

FULGOR

MILANO

SOFIA

ENDLESS PASSION FOR COOKING

FSRC 4807 2P MK 2F *

MANUALE DI ISTRUZIONI
INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS
BEDIENUNGSANLEITUNG
HANDLEIDING

Dear Customer,

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

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

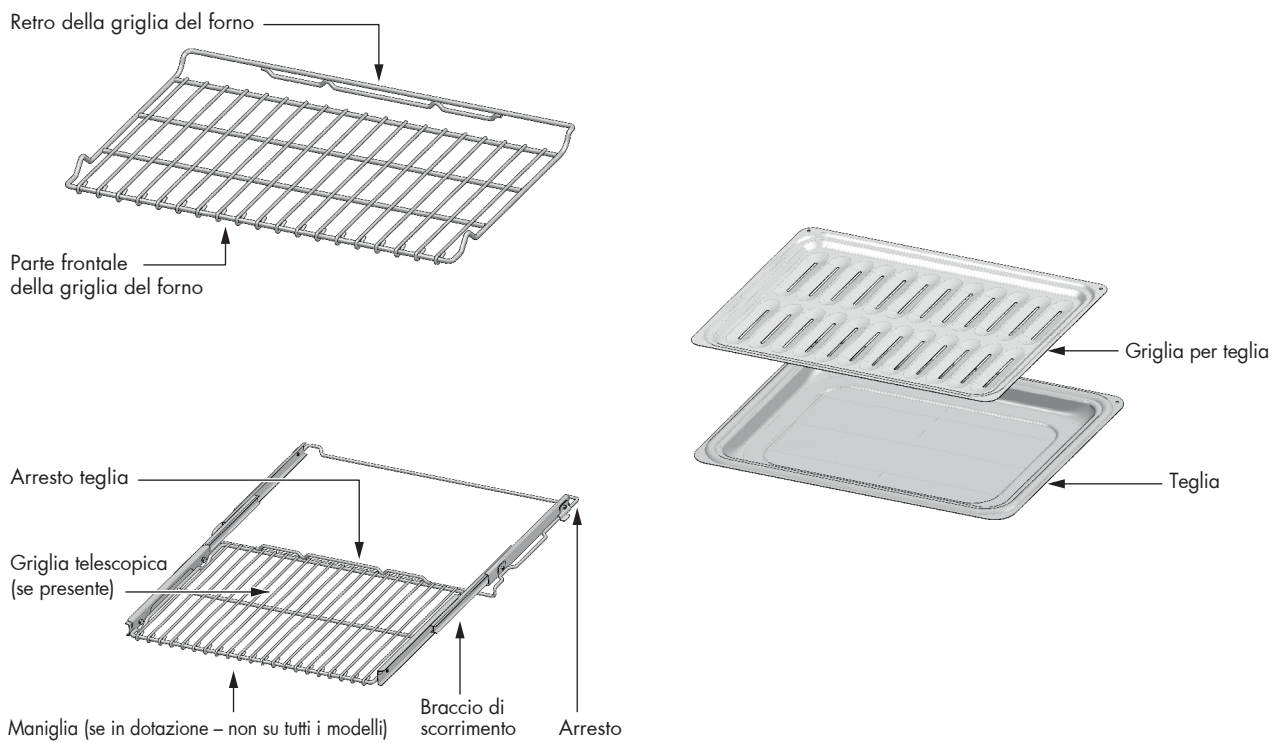
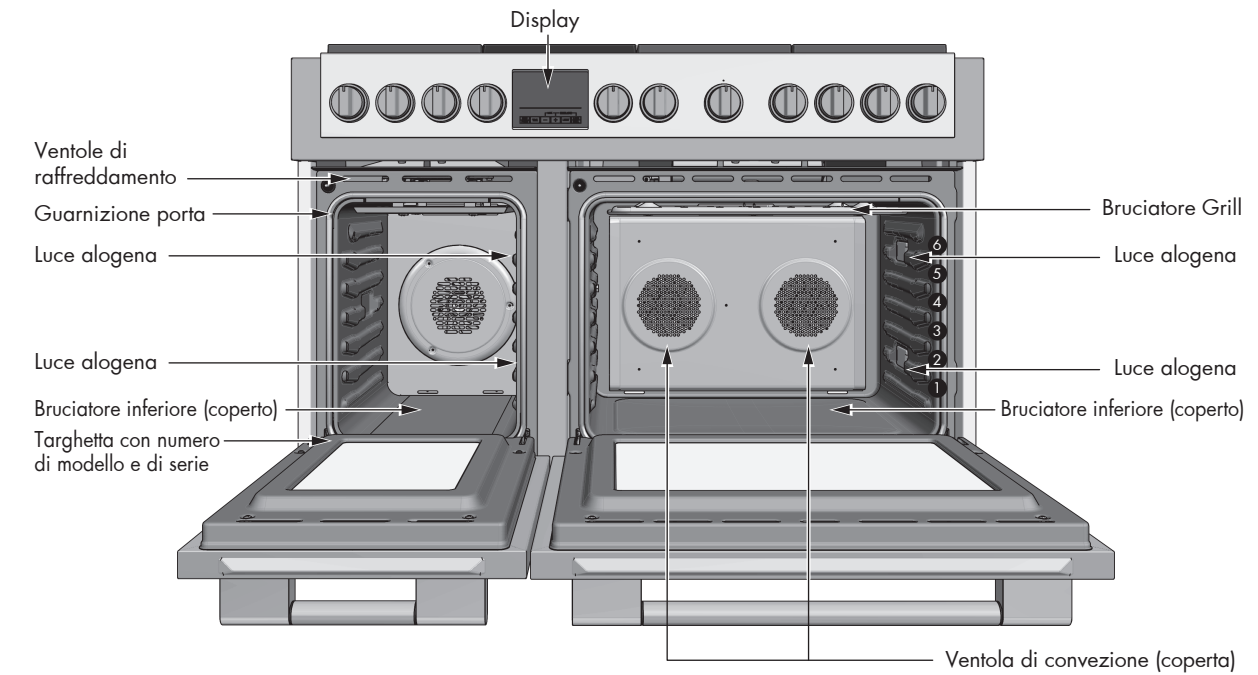
Gianni Alessandri

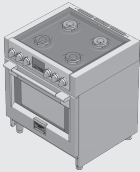
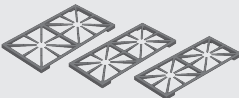
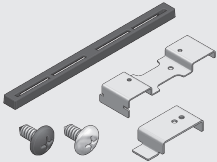
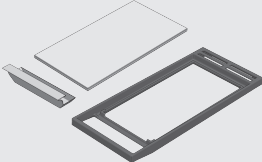
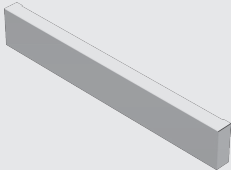

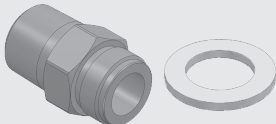


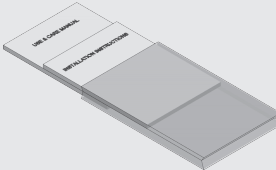
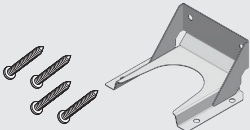
INDICE	PAG.
1 - Caratteristiche del forno	3
2 - Avvertenze speciali	5
Prima di iniziare l'installazione	5
3 - Istruzioni di sicurezza	6
Sicurezza per forni autopulenti	8
4 - Dimensioni del prodotto e requisiti da incasso	9
Installazione della staffa anti-ribaltamento	11
5 - Informazioni di installazione	12
6 - Istruzioni di installazione	13
7 - Requisiti dell'impianto a gas	17
Norme per l'installazione dell'apparecchio (ubicazione e ventilazione locale)	17
Ubicazione	17
Ventilazione del locale	17
Allacciamento gas	17
Allacciamento del tubo metallico	17
8 - Conversione ad altro tipo di gas	18
Conversione ad altro tipo di gas	18
Tabella degli ugelli	18
Sostituzione degli iniettori (bruciatore a doppio cerchio di fiamma)	24
Sostituzione dell'iniettore (piastra)	24
Regolazione fiamma bassa	25
Regolazione dei bruciatori a cerchio di fiamma singolo o doppio:	25
9 - Conversione in GPL o GN	26
Accensione elettrica del gas	26
Le fiamme dei bruciatori	26
10 - Alimentazione elettrica	27
Collegamento del forno alla rete elettrica	27
11 - Pannello di controllo	28
Manopole di comando	28
12 - Informazioni generali forno	29
Codici errore	29
Segnali acustici	29
Blocco Porta	29
Guasto Alimentazione Elettrica	29
Impostazioni predefinite	29
Numero Codici Guasti F	29
Preriscaldamento e Preriscaldamento Rapido	29
Timer	29
13 - Suggerimenti generali forno	30
Come preriscaldare il forno	30
Suggerimenti per il Funzionamento	30
Utensili	30
Condensa e temperatura del forno	30
Cottura al forno ad alta quota	30

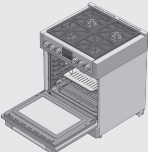
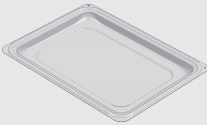
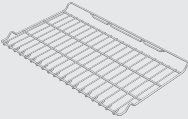

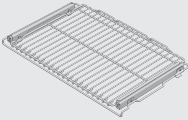

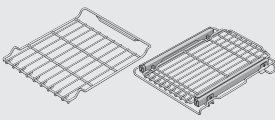
INDICE	PAG.
14 - Istruzioni per l'uso	31
Primo utilizzo del forno	31
Griglie del forno	31
Griglie del Forno Estensibili	32
15 - Istruzioni per l'uso	33
Istruzioni per la prima accensione	33
Selezione della cavità forno (Doppio forno)	33
16 - Impostazioni Utente	34
Lingua	34
Temperatura e Peso	34
Ora	34
Data	35
Luminosità	35
Segnale acustico	35
17 - Impostazioni di sistema	36
Registro Eventi	36
Demo	36
18 - Avviare il Forno	37
Accendere e spegnere il forno	37
Selezionare la modalità di cottura	37
Cambiare la modalità di cottura	37
Cambiare la temperatura	37
Fase di preriscaldamento	39
Eco	39
Preriscaldamento Rapido	39
Utilizzo delle luci del forno	39
19 - Funzionamento forno in modalità temporizzata	40
Tempo di Cottura	40
Ora di Arresto	40
20 - Impostazione sonda termica carne (se presente)	41
21 - Capire le Varie Modalità di Funzionamento del Forno	43
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Arrosto	43
Linee guida generali	43
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Circolare Ventilata	43
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Ventilata	44
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia Ventilata	44
Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia	44
Suggerimenti e Tecniche per Essiccare	44
Tabella Essiccazione	45
22 - Ricette	46
23 - Classic Pizza (Su Alcuni Modelli)	48
24 - Istruzioni Modalità Sabbath (Su Alcuni Modelli)	50
25 - Cura e Pulizia del Forno	51
Autopulizia del Forno	51
Preparazione del forno per l'autopulizia	51

INDICE	PAG.
26 - Impostare la modalità di autopulizia	52
Come impostare la modalità Autopulizia	52
Per Cambiare il Tempo di Pulizia	52
Come Ritardare l'Inizio della Pulizia	52
27 - Sistema di Blocco della Porta (disponibile solo in alcuni modelli)	53
Blocco automatico della porta durante il ciclo pirolitico	53
Manutenzione Fai-da-Te Rimozione Porta Forno	53
28 - Sostituzione della luce del forno	54
29 - Caratteristiche del piano cottura	55
30 - Utilizzo del piano cottura a gas	57
Impostazione manopola controllo gas	57
Bruciatori a gas	57
Bruciatori a cerchio di fiamma doppio	57
Superficie dei bruciatori super sigillata	58
Accensione elettrica del gas	59
Consigli per cucinare	60
Tabella di cottura della piastra	60
31 - Utilizzo della piastra del piano cottura a gas	60
32 - Strumenti di cottura	61
Caratteristiche degli strumenti di cottura	61
Adattamento del diametro della padella alle dimensioni della fiamma	61
33 - Informazioni generali sulla manutenzione del forno	62
Come usare la tabella di pulizia del forno	62
Tabella pulizia	62
34 - Finiture forno / Metodi di pulizia	63
35 - Pulizia del piano cottura	64
Detergenti consigliati per ogni parte / materiale del piano cottura	64
36 - Risoluzione problemi di funzionamento	66
37 - Risoluzione problemi di cottura	68
38 - Assistenza o manutenzione	69
Registro dati di manutenzione	69

CARATTERISTICHE DEL FORNO



CONTENUTO DELL'IMBALLO					
	QTÀ	DESCRIZIONE		QTÀ	DESCRIZIONE
	1	BLOCCO COTTURA			GRIGLIE IN GHISA
	2	SUPPORTO PER L'INNESTO DI DUE VITI DI FISSAGGIO DA 1" + STAFFE		1	PIASTRA (PER LA GAMMA DA 48" - 91,4 cm)
	1	ZOCCOLO		1	KIT CONVERSIONE GAS
	3	PIEDINI PER 30" & 36"		1	NIPPLIO
	5	PIEDINI PER 48"		1	GUARNIZIONE / RONDELLA
	1	PIEDINO CON FASCETTA			MANUALE E DOCUMENTAZIONE GENERICA
	1	QUATTRO VITI DI FISSAGGIO ANTI-RIBALTAMENTO		1	"ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE"

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

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.



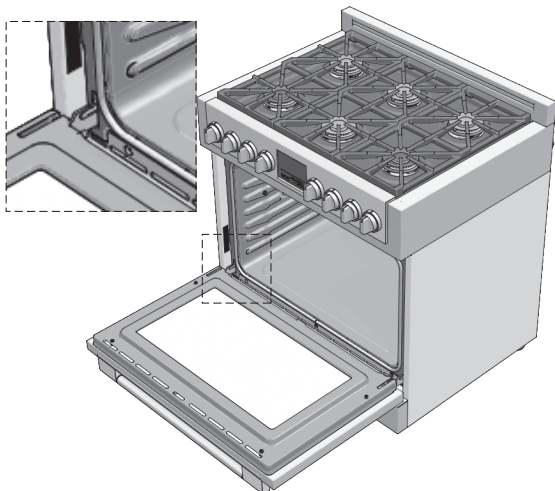
L'utente è responsabile della corretta installazione. Far installare il blocco cottura da un tecnico qualificato.



IMPORTANTE

- Rispettare tutte le leggi e normative applicabili in vigore.
- Annotare il modello e il numero di serie prima di installare il blocco cottura. 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: Il blocco cottura è destinato 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.



ATTENZIONE

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'elettrodomestico deve essere installato da un tecnico qualificato in conformità con le norme applicabili. Dopo l'installazione, la targhetta informativa del forno deve rimanere visibile.

Questa targhetta, visibile quando la porta del forno è aperta, contiene tutte le informazioni identificative dell'elettrodomestico, così come la tipologia di gas e la pressione di esercizio per cui è stato calibrato.

Seguire con attenzione le istruzioni e i suggerimenti per assicurare un utilizzo sicuro e adeguato di questo prodotto.

⚠ IMPORTANTE

QUESTO ELETTRODOMESTICO È STATO CONCEPITO PER IL SOLO USO DOMESTICO. IL PRODUTTORE NON DOVRÀ IN ALCUN MODO ESSERE RITENUTO RESPONSABILE PER QUALUNQUE TIPO DI INFORTUNIO O DANNO CAUSATO DA UN'INSTALLAZIONE NON CORRETTA O DA UN UTILIZZO IMPROPRIO, ERRATO O IRRAGIONEVOLE.

⚠ IMPORTANTE

QUESTO ELETTRODOMESTICO NON È STATO CONCEPITO PER L'UTILIZZO DA PARTE DI PERSONE (BAMBINI INCLUSI) CON CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI RIDOTTE, O CON UNA MANCANZA DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE QUESTE NON VENGANO SUPERVISIONATE O ISTRUITE RIGUARDO ALL'UTILIZZO DELL'ELETTRODOMESTICO DA UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA.

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

- **Non smontare alcun componente prima di aver scollegato il blocco cottura dalla rete elettrica.**
- **Non usare l'elettrodomestico in caso una qualunque sua parte sia rotta (ad esempio un vetro). Scollegarlo dalla rete elettrica e chiamare l'assistenza tecnica.**

- Prima di utilizzare il forno, è opportuno farlo funzionare vuoto alla massima temperatura per circa un'ora al fine di eliminare l'odore del materiale isolante.
- Quando viene utilizzato il grill tenere la porta chiusa in tutti i modelli.
- La ventola di raffreddamento può rimanere in funzione fintanto che il forno è caldo, anche dopo lo spegnimento dello stesso.
- Durante l'utilizzo l'elettrodomestico si riscalda molto: non toccare le resistenze riscaldanti all'interno del forno.
- Quando si utilizza il forno, viene riscaldata anche la parte frontale; di conseguenza è necessario tenere i bambini lontani dalla portata del forno, soprattutto durante il processo di autopulizia.
- Genitori e persone adulte devono prestare particolare attenzione quando utilizzano l'apparecchio in presenza di bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi 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 esperienza o conoscenza, a meno che siano sottoposti a supervisione o vengano date loro istruzioni concernenti l'utilizzo dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- Per evitare il danneggiamento dello smalto, non coprire in alcun modo la suola della muffola (ad es. con fogli di alluminio, teglie e simili).
- 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 devono essere utilizzati detergenti abrasivi né pulitori 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.
- Prima di rimuovere la porta del forno, assicurarsi che questo sia freddo e scollegato dalla corrente. In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- Al fine di evitare il surriscaldamento, l'elettrodomestico non deve essere installato dietro a uno sportello decorativo.

⚠ ATTENZIONE

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

- Utilizzare esclusivamente la sonda termica carne fornita con l'elettrodomestico.
- 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 refole 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 detersivi 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 sul blocco cottura 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. Spegnere 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 a gas.
- 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.

ATTENZIONE

- 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 il blocco cottura è installato accanto a una finestra, accertarsi che non si apra finendo sopra o troppo vicino ai bruciatori, prendendo fuoco.

Sicurezza per forni autopulenti

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

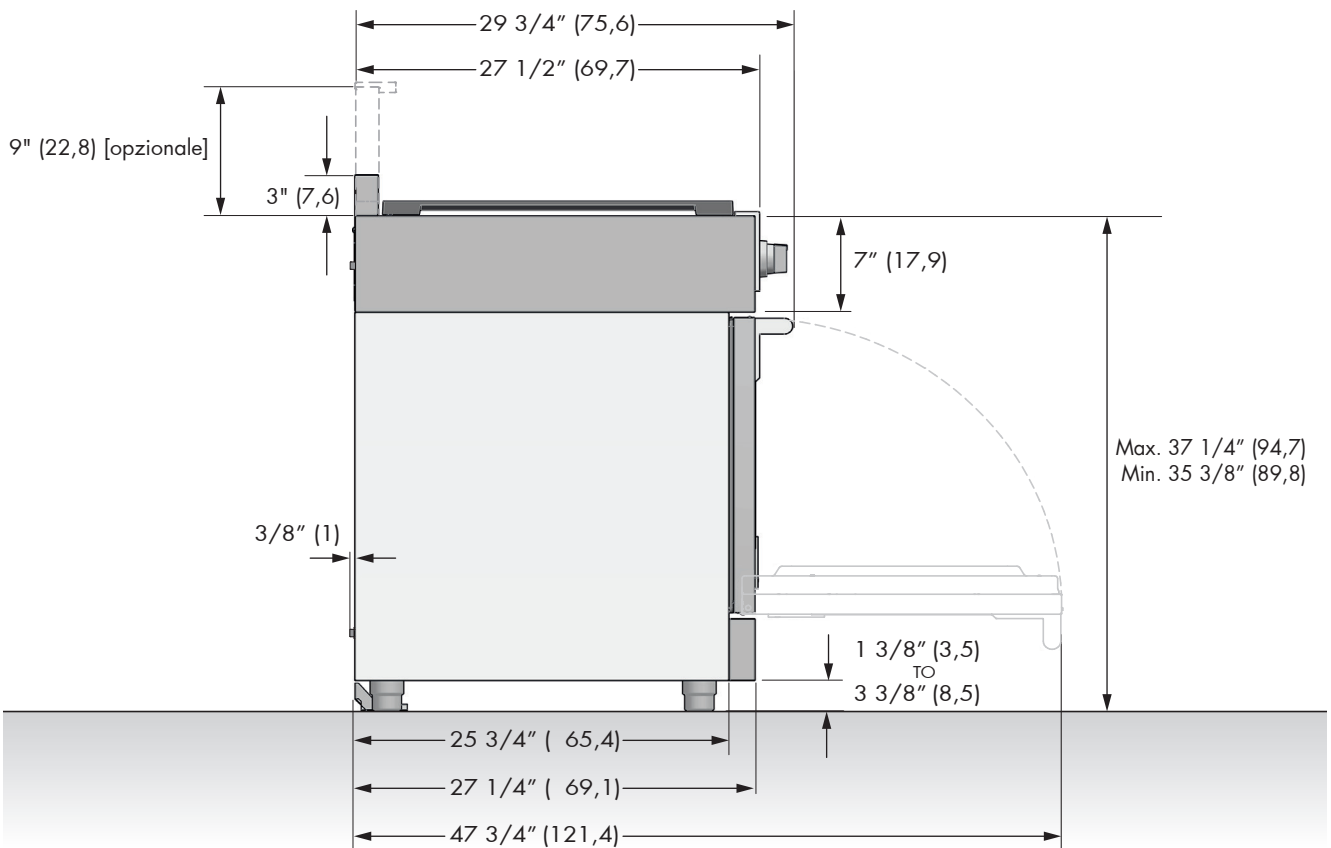
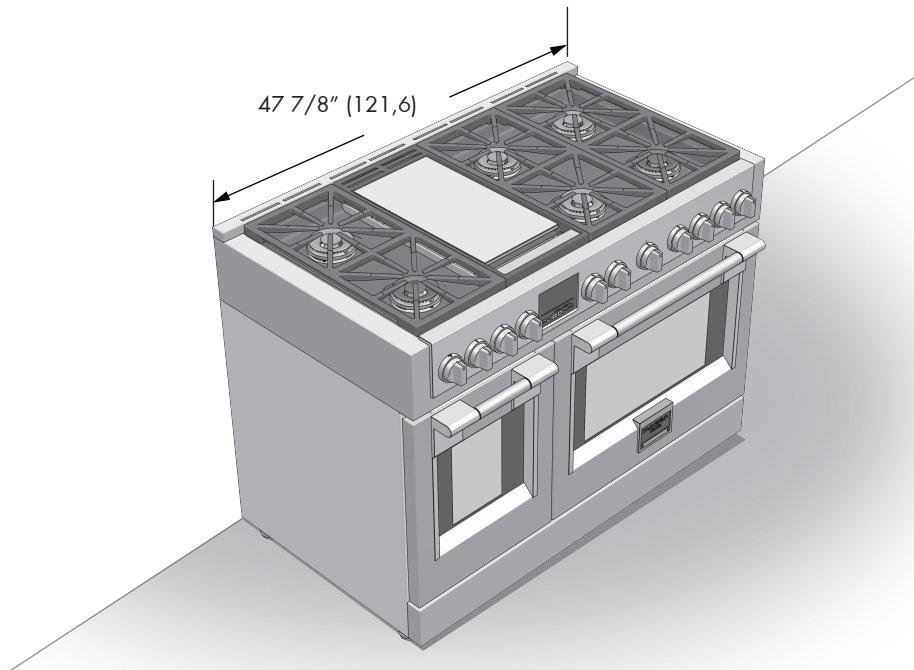
ATTENZIONE

L'eliminazione dei residui durante l'autopulizia genera alcuni prodotti di scarto, presente in questa lista delle sostanze.

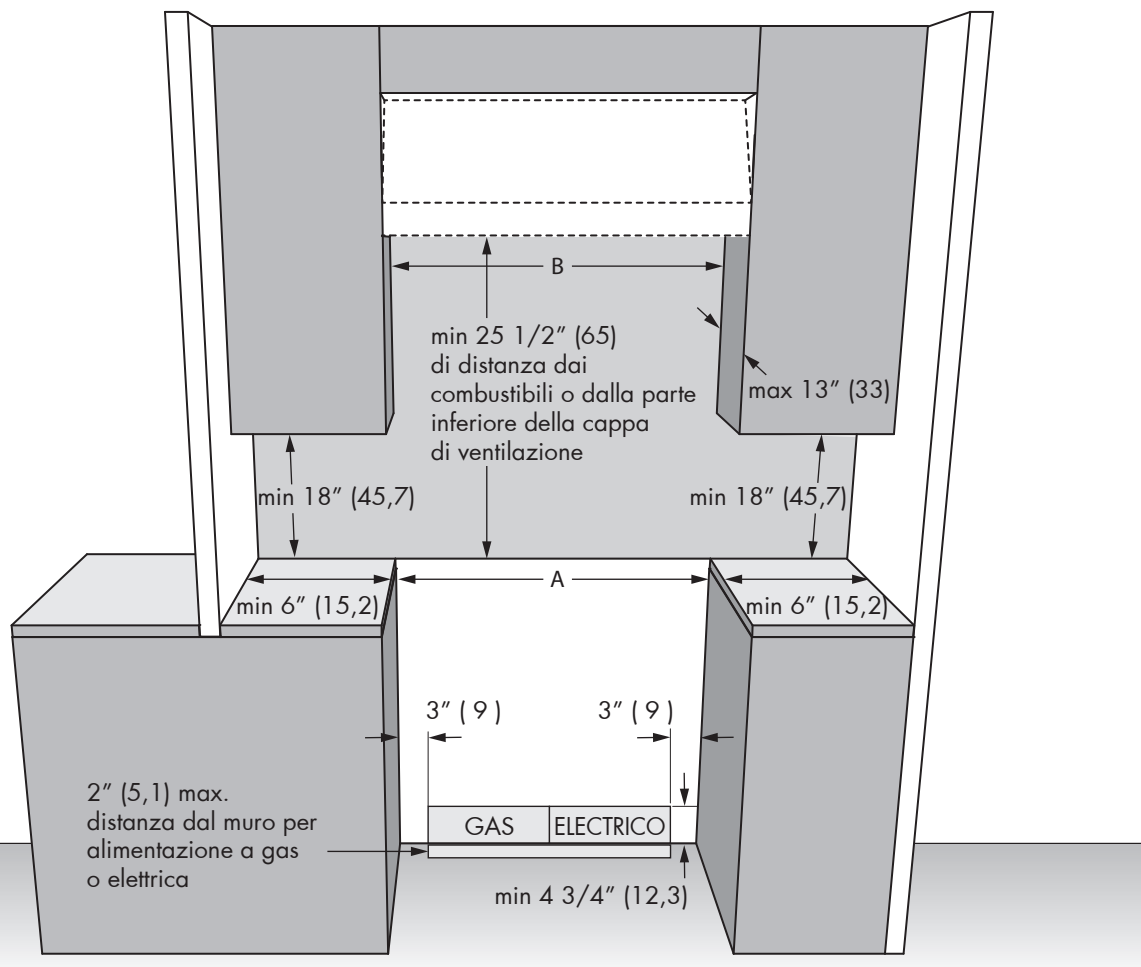
Per minimizzare l'esposizione a queste sostanze, utilizzare questo forno in conformità con le istruzioni in questo manuale e ventilare adeguatamente la stanza durante e subito dopo l'autopulizia del forno.

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

Modelli di blocchi cottura da 91,4 cm (48")



REQUISITI DA INCASSO



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

*Consultare la normativa locale per la posizione esatta.

LARGHEZZA DELL'APERTURA	A e B
Blocco cottura da 91,4 cm (48")	122 cm (48")

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.

