2K	2L	2LL	2H	2S	2Lw	2Ls
Gas		G20	G20	"G20 G25"	G25.3	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
Pressione gas	mbar	20	20	"20 25"	25	20	20	25	25	13	20
	AT	x									
	BE			x							
	BG	x									
	CH	x									
	CY	x									
	CZ	x									
	DE		x				x				
	DK	x									
	EE	x									
	ES										
	FI	x									
	FR			x							
	GB	x									
	GR	x									
	HU							x	x		
	IE	x									
	IS										
	IT	x									
	LT	x									
	LU		x								
	LV	x									
	MT										
	NL				x						
	NO	x									
	PL		x							x	x
	PT	x									
	RO		x			x					
	SE	x									
	SI	x									
	SK	x									
	AL	x									
	HR	x									
	MK	x									
	TR	x									

### Sostituzione degli ugelli (bruciatore a doppio cerchio di fiamma)

1. Rimuovere le griglie del piano cottura e i cappucci dei bruciatori.
2. Rimuovere le corone in alluminio.
3. Rimuovere le tre viti dal diffusore (1).
4. Rimuovere le due viti dal tappo dell'ugello (2).
5. Rimuovere l'ugello (A) con una chiave fissa da 7 mm (9-32") ruotando in senso antiorario.
6. Rimuovere l'ugello (B) con una chiave a stella da 7 mm (9-32") ruotando in senso antiorario.
7. Installare gli ugelli forniti insieme all'apparecchio nel rispettivo bruciatore. Gli ugelli hanno piccoli numeri stampati sul lato che corrispondono al diametro dell'orifizio e alla loro corretta posizione sul bruciatore (vedi figure nel capitolo: "Posizione degli ugelli").
8. Ruotare in senso orario per serrare (serrare a una coppia di 15 - 20 pollici/libbra).
9. Reinstallare tutti i componenti in ordine inverso.
10. Conservare gli ugelli rimossi dall'apparecchio per usi futuri.



## Regolazione fiamma bassa

### PERICOLO

**Accendere un bruciatore a gas con un fiammifero è pericoloso. Usare fiammiferi solo in caso di emergenza.**

Accendere il fiammifero e avvicinare la fiamma al bruciatore che si desidera accendere. I fiammiferi in legno funzionano meglio. Premere e ruotare la manopola lentamente. Accertarsi che si stia ruotando la manopola giusta per il bruciatore che si desidera accendere.

**NOTA:** Se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, rimettere la manopola in posizione neutra e attendere un minuto prima di ritentare.

### ATTENZIONE

Usare cautela nel misurare il cono interno della fiamma. Rischio di ustioni.

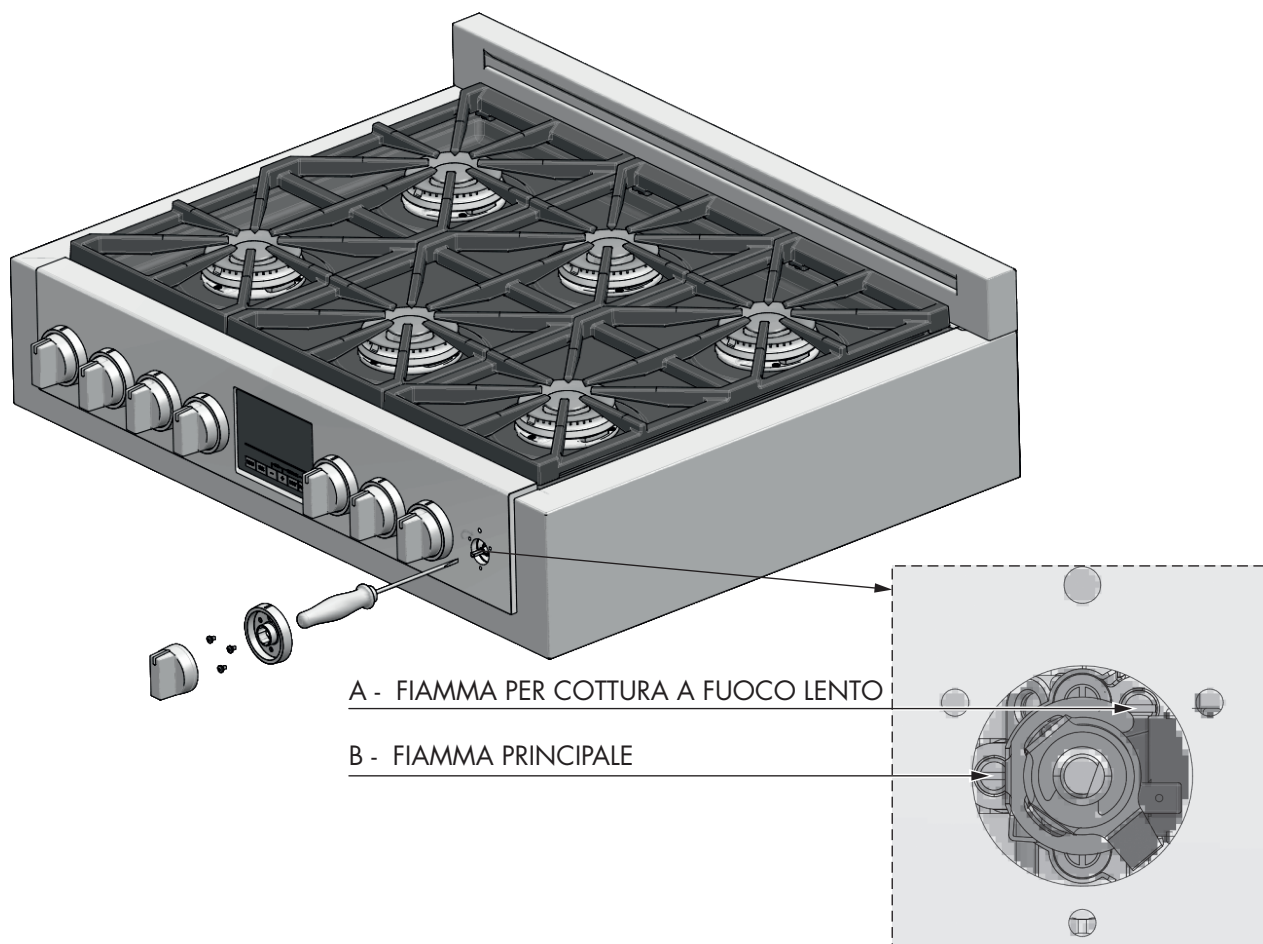
Questo apparecchio è impostato di fabbrica con la fiamma a un livello medio-basso.

Se si rende necessaria un'ulteriore regolazione, procedere come segue:

## Regolazione dei bruciatori a cerchio di fiamma singolo o doppio

1. Accendere il bruciatore e regolare la manopola su fiamma bassa.
2. Rimuovere la manopola dallo stelo della valvola.
3. Rimuovere la sede della manopola dal pannello di controllo.
4. Inserire un cacciavite sottile nel foro dietro la manopola (A o B) e inserire la lama del cacciavite nella fessura della vite di regolazione.
5. Ruotare la vite di regolazione per impostare le dimensioni della fiamma:
  - in senso orario per ridurre
  - in senso antiorario per aumentare
6. Reinstallare la manopola una volta completata la regolazione.

### REGOLAZIONE FIAMMA BASSA



Se la regolazione è corretta, la fiamma è blu, stabile e ferma e di dimensioni minime.

Si può verificare la regolazione finale ruotando la manopola diverse volte da alto a basso senza spegnere la fiamma.

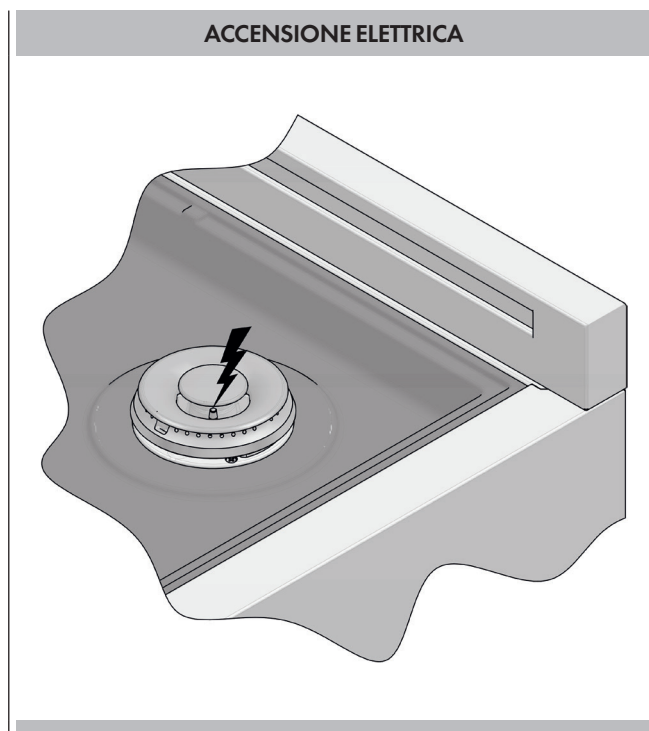
Questa regolazione, con fiamma bassa, darà automaticamente la dimensione corretta della fiamma con l'impostazione a fiamma media.

Dopo aver eseguito la conversione, controllare l'aspetto della fiamma di ogni bruciatore con impostazione fiamma alta (HI) e bassa (LO); se le fiamme sono troppo grandi o troppo piccole rivedere ogni fase per accertarsi di aver eseguito tutto correttamente.

**NOTA:** Per ottenere la corretta regolazione a fiamma minima con GPL, ruotare in senso orario serrando la/e valvola/e completamente con il cacciavite sottile inserito nel foro dietro la manopola (A e/o B).

### Accensione elettrica del gas

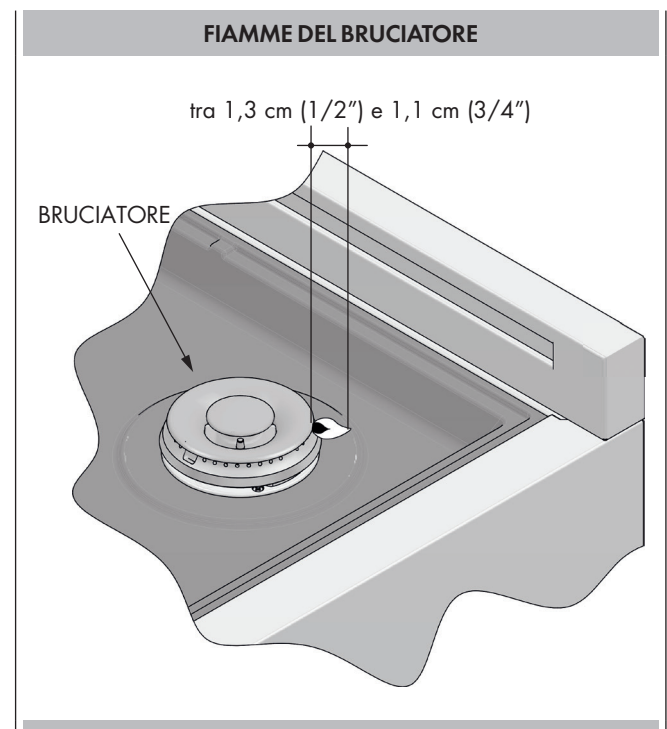
I bruciatori a gas usano un dispositivo di accensione elettrico posto accanto a ciascun bruciatore che garantisce l'accensione automatica dei bruciatori.



Vedi paragrafo **Uso e manutenzione** per una spiegazione più dettagliata

### Le fiamme dei bruciatori

Accendere tutti i bruciatori. Le fiamme devono essere di colore blu senza tracce di giallo. La fiamma del bruciatore non deve traballare o allontanarsi dal bruciatore. Il cono interno della fiamma deve avere una lunghezza compresa tra 1,3 cm (1/2") e 1,1 cm (3/4").



**Caratteristiche elettriche**

POTENZA ASSORBITA	
resistenza cielo forno:	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V
resistenza inferiore forno:	3000W 230V - 3000W 240V
Element circolare (aria calda):	2x1300W 240V o 1x2500W 240V (su alcuni modelli)
lampada:	3x25W
motore ventilatore (aria calda):	2x44W or 1x44W (su alcuni modelli)
motore ventilatore di raffreddamento:	44W
<b>POTENZA MAX. ASSORBITA:</b>	(vedere la targhetta)
<b>TENSIONE DI ALIMENTAZIONE:</b>	(vedere la targhetta)

**Collegamento del forno alla rete elettrica**
**⚠ ATTENZIONE**

L'apparecchio deve essere collegato a terra.

Il forno 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.

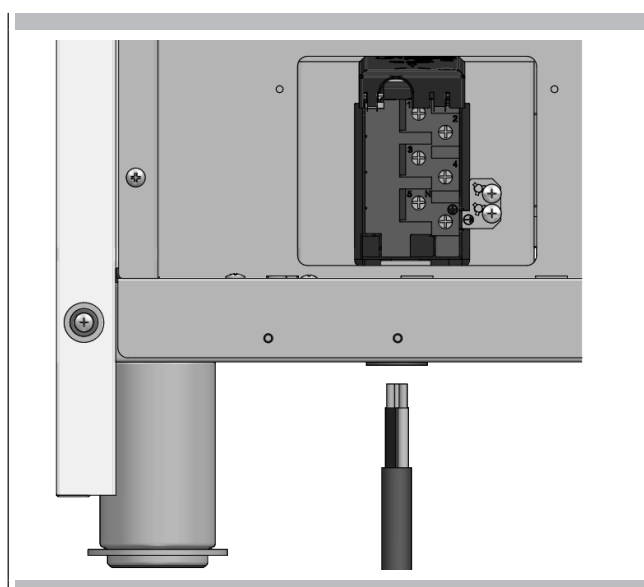
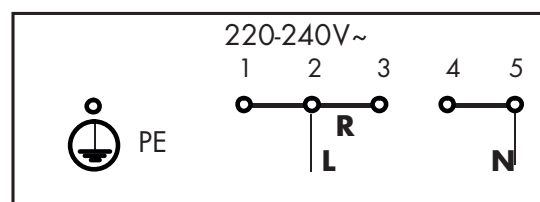
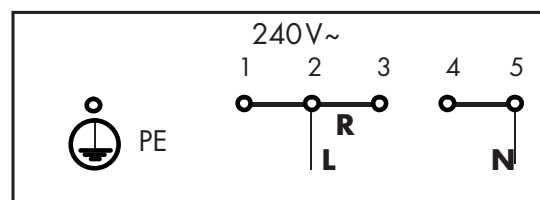
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo tecnico oppure da una persona qualificata per evitare rischi.

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite un organo di interruzione onnipolare 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 del forno 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.


**SCHEMA ELETTRICO**

**TIPI E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI**

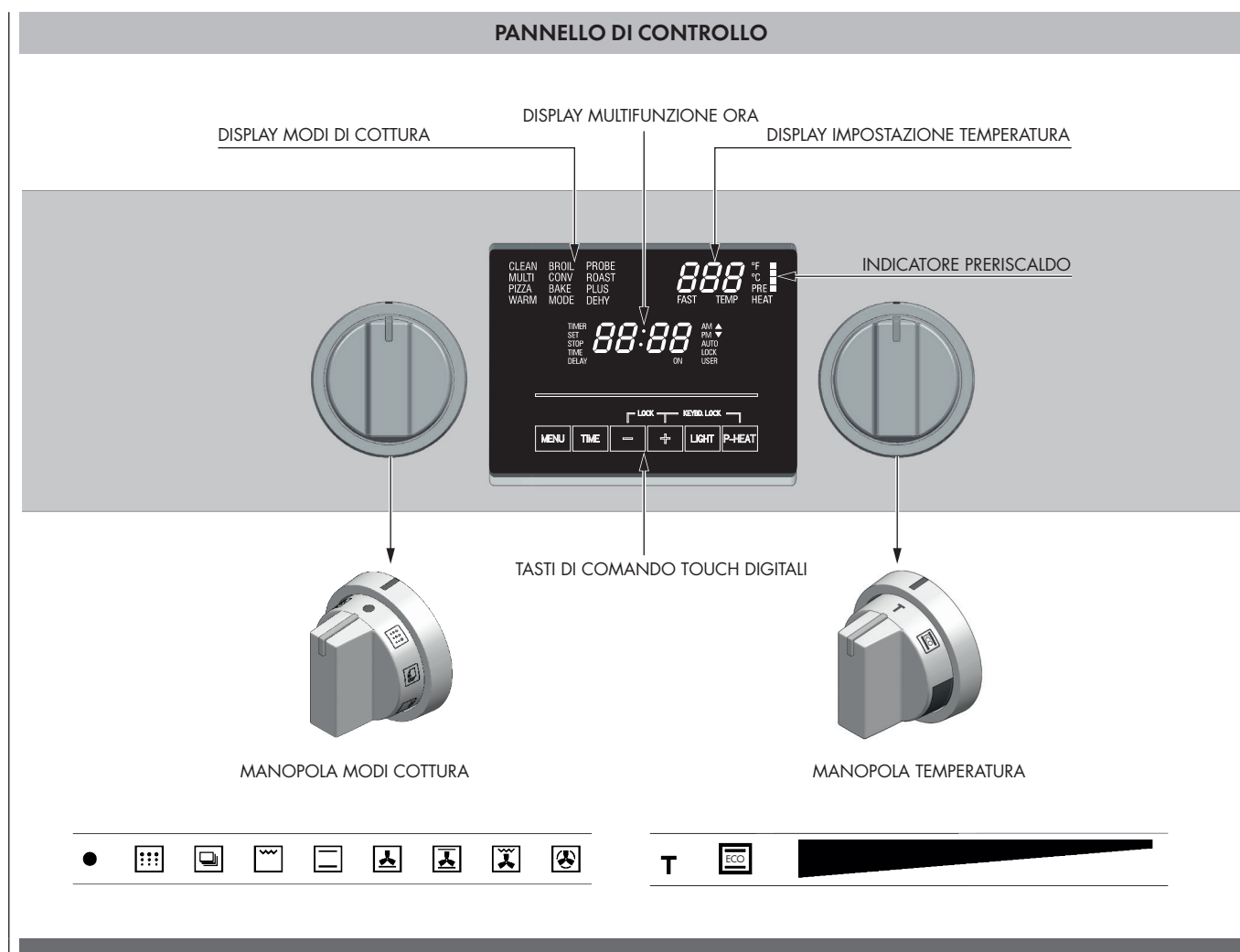
H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>



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 il corretto funzionamento 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

<b>MENU</b>	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".
<b>TIME</b>	Vedi capitolo: "Impostazione orologio e timer"
<b>-</b>	tasto per ridurre il valore.
<b>+</b>	tasto per aumentare il valore.
<b>LIGHT</b>	Toccare questo tasto per modificare lo stato delle luci del forno.
<b>P-HEAT</b>	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><b>Cottura a convezione (CONV BAKE)</b></p>	<p><b>Cottura statica (BAKE)</b></p>	<p><b>Essiccazione (CONV DEHY)</b></p>
<p>Temperatura impostabile: da 75 °C (170 °F) a 290 °C (550 °F) <b>(valore preimpostato 165 °C (325 °F))</b></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) <b>(valore preimpostato 175 °C (350 °F))</b></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) <b>(valore preimpostato 60 °C (140 °F))</b></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><b>Grill a convezione (CONV BROIL)</b></p>	<p><b>Grill (BROIL)</b></p>	<p><b>Pizza (PIZZA)</b></p>
<p>Temperatura impostabile: da 75 °C (170 °F) a 290 °C (550 °F) <b>(valore preimpostato 230 °C (450 °F))</b></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 <b>(valore preimpostato L3)</b></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) <b>(valore preimpostato 232 °C (450 °F))</b></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><b>Cottura ventilata (CONV ROAST)</b></p>	<p><b>Mantenimento calore (WARM)</b></p>	<p><b>Scongelamento (CONV)</b></p>
<p>Temperatura impostabile: da 75 °C (170 °F) a 290 °C (550 °F) <b>(valore preimpostato 165 °C (325 °F))</b></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) <b>(valore preimpostato 35 °C (100 °F))</b></p> <p><b>Riscaldo (WARM PLUS)</b> Temperatura impostabile: da 55 °C (130 °F) a 100 °C (210 °F) <b>(valore preimpostato 75 °C (170 °F))</b></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<sup>AM</sup>.

### 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

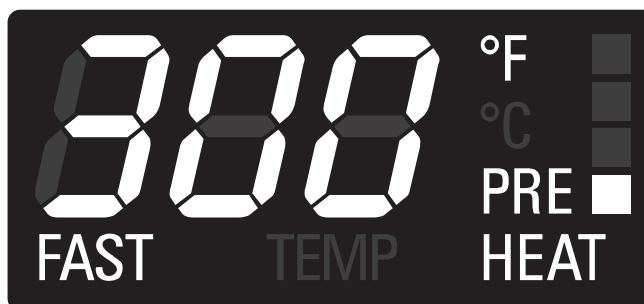
La ventola si mette in funzione con tutte le modalità a convezione. Quando il forno è in modalità convezione, la ventola si spegne automaticamente all'apertura della porta. La ventola è sempre in funzione durante l'intervallo di preriscaldamento.

### 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 arrosti 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.



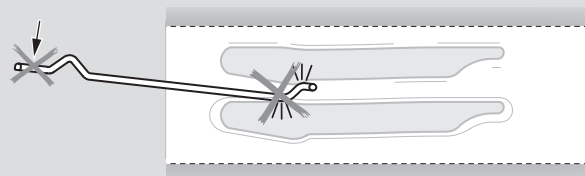
### ATTENZIONE

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.



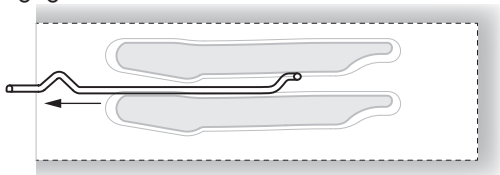
### ATTENZIONE

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

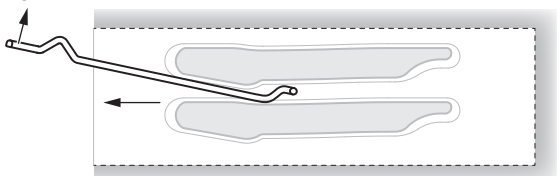


**Come estrarre la griglia dal forno:**

1. Tirare la griglia in avanti

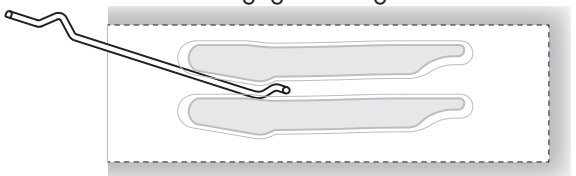


2. Sollevare la parte anteriore della griglia verso l'alto ed estrarla

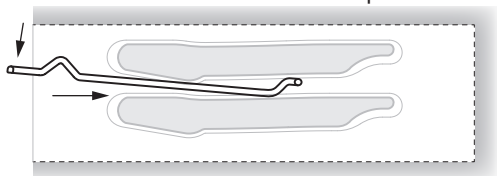


**Come riposizionare la griglia nel forno:**

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.

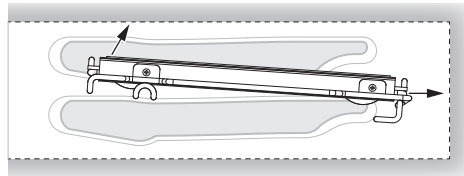
**ATTENZIONE**

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.

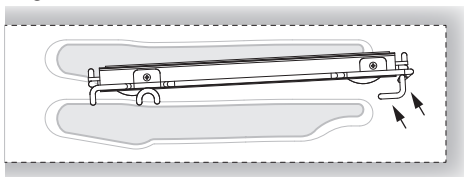
Vedi figura di pagina 2 in caso di dubbi su quale sia la parte frontale della griglia.

**Come estrarre la griglia allungabile dal forno:**

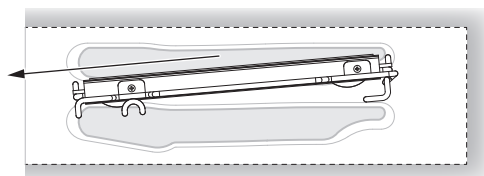
1. Sollevare la griglia leggermente e spingerla verso il fondo del forno fino al rilascio del fermo.



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

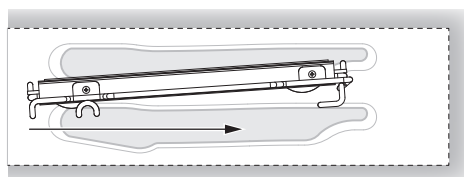


3. Tirare la griglia in basso ed estrarla.

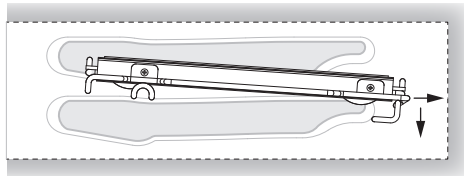


**Come riposizionare la griglia allungabile nel forno:**

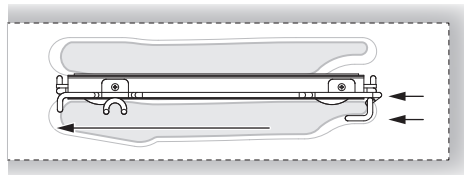
1. Afferrare la griglia saldamente su entrambi i lati. Posizionare la griglia (compreso il telaio) sopra la guida desiderata.



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<sup>AM</sup>. 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 <sup>AM</sup> e <sup>PM</sup>.

### Come impostare l'ora del giorno

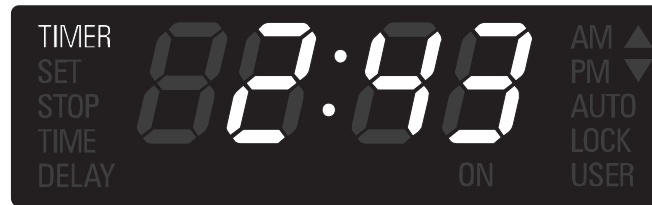
1. Toccare **TIME** finché il display non visualizza la scritta "SET TIME".
2. Toccare **+** o **-** per impostare l'ora desiderata, le ore lampeggiano: continuare finché non si è selezionata l'ora corretta e l'indicazione <sup>AM</sup> o <sup>PM</sup>.
3. Toccare nuovamente **TIME** per confermare l'ora; 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.

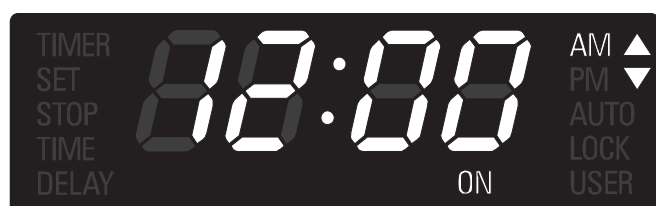


### Impostazione della modalità di cottura e della temperatura

- 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 usare il tasto **MENU** 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.



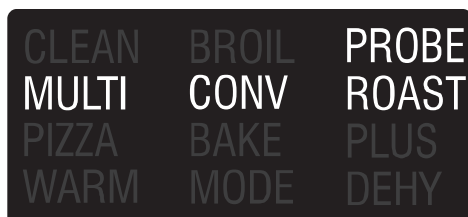
Questo forno è dotato della funzione sonda carne per rilevare la temperatura interna della carne e arrestare la cottura non appena viene raggiunto il valore impostato.

Con la sonda carne si possono selezionare le seguenti modalità:

**COTTURA A CONVEZIONE**  
**COTTURA VENTILATA**  
**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

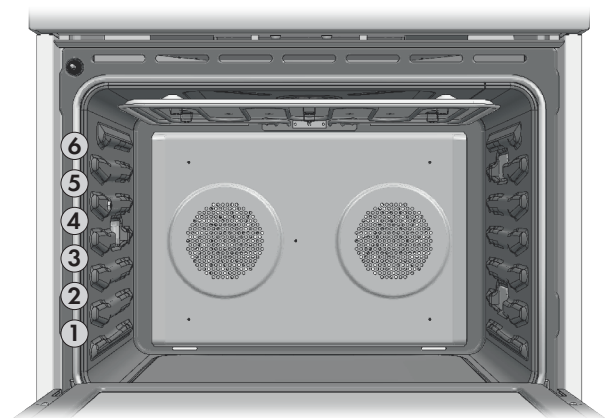
- Per un risultato ottimale, cuocere gli alimenti su un'unica griglia con uno spazio di almeno 2,5 - 3 cm (1" - 1 ½") tra i contenitori e le pareti del forno.
- Usare una sola griglia quando si seleziona la modalità cottura statica.
- Controllare il grado di cottura non appena possibile.
- Usare recipienti 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 39 sono riportati alcuni suggerimenti per risolvere problemi di cottura.

TABELLA DI COTTURA - CAVITÀ CONVEZIONE			
TIPO DI ALIMENTO	POSIZIONE DELLA GRIGLIA	TEMP. °F (°C) (FORNO PRERISCALDATO)	TEMPO (MIN)
<b>DOLCI</b>			
Cupcake	2	350 (175)	19 - 22
Ciambellone	1	350 (175)	40 - 45
Torta lievitata alta	1	350 (175)	35 - 39
<b>TORTE SALATE</b>			
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
<b>DOLCETTI</b>			
Zucchero	2	350 - 375 (175 - 190)	8 - 10
Gocce di cioccolato	2	350 - 375 (175 - 190)	8 - 13
Brownies	2	350 (175)	29 - 36
<b>PANE</b>			
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
<b>PIZZA</b>			
Surgelata	2	400 - 450 (205 - 235)	23 - 26
Fresca	2	475 (246)	15 - 18

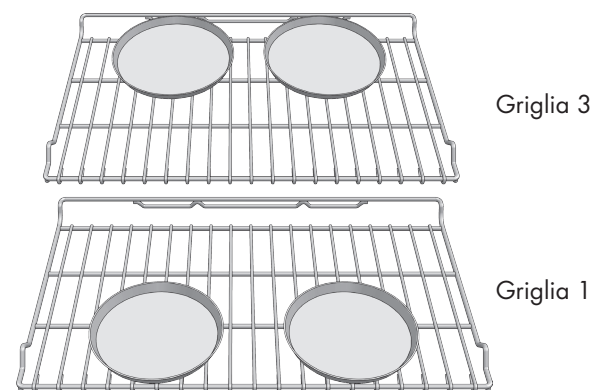
Ridurre le temperature di cottura suggerite dalla ricetta di 15°C (25°F).

- 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 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 39 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  
 Bigné 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	TEMP. °F (°C) (FORNO PRERISCALDATO)		TEMPO (MIN)
<b>TORTE</b>				
Cupcake	2	325	(160)	20 - 22
Ciambellone	1	325	(160)	43 - 50
Torta lievitata alta	1	325	(160)	43 - 47
<b>TORTA SALATA</b>				
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
<b>DOLCETTI</b>				
Zucchero	2	325 - 350	(160 - 175)	9 - 12
Gocce di cioccolato	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
<b>PANE</b>				
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
<b>PIZZA</b>				
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	TEMP. °F (°C) (FORNO PRERISCALDATO)		TEMPO (MIN)
<b>TORTE</b>				
Cupcake	2	325	(160)	16 - 18
Ciambellone	1	325	(160)	37 - 43
Torta lievitata alta	1	325	(160)	35 - 39
<b>TORTA SALATA</b>				
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
<b>DOLCETTI</b>				
Zucchero	2	325 - 350	(160 - 175)	6 - 9
Gocce di cioccolato	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
<b>PANE</b>				
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
<b>PIZZA</b>				
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 sformato 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)
<b>MANZO</b>					
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
<b>MAIALE</b>					
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
<b>POLLAME</b>					
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)
<b>AGNELLO</b>					
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

<b>Tabella cottura ventilata - CAVITÀ CONVEZIONE DOPPIA</b>					
<b>CARNE</b>	<b>PESO (lb)</b>	<b>TEMP. FORNO °F (°C)</b>	<b>POSIZIONE GRIGLIA</b>	<b>TEMPO (min. per lb)</b>	<b>TEMP. INTERNA °F (°C)</b>
<b>MANZO</b>					
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
<b>MAIALE</b>					
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
<b>POLLAME</b>					
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)
<b>AGNELLO</b>					
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).

<b>Tabella grill a convezione - CAVITÀ CONVEZIONE</b>					
TIPO DI ALIMENTO E SPESSORE	POSIZIONE GRIGLIA	IMPOSTAZIONE GRILL °F (°C)	TEMP. INTERNA °F (°C)	TEMPO LATO 1 (MIN.)*	TEMPO LATO 2 (MIN.)*
<b>BISTECCA DI MANZO (3,8 CM (1-<math>\frac{3}{4}</math>" O PIÙ))</b>					
Poco cotto	4	450 (235)	145 (65)	9 - 12	8 - 10
Media	4	450 (235)	160 (71)	11 - 13	10 - 12
Ben cotto	4	450 (235)	170 (77)	18 - 20	16 - 17
<b>HAMBURGER (PIÙ DI 2,5 CM (1"))</b>					
Media	4	550 (290)	160 (71)	8 - 11	5 - 7
Ben cotto	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
<b>Pollame</b>					
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
<b>MAIALE</b>					
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.

<b>Tabella grill a convezione - CAVITÀ CONVEZIONE DOPPIA</b>					
TIPO DI ALIMENTO E SPESSORE	POSIZIONE GRIGLIA	IMPOSTAZIONE GRILL °F (°C)	TEMP. INTERNA °F (°C)	TEMPO LATO 1 (MIN.)*	TEMPO LATO 2 (MIN.)*
<b>BISTECCA DI MANZO (3,8 CM (1-<math>\frac{3}{4}</math>" O PIÙ))</b>					
Poco cotto	4	450 (235)	145 (65)	11 - 13	10 - 12
Media	4	450 (235)	160 (71)	15 - 17	13 - 15
Ben cotto	4	450 (235)	170 (77)	16 - 18	13 - 15
<b>HAMBURGER (PIÙ DI 2,5 CM (1"))</b>					
Media	4	550 (290)	160 (71)	9 - 11	5 - 8
Ben cotto	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
<b>Pollame</b>					
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
<b>MAIALE</b>					
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 una 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
<b>FRUTTA</b>			
<b>Mele</b>	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
<b>Banane</b>	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
<b>Ciliege</b>	Lavare e asciugare con un canovaccio. Per le ciliege fresche, rimuovere il nocciolo	10 - 15	Si piega, coriaceo, gommoso
<b>Bucce e fette di arancia</b>	Fette di arancia da 0,6 cm; parte arancione pelata sottilmente dalle arance	Bucce:	2 - 4 Buccia d'arancia: secca e friabile
		Fette:	12 - 16 Fette di arancia: le pellicine sono secche e friabili, la polpa è leggermente umida
<b>Anelli di ananas</b>	Asciugati con un canovaccio	Sciropati: Freschi:	9 - 13 8 - 12 Morbidi, si piegano
<b>Fragole</b>	Lavare e asciugare con un canovaccio. Fette di spessore 1,3 cm, appoggiate sulla griglia dal lato della buccia (esterna)	12 - 17	Secche, friabili
<b>VERDURE</b>			
<b>Peperoni</b>	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
<b>Funghi</b>	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
<b>Pomodori</b>	Lavare e asciugare con un canovaccio. Tagliare in fette spesse 0,3 cm (1/8"), asciugare bene	16 - 23	Secchi, color rosso mattone
<b>ERBE AROMATICHE</b>			
<b>Origano, salvia, prezzemolo e timo, finocchio selvatico</b>	Sciacquare e asciugare con carta assorbente	Essiccare a 60°C (120°F)	3 - 5 Crocanti e friabili
<b>Basilico</b>	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 Crocanti e friabili

## IT 25 - 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.)*
<b>MANZO</b>						
Bistecca (1,1 - 2,5 cm (3/4"-1"))						
Poco cotto	5	5	145	(63)	5 - 7	4 - 4
Media	5	5	160	(71)	6 - 8	5 - 7
Ben cotto	5	5	170	(77)	8 - 10	7 - 9
<b>HAMBURGER (1,1 - 2,5 CM (3/4"-1"))</b>						
Media	4	5	160	(71)	8 - 11	6 - 9
Ben cotto	4	5	170	(77)	10 - 3	8 - 10
<b>Pollame</b>						
Petto (con l'osso)	4	4	170	(77)	0 - 2	8 - 10
Coscia (molto ben cotta)	4	3	180	(82)	28 - 30	13 - 15
<b>MAIALE</b>						
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
<b>FRUTTI DI MARE</b>						
Filetti di pesce, (2,5 cm (1"))						
Imburriati	4	4	Cuocere finché non risulta opaco e non si sfalda facilmente con la forchetta		10 - 14	Non girare
<b>AGNELLO</b>						
Costolette (2,5 cm (1"))						
Poco cotto	5	5	145	(63)	5 - 7	4 - 6
Media	5	5	160	(71)	6 - 8	4 - 6
Ben cotto	5	5	170	(77)	7 - 9	5 - 7
<b>PANE</b>						
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)			
140°F (60°C)	Coscio, precotto (da riscaldare)	74°C (165°F)	Ripieno (cotto da solo o dentro il pollame)
145°F (63°C)	Manzo, vitello, agnello freschi (poco cotto)		Avanzi e stufati
160°F (71°C)	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)	
165°F (74°C)	Coscio fresco (crudo)	82°C (180°F)	Pollo e tacchino (interi)
	Piatti a base di uova		Pollame (cosce e ali)
	Carne macinata e carni miste (Pollo, tacchino)		Anatra e oca

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

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

Consultare le tabelle di cottura da pagina 31 - 38 per la posizione più idonea delle griglie e i giusti tempi di cottura.

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

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

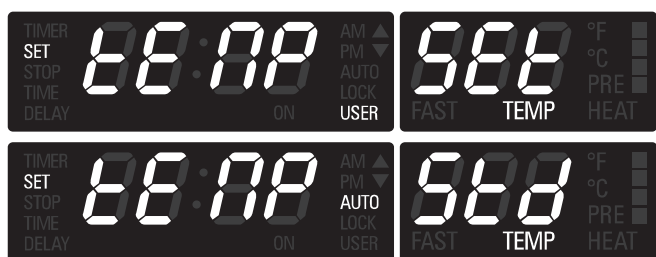
1. **SAB** → **MODALITÀ SABBATH**  
(per religioni che prevedono l'obbligo di "astinenza dal lavoro" nel giorno del Signore).
2. **OFS** → **COMPENSAZIONE FORNO**  
(usata per tarare la temperatura del forno).
3. **DEG** → **SCALA TERMOMETRICA**  
(usata per scegliere tra ° Fahrenheit o Celsius per il 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 **TEMPO** 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.

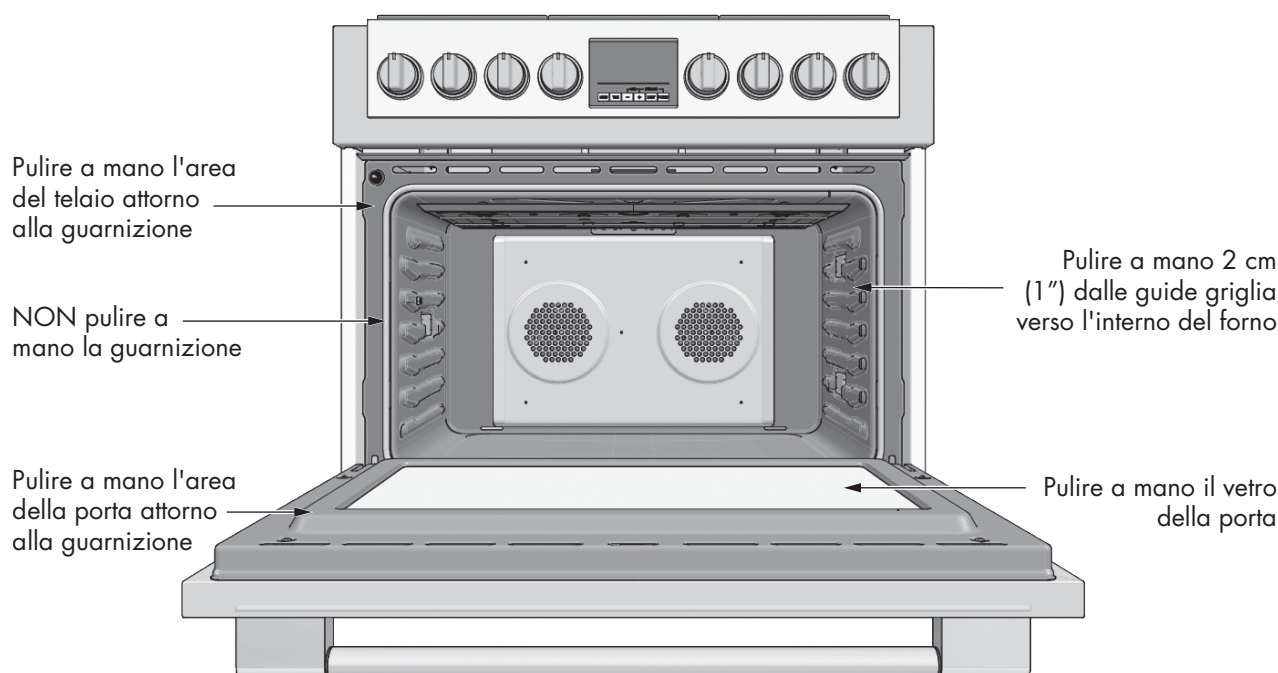
**Autopulizia del forno**

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 50.
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 45.

**PULIZIA DEL FORNO**

### 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.

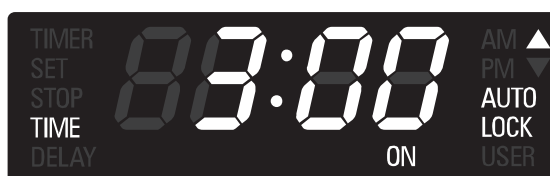
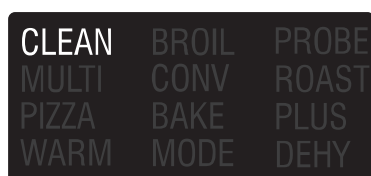
### Come modificare il tempo di pulizia

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.

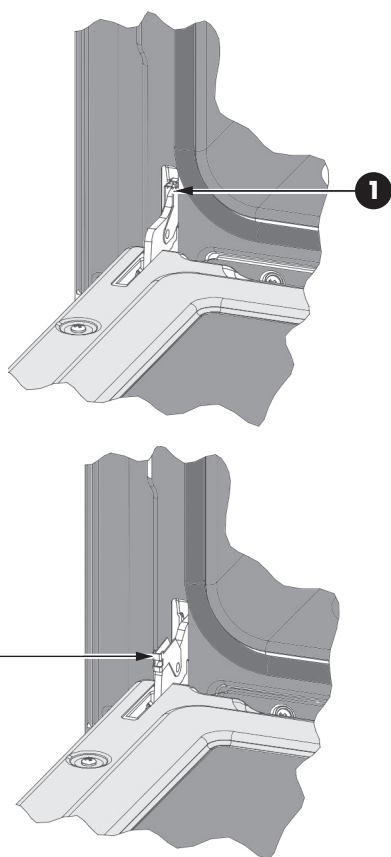
**Come smontare la porta**

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.

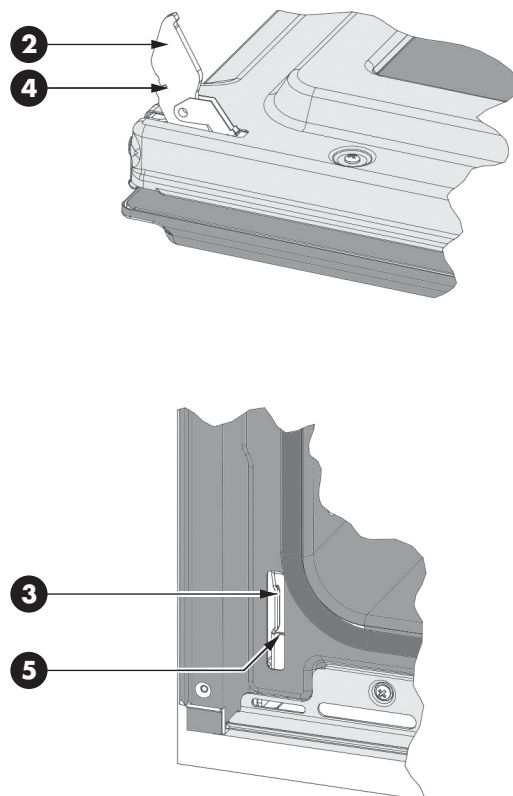
**Come rimontare la porta**

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.

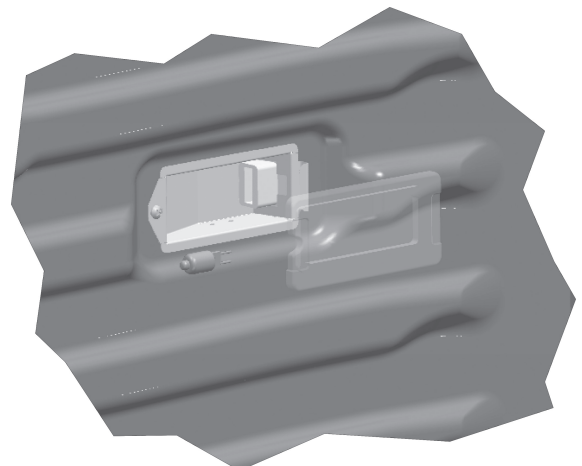
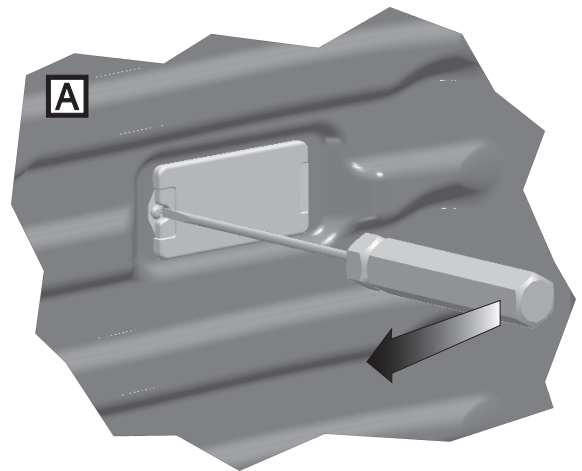
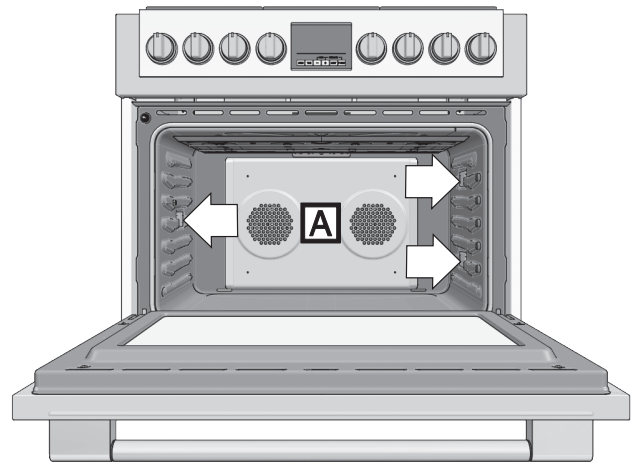
Ripristinare la corrente (quadro elettrico o salvavita).



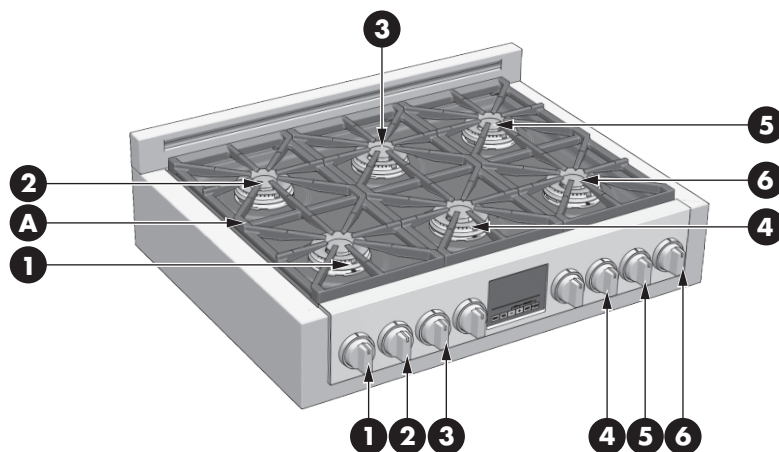
#### AVVERTENZA

- 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



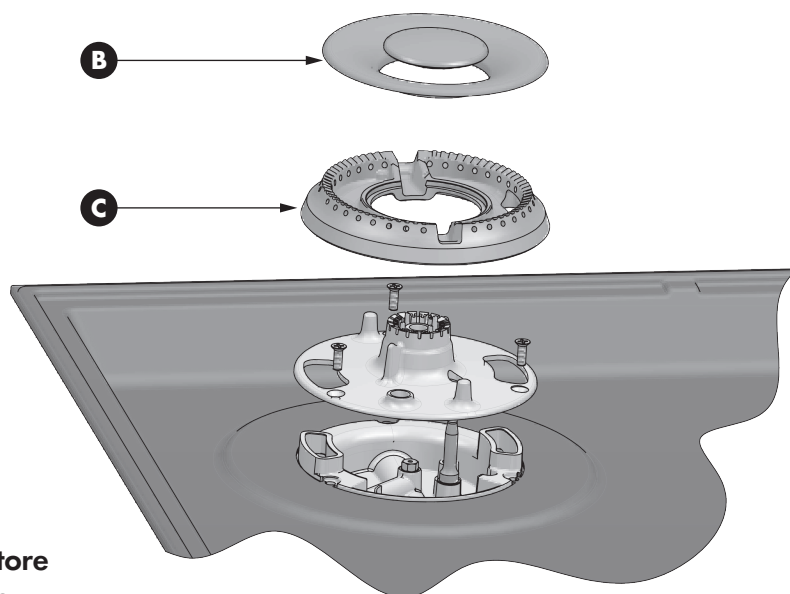
PIANO COTTURA DA 91,4 CM (36")



A - Griglie

VALORI NOMINALI USCITA BRUCIATORE: BTU/HR MODELLO DA 91,4 cm (36")	NG (Naturale)	LP (Propano)
1 BRUCIATORE A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
2 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
3 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
4 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
5 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
6 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W

BRUCIATORE

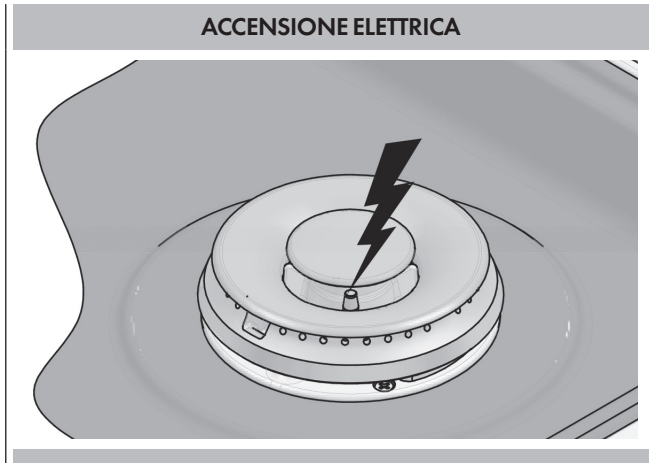


B - Cappuccio bruciatore  
C - Corona bruciatore

## Impostazione manopola controllo gas

### Accensione elettrica del gas

I bruciatori a gas usano un dispositivo di accensione elettrico posto accanto a ciascun bruciatore che garantisce l'accensione automatica dei bruciatori.



### Modelli con accensione automatica

L'accensione automatica elettronica accende il bruciatore sul piano cottura quando si ruota la manopola corrispondente poiché la rotazione della valvola attiva un flusso sufficiente di gas che permette l'accensione di una fiamma.

Per impostare:

- Spingere e ruotare una manopola in senso antiorario in qualsiasi posizione; tutti gli ugelli emettono un clic (scintilla), ma solo sul bruciatore corrispondente alla manopola ruotata in una posizione tra 🔥 - 🔥 si accenderà la fiamma.

### ⚠ AVVERTENZA

- Non usare i bruciatori con padelle/pentole vuote o senza posizionare nulla sulle griglie.
- Non toccare il bruciatore mentre gli ugelli emettono il clic (scintilla).
- Non permettere alla fiamma del bruciatore di estendersi oltre il bordo della padella/pentola.
- Spegnerne tutti i comandi quando il piano cottura non è in uso.

Il mancato rispetto di queste istruzioni può comportare lesioni personali o incendio.

## Bruciatori a gas

I bruciatori a gas di questi modelli sono progettati per semplificare le operazioni di cottura, con particolare attenzione a dimensioni, potenza e regolazione dell'intensità della fiamma.

### Bruciatori a cerchio di fiamma doppio

Questi speciali bruciatori hanno due cerchi di fiamma separati che permettono la regolazione ottimale del calore da fuoco vivo a fuoco lento.

Per impostare:

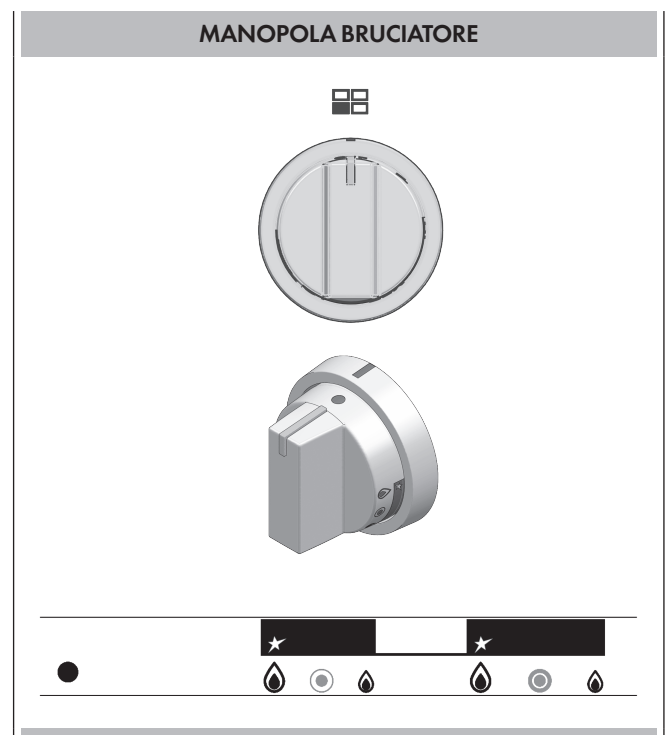
1. Spingere e ruotare la manopola in senso antiorario in una posizione tra 🔥 - 🔥; quando il bruciatore è acceso, la fiamma principale e la fiamma per cotture a fuoco lento si accendono e rimangono accese.
2. Impostare la temperatura desiderata in una posizione tra 🔥 - 🔥.

### Impostazione cottura a fuoco lento

Continuare a ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione '🔥 - 🔥 SIMMER'. La fiamma esterna si spegne ed è possibile regolare la temperatura solo con la fiamma interna.

### Spegnimento del bruciatore

Ruotare la manopola in senso orario finché non raggiunge la posizione di spegnimento. Accertarsi che la fiamma si spegna completamente.



### Le fiamme dei bruciatori

Accendere tutti i bruciatori. Le fiamme devono essere di colore blu senza tracce di giallo. La fiamma del bruciatore non deve traballare o allontanarsi dal bruciatore. Il cono interno della fiamma deve avere una lunghezza compresa tra 1,3 cm (1/2") e 1,1 cm (3/4").

### Superficie dei bruciatori super sigillata

#### **IMPORTANTE**

Non ostruire il flusso di combustione e la ventilazione dell'aria attorno ai bordi delle griglie.

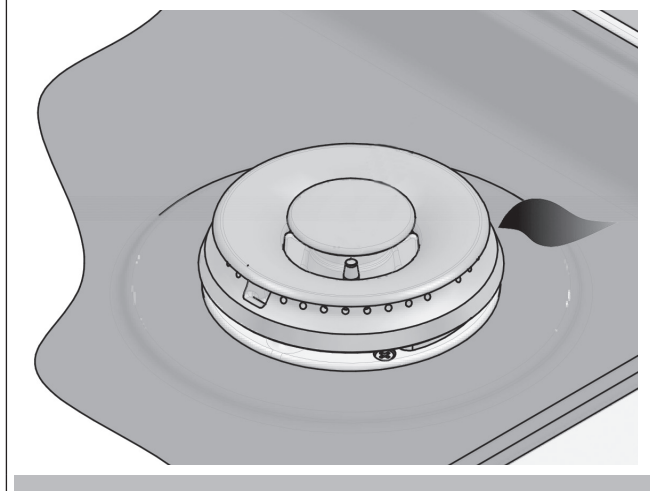
### Cappuccio bruciatore e corona

Tenere sempre il cappuccio del bruciatore e la corona in posizione quando si usano i bruciatori del piano cottura. Un cappuccio bruciatore e corona puliti aiutano a prevenire eventuali difficoltà di accensione e fiamme irregolari. Pulire sempre i componenti dopo un traboccamento e rimuoverli e pulirli regolarmente seguendo le indicazioni del capitolo "Pulizie generiche".

### Base bruciatore e ugello

Il gas deve poter fluire liberamente attraverso l'orifizio dell'ugello per permettere la corretta accensione della fiamma. Tenere quest'area priva di residui e non lasciar entrare alimenti, liquidi, detersivi o altri materiali nell'orifizio dell'ugello. Proteggerlo durante la pulizia.

#### ACCENSIONE ELETTRICA



### Nell'accendere il bruciatore, accertarsi che:

- La corona sia posizionata correttamente e il perno perfettamente allineato con la fessura sulla base del bruciatore.
- Il cappuccio sia posizionato correttamente e il perno perfettamente allineato con la fessura sulla corona.

### Aperture dei bruciatori

Controllare di tanto in tanto le fiamme dei bruciatori. Una buona fiamma deve essere blu, non gialla. Tenere quest'area priva di residui e non lasciar entrare alimenti, liquidi, detersivi o altri materiali nelle aperture dei bruciatori.

### Come pulire i bruciatori a gas:

#### **IMPORTANTE**

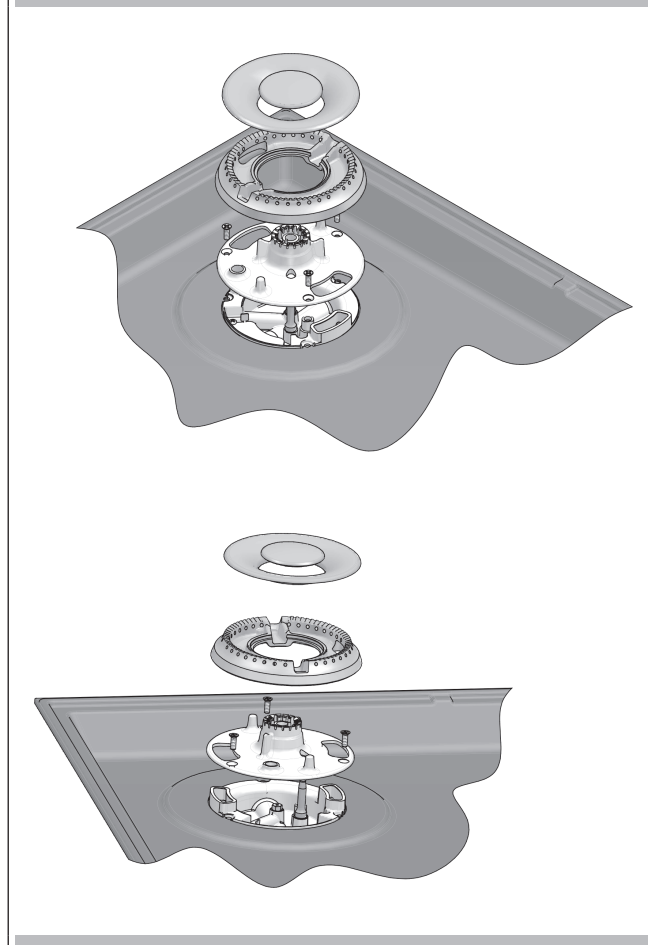
Prima di pulire, accertarsi che tutti i comandi siano spenti e che il piano cottura sia freddo.

1. Rimuovere il cappuccio del bruciatore dalla base del bruciatore e pulirlo come da capitolo pulizia.
2. Rimuovere il diffusore.  
Pulire l'apertura del tubo del gas e l'apertura del bruciatore come da capitolo pulizia.
3. Pulire la base del bruciatore con un panno umido (impedire che detersivi e altri materiali entrino nell'orifizio dell'ugello).
4. Riposizionare la corona e il cappuccio, accertandosi che i perni siano perfettamente allineati con le rispettive fessure.
5. Accendere il bruciatore.

Se il bruciatore non si accende, controllare l'allineamento di cappuccio e corona. Se il bruciatore continua a non accendersi, non eseguire riparazioni autonomamente.

Contattare un professionista qualificato..

#### ESPLOSO DEL BRUCIATORE



**IMPORTANTE:** Non lasciare mai pentole e padelle vuote sull'area di cottura o sui bruciatori quando sono bollenti.

Padelle e pentole ideali sono quelle con fondo piatto, bordi dritti, un coperchio che chiuda perfettamente e realizzate con un materiale di spessore medio alto. I rivestimenti irregolari possono graffiare il piano cottura.

Si possono usare recipienti con anima o fondo in alluminio e rame. Tuttavia, se la base è realizzata con questi materiali, può lasciare segni indelebili sul piano cottura e le griglie.

Il materiale con cui sono realizzati i recipienti è un fattore che influisce sulla rapidità e uniformità con cui si distribuisce il calore e di conseguenza sui risultati di cottura: Un rivestimento antiaderente ha le stesse caratteristiche del materiale di base. Ad esempio, i recipienti in alluminio con rivestimento antiaderente prendono le proprietà dell'alluminio.

Usare la seguente tabella come guida per la scelta del materiale e delle relative caratteristiche.

### Caratteristiche degli strumenti di cottura

#### Alluminio:

Si scalda rapidamente e in modo uniforme. Ideale per tutti i tipi di cottura. Uno spessore medio-alto è adatto alla maggior parte delle cotture.

#### Ghisa:

Si scalda lentamente e in modo uniforme. Buono per rosolare e friggere. Mantiene il calore nelle cotture lente.

#### Ceramica o vetroceramica:

Seguire le istruzioni del fabbricante. Si scalda lentamente, ma non in modo uniforme. Ideale per le cotture a fiamma lenta o media.

#### Rame:

Si scalda molto rapidamente e in modo uniforme.

#### Terracotta:

Seguire le istruzioni del fabbricante. Usare per le cotture a fuoco lento.

#### Acciaio o ghisa con rivestimento in ceramica:

Vedi acciaio inox o ghisa.

#### Acciaio inox:

Si scalda rapidamente, ma non in modo uniforme. Un'anima o base in alluminio o rame su acciaio inox garantisce un riscaldamento uniforme.

### Adattamento del diametro della padella alle dimensioni della fiamma

La fiamma deve essere delle stesse dimensioni del fondo della pentola/padella o più piccola. Non usare padelle/pentole piccole con fiamme alte poiché le fiamme possono superare i bordi. Le padelle/pentole troppo grosse che occupano due bruciatori vanno posizionate tra uno anteriore e uno posteriore e non tra due laterali.

#### Usare i recipienti in equilibrio

I recipienti devono essere in piano sulle griglie, senza oscillare. Centrare i recipienti rispetto al bruciatore.

#### Usare un coperchio che chiuda perfettamente

Un coperchio che chiude bene permette di accorciare i tempi di cottura. I recipienti con fondo piatto e spesso garantiscono una maggiore uniformità e stabilità di calore.

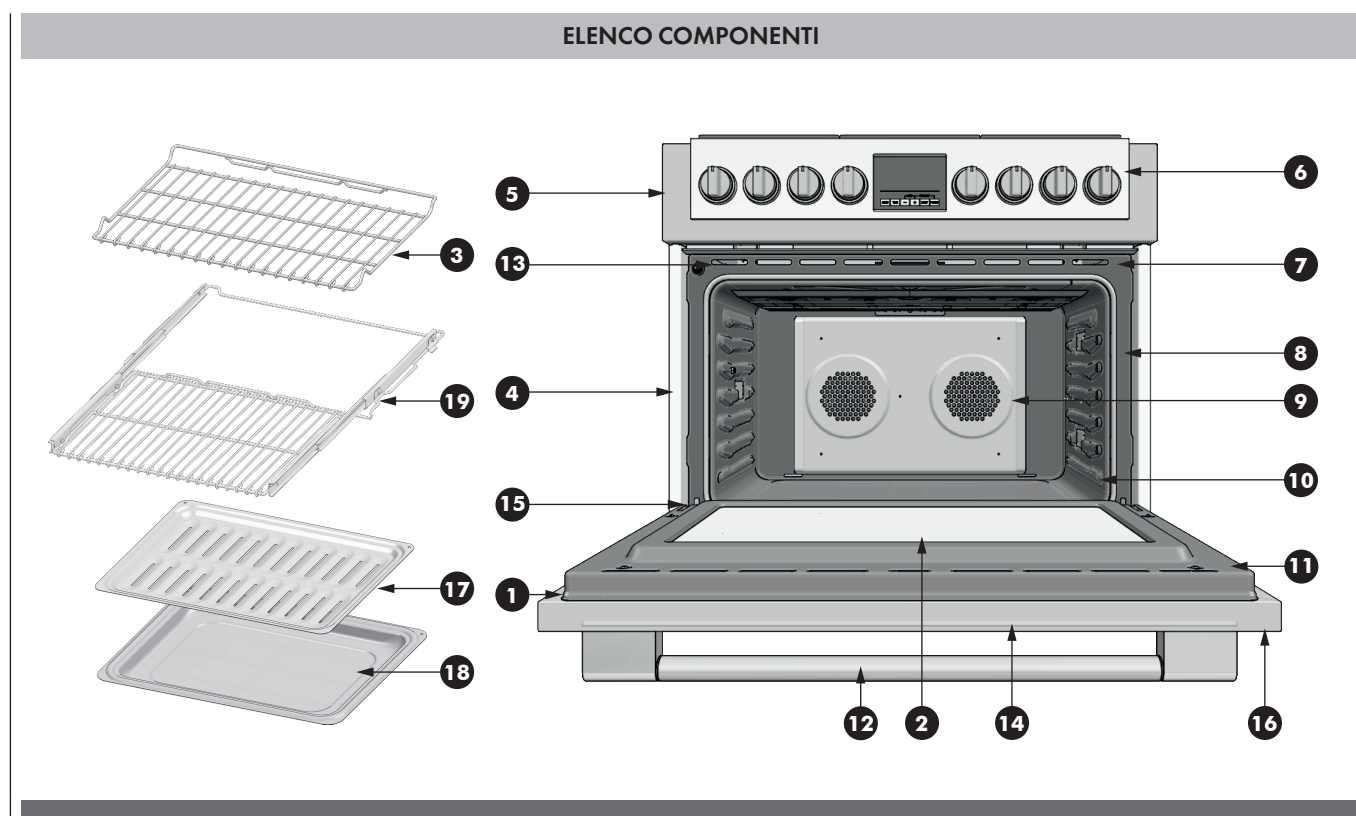


### AVVERTENZA

<p>RECIPIENTE IN EQUILIBRIO</p>	
<p>CONCAVO (CAVO)</p>	
<p>CONVESSO (ARROTONDATO)</p>	
<p>FIAMMA TROPPO GRANDE PER DIMENSIONI RECIPIENTE</p>	
<p>USARE COPERCHI CHE CHIUDANO PERFETTAMENTE</p>	
<p>RECIPIENTE NON IN EQUILIBRIO</p>	

**Come usare la tabella di pulizia del forno**

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



**Tabella pulizia**

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

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

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

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

Componente	Metodo di pulizia
<b>A Cromato</b>	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>B Tessuto in fibra di vetro</b>	NON PULIRE A MANO LA GUARNIZIONE.
<b>C Vetro</b>	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.
<b>D Verniciato</b>	Pulire con acqua bollente saponata o applicare uno sgrassatore multiuso antibatterico su una spugna o su della carta assorbente e sfregare. Evitare di usare detersivi in polvere o spugnette in lana di acciaio.
<b>E Porcellana</b>	Pulire immediatamente i residui acidi come spremute, latte e pomodoro con un canovaccio asciutto. Non usare spugne o canovacci inumiditi sulla porcellana bollente. Una volta raffreddata, pulire con acqua bollente saponata o applicare un detersivo non aggressivo su una spugna bagnata. Risciacquare e asciugare. Per le macchie più ostinate, usare con delicatezza spugnette in lana di acciaio. È normale che la porcellana si crepi (linee sottili) con il tempo a causa dell'esposizione al calore e ai residui di cibo.
<b>F Vetro riflettente</b>	Pulire con acqua bollente saponata e una spugna o raschietto di plastica. Sfregare le macchie più ostinate con aceto, prodotti specifici per la pulizia dei vetri, ammoniaca o detersivi non aggressivi. NON USARE PRODOTTI ABRASIVI DURI.
<b>G Inox</b>	Sfregare o pulire sempre nel verso della venatura. Pulire con una spugna saponata, risciacquare e asciugare. Oppure strofinare con della carta assorbente spruzzata con uno sgrassatore multiuso antibatterico. Proteggere e lucidare con un prodotto apposito per la cura dell'acciaio inox e un panno morbido. Rimuovere le macchie d'acqua con un panno inumidito di aceto di vino bianco. Usare un detersivo in polvere per il trattamento dell'acciaio o del rame per rimuovere le tracce di scolorimento dovute al calore.
<b>H Sonda (se presente)</b>	Pulire la sonda a mano con del detersivo e acqua bollente. Poi risciacquare e asciugare. Non immergere in acqua e non lavare in lavastoviglie.

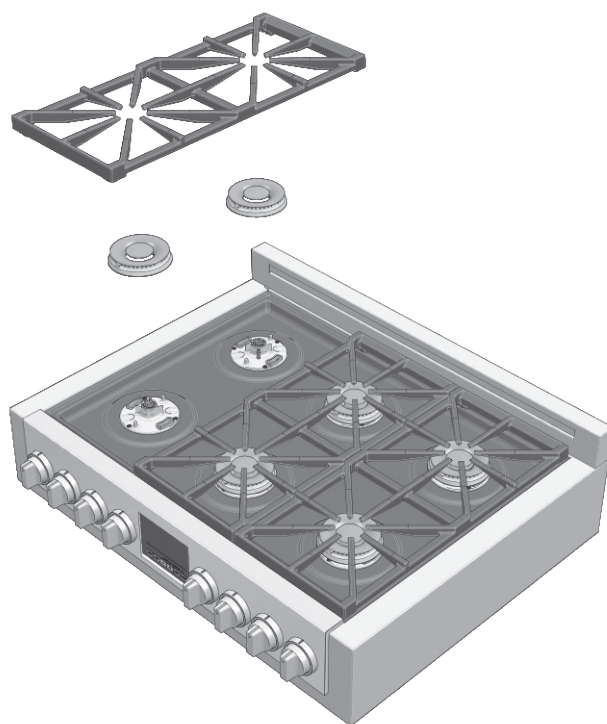
Si possono pulire tutti i componenti del piano cottura strofinando con una spugna insaponata, risciacquando e asciugando con cura. Per i residui più difficili da rimuovere, seguire i metodi di pulizia consigliati di seguito.

**ATTENZIONE**

- Prima di pulire, accertarsi che i bruciatori siano spenti e le griglie fredde.
- Usare sempre detersivi che siano il meno aggressivi possibile. Usare panni e spugne puliti e morbidi o carta assorbente.
- Sfregare le parti in acciaio inox nel senso della venatura. Strofinare per non lasciare macchie d'acqua.
- Non pulire i componenti removibili del piano cottura con l'autopulizia del forno.
- Dopo la pulizia, rimettere tutti i componenti al proprio posto prima di usare il piano cottura.

I detersivi consigliati di seguito e nella pagina successiva si riferiscono a categorie di detersivi e non indicano preferenze per uno o l'altro marchio. Usare tutti i prodotti seguendo le istruzioni presenti sulla confezione.

**PULIZIA DEL PIANO COTTURA**



**Detersivi consigliati per ogni parte / materiale del piano cottura**

Parti e materiali	Detersivi consigliati	Suggerimenti/promemoria
<b>Base bruciatore</b> (alluminio pressofuso)	Panno bagnato.	Impedire che detersivi e altri materiali entrino nell'orifizio dell'ugello.
<b>Corona</b> (alluminio pressofuso)	Detersivo e acqua bollente; risciacquare e asciugare. Spazzolino con setole di nylon rigide per pulire i fori dell'apertura.  Detersivi abrasivi: Polvere lucidante per metalli. Seguire le istruzioni sulla confezione Usare spugnette in lana di acciaio. Risciacquare e asciugare.	Sfregare delicatamente, con movimenti circolari. I detersivi per alluminio possono sbiadire la superficie.  Per pulire i fori dell'apertura, usare uno spazzolino o una graffetta aperta. Evitare di danneggiare / allargare le aperture.
<b>Corona</b> (ottone)	Lavare in acqua bollente saponata, risciacquare e asciugare. Usare un spazzolino rigido in nylon o una graffetta aperta per pulire le tacche dello spargifiamma.	Sfregare delicatamente, con movimenti circolari. I detersivi per ottone possono sbiadire la superficie. Per pulire i fori dell'apertura, usare uno spazzolino o una graffetta aperta.
<b>Cappuccio bruciatore e griglia</b> (smalto porcellanato su ghisa)	Detersivi non abrasivi: Acqua bollente e sgrassatore multiuso antibatterico. Risciacquare e asciugare immediatamente. Detersivi abrasivi non aggressivi: Bon Ami® e Soft Scrub®. Detersivi abrasivi per le macchie più ostinate: pagliette di lana di acciaio imbevute di sapone.	Le griglie sono pesanti; sollevarle con cura. Appoggiarle su una superficie protetta. È normale che si formino bolle/crepe/scheggiature a causa delle estreme temperature cui sono esposti i bracci delle griglie e dei rapidi sbalzi di temperatura. I residui acidi e contenenti zucchero possono deteriorare lo smalto. Rimuovere i residui immediatamente. I detersivi abrasivi, se usati troppo vigorosamente o troppo spesso, possono rovinare lo smalto.



Parti e materiali	Detergenti consigliati	Suggerimenti/promemoria
<b>Finitura esterna</b> (smalto porcellanato)	Acqua bollente saponata: risciacquare e asciugare con cura. Detergenti non abrasivi: Ammoniaca, Fantastic®, Formula 409®. Detergenti abrasivi non aggressivi: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Detergenti liquidi: Kleen King®, Soft Scrub®	I residui acidi e contenenti zucchero possono deteriorare lo smalto porcellanato. Rimuovere i residui immediatamente. Non usare spugne o canovacci bagnati sulla porcellana bollente. Applicare la minima pressione quando si usano detergenti abrasivi.
<b>Manopole di controllo</b> (acciaio inox)	Acqua bollente saponata: risciacquare e asciugare immediatamente. Se necessario, rimuovere le manopole (tirare verso l'alto).	Non immergere le manopole. Non usare spugnette o detergenti abrasive. Non forzare le manopole sullo stelo della valvola. Tirare le manopole per estrarle dal pannello di controllo. Nel riposizionare le manopole, accertarsi che siano in posizione OFF. Non rimuovere le sedi poste sotto le manopole.
<b>Finitura esterna</b> (acciaio inox)	Detergenti non abrasivi: Acqua bollente e detergente. Fantastic®, Formula 409®. Risciacquare e asciugare immediatamente. Lucidante: Stainless Steel Magic® per proteggere la finitura da macchie e corrosione; migliora l'aspetto estetico. Macchie d'acqua dura: Aceto di vino bianco. Detergenti abrasivi non aggressivi: Detergente liquido per acciaio inox Kleen King®, detergente liquido per acciaio inox e alluminio Cameo®, Bon Ami®. Scolorimento da calore: Bar Keepers Friend®.	L'acciaio inox resiste alla maggior parte delle macchie di cibo e graffi, a condizione che si tenga pulita e protetta la superficie. Non lasciare mai troppo a lungo le macchie di cibo o il sale sull'acciaio inox. Sfregare delicatamente nel senso delle venature. Il cloro e i suoi composti contenuti nei detergenti sono corrosivi per l'acciaio inox. Controllare gli ingredienti sull'etichetta prima dell'uso. Applicare la minima pressione quando si usano detergenti abrasivi, soprattutto sulle scritte.
<b>Ugelli</b> (ceramica)	Sfregare con cura usando un cottonfioc inumidito con acqua, ammoniaca o uno sgrassatore multiuso antibatterico. Disincrostare delicatamente eventuali residui con uno stuzzicadenti.	Evitare di usare troppa acqua sugli ugelli. Se l'ugello è bagnato, il bruciatore non si accende. Rimuovere eventuale lanugine che potrebbe essere rimasta dopo la pulizia.

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

<b>Problema forno</b>	<b>Procedura di risoluzione del problema</b>
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 28). 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 28.
La luce del forno non funziona correttamente.	Sostituire o reinserire la lampadina se allentata o difettosa. Vedi pagina 45. 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 42.
L'orologio e il timer non funzionano correttamente	Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Vedi capitoli Orologio e Timer, pagina 27.
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.
<b>L'accensione non funziona</b>	
Il cavo di alimentazione è inserito nella presa?	Inserire la spina in una presa a 3 poli messa a terra.
È saltato un fusibile dell'impianto domestico oppure il salvavita?	Sostituire il fusibile o ripristinare la corrente.

Problema forno	Procedura di risoluzione del problema
<b>I bruciatori del piano cottura non funzionano</b>	
È la prima volta che si usano i bruciatori del piano cottura?	Ruotare una delle manopole dei bruciatori per far fuoriuscire l'aria dai tubi del gas.
La manopola è impostata correttamente?	Spingere la manopola prima di ruotarla in una delle posizioni disponibili.
Le aperture dei bruciatori sono ostruite?	Vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata".
<b>Le fiamme dei bruciatori del piano cottura non sono regolari, sono gialle e/o fanno rumore</b>	
Le aperture dei bruciatori sono ostruite?	Vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata".
I cappucci dei bruciatori sono posizionati correttamente?	Vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata".
Si sta usando gas propano?	L'apparecchio potrebbe essere stato convertito in modo errato. Contattare un tecnico dell'assistenza.
<b>I bruciatori del piano cottura scoppiettano</b>	
Il bruciatore è bagnato?	Lasciar asciugare.
Il cappuccio e la corona sono posizionati correttamente?	Accertarsi che i perni siano allineati correttamente, vedi capitolo "Superficie dei bruciatori super sigillata".
<b>Calore eccessivo attorno al recipiente di cottura sul piano cottura</b>	
Il recipiente di cottura è delle dimensioni giuste?	Usare recipienti di cottura delle stesse dimensioni dell'area di cottura e del bruciatore. I recipienti di cottura non devono essere più larghi di 2,5 cm (1 in) rispetto all'area di cottura.
<b>I risultati ottenuti con il piano cottura non soddisfano le aspettative</b>	
Si sta usando il recipiente di cottura più adatto?	Vedi capitolo "Strumenti di cottura".
La manopola è impostata al livello giusto?	Vedi capitolo "Impostazione delle manopole".

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 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 \_\_\_\_\_

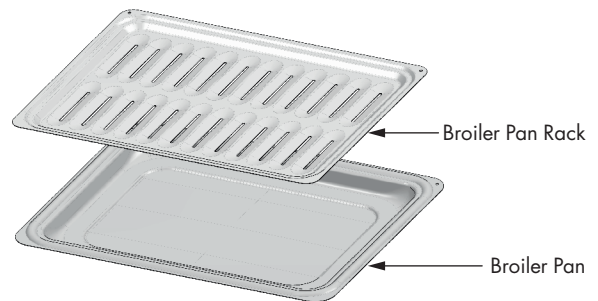
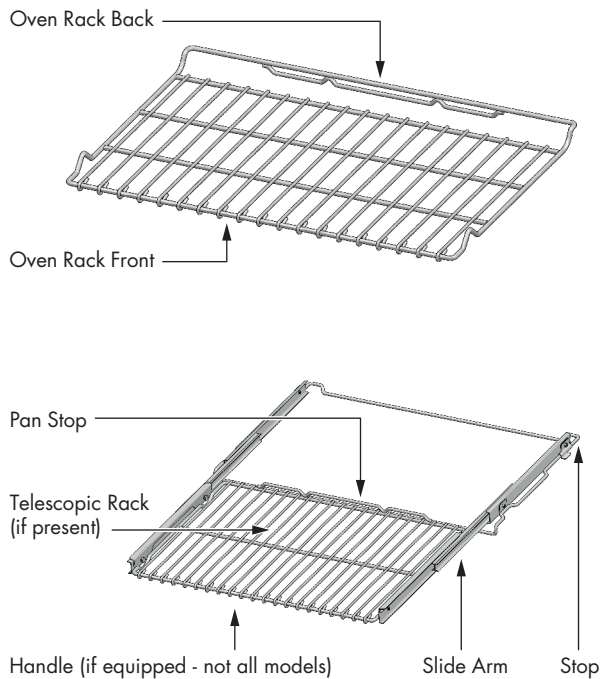
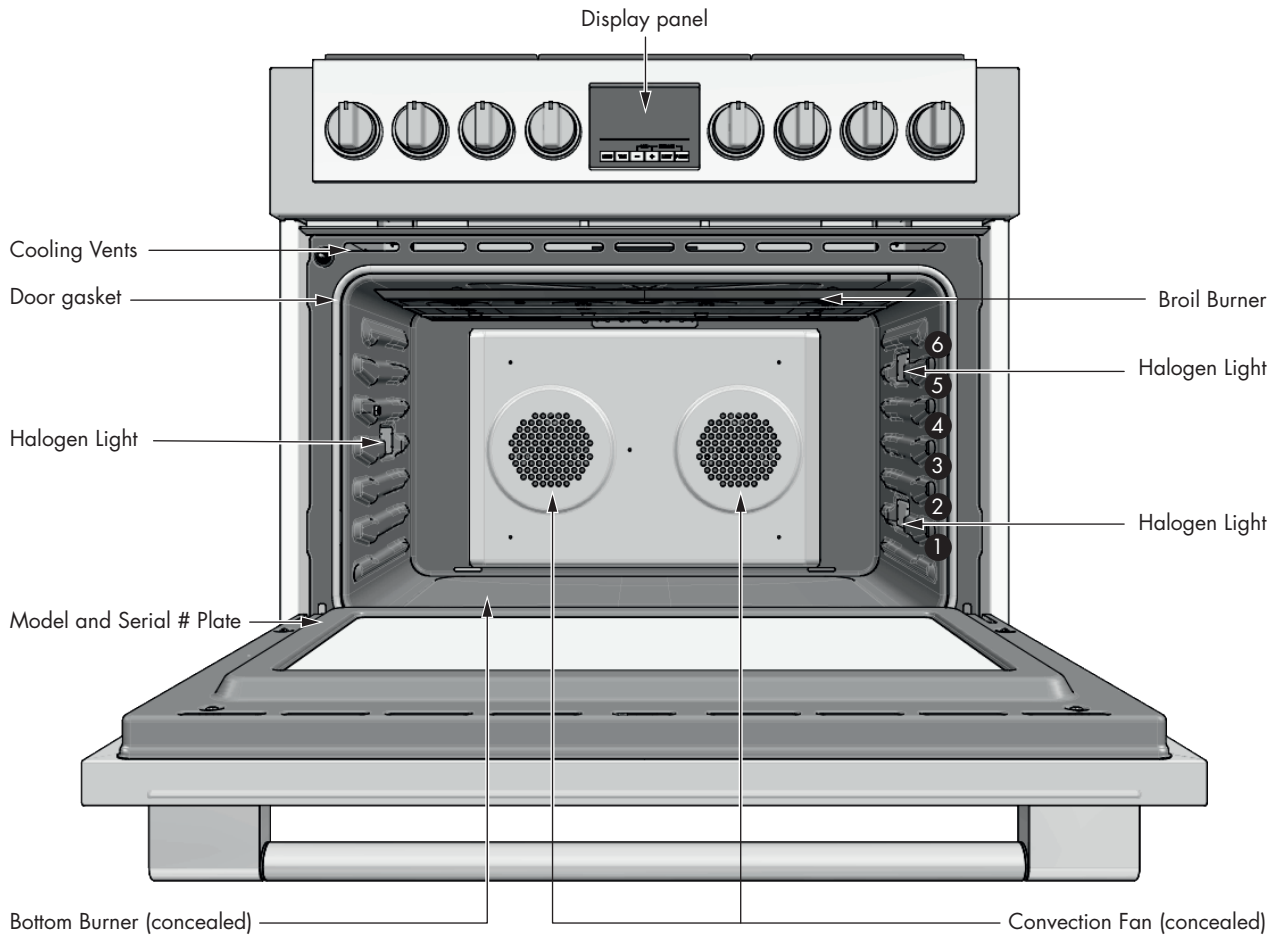
Numero di serie \_\_\_\_\_

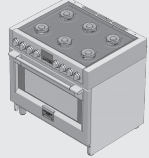

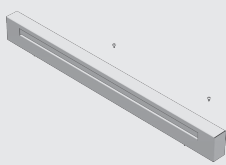
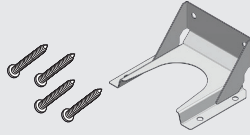
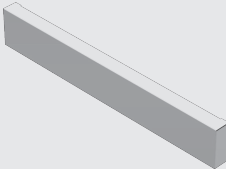
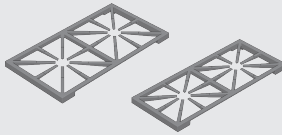

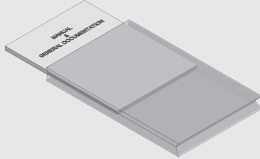
Data di installazione o di presa in consegna \_\_\_\_\_

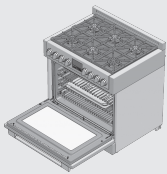
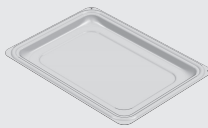
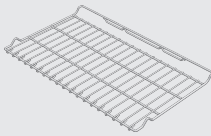

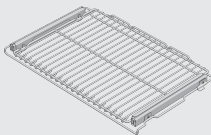

TABLE OF CONTENTS	PAGE
<b>1 - Features of your Oven</b>	<b>2</b>
<b>2 - Special Warnings</b>	<b>4</b>
Before Starting Installation	4
<b>3 - Safety Instructions</b>	<b>5</b>
Safety for the Self-Cleaning Oven	7
<b>4 - Product Dimensions and Cutout Requirements</b>	<b>8</b>
Anti-Tip Bracket Installation	10
<b>5 - Installation Information</b>	<b>11</b>
<b>6 - Installation Instructions</b>	<b>12</b>
<b>7 - Gas Requirement</b>	<b>14</b>
Instructions for Installation Of The Appliance (Positioning and ventilation requirements)	14
Positioning	14
Ventilation	14
Gas Connection	14
Rigid Pipe Connection	14
<b>8 - Conversion to a Different Type of Gas</b>	<b>15</b>
Conversion to a Different Type of Gas	15
Nozzle Table	15
Replace Injectors (two ring flame burner)	17
Low Flame Adjustment	18
Adjustment for Burners with one or two flame rings:	18
<b>9 - Conversion for LP or NG Gas</b>	<b>19</b>
Electric Gas Ignition	19
The Burner Flames	19
<b>10 - Electrical supply</b>	<b>20</b>
Electricals	20
Connection to the electrical power mains	20
<b>11 - Final checklist</b>	<b>21</b>
<b>12 - The Control Panels</b>	<b>22</b>
Command Keys	22
Display	22
Knobs	22
<b>13 - Oven Modes</b>	<b>23</b>
<b>14 - General Oven Information</b>	<b>24</b>
<b>15 - General Oven Tips</b>	<b>25</b>
Oven Racks	25
Oven Telescopic Racks	26
<b>16 - Setting the Clock and Timer</b>	<b>27</b>
To Set the Time of Day	27
To Set the Timer	27
<b>17 - Selecting the Oven Mode</b>	<b>28</b>
Setting Cooking Mode and Temperature	28
Using key to select low temperature functions	28
Setting the ECO cooking mode	28
Using Oven Lights	28
<b>18 - Timed Oven Mode Operation</b>	<b>29</b>
To Set a Timed Mode	29
To Delay the Start of a Timed Mode	29
When a Timed Mode is running	29

TABLE OF CONTENTS	PAGE
How to check a time value	29
<b>19 - Setting the Meat Probe Options</b>	<b>30</b>
<b>20 - Bake Tips and Techniques</b>	<b>31</b>
General Guidelines	31
<b>21 - Convection Bake Tips and Techniques</b>	<b>32</b>
Convection Bake Chart	33
<b>22 - Convection Roast Tips and Techniques</b>	<b>34</b>
Convection Roast Chart - CONVECTION CAVITY	34
<b>23 - Convection Broil Tips and Techniques</b>	<b>36</b>
Convection Broil Chart - CONVECTION CAVITY	36
<b>24 - Dehydrate Tips and Techniques</b>	<b>37</b>
Dehydrate Chart	37
<b>25 - Broil Tips and Techniques</b>	<b>38</b>
Broil Chart	38
Food Service Temperature Guidelines from FSIS (USDA food Safety & Inspection Service)	38
<b>26 - Solving Baking Problems</b>	<b>39</b>
<b>27 - Special Features</b>	<b>40</b>
<b>28 - Sabbath Mode Instruction</b>	<b>41</b>
<b>29 - Oven Care and Cleaning</b>	<b>42</b>
Self-Cleaning the Oven	42
Preparing the Oven for Self-Clean	42
<b>30 - Setting the Self-Clean Mode</b>	<b>43</b>
To Set the Self-Clean Mode	43
To Change the Cleaning Time	43
To Delay the Start of Cleaning	43
<b>31 - Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal</b>	<b>44</b>
To Remove Door	44
To Replace Door	44
<b>32 - Replacing an Oven Light</b>	<b>45</b>
To Replace a Light Bulb	45
<b>33 - Features of your Cooktop</b>	<b>46</b>
<b>34 - Gas Cooktop Operation</b>	<b>47</b>
Gas Control Knob Setting	47
Gas burners	47
Burners with two flame rings	47
<b>35 - Gas Cooktop Operation</b>	<b>48</b>
Super Sealed Surface Burners	48
<b>36 - Cookware</b>	<b>49</b>
Cookware Characteristics	49
Match Pan Diameter to Flame Size	49
<b>37 - General Oven Care</b>	<b>50</b>
How to Use the Oven Cleaning Chart	50
Cleaning Chart	50
<b>38 - Oven Finishes / Cleaning Methods</b>	<b>51</b>
<b>39 - Cleaning the Cooktop</b>	<b>52</b>
Cooktop Part / Material Suggested Cleaners	52
<b>40 - Solving Operational Problems</b>	<b>54</b>
<b>41 - Assistance or Service</b>	<b>56</b>

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		3	Psc. FOR 36" RANGE
	3	FEET		1	MANUAL & GENERAL DOCUMENTATION
				1	"INSTRUCTION MANUAL"
				1	GAS CONVERSION KIT

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.

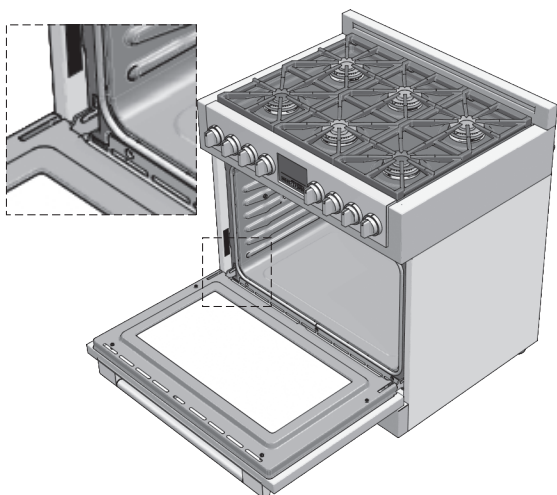


Proper installation is your responsibility. Have a qualified technician install this range.

**⚠ 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.

**LOCATION OF RATING PLATE**



**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"

**NOTE:** This range is manufactured for use with Natural gas or Propane.

To convert to LP (propane) or NG (natural gas), see instructions in the gas conversion kit provided in the literature package. Proper gas supply connection must be available. See gas supply requirements.

**⚠ WARNING**

**Before connecting the appliance to the gas supply line, ensure that its gas setting is appropriate.**

**The type of gas adjusted and shipped from the factory is indicated on the 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, as well the type of gas and service pressure for which it has been calibrated.

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.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.


- 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.
- When using the cooktop: **DO NOT TOUCH THE BURNER GRATES OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREA.**
- Use only dry potholders; moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam.
- Never leave the cooktop unattended when in use.
- Boilovers cause smoking, and greasy spillovers may ignite. A spill on a burner can smother all or part of the flame or hinder spark ignition. If a boilover occurs, turn off burner and check operation. If burner is operating normally, turn it back on.
- During cooking, set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan.
- Take care that drafts like those from fans or forced air vents do not blow flammable material toward the flames or push the flames so that they extend beyond the edges of the pan.
- 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.
- Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with hot burners or hot burner grates.
- Use only certain types of glass, heatproof glass ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use.
- 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 aluminium foil, plastic, paper or cloth to come in contact with hot burners or grates. 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.
- 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.

**WARNING**

- For proper lighting and performance of the burners, keep the igniters clean and dry.
- In the event that a burner goes out and gas escapes, open a window or a door. Wait at least 5 minutes before using the cooktop.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Do not use aluminium foil to line any part of the oven cavity as it will fuse to and ruin the enamel during cooking.
- If the range cookers is near a window, be certain blow over or near the burners; they could catch on fire.

**Safety for the Self-Cleaning Oven**

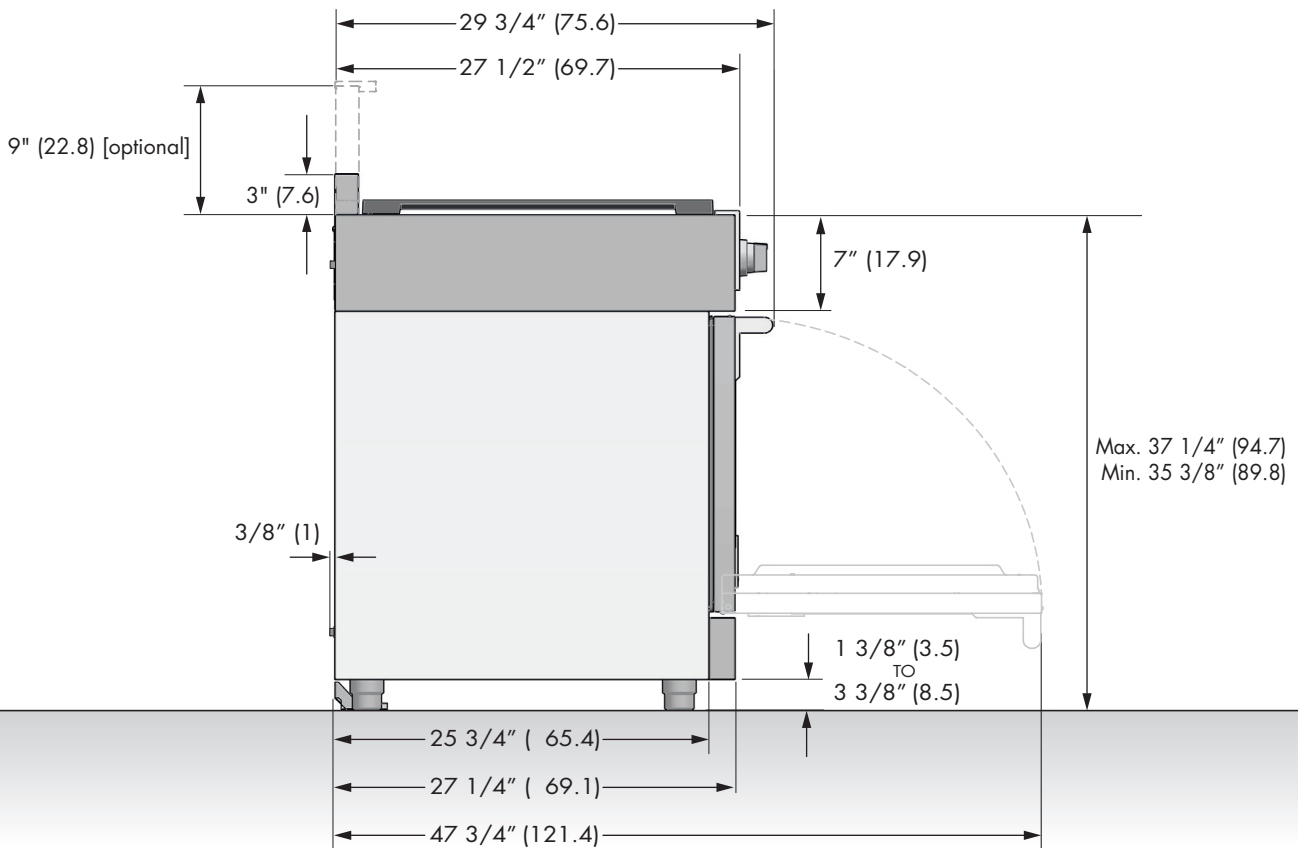
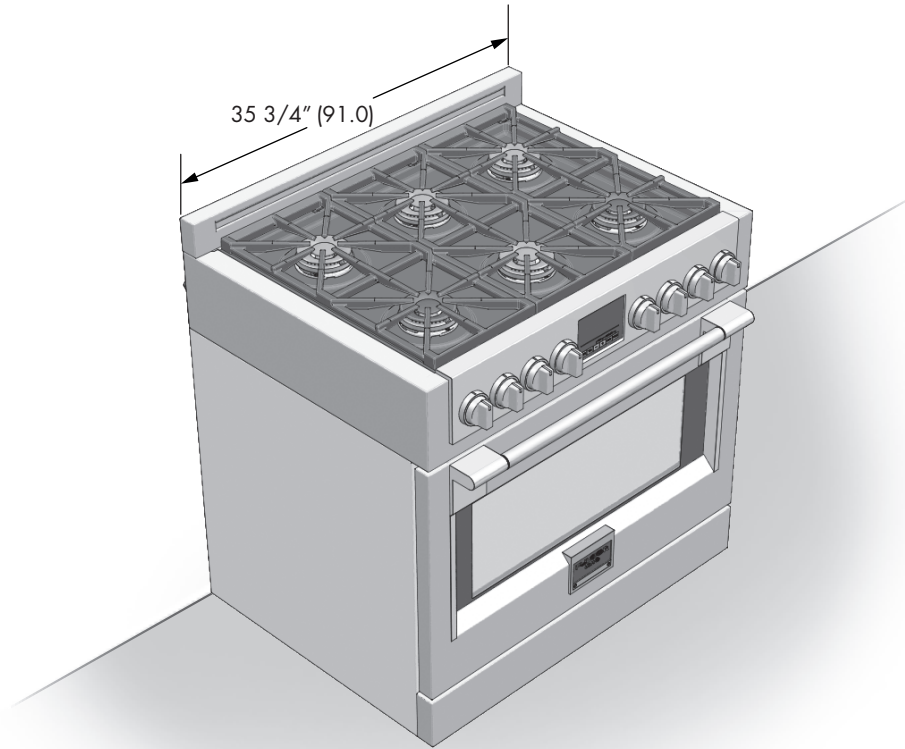
- Make sure that the door is locked and that it cannot be opened once the knob is turned into the CLEAN position and once the icon of the locked door appears. If the door does not lock, turn the cook mode selector to OFF and do not run Self-Clean. Contact Service.
- Do not clean the door gasket. It is 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**

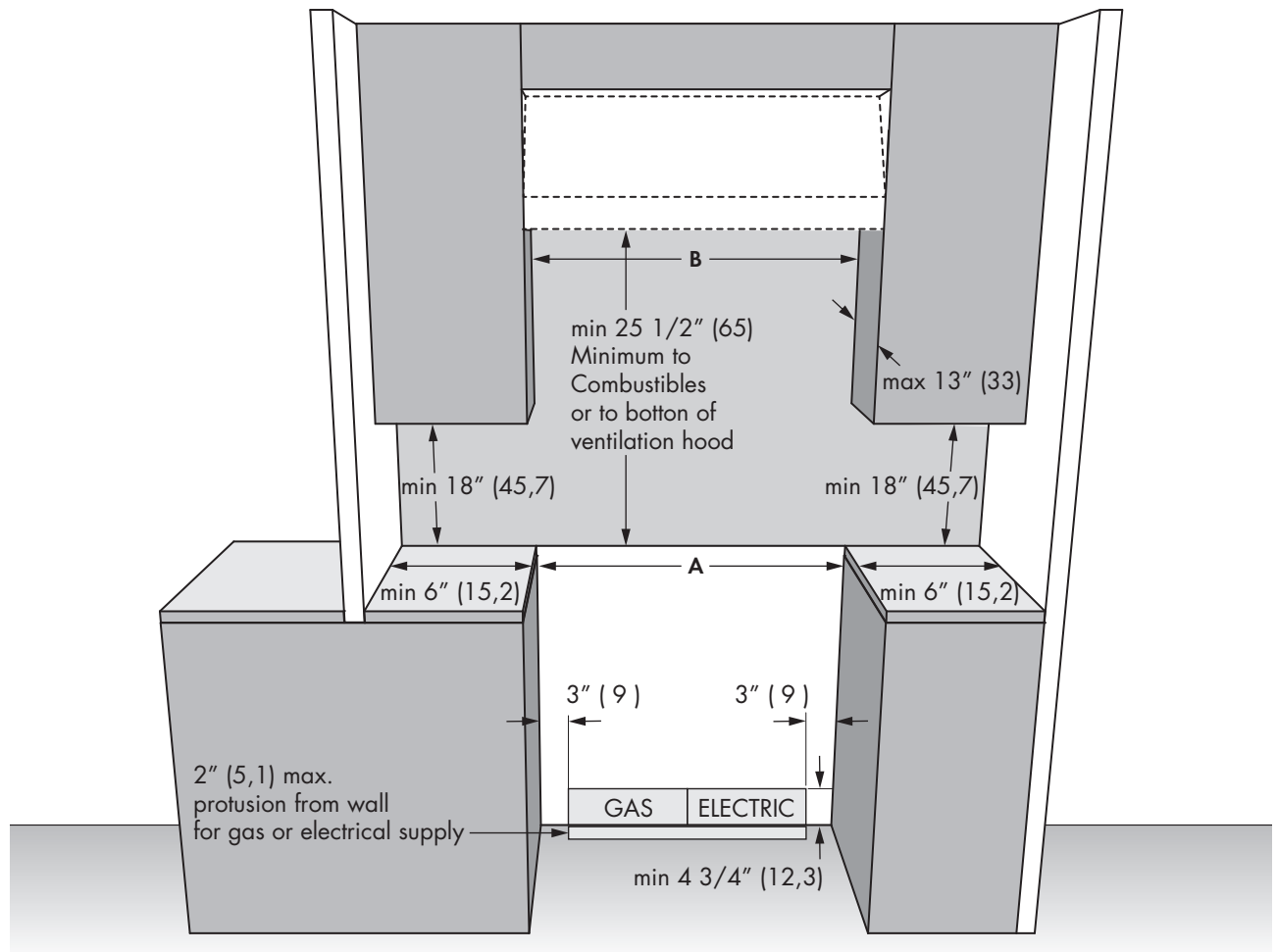
The elimination of soil during self-cleaning generates some by-products which are on this list of substances. To minimize exposure to these substances, always operate this oven according to the instructions in this manual and provide good ventilation to the room during and immediately after self-cleaning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

PRODUCT DIMENSIONS

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 36"	36" (91.4)

Minimum clearances:

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

- Sides - 6" (15.2 cm)
- Within 6" (15.2 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 9" backguard; 0" with non-combustible rear wall.

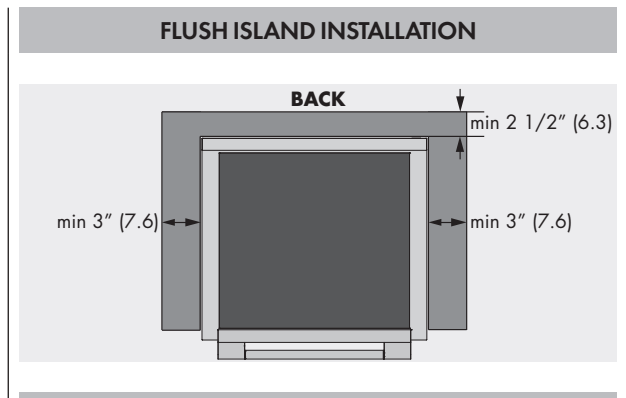
Below cooking surface (36" [91.4 cm] and below)

- Install with zero clearance between adjacent combustible construction below the cooking surface and the back and sides of the appliance.

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).

For island installation, 12" (305) minimum clearance back of range to combustible rear wall above countertop.



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**

Air curtain or other overhead hoods, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with ranges with gas cooktop other than when the hood and range have been designed, tested and certified by an independent test laboratory for use in combination with each other.

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:

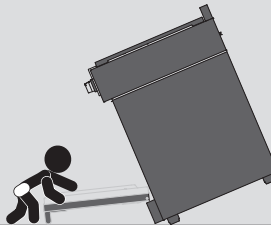
TWO PEOPLE ARE REQUIRED FOR PROPER INSTALLATION.

**Anti-Tip Bracket Installation**

**WARNING**

**Tip Over Hazard**

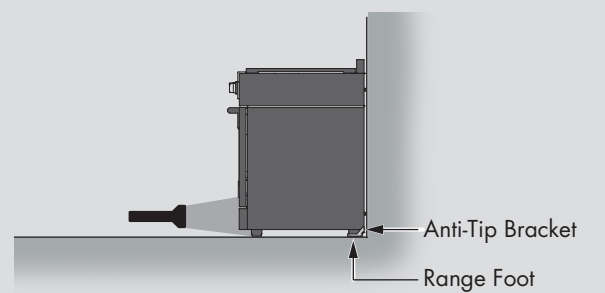
A child or adult can tip the range and be killed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved. Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



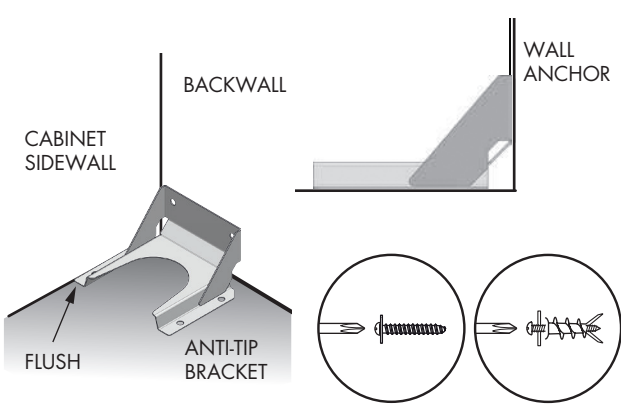
**WARNING**

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

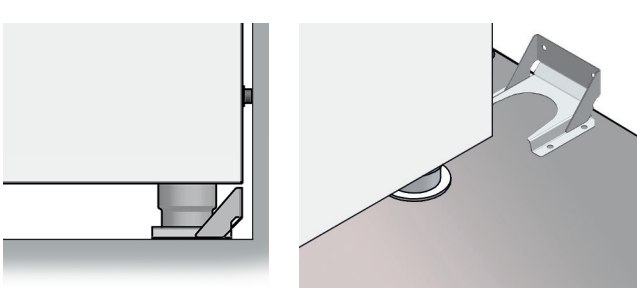
- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- See installation instructions for details.



**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. This range requires fresh air for proper burner combustion. NEVER cover any slots, holes or passages in the oven or cover an entire rack with aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

**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.

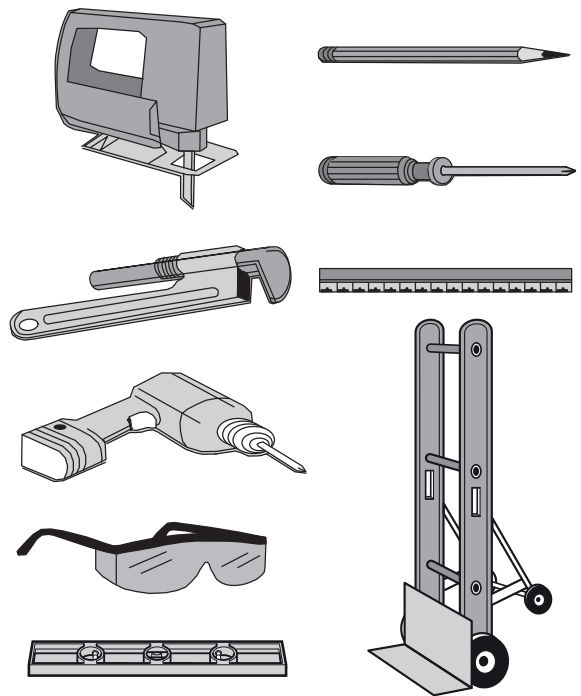
Before moving the range, protect any finished flooring and secure oven door(s) closed to prevent damage.

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 inches beyond the bottom of the cabinets.

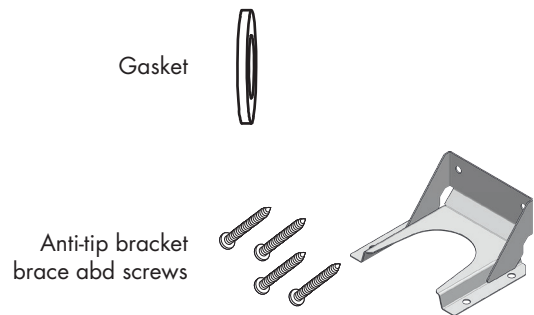
All openings in the wall or floor where the range is to be installed must be sealed.

**TOOLS WILL YOU NEED**

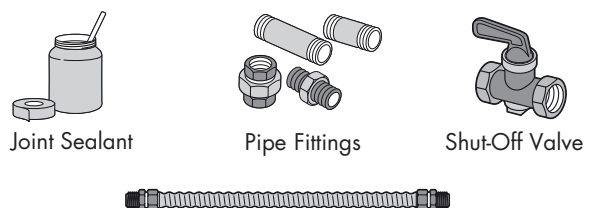


Remove packaging materials and literature package from the cooktop before beginning installation. Remove Installation Instructions from the literature pack and read them carefully before you begin

**MATERIALS PROVIDED**



**MATERIALS REQUIRED (not provided)**



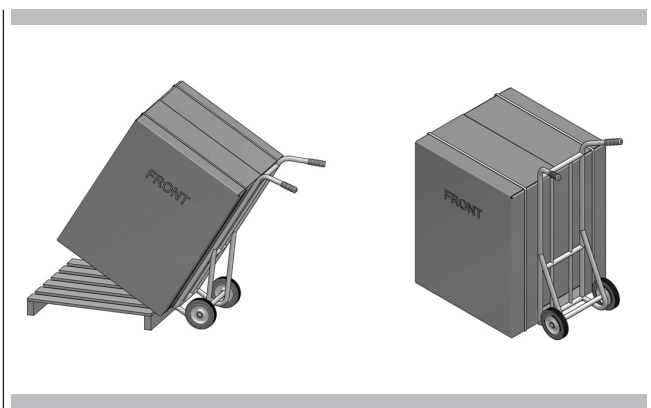
**NOTE:** Purchase new flexible line; do not use previously used flexible gas line.

**STEP 1**

Cut the banding and remove the appliance from the pallet by a hand-truck inserting the blade under the foam base.

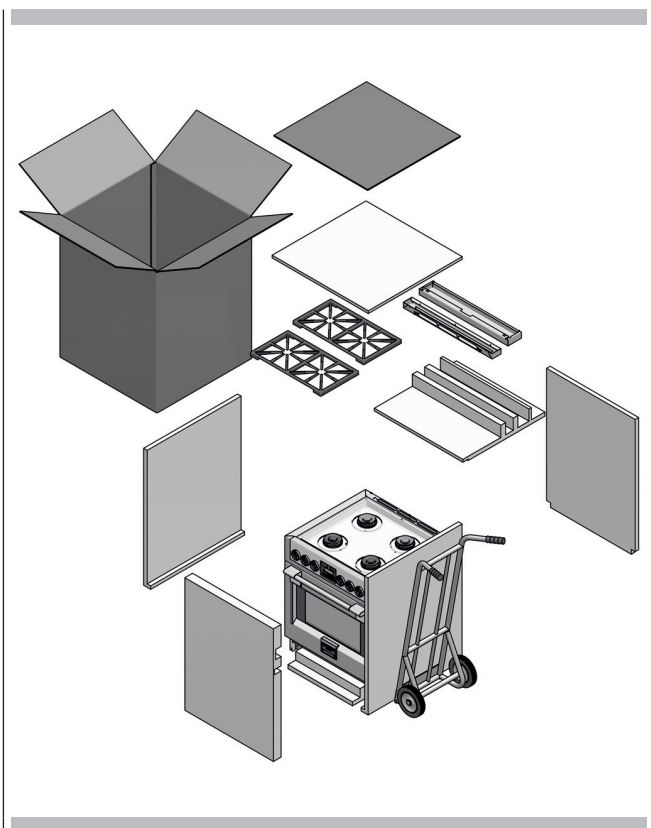
**CAUTION**

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



**STEP 2**

Remove Installation Instructions from the top of range and read them carefully before you begin.



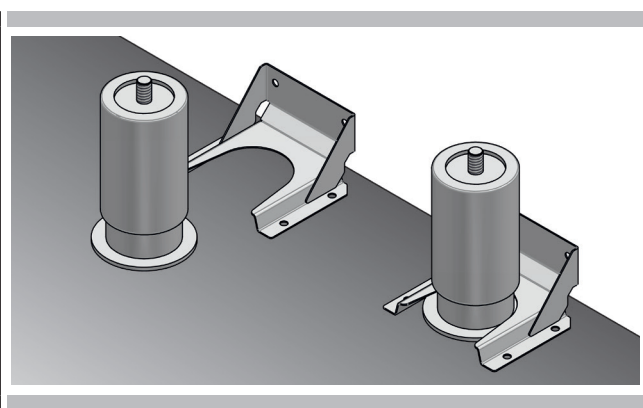
**STEP 3**

Move the range indoors before installing the legs, position the appliance near its final location as the legs are not suitable for moving the appliance over long distances. Legs are packed in the cardboard top pack.

**CAUTION**

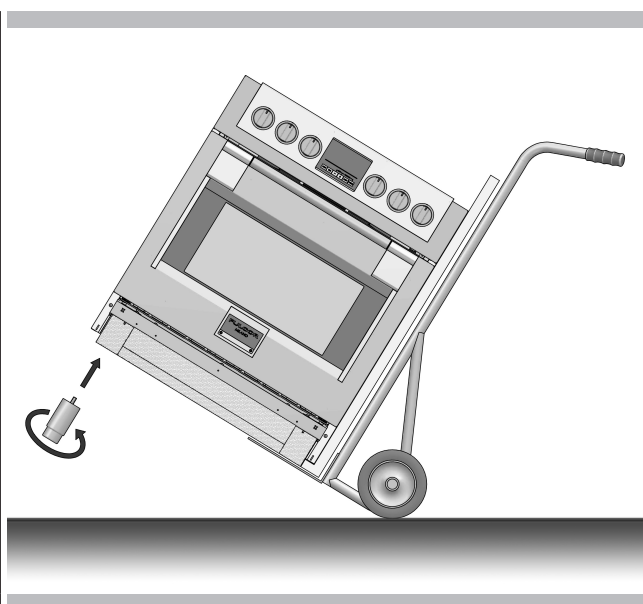
Doors and passageways leading to the installation location require at least 31" (79 cm) opening. If the opening is less than 31" (79 cm), the oven door(s) and control knobs must be removed.