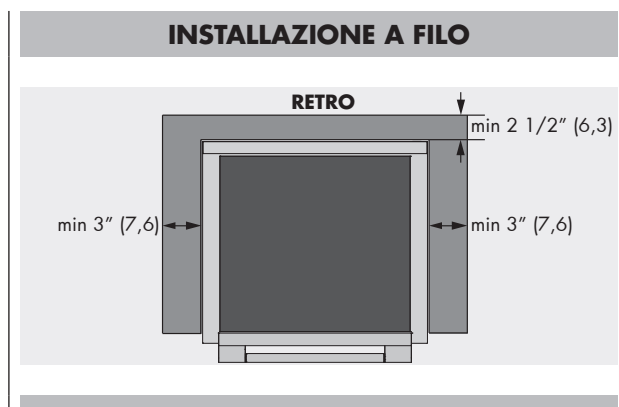
Sotto la superficie di cottura (91,4 cm [36"]) e inferiore)

- 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 il retro del blocco cottura e la parete posteriore combustibile sopra il piano di lavoro.



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

Combinazioni con cappa aspirante:

Si consiglia di installare questi blocchi cottura 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.

ATTENZIONE

È possibile usare, insieme ai piani cottura a gas, cappe a cortina d'aria o cappe sospese di altro tipo che funzionino soffiando aria verso il basso direttamente sulla cucina a gas, solo nel caso in cui la cappa e il blocco cottura con cucina a gas siano stati progettati, testati e certificati 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 il blocco cottura, 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

Questi blocchi cottura 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 del blocco cottura 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

ATTENZIONE

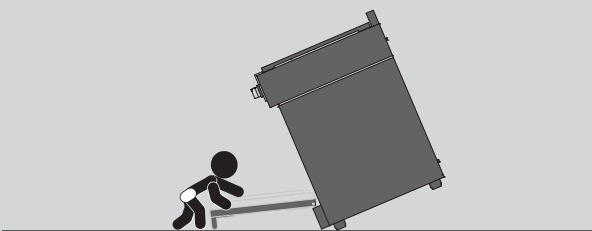
Pericolo di ribaltamento

Un bambino o un adulto possono ribaltare il blocco cottura e rimanere uccisi.

Accertarsi che la staffa anti-ribaltamento sia incastrata quando si sposta il blocco cottura.

Non mettere in funzione il blocco cottura senza installare e incastrare la staffa anti-ribaltamento.

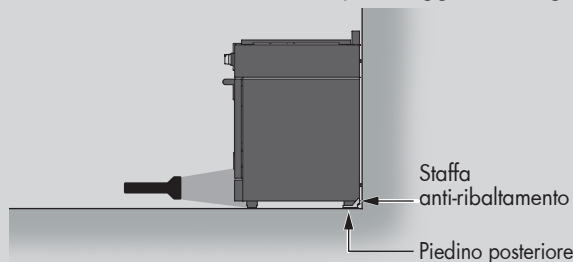
Il mancato rispetto di queste indicazioni può comportare la morte o gravi ustioni di bambini e adulti.



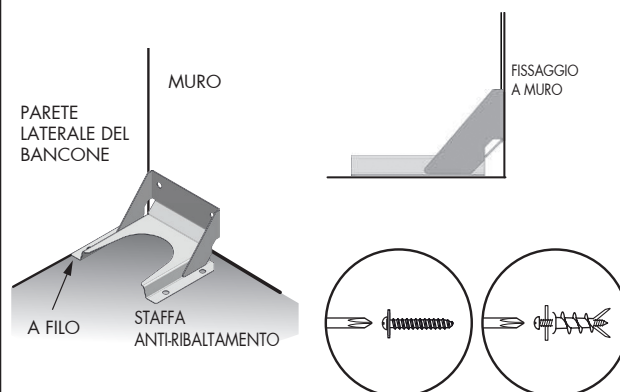
ATTENZIONE

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

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



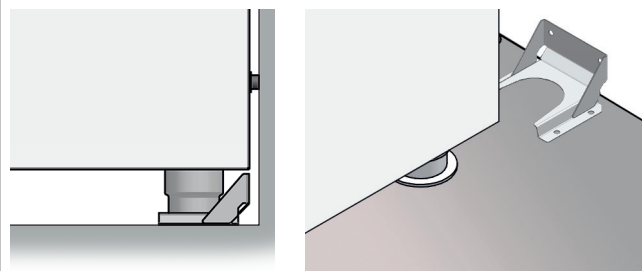
INSTALLAZIONE DELLA STAFFA ANTI-RIBALTAMENTO



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 sul blocco cottura.

ATTENZIONE

• Pericolo per peso eccessivo

Sono necessarie due o più persone per l'installazione del blocco cottura.

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 del blocco cottura. Evitare di toccare le aperture di ventilazione o le superfici circostanti poiché possono diventare bollenti durante il funzionamento. Il blocco cottura 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 DEL BLOCCO COTTURA

Scegliere con attenzione il luogo di installazione del blocco cottura.

Per comodità, il blocco cottura va installato 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

Nel caso di installazione su una superficie combustibile, è necessario un rialzo minimo per il blocco cottura. Seguire gli spazi minimi relativi alle superfici combustibili mostrati nella figura presente alla pagina Requisiti da incasso 10.

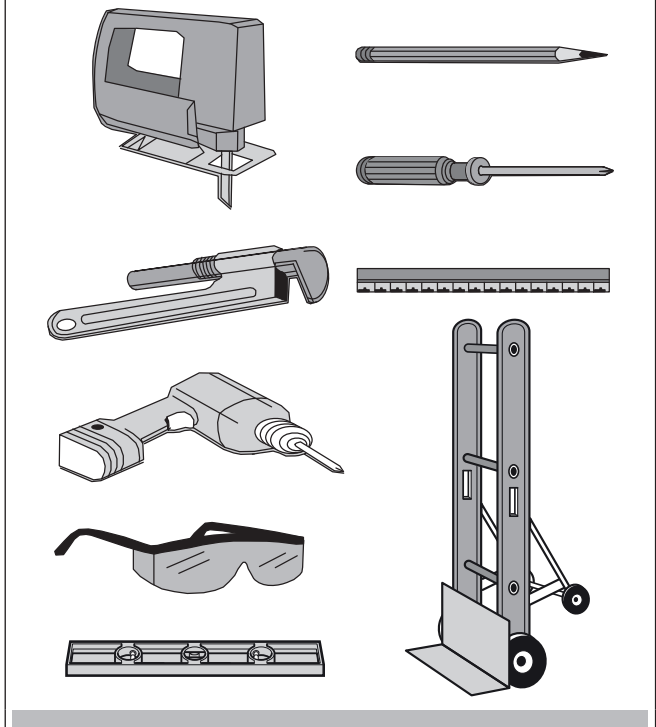
Prima di spostare il blocco cottura, proteggere i pavimenti e fissare la/e porta/e del forno per non provocare danni.

Non sollevare o trasportare la porta del blocco cottura 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 a gas. 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 installato il blocco cottura devono essere chiuse ermeticamente.

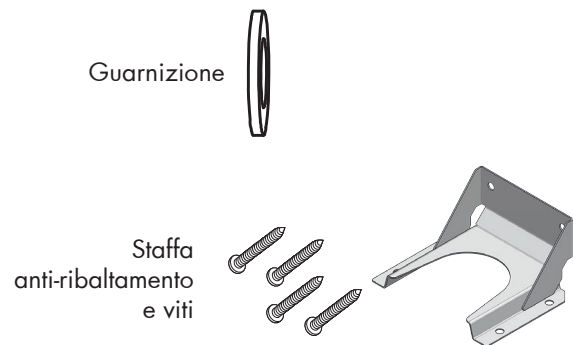
UTENSILI NECESSARI



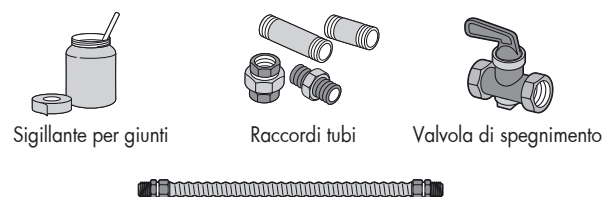
Rimuovere il materiale da imballaggio e la busta dei documenti di accompagnamento dal piano cottura prima di iniziare l'installazione.

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

MATERIALI FORNITI IN DOTAZIONE

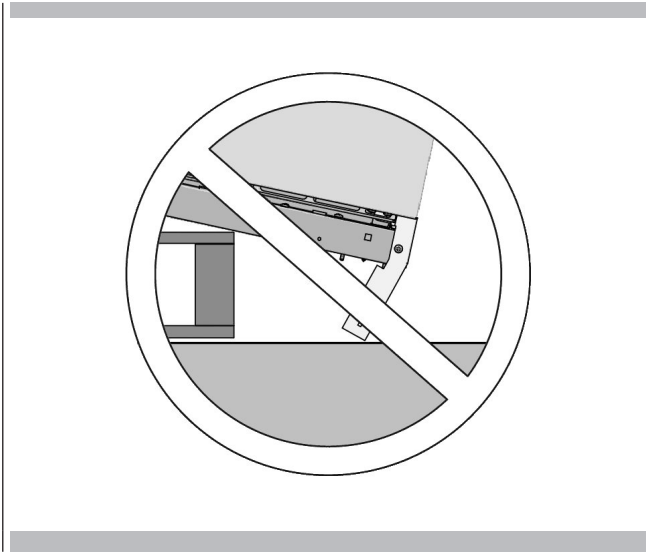


MATERIALI RICHIESTI (non in dotazione)



NOTA: Acquistare una nuova linea flessibile; non utilizzare una linea del gas flessibile precedentemente utilizzata.

Non porre il blocco cottura su un lato al momento dell'installazione dei piedini. Le pareti laterali non sono state progettate per sostenere il peso del blocco cottura e potrebbero piegarsi. Ogni danno risultante da tale operazione non sarà coperto dalla garanzia. Seguire il metodo descritto nel manuale di installazione allegato.



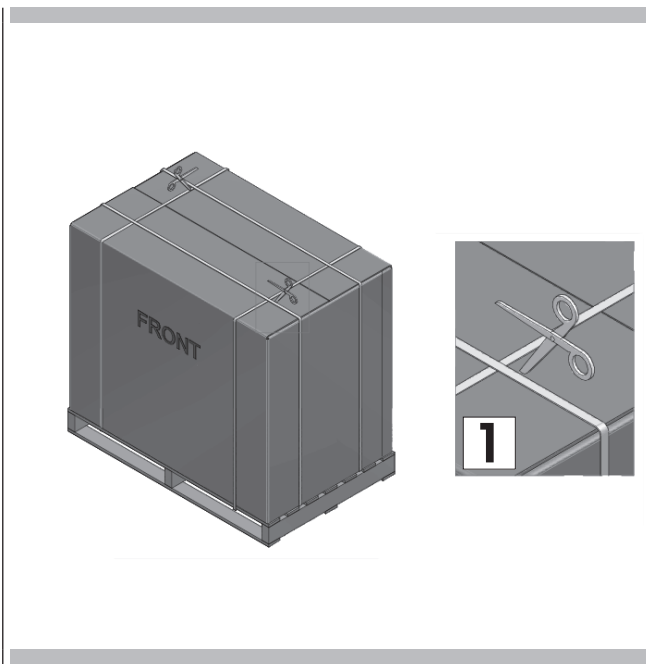
FASE 1

Tagliare la fascetta (1) e rimuovere le istruzioni di installazione dalla parte superiore del blocco cottura e leggerle attentamente prima di iniziare.



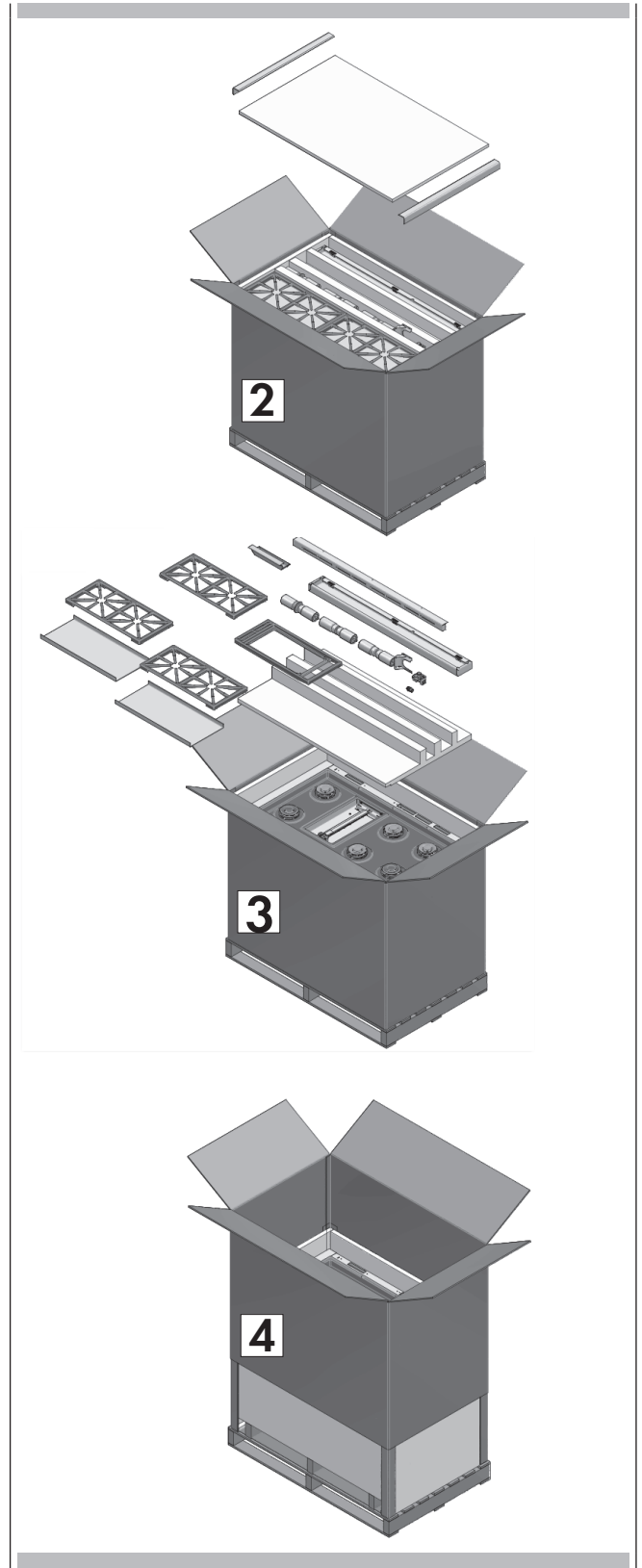
ATTENZIONE

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



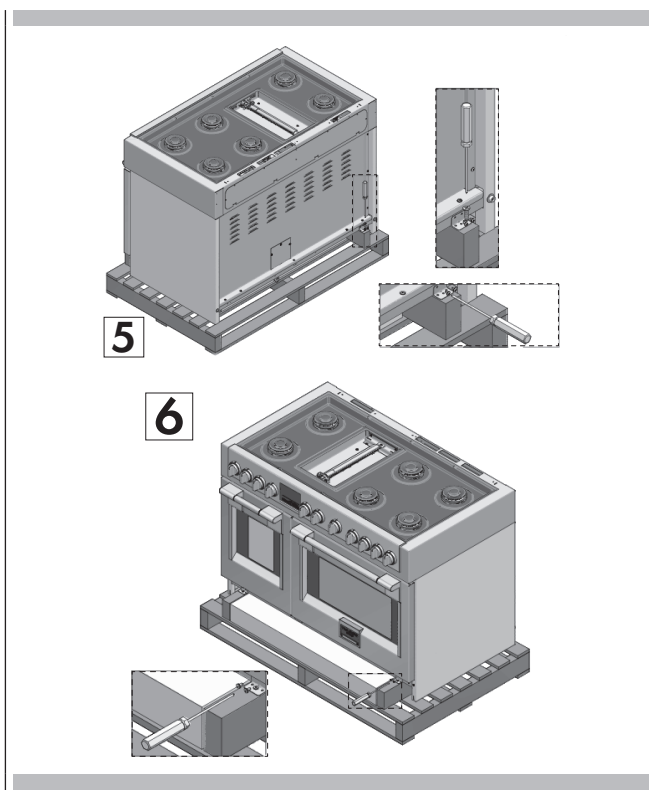
FASE 2

Aprire la parte superiore della confezione (2) e rimuovere gli accessori (3), dopodiché sollevare il foglio di cartone (4).



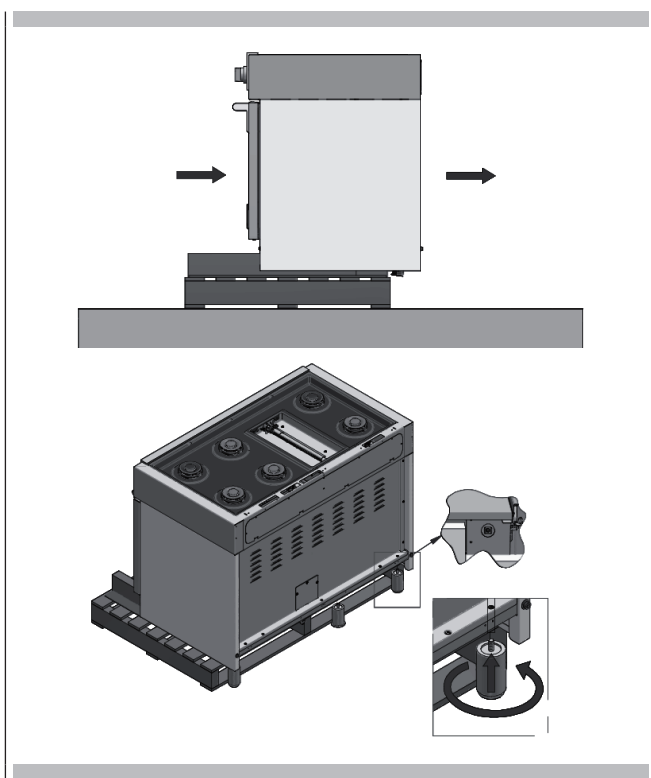
FASE 3 (Solo per la gamma da 48")

Rimuovere la staffa posteriore in legno (5) e i supporti di sicurezza frontali in metallo (6).



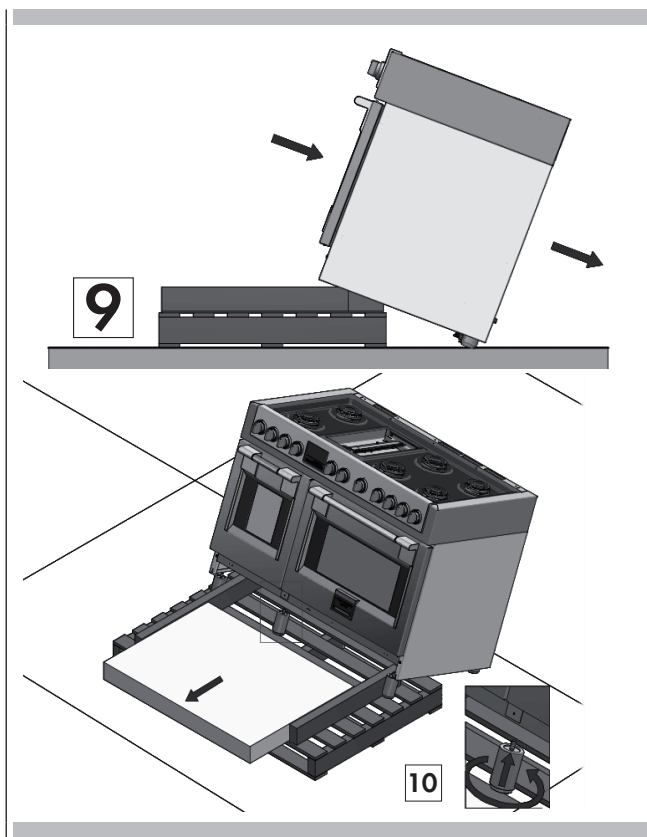
FASE 4

Far scivolare il blocco cottura abbastanza da poter installare i piedini posteriori.



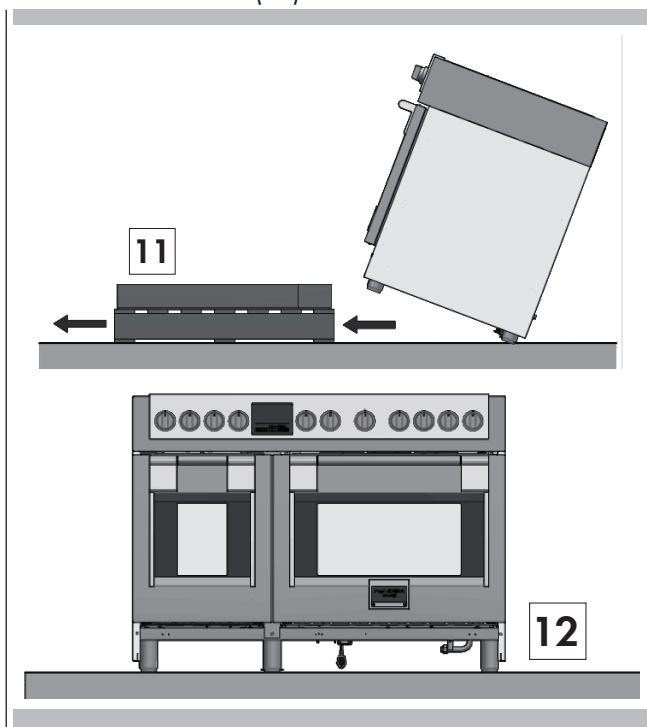
FASE 5

Far scivolare ulteriormente e inclinare la cucina a gas (9), appoggiando i piedini posteriori sul pavimento per poi montare i piedini frontali (10). In questa posizione angolata è supportata dai piedini posteriori e dal bancale.



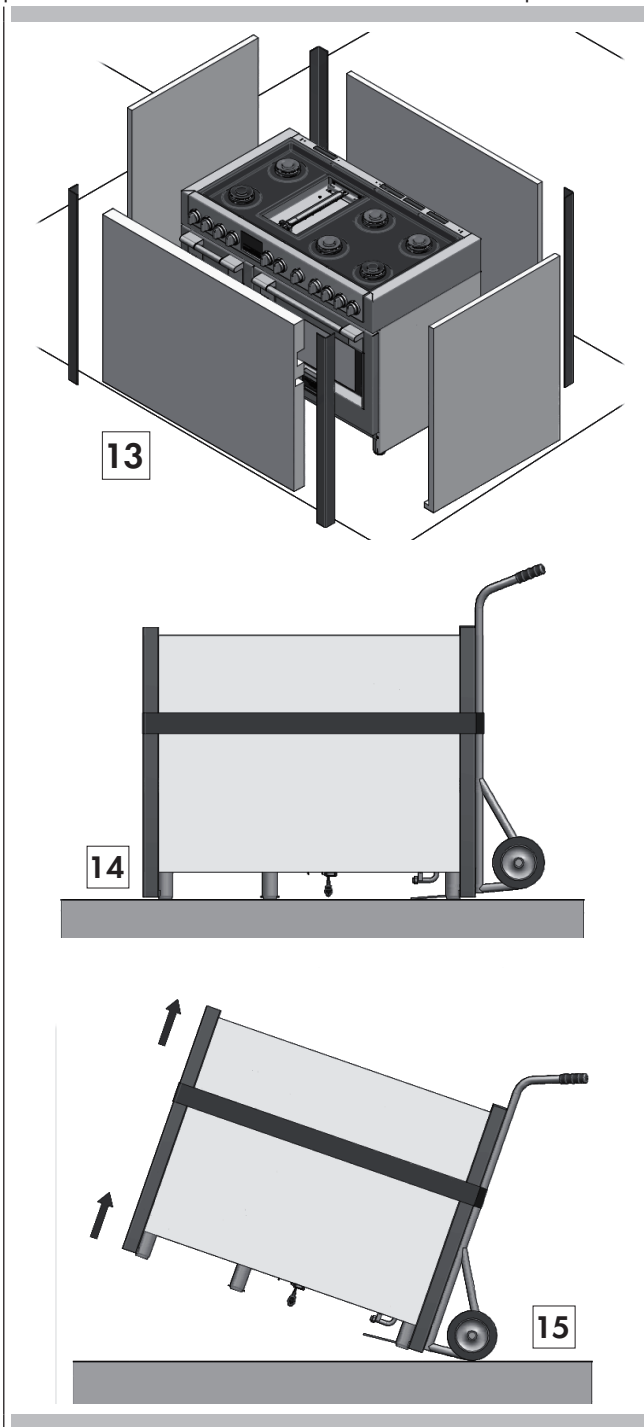
FASE 6

Rimuovere la base mentre si tiene ferma la parte frontale del blocco cottura (11), dopodiché farla scivolare sul pavimento in maniera controllata (12).

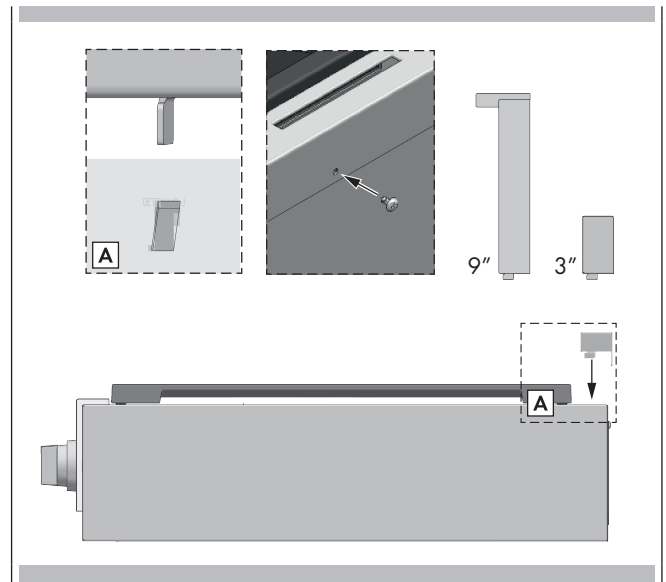


FASE 7

Nel caso in cui sia necessario spostare il blocco cottura; utilizzare l'imballaggio in schiuma e/o cartone (13), riposizionarli strategicamente intorno al blocco cottura per proteggere le sue superfici rifinite dal contatto con il carrello e dalle cinghie attorno all'unità (14). Nel caso di cucine più piccole, è possibile utilizzare questa tecnica per rimuovere il blocco cottura dal bancale e per installare i piedini (15). Inclinare il blocco cottura per far scivolare via le ruote del carrello dal bancale. Posizionare i supporti mobili sul pavimento a sinistra e a destra davanti all'apertura quando si procede al posizionamento definitivo, per proteggere la pavimentazione. La/e porta/e del forno va/vanno ad aumentare ad aumentare di molto il peso del blocco cottura, perciò, nel caso in cui sia necessario spostarlo per una lunga distanza, si consiglia di rimuovere prima le porte. Fare riferimento ai manuali di istruzioni inclusi per la modalità di rimozione e installazione delle porte.

**FASE 8**

Installare la protezione posteriore (se in dotazione) fissandola con le tre viti sul retro. In alcuni casi, potrebbe trattarsi di una protezione posteriore accessoria ordinata separatamente piuttosto che un accessorio in dotazione con il blocco cottura. Fare riferimento alle istruzioni incluse con ogni accessorio per i requisiti specifici di installazione.