**Note:** the legs with collar must be mounted on the back of range to engage the anti tip device.



**STEP 4**

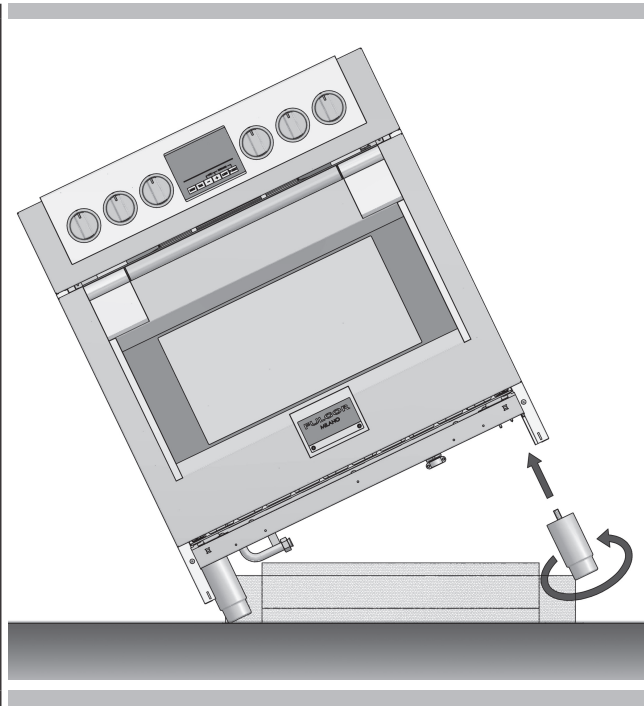
With the foam base still in place, tilt the range laterally and screw in the first pair of legs.





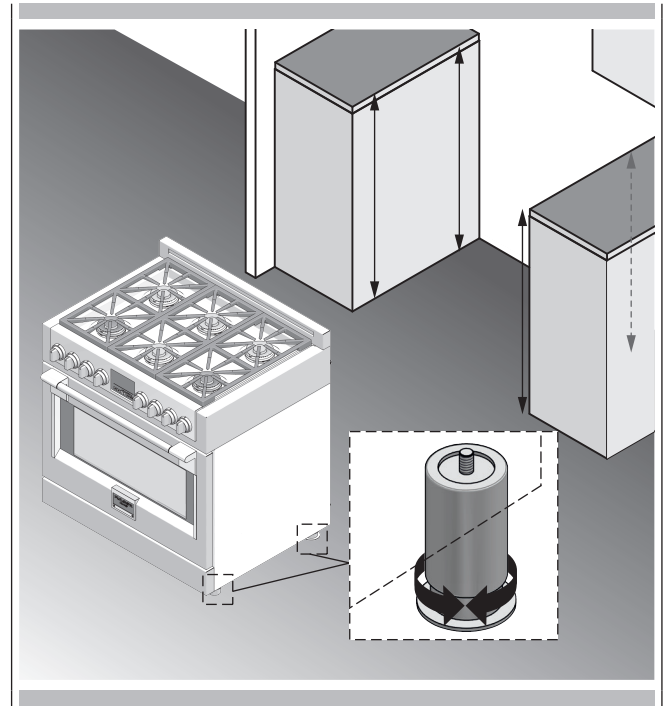
## STEP 5

Pull out the hand-truck, tilt the range laterally and insert the second pair of legs. Remove the base



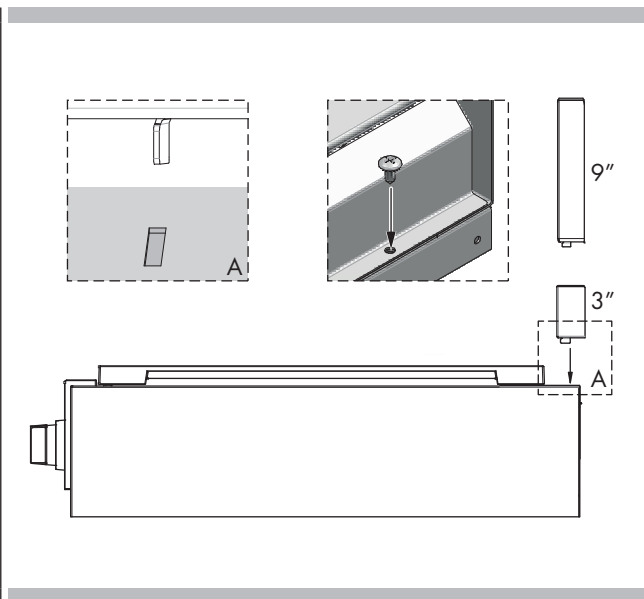
## STEP 7

After the electrical and gas connections (see both paragraphs for 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. Ensure floor is protected. Slide unit into place making sure to engage the anti-tip bracket.



## STEP 6

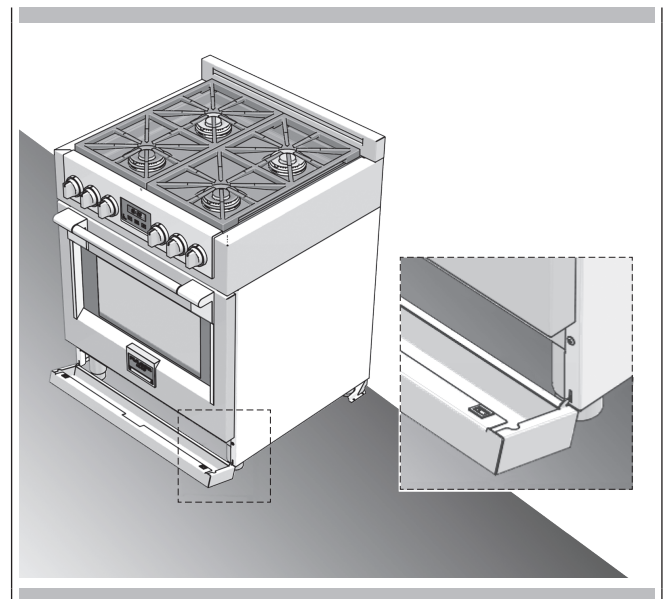
Install the backsplash (if provided) by the three screws on the back and the toe kick



## STEP 8

Hook tabs on bottom of toekick into slots on either side of the frame and rotate up until clips at top of toekick engage securely.

**NOTE:** Be sure the toekick snaps securely.



**QUALIFIED SERVICE MAN OR GAS APPLIANCE INSTALLER MUST MAKE THE GAS SUPPLY CONNECTION.**

Leak testing of the appliance shall be conducted by the installer according to the instructions given.

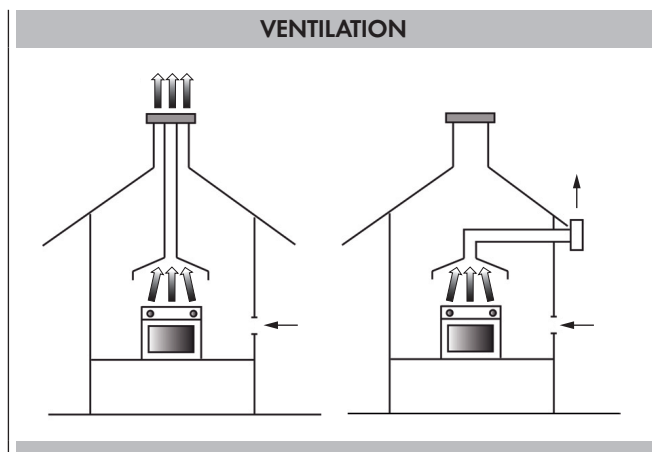
**Instructions for Installation Of The Appliance (Positioning and ventilation requirements)**

The regulations covering the installation, maintenance and operation of gas appliances for domestic use are applicable regulations.

An extract of these regulations appears below. For all indications not covered, refer to the above-mentioned regulations.

**Positioning**

The products of combustion from cooking appliances must always be discharged into suitable extractor hoods, which must be connected to a chimney, flue or vented directly to outside the building. In situations where it is not possible to install an extractor hood, an electric extractor fan installed in a window or external wall may be used, provided that all requirements of the ventilation regulations are satisfied; the fan should switch on whenever the appliance is in operation.



**Ventilation**

It is essential that the room in which gas appliances are installed is adequately ventilated to ensure that all the appliances receive the required quantity of fresh air for combustion.

To ensure an adequate air flow, it may be necessary to create apertures in accordance with the following requirements:

- a) with cross-sectional area of 6 cm<sup>2</sup> per kW with a minimum cross-sectional area of 100 cm<sup>2</sup> (these apertures may also be created by increasing the gap between the bottom of doors and the floor);
- b) situated at the bottom of an external wall, preferably opposite the wall on which combustion products are extracted ;
- c) the positions of the apertures should selected so as to avoid the possibility of their being obstructed and, if made in external walls, they must be protected with grilles, metal meshes, etc. installed on the outside face of the wall.

If an electric extractor fan for the removal of foul air is installed in the room, the apertures provided for air changes must allow a ventilation rate of at least 35 m<sup>3</sup>/h per kW of power installed.

**Gas Connection**

The oven is designed to operate with both natural gas (methane) and liquid gas (LPG), and can be easily converted from one type to another following the instructions given in the relative section of this booklet.

Connection to the gas supply must be carried out by qualified technicians and in conformance with the requirements.

If the appliance is to operate with gas bottles (LPG), a pressure regulator conforming to the requirements.

**Rigid Pipe Connection**

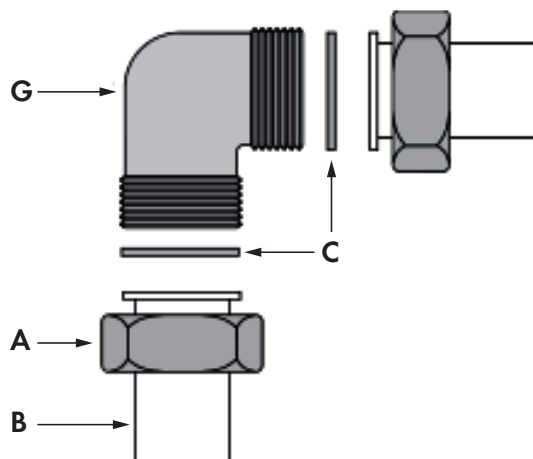
Connection to the mains gas supply may be made via a rigid pipe firmly attached to the fitting "G", or via a flexible stainless steel continuous-wall hose, conforming with a maximum length of 2 metres.

The fitting "G" and seal "C" are supplied with the appliance, and comply with standards.

**IMPORTANT**

Use two wrenches to turn the fitting "G" to the required position. When the fitting is in the desired position, firmly tighten nut "A".

**RIGID PIPE CONNECTION**



**IMPORTANT**

After connecting the appliance to the gas supply (or to the liquid gas bottles) CHECK FOR LEAKS at the union using a solution of soapy water (never use a naked flame).

## Conversion to a Different Type of Gas

Before converting the appliance for operation with a different gas type, check which type of gas it is currently set to operate with (adhesive label (Figure 1) on appliance).

Disconnect the electrical power supply to the appliance; For the correct nozzle diameter, refer to the relative table in this booklet.

## Nozzle Table

The diameters in hundredths of millimetre are stamped on the nozzle.

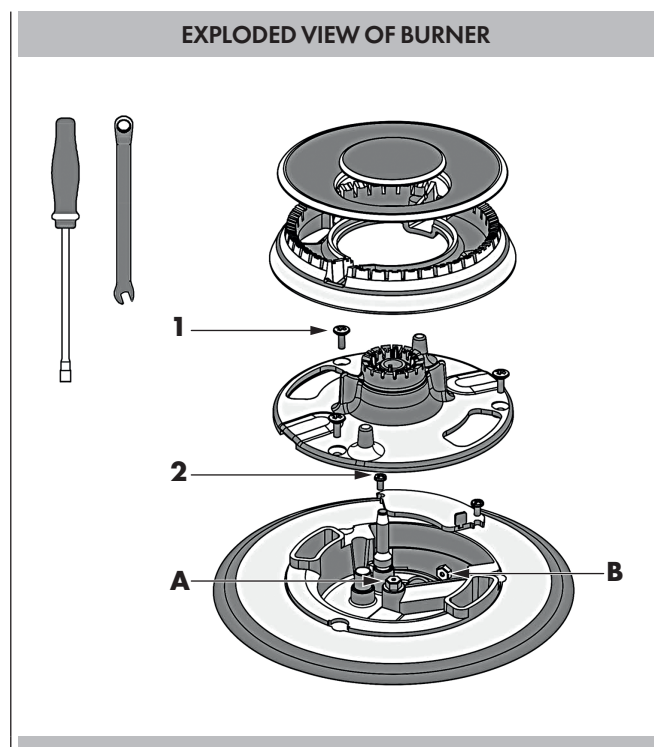
Top burner		LP			
Nominal heat input	kW	4,50	4,50	4,50	4,50
Inner ring injector	size	37	37	34	32
Outer ring injector	size	98	98	94	90
Consumption		328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Gas family		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"
Gas pressure	mbar	"28...30 37"	30	37	50
	AT				x
	BE	x			
	BG		x		
	CH	x			x
	CY	x	x		
	CZ	x			
	DE				x
	DK		x		
	EE		x		
	ES	x			
	FI		x		
	FR	x			
	GB	x			
	GR	x	x		
	HU		x		
	IE	x			
	IS		x		
	IT	x			
	LT	x	x		
	LU				
	LV		x		
	MT		x		
	NL		x		
	NO		x		
	PL			x	
	PT	x			
	RO		x		
	SE		x		
	SI	x	x		
	SK	x	x		x
	AL	x	x		
	HR		x		
	MK	x	x		
	TR	x	x		

**EN 8 - Conversion to a Different Type of Gas**

Top burner		NG									
Nominal heat input	kW	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Inner ring injector	size	55	55	55	58	57	57	59	57	74	57
Outer ring injector	size	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Consumption		429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h
Gas family		2H	2E	2E+	2K	2L	2LL	2H	2S	2Lw	2Ls
Gas		G20	G20	"G20 G25"	G25.3	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
Gas pressure	mbar	20	20	"20 25"	25	20	20	25	25	13	20
	AT	x									
	BE			x							
	BG	x									
	CH	x									
	CY	x									
	CZ	x									
	DE		x				x				
	DK	x									
	EE	x									
	ES										
	FI	x									
	FR			x							
	GB	x									
	GR	x									
	HU							x	x		
	IE	x									
	IS										
	IT	x									
	LT	x									
	LU		x								
	LV	x									
	MT										
	NL				x						
	NO	x									
	PL		x							x	x
	PT	x									
	RO		x			x					
	SE	x									
	SI	x									
	SK	x									
	AL	x									
	HR	x									
	MK	x									
	TR	x									

### Replace Injectors (two ring flame burner)

1. Remove the grates and burner caps.
2. Remove aluminium gas spreader.
3. Remove the three screws from the simmer gas spreader (1).
4. Remove the two screws of the injector cover (2).
5. Remove injector (A) by using a 9-32" (7mm) nut driver counter clockwise.
6. Remove injector (B) by using a 9-32" (7mm) box wrench counter clockwise.
7. Install the injectors supplied with this appliance in the appropriate burner. The injectors have small numbers stamped on the side, this number corresponds with the orifice diameter and its correct burner location (refer to illustrations in the section: "Injectors Position").
8. Turn clockwise to tighten (tighten to a torque of 15 to 20 inch-lbs).
9. Replace all parts following the reverse order.
10. Save the injectors removed from the appliances for future use.



### Low Flame Adjustment

**⚠ DANGER**

Lighting gas burners with a match is dangerous. You should match light the burners only in an emergency. Light a match and hold the flame near the burner you want to light. Wooden matches work best. Push in and turn the control knob slowly. Be sure you are turning the correct knob for the burner you are lighting.

**NOTE:** If the burner does not light within five seconds, turn the knob off and wait one minute before trying again.

**⚠ CAUTION**

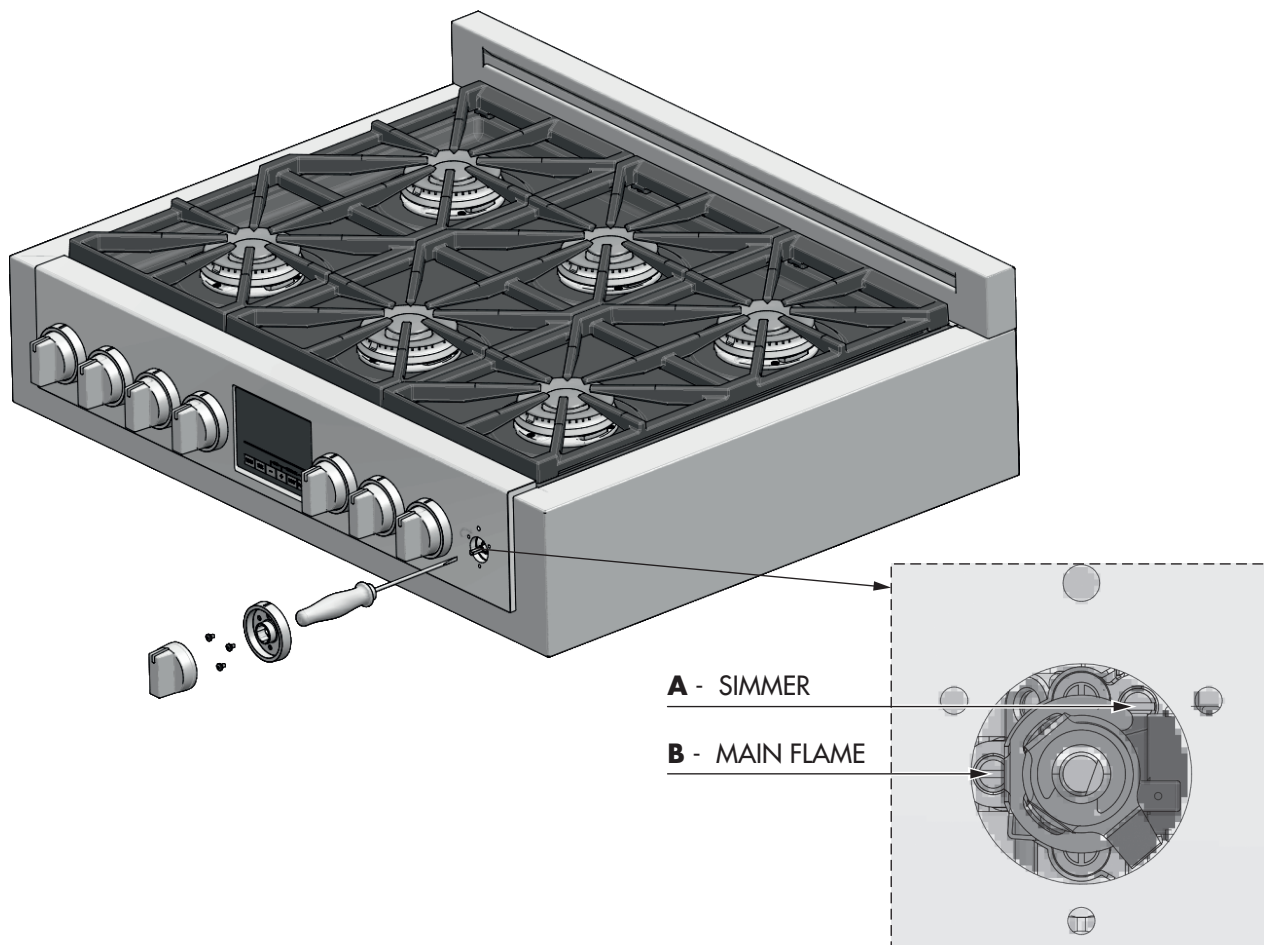
If you attempt to measure the inner cone of the flame, please use caution. Burns could result.

This appliance is shipped from the factory with low and medium flame settings adjusted. If further adjustment is necessary, proceed as follows:

#### Adjustment for Burners with one or two flame rings:

1. Light burner and set control knob for low flame.
2. Remove control knob from valve stem.
3. Remove knob seat from control panel.
4. Insert a slender, thin-blade screwdriver into the recess behind the control knob (A or B) and engage blade with slot in adjusting screw.
5. Turn adjusting screw to set flame size:
  - clockwise to reduce
  - counterclockwise to increase
6. Replace control knob when adjustment is completed.

#### LOW FLAME ADJUSTMENT



Proper adjustment will produce a stable, steady blue flame of minimum size.

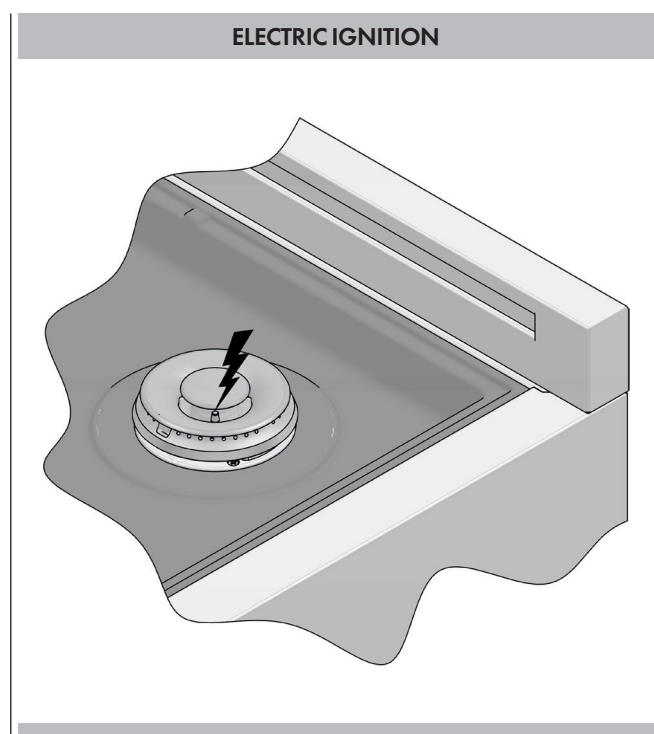
The final adjustment should be checked by turning the knob from high to low several times without extinguishing the flame. This adjustment, at low setting, will automatically provide the proper flame size at medium setting.

After Conversion steps have been completed, check the appearance of each burner's flame at the HI and LO settings, if the flames appear too large or too small review each step to make sure it was completed correctly.

**NOTE:** To obtain the correct minimum setting with LP gas, turn clockwise tightening the valve(s) fully with the thin-blade screwdriver into the recess behind control knob (A and / or B).

### Electric Gas Ignition

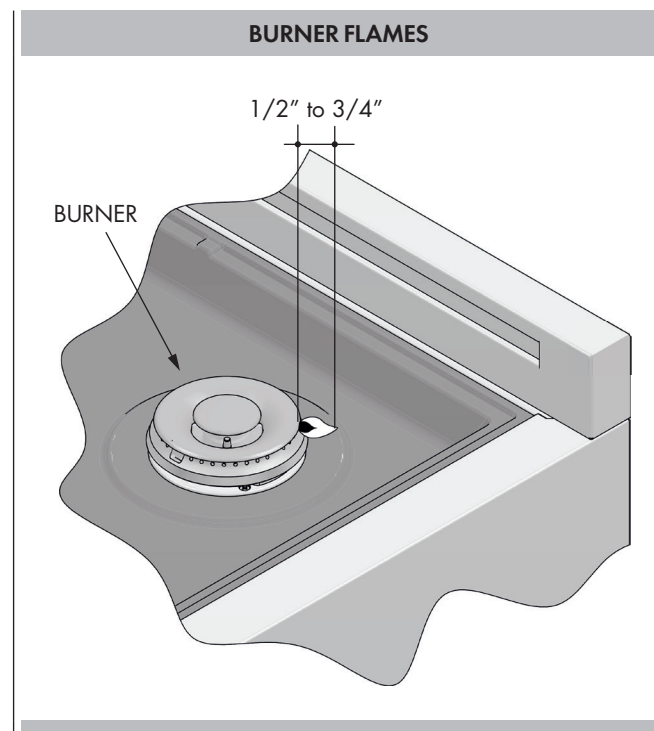
The gas burners use an electric ignition device located near each burner ensures burners ignite automatically.



See Use & Care paragraph for better explanation and its control.

### The Burner Flames

Turn each burner on. Flames should be blue in color with no trace of yellow. The burner flames should not flutter or blow away from the burner. The inner cone of the flame should be between 1/2" and 3/4" long.



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	
<b>MAXIMUM ABSORBED POWER:</b>		
(see data plate)		
<b>SUPPLY VOLTAGE:</b>		
(see data plate)		

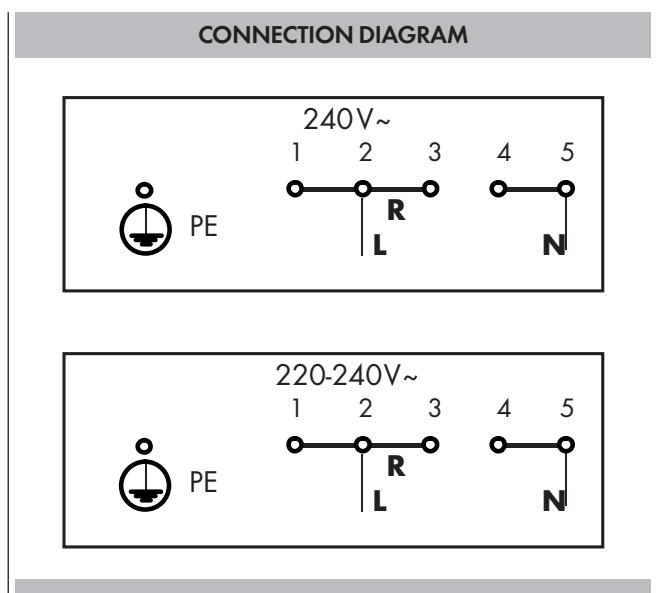
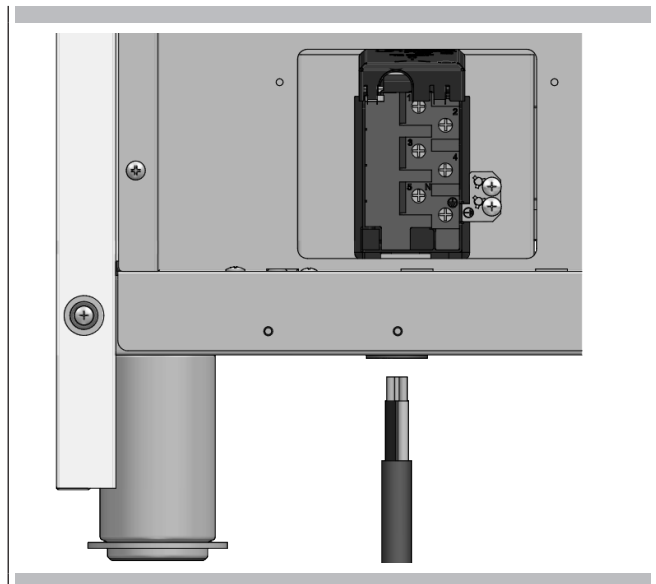
Connection to the electrical power mains

**⚠ WARNING**

This apparatus must be earthed.

The oven 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 oven 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 oven 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 AND MINIMAL DIAMETERS	CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS
H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>

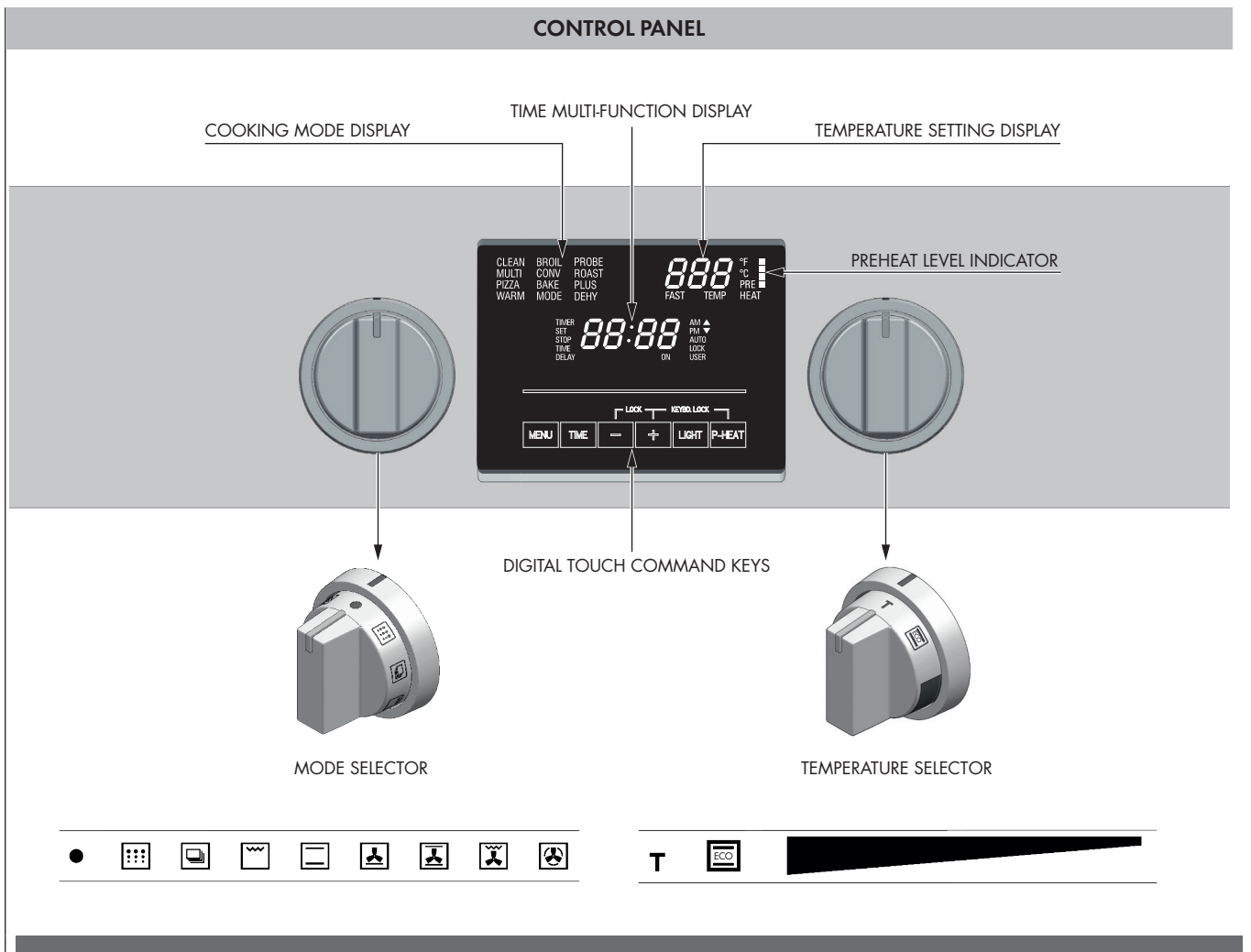




To prevent improper connections leading to damage of electrical components and so voiding the warranty, the following steps must be performed:

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**

<b>MENU</b>	Touch this key to enable special functions, low temperature modes or to enter special menu. See section: "Selecting the Oven Mode".
<b>TIME</b>	See section: "Setting the Clock and Timer"
<b>-</b>	key to decrease the value.
<b>+</b>	key to increase the value.
<b>LIGHT</b>	Touch to switch the oven lights status.
<b>P-HEAT</b>	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><b>Convection Bake (CONV BAKE)</b></p>	<p><b>Bake (BAKE)</b></p>	<p><b>Dehydrate (CONV DEHY)</b></p>
<p>Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) <b>(preset position 325 °F (165 °C))</b></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) <b>(preset position 350 °F (175 °C))</b></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) <b>(preset position 140 °F (60 °C))</b></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><b>Convection Broil (CONV BROIL)</b></p>	<p><b>Broil (BROIL)</b></p>	<p><b>Pizza (PIZZA)</b></p>
<p>Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) <b>(preset position 450 °F (230 °C))</b></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 <b>(preset position L3)</b></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) <b>(preset position 450 °F (232 °C))</b></p> <p>Is a special cooking mode with heated air. The lower elements cycle to cook Pizza.</p>
<p><b>Convection Roast (CONV ROAST)</b></p>	<p><b>Proof (WARM)</b></p>	<p><b>Defrost (CONV)</b></p>
<p>Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) <b>(preset position 325 °F (165 °C))</b></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) <b>(preset position 100 °F (35 °C))</b></p> <p><b>Warming (WARM PLUS)</b> Set temperature: from 130 °F (55 °C) to 210 °F (100 °C) <b>(preset position 170 °F (75 °C))</b></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<sup>AM</sup>.

### 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.

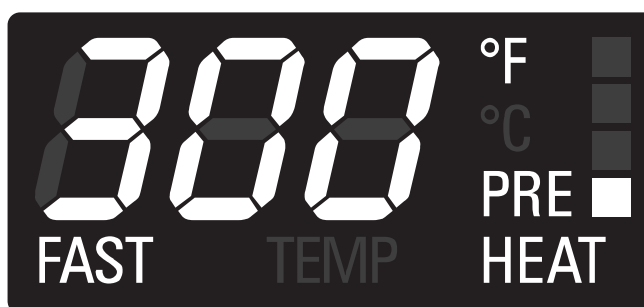
### Preheat and Fast Preheat

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.**

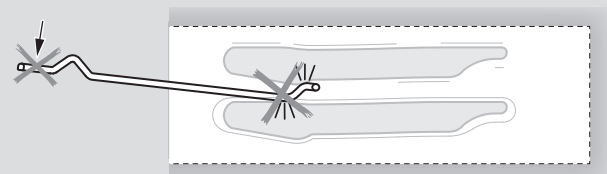
- The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

### 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.

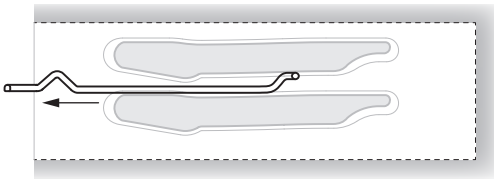
### ATTENTION

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

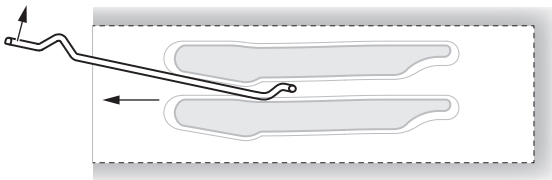


**To remove oven rack from the oven:**

1. Pull rack forward

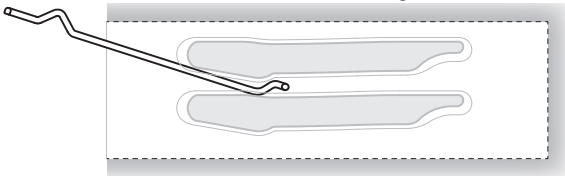


2. Lift rack up at front and then remove it

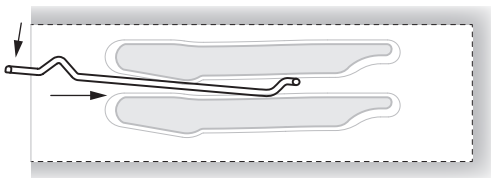


**To replace an oven rack:**

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.

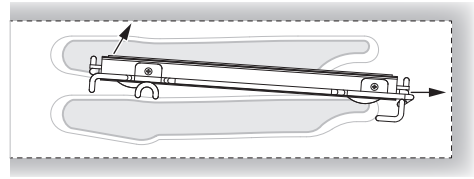
**⚠ ATTENTION**

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

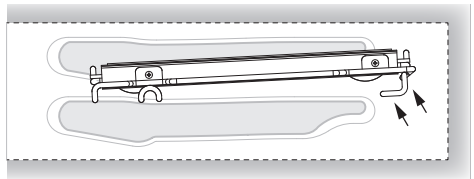
Please refer to illustration on Page 2 if there is any question as to which side is the front of the rack.

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

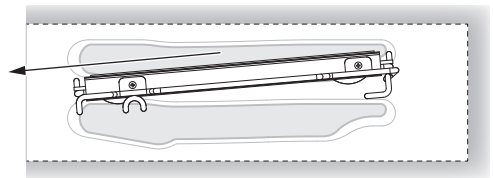
1. Lift of rack slightly and push it towards the back of the oven until the stop releases.



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

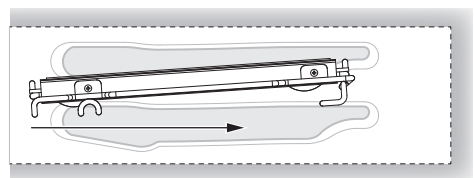


3. Pull rack down and out

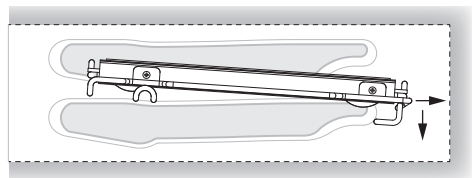


**To replace an extendable rack:**

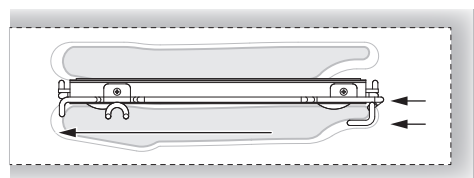
1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



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<sup>AM</sup>. The clock time will appear during all oven operations except when there is the timer or any timed cooking operations running. The oven is preset to a 12-hour clock and indicates <sup>AM</sup> and <sup>PM</sup>.

### 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 <sup>AM</sup> or <sup>PM</sup> 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.

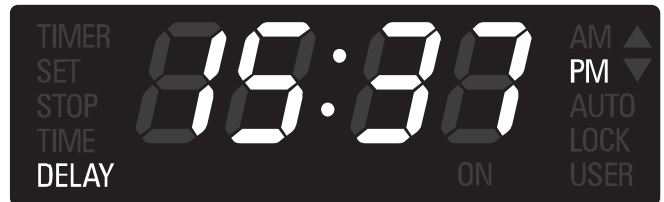


- Be sure that the time-of-day clock is displaying the correct time.
- The timed mode turns off the oven at the end of the cook time.

- 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.

## 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.

## 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.



- 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.

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

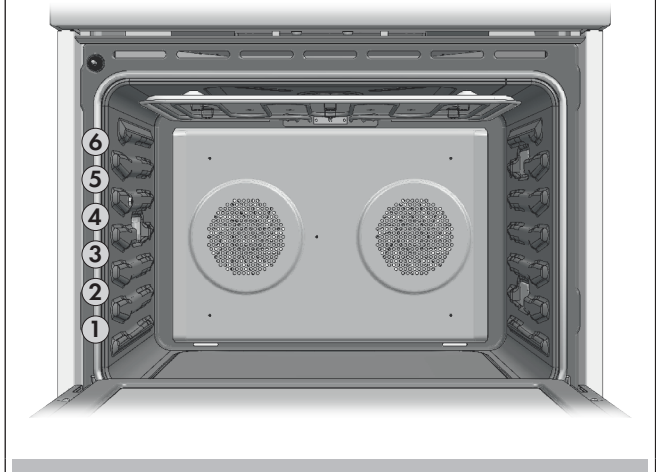
- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1 1/2" (2,5 - 3cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, 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 39.

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

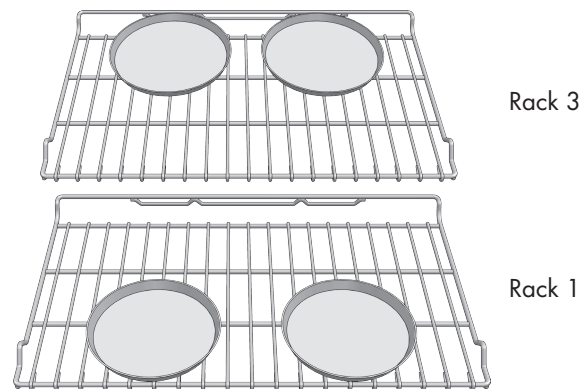
Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C).

- 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 39.

## 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)
<b>CAKE</b>				
Cupcakes	2	325	(160)	20 - 22
Bundt Cake	1	325	(160)	43 - 50
Angel Food	1	325	(160)	43 - 47
<b>PIE</b>				
2 crust, fresh, 9"	2	350 - 400	(175 - 205)	40 - 52
2 crust, frozen fruit, 9"	2	350	(175)	68 - 78
<b>COOKIES</b>				
Sugar	2	325 - 350	(160 - 175)	9 - 12
Chocolate Chip	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
<b>BREADS</b>				
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
<b>PIZZA</b>				
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)
<b>CAKE</b>				
Cupcakes	2	325	(160)	16 - 18
Bundt Cake	1	325	(160)	37 - 43
Angel Food	1	325	(160)	35 - 39
<b>PIE</b>				
2 crust, fresh, 9"	2	350 - 400	(175 - 205)	35 - 45
2 crust, frozen fruit, 9"	2	350	(175)	68 - 78
<b>COOKIES</b>				
Sugar	2	325 - 350	(160 - 175)	6 - 9
Chocolate Chip	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
<b>BREADS</b>				
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
<b>PIZZA</b>				
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)
<b>BEEF</b>					
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
<b>PORK</b>					
Loin Roast (boneless or bone-in)	5 - 8	350 (175)	2	16 - 20	160 (71) medium
Shoulder	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) medium
<b>POULTRY</b>					
Chicken whole	3 - 4	375 (190)	2	18 - 21	180 (82)
Turkey, not stuffed	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
Turkey, not stuffed	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
Turkey, not stuffed	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
Turkey Breast	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
Cornish Hen	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 total	180 (82)
<b>LAMB</b>					
Half Leg	3 - 4	325 (160)	2	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)
<b>BEEF</b>					
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
<b>PORK</b>					
Loin Roast (boneless or bone-in)	5 - 8	350 (175)	2	18 - 22	160 (71) medium
Shoulder	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) medium
<b>POULTRY</b>					
Chicken whole	3 - 4	375 (190)	2	20 - 23	180 (82)
Turkey, not stuffed	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
Turkey, not stuffed	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
Turkey, not stuffed	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
Turkey Breast	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
Comish Hen	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 total	180 (82)
<b>LAMB</b>					
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).

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

<b>Convection Broil Chart - DOUBLE CONVECTION CAVITY</b>						
<b>FOOD AND THICKNESS</b>	<b>RACK POSITION</b>	<b>BROIL SETTING °F (°C)</b>		<b>INTERNAL TEMP. °F (°C)</b>	<b>TIME SIDE 1 (MIN.)*</b>	<b>TIME SIDE 2 (MIN.)*</b>
<b>BEEF STEAK (1-½" OR MORE)</b>						
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
<b>HAMBURGERS (MORE THAN 1")</b>						
Medium	4	550	(290)	160 (71)	9 - 11	5 - 8
Well	4	550	(290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
<b>Poultry</b>						
Chicken Quarters	4	450	(235)	180 (82)	18 - 20	13 - 15
Chicken Halves	3	450	(235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Chicken Breasts	4	450	(235)	170 (77)	14 - 16	10 - 14
<b>PORK</b>						
Pork Chops (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
<b>FRUIT</b>			
<b>Apples</b>	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices	11 - 15	Slightly pliable
<b>Bananas</b>	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices	11 - 15	Slightly pliable
<b>Cherries</b>	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits	10 - 15	Pliable, leathery, chewy
<b>Oranges Peels and slices</b>	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
<b>Pineapple rings</b>	Towel dried	Canned: 9 - 13	Soft and pliable
		Fresh: 8 - 12	
<b>Strawberries</b>	Wash and towel dry. Sliced ½" thick, skin (outside) down on rack	12 - 17	Dry, brittle
<b>VEGETABLE</b>			
<b>Peppers</b>	Wash and towel dry. Remove membrane of pepper, coarsely chopped about 1" pieces	16 - 20	Leathery with no moisture inside
<b>Mushrooms</b>	Wash and towel dry. Cut of stem end. Cut into 1/8" slices	7 - 12	Tough and leathery, dry
<b>Tomatoes</b>	Wash and towel dry. Cut this slices, 1/8" thick, dry well	16 - 23	Dry, brick red color
<b>HERBS</b>			
<b>Oregano, sage parsley and thyme, and fennel</b>	Rinse and dry with paper towel	Dry at 120°F (60°C) 3 - 5	Crisp and brittle
<b>Basil</b>	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 25 - 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.)*
<b>BEEF</b>						
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
<b>HAMBURGERS (3/4"-1")</b>						
Medium	4	5	160	(71)	8 - 11	6 - 9
Well	4	5	170	(77)	10 - 3	8 - 10
<b>Poultry</b>						
Breast (bone-in)	4	4	170	(77)	0 - 2	8 - 10
Thigh (very well done)	4	3	180	(82)	28 - 30	13 - 15
<b>PORK</b>						
Pork Chops (1")	5	5	160	(71)	7 - 9	5 - 7
Sausage - fresh	5	5	160	(71)	5 - 7	3 - 5
Ham Slice (3/4")	5	5	160	(71)	4 - 6	3 - 5
<b>SEAFOOD</b>						
Fish Filets, 1"			Cook until opaque & flakes easily with fork			
Buttered	4	4			10 - 14	Do not turn
<b>LAMB</b>						
Chops (1")						
Medium Rare	5	5	145	(63)	5 - 7	4 - 6
Medium	5	5	160	(71)	6 - 8	4 - 6
Well	5	5	170	(77)	7 - 9	5 - 7
<b>BREAD</b>						
Garlic Bread, 1" slices	4	5			2 - 2.30	
Garlic Bread, 1" slices	3	5			4 - 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 31 to 38 for the correct rack position and baking time.

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

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

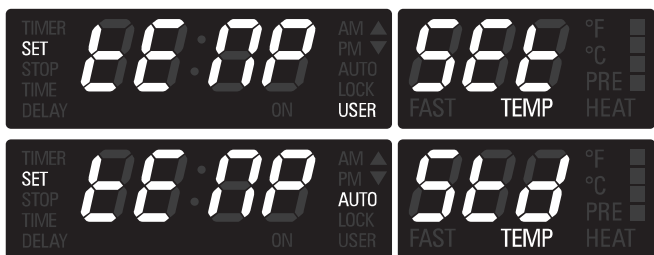
1. **SAB** → **SABBATH MODE**  
(for religious faiths with “no work” requirements on the Sabbath).
2. **OFS** → **OVEN OFFSET**  
(used to calibrate the oven temperature).
3. **DEG** → **°UNIT**  
(used to select Fahrenheit or Celsius for the display).
4. **HR** → **CLOCK FORMAT**  
(used to set the 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:

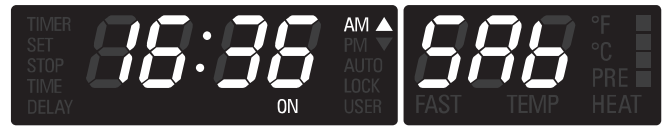


- Touch the **+** or the **-** key to scroll all available options described above, until the desired one is found.
- Touch **MENU** key to edit the selected options.
- Change the value by means of **+** or **-** keys.



- 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

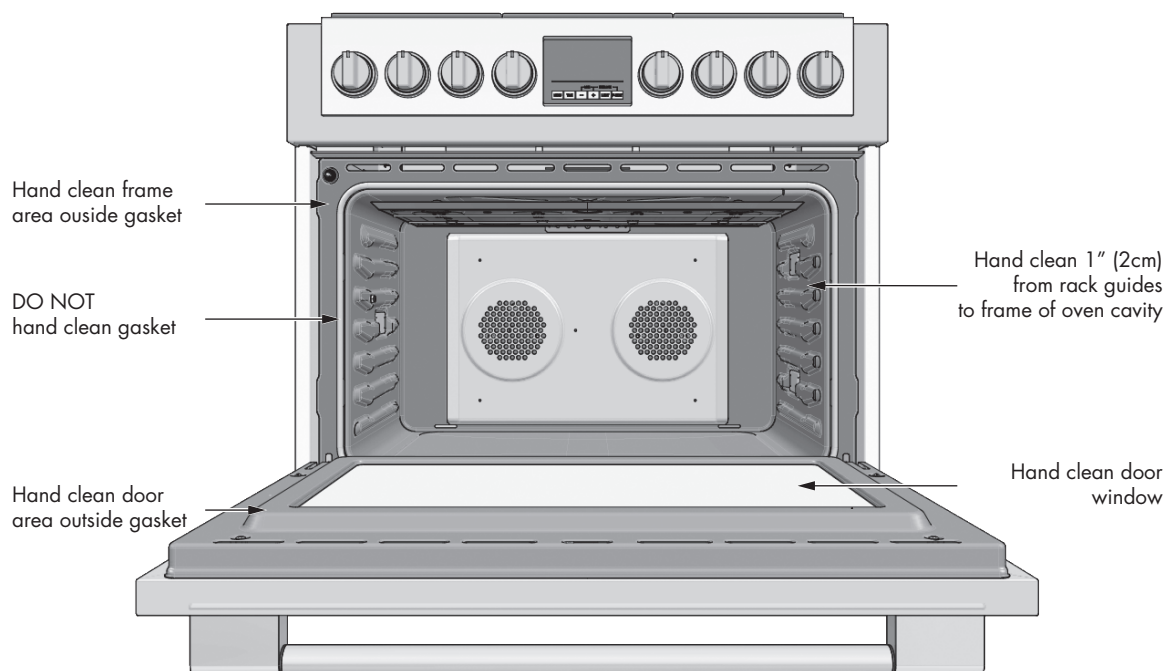
This oven features a pyrolytic self-cleaning function that eliminates the difficult and time consuming manual scrubbing of the oven interior. During self-cleaning, the oven uses a very high temperature (approx. 885°F/470°C) to burn away food soil and grease.

- 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 50.
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 45.

### 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 knob 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.

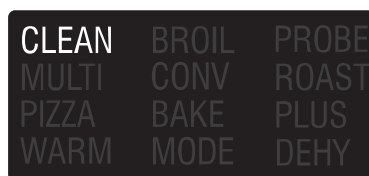
### To Change the Cleaning Time

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**

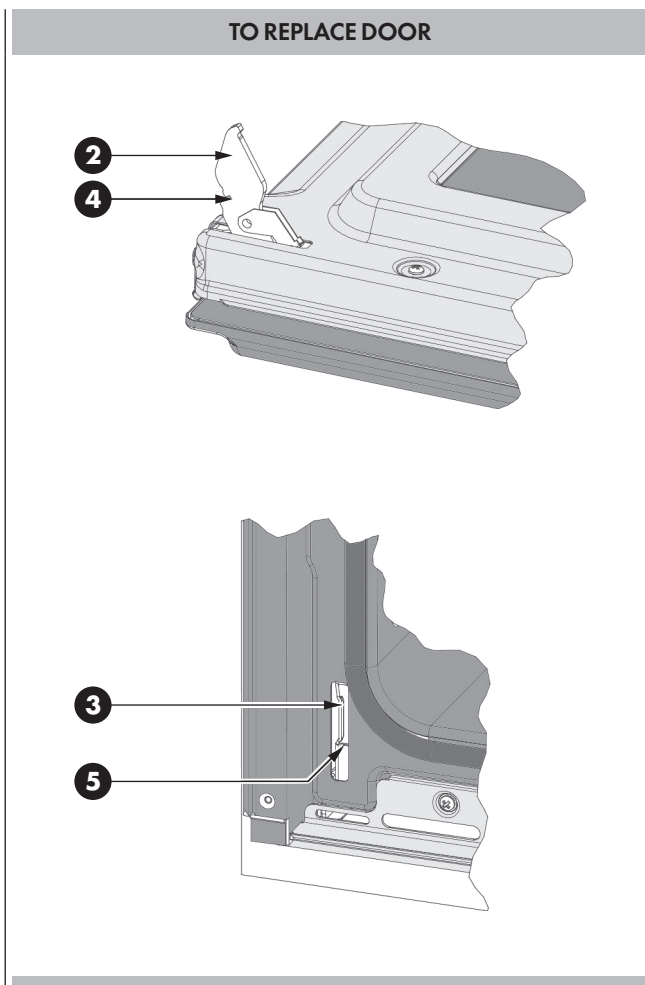
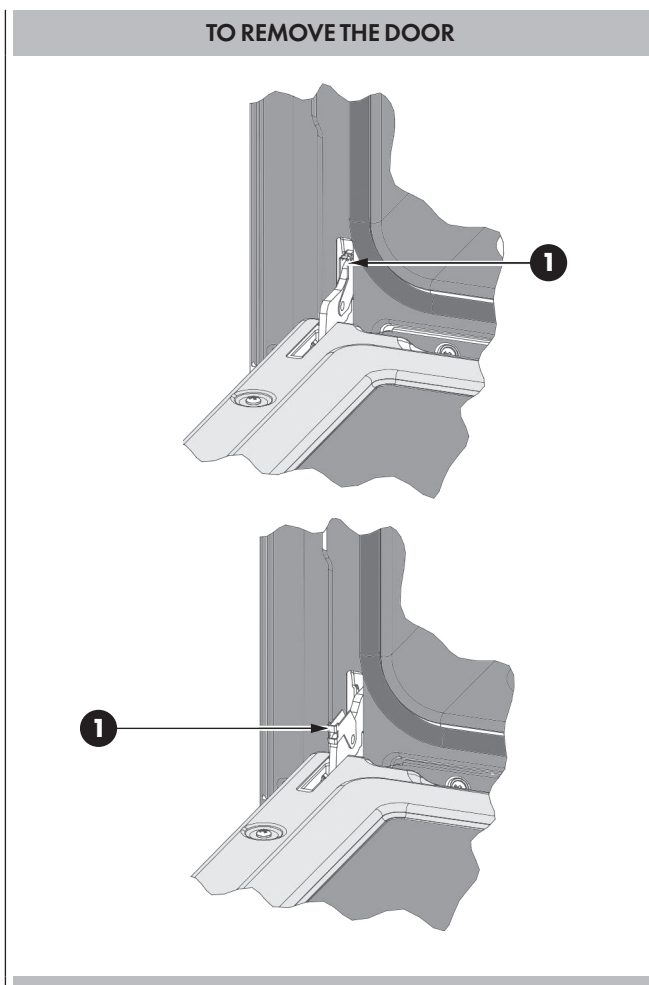
- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass.
- Handle carefully to avoid breakage.
- Grasp 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

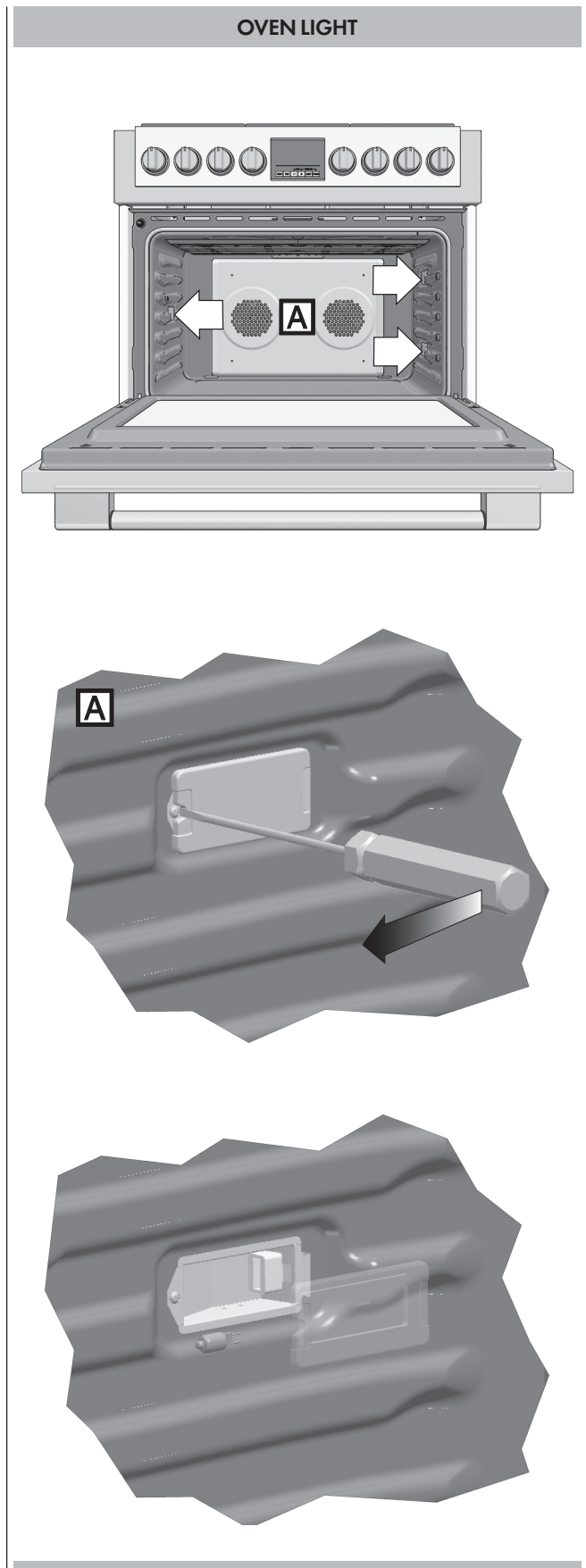
1. Read WARNING on this page.
2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. Remove the lens between screw and glass using a screw driver.
4. Remove the light bulb from its socket by pulling it.
5. Replace the bulb with a new one. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from 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).

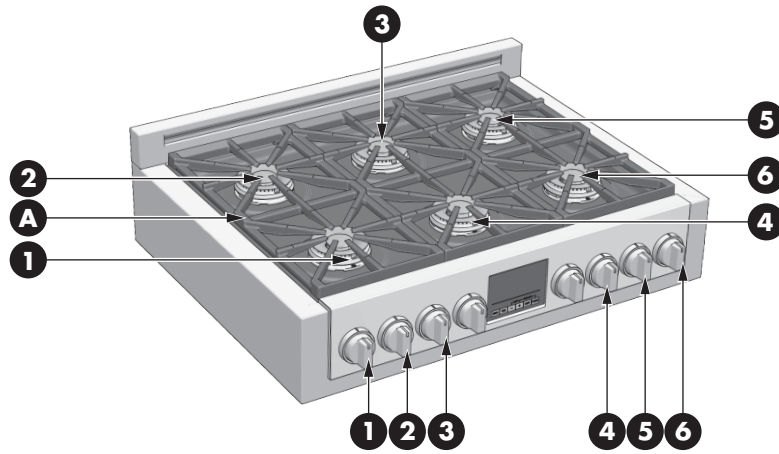


#### WARNING

- 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.



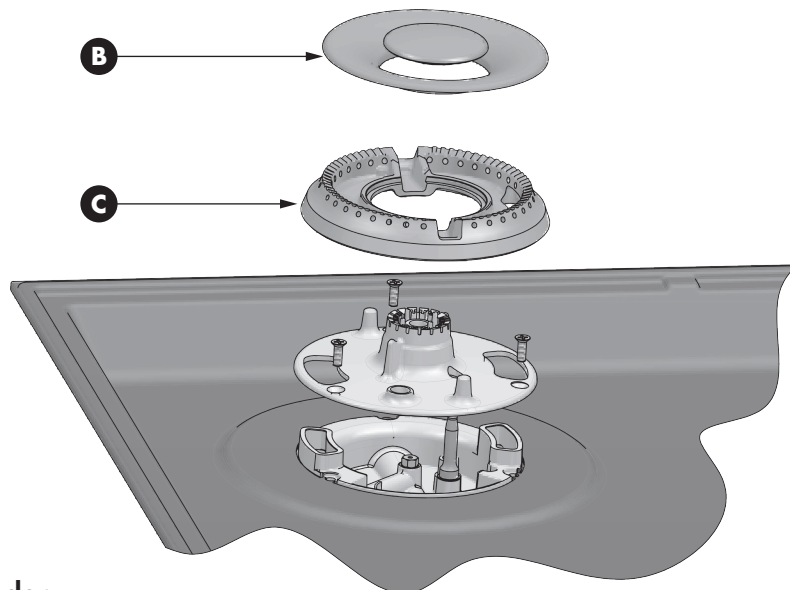
COOKTOP 36"



A - Grates

BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR MODEL 36"	NG (Natural)	LP (Propane)
1 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
2 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
3 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
4 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
5 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
6 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W

BURNER

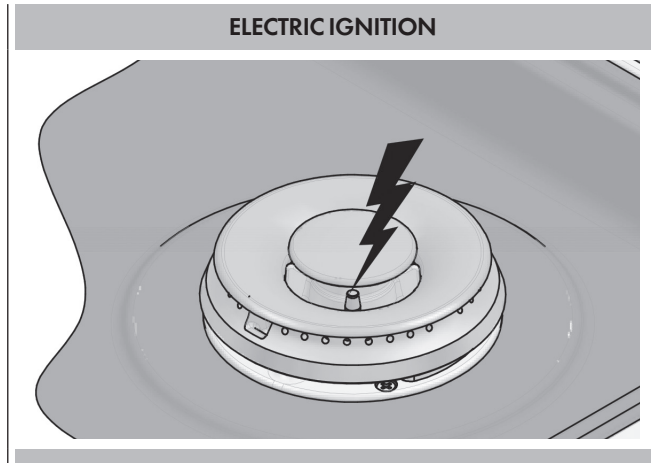


B - Burner Cap  
C - Burner Gas Spreader

## Gas Control Knob Setting

### Electric gas ignition

The gas burner use an electric ignition device located near each burner that ensures burner ignition.



### Models with automatic ignition

The electronic auto ignition, lights the surface burner when the corresponding control knob is turned at any valve rotation allows admits sufficient gas flow to support a flame.

To set:

- Push and turn a knob counter clockwise to any setting, all spark plugs will generate a clicking sound (spark), however only the burner with the control knob adjusted to the 🔥 - 🔥 range will produce a flame.



### WARNING

- Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.
- Do not touch the burner when the igniters are clicking (sparking).
- Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.
- Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instruction can result in personal injury or fire.

## Gas burners

The gas burners design of these cooktop models, allow a pleasing option for cooking where size, power and simmering are a primary concern.

### Burners with two flame rings

This special burner has two separate flame rings to provide a complete heat regulation from high power to simmering.

To set :

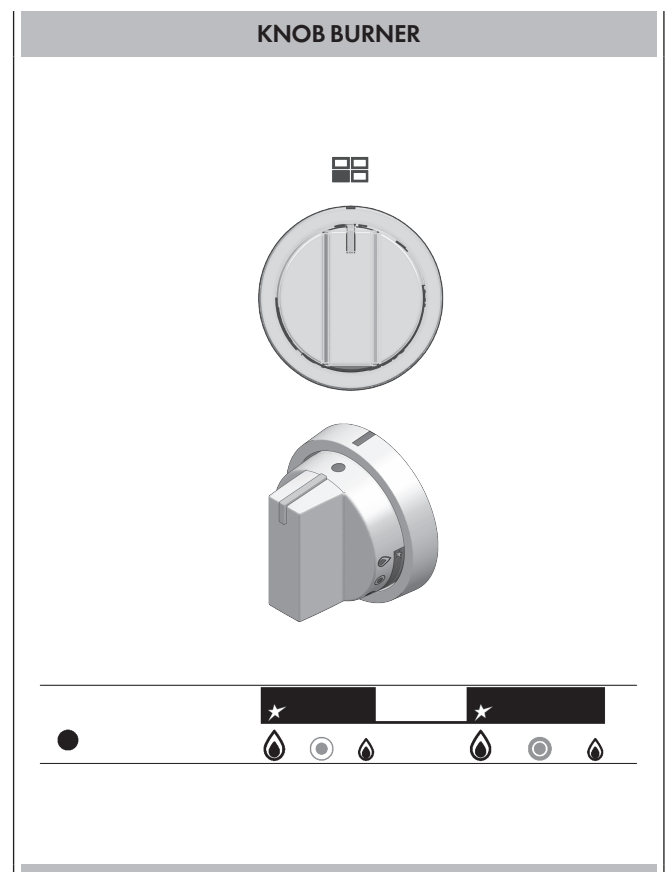
1. Push and turn the knob counter clockwise with the main 🔥 - 🔥 range, when the burner is turned on, the main flame and the Simmer flame will both ignite and remain on.
2. Set desired temperature within the main 🔥 - 🔥 range.

### Simmer setting

Continue turning the knob counter-clockwise to the '🔥 - 🔥 SIMMER' range. The outer flame ring will go out and temperature adjustment can be made using the inner flame ring only.

### Turning off the burner

Turn the knob clockwise as far as it will go to the off position. Ensure flame extinguishes fully.



**The Burner Flames**

Turn each burner on. Flames should be blue in color with no trace of yellow. The burner flames should not flutter or blow away from the burner. The inner cone of the flame should be between 1/2" and 3/4" long.

**Super Sealed Surface Burners**

**⚠ IMPORTANT**

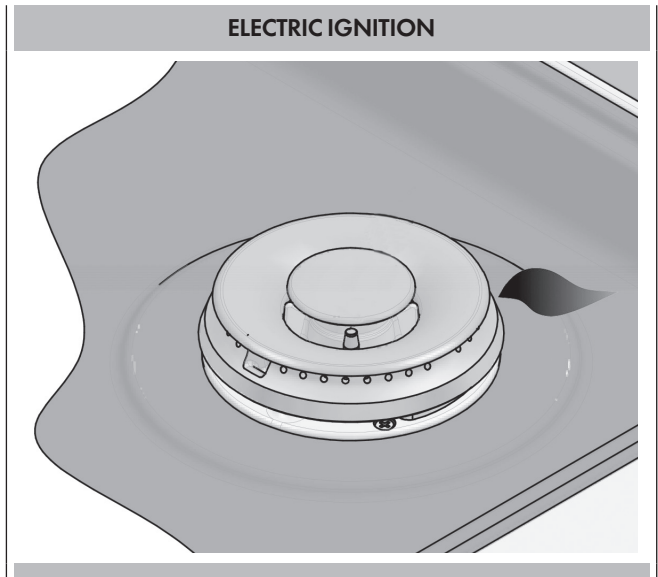
Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

**Burner cap and gas spreader**

Always keep the burner cap and gas spreader in place when using a surface burner. A clean burner cap and spreader will help prevent poor ignition and uneven flames. Always clean the parts after a spillover and routinely remove and clean according to the "General Cleaning" section.

**Burner base and injector**

Gas must flow freely throughout the injector orifice to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the injector orifice opening. Protect it during cleaning.



**Be sure when lighting the burner:**

- Gas spreader is seated correctly and pin is properly aligned with burner base slot.
- Cap is seated correctly and pin is properly aligned with gas spreader slot.

**Burner ports**

Check burner flames occasionally. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food,

cleaning agents or any other material to enter the burner ports.  
**To Clean gas burner:**

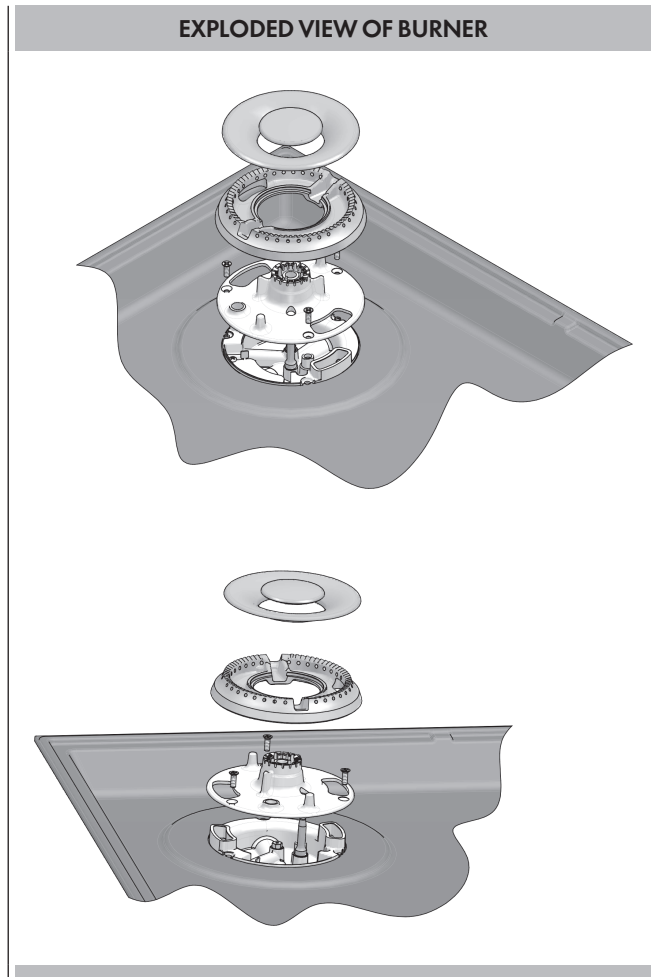
**⚠ IMPORTANT**

Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to cleaning section.
2. Remove the burner spreader.  
 Clean the gas tube opening and burner port according to cleaning section.
3. Clean the burner base with a damp cloth (keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice).
4. Replace the burner spreader and cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the slots.
5. Turn on the burner.

If the burner does not light, check cap and spreader alignment. If the burner still does not light, do not service the gas burner yourself.

Contact a trained repair specialist.



**IMPORTANT:** Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, a well fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness. Rough finishes may scratch the cooktop.

Aluminium and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base it can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material.

For example, aluminium cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminium.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

## Cookware Characteristics

### Aluminum:

Heats quickly and evenly.

Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.

### Cast Iron:

Heats slowly and evenly.

Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.

### Ceramic or Ceramic glass:

Follow manufacturer's instructions.

Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings.

### Copper:

Heats very quickly and evenly.

### Earthenware:

Follow manufacturer's instructions.

Use on low heat settings.

### Porcelain enamel on steel or cast iron:

See stainless steel or cast iron.

### Stainless steel:

Heats quickly, but unevenly. A core or base of aluminium or copper on stainless steel provides even heating.

## Match Pan Diameter to Flame Size


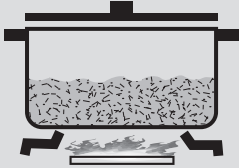
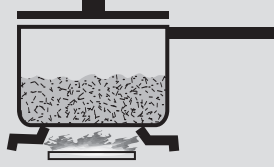

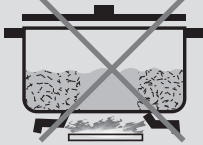

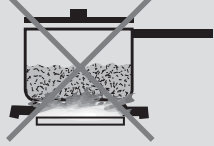
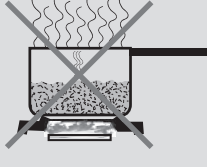
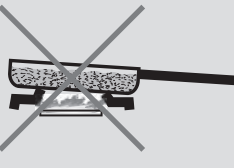
The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan. Oversize pans that span two burners are placed front to rear, not side to side.

### Use Balanced Pans

Pans must sit level on the cooktop grate without rocking. Center pan over burner.

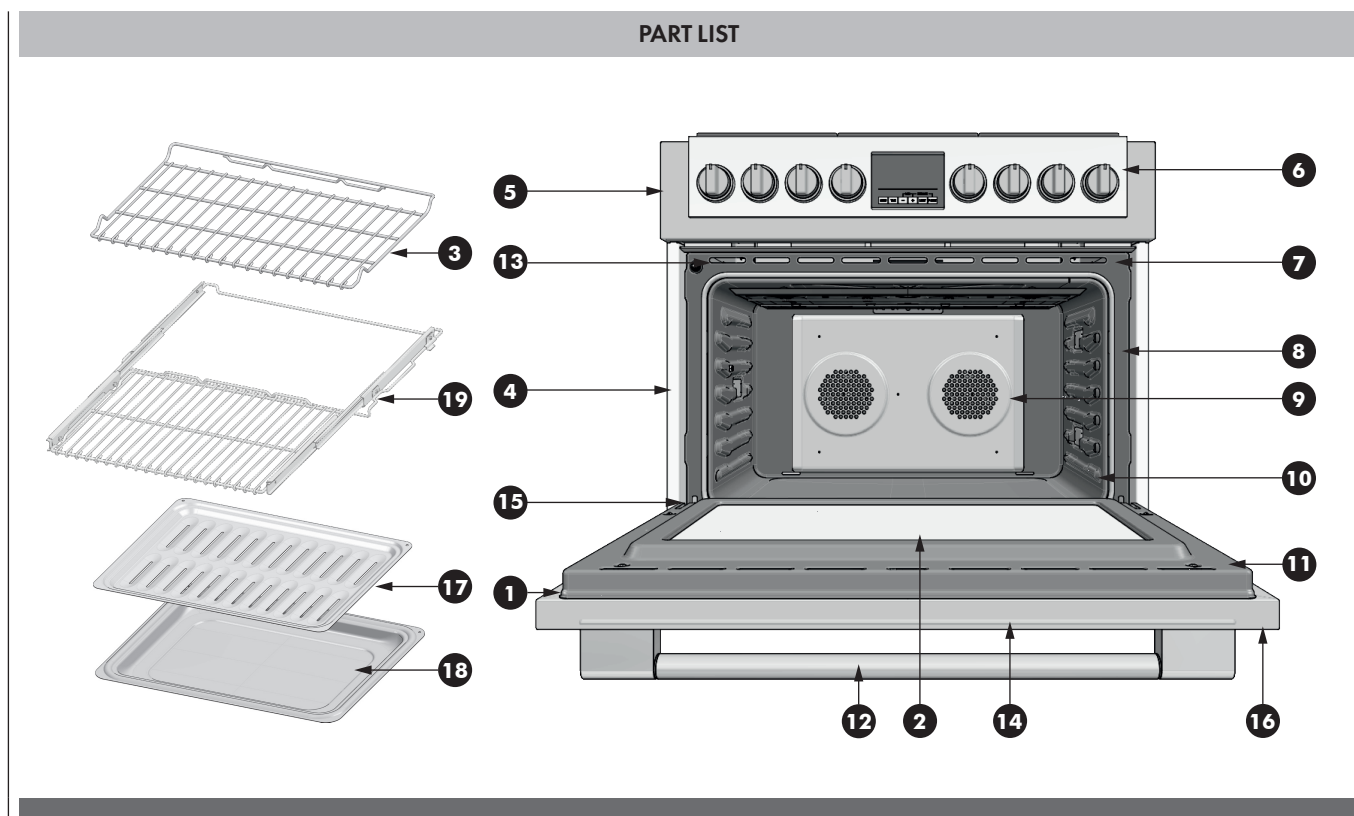
### Use a Lid That Fits Properly

A well-fitting lid helps shorten the cooking time. Flat, heavy bottom pans provide even heat and stability.

 <b>WARNING</b>	
BALANCED PAN	
	
	
CONCAVE (HOLLOW)	
CONVEX (ROUNDED)	
FLAME TOO LARGE FOR PAN SIZE	
USE LIDS THAT FIT PROPERLY	
UNBALANCED PAN	

### 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.

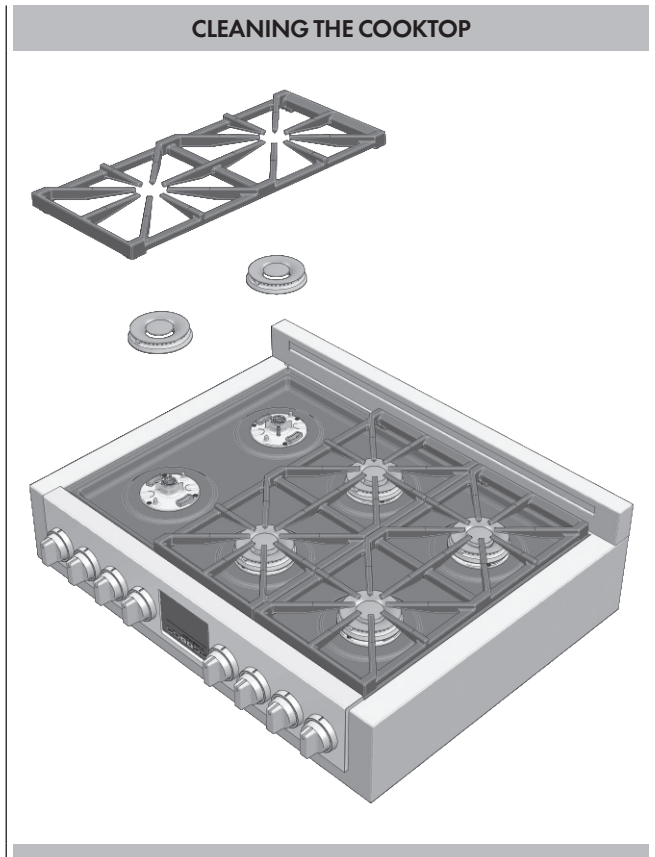
Part		Cleaning Method
A	Chrome Plated	Wash with hot sudsy water. Rinse thoroughly and dry. Or, gently rub with Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® or S.O.S.® pads as directed. Easy Off® or Dow® Oven Cleaners (cold oven formula) can be used, but may cause darkening and discoloration. Racks may 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.

The entire Cooktop can be safely cleaned by wiping with a soapy sponge, then rinsing and drying. If stubborn soil remains, follow the recommended cleaning methods below.

**ATTENTION**

- Before cleaning, be certain the burners are turned off and the grates are cool.
- Always use the mildest cleaner that will do the job. Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rub stainless steel finishes in the direction of the grain. Wipe area dry to avoid water marks.
- Do not clean removable cooktop parts in any selfcleaning oven.
- After cleaning, place all parts in their proper positions before using cooktop.

The cleaners recommended below and on the following page indicate cleaner types and do not constitute an endorsement of a particular brand. Use all products according to package directions.



**Cooktop Part / Material Suggested Cleaners**

Parts and materials	Suggested cleaners	Suggestions/Reminders
<b>Burner base</b> (Cast aluminium)	Damp cloth.	Keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice.
<b>Gas spreader</b> (Cast aluminium)	Detergent and hot water; rinse and dry. Stiff nylon bristle-toothbrush to clean port openings.  Abrasive cleansers: Revere ware® metal polish. Following package direction Use Brillo® or S.O.S.® pads. Rinse and dry.	Rub lightly, in a circular motion. Aluminium cleaners may dull the surface.  To clean port opening, use a tooth brush or straightened paper clip. Take care not to damage / augment the shape of the ports.
<b>Gas spreader</b> (Brass)	Wash them in hot soapy water, rinse, and dry. Use a stiff nylon brush or straight-ended paper clip to clear the notches of a flame spreader.	Rub lightly, in a circular motion. Brass cleaners may dull the surface. To clean port opening, use a tooth brush or straightened paper clip.
<b>Burner cap and grate</b> (Porcelain enamel on cast iron)	Non abrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic, Formula 409. Rinse and dry immediately. Mild abrasive cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®. Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad.	The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. Blisters/crazing/chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately. Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, can eventually mar the enamel.



Parts and materials	Suggested cleaners	Suggestions/Reminders
<p><b>Exterior finish</b> (Porcelain enamel)</p>	<p>Hot sudsy water: rinse and dry thoroughly.                      Non abrasive cleansers: Ammonia, Fantastic®, Formula 409®.                      Mild abrasive cleansers: Bon Ami®, Ajax®, Comet®.                      Liquid cleaners: Kleen King®, Soft Scrub®</p>	<p>Acidic and sugar-laden spills deteriorate the porcelain enamel. Remove soil immediately. Do not use wet sponge or towel on hot porcelain.                      Always apply minimal pressure with abrasive cleaners.</p>
<p><b>Control knobs</b> (Stainless Steel)</p>	<p>Hot sudsy water: rinse and dry immediately.                      If necessary, remove knobs (lift straight up).</p>	<p>Do not soak knobs.                      Do not use abrasive scrubbers or cleansers.                      Do not force knobs onto valve shaft.                      Pull knobs straight away from control panel to remove.                      When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.                      Do not remove seats under knobs.</p>
<p><b>Exterior finish</b> (Stainless Steel)</p>	<p>Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent. Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately.                      Cleaner polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance.                      Hard water spots: Household white vinegar.                      Mild Abrasive Cleaners: Kleen King® stainless steel liquid cleaner, Cameo® aluminum &amp; stainless steel cleaner, Bon Ami®.                      Heat discoloration: Bar Keepers Friend®.</p>	<p>Stainless steel resists most food stains and pit marks provided the surface is kept clean and protected.                      Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time.                      Rub lightly in the direction of polish lines.                      Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel.                      Check ingredients on label before using.                      Always apply minimal pressure with abrasive cleaners especially on graphics.</p>
<p><b>Igniters</b> (Ceramic)</p>	<p>Carefully wipe with a cotton swab dampened with water, ammonia or Formula 409®.                      Gently scrape soil off with a toothpick.</p>	<p>Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent burner from lighting.                      Remove any lint that may remain after cleaning.</p>

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 28). 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 28.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 45. 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 42.
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 27.
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.
<b>Ignition will not operate</b>	
Is the power supply cord unplugged?	Plug into a grounded 3 prong outlet.
Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?	Replace the fuse or reset the circuit.
<b>Surface burners will not operate</b>	
Is this the first time the surface burners have been used?	Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
Is the control knob set correctly?	Push in knob before turning to a setting.
Are the burner ports clogged?	See "Super Sealed Surface Burners" section.
...	

Oven Problem	Problem Solving Steps
<b>Surface burner flames are uneven yellow and/or noisy</b>	
Are the burner ports clogged?	See "Super Sealed Surface Burners" section.
Are the burner caps positioned properly?	See "Super Sealed Surface Burners" section.
Is propane gas being used?	The appliance may have been converted improperly. Contact a service technician.
<b>Surface burner makes popping noises</b>	
Is the burner wet?	Let it dry.
Is the cap and gas spreader positioned correctly?	Make sure the alignment pins are properly aligned see "Super Sealed Surface Burners" section.
<b>Excessive heat around cookware on cooktop</b>	
Is the cookware the proper size?	Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in (2.5 cm) outside the cooking area.
<b>Cooktop cooking results not what expected</b>	
Is the proper cookware being used?	See "Cookware" section.
Is the control knob set to the proper heat level?	See "Setting the Control Knobs" section.

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.**

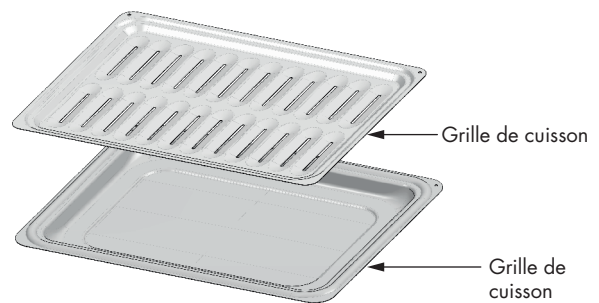
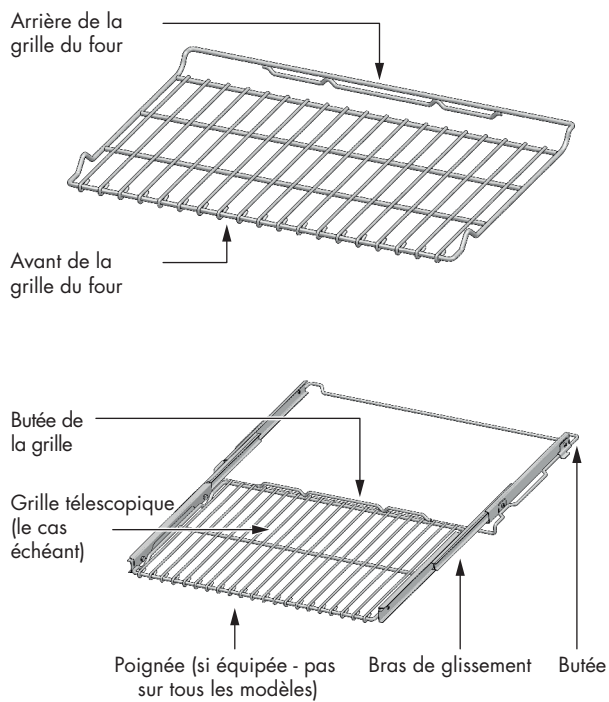
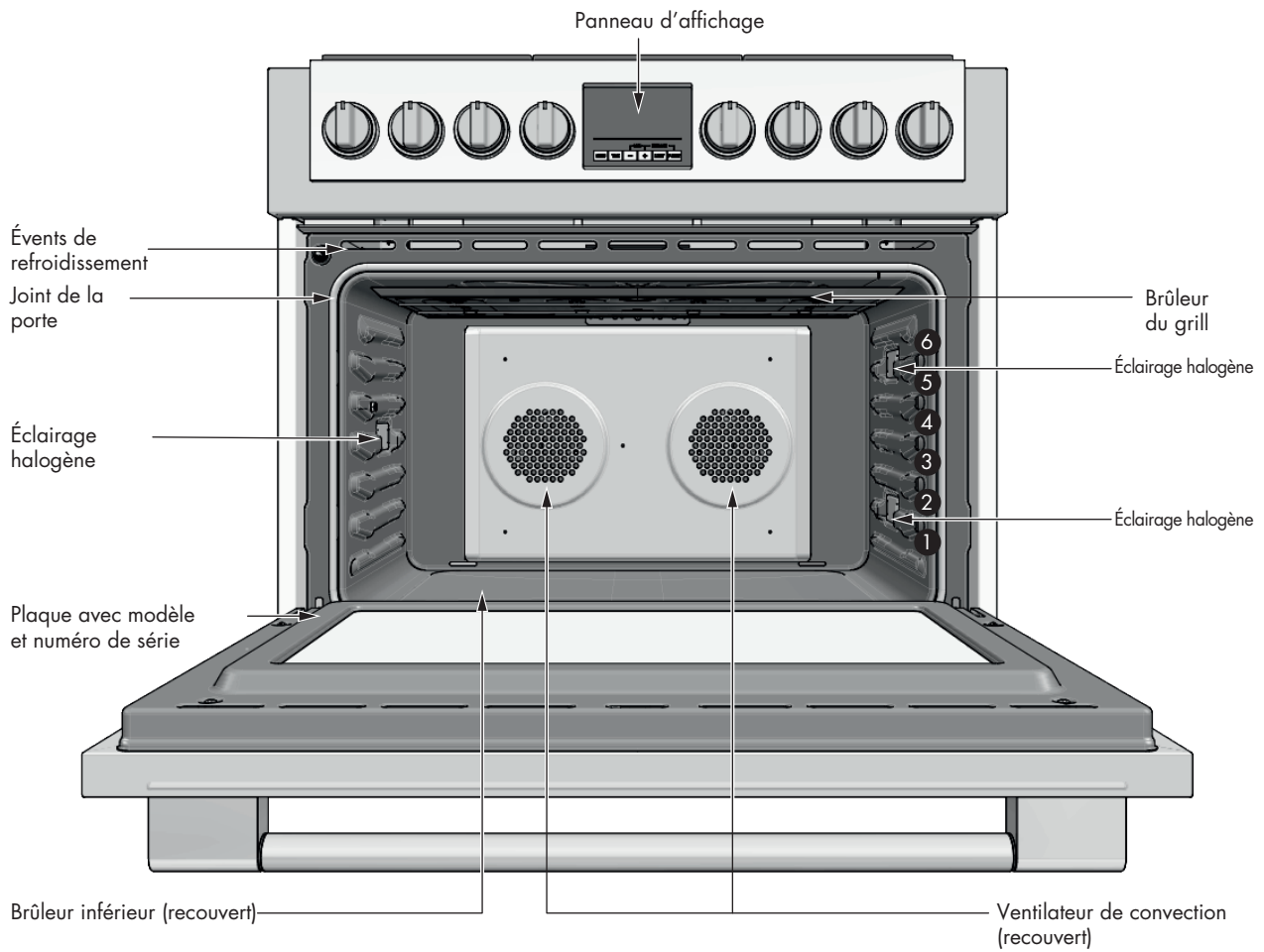
For serial tag location see Page 2. Now is a good time to write this information in the space provided below. Keep your invoice for warranty validation.

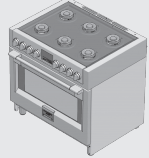

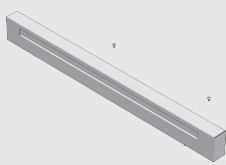
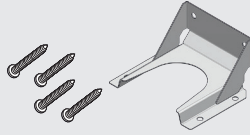
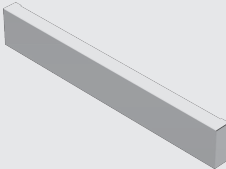
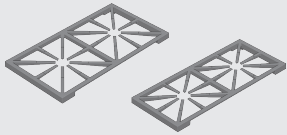

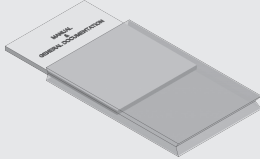
Service Data Record
Model Number _____
Serial Number _____
Date of Installation or Occupancy _____

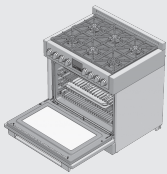
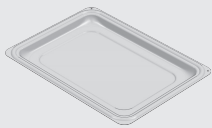
TABLE DES MATIÈRES	PAGE
<b>1 - Caractéristiques de votre four</b>	<b>2</b>
<b>2 - Avertissements spécifiques</b>	<b>4</b>
Avant de commencer l'installation	4
<b>3 - Consignes de sécurité</b>	<b>5</b>
Consignes de sécurité pour le four autonettoyant	7
<b>4 - Dimensions du produit et exigences en matière de découpe</b>	<b>8</b>
Installation du support anti-basculement	10
<b>5 - Informations sur l'installation</b>	<b>11</b>
<b>6 - Consignes d'installation</b>	<b>12</b>
<b>7 - Exigences de l'installation au gaz</b>	<b>14</b>
Instructions pour l'installation de l'appareil (Positionnement et exigences de ventilation)	14
Positionnement	14
Ventilation	14
Raccordement au gaz	14
Raccordement des tuyaux rigides	14
<b>8 - Conversion à un autre type de gaz</b>	<b>15</b>
Conversion à un autre type de gaz	15
Tableau des buses	15
Remplacer les injecteurs (brûleur à flamme à deux anneaux)	17
Réglage de la flamme basse	18
Réglage pour les brûleurs à flamme à un ou deux anneaux :	18
<b>9 - Conversion pour le gaz GPL ou GN</b>	<b>19</b>
Allumage électrique à gaz	19
Flammes du brûleur	19
<b>10 - Alimentation électrique</b>	<b>20</b>
Systèmes électriques	20
Raccordement au réseau électrique	20
<b>11 - Liste de contrôle finale</b>	<b>21</b>
<b>12 - Les panneaux de contrôle</b>	<b>22</b>
Touches de commande	22
Écran	22
Boutons	22
<b>13 - Modes du four</b>	<b>23</b>
<b>14 - Informations générales sur le four</b>	<b>24</b>
<b>15 - Conseils généraux pour le four</b>	<b>25</b>
Grilles du four	25
Grilles télescopiques du four	26
<b>16 - Réglage de l'horloge et de la minuterie</b>	<b>27</b>
Pour paramétrer l'heure de la journée	27
Pour paramétrer la minuterie	27
<b>17 - Sélection du mode de cuisson</b>	<b>28</b>
Réglage du mode de cuisson et de la température	28
Utiliser la touche pour sélectionner les fonctions de basse température	28
Réglage du mode de cuisson ÉCO	28
Utilisation des lumières du four	28
<b>18 - Mode de fonctionnement du four en minuterie</b>	<b>29</b>
Pour définir un mode programmé	29
Pour retarder le début d'un mode minuté	29
Lorsqu'un mode à durée déterminée est en cours	29

TABLE DES MATIÈRES	PAGE
Comment vérifier une valeur de temps	29
<b>19 - Options de réglage de la sonde thermique</b>	<b>30</b>
<b>20 - Conseils et techniques de cuisson</b>	<b>31</b>
Consignes générales	31
<b>21 - Conseils et techniques de cuisson par convection</b>	<b>32</b>
Tableau de cuisson par convection	33
<b>22 - Conseils et techniques de rôtissage par convection</b>	<b>34</b>
Tableau de cuisson par convection - CAVITÉ DE CONVECTION	34
<b>23 - Conseils et techniques pour le grill à convection</b>	<b>36</b>
Tableau de grill de convection - CAVITÉ DE CONVECTION	36
<b>24 - Conseils et techniques de séchage</b>	<b>37</b>
Tableau de séchage	37
<b>25 - Conseils et techniques de grill</b>	<b>38</b>
Tableau de grill	38
Consignes de température des services alimentaires du FSIS (USDA Food Safety & Inspection Service)	38
<b>26 - Résolution des problèmes de cuisson</b>	<b>39</b>
<b>27 - Caractéristiques spécifiques</b>	<b>40</b>
<b>28 - Instruction Mode Sabbat</b>	<b>41</b>
<b>29 - Entretien et nettoyage du four</b>	<b>42</b>
Autonettoyage du four	42
Préparation du four pour l'autonettoyage	42
<b>30 - Réglage du mode d'autonettoyage</b>	<b>43</b>
Pour régler le mode d'autonettoyage	43
Pour modifier l'heure de nettoyage	43
Pour retarder le début du nettoyage	43
<b>31 - Maintenance autonome Retrait de la porte du four</b>	<b>44</b>
Pour retirer la porte	44
Pour remplacer la porte	44
<b>32 - Remplacement d'une lampe du four</b>	<b>45</b>
Pour remplacer une ampoule	45
<b>33 - Caractéristiques de votre plaque de cuisson</b>	<b>46</b>
<b>34 - Fonctionnement de la plaque de cuisson à gaz</b>	<b>47</b>
Réglage du bouton de commande du gaz	47
Brûleurs à gaz	47
Brûleurs à flamme avec deux anneaux	47
<b>35 - Fonctionnement de la plaque de cuisson à gaz</b>	<b>48</b>
Brûleurs de surface super étanches	48
<b>36 - Batterie de cuisine</b>	<b>49</b>
Caractéristiques de la batterie de cuisine	49
Adaptez le diamètre de la casserole à la taille de la flamme	49
<b>37 - Entretien général du four</b>	<b>50</b>
Comment utiliser le tableau de nettoyage du four	50
Tableau de nettoyage	50
<b>38 - Finitions des fours / Méthodes de nettoyage</b>	<b>51</b>
<b>39 - Nettoyage de la plaque de cuisson</b>	<b>52</b>
Pièces/matériaux de la plaque de cuisson Nettoyants suggérés	52
<b>40 - Résolution des problèmes de fonctionnement</b>	<b>54</b>
<b>41 - Assistance ou service</b>	<b>56</b>

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		3	Pc. POUR CUISINIÈRE 36"
	3	PIEDS		1	MANUEL ET DOCUMENTATION GÉNÉRALE « MANUEL D'INSTRUCTIONS »
				1	KIT DE CONVERSION AU GAZ

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'appareil. 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

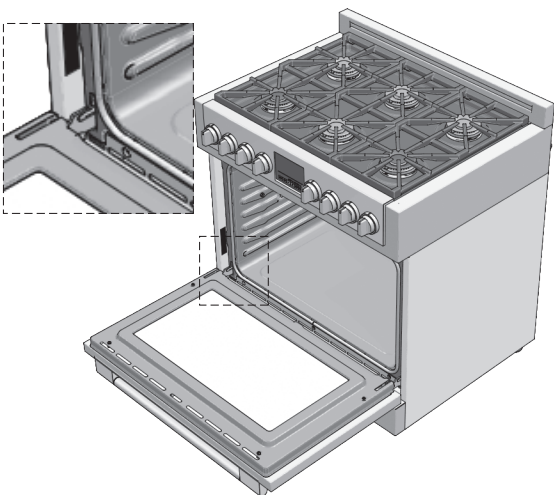
- Vérifiez l'emplacement d'installation de la cuisinière. L'emplacement doit être éloigné des zones à fort courant d'air, comme les fenêtres, les portes et les bouches de chauffage ou les ventilateurs puissants.
- Une mise à la terre électrique est nécessaire. Voir « Exigences électriques »

**REMARQUE:** Cette cuisinière est fabriquée pour être utilisée avec du gaz naturel ou du propane. Pour passer au GPL (propane) ou au GN (gaz naturel), consultez les instructions du kit de conversion au gaz fourni dans la documentation. Un raccordement approprié à l'alimentation en gaz doit être disponible. Voir les exigences en matière d'alimentation en gaz.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Avant de raccorder l'appareil à la conduite d'alimentation en gaz, assurez-vous que son réglage est approprié. Le type de gaz réglé et expédié de l'usine est indiqué sur la plaque signalétique.**

#### 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, qui est visible lorsque la porte du four est ouverte, contient toutes les données d'identification de l'appareil, ainsi que le type de gaz et la pression de service pour lesquels il a été étalonné. 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.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

- 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.
- Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson : NE PAS TOUCHER LES GRILLES DU BRÛLEUR NI LA ZONE ENVIRONNANTE IMMÉDIATE.
- 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.
- Les débordements provoquent des fumées, et les débordements graisseux peuvent s'enflammer. Un déversement sur un brûleur peut étouffer tout ou partie de la flamme ou empêcher l'allumage de l'étincelle. Si un débordement se produit, éteignez le brûleur et vérifiez le fonctionnement. Si le brûleur fonctionne normalement, remettez-le en marche.
- Pendant la cuisson, réglez la commande du brûleur de façon à ce que la flamme ne chauffe que le fond de la casserole et ne dépasse pas le fond de la casserole
- Veillez à ce que les courants d'air, comme ceux des ventilateurs ou des bouches d'air forcé, ne soufflent pas de matières inflammables vers les flammes ou ne poussent pas les flammes au-delà des bords de la casserole.
- 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 laissez jamais des vêtements, des maniques ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec des brûleurs ou des grilles de brûleurs chauds.
- N'utilisez que certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique résistant à la chaleur, en céramique, en faïence ou autres ustensiles émaillés qui conviennent à l'utilisation de la plaque de 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 de papier d'aluminium, de plastique, de papier ou de tissu entrer en contact avec les brûleurs ou les grilles chaudes. 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.
- 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.

**AVERTISSEMENT**

- Pour un allumage et un fonctionnement corrects des brûleurs, gardez les allumeurs propres et secs.
- En cas d'extinction d'un brûleur et de fuite de gaz, ouvrez une fenêtre ou une porte. Attendez au moins 5 minutes avant d'utiliser la plaque de cuisson.
- N'obstruez pas le flux d'air de combustion et de ventilation.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir une partie quelconque de la cavité du four, car il fondrait et abîmerait l'émail pendant la cuisson.
- Si la cuisinière se trouve près d'une fenêtre, veillez à ce que de l'air ne souffle pas sur les brûleur ou à proximité ; ils pourraient s'enflammer.

**Consignes de sécurité pour le four autonettoyant**

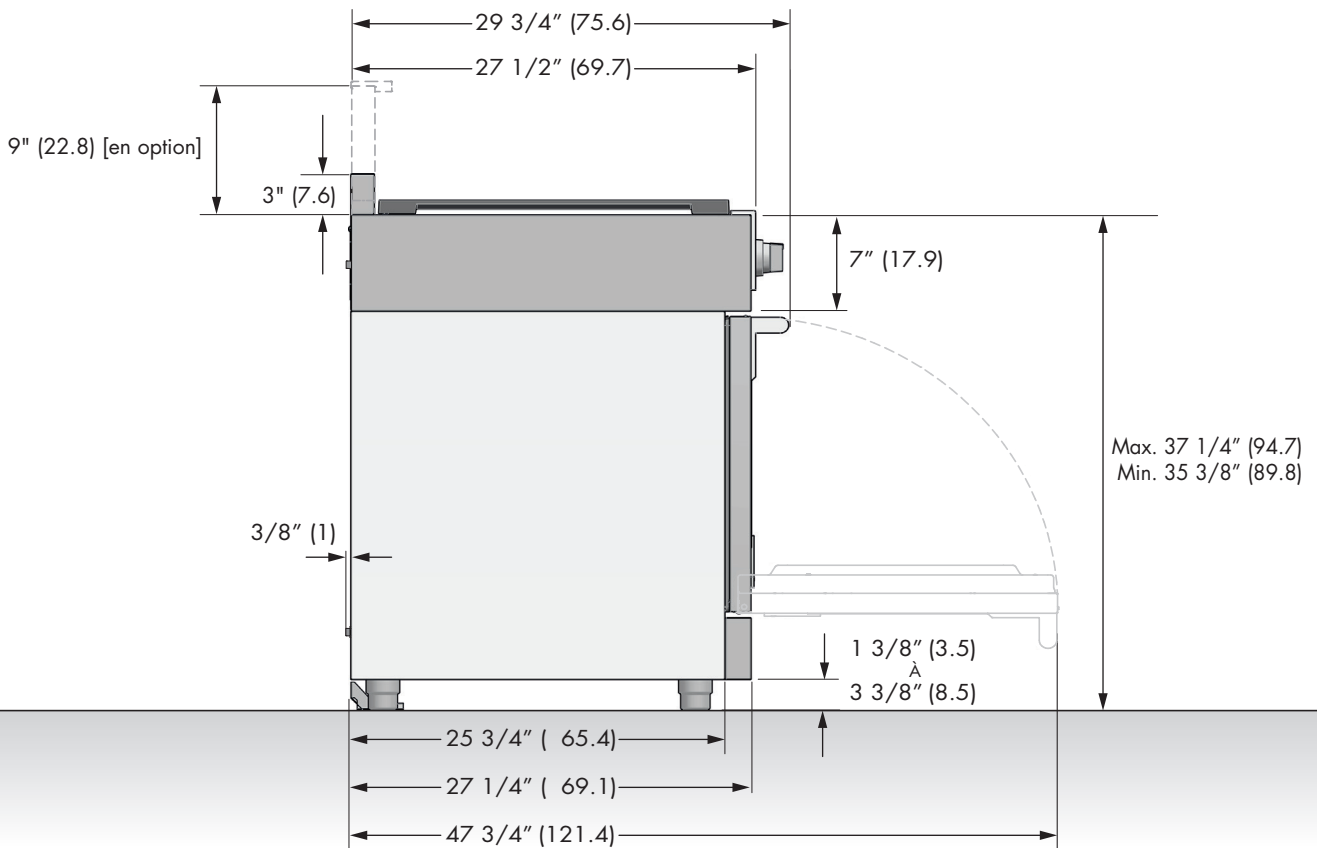
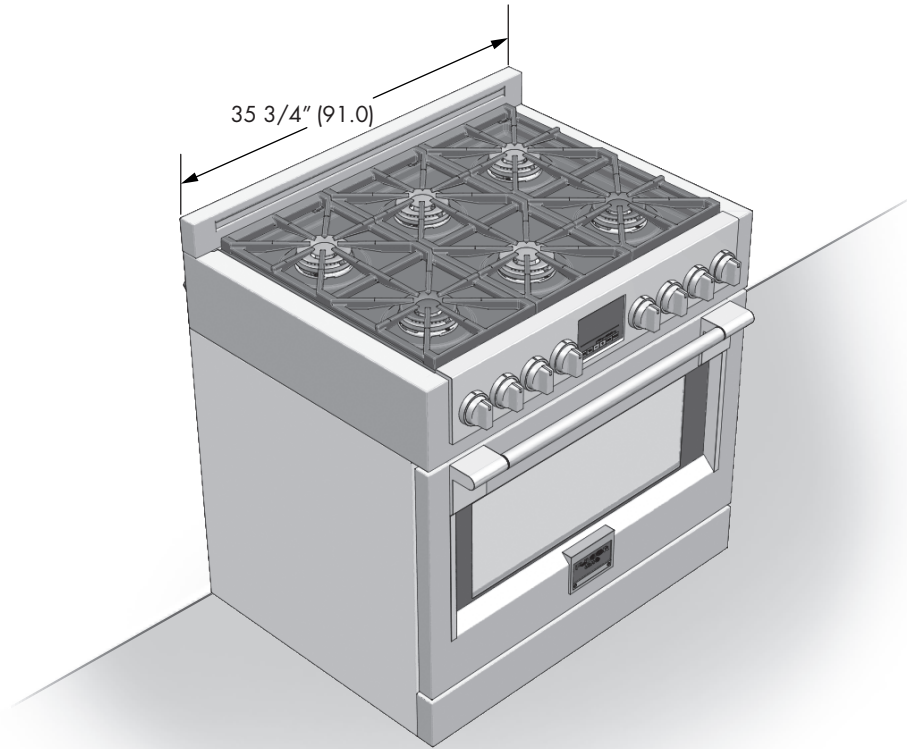
- Assurez-vous que la porte est verrouillée et qu'elle ne peut pas être ouverte une fois que le bouton est tourné en position NETTOYAGE et que l'icône de verrouillage de la porte s'affiche. Si la porte ne se verrouille pas, mettez le sélecteur de mode de cuisson sur OFF et ne faites pas fonctionner l'autonettoyage. Contactez le service de maintenance.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Il est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas froter, endommager, déplacer ou retirer le joint de la porte.
- N'utilisez pas de nettoyeurs 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**

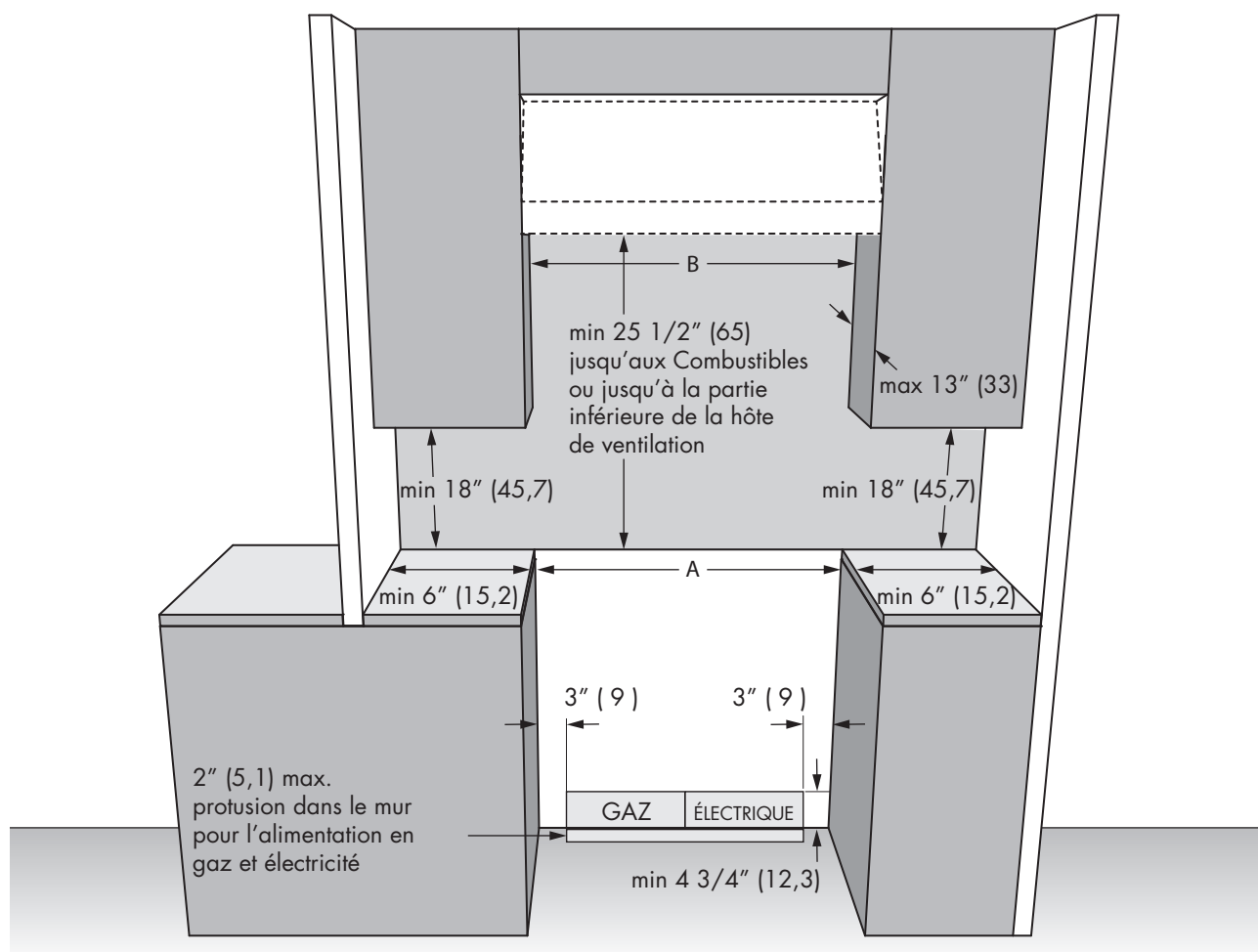
L'élimination des salissures pendant l'autonettoyage génère des sous-produits qui sont sur cette liste de substances. Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner ce four conformément aux instructions de ce manuel et assurez une bonne ventilation de la pièce pendant et immédiatement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

DIMENSIONS DU PRODUIT

Modèles de cuisinière de 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
Gamme 36"	36" (91,4)

Dégagements minimaux :

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

- Côtés - 6" (15,2 cm)
- Dans les limites d'un dégagement latéral de 6" (15,2 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 une protection arrière de 9"; 0" avec une paroi arrière incombustible.

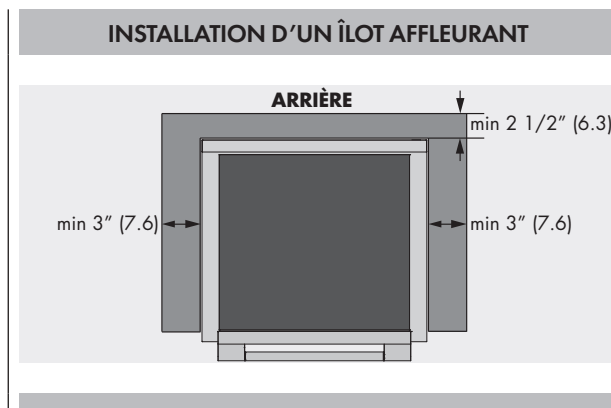
Sous la surface de cuisson (36" [91,4 cm] et moins)

- Installez l'appareil avec un dégagement nul entre la construction combustible adjacente sous la surface de cuisson et l'arrière et les côtés de l'appareil.

DÉGAGEMENTS SUPPLÉMENTAIRES :

Pour l'installation d'un îlot, maintenez un minimum de 2½ 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).

Pour l'installation d'un îlot, un dégagement minimum de 12" (305) entre l'arrière de la cuisinière et le mur arrière combustible au-dessus du comptoir.



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 hottes à rideau d'air ou les autres hottes suspendues, qui fonctionnent en soufflant un flux d'air vers le bas sur une cuisinière, ne doivent pas être utilisées avec des cuisinières à gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ont été conçues, testées et certifiées par un laboratoire d'essai indépendant pour être utilisées ensemble.

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**

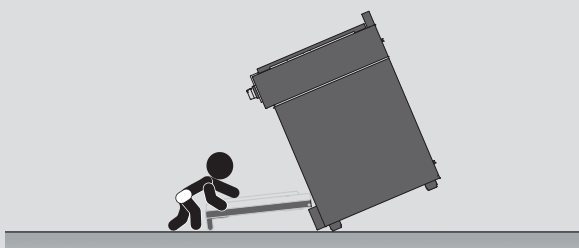
**AVERTISSEMENT**

**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.

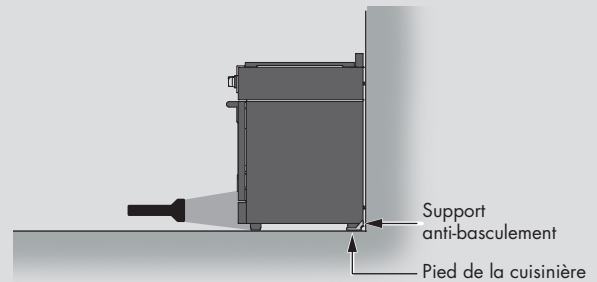
Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



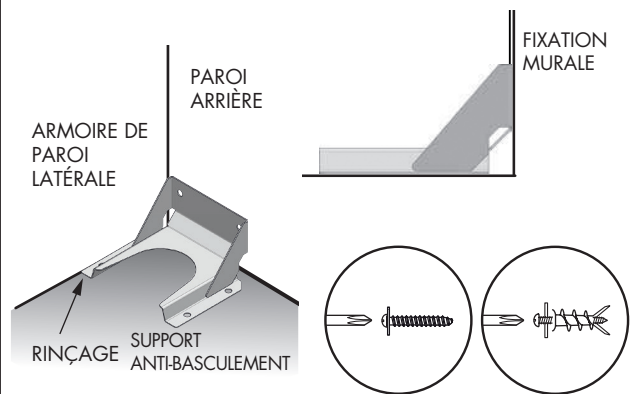
**AVERTISSEMENT**

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

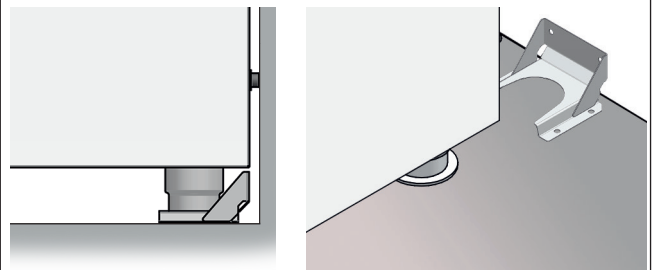
- Glissez la cuisinière vers l'avant.
- Vérifiez que le support anti-basculement est bien fixé au sol ou au mur.
- Faites glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous le support anti-basculement.
- Consultez les instructions d'installation pour plus 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 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. Cette cuisinière nécessite de l'air frais pour une bonne combustion du brûleur. Ne recouvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages du four ou une grille entière avec du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

**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**

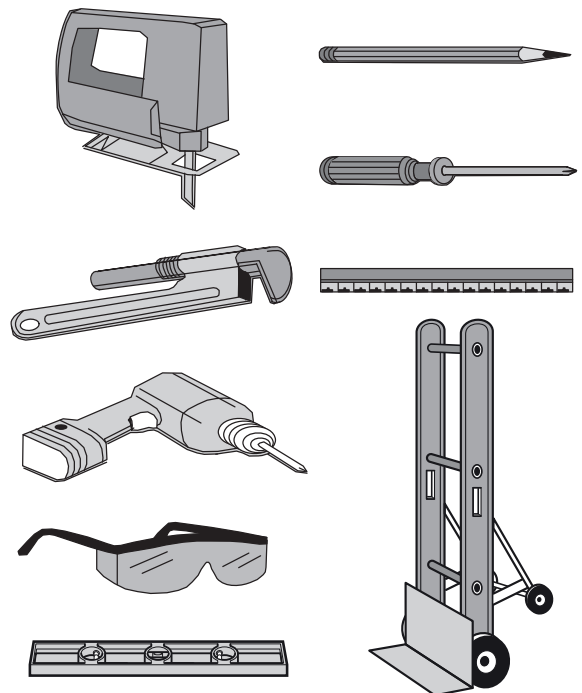
Lorsque vous installez la cuisinière contre une surface combustible, il est nécessaire d'installer une colonne montante minimale pour la cuisinière, respectez tous les dégagements minimums par rapport aux surfaces combustibles indiqués sur l'illustration des pages précédentes.

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.

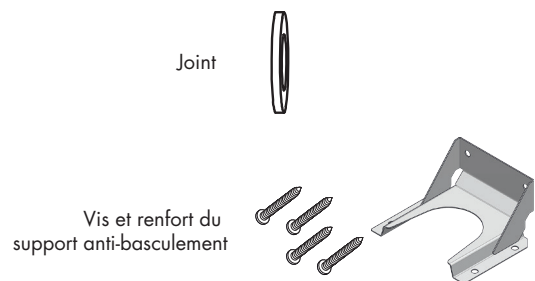
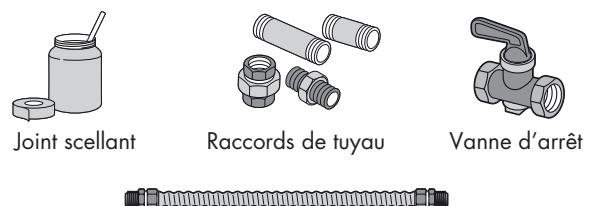
Pour éliminer le risque de brûlure ou d'incendie en passant la main au-dessus des unités de surface chauffées, vous devez éviter les armoires de stockage situées au-dessus des unités de surface. Si des armoires sont prévues, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine qui dépasse horizontalement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

Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher où la cuisinière doit être installée doivent être scellées.