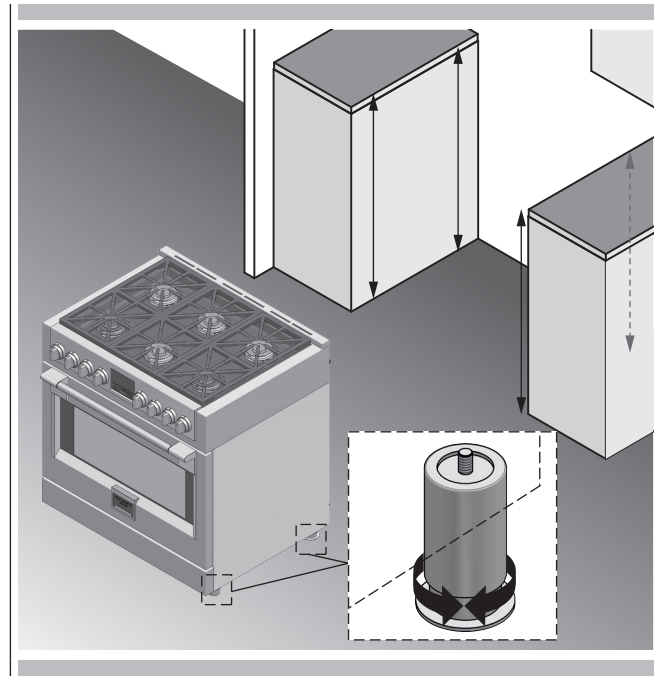
FASE 9

Dopo aver completato le procedure di collegamento di elettricità e gas (vedere le istruzioni incluse), misurare i quattro angoli nell'incasso per verificare che il pavimento sia a livello. Regolare i piedini regolabili all'altezza desiderata e accertarsi che il blocco cottura sia a livello. Ruotare la sezione inferiore di ogni piedino in senso antiorario per alzarlo e in senso orario per abbassarlo.

⚠ IMPORTANTE

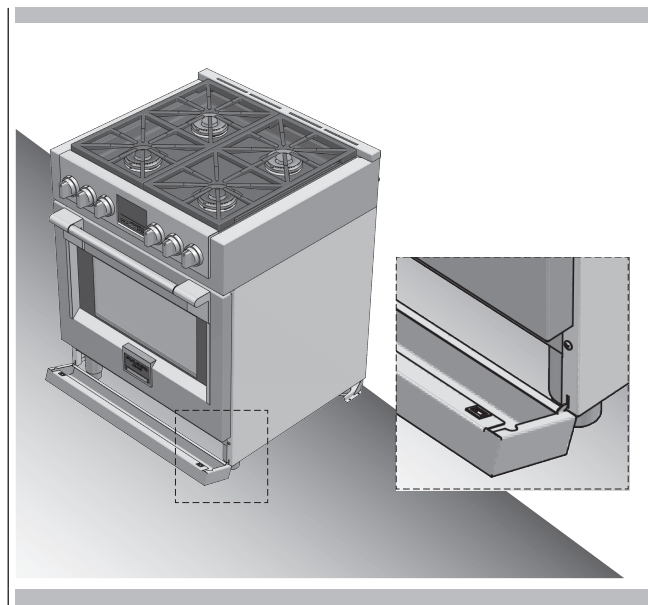
Quando l'unità viene accesa per la prima volta, questa deve portare a termine un test di sicurezza per il blocco della porta. Nel caso in cui le porte siano state rimosse per facilitare lo spostamento del blocco cottura, assicurarsi che queste siano state reinstallate prima di attaccare l'elettrodomestico alla corrente. Non aprire la porta del forno o tentare di utilizzare il forno finché non si ha la certezza che il test sia stato completato correttamente. Aprire / chiudere la porta durante il testo potrebbe causare dei danni al meccanismo di blocco. In caso di bisogno, fare riferimento ai manuali di istruzioni per maggiori informazioni.

Accertarsi che il pavimento sia protetto. Inserire l'apparecchio in posizione accertandosi di incastrare la staffa anti-ribaltamento.



FASE 10

Posizionare i gancetti nella parte inferiore dello zoccolo negli appositi fori su ciascun lato del telaio, dopodiché ruotare verso l'alto finché i magneti sul lato superiore dello zoccolo non entrano in contatto con essa, in modo da mantenere lo zoccolo fissato in sicurezza.



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

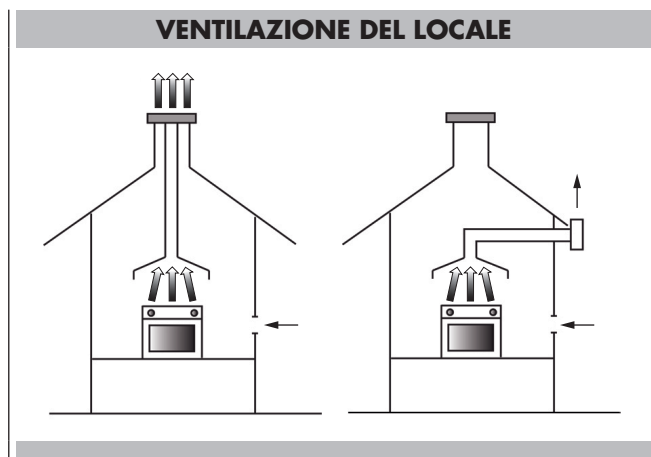
La prova di tenuta sull'apparecchio deve essere eseguita dall'installatore nel rispetto delle istruzioni fornite.

Norme per l'installazione dell'apparecchio (ubicazione e ventilazione locale)

Fare riferimento alle norme applicabili per quanto riguarda l'installazione, la manutenzione e l'utilizzo di apparecchiature a gas per uso domestico. Sotto è possibile trovare un estratto di queste norme. Fare riferimento alle norme sopra citate per tutte le indicazioni non contenute in questo manuale.

Ubicazione

I prodotti della combustione derivanti dall'utilizzo di elettrodomestici da cucina devono essere smaltiti tramite cappe aspiranti adatte, le quali devono essere collegate a una canna fumaria o a un condotto, o ventilate direttamente all'esterno dell'edificio. In situazioni in cui non sia possibile installare una cappa aspirante, può essere utilizzata una ventola aspirante elettrica installata in una finestra o in un muro esterno, a condizione che vengano soddisfatti tutti i requisiti delle norme di ventilazione; la ventola deve essere accesa ogni qual volta l'elettrodomestico sia in funzione.



Ventilazione del locale

È importante assicurarsi che la stanza in cui siano installati gli elettrodomestici a gas sia adeguatamente ventilata e che tutti gli elettrodomestici ricevano la giusta quantità di aria necessaria alla combustione. Per assicurare un corretto flusso d'aria, potrebbe essere necessario creare delle aperture in base ai seguenti requisiti:

- con un'area in sezione trasversale di 6 cm^2 per kW con un'area in sezione trasversale minima di 100 cm^2 (queste aperture potrebbero anche essere create incrementando lo spazio tra la parte inferiore delle porte e il pavimento);
- devono essere situate nella parte inferiore di una parete esterna, preferibilmente opposta alla parete su cui vengono estratti i prodotti della combustione;

- le posizioni delle aperture devono essere scelte in modo da evitare la possibilità che si ostruiscano e, se installate su pareti esterne, devono essere protette con griglie, reti metalliche, ecc. installate sulla facciata esterna della parete.

Se nel locale viene installato un aspiratore elettrico per la rimozione di aria viziata, le aperture previste per i ricambi d'aria devono consentire un tasso di ventilazione di almeno $35 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW di potenza installata.

Allacciamento gas

Il forno è progettato per funzionare sia con gas naturale (metano) che con gas liquefatto (GPL) e può essere facilmente convertito da un tipo all'altro seguendo le istruzioni riportate nella relativa sezione di questo opuscolo.

L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato da personale qualificato e in conformità con i requisiti.

Se l'elettrodomestico viene utilizzato con bombole di gas (GPL), è necessario utilizzare un regolatore di pressione conforme ai requisiti.

Allacciamento del tubo metallico

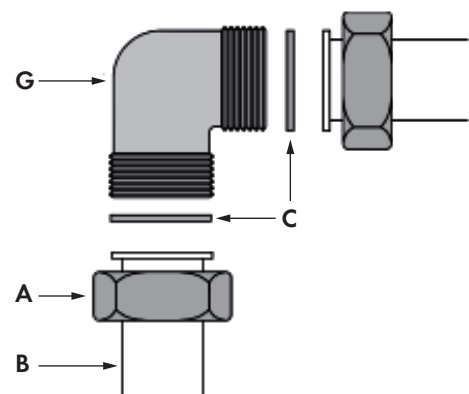
Il collegamento alla rete del gas può essere effettuato tramite un tubo rigido saldamente fissato al raccordo "G", o tramite un tubo flessibile a parete continua in acciaio inossidabile conforme con una lunghezza massima di 2 metri.

Il raccordo "G" e la guarnizione "C" sono forniti con l'elettrodomestico e sono conformi agli standard.

⚠ IMPORTANTE

Utilizzare due chiavi inglesi per ruotare il raccordo "G" nella posizione desiderata. Quando il raccordo è nella posizione desiderata, serrare il dado "A".

ALLACCIAMENTO DEL TUBO METALLICO



⚠ IMPORTANTE

Dopo aver collegato l'elettrodomestico alla rete del gas (o alle bombole di gas liquido), VERIFICARE LA PRESENZA DI EVENTUALI PERDITE presso il raccordo con una soluzione di acqua e sapone (non utilizzare in nessun caso una fiamma).

Conversione ad altro tipo di gas

Prima di convertire l'apparecchio per il funzionamento con un diverso tipo di gas, controllare quale tipo di gas è attualmente impostato (etichetta adesiva sull'elettrodomestico (Figura 1 a pagina 3)).

Scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione elettrica; Per il diametro corretto dell'ugello, fare riferimento alla tabella corrispondente riportata in questo opuscolo.

Tabella degli ugelli

I diametri sono stampati sull'ugello in centesimi di millimetro.

Bruciatore piano cottura 4,50 kW		LP			
Portata termica nominale	kW	4,50	4,50	4,50	4,50
Iniettore anello interno	dimensioni	37	37	34	32
Iniettore 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		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Pressione gas	mbar	"28...3037"	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		

Bruciatore piano cottura 4,00 kW		LP			
Portata termica nominale	kW	4,00	4,00	4,00	4,00
Iniettore anello interno	dimensioni	37	37	34	32
Iniettore anello esterno	dimensioni	93	93	89	86
Consumo		291 g/h	291 g/h	291 g/h	291 g/h
Tipo di gas		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Pressione gas	mbar	"28...3037"	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		

Piastra piano cottura 3,35 kW		LP			
Portata termica nominale	kW	3,35	3,35	3,35	3,35
Iniettore	dimensioni	87	87	82	80
Consumo		244 g/h	244 g/h	244 g/h	244 g/h
Tipo di gas		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Pressione gas	mbar	"28...3037"	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		

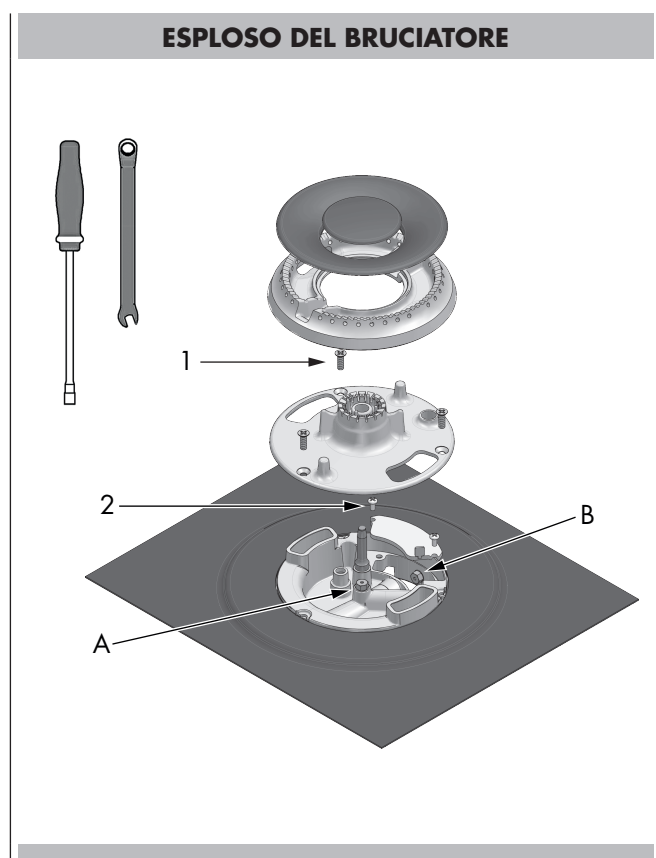
Bruciatore piano cottura 4,50 kW		NG									
Portata termica nominale	kW	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Iniettore anello interno	dimensioni	55	55	55	58	57	57	59	52	74	57
Iniettore anello esterno	dimensioni	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Consumo		429 l/h	429 l/h	429 l/h	488 l/h	498 l/h	498 l/h	429 l/h	498 l/h	595 l/h	523 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									

Bruciatore piano cottura 4,00 kW		NG									
Portata termica nominale	kW	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
Iniettore anello interno	dimensioni	55	55	55	58	57	57	59	52	74	57
Iniettore anello esterno	dimensioni	136	136	136	140	146	146	136	146	187	152
Consumo		381 l/h	381 l/h	381 l/h	433 l/h	443 l/h	443 l/h	381 l/h	381 l/h	529 l/h	464 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									

Bruciatore piano cottura 3,35 kW		NG									
Portata termica nominale	kW	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35
Iniettore	dimensioni	125	125	125	135	140	140	120	135	190	145
Consumo		319 l/h	319 l/h	319 l/h	363 l/h	371 l/h	371 l/h	319 l/h	371 l/h	443 l/h	389 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									

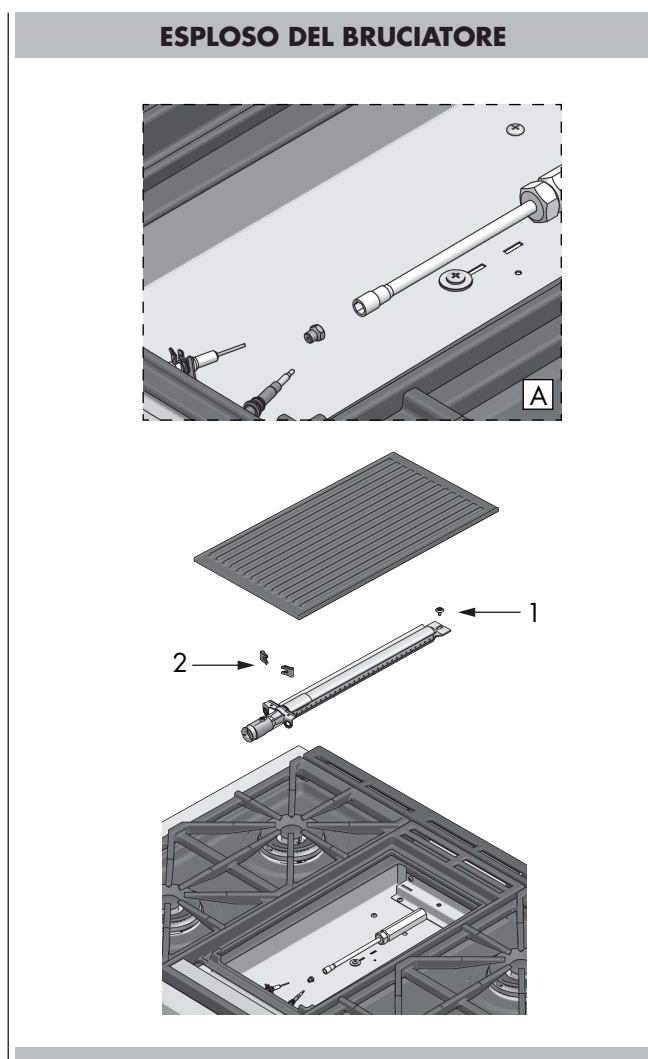
Sostituzione degli iniettori (bruciatore a doppio cerchio di fiamma)

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'iniettore (2).
5. Rimuovere l'iniettore (A) con una chiave fissa da 7 mm (9-32") ruotando in senso antiorario.
6. Rimuovere l'iniettore (B) con una chiave a stella da 7 mm (9-32") ruotando in senso antiorario.
7. Installare gli iniettori forniti insieme all'apparecchio nel rispettivo bruciatore. Gli iniettori 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 iniettori").
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 iniettori rimossi dall'apparecchio per usi futuri.



Sostituzione dell'iniettore (piastra)

1. Rimuovere la piastra.
2. Rimuovere la copertura del bruciatore.
3. Rimuovere la vite di fissaggio del bruciatore (1).
4. Rimuovere le molle (2) dalla termocoppia e dall'iniettore per cambiare il bruciatore.
5. Rimuovere l'iniettore (A) con una chiave fissa da 7 mm (9-32") ruotando in senso antiorario.
6. Installare l'iniettore fornito con l'elettrodomestico. L'iniettore presenta dei piccoli numeri stampati sul lato, questi corrispondono al diametro del foro.
7. Ruotare in senso orario per serrare (serrare a una coppia di 15 - 20 pollici/libbra).
8. Reinstallare tutti i componenti in ordine inverso.
9. Conservare gli iniettori 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.

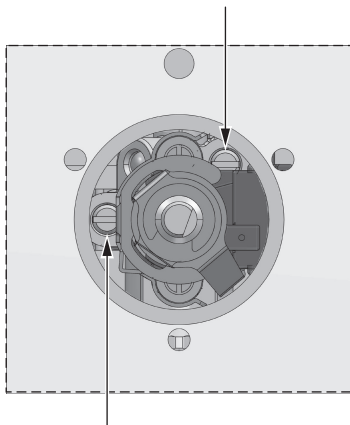
Se si rende necessaria un'ulteriore regolazione, procedere come segue:

Regolazione dei bruciatori a cerchio di fiamma singolo o doppio:

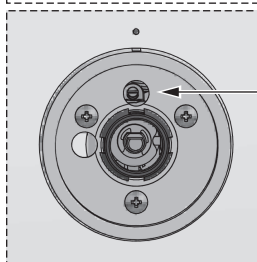
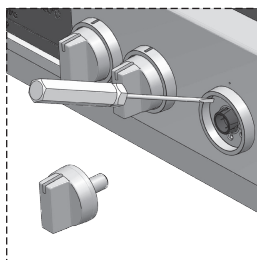
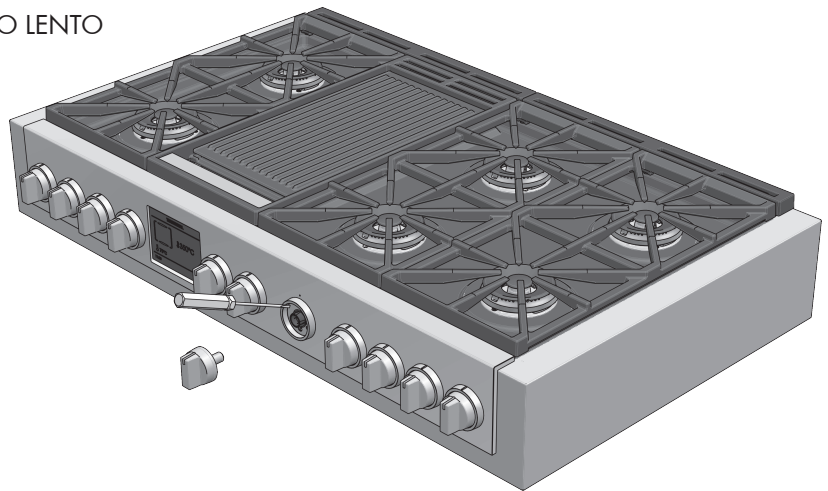
1. Accendere il bruciatore e regolare la manopola su fiamma bassa.
2. Rimuovere la manopola dallo stelo della valvola.
3. Rimuovere la sede della manopola dal pannello di controllo.
4. Inserire un cacciavite sottile nel foro dietro la manopola (A o B) e inserire la lama del cacciavite nella fessura della 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

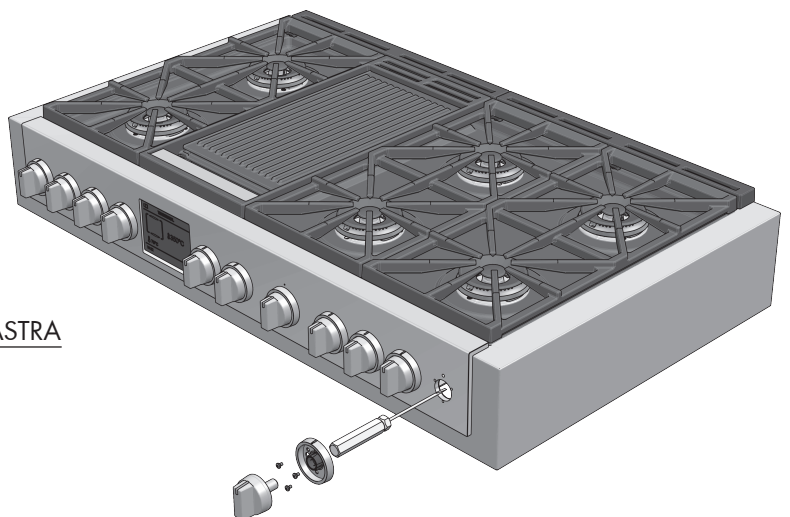
A - FIAMMA PER COTTURE A FUOCO LENTO



B - FIAMMA PRINCIPALE



C - FIAMMA PIASTRA



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.

Una volta completate le fasi di conversione, controllare l'aspetto delle fiamme di ognuno dei bruciatori in modalità HI (alta) e LO (bassa), se le fiamme risultano troppo alte o troppo basse, rivedere ogni fase della procedura e assicurarsi 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

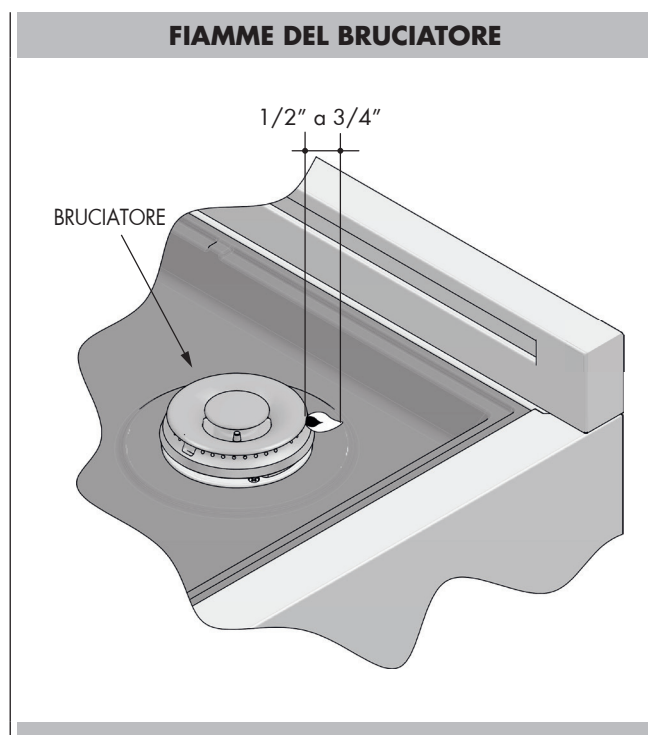
I bruciatori a gas usano un dispositivo di accensione elettrico posto accanto a ciascun bruciatore, che ne garantisce l'accensione automatica.



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").



POTENZA ASSORBITA	FORNO GRANDE	FORNO PICCOLO
resistenza superiore forno:	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V	2100 + 700W 230V - 2100 + 700W 240V
resistenza inferiore forno:	3000W 230V - 3000W 240V	1750W 230V - 1750W 240V
elemento circolare (aria calda):	2x1300W 240V or 1x2500W 240V (a seconda del modello)	1x2500W 240V
lampada:	3x25W	2x25W
motore ventola aria calda:	2x44W or 1x44W (a seconda del modello)	1x28W
motore ventola di raffreddamento:	44W	44W
POTENZA MASSIMA ASSORBITA:		(vedere la targhetta)
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE:		(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 identificativa posta sul montante sinistro, visibile a porta aperta.

Il collegamento deve essere eseguito da personale qualificato e conformemente alle normative in vigore.

La mancata osservanza solleva il costruttore da qualsivoglia responsabilità per eventuali danni a persone o cose.

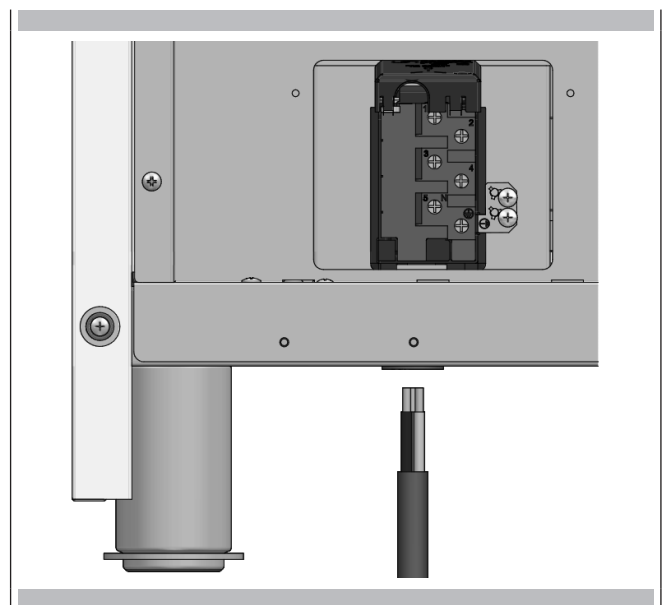
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, un suo tecnico o da una persona altrettanto qualificata al fine di evitare rischi.

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite un interruttore multipolare avente una distanza d'apertura dei contatti di almeno 3 mm accertandosi però che non venga interrotto il conduttore di messa a terra.

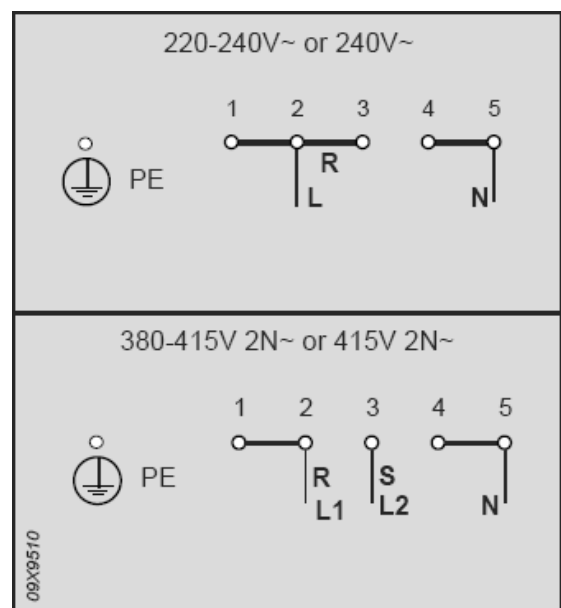
Per il collegamento usare un cavo flessibile ricordandosi di lasciarlo sufficientemente lungo per consentire l'estrazione del forno dal vano d'incasso qualora sia necessaria manutenzione.

La morsettiere 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 morsettiere.