**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****MATÉRIAUX REQUIS (non fournis)**

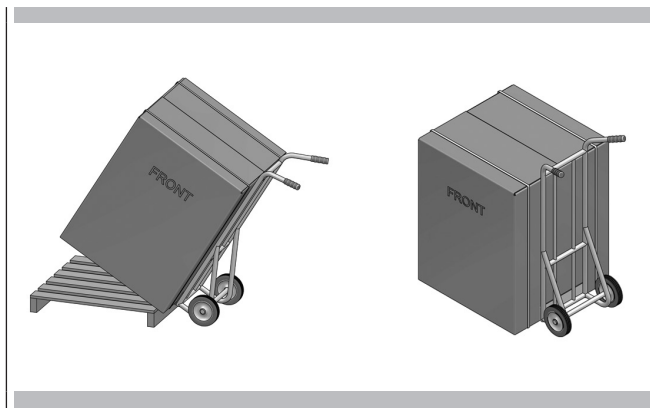
**REMARQUE :** Achetez un nouveau tuyau, ne pas utiliser une conduite flexible de gaz déjà utilisée.

## ÉTAPE 1

Coupez la bande et retirez l'appareil de la palette à l'aide d'un chariot manuel en insérant la lame sous la base en mousse.

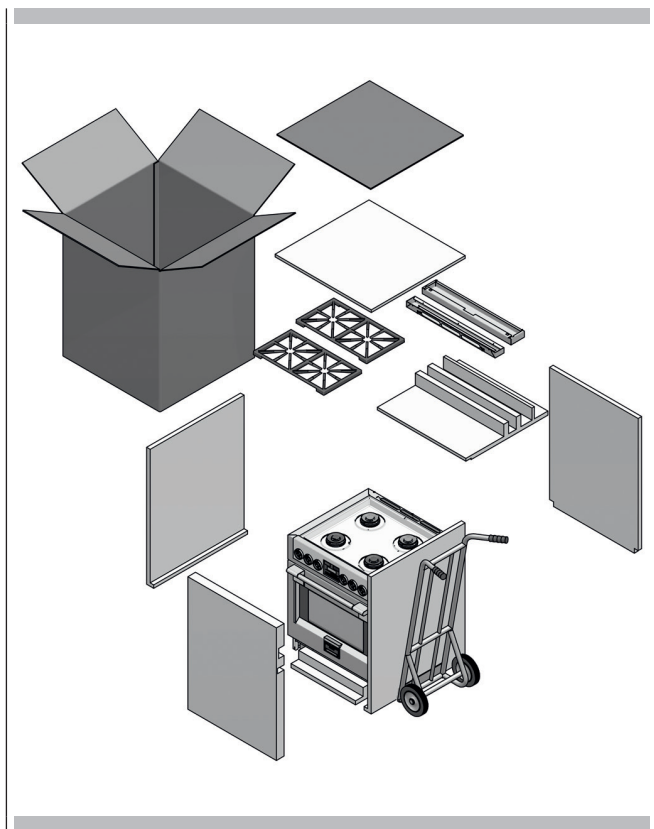
 **ATTENTION**

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



## ÉTAPE 2

Retirez les instructions d'installation de la partie supérieure de la cuisinière et lisez-les attentivement avant de commencer.



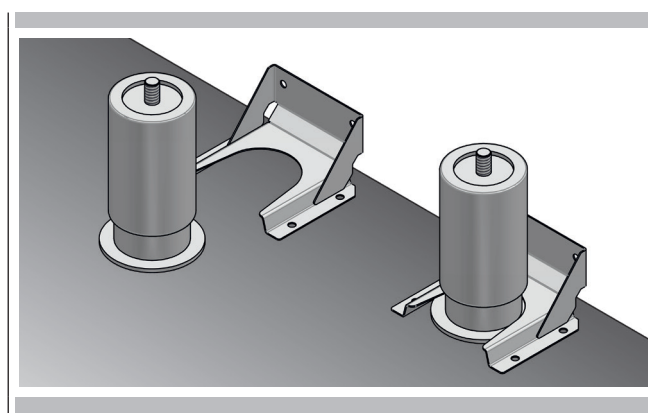
## ÉTAPE 3

Déplacez la cuisinière à l'intérieur avant d'installer les pieds, placez l'appareil près de son emplacement final car les pieds ne sont pas adaptés pour déplacer l'appareil sur de longues distances. Les jambes sont emballées dans le carton.

 **ATTENTION**

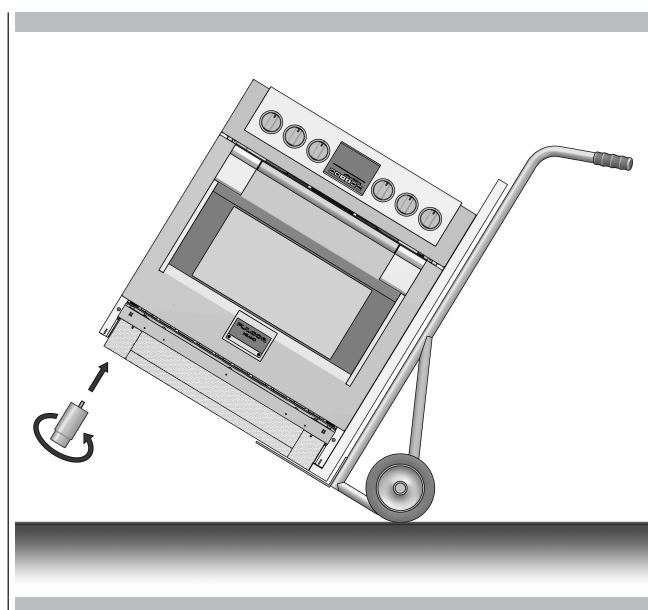
Les portes et les passages menant à l'emplacement d'installation nécessitent une ouverture d'au moins 31" (79 cm). Si l'ouverture est inférieure à 31" (79 cm), là où les portes du four et les boutons de commande doivent être retirés.

**Remarque :** les jambes avec collier doivent être montées à l'arrière de la cuisinière pour engager le dispositif antibasculement.



## ÉTAPE 4

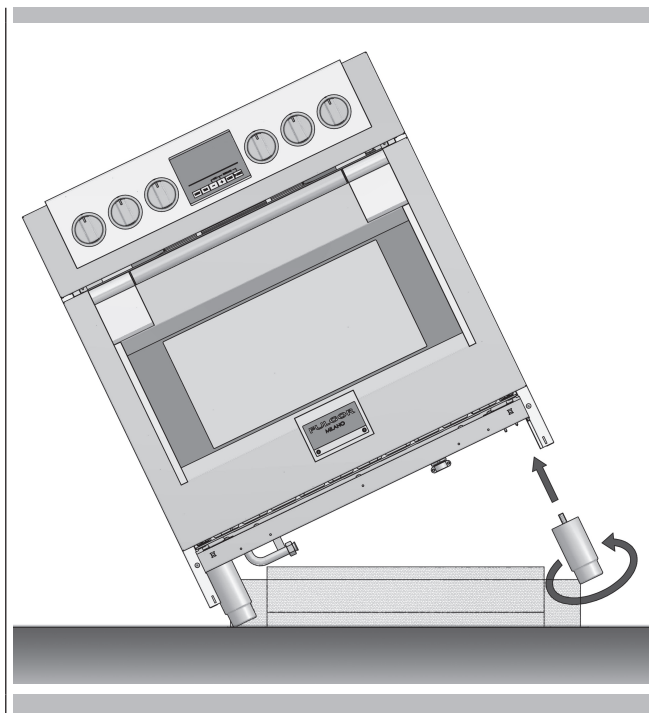
Avec la base en mousse toujours en place, inclinez la cuisinière sur le côté et vissez la première paire de jambes.



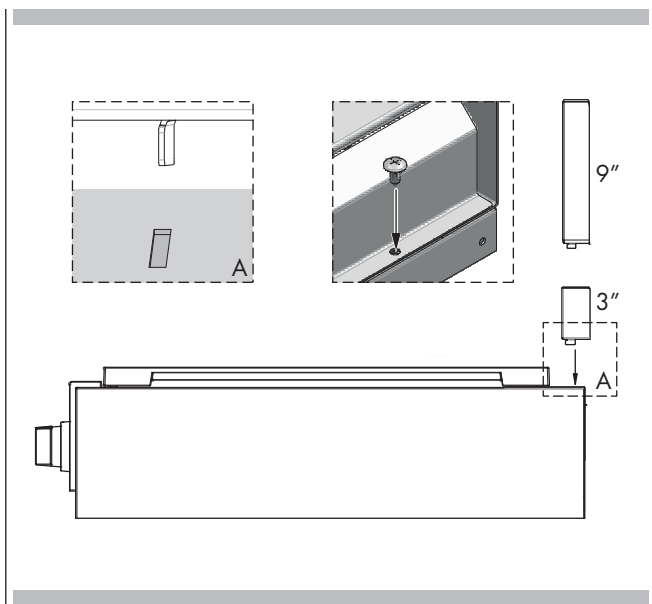


**ÉTAPE 5**

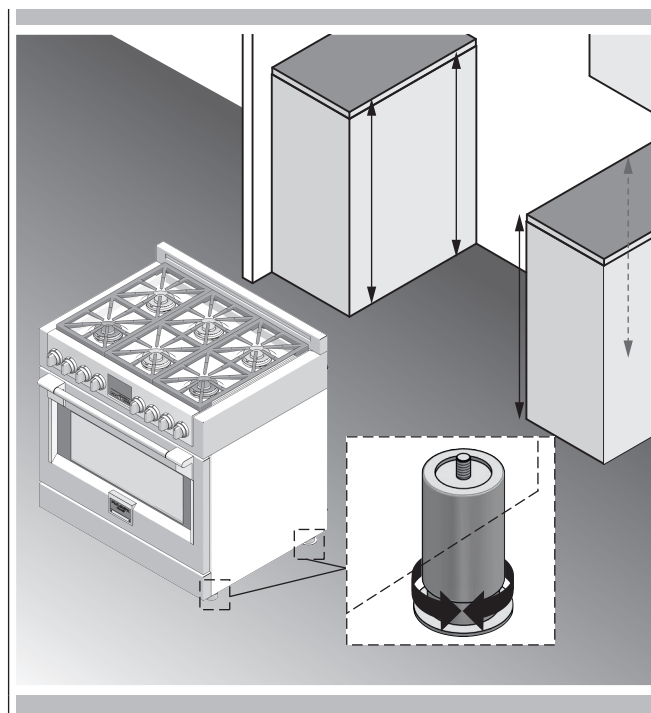
Tirez le chariot manuel, inclinez la cuisinière sur le côté et insérez la seconde paire de jambes. Retirez la base

**ÉTAPE 6**

Installez le dossieret (si fourni) par les trois vis à l'arrière et le dégagement de plinthe

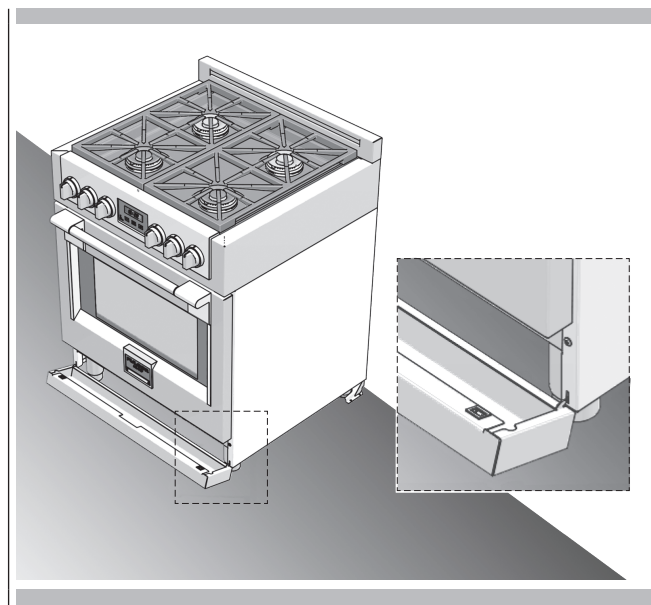
**ÉTAPE 7**

Après les raccordements électriques et de gaz (voir les deux paragraphes pour connaître les instructions), 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. Assurez-vous que le sol est protégé. Faites glisser l'unité en place en vous assurant d'engager le support anti-basculement.

**ÉTAPE 8**

Accrochez les languettes du bas de la plinthe dans les fentes situées de chaque côté du cadre et faites-les tourner jusqu'aux clips situés en haut de la plinthe pour engager la sécurité.

**REMARQUE :** Assurez-vous que la plinthe s'enclenche en toute sécurité.



### LE TECHNICIEN DE MAINTENANCE QUALIFIÉ OU L'INSTALLATEUR DE L'APPAREIL AU GAZ DOIT EFFECTUER LE RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION EN GAZ.

Le test d'étanchéité de l'appareil doit être effectué par l'installateur conformément aux instructions données.

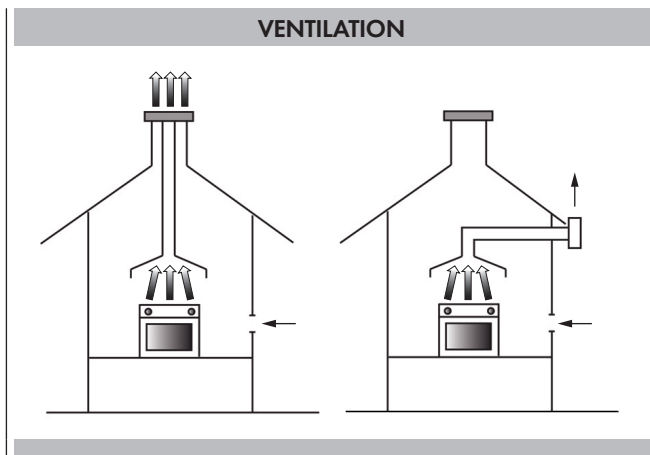
### Instructions pour l'installation de l'appareil (Positionnement et exigences de ventilation)

La réglementation applicable est celle relative à l'installation, l'entretien et l'exploitation des appareils à gaz à usage domestique.

Un extrait de ce règlement figure ci-dessous. Pour toutes les indications non couvertes, se référer aux réglementations mentionnées ci-dessus.

#### Positionnement

Les produits de combustion des appareils de cuisson doivent toujours être évacués dans des hottes aspirantes adaptées, qui doivent être raccordées à une cheminée, un conduit de fumée ou une évacuation directe à l'extérieur du bâtiment. Dans les situations où il n'est pas possible d'installer une hotte d'extraction, un ventilateur d'extraction électrique installé dans une fenêtre ou un mur extérieur peut être utilisé, à condition que toutes les exigences de la réglementation en matière ventilation soient respectées ; le ventilateur doit s'allumer lorsque l'appareil est en marche.



#### Ventilation

Il est essentiel que la pièce dans laquelle sont installés les appareils à gaz soit correctement ventilée afin que tous les appareils reçoivent la quantité d'air frais nécessaire à la combustion.

Pour assurer un flux d'air adéquat, il peut être nécessaire de créer des ouvertures conformément aux exigences suivantes :

- avec une section transversale de 6 cm<sup>2</sup> par kW avec une section transversale minimale de 100 cm<sup>2</sup> (ces ouvertures peuvent également être créées en augmentant l'espace entre le bas des portes et le sol) ;
- situées au bas d'un mur extérieur, de préférence à l'opposé du mur sur lequel les produits de combustion sont extraits ;
- les positions des ouvertures doivent être choisies de manière à éviter qu'elles ne soient obstruées et, si elles sont pratiquées dans des murs extérieurs, elles doivent être protégées par des grilles, des grillages métalliques, etc. installés sur la face extérieure du mur.

Si un ventilateur extracteur électrique pour l'évacuation de l'air refoulé est installé dans la pièce, les ouvertures prévues pour le renouvellement de l'air doivent permettre un débit de ventilation d'au moins 35 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée.

#### Raccordement au gaz

Le four est conçu pour fonctionner aussi bien au gaz naturel (méthane) qu'au gaz liquide (GPL), et peut être facilement converti d'un type à l'autre en suivant les instructions données dans la section correspondante de ce manuel.

Le raccordement à l'alimentation en gaz doit être effectué par des techniciens qualifiés et en conformité avec les exigences.

Si l'appareil doit fonctionner avec des bouteilles de gaz (GPL), un régulateur de pression conforme aux exigences.

#### Raccordement des tuyaux rigides

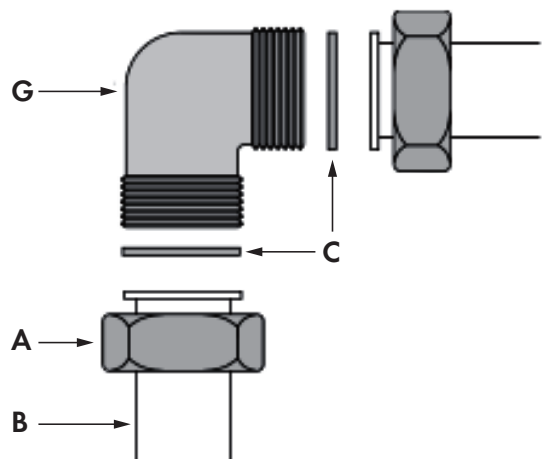
Le raccordement au réseau de gaz de ville peut être effectué par un tuyau rigide solidement fixé au raccord « G », ou par un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, d'une longueur maximale de 2 mètres.

Le raccord « G » et le joint « C » sont fournis avec l'appareil et sont conformes aux normes.

#### ⚠ IMPORTANT

Utilisez deux clés pour tourner le raccord « G » dans la position requise. Lorsque le raccord est dans la position souhaitée, serrez fermement l'écrou « A ».

#### RACCORDEMENT AUX TUYAUX RIGIDES



#### ⚠ IMPORTANT

Après avoir raccordé l'appareil à l'alimentation en gaz (ou aux bouteilles de gaz liquide), VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES au niveau du raccord en utilisant une solution d'eau savonneuse (ne jamais utiliser une flamme nue).

## Conversion à un autre type de gaz

Avant de convertir l'appareil pour qu'il fonctionne avec un autre type de gaz, vérifiez le type de gaz avec lequel il est actuellement réglé (étiquette adhésive (Figure 1) sur l'appareil).

Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil ; pour connaître le bon diamètre de la buse, consultez de tableau correspondant dans ce manuel.

### Tableau des buses

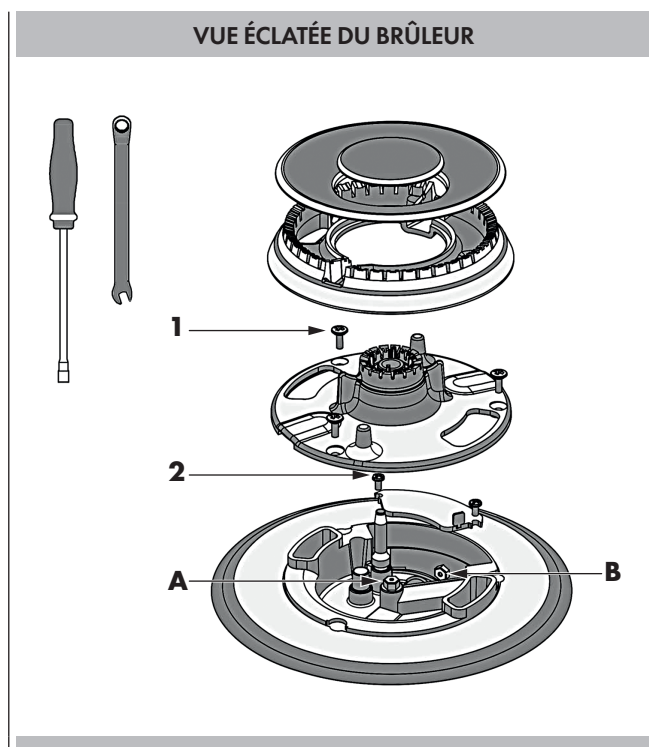
Les diamètres en centièmes de millimètre sont estampillés sur la buse.

Brûleur supérieur		GPL			
Apport thermique nominal	kW	4,50	4,50	4,50	4,50
Injecteur à bague intérieure	taille	37	37	34	32
Injecteur à bague extérieure	taille	98	98	94	90
Consommation		328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Famille de gaz		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gaz		"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"
Pression du gaz	mbar	"28...30 37"	30	37	50
	AT				x
	BE	x			
	BG		x		
	CH	x			x
	CY	x	x		
	CZ	x			
	DE				x
	DK		x		
	EE		x		
	ES	x			
	FI		x		
	FR	x			
	GB	x			
	GR	x	x		
	HU		x		
	IE	x			
	IS		x		
	IT	x			
	LT	x	x		
	LU				
	LV		x		
	MT		x		
	NL		x		
	NO		x		
	PL			x	
	PT	x			
	RO		x		
	SE		x		
	SI	x	x		
	SK	x	x		x
	AL	x	x		
	HR		x		
	MK	x	x		
	TR	x	x		

Brûleur supérieur		NG									
Apport thermique nominal	kW	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Injecteur à bague intérieure	taille	55	55	55	58	57	57	59	57	74	57
Injecteur à bague extérieure	taille	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Consommation		429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h
Famille de gaz		2H	2E	2E+	2K	2L	2LL	2H	2S	2Lw	2Ls
Gaz		G20	G20	"G20 G25"	G25.3	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
Pression du gaz	mbar	20	20	"20 25"	25	20	20	25	25	13	20
	AT	x									
	BE			x							
	BG	x									
	CH	x									
	CY	x									
	CZ	x									
	DE		x				x				
	DK	x									
	EE	x									
	ES										
	FI	x									
	FR			x							
	GB	x									
	GR	x									
	HU							x	x		
	IE	x									
	IS										
	IT	x									
	LT	x									
	LU		x								
	LV	x									
	MT										
	NL				x						
	NO	x									
	PL		x							x	x
	PT	x									
	RO		x			x					
	SE	x									
	SI	x									
	SK	x									
	AL	x									
	HR	x									
	MK	x									
	TR	x									

## Remplacer les injecteurs (brûleur à flamme à deux anneaux)

1. Retirez les grilles et les bouchons des brûleurs.
2. Retirez le diffuseur de gaz en aluminium.
3. Retirez les trois vis du diffuseur de gaz de mijotage (1).
4. Retirez les deux vis du couvercle de l'injecteur (2).
5. Retirez l'injecteur (A) en utilisant un tournevis à douille de 9-32" (7 mm) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6. Retirez l'injecteur (B) en utilisant une clé à douille de 9-32" (7 mm) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
7. Installez les injecteurs fournis avec cet appareil dans le brûleur approprié. Les injecteurs comportent des petits numéros estampés sur le côté, ce numéro correspond au diamètre de l'orifice et à l'emplacement correct du brûleur (voir les illustrations de la section : « Position des injecteurs »).
8. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer (serrez avec un couple de 15 à 20 pouces-livres).
9. Remplacez toutes les pièces en suivant l'ordre inverse.
10. Conservez les injecteurs retirés des appareils pour les utiliser ultérieurement.



## Réglage de la flamme basse

### DANGER

Il est dangereux d'allumer les brûleurs à gaz avec une allumette. Vous ne devez allumer les brûleurs avec une allumette qu'en cas d'urgence.

Allumez une allumette et tenez la flamme près du brûleur que vous voulez allumer. Les allumettes en bois sont les plus efficaces.

Appuyez et tournez lentement le bouton de commande.

Assurez-vous que vous tournez le bouton correspondant au brûleur que vous allumez.

**REMARQUE :** Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, éteignez le bouton et attendez une minute avant de réessayer.

### ATTENTION

Si vous tentez de mesurer le cône intérieur de la flamme, soyez prudent. Cela peut provoquer des brûlures.

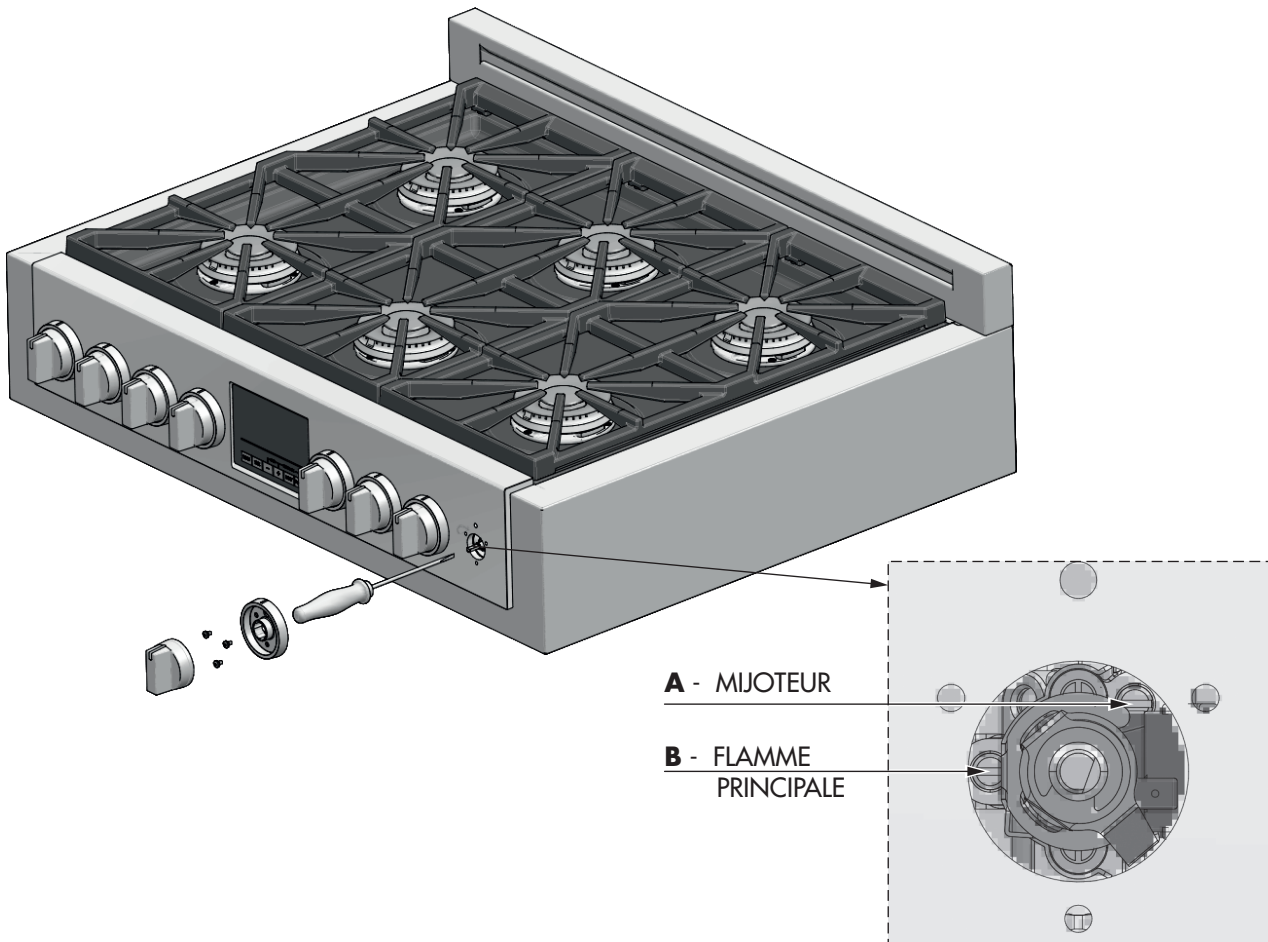
Cet appareil est expédié de l'usine avec des réglages de flamme basse et moyenne.

Si un réglage supplémentaire est nécessaire, procédez comme suit :

## Réglage pour les brûleurs à flamme à un ou deux anneaux :

1. Allumez le brûleur et réglez le bouton de commande à feu doux.
2. Retirez le bouton de commande de la tige de la valve.
3. Retirez le siège du bouton du panneau de commande.
4. Insérez un tournevis à lame fine dans l'encoche située derrière le bouton de commande (A ou B) et engagez la lame dans la fente de la vis de réglage.
5. Tournez la vis de réglage pour régler la taille de la flamme :
  - dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire
  - dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter
6. Remettez le bouton de commande en place une fois le réglage terminé.

## RÉGLAGE DE LA FLAMME BASSE



Un réglage adapté produira une flamme bleue stable et régulière de taille minimale.

Le réglage final doit être vérifié en tournant le bouton de haut en bas plusieurs fois sans éteindre la flamme.

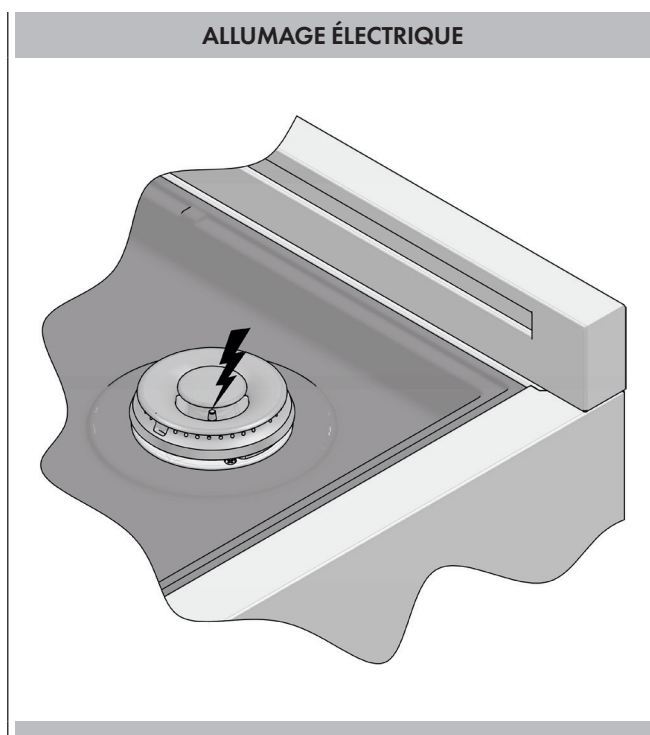
Ce réglage, en réglage bas, fournira automatiquement la taille de flamme appropriée en réglage moyen.

Après avoir effectué les étapes de conversion, vérifiez l'apparence de la flamme de chaque brûleur avec les réglages HI et LO. Si les flammes semblent trop grandes ou trop petites, revoyez chaque étape pour vous assurer qu'elle a été effectuée correctement.

**REMARQUE :** Pour obtenir le réglage minimum correct avec le gaz GPL, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre en serrant complètement le(s) robinet(s) à l'aide d'un tournevis à lame fine dans l'encoche située derrière le bouton de commande (A et/ou B).

## Allumage électrique à gaz

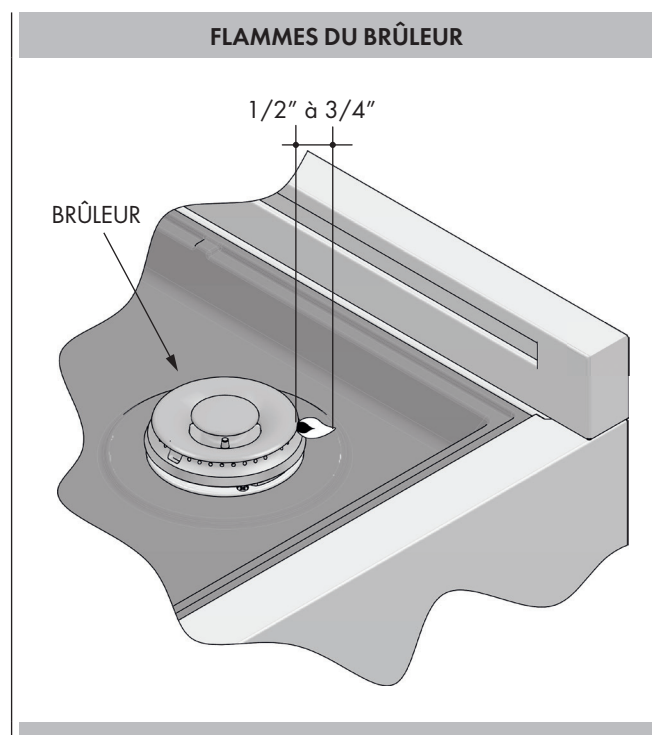
Les brûleurs à gaz utilisent un dispositif d'allumage électrique situé à proximité de chaque brûleur qui assure l'allumage du brûleur automatiquement.



Voir le paragraphe sur l'utilisation et l'entretien pour une meilleure explication et son contrôle.

## Flammes du brûleur

Allumez chaque brûleur. Les flammes doivent être bleues, sans trace de jaune. Les flammes du brûleur ne doivent pas vaciller ou s'éloigner du brûleur. Le cône intérieur de la flamme doit avoir une longueur comprise entre 1/2" et 3/4".



## 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
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.

Le four 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.

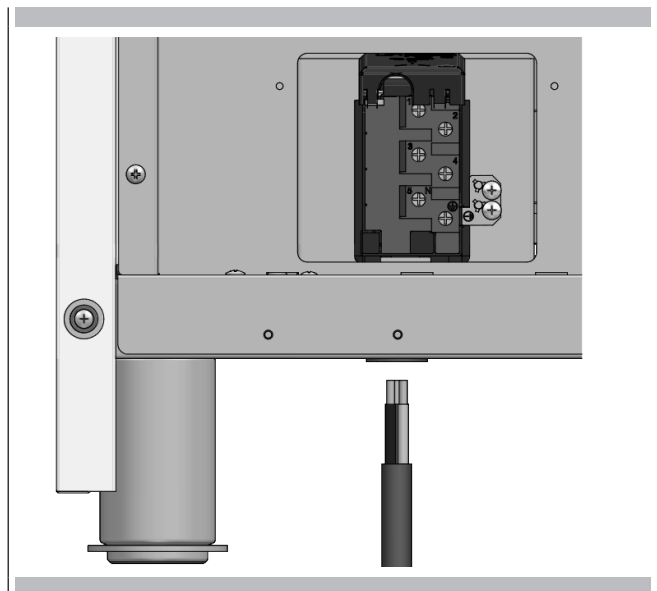
Le four doit être raccordé au secteur par l'intermédiaire d'un disjoncteur multipolaire avec un espace entre les contacts d'au moins 3 mm, en veillant à ce que le fil de mise à la terre ne soit pas débranché. Pour le raccordement, utilisez un câble flexible en n'oubliant pas qu'il doit être suffisamment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

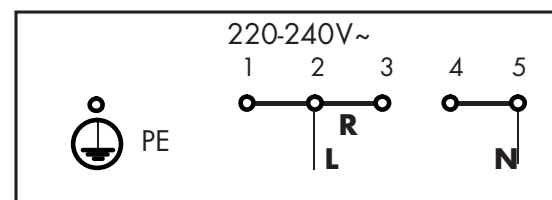
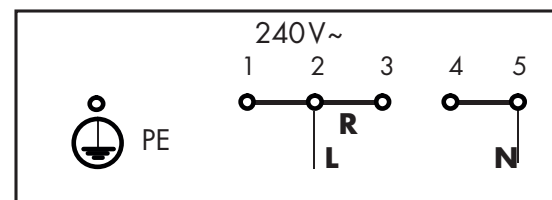
Après avoir effectué le raccordement, serrez le serre-câble et fermez le couvercle du boîtier.

## TYPES DE CÂBLES ET DIAMÈTRES MINIMAUX

H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>



## SCHÉMA DE RACCORDEMENT





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 préréglée 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

<b>MENU</b>	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 ».
<b>TIME</b>	Voir la section : « Réglage de l'horloge et de la minuterie »
<b>-</b>	bouton pour diminuer la valeur.
<b>+</b>	bouton pour augmenter la valeur.
<b>LIGHT</b>	Appuyez pour changer l'état des lumières du four.
<b>P-HEAT</b>	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><b>Cuisson par convection (CUISSON CONV)</b></p>	<p><b>Cuisson (CUISSON)</b></p>	<p><b>Séchage (SÉCH CONV)</b></p>
<p>Réglage de la température : de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) <b>(position prédéfinie 325 °F (165 °C))</b></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) <b>(position prédéfinie 350 °F (175 °C))</b></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) <b>(position prédéfinie 140 °F (60 °C))</b></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><b>Grill par convection (GRILL CONV)</b></p>	<p><b>Grill (GRILL)</b></p>	<p><b>Pizza (PIZZA)</b></p>
<p>Réglage de la température : de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) <b>(position prédéfinie 450 °F (230 °C))</b></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 <b>(position prédéfinie L3)</b></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) <b>(position prédéfinie 450 °F (232 °C))</b></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><b>Rotissage par convection (ROTISS CONV)</b></p>	<p><b>Résistance (RÉCHAUFF)</b></p>	<p><b>Décongélation (CONV)</b></p>
<p>Réglage de la température : de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) <b>(position prédéfinie 325 °F (165 °C))</b></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) <b>(position prédéfinie 100 °F (35 °C))</b></p> <p><b>Réchauffement (RÉCHAUFF PLUS)</b> Réglage de la température : de 130 °F (55 °C) à 210 °F (100 °C) <b>(position prédéfinie 170 °F (75 °C))</b></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

After the power returns to the oven, the clock displays the time 12.00<sup>AM</sup>.

### 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.

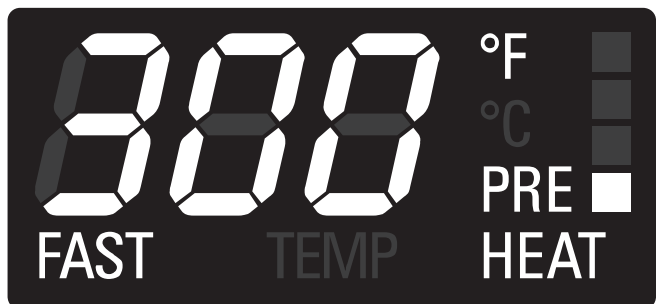
### Préchauffage et préchauffage rapide

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.



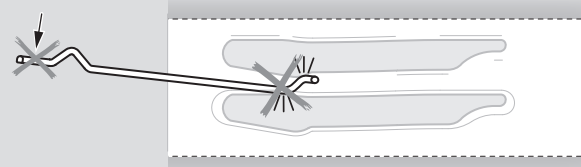
### ATTENTION

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.



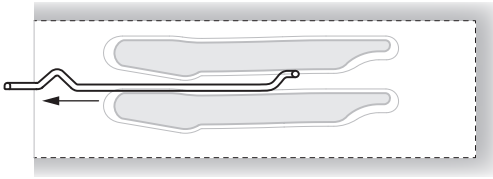
### ATTENTION

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

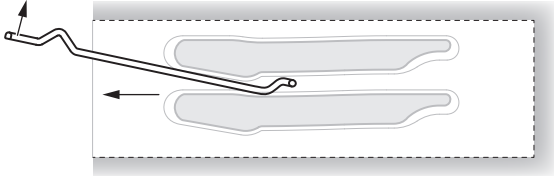


**Pour retirer la grille du four :**

1. Tirez la grille vers l'avant

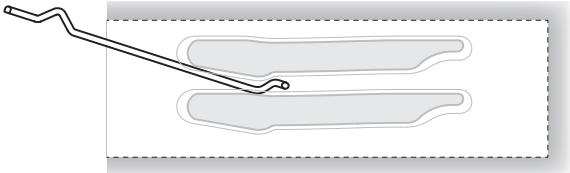


2. Soulevez la grille par l'avant et retirez-la

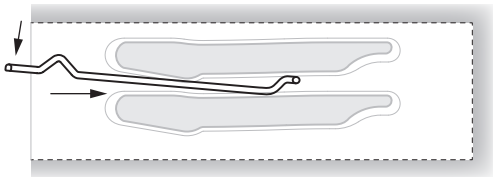


**Pour remplacer une grille du four :**

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.

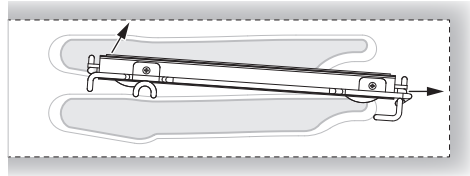
**ATTENTION**

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.

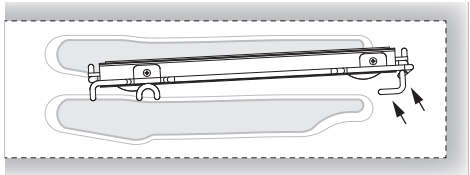
Veuillez vous référer à l'illustration de la page 2 en cas de doute sur la partie avant de la grille.

**Pour retirer la grille extensible du four :**

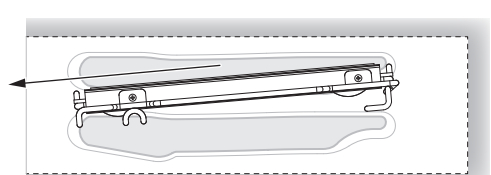
1. Levez doucement la grille et poussez-la vers l'arrière du four jusqu'à la butée d'arrêt.



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

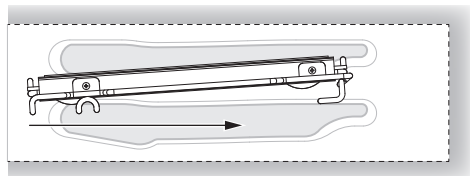


3. Tirez la grille vers le bas et vers l'extérieur

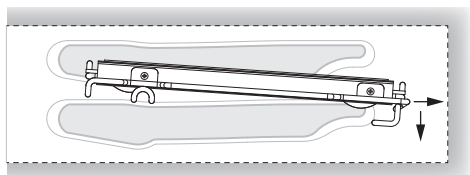


**Pour remplacer une grille extensible :**

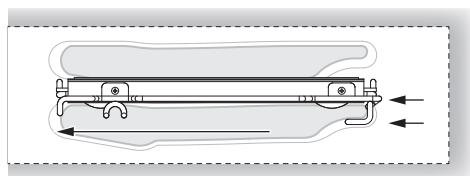
1. Saisissez fermement la grille des deux côtés. Placez la grille (avec le cadre) au-dessus du guide souhaité.



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.

Réglez 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<sup>AM</sup>. 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 <sup>AM</sup> et <sup>PM</sup>.

### 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 <sup>AM</sup> ou <sup>PM</sup> 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.

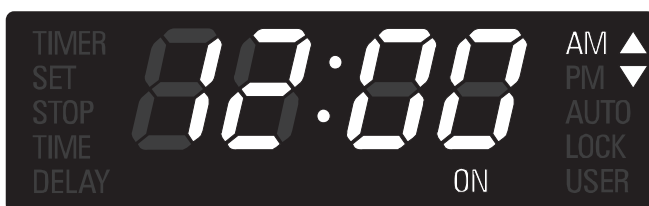


## Réglage du mode de cuisson et de la température

- 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 incréments 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 pour le mode de 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 39.

## TABLEAU DE CUISSON - CAVITÉ DE CONVECTION

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)		DURÉE (MIN)
<b>GÂTEAU</b>				
Cupcakes	2	350	(175)	19 - 22
Gâteau au Bundt	1	350	(175)	40 - 45
GATEAU DES ANGES	1	350	(175)	35 - 39
<b>TARTE</b>				
2 croûtes, frais, 9"	2	375 - 400	(190 - 205)	45 - 50
2 croutes, fruits surgelés, 9"	2	375	(190)	68 - 78
<b>COOKIES</b>				
Sucre	2	350 - 375	(175 - 190)	8 - 10
Chips de chocolat	2	350 - 375	(175 - 190)	8 - 13
Brownies	2	350	(175)	29 - 36
<b>PAINS</b>				
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
<b>PIZZA</b>				
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 39.

#### 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

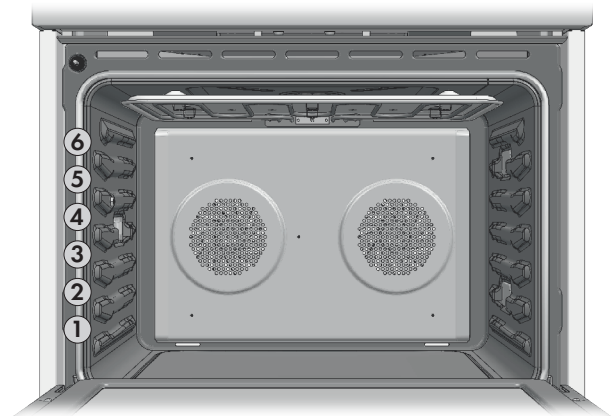
Tartes

Casseroles et entrées en un seul plat

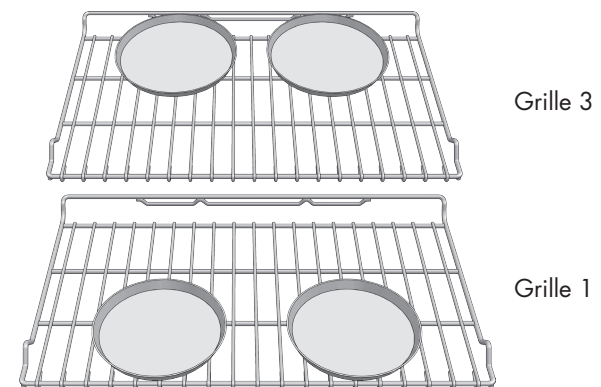
Repas au four (positions de la grille 1, 2, 3)

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)
<b>GÂTEAU</b>				
Cupcakes	2	325	(160)	20 - 22
Gâteau au Bundt	1	325	(160)	43 - 50
GATEAU DES ANGES	1	325	(160)	43 - 47
<b>TARTE</b>				
2 croûtes, frais, 9"	2	350 - 400	(175 - 205)	40 - 52
2 croutes, fruits surgelés, 9"	2	350	(175)	68 - 78
<b>COOKIES</b>				
Sucre	2	325 - 350	(160 - 175)	9 - 12
Chips de chocolat	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
<b>PAIN</b>				
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
<b>PIZZA</b>				
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)
<b>GÂTEAU</b>				
Cupcakes	2	325	(160)	16 - 18
Gâteau au Bundt	1	325	(160)	37 - 43
GATEAU DES ANGES	1	325	(160)	35 - 39
<b>TARTE</b>				
2 croûtes, frais, 9"	2	350 - 400	(175 - 205)	35 - 45
2 croutes, fruits surgelés, 9"	2	350	(175)	68 - 78
<b>COOKIES</b>				
Sucre	2	325 - 350	(160 - 175)	6 - 9
Chips de chocolat	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
<b>PAIN</b>				
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
<b>PIZZA</b>				
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)
<b>BŒUF</b>					
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
<b>PORC</b>					
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
<b>VOLAILLE</b>					
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)
<b>AGNEAU</b>					
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)
<b>BŒUF</b>					
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
<b>PORC</b>					
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
<b>VOLAILLE</b>					
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)
<b>AGNEAU</b>					
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).

<b>Tableau de grill de convection - CAVITÉ DE CONVECTION</b>						
ALIMENT ET ÉPAISSEUR	POSITION GRILLE	GRILL RÉGLAGE °F (°C)		TEMP. INTERNE °F (°C)	TEMPS 1 (MIN.)*	TEMPS 2 (MIN.)*
<b>STEAK DE BŒUF (1 ½" OU PLUS)</b>						
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
<b>HAMBURGERS (PLUS DE 1")</b>						
Moyenne	4	550	(290)	160 (71)	8 - 11	5 - 7
Bien cuit	4	550	(290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
<b>Volaille</b>						
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
<b>PORC</b>						
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.

<b>Tableau de grille par convection - CAVITÉ DE DOUBLE CONVECTION</b>						
ALIMENT ET ÉPAISSEUR	POSITION GRILLE	GRILL RÉGLAGE °F (°C)		TEMP. INTERNE °F (°C)	TEMPS 1 (MIN.)*	TEMPS 2 (MIN.)*
<b>STEAK DE BŒUF (1 ½" OU PLUS)</b>						
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
<b>HAMBURGERS (PLUS DE 1")</b>						
Moyenne	4	550	(290)	160 (71)	9 - 11	5 - 8
Bien cuit	4	550	(290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
<b>Volaille</b>						
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
<b>PORC</b>						
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	
<b>FRUIT</b>				
<b>Pommes</b>	Trempées dans ¼ de jus de citron et 2 tasses d'eau, ¼ des tranches	11 - 15	Légèrement pliable	
<b>Bananes</b>	Trempées dans ¼ de jus de citron et 2 tasses d'eau, ¼ des tranches	11 - 15	Légèrement pliable	
<b>Cerises</b>	Lavez et essorez. Pour des cerises fraîches, retirez les noyaux	10 - 15	Pliable, coriace, à mâcher	
<b>Oranges Peaux et tranches</b>	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
<b>Anneaux d'ananas</b>	Essoré	En boîte : Frais :	9 - 13 8 - 12	Souple et pliable
<b>Fraises</b>	Lavez et essorez. Tranches de ½" d'épaisseur, peau (extérieure) sur la grille	12 - 17	Sec, cassant	
<b>LÉGUME</b>				
<b>Poivrons</b>	Lavez et essorez. Enlever la membrane du poivron, haché grossièrement en pièces de 1"	16 - 20	Coriace sans humidité à l'intérieur	
<b>Champignons</b>	Lavez et essorez. Coupez l'extrémité de la tige. Coupez en tranches de 1/8"	7 - 12	Dur et coriace, sec	
<b>Tomates</b>	Lavez et essorez. Coupez ces tranches, 1/8" d'épaisseur, séchez bien	16 - 23	Sec, couleur rouge brique	
<b>HERBES</b>				
<b>Origan, sauge, persil et thym, et fenouil</b>	Rincez et séchez avec de l'essuie-main	Séchez à 60 °C (120 °F)	3 - 5	Croustillant et cassant
<b>Basilic</b>	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.)*
<b>BŒUF</b>						
<b>Steak (3/4" - 1")</b>						
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
<b>HAMBURGERS (3/4" - 1")</b>						
Moyenne	4	5	160	(71)	8 - 11	6 - 9
Bien cuit	4	5	170	(77)	10 - 3	8 - 10
<b>Volaille</b>						
Poitrine (non désossée)	4	4	170	(77)	0 - 2	8 - 10
Cuisse (très bien cuite)	4	3	180	(82)	28 - 30	13 - 15
<b>PORC</b>						
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
<b>FRUITS DE MER</b>						
Filets de poisson, 1"	4	4	Cuire jusqu'à être opaque et se détacher facilement à la fourchette		10 - 14	Ne pas retourner
Beurré						
<b>AGNEAU</b>						
<b>Côtelettes (1")</b>						
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
<b>PAIN</b>						
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 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.

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 31 à la page 38 pour connaître la bonne position de la grille et le temps de cuisson.

PROBLÈME DE CUISSON	CAUSE
<b>Les aliments brunissent inégalement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Four non préchauffé</li> <li>- Papier aluminium sur la grille ou le fond du four</li> <li>- Ustensile de cuisson trop grand pour la recette</li> <li>- Plats qui se touchent ou touchent les parois du four</li> </ul>
<b>Aliments trop bruns sur le fond</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Four non préchauffé</li> <li>- Utilisation de plats en verre, en métal terne ou foncé</li> <li>- Mauvais positionnement de la grille</li> <li>- Plats qui se touchent ou touchent les parois du four</li> </ul>
<b>Les aliments sont secs ou ont rétréci de manière excessive</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température du four trop élevée</li> <li>- Temps de cuisson trop long</li> <li>- Ouverture fréquente de la porte du four</li> <li>- Plat trop grand</li> </ul>
<b>Les aliments sont cuits ou rôtis trop lentement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température du four trop basse</li> <li>- Four non préchauffé</li> <li>- Ouverture fréquente de la porte du four</li> <li>- Fermeture hermétique par du papier aluminium</li> <li>- Plat trop petit</li> </ul>
<b>Les croûtes de la tarte ne brunissent pas sur le fond ou la croûte est humide</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le temps de cuisson n'est pas assez long</li> <li>- Utilisation de plats en acier brillant</li> <li>- Mauvais positionnement de la grille</li> <li>- Température du four trop basse</li> </ul>
<b>Gâteaux pâles, plats et parfois non cuits à l'intérieur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température du four trop basse</li> <li>- Temps de cuisson incorrect</li> <li>- Test du gâteau trop tôt</li> <li>- Ouverture trop fréquente de la porte du four</li> <li>- Plat trop grand</li> </ul>
<b>Gâteaux haut au milieu avec des fissures sur le dessus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température de cuisson trop élevée</li> <li>- Temps de cuisson trop long</li> <li>- Plats qui se touchent ou touchent les parois du four</li> <li>- Mauvais positionnement de la grille</li> <li>- Plat trop petit</li> </ul>
<b>Bords de la croûte de la tarte trop bruns</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température du four trop élevée</li> <li>- Bords de la croûte trop fins</li> </ul>

La fonction Caractéristiques spécifiques peut être utilisée pour sélectionner les caractéristiques spécifiques suivantes du four :

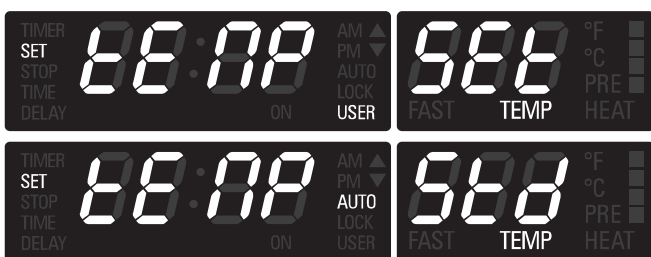
1. **SAB** → **MODE SABBAT**  
(pour les confessions religieuses avec des exigences « sans fonctionnement » le jour du sabbat).
2. **OFS** → **ÉTALONNAGE DU FOUR**  
(utilisé pour étalonner la température du four).
3. **DEG** → **°UNITÉ**  
(utilisé pour sélectionner Fahrenheit ou Celsius pour l'affichage).
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

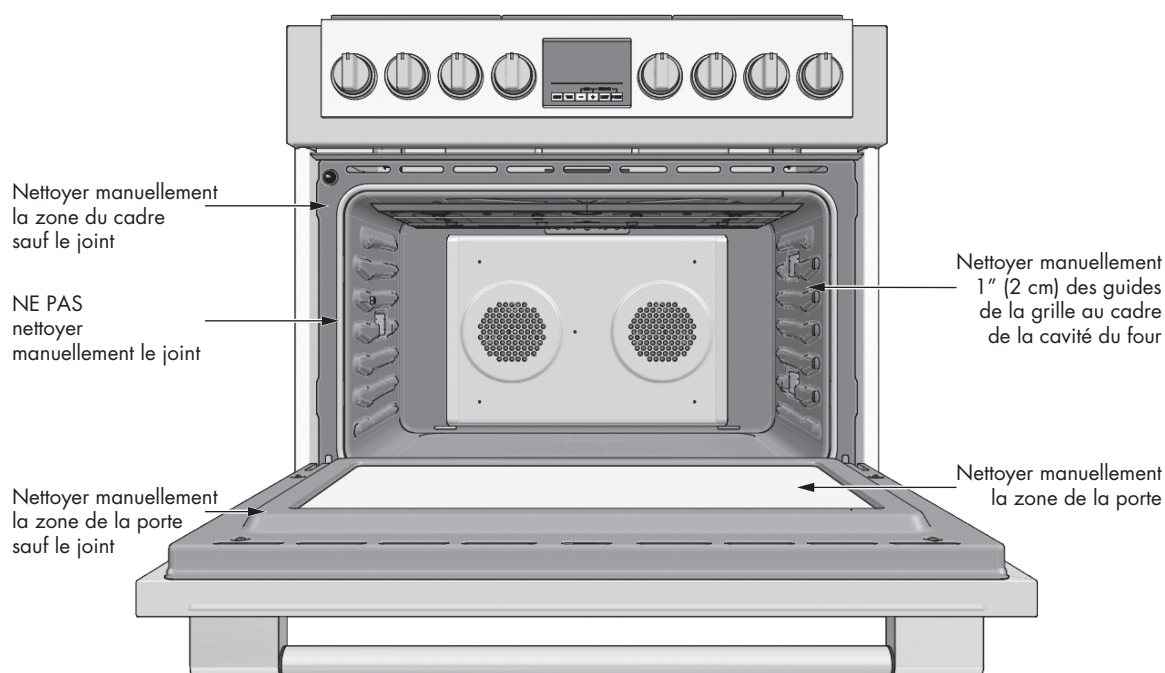
Ce four dispose d'une fonction d'autonettoyage par pyrolyse qui élimine le besoin de réaliser un lavage manuel, difficile et long, de l'intérieur du four. Pendant l'autonettoyage, le four utilise une température très élevée (env. 885 °F/470 °C) pour brûler la saleté et la graisse alimentaires.

- 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 prééglée 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 50.
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 45.

### 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 le bouton 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.

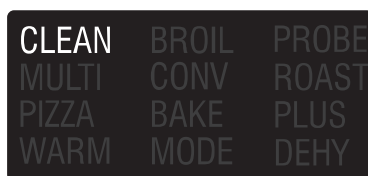
## Pour modifier l'heure de nettoyage

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.



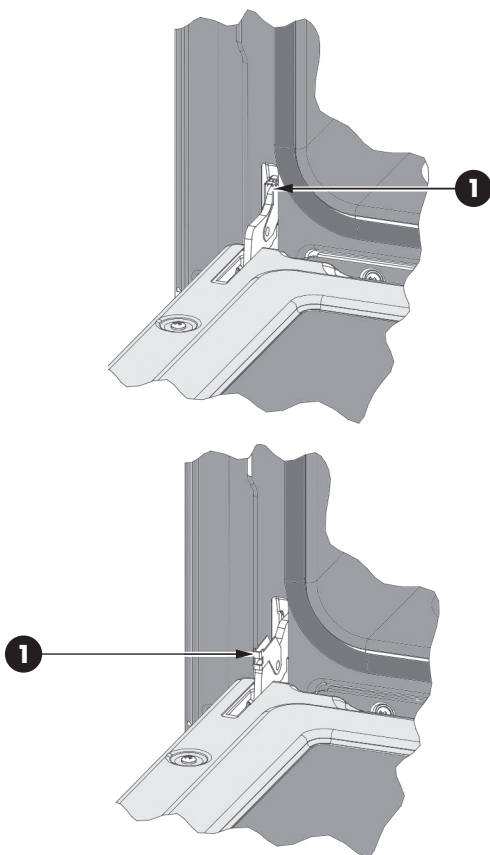
**ATTENTION**

- 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.