SCHEMA ELETTRICO

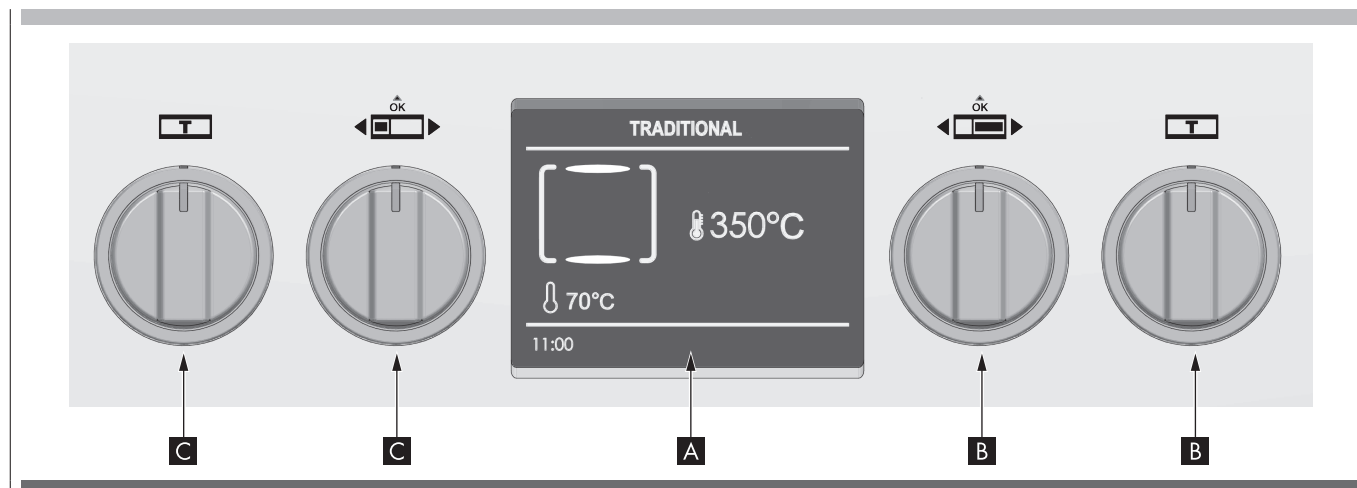


TIPI DI CAVO E TIPI DI DIAMETRI MINIMI DEI CAVI E DIAMETRI MINIMI

	220-240 V o 240 V	380-415 V 2N o 415 V 2N
H05RR-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05VV-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05RN-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05V2V2-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²

Il vostro elettrodomestico potrebbe differire leggermente dalle illustrazioni sottostanti.

- A** - Schermo display
- B** - Manopole di controllo per forno grande
- C** - Manopole di controllo per forno grande



Manopole di comando

Per utilizzare le manopole di controllo, ruotarle a destra/sinistra e premere delicatamente. Il controllo non funzionerà nel caso in cui vengano premute o ruotate più manopole nello stesso momento.

ON/OFF & MANOPOLA DELLA TEMPERATURA



PREMERE ON/OFF: Accende e spegne il forno.

RUOTARE ◀ + : Incrementa la temperatura

RUOTARE ▶ - : Diminuisce la temperatura

MANOPOLA DI FUNZIONE



PREMERE OK: Conferma le impostazioni ed avvia le operazioni di cottura.

PREMERE LIGHT: Accende/spegne la luce del forno solo se premuto durante le operazioni di cottura.

RUOTARE A SINISTRA ◀ : Ruotare per cambiare la schermata visualizzata sul display.

RUOTARE A DESTRA ▶ : Ruotare per cambiare la schermata visualizzata sul display.

RUOTARE SU BACK (2 sec.): Ritorno alla schermata del display precedente.

RUOTARE SU LOCK (2 sec.): Attivazione del comando di blocco porta.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta rimuovere tutto l'imballaggio e i corpi estranei dal forno(i). Qualunque materiale di questo tipo lasciato all'interno potrebbe fondersi o bruciare durante l'utilizzo dell'elettrodomestico.

Codici errore

Questo codice appare in caso il controllo elettrico indichi un guasto. Quando appare l'errore, la funzione corrente viene bloccata. Se il tipo di errore è relativo ad una funzione di sicurezza, il forno diventa inutilizzabile e ogni qualvolta si tenti di avviarlo, appare lo stesso errore (nel cui caso chiamare l'assistenza post-vendita), mentre se l'errore riguarda un guasto minore, dopo averlo riavviato, il forno può essere utilizzato per le funzioni che non includono la parte danneggiata (ad es. un elemento riscaldante).

Segnali acustici

Confermano che il comando è stato ricevuto a seguito della pressione di un tasto.

Indicano inoltre che una funzione a tempo è stata completata (ad es. Timer o Cottura a Tempo). Durante l'esecuzione di una ricetta, un segnale acustico avverte l'utente che il forno è in attesa di istruzioni da parte dell'utente (ad es. inserire il piatto o girarlo).

I segnali acustici segnalano inoltre un guasto del forno.

Blocco Porta

Viene mostrato fisso quando la porta è bloccata. Il simbolo lampeggia quando la sicura si muove al fine di bloccare o sbloccare la porta. Non tentare di aprire la porta in questo momento. La porta può essere aperta quando il simbolo non è più visualizzato. Un lucchetto appare quando la porta è stata bloccata automaticamente a causa della modalità auto-pulente.

Guasto Alimentazione Elettrica

Dopo che ritorna l'alimentazione elettrica al forno, il meccanismo di bloccaggio effettua un test, successivamente vengono mostrati data e ora.

Impostazioni predefinite

Le modalità di cottura selezionano automaticamente una temperatura adatta; quando necessario, questa può essere cambiata.

Numero Codici Guasti F



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

Il codice errore è registrato nel Registro Errori nel Menù impostazioni. Tale errore può essere comunicato al tecnico dell'assistenza cosicché lui/lei possa comprendere le possibili cause del problema in anticipo.

Preriscaldamento e Preriscaldamento Rapido

Ogni qualvolta viene impostata una modalità cottura e il forno si riscalda, si avvia il preriscaldamento; durante tale periodo, viene mostrata la temperatura corrente insieme all'icona del termometro.

Non appena raggiunge il 100%, il controllo emette un suono di "fine del preriscaldamento" e il valore della temperatura corrente scompare.

Quando è necessario riscaldare il forno rapidamente, è disponibile una modalità di Preriscaldamento Rapido; essa utilizza gli elementi riscaldanti e la ventola di convezione in una maniera specifica al fine di ridurre il più possibile il tempo di riscaldamento. Dopo aver impostato una delle funzioni di cottura per cui è disponibile il preriscaldamento rapido, impostare il valore di temperatura desiderato, dopodiché ruotare la manopola verso destra, dopo essere entrati nel menù delle funzioni, selezionare l'icona  utilizzando la manopola , confermare premendo la manopola di funzione. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, il controllo suona e sia l'"Icona Preriscaldamento Rapido" sia "temperatura corrente" scompaiono. Il forno passa automaticamente alla modalità di cottura desiderata precedentemente impostata: inserire le pietanze.

Timer




ATTENZIONE

Il timer nel vostro forno non accende o spegne l'elettrodomestico; il suo unico scopo è quello di allertarvi tramite il campanello.

Quando volete spegnere il forno in modo automatico, utilizzare la funzione cottura-terminata o cottura ritardata.

NOTA: Premere il tasto OFF non reimposta né interrompe il timer.

1. Selezionare la funzione  e impostare il tempo desiderato utilizzando la manopola di funzione e confermare premendola.
2. Il tempo può essere impostato da 1 minuto a 12 ore e 59 minuti e, quando impostato, il tempo rimanente è sempre visibile nella barra di stato inferiore fino a che il tempo non finisca o venga reimpostato.
3. Per annullare l'impostazione del tempo, è necessario reimpostare il timer premendo la manopola di funzione per 2 secondi quando ci si trova nel menù di impostazione del timer.
4. Il formato del timer è solitamente HR MIN, passando a MIN SEC durante l'ultimo minuto.
5. Una volta finito il tempo impostato, il display mostra 00:00 e verrà emesso il segnale acustico per un minuto o finché non viene premuta la manopola di funzione.

Come preriscaldare il forno

- Preriscaldare il forno quando si utilizzano le modalità Cottura statica, Cottura ventilata e Cottura arrosto ventilata.
- Utilizzare la modalità di Preriscaldamento Rapido quando si desidera un tempo minore per preriscaldare il forno.
- Selezionare una temperatura maggiore non diminuisce il tempo di preriscaldamento.
- Il preriscaldamento è necessario per buoni risultati quando si cuociono al forno dolci, biscotti, pasticcini e pane.
- Preriscaldare aiuterà a rosolare arrostiti e a non disperdere i succhi della carne.
- Mettere le griglie da forno in posizione 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 "temperatura rilevata" si spegnerà.

Suggerimenti per il Funzionamento

- Dono 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 pirofile in vetro.
- Utilizzare teglie che conferiscano la doratura desiderata. Il tipo di finitura della teglia può aiutare a stabilire il grado di rosolatura che si otterrà.
- Teglie lucide, di metallo liscio o leggermente antiaderenti / anodizzate riflettono il calore, conferendo una rosolatura più leggera e delicata. Dolci e biscotti richiedono questo tipo di utensili.
- 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 croste scure e croccanti, utilizzare utensili di metallo scuro anti-aderenti / anodizzati o scuro, opaco o articoli da forno in vetro. Teglie da forno coibentate possono allungare il tempo di cottura.
- Non cucinare con la teglia vuota in forno, in quanto ciò potrebbe cambiare le prestazioni di cottura.
- Conservare la teglia per grigliare 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, ad esempio il pannello di controllo.
- Il vostro nuovo forno ha un sensore di temperatura elettronico che permette di mantenere una temperatura accurata. Il vostro precedente forno probabilmente era dotato di un termostato meccanico, il quale, nel corso del tempo, si è spostato verso una temperatura più alta. È normale che possiate avere la necessità di adattare le vostre ricette quando cucinate in un nuovo forno.

Cottura al forno ad alta quota

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

Primo utilizzo del forno

Pulire accuratamente il forno con acqua saponata e sciacquare bene.

Utilizzare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura per bruciare ogni traccia di grasso che potrebbe altrimenti creare degli odori sgradevoli durante la cottura.

ATTENZIONE

Non usare mai fogli di alluminio per coprire le griglie del forno o per rivestire il forno. Ciò può danneggiare il rivestimento del forno qualora il calore venga trattenuto sotto il foglio.

ATTENZIONE

Assicurarsi di non forzare la griglia per evitare di danneggiare lo smalto.

Griglie del forno

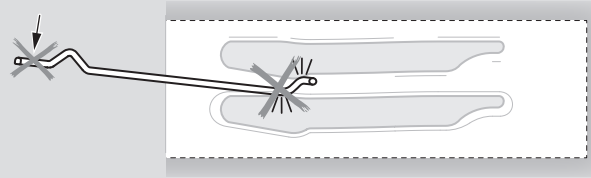
- Il forno ha delle guide per la griglia su sei livelli come mostrato nell'illustrazione a Pagina 3.
- Le posizioni delle griglie sono numerate dalla guida inferiore (n. 1) a quella superiore (n. 6).
- Quando si cucina, controllare le tabelle di cottura per scegliere la posizione migliore in cui sistemare la griglia.
- Ogni guida è composta da supporti appaiati formati nelle pareti su ogni lato della cavità del forno.
- Assicurarsi sempre di posizionare le griglie del forno prima di accendere il forno. Assicurarsi che le griglie siano allo stesso livello quando sono posizionate. Fare riferimento all'illustrazione a Pagina 3 nel caso in cui si abbiano dubbi riguardo a quale sia il lato frontale della griglia.
- Le griglie sono progettate in modo da bloccarsi quando vengono tirate in avanti fino al loro limite.

ATTENZIONE

Non utilizzare fogli di alluminio per coprire le griglie del forno o per rivestire il forno. Ciò può danneggiare il rivestimento del forno qualora il calore venga trattenuto sotto il foglio.

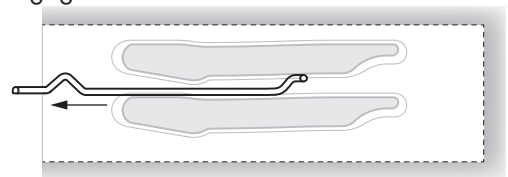
ATTENZIONE

Assicurarsi di non forzare la griglia per evitare di danneggiare lo smalto.

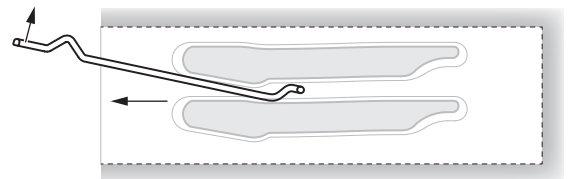


Per rimuovere la griglia dal forno:

1. Tirare la griglia in avanti

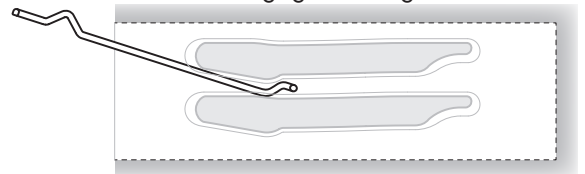


2. Sollevare la parte anteriore della griglia verso l'alto ed estrarla

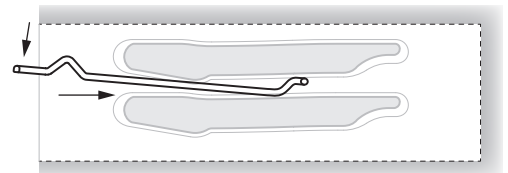


Come riposizionare la griglia nel forno:

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 del Forno Estensibili

- La griglia allungabile consente di accedere più facilmente ai cibi in cottura. Si allunga oltre la griglia piatta standard, portando il cibo più vicino all'utilizzatore.

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.

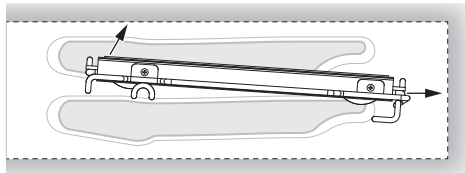
NOTA: Rimuovere sempre la griglia allungabile prima dell'autopulizia del forno.

ATTENZIONE

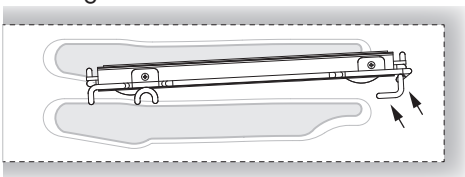
Per evitare ustioni, tirare fuori la griglia completamente e sollevare il contenitore di cottura al di sopra della maniglia mentre si trasferisce il cibo nel forno o lo si tira fuori da esso.

Per rimuovere la griglia estensibile dal forno:

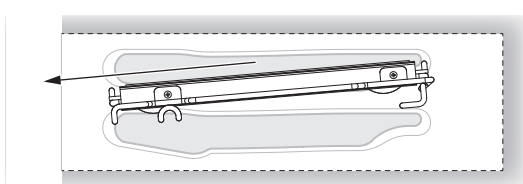
1. Sollevare la griglia leggermente e spingerla fino al rilascio dell'arresto



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

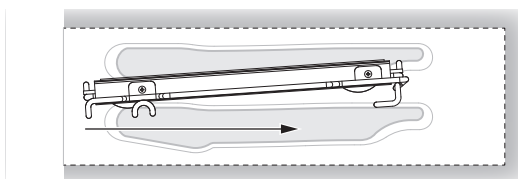


3. Tirare la griglia in basso ed estrarla

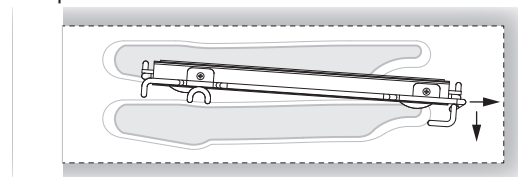


Come riposizionare la griglia allungabile nel forno:

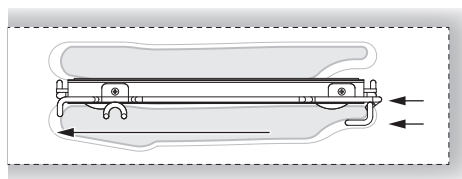
1. Afferrare la griglia saldamente da entrambi i lati. Posizionare la griglia (compreso il telaio) sopra la guida desiderata.



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



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



Istruzioni per la prima accensione

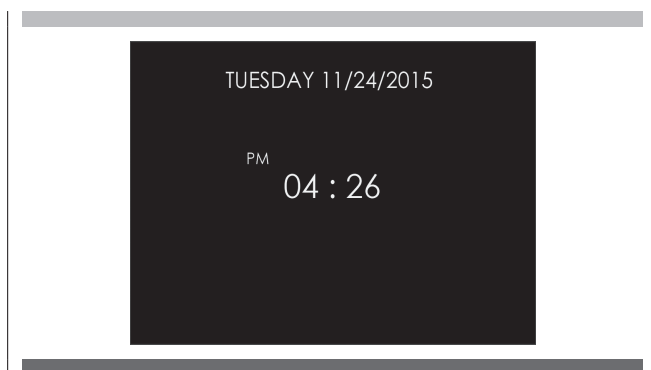
Una volta che il blocco cottura è stato collegato alla corrente elettrica per la prima volta, il controllo si prepara automaticamente per impostare una serie di impostazioni utente, che rimangono immagazzinate in caso di successive accensioni.

NOTA: Sia durante il primo che i successivi collegamenti alla corrente elettrica, il meccanismo di bloccaggio della porta si calibra - **in questa fase, tenere sempre la porta chiusa.**

- Lingua
- Temperatura e Peso
- Ora
- Data

Fare riferimento al paragrafo IMPOSTAZIONI UTENTE per le istruzioni di impostazione.

Dopo aver effettuato le impostazioni utente, il controllo si sposta automaticamente alla schermata "Standby" del display.



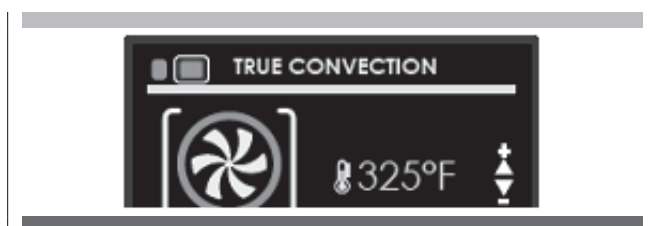
Selezione della cavità forno (Doppio forno)

Una volta acceso l'elettrodomestico, vengono mostrate due icone nell'angolo in alto a sinistra, le quali informano l'utente riguardo alla cavità utilizzata e al suo stato.

- Il colore ROSSO indica che la cavità del forno è ACCESA (FUNZIONE ATTIVA).
- Il colore BIANCO indica che la cavità del forno è ACCESA (FUNZIONE NON ATTIVA).
- Il colore GRIGIO indica che la cavità del forno è SPENTA.
- La cornice identifica il forno selezionato (MOSTRATO SUL DISPLAY).

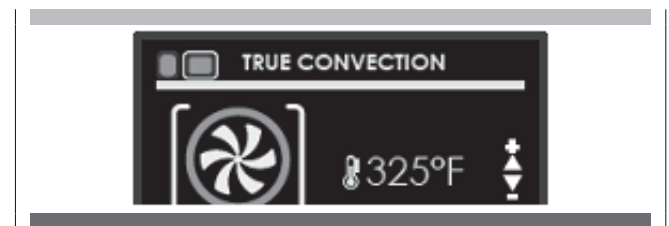
ESEMPIO 1

Forno GRANDE: Icona ROSSA - ACCESA (attivo / selezionato)
Forno PICCOLO: Icona GRIGIA - SPENTA (non selezionato)



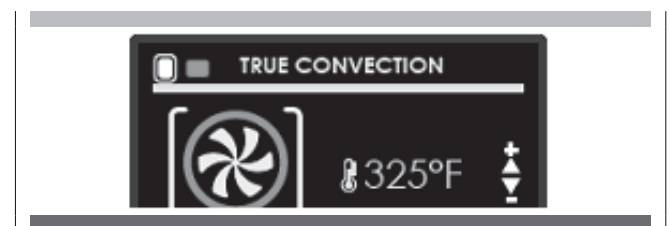
ESEMPIO 2

Forno GRANDE: Icona ROSSA - ACCESA (attivo / selezionato)
Forno PICCOLO: Icona ROSSA - ACCESA (attivo / non selezionato)



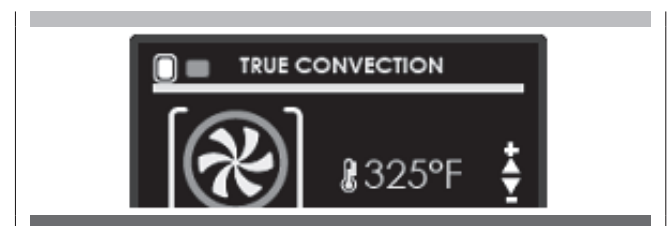
ESEMPIO 3

Forno GRANDE: Icona ROSSA - ACCESA (attivo / non selezionato)
Forno PICCOLO: Icona BIANCA - ACCESA (non attivo / selezionato)



ESEMPIO 4

Forno GRANDE: Icona GRIGIA - SPENTA (non selezionato)
Forno PICCOLO: Icona BIANCA - ACCESA (non attivo / selezionato)




NOTA: Premere la manopola [ON/OFF] per accendere il forno e premerla di nuovo per spegnerlo. Il forno torna in modalità standby.

Per selezionare la cavità del forno, premere la relativa manopola di funzione per 2 secondi.

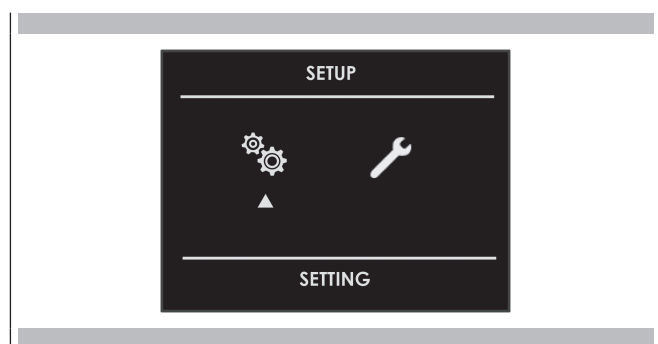
Se una cavità del forno è SPENTA e selezionata mentre l'altra è ACCESA, viene visualizzata un'icona sul display ad indicare che la cavità non selezionata è attiva.



Quando il forno è acceso, selezionare l'icona  e confermare con la manopola di funzione per entrare nel menù IMPOSTAZIONI. Questo menù consente di personalizzare le impostazioni del proprio forno. Per accedervi, non devono essere in corso cotture o funzioni temporizzate.

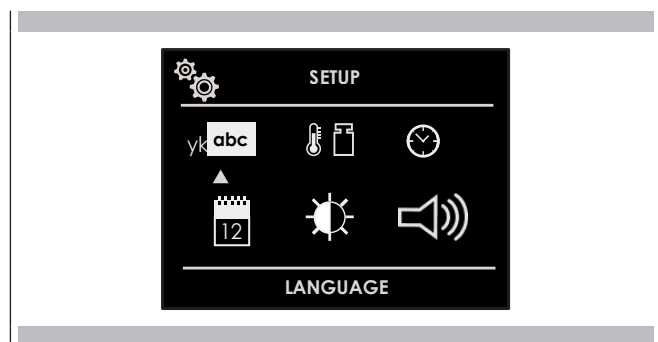
NOTA: Il Menù impostazioni non può mai essere impostato se una qualunque funzione a tempo è già impostata: cancellare prima qualunque funzione a tempo attiva.

1. Ruotare la manopola di funzione per selezionare il sottomenù e confermare premendo la manopola di funzione.



2. Utilizzare il presente menù per cambiare le seguenti impostazioni:

Ruotare la manopola di funzione per selezionare le impostazioni o per cambiare il sottomenù visualizzato tra i sei disponibili, confermare premendo la manopola di funzione.



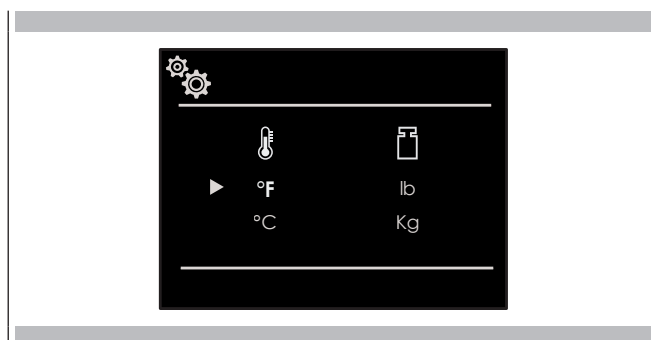
Lingua

Ruotare la manopola di funzione per selezionare una lingua tra quelle disponibili e confermare premendo la manopola di funzione.



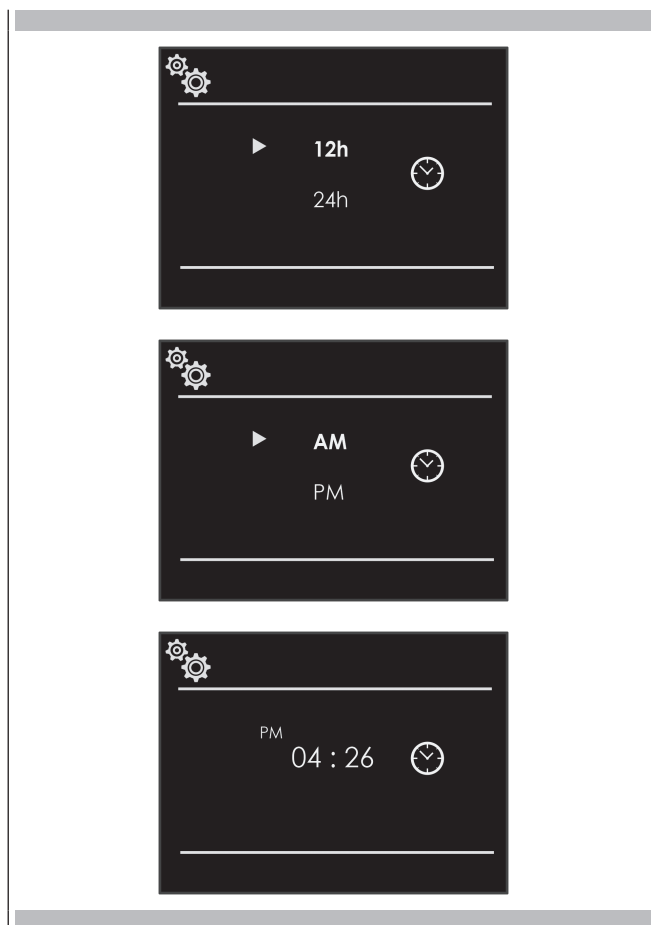
Temperatura e Peso

Ruotare la manopola di funzione per selezionare una delle due opzioni di temperatura "C/ F" o di peso "Kg/lb" e confermare premendo la manopola di funzione.



Ora

Ruotare la manopola di funzione per selezionare il formato dell'ora tra le opzioni "12h AM/PM" o "24h", confermare premendo la manopola di funzione. Successivamente, impostare l'ora seguendo la medesima procedura.



Data

Ruotare la manopola di funzione per selezionare il formato della data tra le opzioni "D.M.Y. (Giorno Mese Anno) – Y.M.D. (Anno Mese Giorno) – M.D.Y. (Mese Giorno Anno)" e confermare premendo la manopola di funzione.



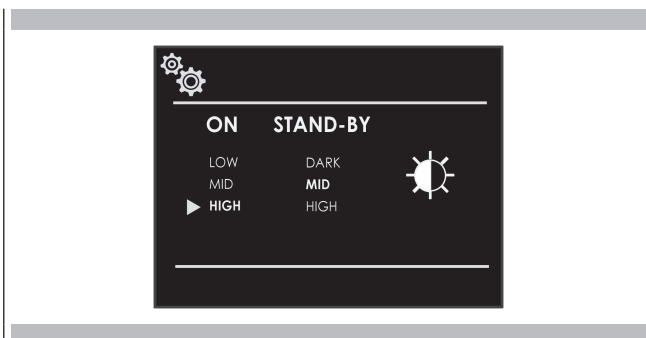
Segnale acustico


Ruotare la manopola di funzione per selezionare il volume del segnale acustico e confermare premendo la manopola di funzione.



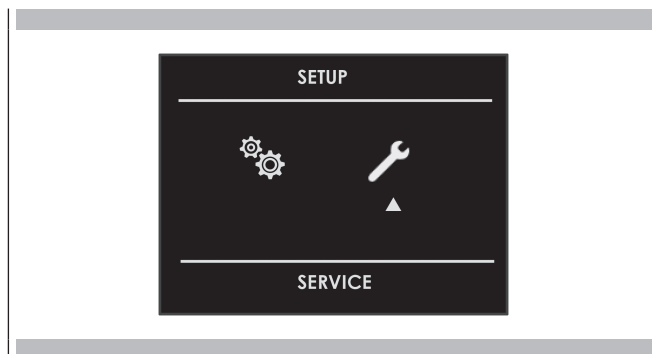
Luminosità

Ruotare la manopola di funzione per scegliere l'impostazione di luminosità e per cambiare tra ON e STANDBY, dopodiché, ruotando la manopola di funzione, selezionare il grado di luminosità desiderato e confermare premendo la manopola di funzione.



Quando il forno è acceso, selezionare l'icona  e confermare con la manopola di funzione per entrare nel menù IMPOSTAZIONI. Tale menù permette di impostare una serie di parametri o funzioni speciali. Permette inoltre di accedere alla lista eventi errore.

1. Premere la manopola di funzione per selezionare il sottomenù e confermare premendo la manopola di funzione.

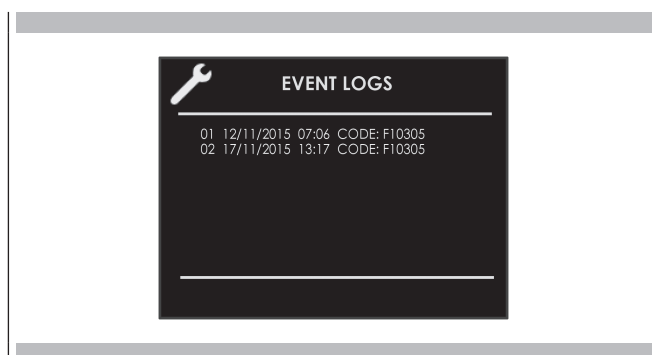


2. Utilizzare il presente menù per cambiare le seguenti impostazioni:
Premere la manopola di funzione per selezionare l'oggetto da impostare o da visualizzare tra i tre disponibili, confermare premendo la manopola di funzione.



Registro Eventi

Il menù permette di controllare qualunque errore registrato. Tali codici possono essere notificati al servizio di assistenza post-vendita.



Demo

Lo scopo di questa funzione è impostare la modalità DEMO, la quale rende il forno inutilizzabile per la cucina, ma esegue automaticamente una dimostrazione di tutte le funzionalità del forno.

1. Premere la manopola di funzione per selezionare e attivare la funzione.
2. Confermare premendo la manopola di funzione.
3. Premere la manopola [ON/OFF].

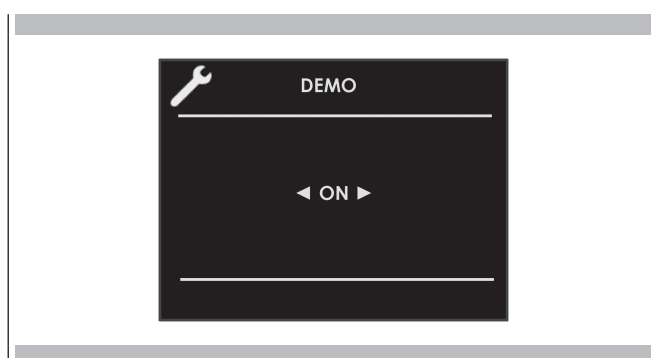
Dopo circa 30 secondi il forno inizia a funzionare in tale modalità.

Per interrompere temporaneamente la funzione DEMO, tenere premuta una qualunque manopola per qualche secondo finché il forno non entra in modalità standby.

Per riattivarla, premere la manopola [ON/OFF].

Per disabilitare la funzione, accedere alla schermata DEMO e impostarla su OFF. Confermare premendo la manopola di funzione.

NOTA Una volta impostata, la funzione rimane abilitata anche se il forno è disconnesso dall'alimentazione elettrica.



Accendere e spegnere il forno

IMPORTANTE

- Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che le parti interne del forno non si siano raffreddate.

Premere la manopola [ON/OFF] per accendere il forno e premerla di nuovo per spegnerlo. Il forno torna in modalità standby.

Per selezionare la cavità del forno, premere la relativa manopola di funzione per 2 secondi.

Selezionare la modalità di cottura

IMPORTANTE

- Non lasciare la porta aperta per lungo tempo durante la cottura.
- La porta deve essere tenuta chiusa durante le funzioni di COTTURA GRILL.
- Posizionare il grill o i grill sul livello appropriato.

Funzioni	
	COTTURA INFERIORE
	COTTURA
	COTTURA CIRCOLARE VENTILATA
	COTTURA COTTURA
	COTTURA COTTURA INFERIORE
	COTTURA INFERIORE ECO
	GRILL
	COTTURA VENTILATO INFERIORE
	COTTURA GRILL
	PIZZA
	CLASSIC PIZZA (Su alcuni modelli)

Funzioni



SCONGELAMENTO



ESSICCARE



MANTENERE IN CALDO



MANTENERE IN CALDO PLUS



SABBATH (Su alcuni modelli)



AUTO-PULIZIA

Selezionare la modalità di cottura adeguata in base al cibo che si desidera cucinare utilizzando la manopola di funzione e confermare premendola.

Cambiare la modalità di cottura

Per modificare la modalità di cottura mentre il forno è in funzione, ruotare la manopola su [BACK] per 2 secondi. A questo punto potrà essere selezionata un'altra modalità di cottura tra quelle disponibili premendo la manopola di funzione.

Cambiare la temperatura

IMPORTANTE

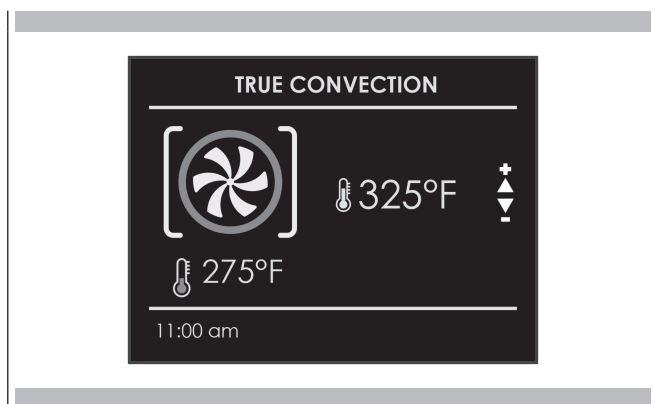
- La funzione COTTURA GRILL funziona su tutti i livelli. Non si può impostare nessuna temperatura in quanto lavora a cicli fissi secondo il livello impostato da L1 a L5.
- La temperatura massima della funzione COTTURA GRILL è limitata in base al livello impostato.
- In tutte le modalità di cottura in cui la temperatura è fissa, essa non viene mostrata sullo schermo.
- Alla fine di una funzione, lo schermo mostra la temperatura residua interna dalla schermata di standby.

1. È possibile modificare la temperatura dalla schermata recante le modalità di cottura utilizzando la manopola di temperatura.
2. Una volta iniziata la cottura, la temperatura può essere modificata in ogni caso e in ogni momento utilizzando la manopola di temperatura.

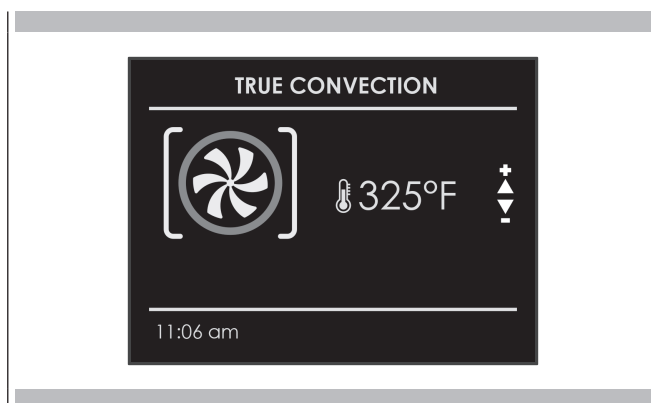
MODALITÀ DI COTTURA	ICONA	PRERISCAL- DAMENTO RAPIDO	SONDA TERMICA CARNE	TEMPERATURA		
				Min.	Preimpostare	Max.
SCONGELAMENTO				***	***	***
ESSICCARE				120 F (50 C)	140 F (60 C)	160 F (70 C)
MANTENERE IN CALDO				85 F (30 C)	105 F (40 C)	120 F (50 C)
MANTENERE IN CALDO PLUS				130 F (55 C)	165 F (75 C)	210 F (100 C)
COTTURA INFERIORE		⋈		165 F (75 C)	345 F (175 C)	480 F (250 C)
COTTURA		⋈		165 F (75 C)	345 F (175 C)	480 F (250 C)
COTTURA INFERIORE ECO				165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
COTTURA CIRCOLARE VENTILATA		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
PIZZA		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
COTTURA VENTILATA		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
GRILL VENTILATO		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
COTTURA INFERIORE VENTILATA		⋈		165 F (75 C)	445 F (230 C)	480 F (250 C)
COTTURA GRILL VENTILATO		⋈		165 F (75 C)	445 F (230 C)	480 F (250 C)
BROILL1					375 F (190 C)	
BROILL2					400 F (205 C)	
BROILL3					430 F (220 C)	
BROILL4					450 F (235 C)	
BROILL5					480 F (250 C)	
CLASSIC PIZZA (se presente)					650 F (345 C)	
SABBATH (se presente)					140 F (60 C)	
AUTO-PULIZIA					860 F (460 C)	

Fase di preriscaldamento

Mentre il forno è in fase di preriscaldamento, la temperatura corrente viene mostrata sotto l'icona della modalità di cottura.



Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e la temperatura corrente scompare.






Eco

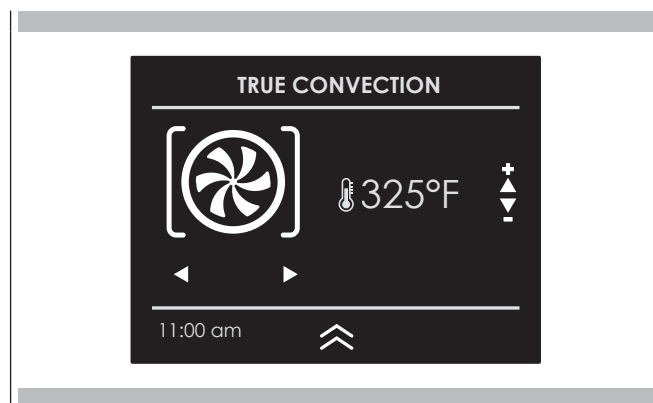
Tale modalità è intesa per il risparmio energetico. Ideale per pietanze surgelate o precotte e pasti porzionati di piccole dimensioni. Il tempo di preriscaldamento è molto breve e la cottura tende ad essere più lenta. Non è raccomandato per carichi pesanti, quali grandi porzioni o preparazioni di pasti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

Preriscaldamento Rapido

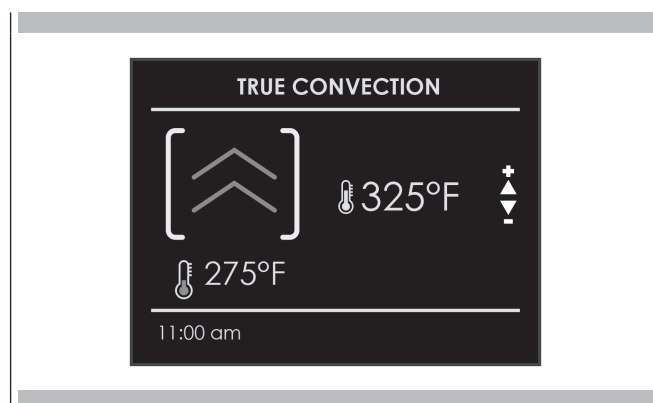
La funzione PRERISCALDAMENTO RAPIDO permette di raggiungere la temperatura desiderata più velocemente rispetto al preriscaldamento standard. La funzione può essere abilitata per tutte le modalità di cottura nei gruppi COTTURA INFERIORE (ad eccezione di Sabbath e ECO), VENTILATA e PIZZA.

Per selezionare PRERISCALDAMENTO RAPIDO:

1. Selezionare e avviare la modalità di cottura, dopodiché ruotare la manopola verso DESTRA.
2. Una volta entrati nel menù delle funzioni, selezionare l'icona  tramite la manopola  e confermare premendo la manopola di funzione. Il simbolo  appare nella parte più in basso dello schermo.



3. La schermata del display mostra l'icona delle funzioni attive fino a che non viene raggiunta la temperatura impostata. Successivamente la funzione passa in automatico alla modalità di cottura selezionata.



Utilizzo delle luci del forno

Una singola pressione della manopola di funzione attiva le luci solo durante un'operazione di cottura.

Le luci del forno si accendono automaticamente quando la porta è aperta. Quando viene utilizzato un forno, le luci si accendono automaticamente all'avvio di una modalità di cottura.

Le luci del forno si spegneranno automaticamente quando una modalità di cottura viene cancellata.

NOTA: Le luci non funzionano durante la modalità Auto-Pulizia.

NOTA: Una volta accese, le luci si spengono automaticamente dopo 3 minuti. Per riaccenderle, premere la manopola di funzione o aprire la porta.

Assicurarsi che data e ora siano impostate correttamente.
La modalità temporizzata spegne il forno alla fine del tempo di cottura.

ATTENZIONE



Non lasciare mai alimenti nel forno per più di un'ora prima e dopo la cottura.
Ciò potrebbe causare il deterioramento delle pietanze stesse.

NOTA Le funzioni temporizzate non possono essere utilizzate se la sonda termica carne è accesa. Il tempo di cottura massimo che può essere impostato è 12 h.

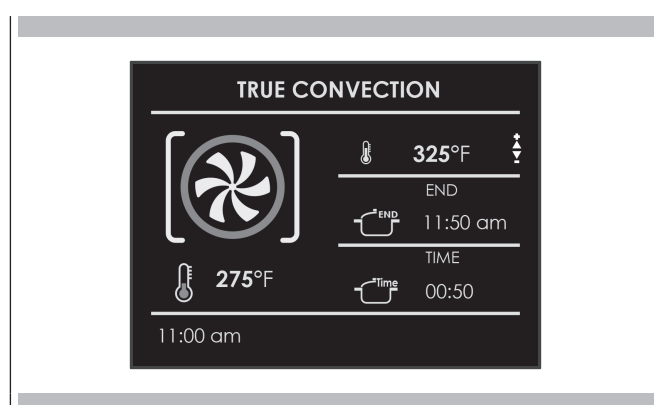
Tempo di Cottura

Utilizzare la funzione "Tempo di Cottura" per far funzionare il forno per un determinato periodo di tempo. Il forno si avvia immediatamente e si spegne automaticamente una volta che il tempo è terminato.

Come impostare una Modalità Temporizzata

1. Selezionare la modalità di cottura e la temperatura.
2. Ci sono due modi di impostare la funzione.
 - a) Selezionare  per impostare la durata e premere la manopola di funzione.
 - b) Selezionare  per impostare il tempo di arresto e premere la manopola di funzione.
3. Dopo aver selezionato una delle due opzioni sopra citate, impostare il tempo tramite la manopola di funzione e confermare premendo la manopola di funzione.
4. Dopo aver premuto la manopola di funzione, inizia la cottura e le informazioni relative al tempo di cottura vengono visualizzate nella schermata.

- Modalità di cottura
- Temperatura
- Tempo di cottura
- Fine del tempo di cottura




5. Dopo la cottura, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

Per modificare il tempo di cottura quando il forno è già in funzione, ruotare la manopola di funzione su [LOCK] e immettere il nuovo tempo di cottura prima di premere nuovamente la manopola di funzione.

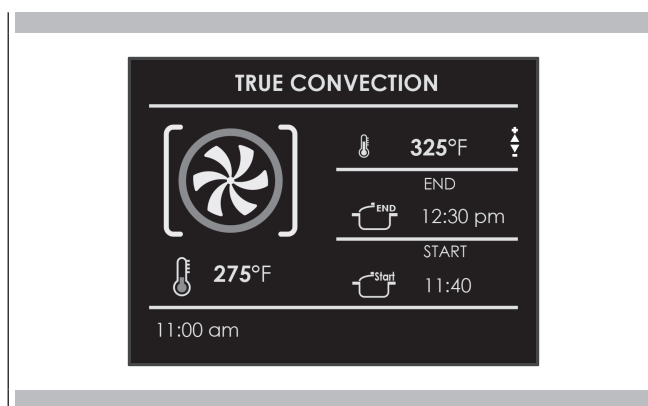
Ora di Arresto

Utilizzare la funzione "Ora di Arresto" per ritardare l'avvio della cottura temporizzata. Inserire l'ora di arresto della cottura e il forno calcolerà in automatico l'ora di avvio. Il forno si accende e si spegne automaticamente.

Come ritardare l'inizio della Modalità Temporizzata

1. Prima di tutto impostare il tempo di cottura richiesto come indicato nel paragrafo "TEMPO DI COTTURA".
2. Selezionare  per impostare il tempo di arresto e premere la manopola di funzione.
3. Impostare il tempo di arresto della cottura tramite la manopola di funzione e confermare premendo la manopola di funzione.
4. Dopo aver premuto la manopola di funzione, la funzione viene posta in standby e sullo schermo vengono mostrati i dettagli della cottura rimandata.

- Modalità di cottura
- Temperatura
- Ora di arresto cottura
- Tempo di cottura



- Dopo la cottura, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

Per modificare il tempo di cottura e di arresto mentre il forno è in funzione, ruotare la manopola di funzione su [LOCK] e immettere il nuovo tempo di arresto cottura prima di premere nuovamente la manopola di funzione.

Quando vengono cotti arrostiti, bistecche o pollame, questa è il modo migliore per vedere quando la pietanza è adeguatamente cotta.

In via opzionale, questo forno è provvisto della funzione sonda carne per controllare la temperatura interna della carne e arrestare la cottura non appena viene raggiunto il valore impostato.

Quando viene utilizzata la sonda, il forno controlla automaticamente il tempo di cottura.

NOTA: la sonda termica per alimenti è un accessorio disponibile solo in alcune versioni del prodotto.

La tenerezza, il gusto ed il sapore sono il risultato di un controllo preciso e funzionale.

La sonda termica per alimenti è un termometro che, inserito nella pietanza, permette di controllarne la temperatura interna e di usarla per stabilire la fine della cottura.

La carne, ad esempio, può sembrare cotta all'esterno, ma all'interno può essere ancora rosa!

La temperatura raggiunta dagli alimenti durante la cottura è strettamente connessa con problemi di salute e igiene. I batteri possono essere contenuti i qualsivoglia tipo di carne, pollame, pesce, così come nelle uova crude.

Alcuni tipi di batteri fanno andare a male il cibo, altri, come la Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e lo Staphylococcus aureo, possono nuocere gravemente alla salute. I batteri si moltiplicano molto rapidamente sopra i 4,4° fino a 60°C. La carne macinata è particolarmente a rischio da questo punto di vista.

Per evitare la moltiplicazione dei batteri, è necessario prendere le seguenti misure:

- Non scongelare i cibi a temperatura ambiente, ma sempre in frigo oppure in forno utilizzando l'apposita funzione. In quest'ultimo caso cucinare il cibo immediatamente dopo.
- Riempire il pollame subito prima di mangiarlo. Non acquistare mai pollame ripieno confezionato e comprare il pollame ripieno già cotto quando si intende mangiarlo entro 2 ore.
- Marinare il cibo in frigo, non a temperatura ambiente.
- Usare una sonda per alimenti per controllare la temperatura della carne, del pesce e del pollame se sono più spessi di 5 cm, in modo da accertarsi che vengano raggiunte le temperature minime di cottura.
- I maggiori pericoli vengono dal pollame cotto male, particolarmente pericoloso per la Salmonella.
- Evitare di interrompere il processo di cottura, ad esempio, cuocendo parzialmente gli alimenti, conservandoli e finendoli di cuocere successivamente. Tale sequenza incoraggia la crescita di batteri grazie alle temperature "calde" raggiunte all'interno delle pietanze.
- Arrostitire la carne ed il pollame in forno a temperature di almeno 165 C.

NB: Utilizzare esclusivamente la sonda termica carne fornita con l'elettrodomestico.

In ogni caso, raccomandiamo la consultazione della seguente tabella presa dal Database della National Food Safety (USA).

Alimento	Temperatura interna minima
Macinati	
Hamburger	71 C
Manzo, vitello, agnello, maiale	74 C
Pollo, tacchino	74 C
Manzo, vitello, agnello	
Arrosti e bistecche:	
Al sangue	La temperatura per la cottura al sangue non viene riportata dal NFSD perché non sicura dal punto di vista sanitario.
Poco cotta	63 C
Media	71 C
Ben cotta	77 C
Maiale	
Braciole, arrostiti, costolette:	
Media	71 C
Ben cotta	77 C
Prosciutto fresco	71 C
Salsicce fresche	71 C
Pollame	
Pollo intero o a pezzi	82 C
Anatra	82 C
Tacchino intero (non ripieno)	82 C
Petto di tacchino	77 C

ATTENZIONE

- Per evitare ustioni, utilizzare un guanto da cucina per rimuovere la sonda termica carne quando il forno è caldo.
- Rimuovere sempre la sonda utilizzando l'impugnatura. Se rimossa utilizzando il cavo, potrebbe danneggiarsi.
- Assicurarsi che gli alimenti siano completamente scongelati quando viene inserita la sonda termica. Altrimenti potrebbe danneggiarsi.

NOTA La sonda termica carne non è abilitata per tutte le funzioni (funzione sonda termica carne non disponibile nemmeno per Ricette). Se inserita durante una di queste funzioni, appare un messaggio di rimozione della sonda termica sullo schermo.


Se la sonda termica carne viene accidentalmente rimossa durante il funzionamento, compare un messaggio di avvertimento sullo schermo.

La temperatura della sonda termica può essere impostata tra 104 F e 212 F (40 C - 100 C).

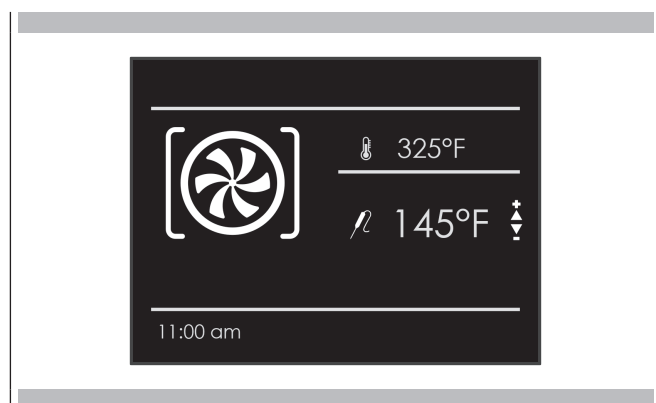
Il forno conserva l'ultima temperatura impostata dall'utente.

Inserire la punta della sonda termica nella parte centrale e più spessa della carne.

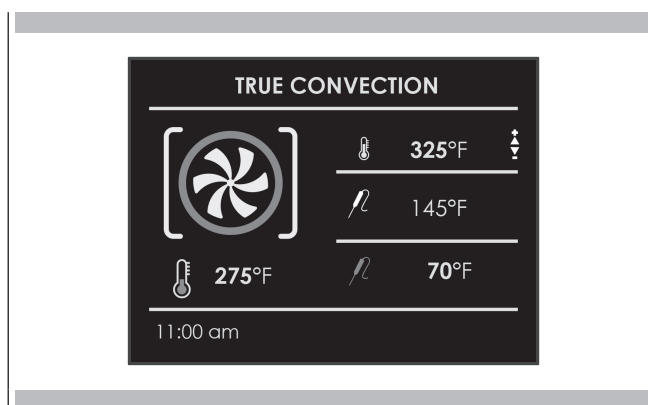
Assicurarsi che la sonda termica non sia a contatto con grasso, ossa, parti del forno o dei contenitori.

Quando inserita, la sonda termica carne viene automaticamente riconosciuta e appare l'icona  sullo schermo.

Quando una modalità di cottura viene avviata con la sonda termica inserita, compare automaticamente la schermata del display per impostare la funzione.



1. Impostare la temperatura della sonda richiesta tramite la manopola di temperatura.



2. Dopo aver premuto la manopola di funzione, inizia il processo di cottura e vengono visualizzati tutti i dettagli di cottura relativi alla sonda sullo schermo.

- Modalità di cottura
- Temperatura forno
- Impostazione temperatura sonda termica
- Temperatura corrente sonda

Una volta che la temperatura della sonda impostata viene raggiunta, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

NOTA: Una volta iniziata la cottura, la temperatura del forno può essere modificata in ogni caso e in ogni momento utilizzando la manopola di temperatura.

Per cambiare la temperatura della sonda, ruotare la manopola di funzione su [BACK] per 2 secondi, dopodiché selezionare nuovamente la funzione di cottura e cambiare il valore di temperatura.

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Arrosto

Arrostire è cuocere con aria riscaldata. Sia gli elementi superiori che inferiori nel forno vengono utilizzati per riscaldare l'aria, ma non viene utilizzata la ventola per far circolare l'aria.

Seguire la ricetta o le indicazioni per cibi precotti per le temperature, tempi e posizione griglia. Il tempo di cottura arrosto varia con la temperatura degli ingredienti e le dimensioni, forma e finitura degli utensili per la cottura al forno.

Linee guida generali

- Per risultati migliori, cuocere le pietanze al forno su un solo ripiano con almeno 2,5 - 3cm (1" - 1 ½") di spazio tra gli utensili e le pareti del forno.
- Utilizzare una griglia quando si seleziona la modalità cottura al forno.
- 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.
- Quando si utilizza vetro resistente al calore, ridurre la temperatura raccomandata di 15 C (25 F).
- Utilizzare teglie da forno con o senza bordi o stampi da forno.
- Le teglie in metallo scuro o con rivestimento antiaderente cuociono più in fretta con una maggiore rosolatura. Le teglie da forno coibentate allungano leggermente il tempo di cottura per la maggior parte dei cibi.
- Non utilizzare fogli di alluminio o vassoi di alluminio usa e getta per coprire le parti del forno. L'alluminio è un ottimo termoisolante e il calore verrebbe intrappolato al di sotto di esso. Ciò altererebbe l'esecuzione della cottura e potrebbe danneggiare la finitura del forno.
- Evitare di utilizzare la porta aperta come ripiano dove poggiare le teglie.
- A pagina 68 sono riportati alcuni suggerimenti per risolvere problemi di cottura.

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Circolare Ventilata

- Ridurre la temperatura della ricetta per cottura al forno di 25 F (15 C).
- Per risultati migliori, le pietanze devono essere cotte scoperte e in teglie con bordi bassi, in modo da sfruttare al meglio la circolazione dell'aria. Utilizzare teglie di alluminio lucido per risultati migliori salvo diversamente specificato.
- Possono essere utilizzati vetro resistente al calore o ceramica. Ridurre la temperatura di altri 15 C (25 F) quando si utilizzano pirofile di vetro resistente al calore per una diminuzione totale di 30 C (50 F).
- Possono essere utilizzate teglie di metallo scuro. Notare che le pietanze potrebbero dorarsi più velocemente con l'utilizzo di teglie da forno di metallo scuro.
- Il numero di griglie utilizzate è dato dall'altezza delle pietanze da cuocere.
- La maggior parte degli arrostiti cuoce estremamente bene con cottura ventilata. Non provare a convertire ricette quali creme, quiches, torta di zucca o cheesecake che non traggono alcun beneficio dal processo di riscaldamento ventilato. Utilizzare la modalità di Cottura Statica standard per questo tipo di pietanze.