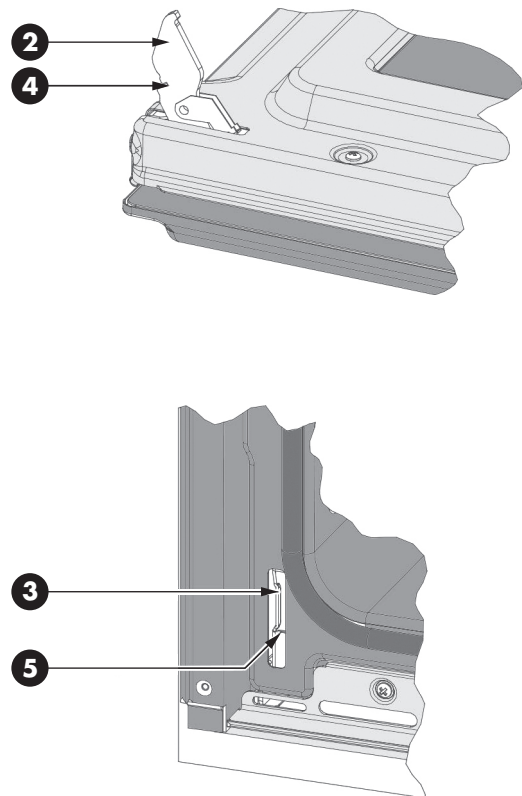
#### POUR RETIRER LA PORTE



### 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.

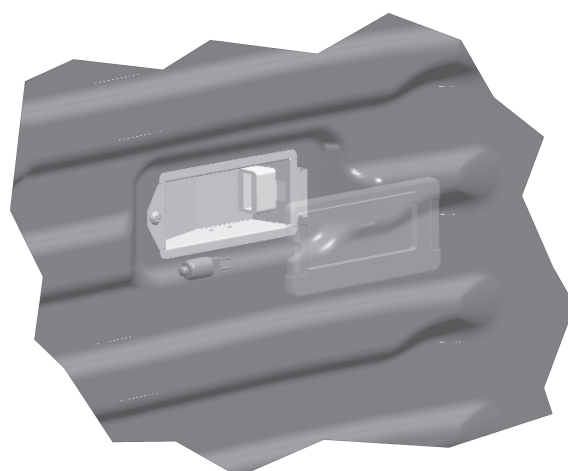
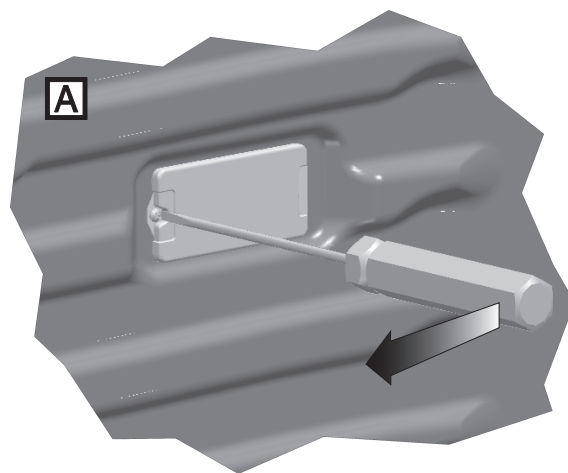
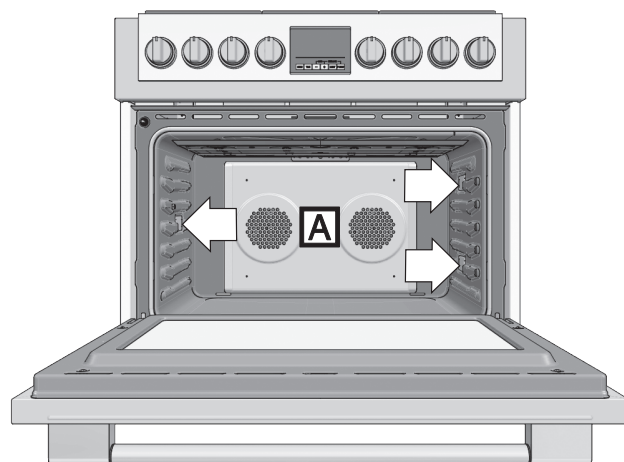
Rallumez l'alimentation au niveau de l'alimentation principale (fusible ou disjoncteur).



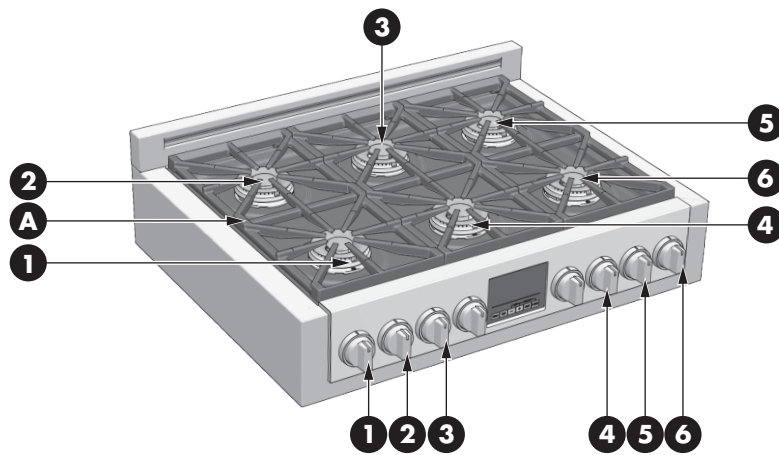
### AVERTISSEMENT

- 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



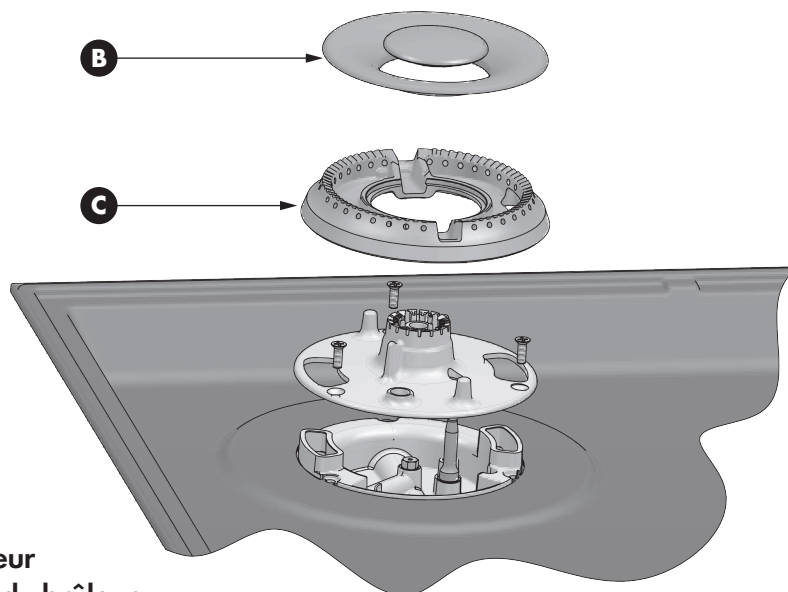
PLAQUE DE CUISSON 36"



A - Grilles

PUISSANCE NOMINALE DU BRÛLEUR : BTU/H MODÈLE 36"	GN (naturel)	GPL (propane)
1 BRÛLEUR À DOUBLES COURONNES (brûleur et bouton)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
2 BRÛLEUR À DOUBLES COURONNES (brûleur et bouton)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
3 BRÛLEUR À DOUBLES COURONNES (brûleur et bouton)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
4 BRÛLEUR À DOUBLES COURONNES (brûleur et bouton)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
5 BRÛLEUR À DOUBLES COURONNES (brûleur et bouton)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
6 BRÛLEUR À DOUBLES COURONNES (brûleur et bouton)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W

BRÛLEUR

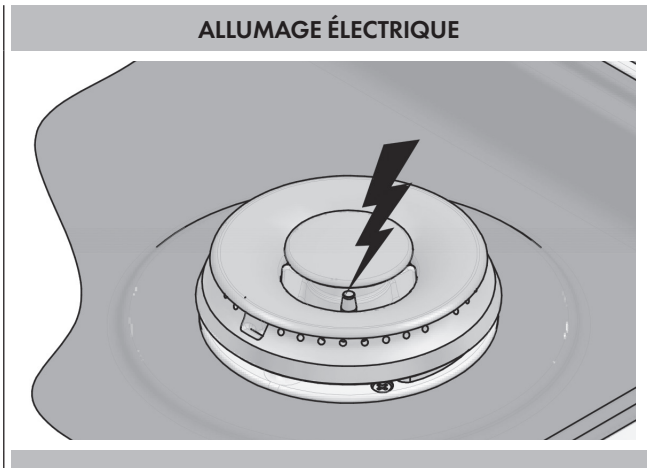


B - Bouchon du brûleur  
C - Diffuseur de gaz du brûleur

## Réglage du bouton de commande du gaz

### Allumage électrique à gaz



Le brûleur à gaz utilise un dispositif d'allumage électrique situé à proximité de chaque brûleur qui assure l'allumage du brûleur.



### Modèles à allumage automatique

L'allumage électronique automatique allume le brûleur de surface lorsque le bouton de commande correspondant est tourné, n'importe quelle rotation de vanne permet de fournir un débit de gaz suffisant pour supporter une flamme.

Pour paramétrer :

- Poussez et tournez un bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à n'importe quel réglage, toutes les bougies produiront un clic (étincelle), mais seul le brûleur avec le bouton de commande réglé sur la plage  -  produira une flamme.



### AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas un brûleur avec des ustensiles de cuisine vides ou sans ustensiles de cuisine sur la grille.
- Ne touchez pas le brûleur lorsque les allumeurs produisent un clic (étincelles).
- Ne laissez pas la flamme du brûleur s'étendre au-delà du bord de la casserole.
- Éteignez toutes les commandes lorsque vous ne cuisinez pas.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures corporelles ou un incendie.





## Brûleurs à gaz

La conception des brûleurs à gaz de ces modèles de cuisinière, permettent une régulation agréable pour les cuissons pour lesquelles la taille, la puissance et le mijotage sont la principale préoccupation.



### Brûleurs à flamme avec deux anneaux

Ce brûleur spécifique dispose de deux anneaux de flamme séparés pour fournir une régulation complète de la chaleur, de haute puissance au mijotage.

Pour paramétrer :

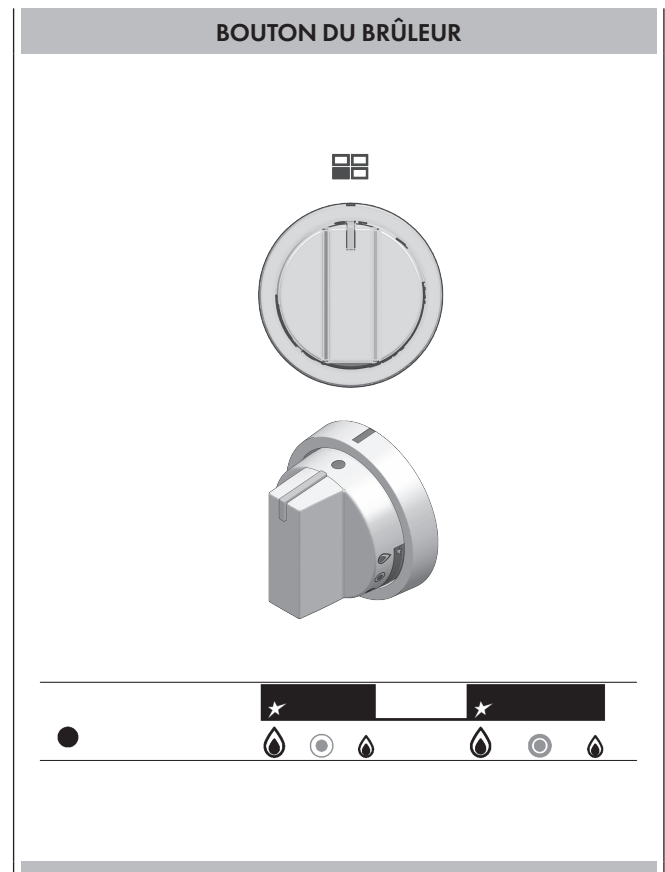
1. Poussez et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la plage principale  -  lorsque le brûleur est allumé, la flamme principale et la flamme de mijotage s'allument et restent allumées.
2. Réglez la température souhaitée dans la plage principale  - .

### Réglage du mijotage

Continuez à tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la plage  -  de mijotage. L'anneau de la flamme externe s'éteint et le réglage de la température peut être effectué à l'aide de l'anneau de la flamme interne uniquement.

### Éteindre les brûleurs

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il passe en position OFF. Vérifiez que la flamme soit complètement éteinte.



### Flammes du brûleur

Allumez chaque brûleur. Les flammes doivent être bleues, sans trace de jaune. Les flammes du brûleur ne doivent pas flotter ou s'éloigner du brûleur. Le cône intérieur de la flamme doit avoir une longueur comprise entre 1/2" et 3/4".

### Brûleurs de surface super étanches



#### IMPORTANT

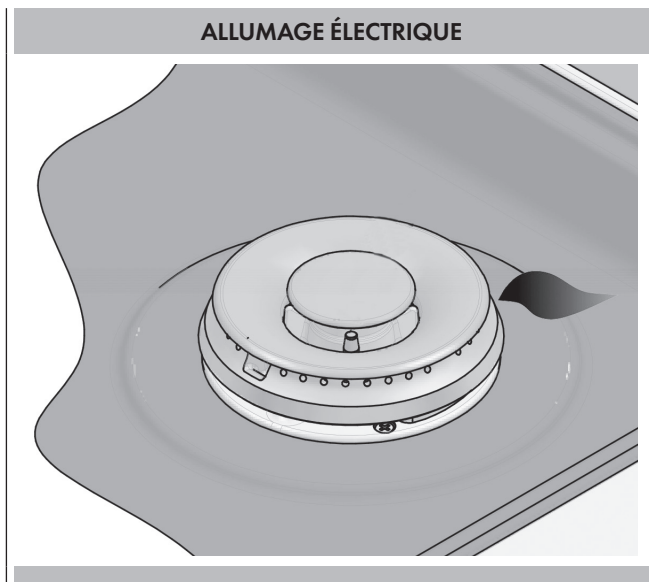
N'obstruez pas le flux d'air de combustion et de ventilation autour des bords de la grille du brûleur.

### Bouchon du brûleur et diffuseur de gaz

Gardez toujours le bouchon du brûleur et le diffuseur de gaz en place lors de l'utilisation d'un brûleur de surface. Un bouchon de brûleur et un épandeur propres aideront à éviter un allumage difficile et des flammes irrégulières. Nettoyez toujours les pièces après un débordement et retirez-les et nettoyez-les régulièrement conformément à la section « Nettoyage général ».

### Base du brûleur et injecteur

Le gaz doit circuler librement dans l'orifice de l'injecteur pour s'allumer correctement. Gardez cette zone propre et ne laissez pas les déversements, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre matériau pénétrer dans l'ouverture de l'orifice de l'injecteur. Protégez-le pendant le nettoyage.



#### Lorsque vous allumez le brûleur, assurez-vous que :

- Le diffuseur de gaz est correctement placé et que la broche est correctement alignée avec la fente de la base du brûleur.
- Le bouchon est correctement placé et que la broche est correctement alignée avec la fente du diffuseur de gaz.

### Ports du brûleur

Vérifiez occasionnellement les flammes du brûleur. Une bonne flamme est de couleur bleue, et non jaune.

Gardez cette zone propre et ne laissez pas les déversements, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre matériau pénétrer dans les ports du brûleur.

#### Pour nettoyer le brûleur à gaz :



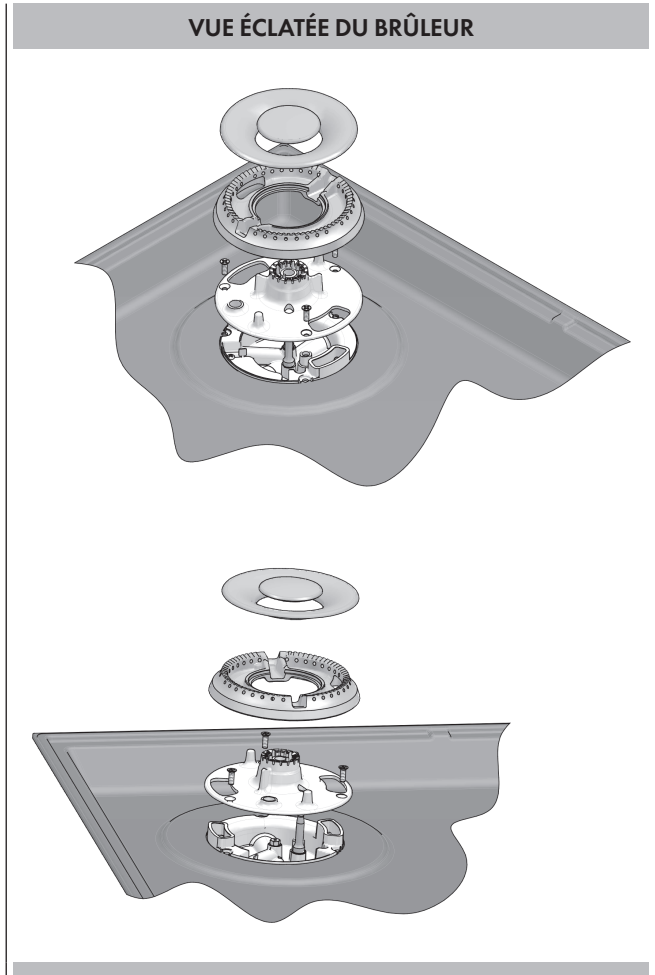
#### IMPORTANT

Avant le nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la plaque de cuisson est froide.

1. Retirez le bouchon du brûleur de la base du brûleur et nettoyez-le conformément à la section de nettoyage.
2. Retirez le diffuseur du brûleur.  
Nettoyez l'ouverture du conduit à gaz et l'orifice du brûleur conformément à la section de nettoyage.
3. Nettoyez la base du brûleur avec un chiffon humide (gardez la zone de l'injecteur de gaz sans agents de nettoyage ni tout autre matériau entrant dans l'orifice de l'injecteur).
4. Remplacez le diffuseur et le bouchon du brûleur, en vous assurant que les broches d'alignement sont correctement alignées avec les fentes.
5. Allumez le brûleur.

Si le brûleur ne s'allume pas, vérifiez l'alignement du bouchon et du diffuseur. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne faites pas l'entretien du brûleur à gaz vous-même.

Contactez un technicien de réparation qualifié.



**IMPORTANT :** Ne laissez jamais des ustensiles de cuisine vides sur une zone de cuisson, un élément ou un brûleur avec une surface chaude.

Dans l'idéal, les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond plat, des côtés droits, un couvercle bien ajusté et la matière doit avoir une épaisseur moyenne à épaisse. Des finitions rugueuses peuvent rayer la plaque de cuisson.

L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme noyau ou base dans les ustensiles de cuisine. Cependant, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la plaque de cuisson ou les grilles.

Le matériel de cuisson est un facteur de rapidité et d'uniformité du transfert de chaleur, ce qui affecte les résultats de cuisson. Une finition antiadhésive a les mêmes caractéristiques que son matériau de base.

Par exemple, les ustensiles de cuisine en aluminium avec une finition antiadhésive prendront les propriétés de l'aluminium.

Utilisez le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau des ustensiles de cuisine.

## Caractéristiques de la batterie de cuisine

### Aluminium :

Chauffe rapidement et uniformément.

Convient à tous les types de cuisson. L'épaisseur moyenne ou élevée est la meilleure pour la plupart des tâches de cuisson.

### Fonte :

Chauffe lentement et uniformément.

Adapté pour le brunissement et la friture. Maintient la chaleur pour une cuisson lente.

### Céramique ou verre céramique :

Suivez les instructions du fabricant.

Chauffe lentement, mais de manière non uniforme. Résultats parfaits pour les réglages de chaleur faible à moyenne.

### Cuivre :

Chauffe très rapidement et uniformément.

### Faïence :

Suivez les instructions du fabricant.

Utiliser pour les réglages de chaleur faible.

### Émail de porcelaine sur acier ou fonte :

Voir l'acier inoxydable ou la fonte.

### Acier inoxydable :

Chauffe lentement, mais de manière non uniforme. Un noyau ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable assure un chauffage uniforme.

## Adaptez le diamètre de la casserole à la taille de la flamme

La flamme doit être de la même taille que le fond du plat ou d'une taille inférieure. N'utilisez pas de petits plats avec des réglages de flamme élevés car les flammes peuvent laper les côtés du plat. Les grandes casseroles qui couvrent deux brûleurs sont placées d'avant en arrière, et non d'un côté à l'autre.

### Utiliser des casseroles équilibrées

Les casseroles doivent reposer à niveau sur la grille de la plaque de cuisson sans basculer. Centrer la casserole au-dessus du brûleur.

### Utilisez un couvercle correctement adapté

Un couvercle bien ajusté permet de raccourcir le temps de cuisson. Les casseroles plates et lourdes fournissent une chaleur et une stabilité uniformes.



## AVERTISSEMENT



CASSEROLE ÉQUILIBRÉE



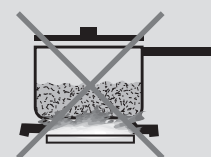
CONCAVE (CREUSE)



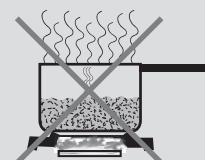
CONVEXE (ARRONDIE)



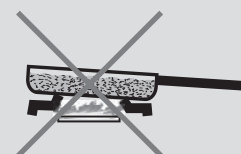
FLAMME TROP GRANDE POUR LA TAILLE DE LA CASSEROLE



UTILISER UN COUVERCLE CORRECTEMENT ADAPTÉ



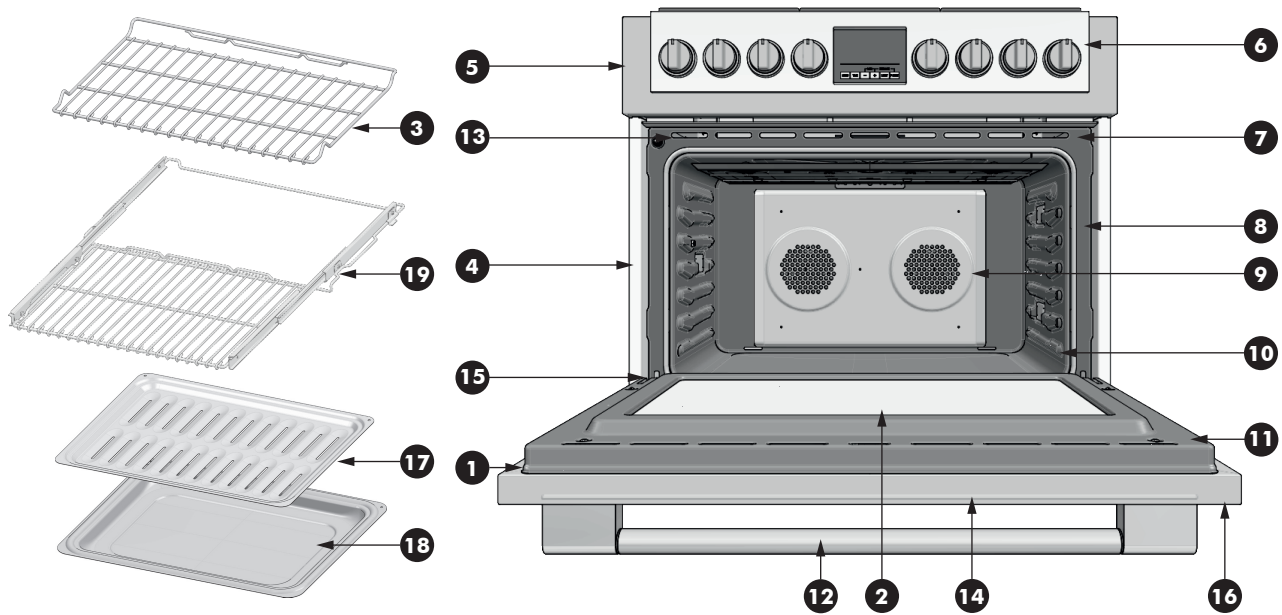
CASSEROLE NON ÉQUILIBRÉE



## 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.

### LISTE DES PIÈCES



### Tableau de nettoyage

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 nettoyeurs 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
<b>A Chromé</b>	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 nettoyeurs (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>B Maillage en fibre de verre</b>	NE PAS NETTOYER LE JOINT À LA MAIN.
<b>C Verre</b>	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.
<b>D Peint</b>	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 nettoyeurs en poudre et des tampons de laine d'acier.
<b>E Porcelaine</b>	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.
<b>F Verre réfléchissant</b>	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.
<b>G Acier inoxydable</b>	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.
<b>H Sonde (si présente)</b>	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.

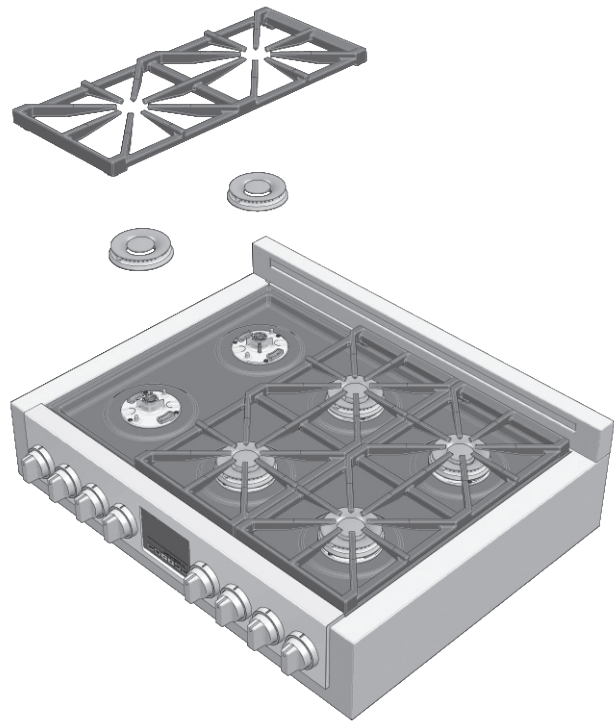
L'ensemble de la plaque de cuisson à peut être nettoyé en toute sécurité en essuyant à l'aide d'une éponge savonneuse, puis en rinçant et séchant. S'il reste de la saleté tenace, suivez les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.

### ATTENTION

- Avant le nettoyage, assurez-vous que les brûleurs sont éteints et que les grilles sont froides.
- Utilisez toujours le nettoyant le plus doux qui fonctionnera. Utilisez des chiffons propres et doux, des éponges ou des essuie-tout.
- Frottez les finitions en acier inoxydable dans le sens du grain. Essuyez la zone sèche pour éviter les marques d'eau.
- Ne nettoyez pas les parties amovibles de la plaque de cuisson dans un four autonettoyant.
- Après le nettoyage, placez toutes les pièces dans leur position avant d'utiliser la plaque de cuisson.

Les nettoyants recommandés ci-dessous ainsi que sur la page suivante indiquent les types de nettoyants et ne constituent pas l'approbation d'une marque particulière. Utilisez tous les produits conformément aux instructions de l'emballage.

### NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON



### Pièces/matériaux de la plaque de cuisson Nettoyants suggérés

Pièces et matériaux	Nettoyants suggérés	Suggestions/Rappels
<b>Base du brûleur</b> (Fonte d'aluminium)	Chiffon humide.	Gardez la zone de l'injecteur de gaz sans agents de nettoyage ni tout autre matériau entrant dans l'orifice de l'injecteur.
<b>Diffuseur de gaz</b> (Fonte d'aluminium)	Détergent et eau chaude ; rincez et séchez. Brosse à dents à poils en nylon rigide pour nettoyer les ouvertures des orifices.  Nettoyants abrasifs : Vernis métallique Revere Ware®. Suivez les instructions de l'emballage. Utilisez des tampons Brillo® ou S.O.S.®. Rincez puis séchez.	Frottez légèrement, dans un mouvement circulaire. Les nettoyants en aluminium peuvent ternir la surface.  Pour nettoyer l'ouverture du port, utilisez une brosse à dents ou un trombone droit. Veillez à ne pas endommager / augmenter la forme des ports.
<b>Diffuseur de gaz</b> (Laiton)	Lavez-les à l'eau chaude savonneuse, rincez puis séchez. Utilisez une brosse en nylon rigide ou un trombone à extrémité droite pour dégager les encoches d'un diffuseur de flamme.	Frottez légèrement, dans un mouvement circulaire. Les nettoyants en laiton peuvent ternir la surface. Pour nettoyer l'ouverture du port, utilisez une brosse à dents ou un trombone droit.
<b>Bouchon du brûleur et grille</b> (Émail de porcelaine sur fonte)	Nettoyants non abrasifs : Eau chaude et détergent, Fantastique, Formula 409. Rincez puis séchez immédiatement. Nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami® et Soft Scrub Nettoyants abrasifs pour taches tenaces : tampon de laine d'acier avec savon.	Les grilles sont lourdes ; faites attention lorsque vous les soulevez. Placez-les sur une surface protégée. Les ampoules/craquelures/éclats sont fréquents en raison des températures extrêmes sur les bandes de la grille et des changements de température rapides. Les déversements acides et sucrés détériorent l'émail. Retirez immédiatement les salissures. Les nettoyants abrasifs, utilisés trop vigoureusement ou trop souvent, peuvent finir par ternir l'émail.



Pièces et matériaux	Nettoyants suggérés	Suggestions/Rappels
<b>Finition extérieure</b> (Émail de porcelaine)	Eau chaude et moussante : rincez puis séchez soigneusement. Nettoyants non abrasifs : Ammonia, Fantastic®, Formula 409®. Nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Nettoyants liquides : Kleen King®, Soft Scrub®	Les déversements acides et sucrés détériorent l'émail de porcelaine. Retirez immédiatement les salissures. N'utilisez pas d'éponge ou de serviette humidifiée sur de la porcelaine chaude. Appliquez toujours une pression minimale avec des nettoyants abrasifs.
<b>Boutons de commande</b> (Acier inoxydable)	Eau chaude et moussante : rincez puis séchez immédiatement. Si nécessaire, retirez les boutons (soulevez-les vers le haut).	Ne faites pas tremper les boutons. N'utilisez pas de nettoyants ou de laveurs abrasifs. Ne forcez pas les boutons sur l'arbre de la vanne. Tirez vers le haut les boutons du panneau de commande pour les retirer. Lorsque vous remplacez les boutons, assurez-vous qu'ils sont en position OFF. Ne retirez pas les emplacements sous les boutons.
<b>Finition extérieure</b> (Acier inoxydable)	Nettoyants non abrasifs : Eau chaude et détergent. Fantastic®, Formula 409®. Rincez puis séchez immédiatement. Vernis nettoyant : Magic® en acier inoxydable pour protéger la finition contre les taches et les piqûres ; améliore l'apparence. Taches d'eau dure : Vinaigre blanc ménager. Nettoyants légèrement abrasifs : Nettoyant liquide Kleen King® en acier inoxydable, nettoyant en aluminium et en acier inoxydable Cameo®, Bon Ami®. Décoloration par la chaleur : Bar Keepers Friend®.	L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches alimentaires et des marques à condition que la surface soit propre et protégée. Ne laissez jamais les taches alimentaires ou le sel rester sur l'acier inoxydable pendant une certaine période de temps. Frottez légèrement dans le sens des lignes. Le chlore ou les composés chlorés contenus dans certains nettoyants sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette avant utilisation. Appliquez toujours une pression minimale avec des nettoyants abrasifs, notamment sur les graphismes.
<b>Allumeurs</b> (Céramique)	Essuyez soigneusement avec un coton-tige imbibé d'eau, d'ammoniaque ou de Formula 409®. Frottez doucement les salissures à l'aide d'un cure-dent.	Évitez l'excès d'eau sur l'allumeur. Un allumeur humide empêchera le brûleur de s'allumer. Retirez les peluches qui peuvent rester après le nettoyage.

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 28). Consultez les tableaux de cuisson pour 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 28.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou défectueuse. Voir la page 45. 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 42.
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 27.
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.
<b>L'allumage ne fonctionne pas</b>	
Le cordon d'alimentation est-il débranché ?	Branchez-le dans une prise à 3 broches de mise à la terre.
Un fusible domestique est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché ?	Remplacez le fusible ou réinitialisez le circuit.
<b>Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas</b>	
Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés ?	Allumez l'un des boutons du brûleur de surface pour libérer l'air des conduites de gaz.
Le bouton de commande est-il réglé correctement ?	Appuyez sur le bouton avant de passer à un réglage.
Les ports du brûleur sont-ils obstrués ?	Voir la section « Brûleurs de surface très étanches ».

Problème de four	Étapes de résolution des problèmes
<b>Les flammes des brûleurs de surface sont irrégulières, jaunes et/ou bruyantes</b>	
Les ports du brûleur sont-ils obstrués ?	Voir la section « Brûleurs de surface très étanches ».
Les bouchons du brûleur sont-ils correctement positionnés ?	Voir la section « Brûleurs de surface très étanches ».
Le gaz utilisé est-il du propane ?	L'appareil peut avoir été mal converti. Contactez un technicien de maintenance.
<b>Le brûleur de surface émet des bruits secs</b>	
Le brûleur est-il mouillé ?	Laissez-le sécher.
Le bouchon et le diffuseur de gaz sont-ils correctement positionnés ?	Assurez-vous que les broches d'alignement sont correctement alignées, voir la section « Brûleurs de surface très étanches ».
<b>Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisine</b>	
Les ustensiles de cuisine sont-ils de la bonne taille ?	Utilisez des ustensiles de cuisine de la même taille que la zone de cuisson, l'élément ou le brûleur. Les ustensiles de cuisine ne doivent pas s'étendre à plus de 1 po (2,5 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.
<b>Les résultats de cuisson sur la plaque de cuisson ne correspondent pas au résultat attendu</b>	
Les ustensiles utilisés sont-ils les bons ?	Voir la section « Ustensiles de cuisine ».
Le bouton de commande est-il réglé au niveau de chaleur approprié ?	Voir la section « Réglage des boutons de commande ».

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 \_\_\_\_\_

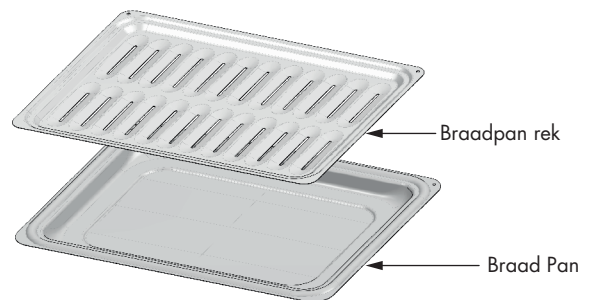
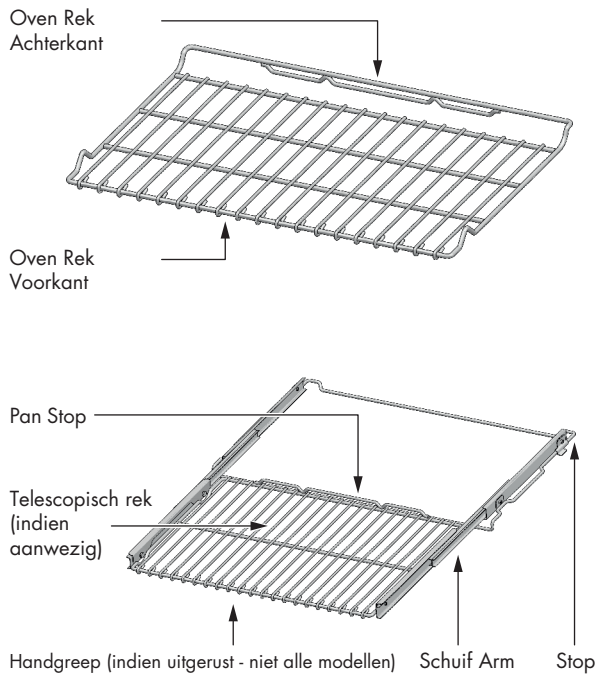
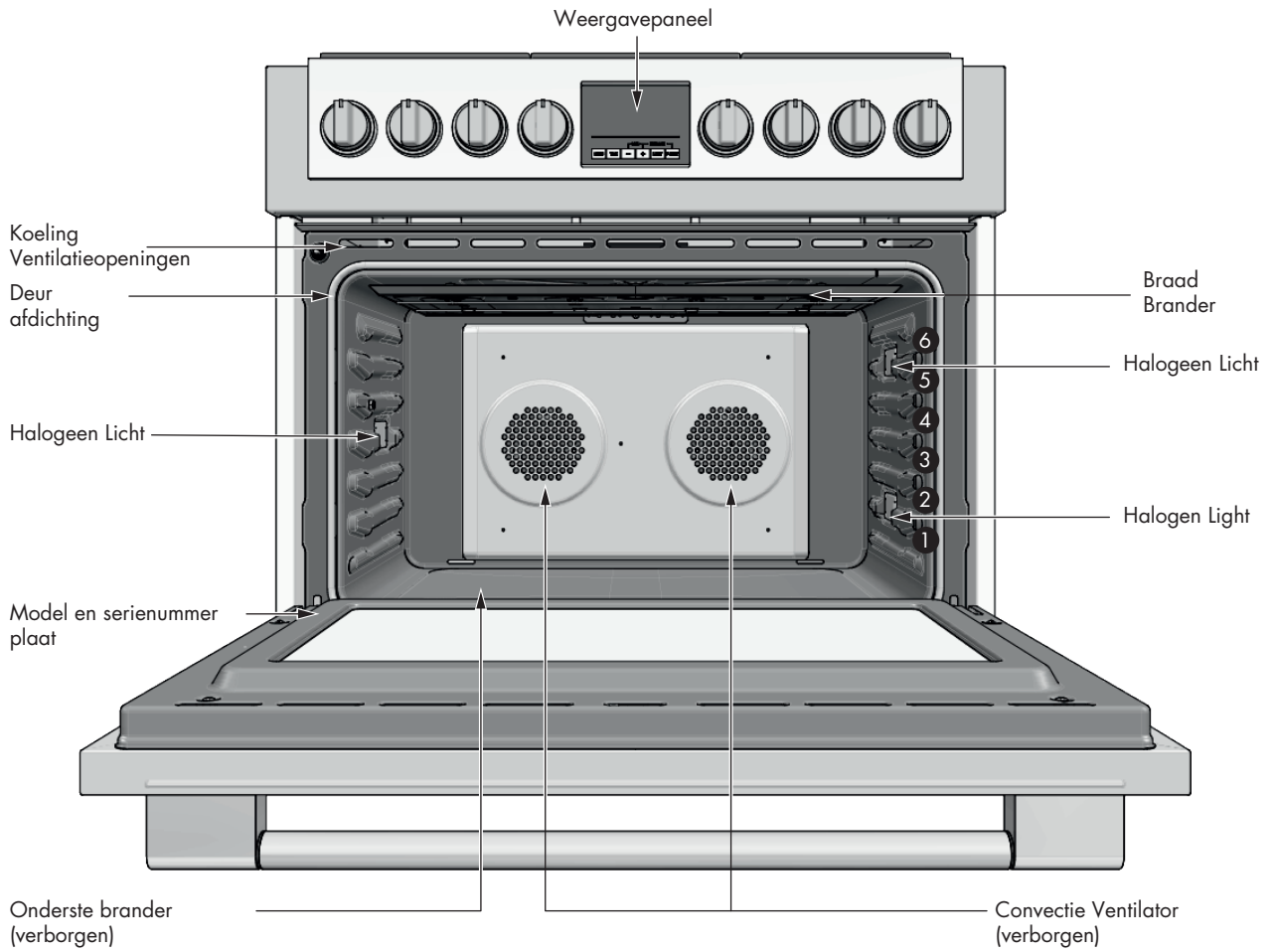
Numéro de série \_\_\_\_\_

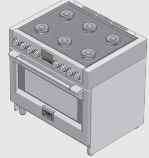

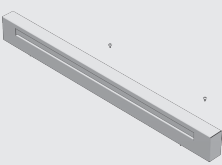
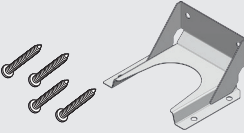
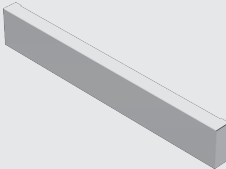
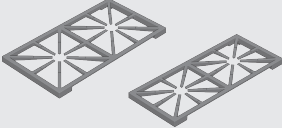

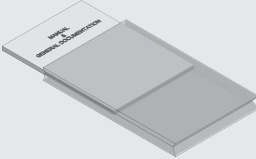
Date d'installation ou d'occupation \_\_\_\_\_

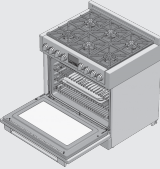
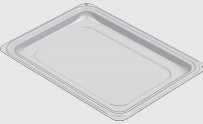
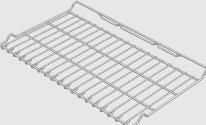



INHOUDSOPGAVE	PAGINA
<b>1 - Kenmerken van uw oven</b>	<b>2</b>
<b>2 - Speciale waarschuwingen</b>	<b>4</b>
Voorafgaand aan de installatie	4
<b>3 - Veiligheidsinstructies</b>	<b>5</b>
Veiligheid voor de zelfreinigende oven	7
<b>4 - Productafmetingen en uitsnijdvereisten</b>	<b>8</b>
Anti-Tip beugel installatie	10
<b>5 - Installatie-informatie</b>	<b>11</b>
<b>6 - Installatie-instructies</b>	<b>12</b>
<b>7 - Gasbehoefte</b>	<b>14</b>
Instructies voor de installatie van het toestel (Plaatsing en ventilatievereisten)	14
Positionering	14
Ventilatie	14
Gasaansluiting	14
Stijve pijp aansluiting	14
<b>8 - Omschakeling op een andere gassoort</b>	<b>15</b>
Omschakeling op een andere gassoort	15
Mondstuk tabel	15
Injectoren vervangen (tweekringsvlambrander)	17
Lage vlam aanpassing	18
Aanpassing voor branders met één of twee vlamringen:	18
<b>9 - Omschakeling voor LP of NG Gas</b>	<b>19</b>
Elektrische gasontsteking	19
Vlammen van de brander	19
<b>10 - Elektrischevoorziening</b>	<b>20</b>
Elektrische onderdelen	20
Aansluiting op het elektriciteitsnet	20
<b>11 - Definitieve checklist</b>	<b>21</b>
<b>12 - De-bedieningspanelen</b>	<b>22</b>
Bedieningstoetsen	22
Weergave	22
Knoppen	22
<b>13 - Ovenstanden</b>	<b>23</b>
<b>14 - Algemene oveninformatie</b>	<b>24</b>
<b>15 - Algemene oventips</b>	<b>25</b>
Ovenrekken	25
Oven Telescopische Rekken	26
<b>16 - De Klok en Timer instellen</b>	<b>27</b>
Instellen van het tijdstip	27
De timer instellen	27
<b>17 - De ovenstand selecteren</b>	<b>28</b>
Kookstand en temperatuur instellen	28
De toets gebruiken om de lage temperatuurfuncties te selecteren	28
De ECO-kookstand instellen	28
Gebruik van Ovenverlichting	28
<b>18 - Tijdgestuurde ovenstand</b>	<b>29</b>
Instellen van een tijdgestuurde stand	29
De start van een tijdgestuurde stand uitstellen	29
Wanneer een tijdgestuurde stand actief is	29

INHOUDSOPGAVE	PAGINA
Hoe een tijdswaarde te controleren	29
<b>19 - Instellen van de opties voor de vleessonde</b>	<b>30</b>
<b>20 - Baktips en -technieken</b>	<b>31</b>
Algemene richtlijnen	31
<b>21 - Convection Baktips en -technieken</b>	<b>32</b>
Convection Baktabel	33
<b>22 - Convection Braadtips en -technieken</b>	<b>34</b>
Convection braadtabel - CONVECTION CAVITY	34
<b>23 - Convection Braadtips en -technieken</b>	<b>36</b>
Convection braadtabel - CONVECTION CAVITY	36
<b>24 - Droogtips en -technieken</b>	<b>37</b>
Droogtabel	37
<b>25 - Braadtips en -technieken</b>	<b>38</b>
Braaddiagram	38
Richtlijnen voor voedseltemperaturen van de FSIS (USDA voedselveiligheids- en inspectiedienst)	38
<b>26 - Problemen met bakken oplossen</b>	<b>39</b>
<b>27 - Speciale functies</b>	<b>40</b>
<b>28 - Sabbat Modus Instructie</b>	<b>41</b>
<b>29 - Ovenonderhoud en -reiniging</b>	<b>42</b>
Zelfreiniging van de oven	42
De oven voorbereiden voor zelfreiniging	42
<b>30 - De zelfreinigingsmodus instellen</b>	<b>43</b>
Instellen van de zelfreinigingsmodus	43
Om de reinigingstijd te veranderen	43
De start van het reinigen uitstellen	43
<b>31 - Doe-het-zelf-onderhoud Ovendeur verwijderen</b>	<b>44</b>
Deur verwijderen	44
De deur vervangen	44
<b>32 - Ovenlampje vervangen</b>	<b>45</b>
Een gloeilamp vervangen	45
<b>33 - Kenmerken van uw fornuis</b>	<b>46</b>
<b>34 - Werking gasfornuis</b>	<b>47</b>
Instelling gasregelknop	47
Gasbranders	47
Branders met twee vlamringen	47
<b>35 - Werking gasfornuis</b>	<b>48</b>
Super afgedichte oppervlakte branders	48
<b>36 - Kookgerei</b>	<b>49</b>
Kenmerken van kookgerei	49
De diameter van de pan komt overeen met de grootte van de vlam	49
<b>37 - Algemene ovenreiniging</b>	<b>50</b>
De ovenreinigingskaart gebruiken	50
Reinigingsoverzicht	50
<b>38 - Ovenafwerkingen / Reinigingsmethoden</b>	<b>51</b>
<b>39 - Reinigen van het fornuis</b>	<b>52</b>
Kookplaat Onderdeel / Materiaal Voorgestelde Reinigingsmiddelen	52
<b>40 - Functioneringsproblemen oplossen</b>	<b>54</b>
<b>41 - Assistentie of service</b>	<b>56</b>

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		3	Stks. VOOR 36" FORNUIS
	3	VOET		1 1	HANDLEIDING & ALGEMENE DOCUMENTATIE "GEBRUIKSHANDLEIDING" GASCONVERSIEKIT

OVENACCESSOIRES VAN UW MODEL					
	HVH	BESCHRIJVING		HVH	BESCHRIJVING
	1	OVEN		1	GEËMALLEERDE BRAAD- SLEDE
	2	VERCHROOMDE REKKEN		1	GEËMALLEERDE 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.

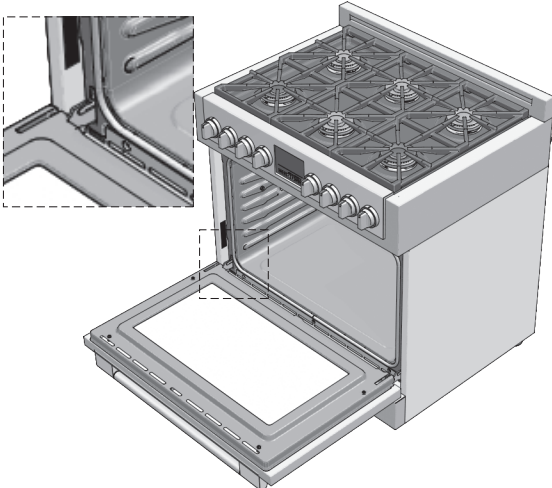


De juiste installatie is uw verantwoordelijkheid. Laat een gekwalificeerde technicus dit fornuis installeren.

#### **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.

#### PLAATS VAN HET TYPEPLAATJE



### 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"

**OPMERKING:** Dit fornuis is vervaardigd voor gebruik op aardgas of propaan. Om om te schakelen naar LP (propaan) of NG (aardgas), zie de instructies in de gasombouwkit die in het literatuurpakket zit. De juiste aansluiting voor de gastoevoer moet beschikbaar zijn. Zie vereisten voor gasvoorziening.

#### **WAARSCHUWING**

Alvorens het toestel op de gastoevoerleiding aan te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat de gasafstelling geschikt is. Het type gas dat is afgesteld en door de fabriek wordt geleverd, is aangegeven op 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 wanneer de ovendeur open is, bevat alle identificatiegegevens van het toestel, alsmede de gassoort en de gebruiksdruk waarvoor het gekalibreerd is.

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 het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- **Kinderen mogen niet zonder toezicht schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden verrichten.**

- Om beschadiging van de emallaag 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 stoomreinigingsapparatuur 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.
- Controleer vóór de installatie of de plaatselijke distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk) en de afstelling van het toestel compatibel zijn.

- 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 formuis 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.
- Bij gebruik van de kookplaat: **RAAK DE BRANDERROOSTERS EN DE DIRECTE OMGEVING NIET AAN.**
- 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.
- Overkoken veroorzaakt rook, en gemorst vet kan ontbranden. Gemorst materiaal op een brander kan de vlam geheel of gedeeltelijk verstikken of de vonkontsteking belemmeren. Als een kookoverslag optreedt, zet dan de brander uit en controleer de werking. Als de brander normaal werkt, zet hem dan weer aan.
- Stel tijdens het koken de brander zo in dat de vlam alleen de bodem van de pan verwarmt en niet verder reikt dan de bodem van de pan.
- Zorg ervoor dat tocht, zoals die van ventilatoren of ventilatieopeningen, geen brandbaar materiaal in de richting van de vlammen blaast of de vlammen zodanig duwt dat zij voorbij de randen van de pan komen.
- 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.
- Laat nooit kleding, pannenlappen of andere brandbare materialen in contact komen met hete branders of hete branderroosters.
- Gebruik alleen bepaalde soorten glas, hittebestendig glaskeramiek, keramiek, aardewerk of andere geglazuurde gebruiksvoorwerpen die geschikt zijn voor gebruik op de kookplaat.
- 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 geen aluminiumfolie, plastic, papier of doek in contact komen met hete branders of roosters. 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.
- 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.

**WAARSCHUWING**

- Voor een goede ontsteking en werking van de branders moeten de ontstekers schoon en droog worden gehouden.
- Als een brander uitgaat en er ontsnapt gas, open dan een raam of een deur. Wacht tenminste 5 minuten voordat je aan de kookplaat gebruikt.
- Belemmer de verbrandings- en ventilatieluchtstroom niet.
- Gebruik geen aluminiumfolie om de ovenholte te bekleden, aangezien dit tijdens het koken het emaille zal aantasten en ruïneren.
- Als het fornuis in de buurt van een raam staat, zorg er dan voor dat u over of in de buurt van de branders blaast; deze zouden vlam kunnen vatten.

**Veiligheid voor de zelfreinigende oven**

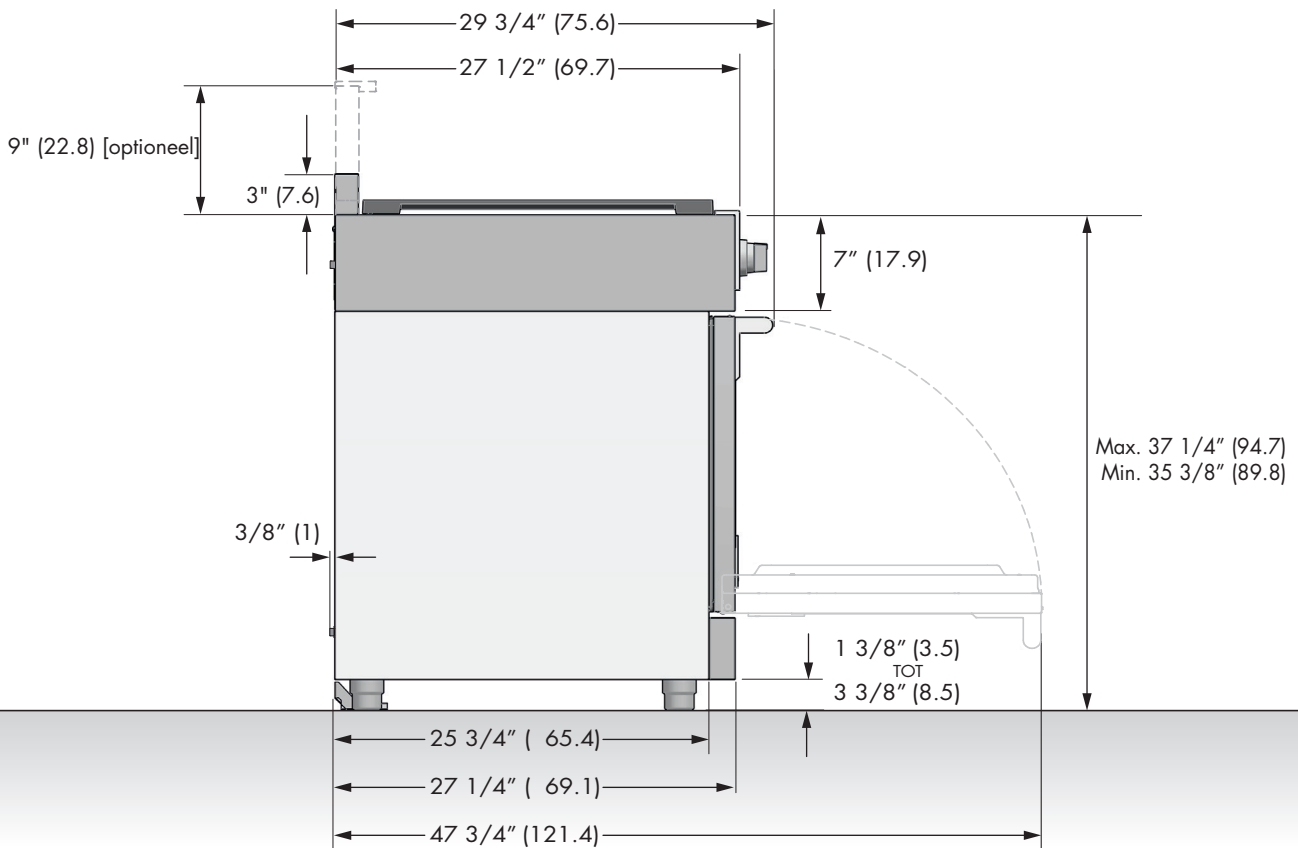
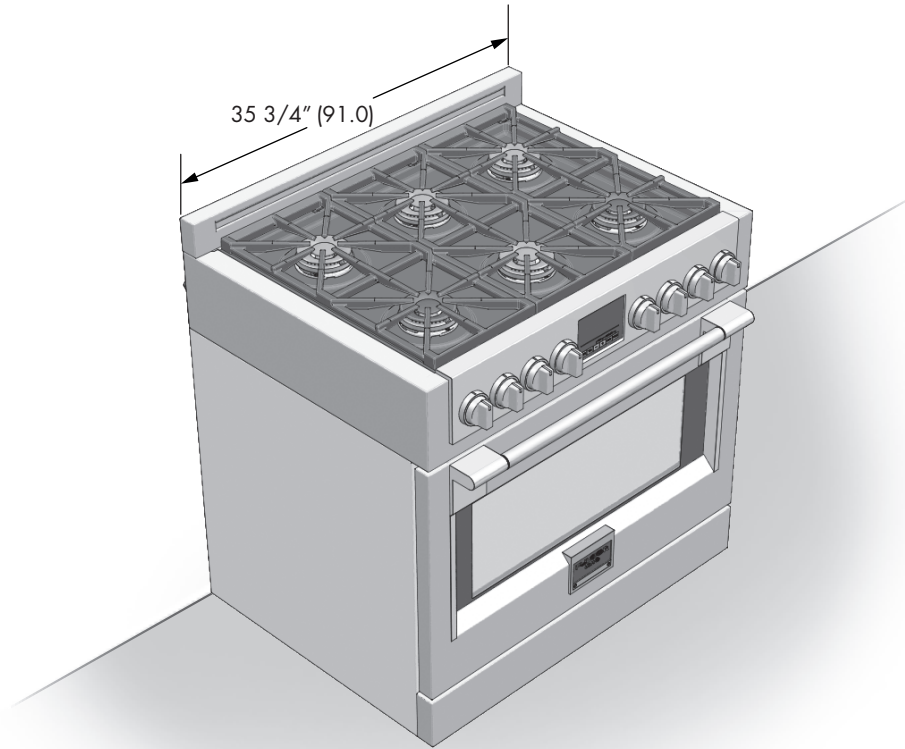
- Zorg ervoor dat de deur vergrendeld is en niet geopend kan worden zodra de knop in de SCHOON-stand is gedraaid en het pictogram van de vergrendelde deur verschijnt. Als de deur niet vergrendelt, zet u de keuzeknop op OFF en laat u de Self-Clean functie niet draaien. Neem contact op met de klantenservice
- 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 dan 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**

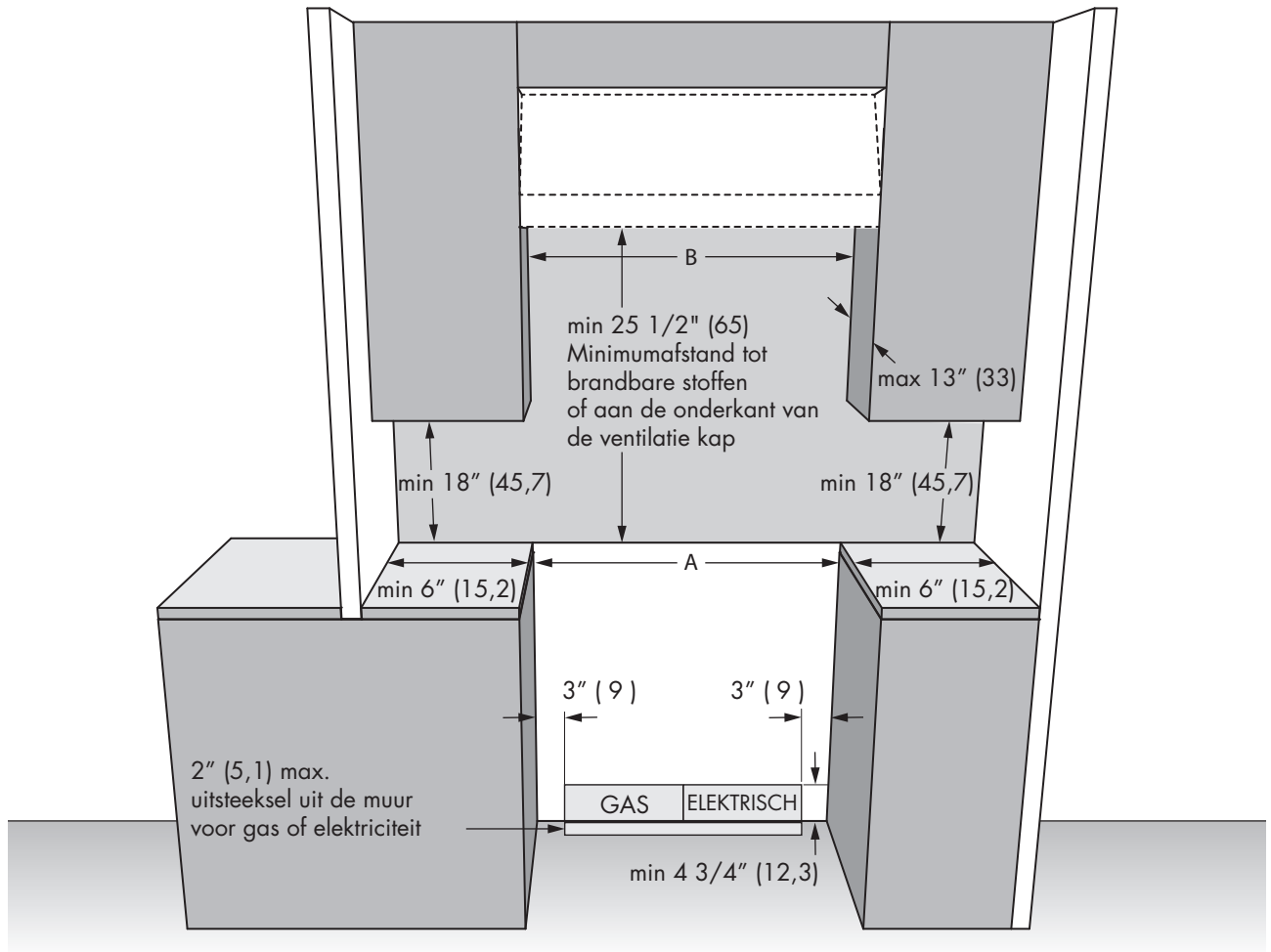
De verwijdering van vuil tijdens de zelfreiniging genereert enkele bijproducten die op deze lijst van stoffen staan. Om de blootstelling aan deze stoffen tot een minimum te beperken, dient u deze oven altijd te bedienen volgens de instructies in deze handleiding en te zorgen voor een goede ventilatie van de ruimte tijdens en onmiddellijk na het zelf reinigen van de oven.