- La cottura su più griglie per prodotti da forno viene effettuata su griglie in posizione 1, 2, 3 e 4. Tutti e quattro le griglie possono essere utilizzate per dolcetti, biscotti e aperitivi.

- Cottura al forno su 2 griglie Usare le posizioni 1 e 3.
- Quando si cuoce al forno una torta a quattro strati nello stesso momento, distribuire le teglie cosicché una teglia non sia direttamente sopra l'altra. Per risultati migliori, posizionare i dolci nella parte anteriore della griglia superiore e nella parte posteriore della griglia inferiore (Vedere il grafico a destra). Lasciare uno spazio di 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) intorno alla teglia.
- Convertire le vostre ricette può essere facile. Scegliere una ricetta che può funzionare bene in cottura ventilata.
- Ridurre la temperatura e il tempo di cottura se necessario. Potrebbero essere necessari alcuni tentativi prima di ottenere dei risultati perfetti. Annotare le tecniche sperimentate per la volta successiva che si vorrà preparare la ricetta usando la cottura ventilata.
- Suggerimenti per Risoluzione di Problemi di Cottura al Forno si trovano a Pagina 68.

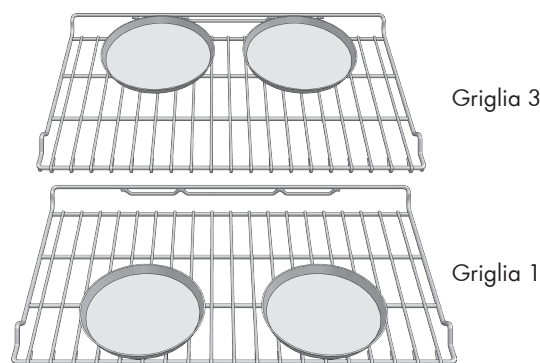
Alimenti adatti per la cottura ventilata:

Aperitivi Biscotti Dolcetti da Caffè
 Dolcetti (da 2 a 4 griglie) Pane al Lievito fresco
 Bignè
 Muffin
 Stufati e Antipasti
 Prodotti da Forno (posizione griglia 1, 2, 3)
 Prodotti Lievitati ad Aria (Soufflé, Dolci con Top di Meringa, Torta Paradiso, Torta Chiffon)

POSIZIONE GRIGLIA



POSIZIONAMENTO TEGLIE SU PIÙ GRIGLIE



Suggerimenti ricette facili e veloci

Conversione da COTTURA STATICA standard a COTTURA VENTILATA:

Ridurre la temperatura di 25 F (15 C).

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%.

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Ventilata

- Non preriscaldare per la Cottura Ventilata
- Cuocere in una teglia con bordi bassi e scoperta.
- Quando si cuociono arrosto polli o tacchini interi, cucirne le ali dietro la schiena e legare le zampe non troppo strette con dello spago da cucina.
- Utilizzare la teglia doppia per la cottura arrosto scoperta.
- Utilizzare la sonda termica o un termometro per carne per determinare la cottura interna alla temperatura "FINALE".
- Ricontrollare la temperatura interna di carne o pollame inserendo il termometro da carne in un altro punto.
- Volatili di grandi dimensioni potrebbero aver bisogno di essere coperti con foglio di alluminio (e fatti rosolare in padella) durante una parte del tempo di cottura arrosto per prevenire una eccessiva doratura.

Suggerimenti ricette facili e veloci

Convertire dalla **COTTURA INFERIORE** standard alla **COTTURA ARROSTO VENTILATA**:

- Le temperature non devono essere abbassate.
- Arrostiti, grandi tagli di carne e pollame in generale necessitano del 10-20% in meno del tempo di cottura. Controllare in anticipo la cottura.
- Stufati o brasati cotti al forno coperti durante la **COTTURA VENTILATA** cuociono all'incirca nello stesso tempo.
- Per motivi igienico-sanitari, la temperatura minima per pollame ripieno è 165 F (75 C).
- Dopo aver rimosso il prodotto dal forno, appoggiarvi sopra un foglio di alluminio per 10 - 15 minuti prima di tagliare se necessario per aumentare la temperatura finale delle pietanze di 5 - 10 F (3 - 6 C).

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

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia Ventilata

- Posizionare la griglia nella posizione richiesta prima di accendere il forno.
- Utilizzare la Cottura Grill Ventilato con la porta del forno chiusa.
- Non preriscaldare il forno.
- Utilizzare la teglia doppia.
- Girare le carni a metà cottura (vedere tabella cottura alla griglia ventilata).

I tempi di cottura alla griglia standard o ventilata sono approssimativi e potrebbero variare leggermente.

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

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura alla Griglia

- Posizionare la griglia nella posizione richiesta prima di accendere il forno.
- Utilizzare la Cottura Grill con la porta del forno chiusa.
- Preriscaldare il forno per 5 minuti prima dell'uso.
- Utilizzare la teglia doppia.
- Girare le carni a metà cottura (vedere tabella cottura alla griglia ventilata).

I tempi di cottura alla griglia standard o ventilata sono approssimativi e potrebbero variare leggermente.

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

Suggerimenti e Tecniche per Essiccare

L'essiccazione può essere effettuata utilizzando la modalità Essiccatore.

Viene utilizzata una temperatura più bassa e l'aria riscaldata in circolo rimuove lentamente l'umidità per la conservazione degli alimenti.

La temperatura della modalità Essiccatore è pre-programmata a 140 F (60 C).

Le temperature disponibili nella modalità Essiccatore vanno da 120 F (50 C) a 160 F (70 C).

Più griglie posso essere utilizzate contemporaneamente.

Alcuni alimenti richiedono fino a 14-15 ore di tempo per essiccarsi completamente.

Consultare un libro sulla conservazione degli alimenti per gli specifici tempi e la gestione dei diversi alimenti.

Questa modalità è adatta a diversi tipi di frutta, verdura, erbe aromatiche e carni tagliate a striscioline.







È possibile acquistare dei retini per essiccare presso negozi di cucina specializzati.

Utilizzando fogli di carta, l'umidità di alcuni alimenti (quali pomodori a fette o pesche a fette) può venire assorbita prima che l'essiccazione abbia inizio.


Tabella Essiccazione

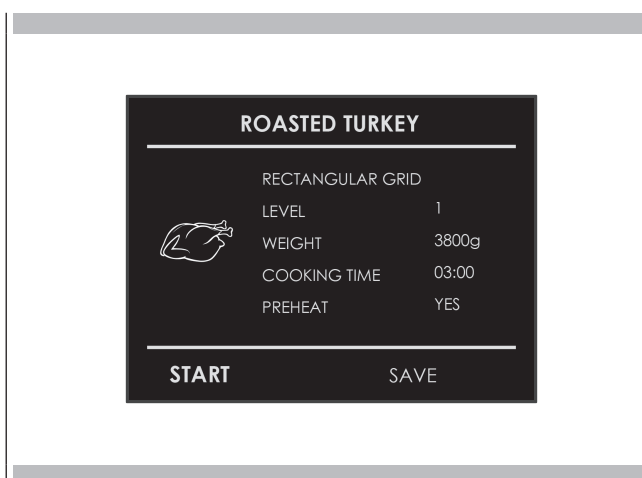
ALIMENTO	PREPARAZIONE	TEMPO DI ESSICCAZIONE APPROSSIMATIVO* (ore)	CONTROLLO ESSICCAZIONE	
FRUTTA				
Mele	Immerse in di tazza di succo di limone e 2 tazze d'acqua, fette	11 - 15	Leggermente duttili	
Banane	Immerse in di tazza di succo di limone e 2 tazze d'acqua, fette	11 - 15	Leggermente duttili	
Ciliegie	Lavare e tamponare. Per le ciliege fresche, rimuovere il nocciolo	10 - 15	Duttili, coriacee, gommose	
Bucce e Fette di arance	fette di arancia; parte di buccia di arancia finemente pelata dalle arance	Bucce: 2 - 4	Buccia di arancia: secca e friabile	
		Fette: 12 - 16	Fette di arancia: la buccia è secca e friabile, il frutto è leggermente umido	
Anelli di ananas	Asciugati	In scatola: 9 - 13 Freschi: 8 - 12	Morbidi e duttili	
Fragole	Lavare e tamponare. Fettate spesse 1/2", buccia (esterno) sulla griglia	12 - 17	Secche, friabili	
VERDURE				
Peperoni	Lavare e tamponare. Rimuovere la membrana del peperone, tagliare grossolanamente a pezzi di circa 1"	16 - 20	Coriacei non umidi all'interno	
Funghi	Lavare e tamponare. Tagliare il gambo Tagliare a fette di 1/8"	7 - 12	Duri e coriacei, secchi	
Pomodori	Lavare e tamponare. Tagliare a fette spesse 1/8", asciugare bene	16 - 23	Secchi, color rosso mattone	
SPEZIE				
Origano, salvia, prezzemolo, timo e finocchio selvatico	Sciacquare e asciugare con carta assorbente	Essiccare a 60 C (120 F)	3 - 5	Croccanti e friabili
Basilico	Utilizzare foglie di basilico di 3 - 4 pollici dalla punta. Spruzzare con acqua, scuotere via l'acqua in eccesso e asciugare	Essiccare a 60 C (120 F)	3 - 5	Croccanti e friabili

La funzione Ricette del vostro forno vi da la possibilità di cucinare pietanze senza dover ogni volta impostare il forno manualmente. Selezionando una ricetta "SET", la modalità di cottura, la temperatura e il tempo vengono impostati automaticamente in base alla ricetta selezionata dal menù.

Lista Ricette	Tipo di Alimento	Condizione alimento	Lista Ricette	Informazioni mostrate
PREIMPOSTATE O PERSONALI		FRESCO	PANE PIZZA PRIMI PIATTI	TIPO DI ACCESSORIO POSIZIONE LIVELLO PESO ALIMENTO TEMPO DI COTTURA PRERISCALDAMENTO RICHIESTO (SÌ/NO)
		SURGELATO		
		INTERO	CARNE	
		A PEZZI		
		INTERO	POLLAME	
		A PEZZI		
		INTERO	PESCE	
		A PEZZI		
		-	VERDURE	
		-		
		-	TORTINI	
		-		

Selezionare una ricetta preimpostata:

1. Accendere il forno, selezionare l'icona  e premere la manopola di funzione.
2. Utilizzare la manopola di funzione e selezionare la lista tra "PREDEFINITE" o "PERSONALI" e confermare tramite la medesima manopola.
3. Selezionare la tipologia di alimento da cucinare utilizzando la manopola di funzione e confermare premendo la stessa manopola.
4. Utilizzare la manopola di funzione per scegliere tra "FRESCO" e "SURGELATO" o in altri casi tra "INTERO" o "A PEZZI" e confermare premendo la stessa manopola.
5. Selezionare la ricetta richiesta tramite la manopola di funzione e confermare con la medesima manopola.
6. Quando la ricetta viene selezionata, sul display compare la seguente schermata:



- Per avviare la ricetta, confermare premendo la manopola di funzione.
Durante una ricetta, una serie di messaggi sonori e visivi vi chiedono di eseguire le seguenti operazioni. Seguire semplicemente le istruzioni sullo schermo.
- Dopo la cottura, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la ricetta è terminata.

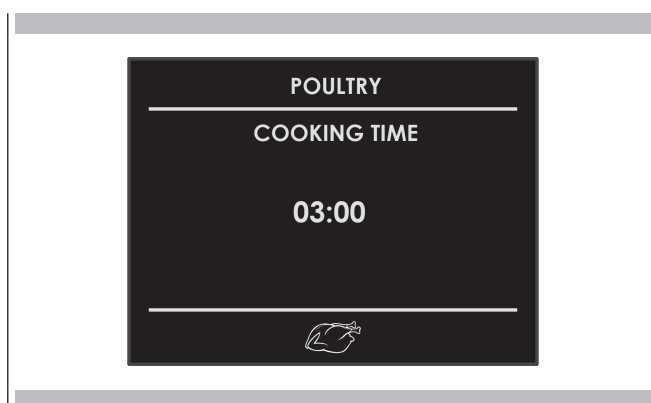
Salvare una ricetta personalizzata:

Una volta che la ricetta è stata selezionata, le impostazioni "Tempo" e "Peso" possono essere cambiate e la ricetta può essere salvata tra quelle "PERSONALI".

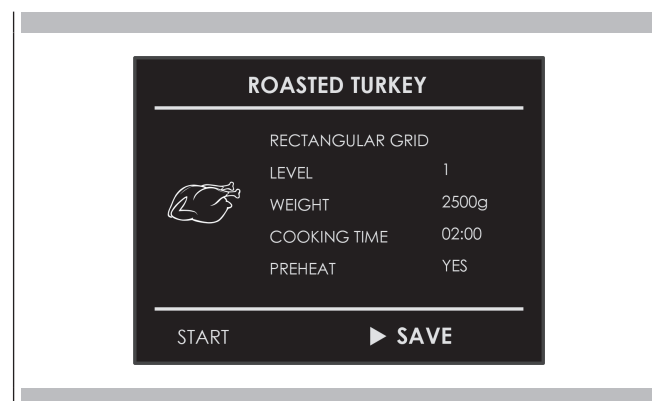
- Una volta selezionata una ricetta, ruotare la manopola di funzione e confermare premendo la medesima manopola.
- Per modificare il peso, immettere il peso desiderato tramite la manopola di funzione e confermare premendo la medesima manopola.



- Il forno passa automaticamente al tempo di cottura. Per modificare il tempo di cottura, utilizzare la manopola di funzione per impostare il tempo di cottura e confermare premendo la medesima manopola.



- A questo punto, la ricetta può essere salvata nella lista delle ricette "PERSONALI" selezionando "SALVA" e confermando tramite la manopola di funzione.

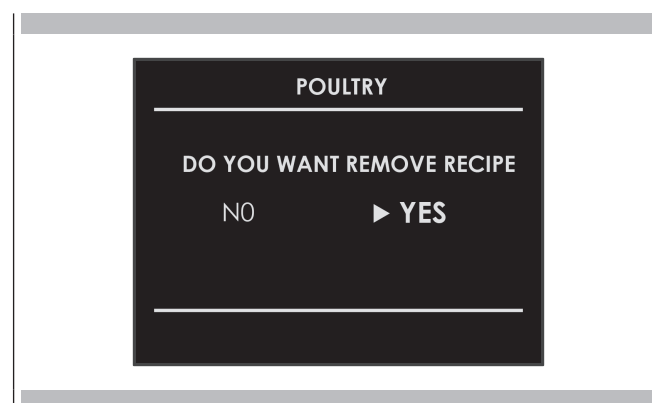


NOTA Se i valori di tempo e peso vengono cambiati e non salvati subito, alla fine della ricetta, compare un messaggio che chiede se si vogliono salvare o no.


- Per avviare la ricetta, premere la manopola di funzione.

Cancellare una ricetta personalizzata:

- Per eliminare una ricetta dalla lista delle ricette personalizzate, selezionare la ricetta.
- Ruotare la manopola ON/OFF verso destra e selezionare una delle opzioni, dopodiché confermare tramite la manopola di funzione.




CLASSIC PIZZA è stato specificatamente studiato per cucinare al forno PIZZE perfette in appena pochi minuti.

Per ottenere perfetti risultati selezionare il tasto  per accedere a questa speciale ricetta. Dopo aver inserito le vostre impostazioni, le ricette Classic Pizza faranno il resto, raggiungendo circa 650 F (345 C) attivando gli elementi riscaldanti al 100% della loro capacità.


A questa temperatura si assicura una base croccante e una cottura adeguata dei condimenti della vostra pizza, come quella della pizzeria.

Il segreto per una buona pizza è nella semplicità di un impasto ben lievitato, preparato e ben cotto: utilizzare una ridotta quantità di condimenti di buona qualità.

Lista Ricette	Tipo di Alimento	Condizione alimento	Lista Ricette	Informazioni mostrate
PREIMPOSTATE ○ PERSONALI		PIZZA SINGOLA SOTTILE	TEMPO DI COTTURA PROPOSTO	TIPO DI ACCESSORIO
		PIZZA SINGOLA SPESSA		POSIZIONE LIVELLO
		PIZZA DOPPIA SOTTILE		TEMPO DI COTTURA
		PIZZA DOPPIA SPESSA		PRERISCALDAMENTO RICHIESTO (SÌ/NO)

Pizza	Peso Impasto Lievitato	Diametro
SOTTILE	180 gr	30 cm
SPESSA	260 gr	30 cm

Selezionare una ricetta preimpostata "CLASSIC PIZZA":

1. Avviare il forno e selezionare l'icona , confermare tramite la manopola di funzione.
2. Tramite la manopola di funzione, selezionare una delle liste tra "PREIMPOSTATE" o "PERSONALI", confermare con la medesima manopola.
3. Selezionare il tipo di pizza da cucinare tramite la manopola di funzione e confermare premendo la medesima manopola.
4. Dopo che la ricetta è stata selezionata, compare la seguente schermata:

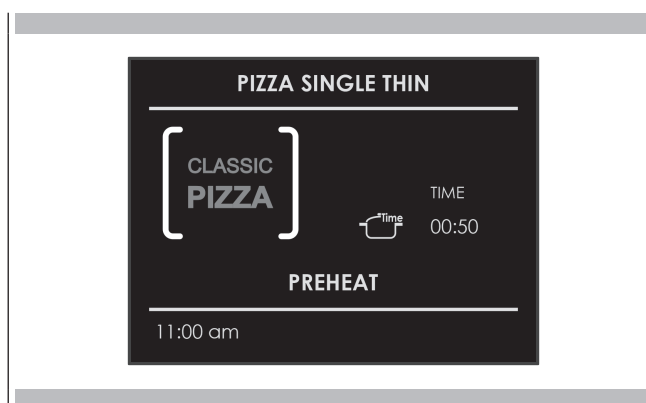


Una volta che la ricetta è stata selezionata l'impostazione del "Tempo" può essere cambiata (fa 01:00 min/sec a 59:59 min/sec) e la ricetta può essere salvata tra le ricette "PERSONALI" della funzione speciale Classic Pizza. Se richiesto, anche la ricetta salvata può essere cancellata.

Se il tempo viene cambiato e non salvato subito, alla fine della ricetta, compare un messaggio che chiede se si vuole salvare o no.

(PER ULTERIORI DETTAGLI SU COME ESEGUIRE QUESTI PASSAGGI, FARE RIFERIMENTO ALLE ISTRUZIONI SUL PARAGRAFO DELLA RICETTA).

5. Una volta confermato con la manopola di funzione, il forno si preriscalda e, una volta terminato questo procedimento, emette un segnale acustico. Dopodiché il display visualizzerà un messaggio ad indicare che le pizze possono essere posizionate nel forno. La cottura inizia in automatico quando si chiude la porta e, da questo momento fino alla fine, non ci sono altre impostazioni da inserire o altro da avviare; basta seguire le istruzioni sul display.



NOTA Dopo la prima pizza, potete immediatamente continuare ad infornare altre pizze senza dover preriscaldare. Se viene selezionato ON, la ricetta viene ripetuta, mentre se viene premuto OFF, la ricetta termina.

Suggerimenti Per Una Buona Pizza.

Date le alte temperature e il tempo di cottura ridotto, raccomandiamo di inserire e rimuovere le pizze velocemente cosicché la porta rimanga aperta il minor tempo possibile e la temperatura non cali.

Una volta che il segnale acustico e il display indicano che la cottura è terminata, rimuovere immediatamente la pizza, dato che i tempi di cottura sono molto brevi e anche pochi secondi possono avere un effetto importante.

Il tempo di cottura può essere cambiato in base al tipo di impasto e pizza, le modifiche devono essere eseguite con i tasti +/- prima di premere il tasto start.

Alla fine di una ricetta, vi verrà chiesto qualora vogliate salvarla nelle vostre ricette personali.

PIZZA GRILL**PIETRA DA FORNO (SE PRESENTE)****Inserire prima di preriscaldare il forno**

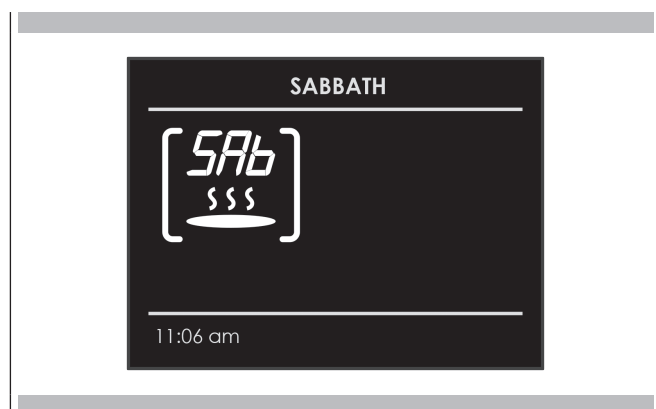
La funzione Modalità Sabbath del vostro forno rispetta le norme Ebraiche. Tale funzione permette al forno di eseguire solo la funzione statica.

Quando la funzione Sabbath è selezionata, le seguenti funzioni sono disabilitate:

- Luci del forno
- Tutti i tasti tranne ON/OFF
- Funzione Sonda Termica Carne
- Funzioni di cottura temporizzate
- Funzione timer
- L'icona dello schermo del display è fissa e non animata come in caso di modalità di cottura tradizionale.
- Schermo del display e segnali acustici principali.

Per impostare la modalità Sabbath, accendere il forno e selezionare la funzione Sabbath tramite la manopola di funzione e confermare con la medesima manopola.

La funzione si avvia mostrando l'icona sullo schermo del display.



NOTA La funzione dura al massimo 72 ore. La temperatura non è regolabile ma fissa a 140 F (60 C). La funzione può essere disabilitata in qualsiasi momento premendo il tasto OFF.

Per la pulizia non devono essere utilizzati detersivi abrasivi né pulitori a vapore.

⚠ ATTENZIONE

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.

⚠ ATTENZIONE

Assicurarsi che la porta sia in posizione chiusa prima che inizi il ciclo di auto-pulizia, altrimenti il blocco automatico della porta non verrà completato. Vedi i paragrafi successivi.

Autopulizia del Forno

Il presente forno ha la funzione di auto-pulizia pirolitica che elimina la lunga e difficile pulizia dell'interno del forno. Durante l'autopulizia, il forno utilizza una temperatura molto elevata (circa 860 F/460 C) per bruciare i residui di cibo e grasso.

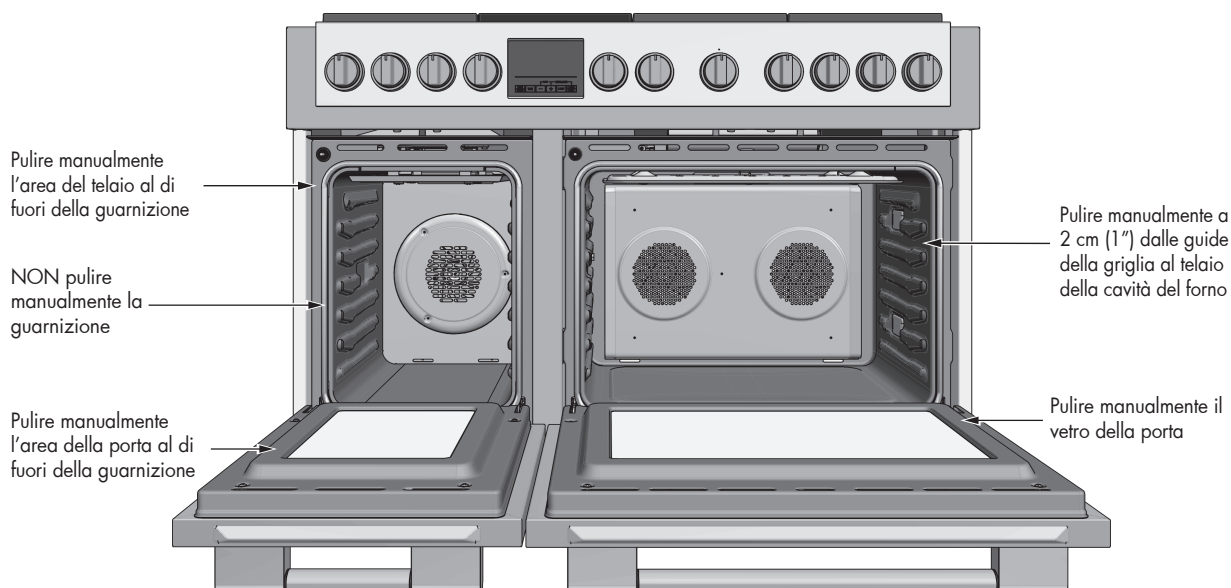
- Non usare il piano cottura durante il ciclo di autopulizia.
- È possibile impostare l'autopulizia per un solo forno alla volta.
- È normale vedere del fumo e/o qualche fiamma durante il ciclo di autopulizia: dipende dal contenuto e dalla quantità dei residui rimasti nel forno. Nel caso in cui una fiamma persista,
- spegnere il forno e lasciarlo raffreddare prima di aprire la porta e pulire i residui di cibo in eccesso.
- Il blocco porta si attiva automaticamente dopo aver selezionato il ciclo di autopulizia. L'icona "LUCCHETTO" apparirà sul display. Ciò garantisce l'impossibilità

di apertura della porta mentre l'interno del forno è a temperature di pulizia.


- La luce del forno non è in funzione durante questa modalità.
- Durante l'Auto-Pulizia, la cucina dovrebbe essere ventilata per favorire l'eliminazione degli odori associati all'Auto-Pulizia. Gli odori diminuiranno con l'utilizzo.
- La durata preimpostata della pulizia è tre ore.
- La modalità si interrompe automaticamente al termine delle ore di pulizia.
- Quando il calore del forno cala a temperature sicure, il blocco porta automatico si sblocca e la porta può essere aperta.

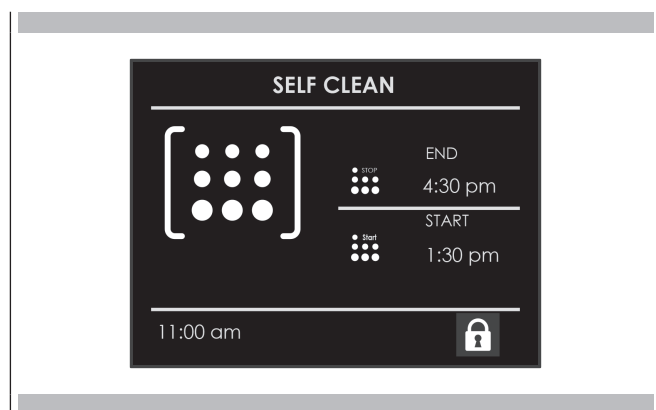
Preparazione del forno per l'autopulizia

1. Rimuovere tutti gli utensili e le teglie.
2. Rimuovere le griglie da forno non in porcellana. Se si lasciano nel forno durante il ciclo di autopulizia, le griglie cromate perderanno irrimediabilmente la finitura lucida e si scuriranno.
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. Utilizzare una spugna insaponata o un raschietto di plastica. Pulire a mano il bordo della porta del forno, la cornice anteriore fino a 1-1/2" (2-3 cm) dentro la struttura con un detersivo e acqua calda. Non sfregare la guarnizione sul forno. Pulire a mano il vetro della porta del forno. Sciacquare accuratamente tutte le parti e asciugare.
5. Accertarsi che le luci interne del forno siano spente e che le lampadine e i copri lampada siano in posizione.




Come impostare la modalità Autopulizia

1. Premere la manopola ON/OFF e selezionare l'icona , dopodiché confermare con la medesima manopola.
2. Sullo schermo comparirà un messaggio per rimuovere tutti gli oggetti o accessori dal vano.
3. Premere la manopola di funzione per avviare il blocco porta e il ciclo di pulizia.
4. Il tempo di pulizia viene visualizzato automaticamente, la durata standard è di 3 ore.




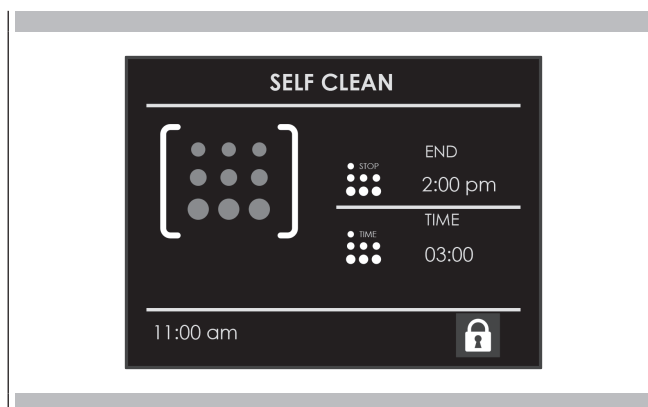
5. Alla fine del tempo di pulizia programmato, il forno si spegnerà automaticamente.
- Per interrompere la modalità di pulizia in ogni momento, premere la manopola ON/OFF.
 - Il ciclo di Auto-Pulizia non può essere selezionato se la porta è aperta.
 - Se la porta è aperta quando la funzione è già stata selezionata e viene premuta la manopola di funzione, il blocco non si muove, l'icona "LUCCHETTO" lampeggia fino a che la porta non viene chiusa e il blocco motore si arresta. Quando viene mostrato il "LUCCHETTO CHIUSO" la porta non può essere aperta.
 - Controllare che la porta sia stata bloccata, se la porta non si blocca, premere la manopola ON/OFF e non avviare la procedura di autopulizia; contattare l'assistenza.
 - Non provare ad aprire la porta mentre il ciclo di autopulizia è in funzione e la porta è bloccata.

Per Cambiare il Tempo di Pulizia

1. Per cambiare l'impostazione da 3 ore, selezionare o 2 ore per residui leggeri subito dopo l'avvio.
2. Per cambiare le ore, ruotare la manopola di funzione verso DESTRA e selezionare l'icona  (le ore lampeggeranno), utilizzare la manopola di funzione per cambiare il valore, dopodiché confermare premendo la manopola di funzione.
3. I minuti lampeggeranno automaticamente, utilizzare la manopola di funzione per modificare il valore, dopodiché confermare premendo la manopola di funzione.

Come Ritardare l'Inizio della Pulizia

1. Seguire i passaggi da 1 a 3 descritti sopra.
2. Premere l'icona  e verificare che sul display sia comparsa la scritta "STOP TIME" (ora di arresto). Le ore inizieranno a lampeggiare, utilizzare la manopola di funzione per cambiare il valore, dopodiché confermare premendo la manopola di funzione.
3. I minuti lampeggeranno automaticamente, utilizzare la manopola di funzione per modificare il valore, dopodiché confermare premendo la manopola di funzione.



8. Una volta trascorso il tempo di ritardo, si avvia l'autopulizia.
9. Alla fine del tempo di pulizia programmato, il forno si spegnerà automaticamente.

ATTENZIONE

Si ricorda che la porta del forno rimarrà bloccata fino a che non è sufficientemente sicuro aprirla. Il simbolo del blocco scompare dal display quando la porta si sblocca. Si deve comunque fare attenzione quando viene rilasciato il blocco porta perché l'interno del forno potrebbe essere ancora caldo.

Dopo che il ciclo di auto-pulizia è terminato, il controllo forno monitora la temperatura interna e viene mostrato il seguente messaggio:

- Dai 460 C/860 F ai 270 C/518 F= "Fine Auto-Pulizia"
- Dai 270 C/518 F ai 50 C/122 F= "Attesa Pulizia"
- Dai 50 C/122 F ai 25 C/77 F= "Rimuovere Residui" (Premere i tasti ON/OFF per cancellare il messaggio).

Potreste notare un residuo di cenere polverizzata sul fondo del forno dopo l'auto-pulizia. Tale condizione è normale. Utilizzare un panno umido o una spugna per rimuovere il residuo dopo che il forno si è raffreddato.

Suggerimenti di Auto-pulizia:

Se rimangono residui nel forno dopo che il ciclo di auto-pulizia è completo, si può ripetere il ciclo se volete. Autopulire il forno regolarmente per prevenire un eccessivo accumulo di residui. Fare ciò farà funzionare meglio il ciclo di auto-pulizia e ridurrà il fumo e gli odori.

Blocco automatico della porta durante il ciclo pirolitico

Per motivi di sicurezza, la porta si blocca automaticamente non appena viene selezionata la modalità auto-pulizia. La porta viene sbloccata automaticamente anche quando il tempo di pulizia è scaduto, ma solo dopo che la temperatura è scesa al di sotto della soglia di sicurezza.

NOTA Non è possibile escludere il dispositivo di blocco della porta durante l'auto-pulizia, vale a dire sbloccare manualmente la porta, poiché la modalità di auto-pulizia ha la priorità superiore e annulla tutte le altre selezioni.

Il simbolo del lucchetto chiuso (▶🔒) sul display è:

ACCESO Quando la porta è completamente bloccata

SPENTO Quando la porta è completamente sbloccata

LAMPEGGIANTE Quando il meccanismo di blocco è in movimento o in attesa di comando dal controllo elettronico. (Dopo l'auto-pulizia, il simbolo lampeggerà finché la temperatura sarà sicura e la porta sbloccata).

Manutenzione Fai-da-Te Rimozione Porta Forno

⚠ ATTENZIONE

- Assicurarsi che il forno sia freddo e l'alimentazione sia stata scollegata prima di togliere la porta. In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- 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.

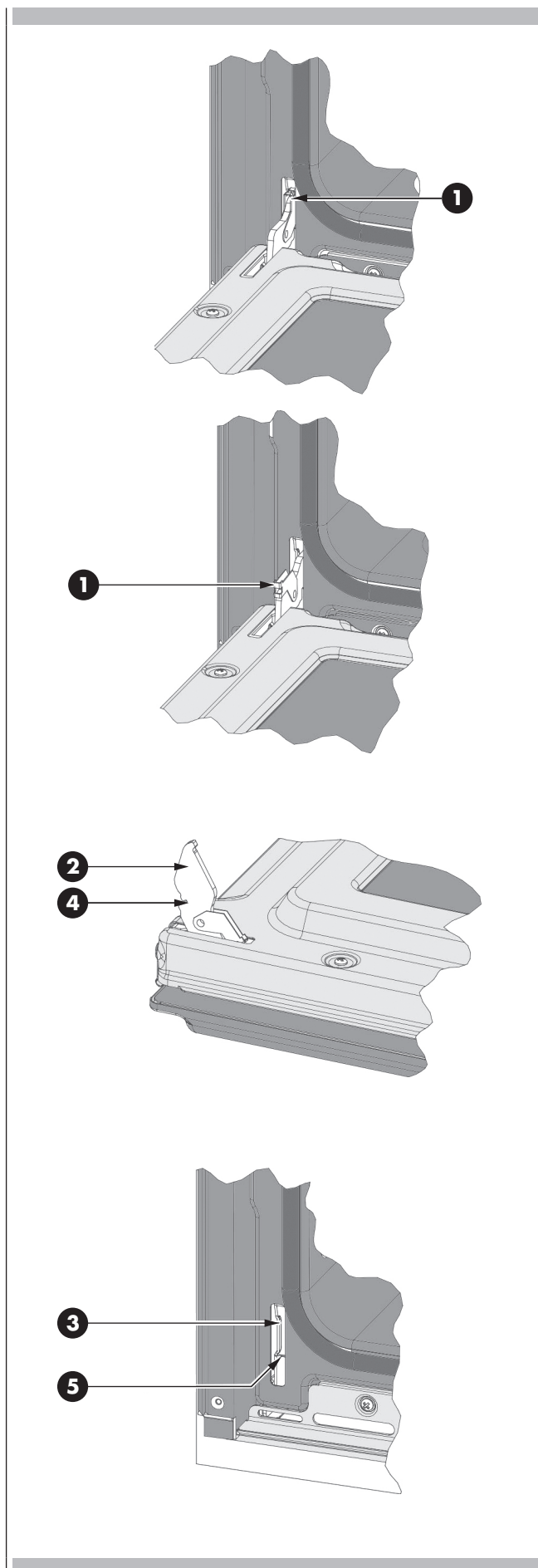
- Afferrare soltanto i lati della porta. Non afferrare la maniglia, perché potrebbe scivolare nella vostra mano e causare danni o lesioni.
- Se non si afferra la porta del forno in modo saldo e corretto, si possono provocare lesioni alla persona o danni al prodotto.

Per Rimuovere la Porta

1. Aprire la porta completamente.
2. Sollevare il supporto della cerniera (1).
3. Tenere la porta saldamente da entrambi i lati usando tutte e due le mani e chiudere la porta.
4. Tenere saldamente la porta, poiché è pesante.
5. Sistemare la porta in un luogo adatto.

Per Riposizionare la Porta

1. Inserire i bracci superiori (2) di entrambe le cerniere nelle fessure (3). Gli angoli (4) devono agganciarsi sui bordi (5).
2. Abbassare di nuovo i supporti delle cerniere (1).
3. Chiudere ed aprire la porta lentamente per assicurarsi che sia nella posizione corretta e sicura.



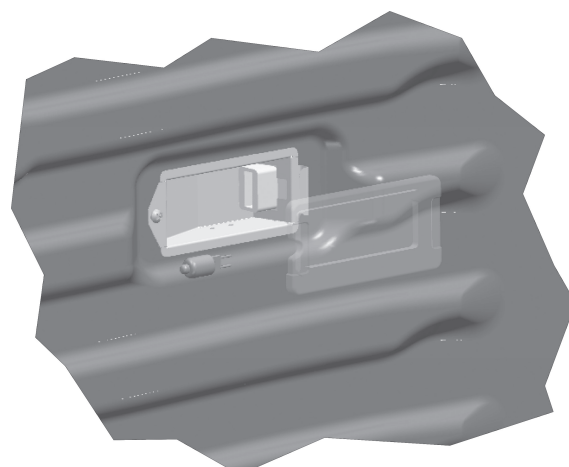
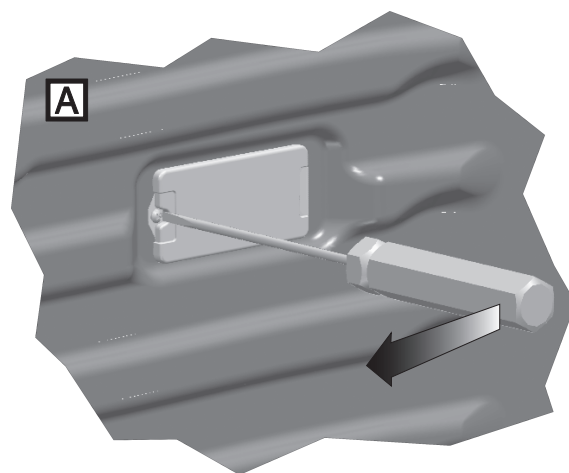
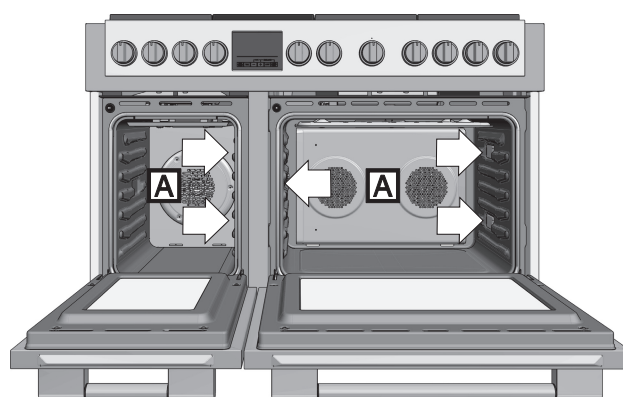
- Ciascun forno è dotato di luci alogene situate sulle pareti laterali del forno.
- Le luci si accendono quando la porta è aperta o quando il forno è in un ciclo di cottura.
- Le luci del forno non sono illuminate durante l'AUTO-PULIZIA.
- Ciascun gruppo luce consiste di un paraluce amovibile, una lampadina e un alloggiamento fissato nel forno. Vedere la figura su questa pagina.
- La sostituzione della lampadina viene considerata un'attività di manutenzione ordinaria.

Per Sostituire una Lampadina

1. Leggere le AVVERTENZE presenti in questa pagina.
2. Togliere la corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico).
3. In forni con griglie laterali, rimuoverle svitando le quattro viti.
4. Rimuovere i paraluce; per far leva per aprire tra la vite e il vetro utilizzare un cacciavite.
5. Tirare la lampadina per rimuoverla dal porta lampada.
6. Sostituire la lampadina con una nuova. Evitare di toccare la lampadina con le dita, in quanto il sebo delle mani potrebbe danneggiare la lampadina quando diventa calda.
7. La lampadina è alogena: usare lampadine dello stesso tipo, voltaggio e potenza elettrica.
8. Rimettere il paraluce in posizione.
9. Riposizionare le griglie se questo modello di forno ne è provvisto.

Ripristinare la corrente (quadro elettrico o salvavita).

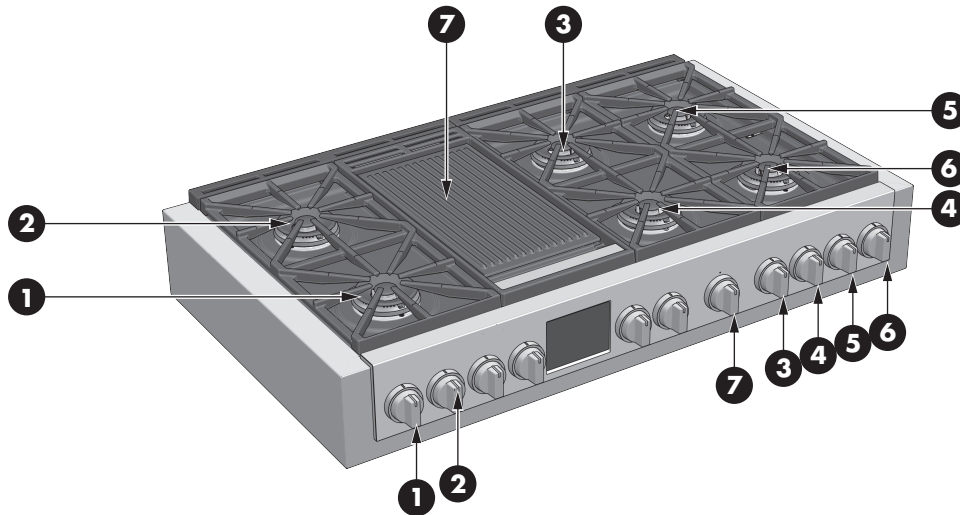
LUCI DEL FORNO



ATTENZIONE

- Il forno e le luci devono essere fredde e l'alimentazione deve essere scollegata prima di sostituire la lampadina(e). In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- I paraluce devono essere in posizione quando si usa il forno.
- I paraluce servono a proteggere la lampadina dalla rottura.
- I paraluce sono fatti di vetro. Maneggiarli con cura per evitare di romperli. I vetri rotti potrebbero causare lesioni.

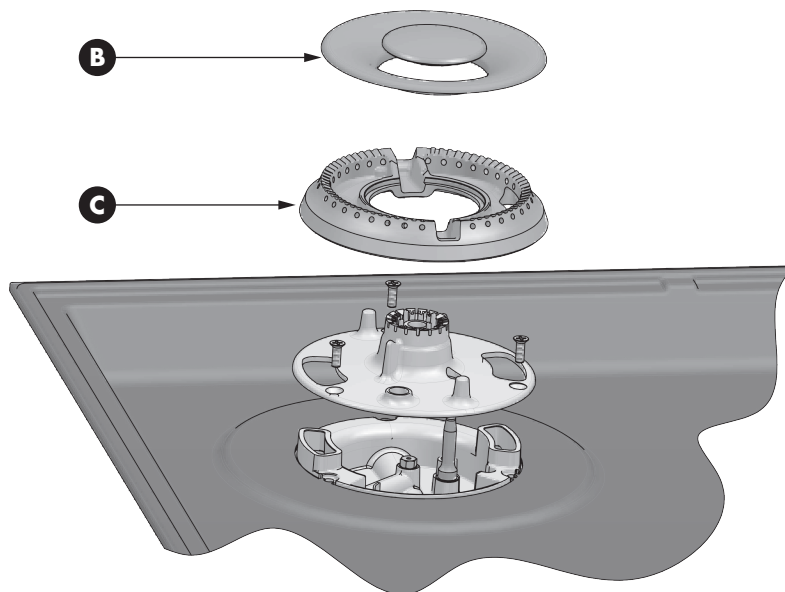
PIANO COTTURA DA 91,4 CM (48")



A - Griglie

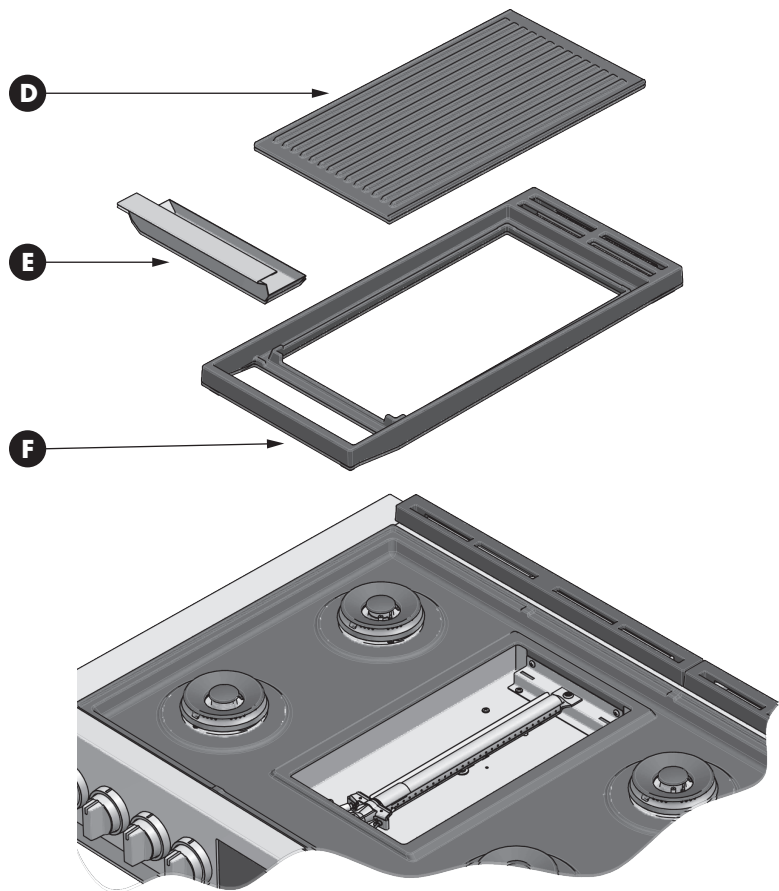
VALORI NOMINALI USCITA BRUCIATORE: BTU/HR MODELLO DA 91,4 cm (48")	GN (Naturale)	GPL (Propano)
1 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W
2 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W
3 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W
4 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/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
7 PIASTRA (bruciatore e manopola)	11430 (Btu/h) - 3350W/2000 (Btu/h) 590W	11430 (Btu/h) - 3350W/2000 (Btu/h) 590W

BRUCIATORE



- B - Cappuccio bruciatore
- C - Corona bruciatore

PIASTRA

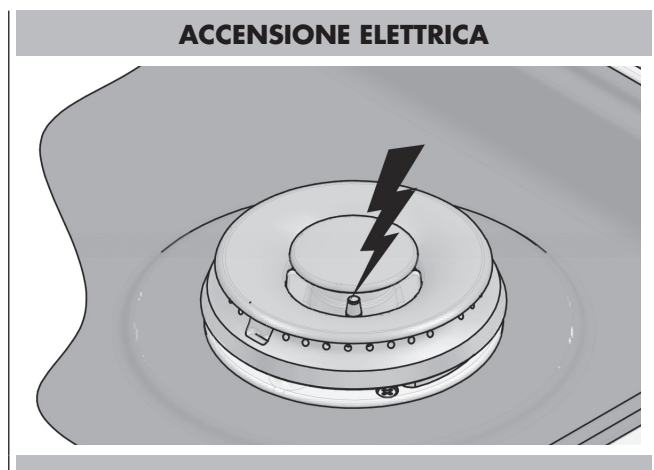


- D - Piastra**
- E - Copertura del bruciatore**
- F - Supporto per piastra**

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.

ATTENZIONE

- 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:

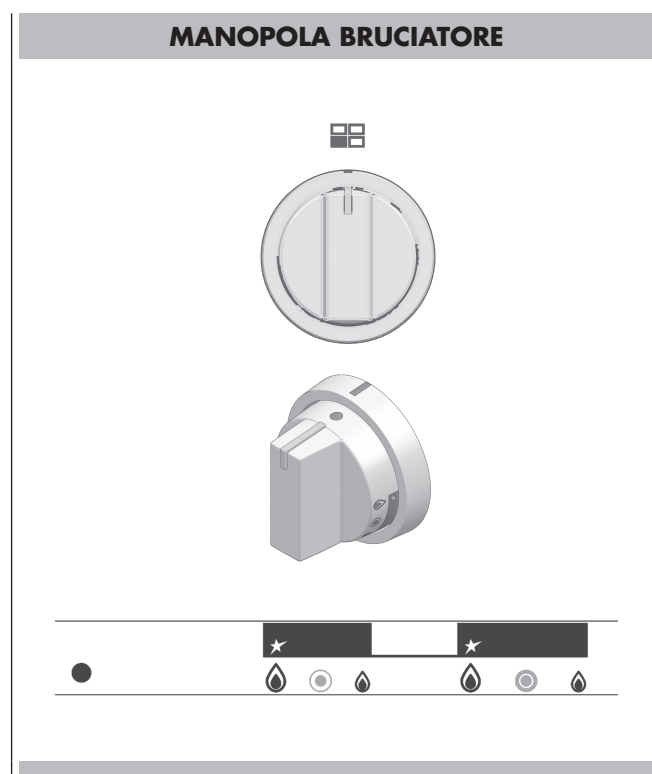
1. Spingere e ruotare la manopola in senso antiorario in una posizione tra - ; quando il bruciatore è acceso, la fiamma principale e la fiamma per cotture a fuoco lento si accendono e rimangono accese.
2. Impostare la temperatura desiderata in una posizione tra - .

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.

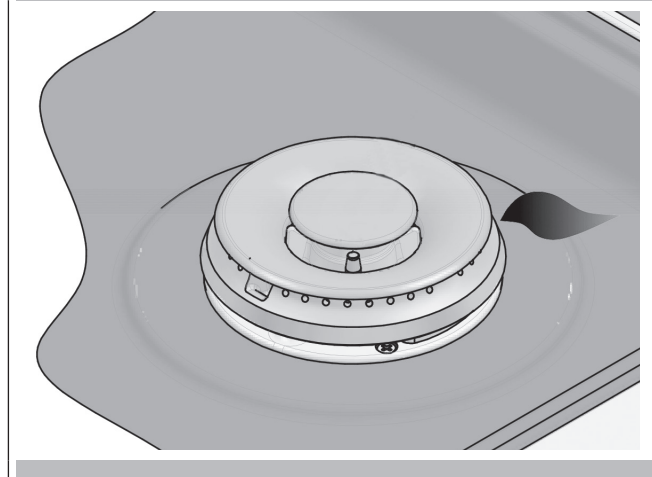
Cappuccio bruciatore e corona

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 iniettore

Il gas deve poter fluire liberamente attraverso l'orifizio dell'iniettore 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'iniettore. 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

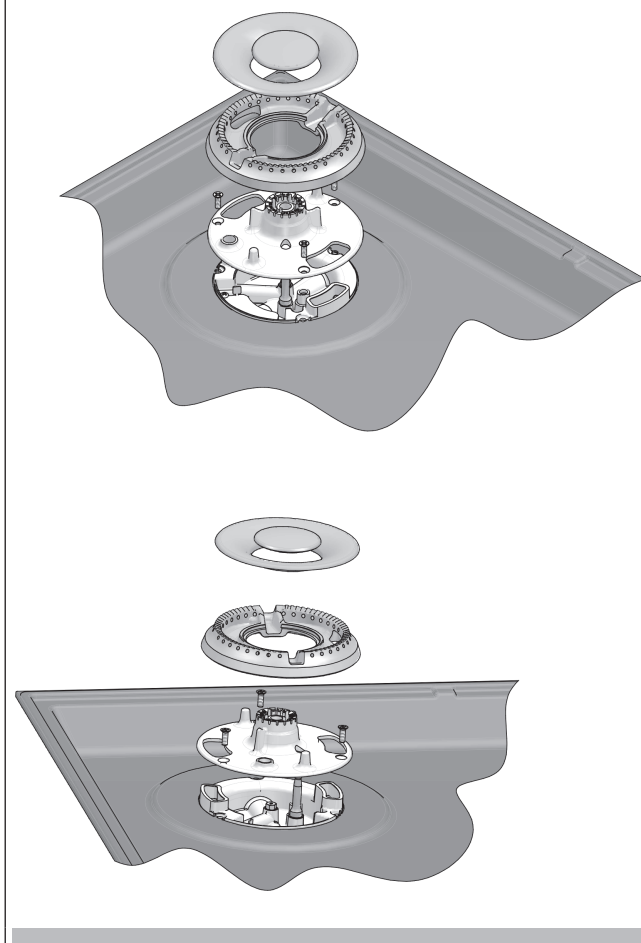
Prima di pulire, accertarsi che tutti i comandi siano spenti e che il piano cottura sia freddo.

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'iniettore).
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.

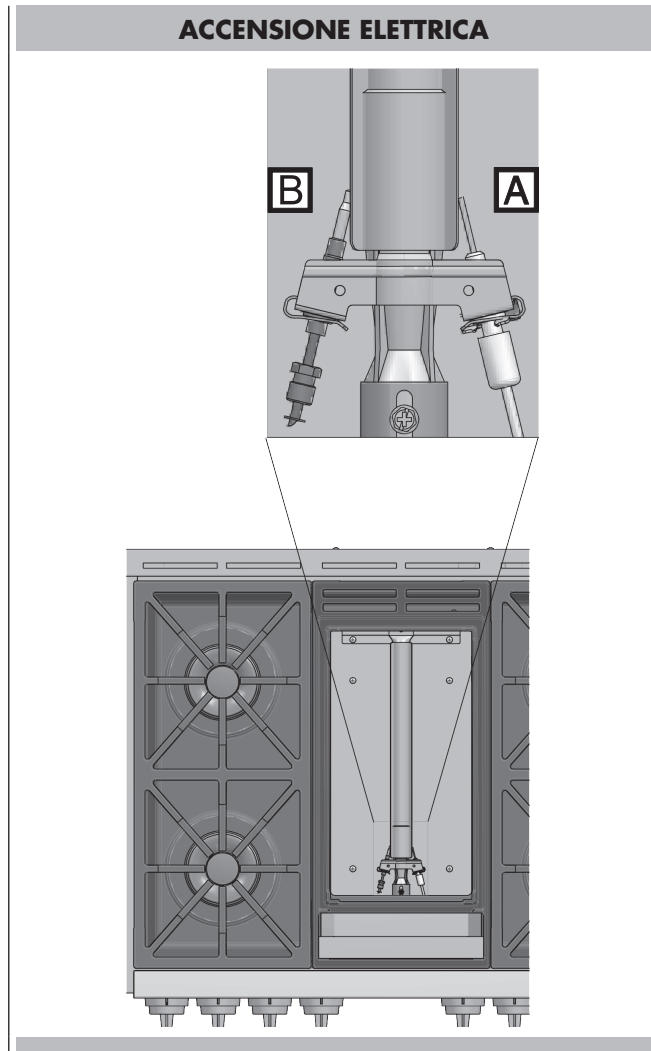
Contattare un professionista qualificato.