PRODUCTAFMETINGEN

36" Brede Modellen



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
Grootte 36"	36" (91,4)

Minimale afstanden:

Boven kookoppervlak (boven 36" [91,4 cm])

- Zijkanten - 15,2 cm
- Binnen 15,2 cm (6") zijspeling, wandkasten niet dieper dan 33,0 cm (13") moeten zich minimaal 45,7 cm (18") boven het kookoppervlak bevinden
- Achterzijde - 0" met 9 " achterwand; 0" met onbrandbare achterwand.

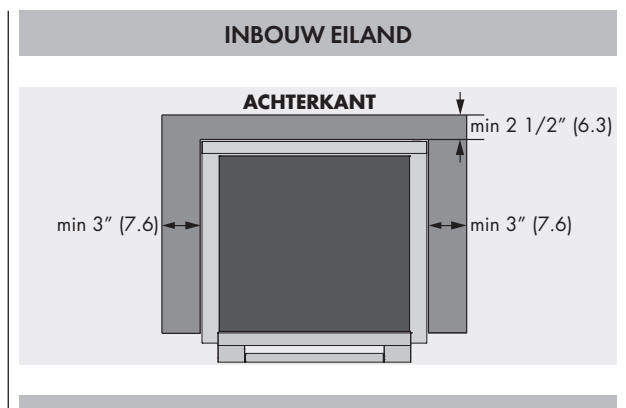
Onder kookoppervlak (36" [91,4 cm] en lager)

- Installeer het toestel zo dat er geen ruimte is tussen de aangrenzende brandbare constructie onder het kookoppervlak en de achterkant en zijkanten van het toestel.

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 zijkanten van het aanrecht (zie bovenaanzicht).

Bij installatie op een eiland moet de afstand tussen de achterkant van het fornuis en de brandbare achterwand boven het aanrecht minstens 305 mm bedragen.



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**

Luchtgordijn- of andere afzuigkappen, die werken door een neerwaartse luchtstroom op een fornuis te blazen, mogen niet worden gebruikt in combinatie met fornuizen met een gaskookplaat, tenzij de afzuigkap en het fornuis door een onafhankelijk testlaboratorium zijn ontworpen, getest en gecertificeerd voor gebruik in combinatie met elkaar. 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**

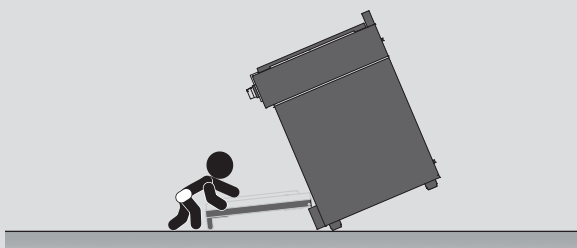
**WAARSCHUWING**

**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.

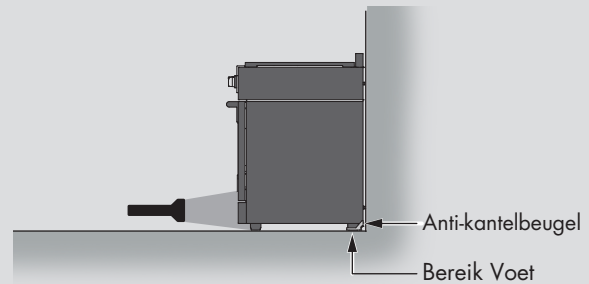
Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot de dood of ernstige brandwonden bij kinderen en volwassenen.



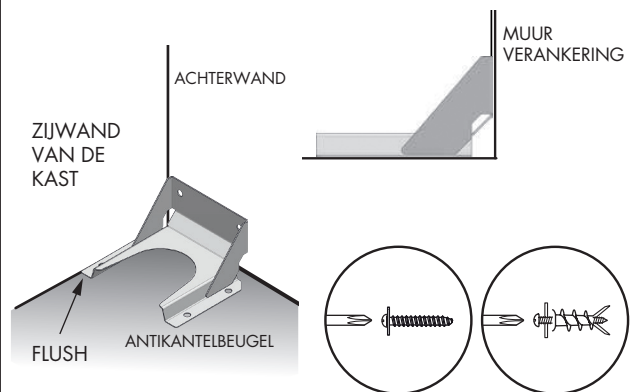
**WAARSCHUWING**

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.



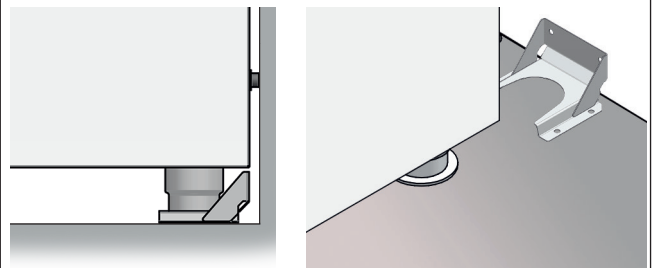
**INSTALLATIE VAN ANTIKANTELBEUGEL**



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. Dit fornuis heeft frisse lucht nodig voor een goede verbranding van de brander.

Bedek **NOOIT** gleuven, gaten of doorgangen in de oven of bedek een heel rek met aluminiumfolie. Als u dat doet, blokkeert u de luchtstroom door de oven en kunt u koolmonoxidevergiftiging oplopen. Door de binnenkant te bedekken met aluminiumfolie kan ook warmte vasthouden, waardoor brandgevaar ontstaat.

**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**

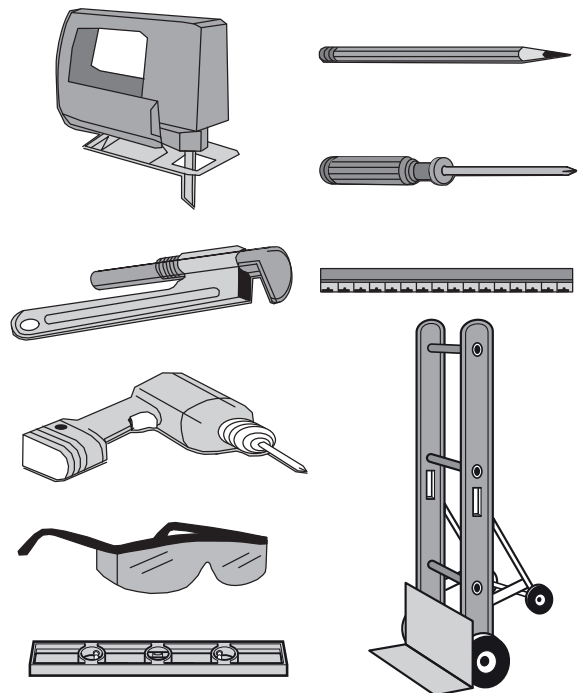
Bij installatie tegen een brandbaar oppervlak is een minimum opstand vereist voor het fornuis. Volg alle minimum afstanden tot brandbare oppervlakken die zijn aangegeven in de illustratie op de vorige pagina's.

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

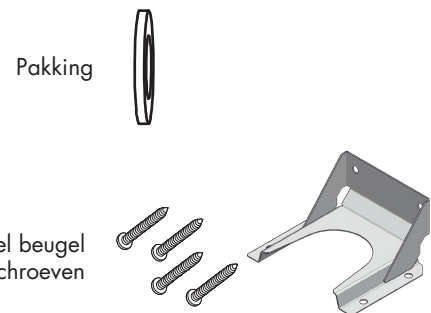
Om het risico van brandwonden of brand door het reiken over verhitte oppervlakte-eenheden te voorkomen, moet opslagruimte in de kast boven de oppervlakte-eenheden worden vermeden. Als kasten moeten worden opgeborgen, kan het risico worden verkleind door een afzuigkap te installeren die horizontaal ten minste enkele centimeters buiten de onderkant van de kasten uitsteekt.

Alle openingen in de muur of vloer waar het fornuis wordt geïnstalleerd, moeten worden afgedicht.

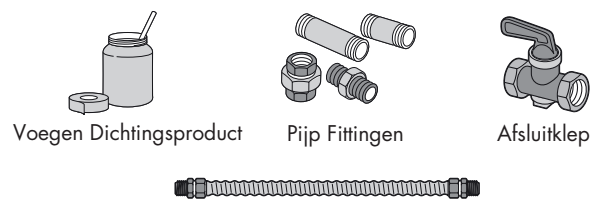
**GEREEDSCHAP DIE JE NODIG HEBT**

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**

Pakking

Anti-kantel beugel  
abd schroeven**VEREISTE MATERIALEN (niet meegeleverd)**

Voegen Dichtingsproduct

Pijp Fittingen

Afsluitklep

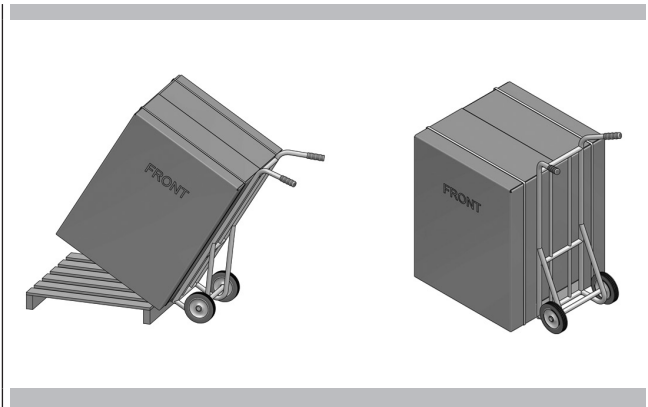
**OPMERKING:** Koop een nieuwe flexibele leiding; gebruik geen eerder gebruikte flexibele gasleiding.

**STAP 1**

Snij de banden door en verwijder het toestel van de pallet met een handtruck waarbij het mes onder de schuimbasis wordt gestoken.

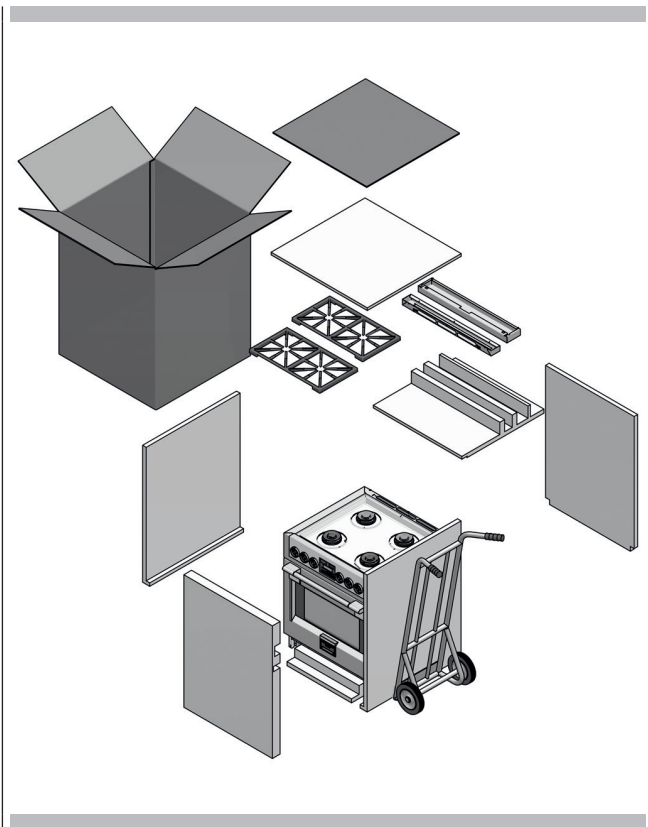
**! LET OP**

Sta er niet te dicht op. De uiteinden van de afgesneden band kunnen naar u toe knappen.



**STAP 2**

Neem de installatie-instructies uit de bovenkant van het fornuis en lees ze zorgvuldig door voordat u begint.



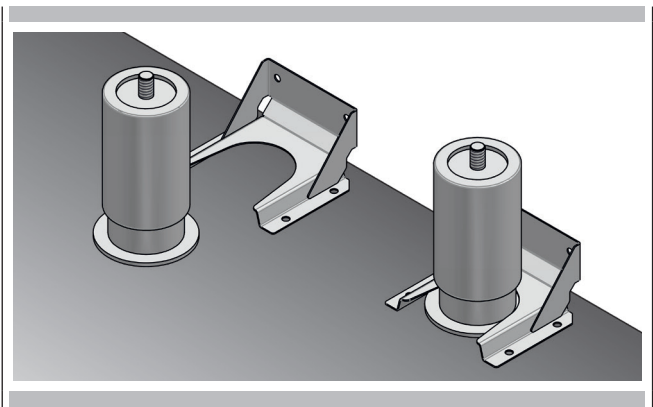
**STAP 3**

Verplaats het fornuis binnenshuis alvorens de poten te installeren, plaats het toestel in de buurt van zijn definitieve plaats aangezien de poten niet geschikt zijn om het toestel over lange afstanden te verplaatsen. De poten zijn verpakt in de kartonnen bovenverpakking.

**! LET OP**

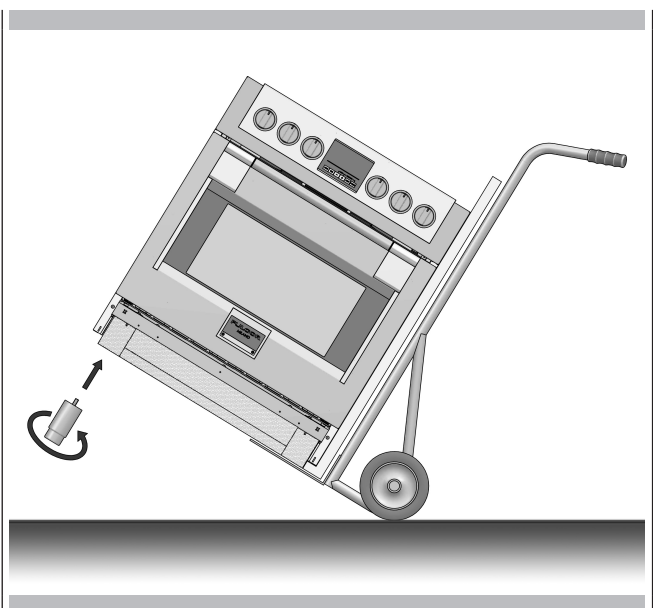
Deuren en doorgangen die naar de plaats van installatie leiden, moeten een opening van ten minste 79 cm (31") hebben. Als de opening kleiner is dan 79 cm (31"), moeten de ovendeur(en) en de bedieningsknoppen worden verwijderd.

**Opmerking: de poten met kraag moeten aan de achterkant van de reeks worden gemonteerd om de anti-kantelinrichting te activeren.**



**STAP 4**

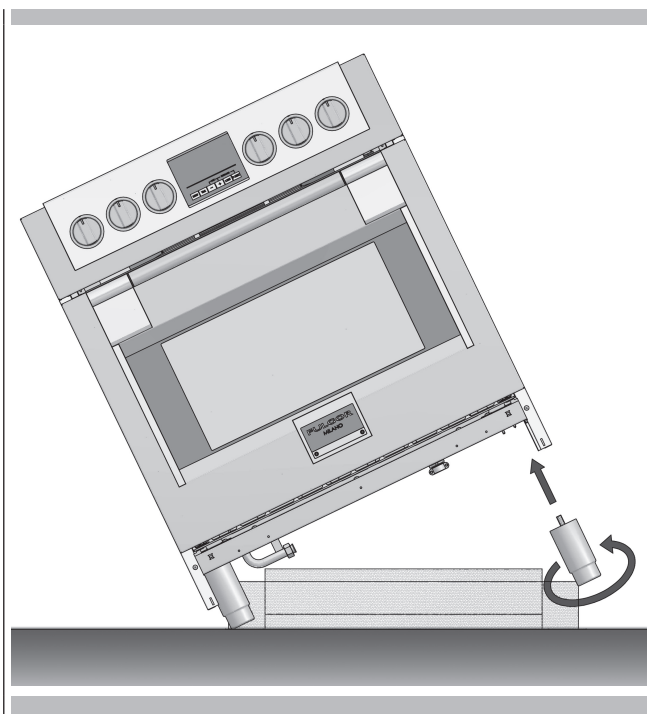
Met de schuimrubberen basis nog op zijn plaats, kantelt u de reeks zijdelings en schroeft u het eerste paar poten vast.



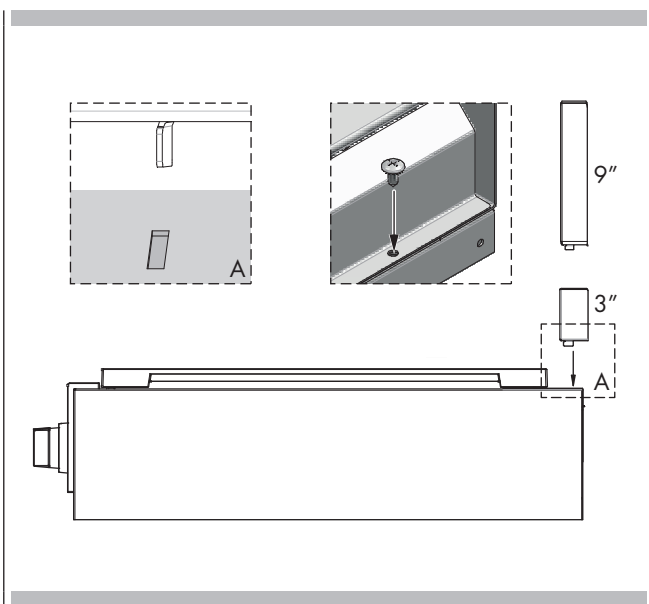


**STAP 5**

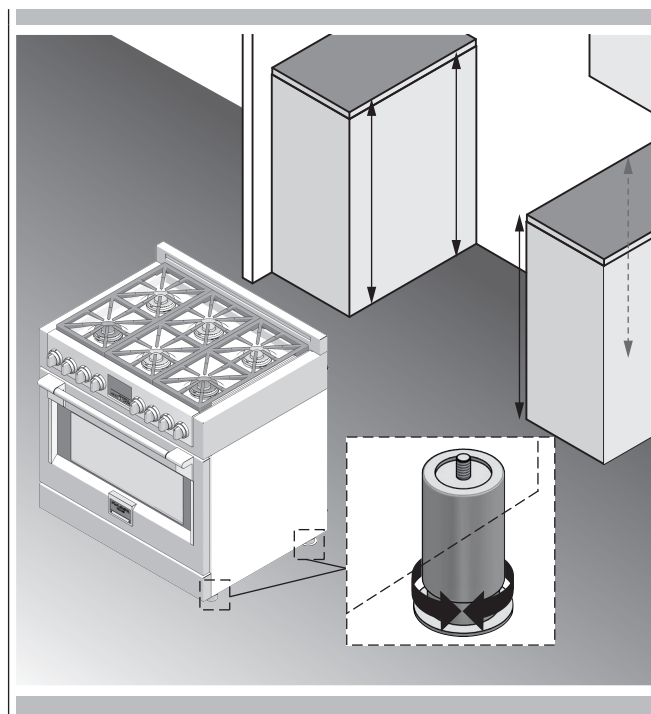
Trek de handwagen uit, kantel de reeks zijdelings en plaats het tweede paar poten. Verwijder de productbasis

**STAP 6**

Installeer de backsplash (indien aanwezig) met de drie schroeven aan de achterkant en de schoprand

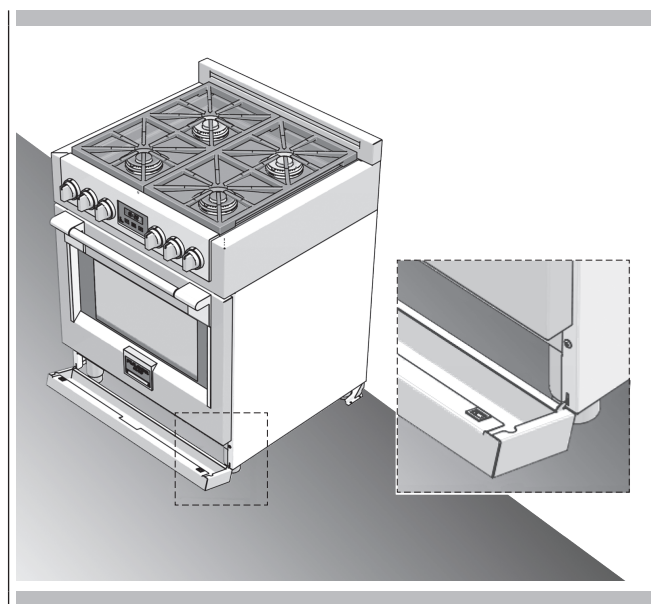
**STAP 7**

Na de elektrische en gasaansluitingen (zie beide paragrafen voor 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. Zorg ervoor dat de vloer beschermd is. Schuif de eenheid op zijn plaats en zorg ervoor dat de anti-tip beugel vastzit.

**STAP 8**

Haak de lipjes aan de onderkant van de voorkick in de gleuven aan weerszijden van het frame en draai de voorkick omhoog tot de clips aan de bovenkant van de voorkick goed vastklikken.

**OPMERKING:** Zorg ervoor dat de voorkick goed vastklikt.



**GEKWALIFICEERDE SERVICEMONTEUR OF INSTALLATEUR VAN GASTOESTELLEN MOET DE GASTOEVOERAANSLUITING MAKEN.**

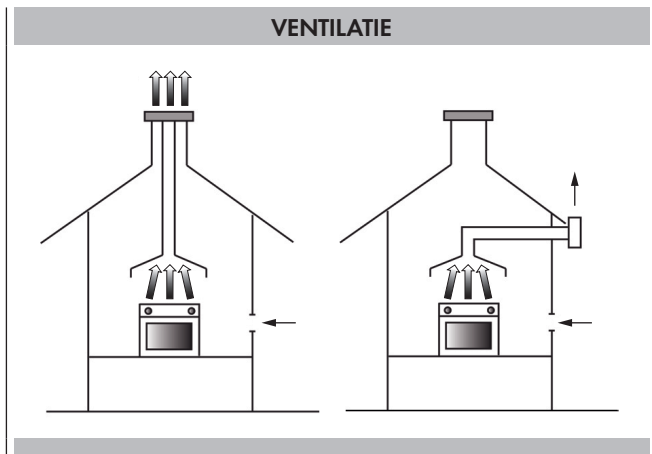
De dichtheidscontrole van het toestel moet worden uitgevoerd door de installateur volgens de gegeven instructies.

**Instructies voor de installatie van het toestel (Plaatsing en ventilatievereisten)**

De voorschriften voor de installatie, het onderhoud en de werking van gastoestellen voor huishoudelijk gebruik zijn van toepassing. Een uittreksel van dit reglement staat hieronder. Voor alle indicaties die niet gedekt zijn, wordt verwezen naar de bovenvermelde verordeningen.

**Positionering**

De verbrandingsproducten van kooktoestellen moeten altijd worden afgevoerd naar geschikte afzuigkappen, die moeten worden aangesloten op een schoorsteen of rookkanaal of rechtstreeks naar buiten het gebouw moeten worden afgevoerd. In situaties waarin het niet mogelijk is om een afzuigkap te installeren, kan een elektrische afzuigventilator, geïnstalleerd in een raam of een buitenmuur kan worden gebruikt, mits aan alle eisen van de ventilatievoorschriften wordt voldaan; de ventilator moet worden ingeschakeld wanneer het toestel in werking is.



**Ventilatie**

Het is van essentieel belang dat de ruimte waarin de gastoestellen zijn geïnstalleerd, voldoende wordt geventileerd, zodat alle toestellen de voor de verbranding benodigde hoeveelheid verse lucht krijgen. Om een adequate luchtstroom te verzekeren, kan het nodig zijn openingen te maken overeenkomstig de volgende voorschriften:

- a) met een dwarsdoorsnede van 6 cm<sup>2</sup> per kW met een minimumdoorsnede van 100 cm<sup>2</sup> (deze openingen mogen ook worden gecreëerd door de opening tussen de onderkant van de deuren en de vloer te vergroten);
- b) onderaan een buitenmuur, bij voorkeur tegenover de muur waar de verbrandingsproducten worden afgezogen ;
- c) de plaatsen van de openingen moeten zo worden gekozen dat zij niet kunnen worden geblokkeerd en indien zij in buitenmuren zijn aangebracht, moeten zij worden beschermd met roosters, metalen roosters, enz. die aan de buitenzijde van de muur worden aangebracht.

Indien in de ruimte een elektrische afzuigventilator voor de afvoer van vervuilde lucht is geïnstalleerd, moeten de voor de luchtverversing aangebrachte openingen een ventilatiedebiet van ten minste 35 m<sup>3</sup>/u per kW geïnstalleerd vermogen mogelijk maken.

**Gasaansluiting**

De oven is ontworpen om zowel op aardgas (methaan) als op vloeibaar gas (LPG) te werken, en kan gemakkelijk van het ene op het andere type worden omgeschakeld volgens de instructies in het desbetreffende gedeelte van dit boekje.

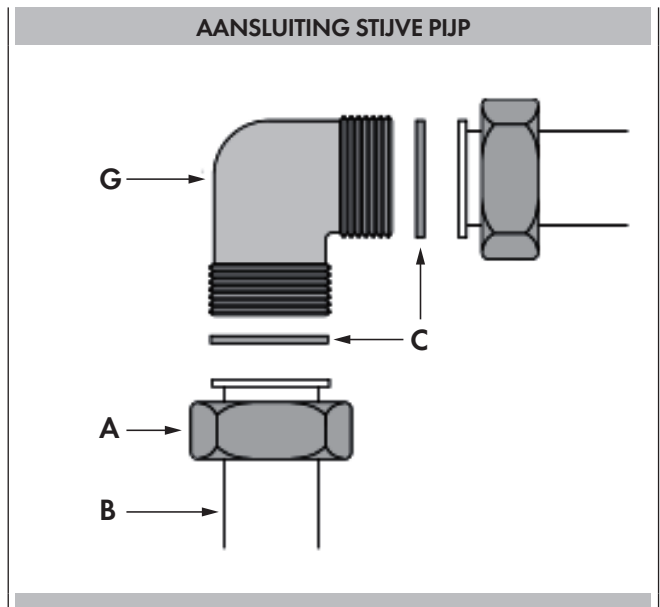
De aansluiting op de gastoevoer moet worden uitgevoerd door gekwalificeerde technici en in overeenstemming met de voorschriften. Als het toestel op gasflessen (LPG) moet werken, een drukregelaar die aan de eisen voldoet.

**Stijve pijp aansluiting**

De aansluiting op het gasnet kan geschieden via een starre buis die stevig aan fitting "G" is bevestigd, of via een flexibele slang van roestvrij staal met doorlopende wand, met een maximumlengte van 2 meter. De fitting "G" en de afdichting "C" worden met het toestel meegeleverd en voldoen aan de normen.

**⚠ BELANGRIJK**

Gebruik twee moersleutels om de fitting "G" in de gewenste stand te draaien. Wanneer de fitting in de gewenste stand staat, moer "A" stevig aandraaien.



**⚠ BELANGRIJK**

Na het aansluiten van het toestel op de gastoevoer (of op de flessen vloeibaar gas) **CONTROLEERT** u de aansluitingen op lekken met een oplossing van zeepwater (gebruik nooit een open vlam).

## Omschakeling op een andere gassoort

Alvorens het toestel om te bouwen voor gebruik met een ander gastype, moet worden gecontroleerd op welk gastype het momenteel is ingesteld (sticker (Figuur 1) op het toestel).

Voor de juiste mondstukdiameter, raadpleeg de betreffende tabel in dit boekje.

### Mondstuk tabel

De diameters in honderdsten van millimeters zijn op het mondstuk gestempeld.

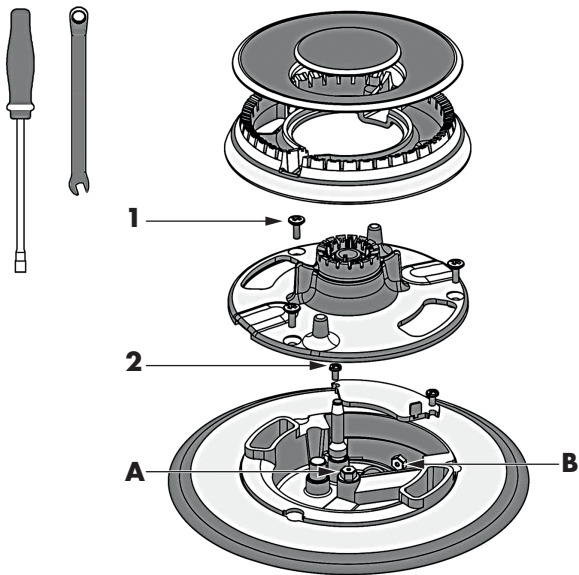
Bovenste brander		LP			
Nominale warmte-invoer	kW	4.50	4.50	4.50	4.50
Binnenring injector	maat	37	37	34	32
Buitenring injector	maat	98	98	94	90
Verbruik		328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Gasfamilie		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"
Gasdruk	mbar	"28...30 37"	30	37	50
	AT				x
	BE	x			
	BG		x		
	CH	x			x
	CY	x	x		
	CZ	x			
	DE				x
	DK		x		
	EE		x		
	ES	x			
	FI		x		
	FR	x			
	GB	x			
	GR	x	x		
	HU		x		
	IE	x			
	IS		x		
	IT	x			
	LT	x	x		
	LU				
	LV		x		
	MT		x		
	NL		x		
	NEE		x		
	PL			x	
	PT	x			
	RO		x		
	SE		x		
	SI	x	x		
	SK	x	x		x
	AL	x	x		
	HR		x		
	MK	x	x		
	TR	x	x		

Bovenste brander		NG									
Nominale warmte-invoer	kW	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50
Binnenring injector	maat	55	55	55	58	57	57	59	57	74	57
Buitenring injector	maat	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Verbruik		429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h
Gasfamilie		2H	2E	2E+	2K	2L	2LL	2H	2S	2Lw	2Ls
Gas		G20	G20	"G20 G25"	G25.3	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
Gasdruk	mbar	20	20	"20 25"	25	20	20	25	25	13	20
	AT	x									
	BE			x							
	BG	x									
	CH	x									
	CY	x									
	CZ	x									
	DE		x				x				
	DK	x									
	EE	x									
	ES										
	FI	x									
	FR			x							
	GB	x									
	GR	x									
	HU							x	x		
	IE	x									
	IS										
	IT	x									
	LT	x									
	LU		x								
	LV	x									
	MT										
	NL				x						
	NEE	x									
	PL		x							x	x
	PT	x									
	RO		x			x					
	SE	x									
	SI	x									
	SK	x									
	AL	x									
	HR	x									
	MK	x									
	TR	x									

## Injectoren vervangen (tweekringsvlambrander)

1. Verwijder de roosters en de branderkappen.
2. Verwijder de aluminium gasverdeler.
3. Verwijder de drie schroeven van de suddergasverdeler (1).
4. Verwijder de twee schroeven van het deksel van de injector (2).
5. Verwijder injector (A) met behulp van een moerdraaier van 9-32" (7 mm) tegen de wijzers van de klok in.
6. Verwijder injector (B) met behulp van een steeksleutel van 9-32" (7 mm) tegen de wijzers van de klok in.
7. Installeer de bij dit toestel geleverde injectoren in de daarvoor bestemde brander. De injectoren hebben kleine nummers die op de zijkant zijn gestempeld, dit nummer komt overeen met de diameter van de opening en de juiste plaats van de brander (zie illustraties in het hoofdstuk: "Injectoren Positie").
8. Draai met de wijzers van de klok mee om vast te draaien (draai vast met een torsie van 15 tot 20 inch-lbs).
9. Vervang alle onderdelen in omgekeerde volgorde.
10. Bewaar de uit de apparaten verwijderde injectoren voor toekomstig gebruik.

### OPENGEWERKTE TEKENING VAN DE BRANDER



## Lage vlam aanpassing

### GEVAAR

Het aansteken van gasbranders met een lucifer is gevaarlijk. U mag de branders alleen in noodgevallen aansteken met een lucifer.

Steek een lucifer aan en houd de vlam in de buurt van de brander die u wilt aansteken. Houten lucifers werken het best. Druk in en draai langzaam aan de bedieningsknop. Zorg ervoor dat u de juiste knop draait voor de brander die u aansteekt.

**OPMERKING:** Als de brander niet binnen vijf seconden brandt, draait u de knop uit en wacht u een minuut voordat u het opnieuw probeert.

### LET OP

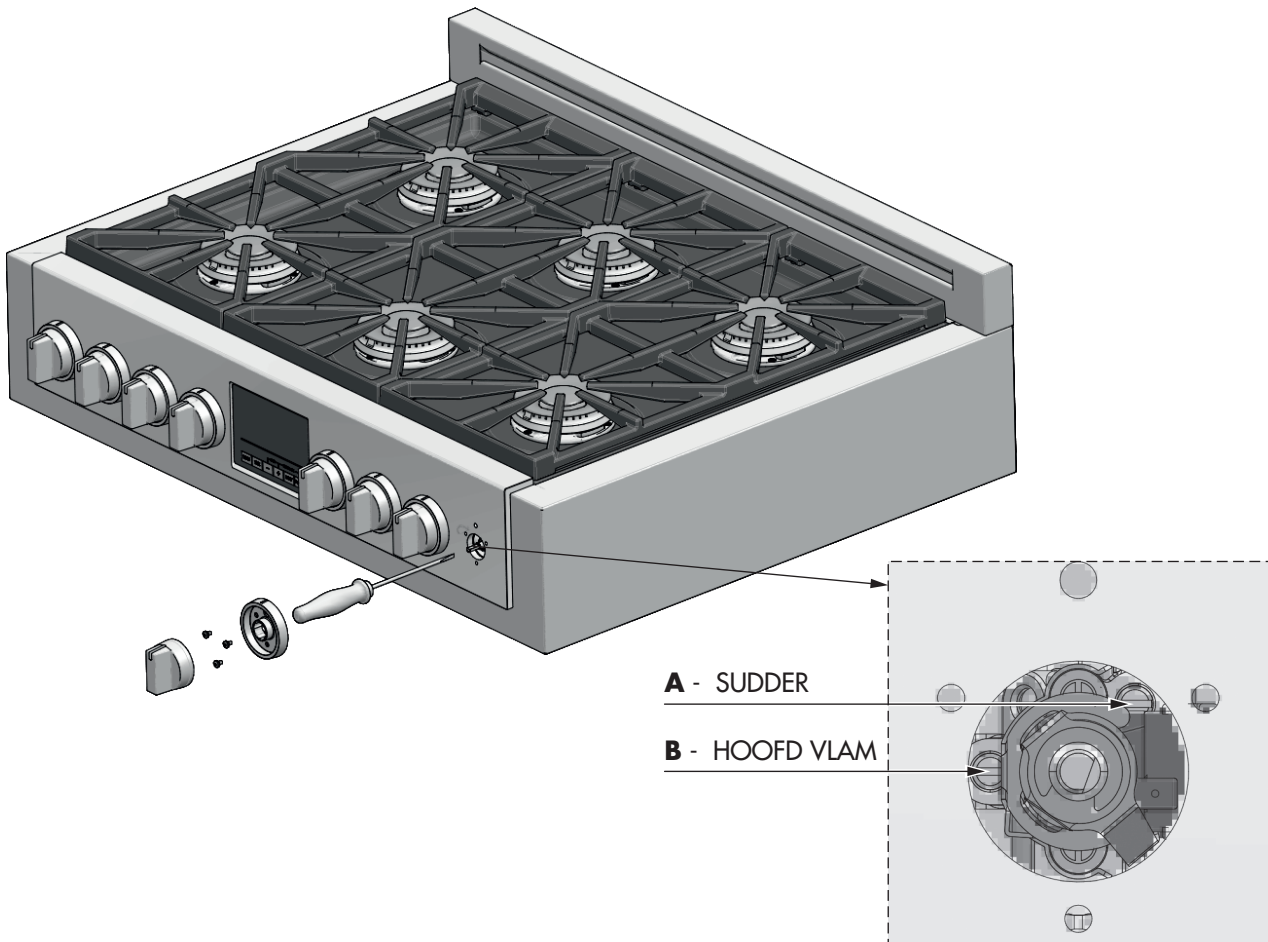
Als u probeert de binnenste kegel van de vlam te meten, wees dan voorzichtig. Brandwonden kunnen het gevolg zijn.

Dit toestel wordt vanuit de fabriek geleverd met een lage en een gemiddelde vlaminstelling. Indien verdere afstelling noodzakelijk is, ga dan als volgt te werk:

### Aanpassing voor branders met één of twee vlamringen:

1. Steek de brander aan en zet de regelknop op een lage vlam.
2. Verwijder de bedieningsknop van de klepsteel.
3. Verwijder de knopzitting van het bedieningspaneel.
4. Steek een dunne schroevendraaier in de uitsparing achter de regelknop (A of B) en breng de schroevendraaier in de gleuf van de stelschroef.
5. Draai de stelschroef om de vlamgrootte in te stellen:
  - met de klok mee om te verlagen
  - tegen de klok in om te verhogen
6. Plaats de regelknop terug als de afstelling is voltooid.

### LAGE VLAM AANPASSING



Een juiste afstelling zal een stabiele, constante blauwe vlam van minimale grootte opleveren.

De definitieve afstelling moet worden gecontroleerd door de knop enkele malen van hoog naar laag te draaien zonder de vlam te doven. Deze aanpassing, bij lage instelling, zal automatisch de juiste vlamgrootte geven bij middelhoge instelling.

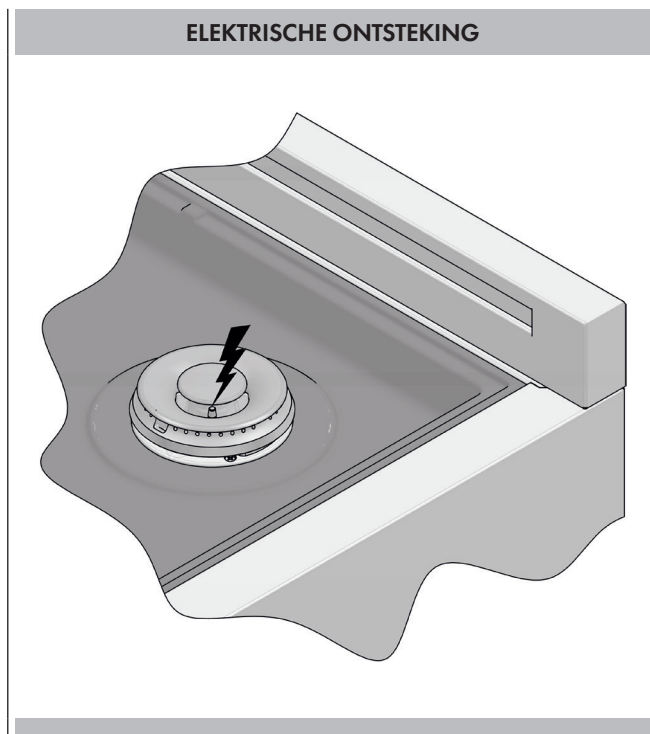
Nadat de conversiestappen zijn voltooid, controleert u het uiterlijk van de vlam van elke brander bij de instellingen HI en LO; als de vlammen te groot of te klein lijken

controleer elke stap om er zeker van te zijn dat hij correct is uitgevoerd.

**OPMERKING:** Om de juiste minimuminstelling met LP-gas te verkrijgen, draait u de klep(pen) met de wijzers van de klok mee volledig vast met de platte schroevendraaier in de uitsparing achter de regelknop (A en/of B).

### Elektrische gasontsteking

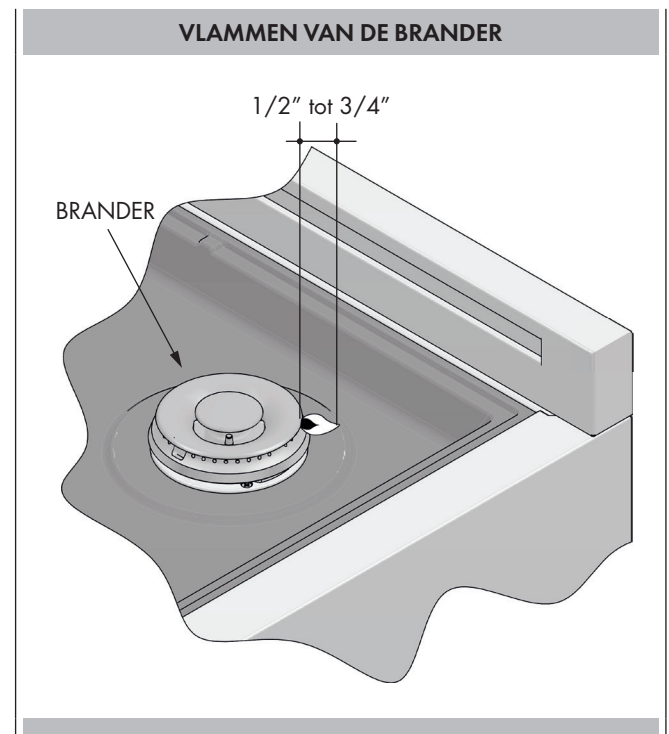
De gasbranders maken gebruik van een elektrische ontstekingsinrichting die zich in de buurt van elke brander bevindt en ervoor zorgt dat de branders automatisch ontsteken.



Zie de paragraaf **Gebruik en verzorging** voor meer uitleg en controle.

### Vlammen van de brander

Zet elke brander aan. De vlammen moeten blauw van kleur zijn, zonder een spoor van geel. De vlammen van de brander mogen niet fladderen of van de brander wegwaaien. De binnenste kegel van de vlam moet tussen 1/2" en 3/4" lang zijn.



Elektrische onderdelen

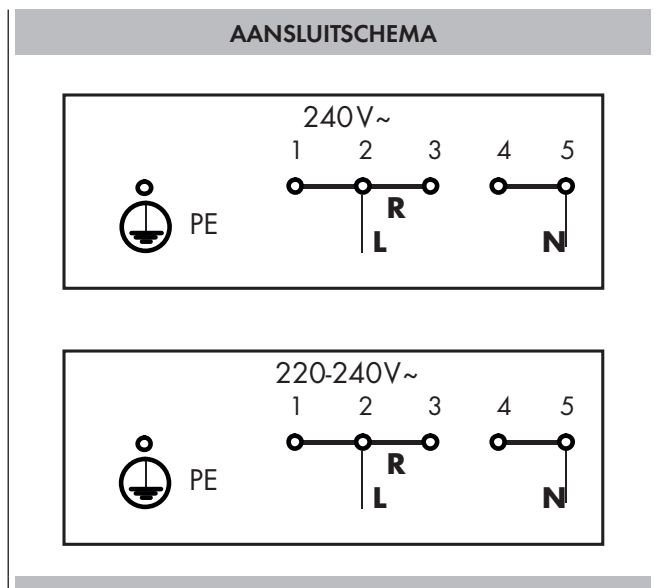
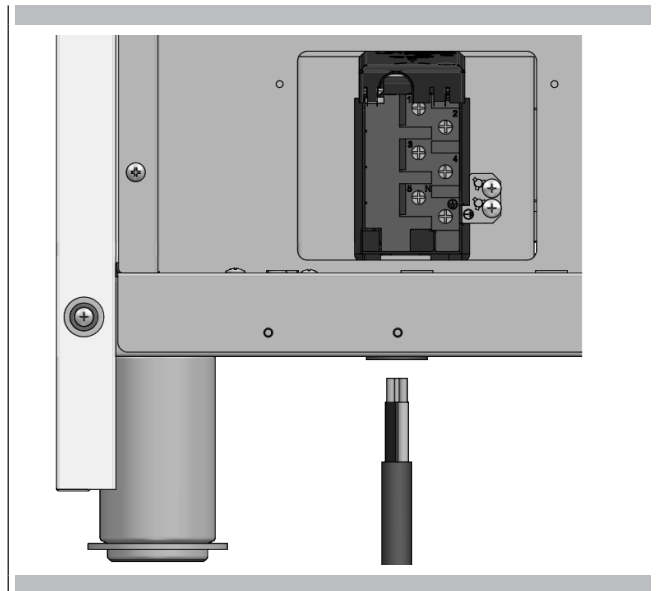
GEABSORBEERD VERMOGEN;	
ovenbovenelement:	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V
oven bodem element:	3000W 230V - 3000W 240V
rond element (hete lucht):	2x1300W 240V of 1x2500W 240V (afhankelijk van het model)
lamp:	3x25W
hetelucht ventilator motor:	2x44W of 1x44W (afhankelijk van het model)
koelventilator motor:	44 W
MAXIMAAL OPGENOMEN VERMOGEN:	
	(zie typeplaatje)
VOEDINGSSPANNING:	
	(zie typeplaatje)

Aansluiting op het elektriciteitsnet

**WAARSCHUWING**

Dit apparaat moet worden geaard.

De oven 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.  
 De oven 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 de oven 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.



KABELTYPES EN MINIMALE DIAMETERS	KABELTYPES EN MINIMALE DIAMETERS
H05RR-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>

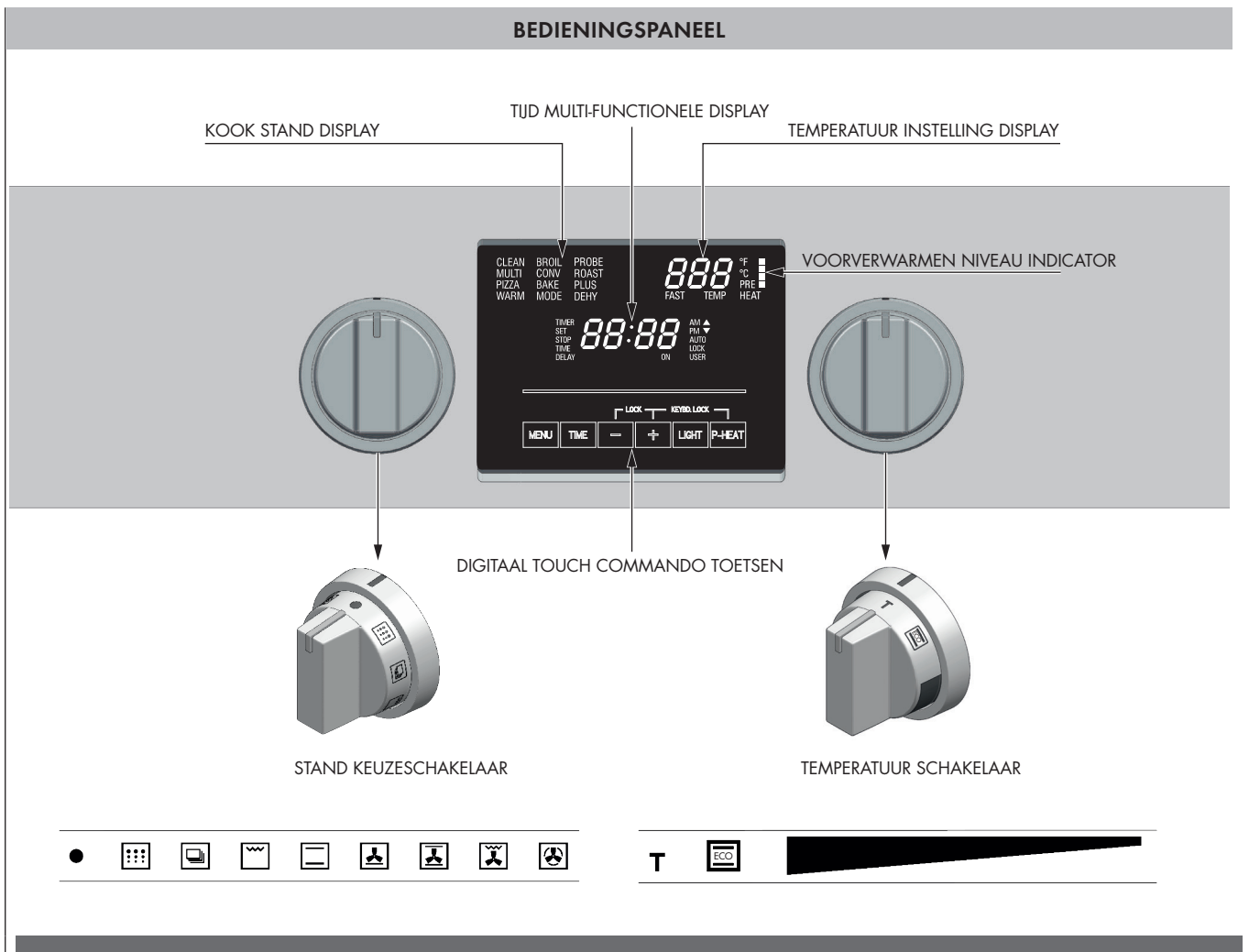


Om te voorkomen dat onjuiste aansluitingen leiden tot beschadiging van elektrische onderdelen en daarmee tot het vervallen van de garantie, moeten de volgende stappen worden uitgevoerd:

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**

<b>MENU</b>	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"
<b>TIME</b>	Zie rubriek: "De Klok en Timer instellen"
<b>-</b>	toets om de waarde te verlagen.
<b>+</b>	toets om de waarde te verhogen.
<b>LIGHT</b>	Raak aan om de status van de ovenverlichting te wijzigen.
<b>P-HEAT</b>	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><b>Convectie bakken (CONV BAKE)</b></p>	<p><b>Bakken (BAKE)</b></p>	<p><b>Drogen (CONV DEHY)</b></p>
<p>Stel de temperatuur in: van 170 °F (75 °C) tot 550 °F (290 °C) <b>(vooringestelde positie 325 °F (165 °C))</b></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) <b>(vooringestelde positie 350 °F (175 °C))</b></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) <b>(vooringestelde positie 140 °F (60 °C))</b></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><b>Convectie braden (CONV BROIL)</b></p>	<p><b>Braden (BROIL)</b></p>	<p><b>Pizza (PIZZA)</b></p>
<p>Stel de temperatuur in: van 170 °F (75 °C) tot 550 °F (290 °C) <b>(vooringestelde positie 450 °F (230 °C))</b></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 <b>(vooringestelde positie L3)</b></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) <b>(vooringestelde positie 450 °F (232 °C))</b></p> <p>Is een speciale kookstand met verwarmde lucht. De onderste elementen draaien om pizza te bakken.</p>
<p><b>Convectie braden (CONV ROAST)</b></p>	<p><b>Rijzen (WARM)</b></p>	<p><b>Ontdooien (CONV)</b></p>
<p>Stel de temperatuur in: van 170 °F (75 °C) tot 550 °F (290 °C) <b>(vooringestelde positie 325 °F (165 °C))</b></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) <b>(vooringestelde positie 100 °F (35 °C))</b></p> <p><b>Opwarmen (WARM PLUS)</b> Stel de temperatuur in: van 130 °F (55 °C) tot 210 °F (100 °C) <b>(vooringestelde positie 170 °F (75 °C))</b></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.

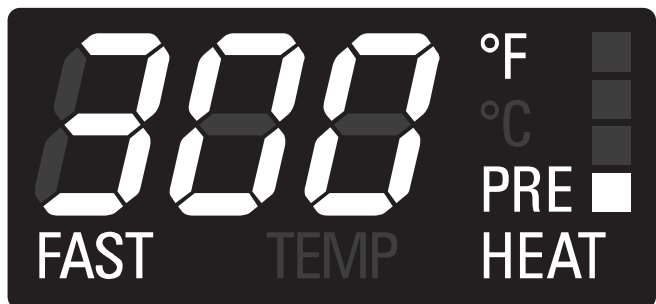
### Voorverwarmen en snel voorverwarmen

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 verdamppt. 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.



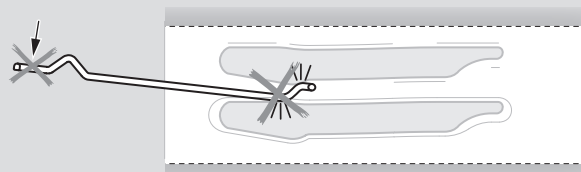
#### LET OP

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.



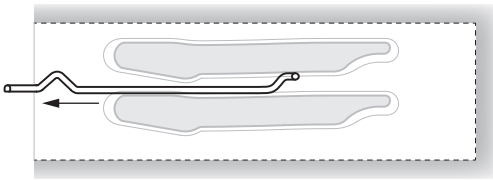
#### LET OP

Forceer het niet om beschadiging van het glazuur te voorkomen.

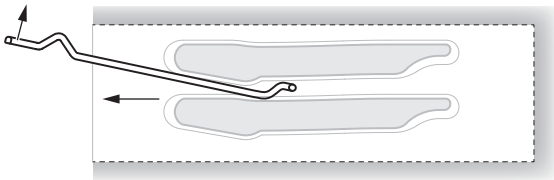


**Het verwijderen van het ovenrek uit de oven:**

1. Trek het rek naar voren

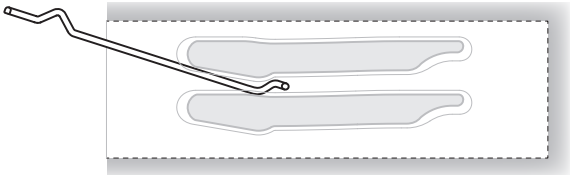


2. Til het rek aan de voorkant op en verwijder het

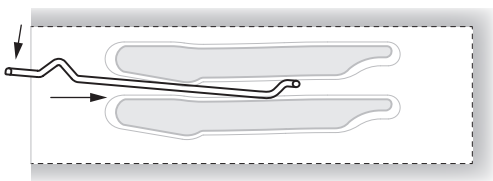


**Ter vervanging van een ovenrek :**

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 dichterbij 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 zijanten worden vastgehouden of gedragen.**

**OPMERKING:** Verwijder altijd het uitschuifbare rek voordat u de oven zelf reinigt.

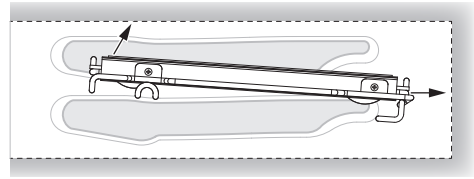
**! LET OP**

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.

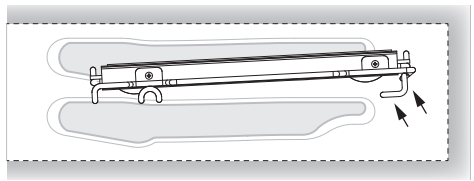
Raadpleeg de illustratie op pagina 2 als er vragen zijn over welke kant de voorkant van het rek is.

**Het verwijderen van het uitschuifbare rek uit de oven:**

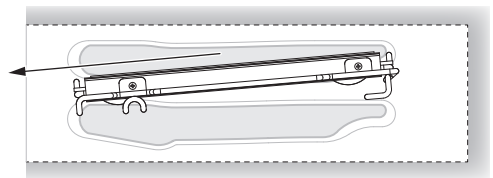
1. Til het rek iets op en duw het naar de achterkant van de oven tot de aanslag loslaat.



2. Til de achterkant van rek op tot frame u de versnellings- en rek geleider loskomt

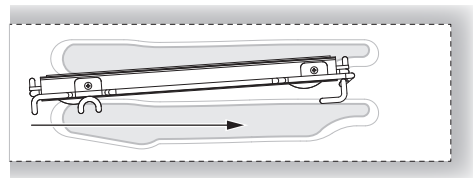


3. Trek het rek naar beneden en naar buiten

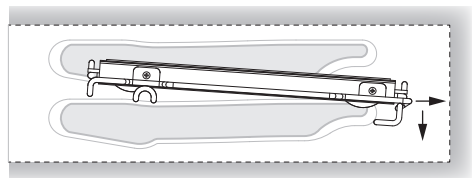


**Ter vervanging van een uitschuifbaar rek :**

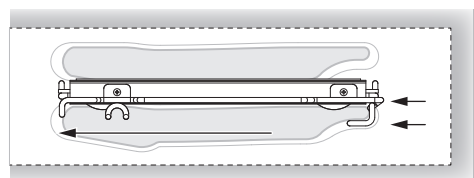
1. Pak het rek stevig vast aan beide kanten. Plaats het rek (inclusief frame) gewenste



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 <sup>AM</sup> en <sup>PM</sup> aan.

## Instellen van de tijd

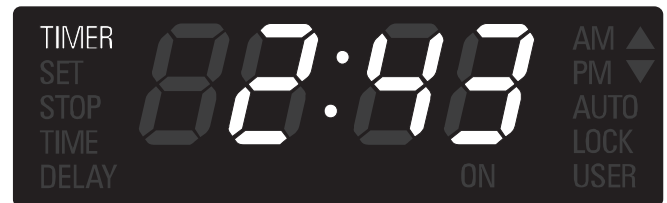
1. Druk op **TUJDSTIP** tot op het scherm "SET TIME" verschijnt.
2. Druk op **+** of **-** om de gewenste tijd in te stellen, de uren beginnen te knippen: ga door tot de juiste uurwaarde en <sup>AM</sup>- of <sup>PM</sup> indicatie is geselecteerd.
3. Raak **TUJDSTIP** opnieuw aan om te bevestigen dat 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 op de BAKE stand  en 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 tijdswaarde te controleren

- Wanneer het nodig is een tijdswaarde 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

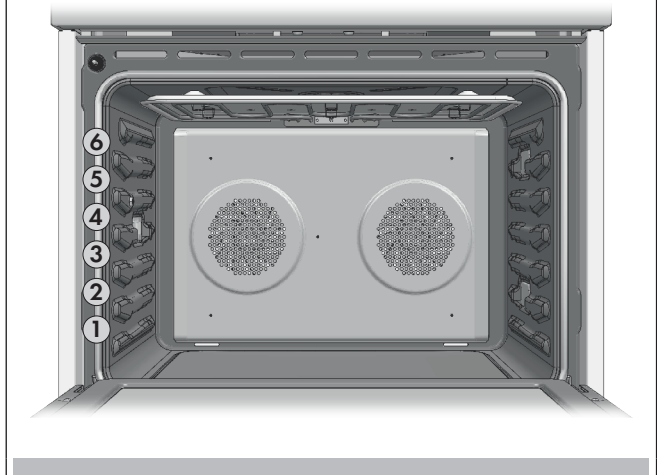
- Voor het beste resultaat bakt u voedsel op een enkel rek met ten minste 2,5 - 3 cm ruimte tussen keukengerei en ovenwanden.
- Gebruik één rek bij het kiezen van de bakmodus.
- Controleer op gaarheid op de minimum tijd.
- Gebruik metalen bakgerei (met of zonder antikleeflaag), hittebestendig glas, glaskeramiek, 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 39.

BAKOVERZICHT - CONVECTIE HOLTE				
VOEDSEL	REKPOSITIE	TEMP. °F (°C) (VOORVERWARMDE OVEN)		TIJD (MIN)
<b>TAART</b>				
Cupcakes	2	350	(175)	19 - 22
Tulband	1	350	(175)	40 - 45
Biscuitgebak	1	350	(175)	35 - 39
<b>TAART</b>				
2 korst, vers, 9"	2	375 - 400	(190 - 205)	45 - 50
2 korst, bevroren fruit, 9"	2	375	(190)	68 - 78
<b>KOEKJES</b>				
Suiker	2	350 - 375	(175 - 190)	8 - 10
Chocolate Chip	2	350 - 375	(175 - 190)	8 - 13
Brownies	2	350	(175)	29 - 36
<b>BROOD</b>				
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
<b>PIZZA</b>				
Bevroren	2	400 - 450	(205 - 235)	23 - 26
Vers	2	475	(246)	15 - 18

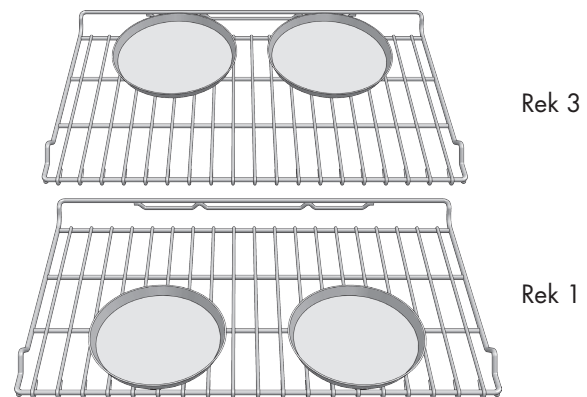
Verlaag de baktemperatuur van het recept met 15°C (25°F).

- 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 39.

### 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)
<b>TAART</b>				
Cupcakes	2	325	(160)	20 - 22
Tulband	1	325	(160)	43 - 50
Biscuitgebak	1	325	(160)	43 - 47
<b>TAART</b>				
2 korst, vers, 9"	2	350 - 400	(175 - 205)	40 - 52
2 korst, bevroren fruit, 9"	2	350	(175)	68 - 78
<b>COOKIES</b>				
Suiker	2	325 - 350	(160 - 175)	9 - 12
Chocolate Chip	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
<b>BROOD</b>				
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
<b>PIZZA</b>				
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)
<b>TAART</b>				
Cupcakes	2	325	(160)	16 - 18
Tulband	1	325	(160)	37 - 43
Biscuitgebak	1	325	(160)	35 - 39
<b>TAART</b>				
2 korst, vers, 9"	2	350 - 400	(175 - 205)	35 - 45
2 korst, bevroren fruit, 9"	2	350	(175)	68 - 78
<b>COOKIES</b>				
Suiker	2	325 - 350	(160 - 175)	6 - 9
Chocolate Chip	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
<b>BROOD</b>				
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
<b>PIZZA</b>				
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)
<b>RUNDVLEES</b>					
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
<b>VARKENSVLEES</b>					
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
<b>GEVOGELTE</b>					
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)
<b>LAM</b>					
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)
<b>RUNDEVLEES.</b>					
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
<b>VARKENSVLEES</b>					
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
<b>GEVOGELTE</b>					
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)
<b>LAM</b>					
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).

<b>Convection braadtabel - CONVECTION CAVITY</b>						
VOEDSEL EN DIKTE	REK POSITIE	BRADEN INSTELLING °F (°C)		INTERN TEMP. °F (°C)	TIJD KANT 1 (MIN.)*	TIJD KANT 2 (MIN.)*
<b>BIEFSTUK (1,5 CM OF MEER)</b>						
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
<b>HAMBURGERS (MEER DAN 1")</b>						
Medium	4	550	(290)	160 (71)	8 - 11	5 - 7
Doorbakken	4	550	(290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
<b>Gevogelte</b>						
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
<b>VARKENSVLEES</b>						
Varkenskoteletten (1 ¼" 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.

<b>Convection braadtabel - DUBBEL CONVECTION CAVITY</b>						
VOEDSEL EN DIKTE	REK POSITIE	BRADEN INSTELLING °F (°C)		INTERN TEMP. °F (°C)	TIJD KANT 1 (MIN.)*	TIJD KANT 2 (MIN.)*
<b>BIEFSTUK (1,5 CM OF MEER)</b>						
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
<b>HAMBURGERS (MEER DAN 1")</b>						
Medium	4	550	(290)	160 (71)	9 - 11	5 - 8
Doorbakken	4	550	(290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
<b>Gevogelte</b>						
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
<b>VARKENSVLEES</b>						
Varkenskoteletten (1 ¼" 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
<b>FRUIT</b>			
<b>Appels</b>	Gedompeld in ¼ kopje citroensap en 2 kopjes water, ¼ plakjes	11 - 15	Enigszins buigbaar
<b>Banaan</b>	Gedompeld in ¼ kopje citroensap en 2 kopjes water, ¼ plakjes	11 - 15	Enigszins buigbaar
<b>Kersen</b>	Wassen en droogdeppen. Voor verse kersen, verwijder de pitten	10 - 15	Buigbaar, leerachtig, kauwbaar
<b>Sinaasappelschillen en schijfjes</b>	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
<b>Ananas ringen</b>	Droog gedept	Ingeblikt: 9 - 13 Vers: 8 - 12	Zacht en buigbaar
<b>Aardbeien</b>	Wassen en droogdeppen. In plakjes van anderhalvecentimeter dik, huid (buitenkant) naar beneden op rek	12 - 17	Droog, broos
<b>GROENTEN</b>			
<b>Paprika's</b>	Wassen en droogdeppen. Verwijder het vliesje van de paprika, grof gehakt, ongeveer 1" stukjes	16 - 20	Leerachtig zonder vocht binnen
<b>Paddenstoelen</b>	Wassen en droogdeppen. Snij het einde van de steel af. In plakjes van 1/8" gesneden	7 - 12	Taai en leerachtig, droog
<b>Tomaten</b>	Wassen en droogdeppen. Snijd deze plakken, 1/8" dik, droog ze goed af	16 - 23	Droge, baksteenrode kleur
<b>KRUIDEN</b>			
<b>Oregano, salie, peterselie en tijm, en venkel</b>	Afspoelen en drogen met keukenpapier	Drogen bij 120°F (60°C) 3 - 5	Knapperig en broos
<b>Basilicum</b>	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).

<b>Braadtabel</b>						
<b>VOEDSEL EN DIKTE</b>	<b>REK POSITIE</b>	<b>BRADEN INSTELLING</b>	<b>INTERN TEMP. °F (°C)</b>		<b>TIJD KANT 1 (MIN.)*</b>	<b>TIJD KANT 2 (MIN.)*</b>
<b>RUNDVLEES.</b>						
<b>Steak (3/4"-1")</b>						
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
<b>HAMBURGERS (3/4"-1")</b>						
Medium	4	5	160	(71)	8 - 11	6 - 9
Doorbakken	4	5	170	(77)	10 - 3	8 - 10
<b>Gevogelte</b>						
Borst (met bot)	4	4	170	(77)	0 - 2	8 - 10
Dij (zeer goed doorbakken)	4	3	180	(82)	28 - 30	13 - 15
<b>VARKENSVLEES</b>						
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
<b>VIS:</b>						
Visfilets, 1"	4	4	Kook tot doorsichtig & vlokken gemakkelijk met een vork loskomen		10 - 14	Niet draaien
Beboterd						
<b>LAM</b>						
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
<b>BROOD</b>						
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.

<b>Richtlijnen voor voedseltemperaturen van de FSIS (USDA voedselveiligheids- en inspectiedienst)</b>			
<b>140°F (60°C)</b>	Ham, voorgedroogd (om opnieuw te verwarmen)	<b>165°F (74°C)</b>	Vulling (alleen of in vogel gekookt)
<b>145°F (63°C)</b>	Vers rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees (medium rare)		Restjes & Ovenschotels
<b>160°F (71°C)</b>	Gemalen vlees en vleesmengsels (rundvlees, varkensvlees, kalfsvlees, lam)	<b>170°F (77°C)</b>	Vers rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees (medium rare)
	Vers rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees (medium)		Borst van gevogelte
	Vers varkensvlees (medium)	<b>180°F (82°C)</b>	Vers varkensvlees (doorbakken)
	Verse ham (rauw)		Kip en kalkoen (in zijn geheel)
<b>165°F (74°C)</b>	Eiergerechten		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 31 tot 38 voor de juiste positie van het rooster en de baktijd.

BAKPROBLEEM	OORZAAK
<b>Voedsel wordt ongelijkmatig bruin</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven niet voorverwarmd</li> <li>- Aluminiumfolie op ovenrek of ovenbodem</li> <li>- Bakgerei te groot voor recept</li> <li>- Schalen die elkaar of de ovenwanden raken</li> </ul>
<b>Voedsel te bruin op de bodem</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oven niet voorverwarmd</li> <li>- Gebruik van glazen, doffe of donkergetinte metalen pannen</li> <li>- Verkeerde rekpositie</li> <li>- Schalen die elkaar of de ovenwanden raken</li> </ul>
<b>Het voedsel is droog of overmatig gekrompen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oventemperatuur te hoog</li> <li>- Baktijd te lang</li> <li>- Ovendeur vaak geopend</li> <li>- Schaal te groot</li> </ul>
<b>Het voedsel bakt of braadt te langzaam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oventemperatuur te laag</li> <li>- Oven niet voorverwarmd</li> <li>- Ovendeur vaak geopend</li> <li>- Goed afgesloten met aluminiumfolie</li> <li>- Schaal te klein</li> </ul>
<b>Taartkorsten worden niet bruin op de bodem of zijn doorweekt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Baktijd niet lang genoeg</li> <li>- Gebruik van glanzend stalen pannen</li> <li>- Verkeerde rekpositie</li> <li>- Oventemperatuur te laag</li> </ul>
<b>De cake is bleek, plat en zal niet gaar zijn van binnen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oventemperatuur te laag</li> <li>- Onjuiste baktijd</li> <li>- Taart te vroeg getest</li> <li>- Ovendeur vaak geopend</li> <li>- Schaal te groot</li> </ul>
<b>Hoog in het midden met een barst bovenop</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oventemperatuur te hoog</li> <li>- Baktijd te lang</li> <li>- Schalen die elkaar of de ovenwanden raken</li> <li>- Verkeerde rekpositie</li> <li>- Schaal te klein</li> </ul>
<b>De randen van de taartkorst zijn te bruin</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oventemperatuur te hoog</li> <li>- Randen van de korst te dun</li> </ul>

De functie Speciale Functies kan worden gebruikt om de volgende speciale ovenfuncties te selecteren:

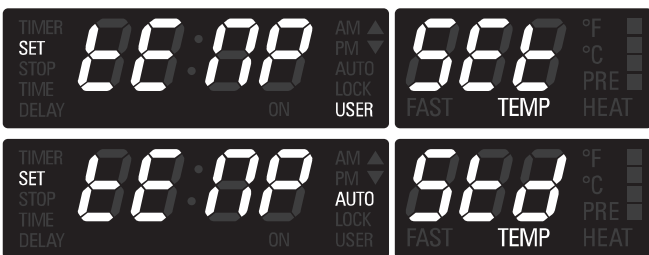
1. **SAB** → **SABBATH MODE**  
(voor religies met "geen werk"-vereisten op de sabbat).
2. **OFS** → **OVEN OFFSET**  
(gebruikt om de oventemperatuur te ijken).
3. **DEG** → **°UNIT**  
(gebruikt om Fahrenheit of Celsius te kiezen voor de weergave).
4. **HR** → **KLOKFORMAAT**  
(gebruikt om het formaat 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

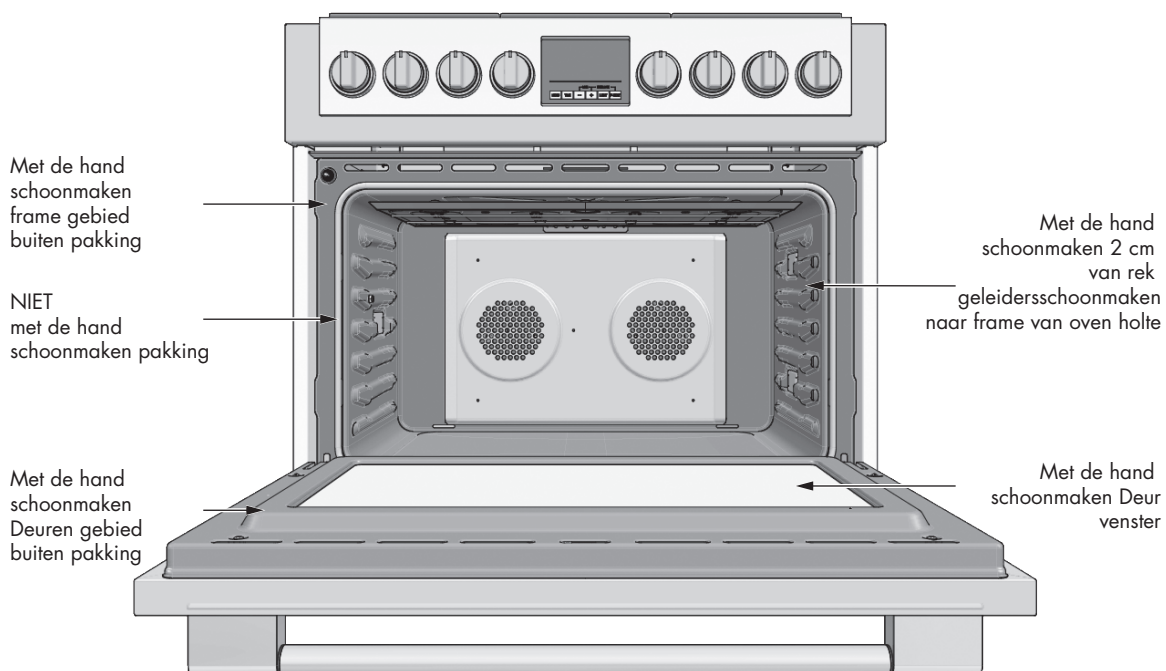
Deze oven beschikt over een pyrolytische zelfreinigende functie die het moeilijke en tijdrovende handmatig schrobben van de ovenbinnenkant overbodig maakt. Tijdens de zelfreiniging gebruikt de oven een zeer hoge temperatuur (ca. 885°F/470°C) om voedselresten en vet weg te branden.

- 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 50.
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 45.

### 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 reinigungsstand op elk moment te stoppen, zet u de knop uit de reinigungsstand.

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.

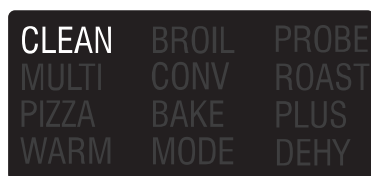
## Om de reinigingstijd te veranderen

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**

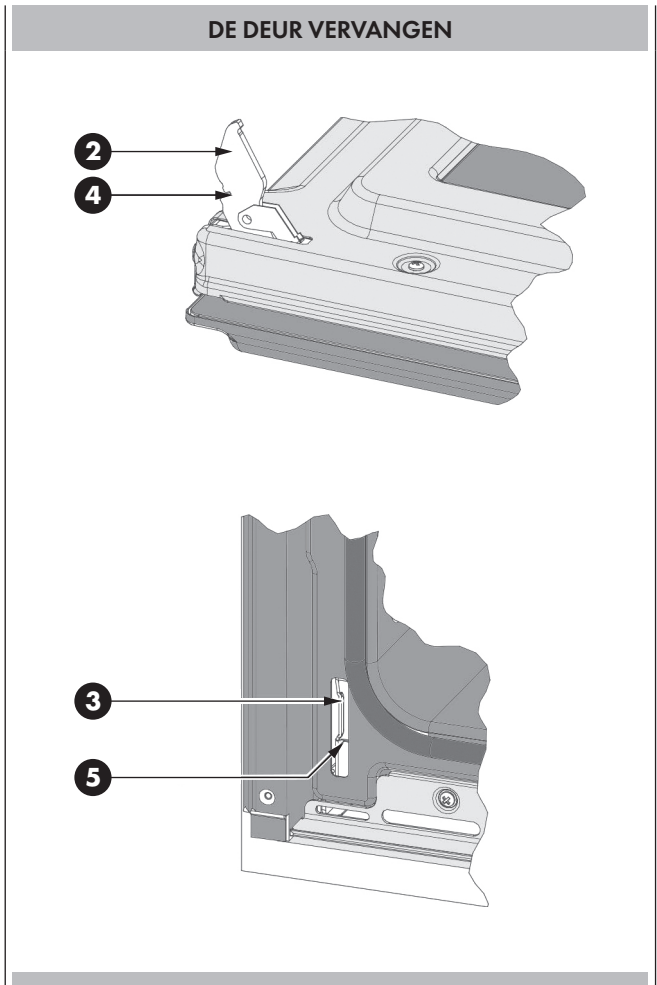
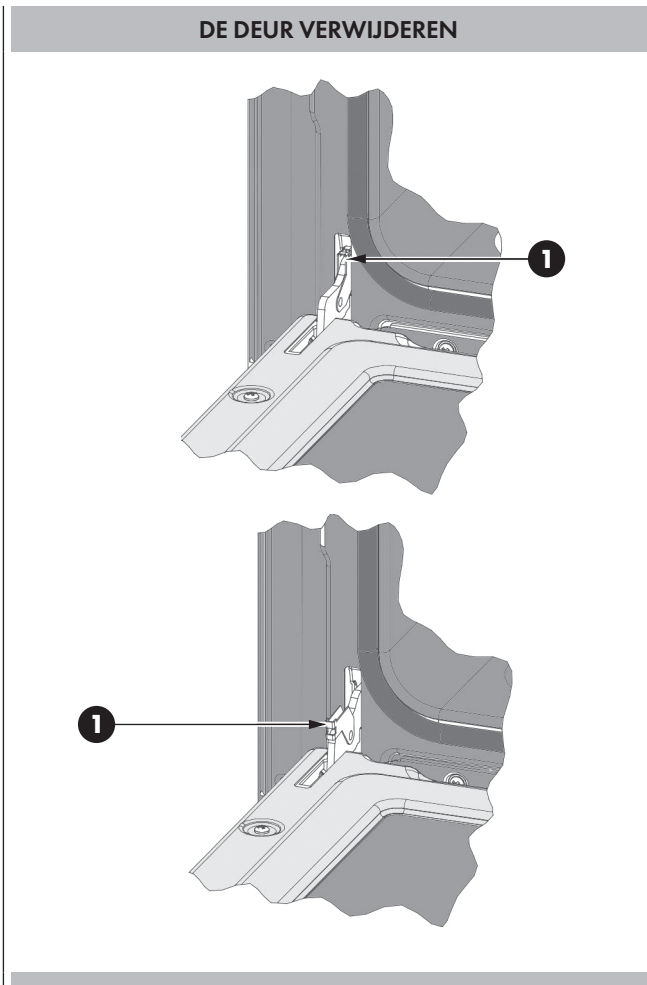
- Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is en de stroom naar de oven is uitgeschakeld voordat u de deur verwijderd. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brandwonden.
- De ovendeur is zwaar en breekbaar. Gebruik beide handen om de ovendeur te verwijderen. De voorkant van de deur 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

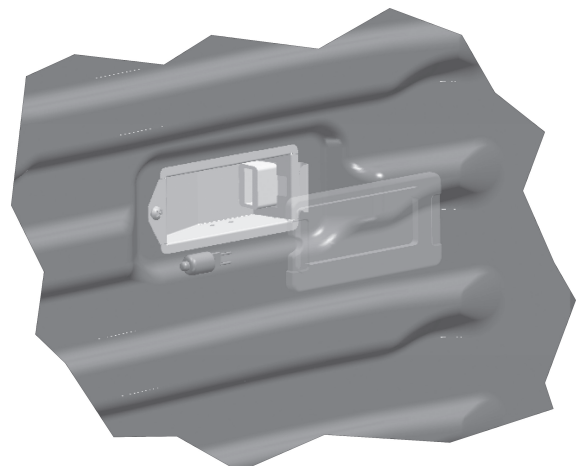
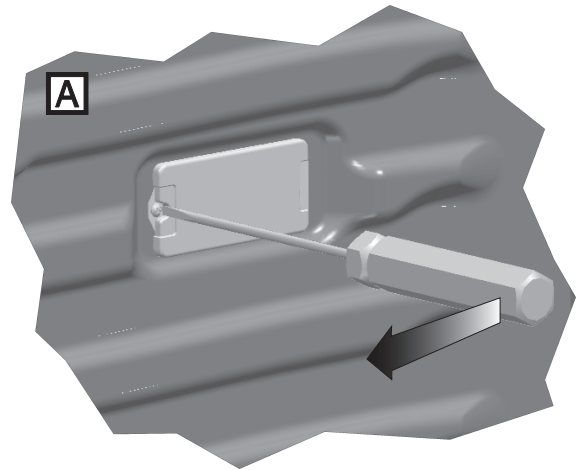
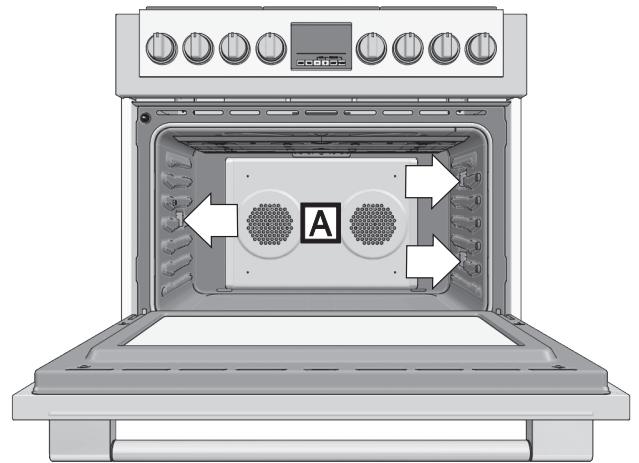
1. Lees de WAARSCHUWING op deze pagina.
  2. Schakel de stroom uit bij de hoofdstroomvoorziening (zekering of onderbreker).
  3. Verwijder de lens tussen schroef en glas met een schroevendraaier.
  4. Verwijder de gloeilamp uit de fitting door eraan te trekken.
  5. Vervang de lamp door een nieuwe. Vermijd 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).



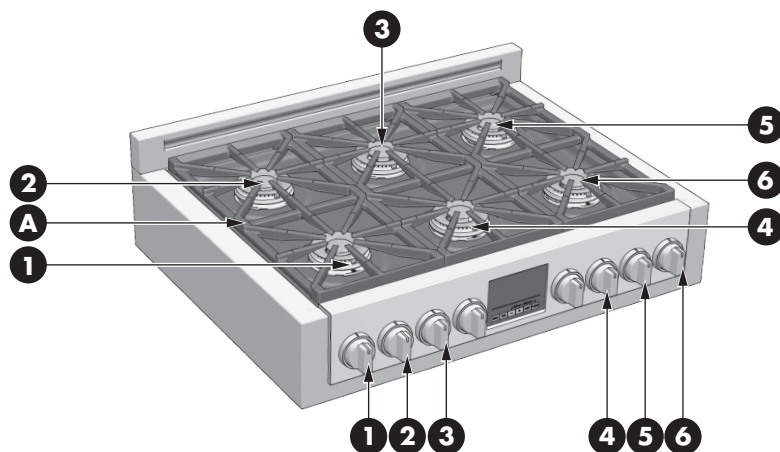
#### WAARSCHUWING

- 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



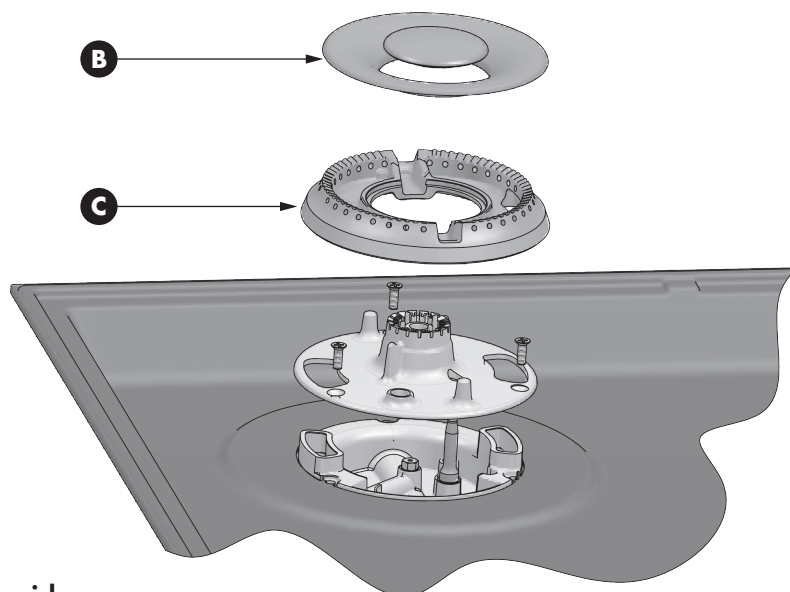
FORNUIS 36"



A - Roosters

BRANDER VERMOGEN: BTU/HR MODEL 36"	NG (Aardgas)	LP (Propan)
1 DUBBELE KRONEN (brander en knop)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
2 DUBBELE KRONEN (brander en knop)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
3 DUBBELE KRONEN (brander en knop)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
4 DUBBELE KRONEN (brander en knop)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
5 DUBBELE KRONEN (brander en knop)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
6 DUBBELE KRONEN (brander en knop)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W

BRANDER

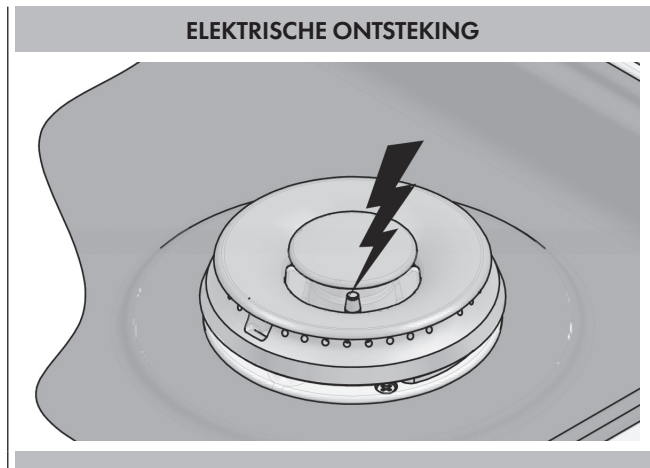


B - Branderdop  
C - Brander Gasverspreider

## Instelling gasregelknop

### Elektrische gasontsteking

De gasbrander maakt gebruik van een elektrische ontstekingsinrichting die zich in de buurt van elke brander bevindt en ervoor zorgt dat de brander automatisch ontsteekt.



### Modellen met automatische ontsteking

De elektronische zelfontsteking, die de oppervlaktebrander aansteekt wanneer de overeenkomstige regelknop wordt gedraaid, laat bij elke draaiing van de klep toe dat er voldoende gas stroomt om een vlam te ondersteunen.

Instellen:

- Duw en draai een knop tegen de klok in op een willekeurige stand, alle bougies zullen een klikkend geluid (vonk) produceren, maar alleen de brander met de regelknop ingesteld op het bereik - zal een vlam produceren.



### WAARSCHUWING

- Gebruik een brander niet met leeg kookgerei of zonder kookgerei op het rooster.
- Raak de brander niet aan als de ontstekers klikken (vonken).
- Laat de vlam van de brander niet verder reiken dan de rand van de pan.
- Zet alle knoppen uit als u niet kookt.

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot persoonlijk letsel of brand.

## Gasbranders

Het ontwerp van de gasbranders van deze kookplaatmodellen biedt een aangename optie voor koken waarbij grootte, vermogen en sudderen van het grootste belang zijn.

### Branders met twee vlamringen

Deze speciale brander heeft twee afzonderlijke vlamringen voor een volledige warmteregeling van hoog vermogen tot sudderen.

Instellen:

1. Duw en draai de knop tegen de wijzers van de klok in binnen het bereik van - , wanneer de brander wordt aangezet, zullen de hoofdvlam en de suddervlam beide ontsteken en aan blijven.
2. Stel de gewenste temperatuur in binnen het hoofdbereik - .

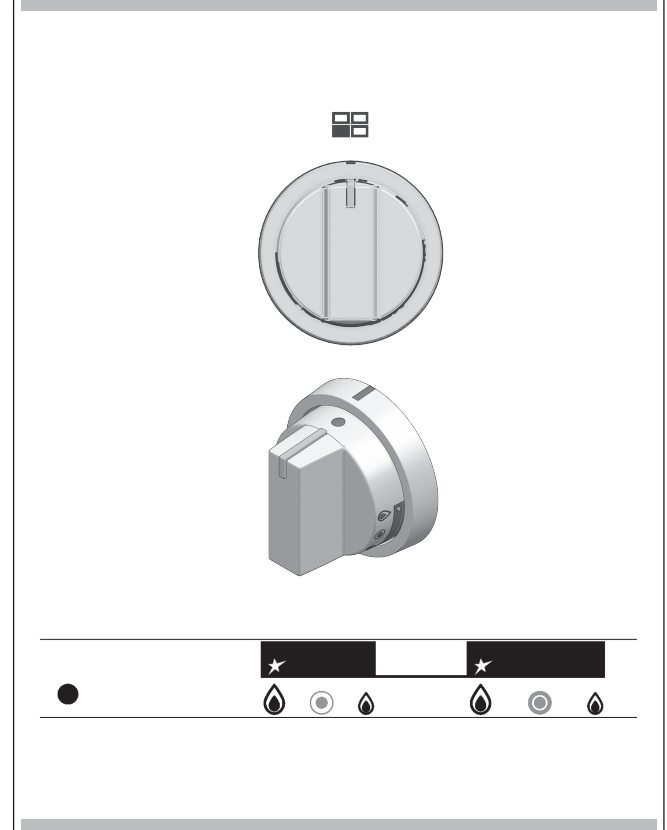
### Sudderstand

Draai de knop verder tegen de wijzers van de klok in tot het bereik ' - SIMMER!'. De buitenste vlamring gaat uit en de temperatuur kan alleen worden ingesteld met de binnenste vlamring.

### De brander uitschakelen

Draai de knop met de wijzers van de klok mee tot aan de uit-stand. Zorg ervoor dat de vlam volledig dooft.

### KNOPBRANDER



### Vlammen van de brander

Zet elke brander aan. De vlammen moeten blauw van kleur zijn, zonder een spoor van geel. De vlammen van de brander mogen niet fladderen of van de brander wegwaaien. De binnenste kegel van de vlam moet tussen 1/2" en 3/4" lang zijn.

### Super afgedichte oppervlakte branders

#### BELANGRIJK

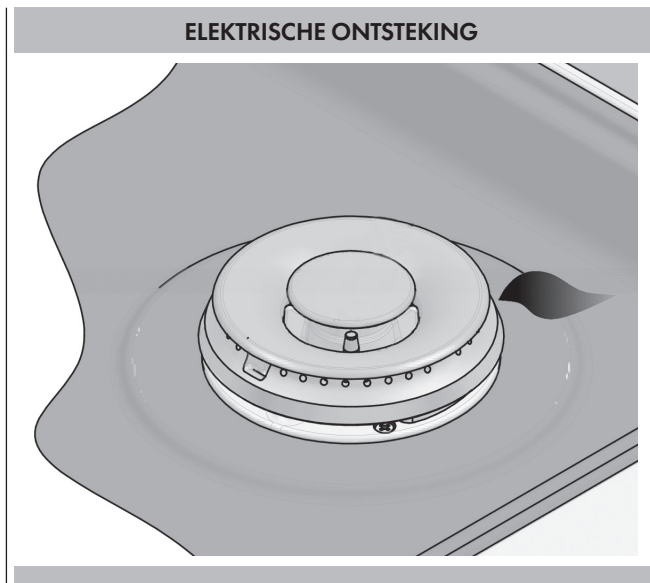
Belemmer de verbrandings- en ventilatieluchtstroom niet, rond de branderroosterranden

### Branderkap en gasverdeler

Houd de branderdop en de gasverdeler altijd op hun plaats als u een oppervlaktebrander gebruikt. Een schone branderdop en spreider helpen slechte ontsteking en ongelijkmatige vlammen voorkomen. Reinig de onderdelen altijd na een lekkage en verwijder en reinig ze routinematig volgens het hoofdstuk "Algemene reiniging".

### Branderbasis en injector

Het gas moet vrij door de injectoropening stromen om goed te kunnen branden. Houd dit gebied vrij van aarde en laat geen gemorste vloeistoffen, voedsel, schoonmaakmiddelen of andere materialen in de opening van de injectoropening terechtkomen. Bescherm het tijdens het schoonmaken.



### Wees er zeker van als je de brander aansteekt:

- De gasverdeler zit goed op zijn plaats en de pen is goed uitgelijnd met de gleuf van de branderbasis.
- De kap zit goed op zijn plaats en de pen is goed uitgelijnd met de gleuf van de gasspreider.

### Branderpoorten

Controleer de vlam van de brander af en toe. Een goede vlam is blauw van kleur, niet geel. Houd dit gebied vrij van aarde en laat geen gemorste vloeistoffen,

voedsel, schoonmaakmiddelen of andere materialen in Branderpoorten van de branderpoorten terechtkomen.

### Gasbrander reinigen:

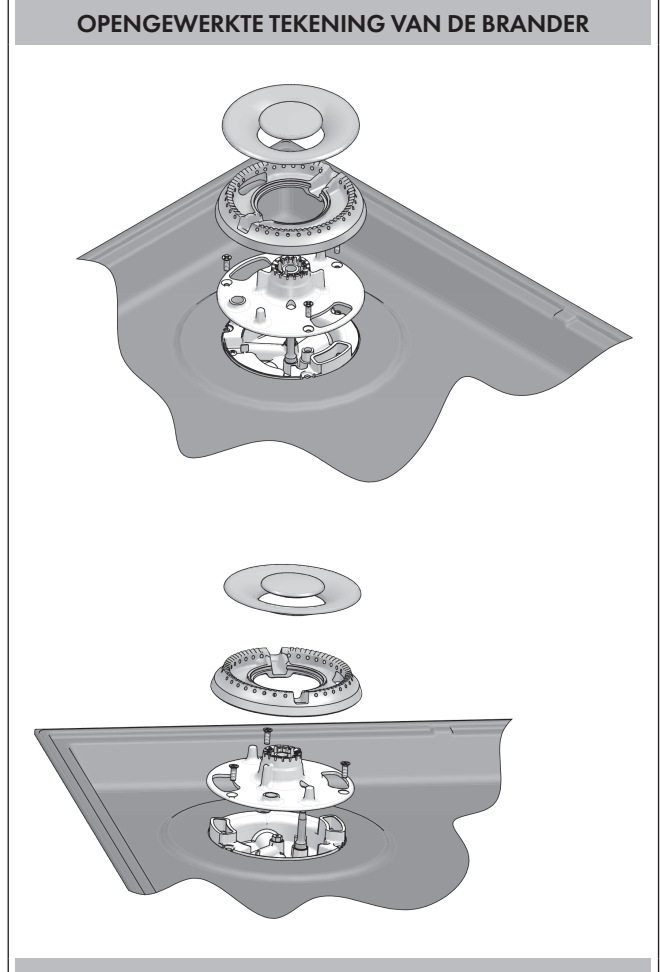
#### BELANGRIJK

Voordat u begint met schoonmaken, moet u ervoor zorgen dat alle bedieningselementen uit zijn en dat de kookplaat koel is.

1. Verwijder de branderkap van de branderbasis en reinig deze volgens het hoofdstuk reiniging.
2. Verwijder de branderverdeler.  
Reinig de opening van de gasleiding en de branderopening volgens het hoofdstuk reiniging.
3. Reinig de brandervoet met een vochtige doek (houd het gebied rond de gasinspuitter vrij van reinigingsmiddelen en zorg dat er geen ander materiaal in de opening van de inspuiter terechtkomt).
4. Plaats de branderspreider en de kap terug en zorg ervoor dat de uitlijnpennen goed in de gleuven liggen.
5. Zet de brander aan.

Als de brander niet aangaat, controleer dan de uitlijning van de kap en de verdeler. Als de brander nog steeds niet aangaat, mag u de gasbrander niet zelf onderhouden.

Neem contact op met een opgeleide reparatiespecialist.



**BELANGRIJK:** Laat nooit leeg kookgerei staan op een hete kookplaat, een heet kookelement of een hete brander.

Ideaal kookgerei moet een vlakke bodem hebben, rechte zijanten, een goed passend deksel en het materiaal moet van gemiddelde tot zware dikte zijn. Ruwe afwerkingen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.

Aluminium en koper kunnen worden gebruikt als kern of basis in kookgerei. Wanneer het echter als basis wordt gebruikt, kan het permanente sporen achterlaten op de kookplaat of de roosters.

Het materiaal van het kookgerei bepaalt hoe snel en gelijkmatig de warmte wordt overgedragen, wat van invloed is op het kookresultaat. Een antiaanbaklaag heeft dezelfde kenmerken als het basismateriaal.

Zo zal bijvoorbeeld aluminium kookgerei met een antiaanbaklaag de eigenschappen van aluminium aannemen.

Gebruik de volgende tabel als leidraad voor de materiaalkenmerken van kookgerei.

## Kenmerken van kookgerei

### Aluminium:

Verwarmt snel en gelijkmatig.

Geschikt voor alle soorten koken. Een gemiddelde of zware dikte is het beste voor de meeste kooktaken.

### Gietijzer:

Verwarmt langzaam en gelijkmatig.

Goed om te bakken en te braden. Houdt de warmte vast voor langzaam koken.

### Keramisch of Keramisch glas:

volgende de instructies van de fabrikant.

Verwarmt langzaam, maar ongelijkmatig. Ideale resultaten op lage tot middelhoge warmtestanden.

### Koper:

Verwarmt snel en gelijkmatig.

### Aardewerk:

volgende de instructies van de fabrikant.

Gebruik op een lage warmte stand.

### Porselein email op staal of gietijzer:

Zie roestvrij staal of gietijzer.

### Roestvrij staal

Verwarmt snel, maar ongelijkmatig. Een kern of basis van aluminium of koper op roestvrij staal zorgt voor een gelijkmatige verwarming.

## De diameter van de pan komt overeen met de grootte van de vlam


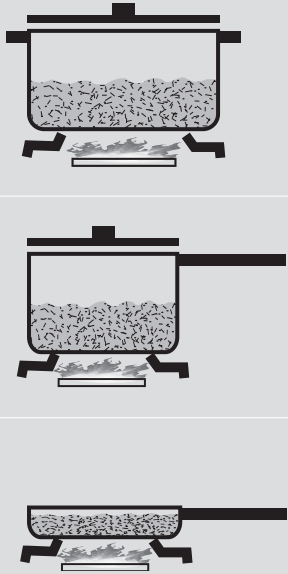


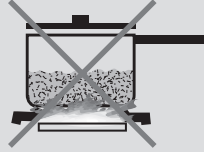
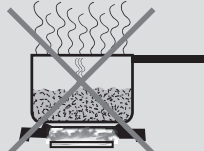
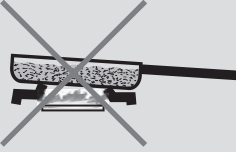
De vlam moet even groot zijn als de bodem van de pan of kleiner. Gebruik geen kleine pannetjes met een hoge vlam, want dan kunnen de vlammen langs de wanden van de pan omhoog slaan. Te grote pannen die twee branders overspannen, worden van voor naar achter geplaatst, niet van links naar rechts.

### Gebruik uitgebalanceerde pannen

De pannen moeten horizontaal op het rooster van de kookplaat staan zonder te schommelen. Zet de pan boven de brander.

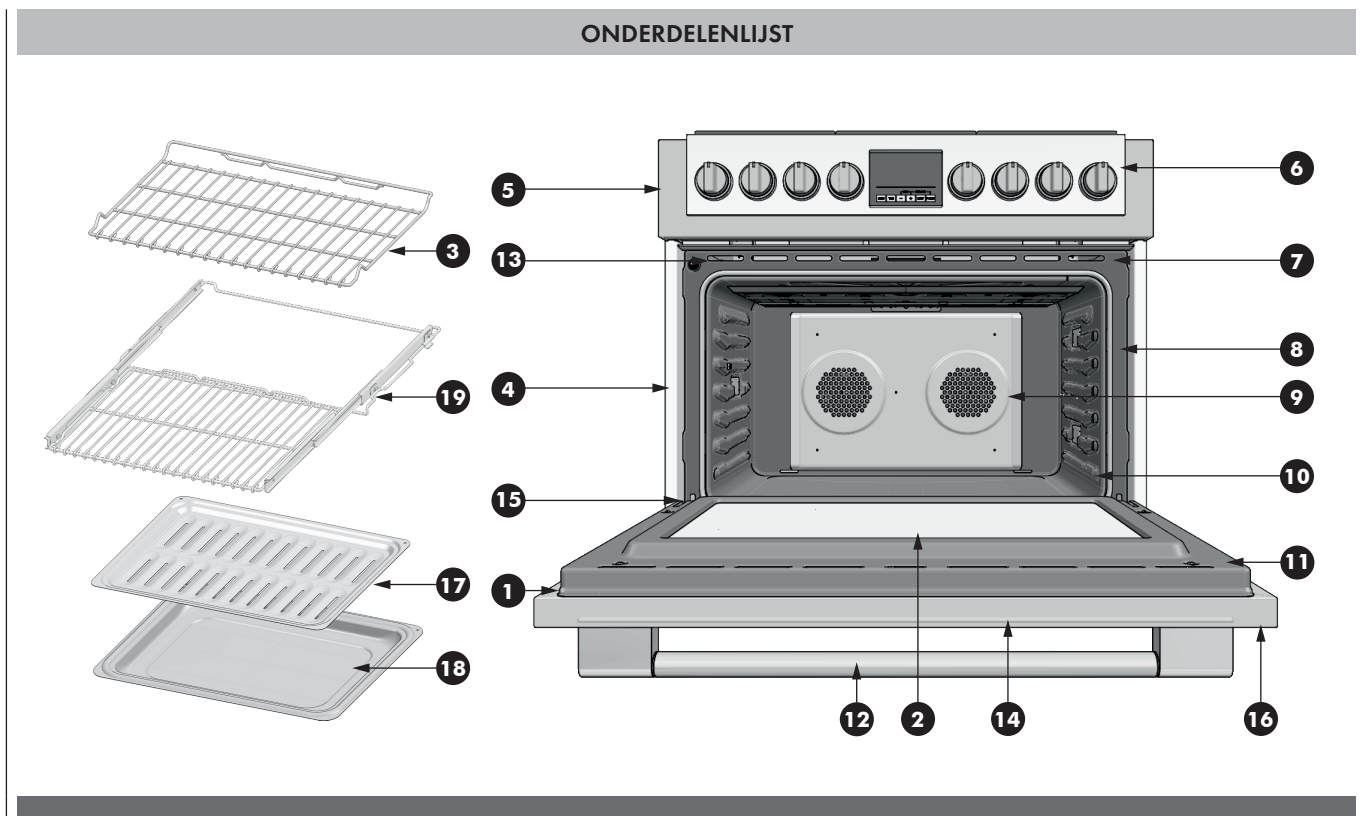
### Gebruik een deksel dat goed past

Een goed passend deksel helpt de kooktijd te verkorten. Pannen met vlakke, zware bodem zorgen voor gelijkmatige warmte en stabiliteit.

 <b>WAARSCHUWING</b>	
GEBALANCEERDE PAN	
HOL	
BOL	
VLAM TE GROOT VOOR PAN GROOTTE	
GEBRUIK DEKSELS DIE GOED PASSEN	
ONGEBALANCEERDE PAN	

### 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		Deel	Reinigingsmethode	
	Geëmailleerd	Roestvrij staal		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	Eindoppen	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	Spuit 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 aanwezig) (indien	Reinig de sonde met de hand met afwasmiddel en heet water. Daarna afspoelen en afdrogen. Niet in de vaatwasser doen of reinigen.

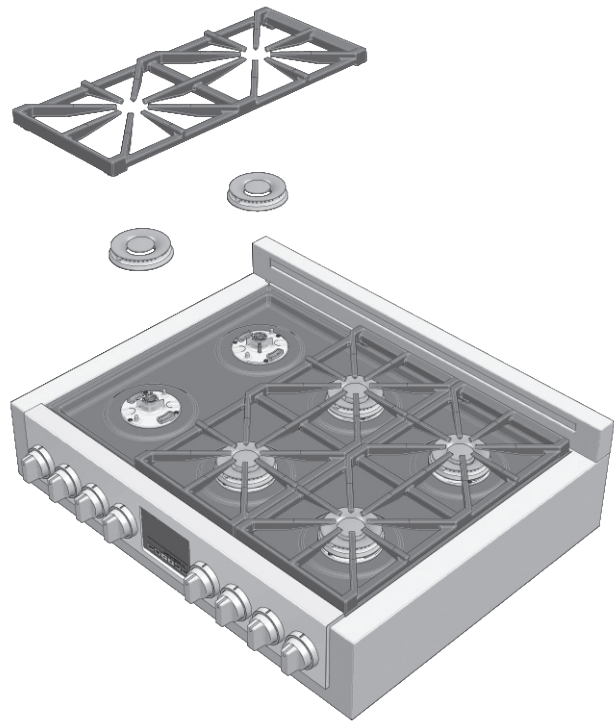
Het hele fornuis kan veilig worden schoongemaakt door te vegen met een zeepsopje, afgespoeld en afgedroogd. Als er hardnekkig vuil achterblijft, volgt u de aanbevolen reinigingsmethoden hieronder.

**! LET OP**

- Voordat u schoonmaakt, moet u ervoor zorgen dat de branders zijn uitgeschakeld en de roosters koel zijn.
- Gebruik altijd het mildste reinigingsmiddel dat geschikt is voor de klus. Gebruik schone, zachte doeken, sponzen of papieren handdoeken.
- Wrijf roestvrij staal afwerkingen in de richting van de nerf. Veeg droog om watervlekken te voorkomen.
- Reinig afneembare kookplaatonderdelen niet in een zelfreinigende oven.
- Plaats na het schoonmaken alle onderdelen op hun juiste plaats voordat u de kookplaat gebruikt.

De hieronder en op de volgende bladzijde aanbevolen reinigingsmiddelen geven de soorten reinigingsmiddelen aan en vormen geen aanbeveling van een bepaald merk. Gebruik alle producten volgens de aanwijzingen op de verpakking.

**HET FORNUIS REINIGEN**



**Kookplaat Onderdeel / Materiaal Voorgestelde Reinigingsmiddelen**

Onderdelen en materialen	Voorgestelde reinigingsmiddelen	Suggesties/herinneringen
<b>Brander basis</b> (Gegoten aluminium)	Vochtige doek.	Houd het gebied rond de gasinspuiters vrij van reinigingsmiddelen en zorg dat er geen ander materiaal in de opening van de inspuiters terechtkomt.
<b>Gasverdelers</b> (Gegoten aluminium)	Afwasmiddel en heet water; afspoelen en drogen. Stijve nylon borstel om de poortopeningen schoon te maken.  Schurende reinigingsmiddelen: Revere ware® metaalpoets. Gebruik volgens de aanwijzingen op de verpakking Brillo® of S.O.S.® pads. Afspoelen en drogen.	Wrijf lichtjes, in een cirkelvormige beweging. Aluminium reinigers kunnen het oppervlak dof maken.  Om de poortopening schoon te maken, gebruikt u een tandenborstel of een rechtgebogen paperclip. Zorg ervoor dat u de vorm van de poorten niet beschadigt/vergroot.
<b>Gasverdelers</b> (Koper)	Was ze in een heet sopje, spoel ze af en droog ze. Gebruik een stijve nylon borstel of een paperclip met een recht uiteinde om de inkepingen van een vlamverdelers vrij te maken.	Wrijf lichtjes, in een cirkelvormige beweging. Koperreinigers kunnen het oppervlak dof maken. Om de poortopening schoon te maken, gebruikt u een tandenborstel of een rechtgebogen paperclip.
<b>Branderkap en rooster</b> (Porselein email op gietijzer)	Niet schurende reinigingsmiddelen: Heet water en afwasmiddel, Fantastisch, Formule 409. Afspoelen en drogen onmiddellijk kunnen worden. Niet schurende reinigingsmiddelen: Bon Ami® en Soft Scrub®. Schurende reinigingsmiddelen voor hardnekkige vlekken: met zeep gevulde staalwolpad.	De roosters zijn zwaar; til ze voorzichtig op. Plaats op een beschermde ondergrond. Blaren/korstjes/scheurtjes komen vaak voor als gevolg van de extreme temperaturen op roostervingers en snelle temperatuurwisselingen. Gemorst eten met zuur en suiker tasten het glazuur aan. Verwijder de grond onmiddellijk. Schurende reinigingsmiddelen die te krachtig of te vaak worden gebruikt, kunnen uiteindelijk het glazuur aantasten.



Onderdelen en materialen	Voorgestelde reinigingsmiddelen	Suggesties/herinneringen
<b>Buitenafwerking</b> (Porselein email)	Heet sop: afspoelen en goed afdrogen. Niet schurende reinigingsmiddelen: Ammonia, Fantastic®, Formula 409®. Niet schurende reinigingsmiddelen: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Vloeibare reinigers: Kleen King®, Soft Scrub®	Gemorst eten met zuur en suiker tasten het porselein email aan. Verwijder de grond onmiddellijk. Gebruik geen spons of handdoek op heet porselein. Oefen altijd minimale druk uit met schurende reinigingsmiddelen.
<b>Bedieningsknoppen</b> (Roestvrij staal)	Heet sop: afspoelen en onmiddellijk kunnen worden afdrogen. Indien nodig, verwijder de knoppen (recht omhoog tillen).	Laat de knoppen niet weken. Gebruik geen schurende schuurmiddelen of reinigingsmiddelen. Forceer de knoppen niet op de as van de klep. Trek de knoppen recht van het bedieningspaneel om ze te verwijderen. Wanneer u de knoppen vervangt, moet u ervoor zorgen dat de knoppen in de OFF-stand staan. Verwijder de zittingen onder de knoppen niet.
<b>Buitenafwerking</b> (Roestvrij staal)	Niet schurende schoonmaakmiddelen: Heet water en afwasmiddel. Fantastic®, Formula 409®. Afspoelen en drogen onmiddellijk kunnen worden. Poetsmiddel: Stainless Steel Magic® om de afwerking te beschermen tegen vlekken en putjes; verfraait het uiterlijk. Vlekken van hard water: Huishoud witte azijn. Niet schurende reinigingsmiddelen: Kleen King® vloeibaar reinigingsmiddel voor roestvrij staal, Cameo® aluminium en roestvrij staal, Bon Ami®. Verkleuring door hitte: Bar Keepers Friend®.	Roestvrij staal is bestand tegen de meeste voedselvlekken en pitvlekken, op voorwaarde dat het oppervlak schoon en beschermd wordt gehouden. Laat nooit voedselvlekken of zout gedurende enige tijd op roestvrij staal achter. Wrijf lichtjes in de richting van de polijstlijnen. Chloor of chloorverbindingen in sommige reinigingsmiddelen zijn corrosief voor roestvrij staal. Controleer voor gebruik de ingrediënten op het etiket. Oefen altijd minimale druk uit met schurende reinigingsmiddelen vooral op graphics.
<b>Ontstekers</b> (keramisch)	Voorzichtig afvegen met een wattenstaafje bevochtigd met water, ammoniak of Formula 409®. Schraap de etenresten er voorzichtig af met een tandenstoker.	Voorkom dat er te veel water op de ontsteker komt. Een vochtige ontsteker zorgt ervoor dat de brander niet aangaat. Verwijder pluisjes die na het schoonmaken achterblijven.

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 28). 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 28.
Ovenlampje werkt niet goed	Vervang de gloeilamp of plaats deze opnieuw indien deze los zit of defect is. Zie pagina 45. Raak het glas van de gloeilamp niet met blote vingers aan, aangezien vingerolie ertoe kan leiden dat gloeilampen voortijdig doorbranden.
Ovenlampje blijft branden	Controleer op obstructies in de oven deur. 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 42.
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 27.
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.
<b>Ontsteking werkt niet</b>	
Is de stekker uit het stopcontact?	Steek de stekker in een geaard 3-polig stopcontact.
Is er een zekering gesprongen of een stroomonderbreker geactiveerd?	Vervang de zekering of reset het circuit.
<b>Oppervlaktebranders werken niet</b>	
Is dit de eerste keer dat de oppervlaktebranders gebruikt worden?	Draai een van de oppervlaktebranderknoppen aan om lucht uit de gasleidingen te laten ontsnappen.
Is de regelknop goed ingesteld?	Druk de knop in voordat u hem op een stand zet.
Zijn de branderpoorten verstopt?	Zie het hoofdstuk "Super afgedichte oppervlaktebranders".

Oven Probleem	Probleemoplossende Stappen
<b>De vlammen van de oppervlaktebrander zijn ongelijkmatig geel en/of luidruchtig</b>	
Zijn de branderpoorten verstopt?	Zie het hoofdstuk "Super afgedichte oppervlaktebranders".
Zijn de branderdoppen goed geplaatst?	Zie het hoofdstuk "Super afgedichte oppervlaktebranders".
Wordt er propaangas gebruikt?	Het toestel is misschien verkeerd omgebouwd. Neem contact op met een servicetechnicus.
<b>Oppervlaktebrander maakt ploppende geluiden</b>	
Is de brander nat?	Laten drogen.
Zijn de dop en de gasverdeler correct geplaatst?	Zorg dat de uitlijnpennen goed zijn uitgelijnd zie het hoofdstuk "Supergesealde Oppervlakte Branders".
<b>Overmatige hitte rond kookgerei op kookplaat</b>	
Is het kookgerei de juiste maat?	Gebruik kookgerei dat ongeveer even groot is als het kookoppervlak, het element of de oppervlaktebrander. Kookgerei mag niet meer dan 2,5 cm buiten de kookzone uitsteken.
<b>Kookplaat kookt niet zoals verwacht</b>	
Wordt het juiste kookgerei gebruikt?	Zie het gedeelte "Kookgerei".
Staat de regelknop op het juiste warmteniveau?	Zie het gedeelte "De regelknoppen instellen".

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

---