ESPLOSO DEL BRUCIATORE



Accensione elettrica del gas

Il bruciatore della piastra utilizza un dispositivo di accensione elettrica situato vicino al bruciatore, il quale garantisce l'accensione del bruciatore. È controllato termostaticamente, in modo da assicurare una temperatura costante. Per evitare che il cibo si attacchi, è necessario "ungere" la piastra prima di utilizzarla.



(A) ACCENSIONE

(B) *TERMOCOPPIA

*NOTA: questa componente è stata concepita come dispositivo di sicurezza.

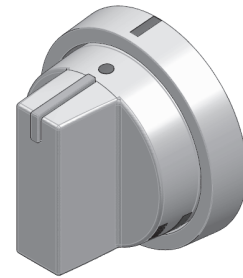
Per impostare:

- Spingere la manopola, gli ugelli emetteranno un clic (scintilla) per circa 10 secondi, ruotare la manopola in senso antiorario fino a raggiungere il valore massimo, dopodiché si aprirà una valvola elettromeccanica nel sistema, in modo da avviare la valvola del gas. Il bruciatore emetterà una fiamma.
- La piastra è dotata di una spia di accensione, la quale si illumina quando viene acceso il termostato della piastra.
- Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo nella posizione "Off". Ventilare la stanza o attendere almeno 1 minuto prima di riprovare.

Spegnimento del bruciatore

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

MANOPOLA DEL BRUCIATORE DELLA PIASTRA



⚠ ATTENZIONE

Il blocco cottura deve essere a livello, in modo da assicurare il corretto funzionamento della piastra.

⚠ ATTENZIONE

- Non surriscaldare la piastra. Ciò potrebbe danneggiare la finitura esterna della piastra.
- Non utilizzare utensili in metallo, i quali potrebbero danneggiare la superficie della piastra.
- Spegnerla quando non viene utilizzata o abbassare il calore tra una cottura e l'altra.
- Non utilizzare la piastra per altri scopi, per esempio come tagliere o come ripiano ove posizionare degli oggetti.
- Non cucinare cibi eccessivamente grassi. Il grasso potrebbe traboccare.
- La piastra potrebbe diventare molto calda. Utilizzare i guanti da forno quando si posiziona o rimuove la piastra.
- Non rimuovere la piastra finché le griglie del piano cottura, le superfici e la piastra stessa non si siano raffreddate.
- La piastra è molto pesante. Utilizzare entrambe le mani per posizionare o rimuovere la piastra.

Consigli per cucinare

- Preriscaldare la piastra per circa 20 minuti, dopodiché impostare la temperatura desiderata.
- Utilizzare olio da cucina, spray da cucina o burro per cucinare uova, pancake, french toast, pesce e sandwich. In questo modo si eviterà che il cibo si attacchi alla piastra. (Utilizzare solo grassi/oli che resistano adeguatamente alle alte temperature)
- Tamponare i cibi umidi con della carta assorbente per evitare degli schizzi durante la cottura.
- Rimuovere i residui di cibo con una spatola in metallo durante la cottura per agevolare la pulizia ed evitare che questi residui finiscano nel cibo.

Tabella di cottura della piastra

Alimento	°F	°C
Uova	250 - 300	121 - 149
Pancetta	325 - 350	163 - 177
Pancake	375 - 450	191 - 232
French Toast	425	218
Filetti di pesce	300	149
Verdure	300	149
Hamburger	350	177
Bistecca	350	177

**IMPORTANTE**

Dopo aver cucinato, assicurarsi di svuotare e pulire il piatto di raccolta e di riposizionarlo al suo posto, al di sotto della piastra.

Prima di pulire, accertarsi che tutti i comandi siano spenti e che la piastra sia fredda.

1. Rimuovere la piastra dal piano cottura e pulirla in base alle istruzioni nella sezione dedicata alla pulizia.

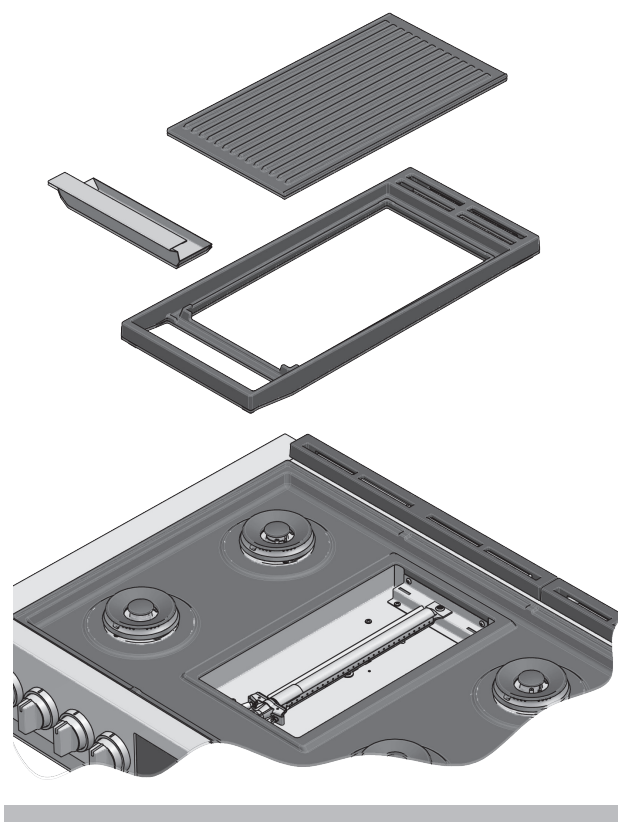
2. Rimuovere la copertura del bruciatore.

3. Se necessario, pulire la scatola del bruciatore con un panno umido (mantenere le aree dell'iniettore del gas e della termocoppia libere da detersivi o qualunque altro tipo di materiale).

4. Sostituire la copertura del bruciatore e la piastra prestando attenzione al posizionamento corretto.

5. Accendere il bruciatore.

Se il bruciatore non dovesse accendersi, attendere qualche minuto e riprovare. Se il bruciatore continua a non accendersi, non eseguire riparazioni autonomamente. Contattare un professionista qualificato.

ESPLOSO DEL BRUCIATORE DELLA PIASTRA

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 diritti, 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.

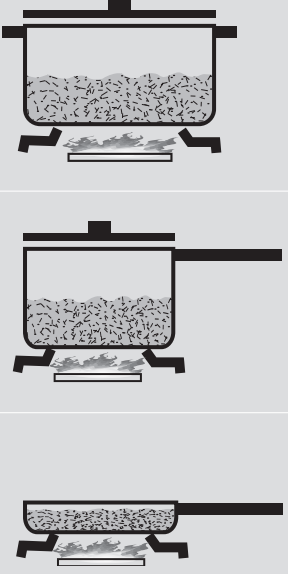



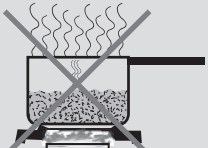
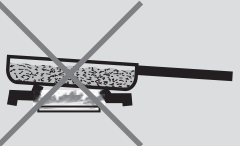
Usare i recipienti in equilibrio

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.

ATTENZIONE

<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.

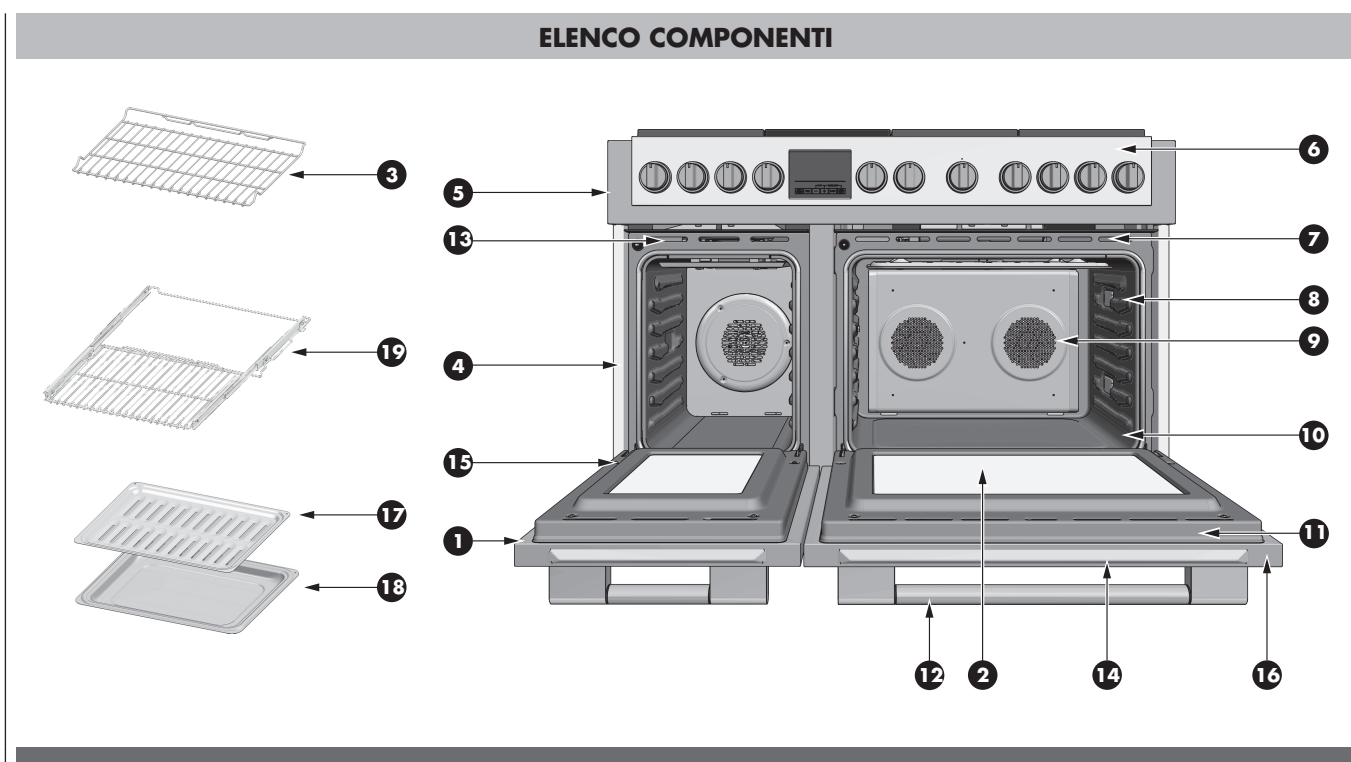


Tabella pulizia

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

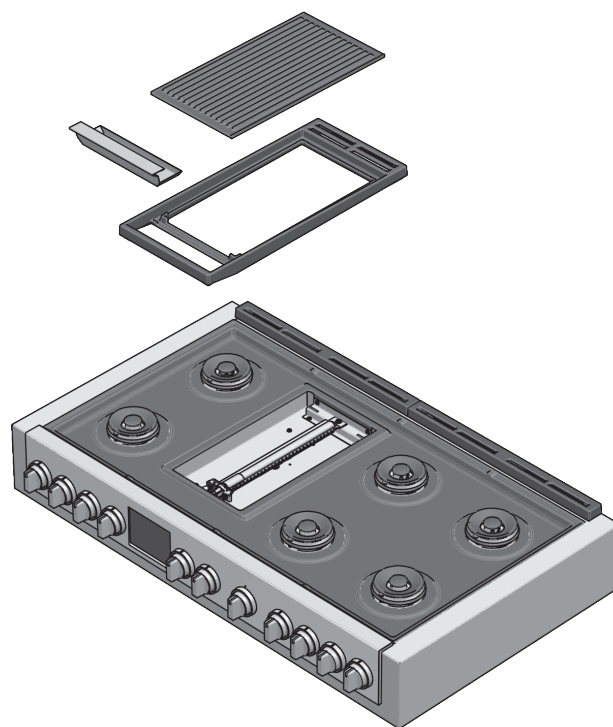
Si possono pulire tutti i componenti del piano cottura strofinando con una spugna insaponata, risciacquando e asciugando con cura. Per i residui più difficili da rimuovere, seguire i metodi di pulizia consigliati di seguito.

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
Base bruciatore (alluminio pressofuso)	Panno bagnato.	Impedire che detersivi e altri materiali entrino nell'orifizio dell'iniettore.
Corona (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.
Corona (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.

Parti e materiali	Detergenti consigliati	Suggerimenti/promemoria
Cappuccio bruciatore e griglia (smalto porcellanato su ghisa)	Detergenti non abrasivi: Acqua bollente e sgrassatore multiuso antibatterico. Risciacquare e asciugare immediatamente. Detergenti abrasivi non aggressivi: Bon Ami® e Soft Scrub®. Detergenti 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 detergenti abrasivi, se usati troppo vigorosamente o troppo spesso, possono rovinare lo smalto.
Finitura esterna (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.
Manopole di controllo (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.
Finitura esterna (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.
Ugelli (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.
Piastra in trilaminato (SE PRESENTE) (piastra a tre strati di acciaio inossidabile / alluminio)	Attenzione: Pulendo una superficie ancora calda si incorre nel rischio di bruciatore! Non pulire la superficie di cottura con polveri abrasive o detergenti abrasivi. Pulire la superficie di cottura con cubetti di ghiaccio o acqua fredda.	Dopo ogni uso: Spegnerne l'elettrodomestico e attendere per 20/30min che si raffreddi, fino ad arrivare alla temperatura di circa 90/100 C (195/215 F). Pulire la piastra con un panno asciutto, pesante e ruvido per rimuovere ogni residuo rimanente di cibo. Posizionare uno dopo l'altro dei singoli cubetti di ghiaccio sulla superficie di cottura; allo stesso tempo rimuovere i residui con la spatola, rimuovere la sporcizia dalla piastra e accumulata nella vasca di raccolta. In alternativa è possibile utilizzare l'acqua fredda al posto dei cubetti di ghiaccio. Una volta raffreddata la superficie di cottura, è possibile rimuovere le macchie lasciate dagli albumi o dagli acidi presenti nel cibo con del succo di limone e un panno pulito. Risciacquare scrupolosamente con un panno umido. Ungere leggermente con olio da cucina. Se la superficie di cottura è stata già raffreddata prima della pulizia, riscaldarla fino a 100 C e spegnerla di nuovo.

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

Problema forno	Procedura di risoluzione del problema
Errore F1030* o F2030* compare sullo schermo del display.	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 (nella lista REGISTRO EVENTI) 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 la 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 dall'interruttore 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 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 34). Fare riferimento alle tabelle per il corretto posizionamento della griglia. Ridurre sempre la temperatura della ricetta di 15 C (25 F) quando si cuoce con la modalità Cottura ventilata.
La luce del forno non funziona correttamente	Sostituire o reinserire la lampadina se allentata o difettosa. Vedi pagina 54. 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.
Il forno non si Auto-Pulisce adeguatamente	Permettere al forno di raffreddarsi prima di operare l'Auto-Pulizia. Eliminare sempre i residui non incrostati o traboccati in modo abbondante 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 52.
L'orologio e il timer non funzionano correttamente	Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Vedi capitoli Orologio e Timer, pagina 34.
Eccessiva umidità	Quando si utilizza la modalità di cottura statica, preriscaldare il forno. Le cotture Ventilata e Arrosto ventilata eliminano qualunque traccia di umidità nel forno (questo è uno dei vantaggi della cottura ventilata).
Porcellana scheggiata	Quando si rimuovono o riposizionano le griglie del forno, sollevarle sempre verso l'alto e non forzarle, per evitare che la porcellana si scheggi.
L'accensione non funziona	
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
I bruciatori del piano cottura non funzionano	
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".
Le fiamme dei bruciatori del piano cottura non sono regolari, sono gialle e/o fanno rumore	
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.
Il bruciatore del piano cottura scoppietta	
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".
Il recipiente di cottura è molto più grande dello spazio sulla griglia?	Rimuovere temporaneamente il recipiente, se lo scoppietto termina e ricomincia quando si riposiziona il recipiente, allora la causa del problema è la grandezza eccessiva del recipiente. È comunque possibile continuare a cucinare con il recipiente, ma lo scoppietto continuerà finché la cottura non sarà terminata.
Calore eccessivo attorno al recipiente di cottura sul piano cottura	
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.
I risultati ottenuti con il piano cottura non soddisfano le aspettative	
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".

Sia con la cottura statica che con la cottura ventilata 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.

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

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

Registro dati di manutenzione

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

Per individuare la targhetta dei dati tecnici, vedi pagina 3. 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 _____

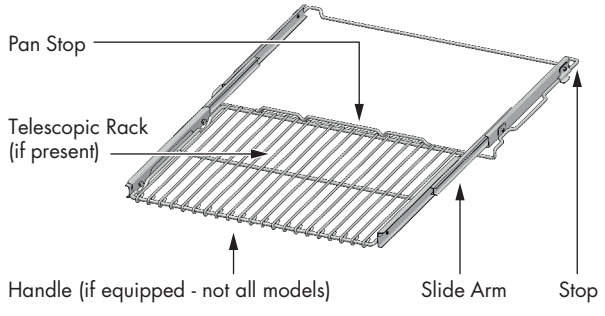
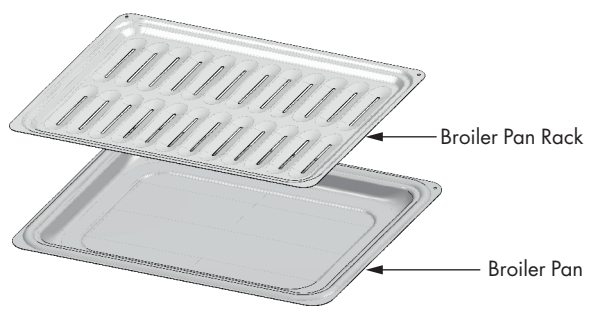
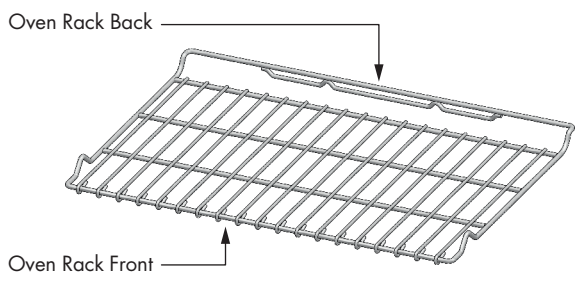
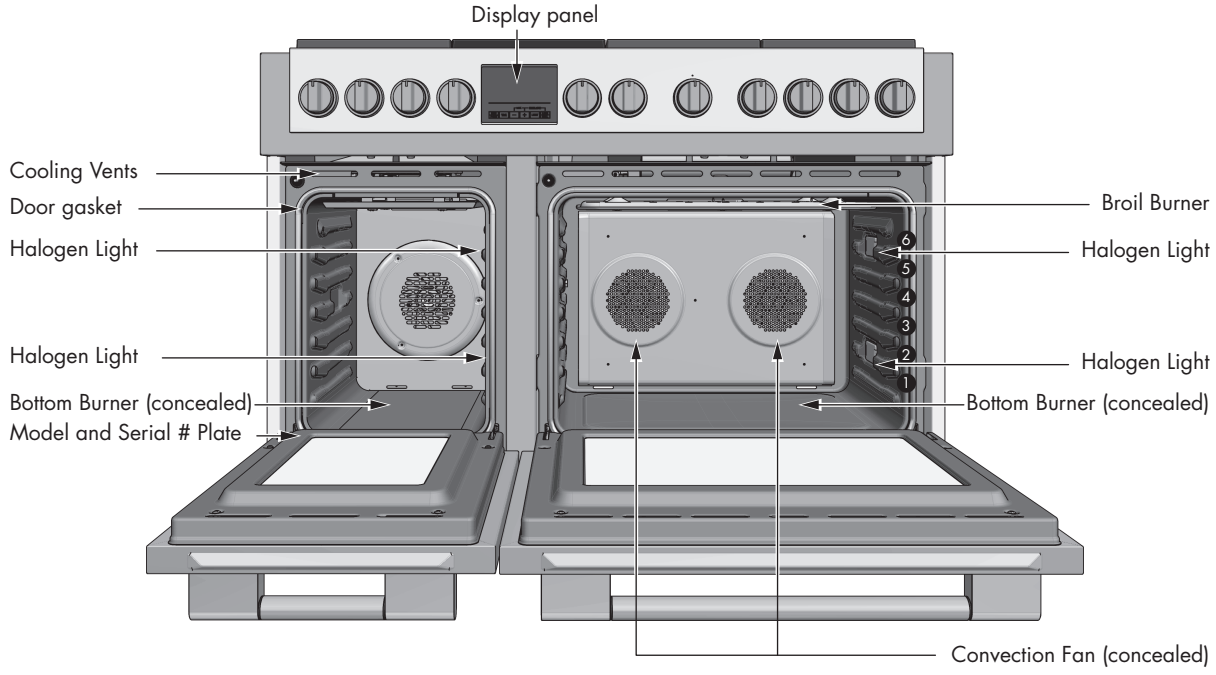
Data di installazione o di presa in consegna

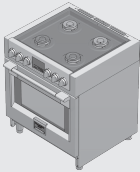
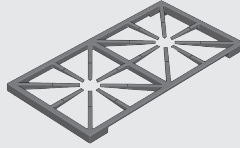
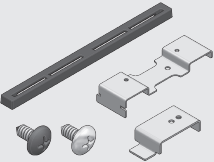
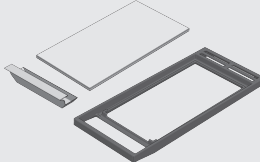
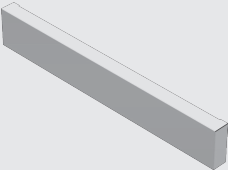

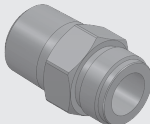


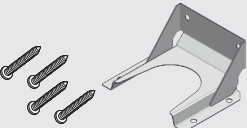
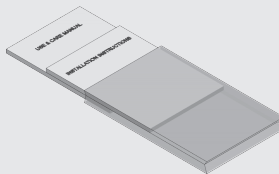
INDICE	PAG.
1 - Features of your Oven	3
2 - Special Warnings	5
Before Starting Installation	5
3 - Safety Instructions	6
Safety for the Self-Cleaning Oven	8
4 - Product Dimensions and Cutout Requirements	9
Anti-Tip Bracket Installation	11
5 - Installation Information	12
6 - Installation Instruction	13
7 - Gas Requirement	17
Instructions for Installation Of The Appliance (Positioning and ventilation requirements)	17
Positioning	17
Ventilation	17
Gas Connection	17
Rigid Pipe Connection	17
8 - Conversion to a Different Type of Gas	18
Conversion to a Different Type of Gas	18
Nozzle Table	18
Replace Injectors (two ring flame burner)	24
Replace Injector (griddle)	24
Low Flame Adjustment	25
Adjustment for Burners with one or two flame rings:	25
9 - Conversion for LP or NG Gas	26
Electric Gas Ignition	26
The Burner Flames	26
10 - Electrical supply	27
Connection to the electrical power mains	27
11 - Control Panel	28
Command Knobs	28
12 - General Oven Information	29
Error codes	29
Beeps	29
Door Lock	29
Power Failure	29
Default Settings	29
F Failure Number Codes	29
Preheat and Fast Preheat	29
Timer	29
13 - General Oven Tips	30
Preheating the Oven	30
Operational Suggestions	30
Utensils	30
Oven Condensation and Temperature	30
High Altitude Baking	30

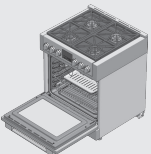
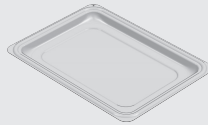
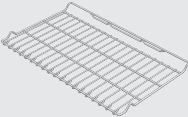

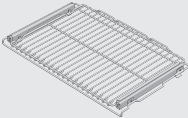

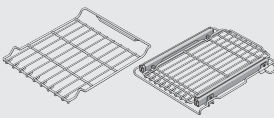
INDICE	PAG.
14 - Instruction for Use	31
The first time you use the oven	31
Oven Racks	31
Oven Extendable Racks	32
15 - Instruction for Use	33
Instruction for initial switch-on	33
Oven Cavity Selection (Double Oven)	33
16 - User Settings	34
Language	34
Temperature & Weight	34
Time	34
Date	35
Brightness	35
Beeper	35
17 - System Setting	36
Event Log	36
Demo	36
18 - Starting your Oven	37
Switching the oven on and off	37
Selecting the cooking mode	37
Changing the cooking mode	37
Changing temperature	37
Pre-heating phase	39
Eco	39
Fast Preheat	39
Using Oven Lights	39
19 - Time Oven Mode Operation	40
Cook Time	40
Stop Time	40
20 - Setting the Meat Probe (if present)	41
21 - Understanding the Various Oven Modes	43
Roast Tips and Techniques	43
General Guidelines	43
True Convection Tips and Techniques	43
Convection Roast Tips and Techniques	44
Convection Broil Tips and Techniques	44
Broil Tips and Techniques	44
Dehydrate Tips and Techniques	44
Dehydrate Chart	45
22 - Recipes	46
23 - Classic Pizza (on some models)	48
24 - Sabbath Mode Instructions (on some models)	50
25 - Oven Care and Cleaning	51
Self-Cleaning the Oven	51
Preparing the Oven for Self-Clean	51

INDICE	PAG.
26 - Setting The Self Cleaning Mode	52
To Set the Self-Clean Mode	52
To Change the Cleaning Time	52
To Delay the Start of Cleaning	52
27 - Door Locking System (only available in some models)	53
Automatic door locking during pyrolytic cycle	53
Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal	53
28 - Replacing an Oven Light	54
29 - Features of your Cooktop	55
30 - Gas Cooktop Operation	57
Gas Control Knob Setting	57
Gas burners	57
Burners with two flame rings	57
Super Sealed Surface Burners	58
Electric gas ignition	59
Cooking Tips	60
Griddle Cooking Chart	60
31 - Gas Cooktop Griddle Operation	60
32 - Cookware	61
Cookware Characteristics	61
Match Pan Diameter to Flame Size	61
33 - General Oven Care	62
How to Use the Oven Cleaning Chart	62
Cleaning Chart	62
34 - Oven Finishes / Cleaning Methods	63
35 - Cleaning the Cooktop	64
Cooktop Part / Material Suggested Cleaners	64
36 - Solving Operational Problems	66
37 - Solving Baking Problems	68
38 - Assistance or Service	69
Service Data Record	69

FEATURES OF YOUR OVEN



CONTENTS OF YOUR RANGE PACK					
	QTY	DESCRIPTION		QTY	DESCRIPTION
	1	RANGE COOKER			CAST IRON GRATES
	2	1" ISLAND TRIM TWO FIXING SCREWS + BRACKETS		1	GRIDDLE (FOR 48" RANGE)
	1	KICK COVER		1	GAS CONVERSION KIT
	3	FEET FOR 30" & 36"		1	NIPPLE
	5	FEET FOR 48"		1	GASKET / WASHER
	1	FOOT WITH COLLAR			MANUAL & GENERAL DOCUMENTATION
	1	ANTI TIP FOUR FIXING SCREWS		1	"INSTALLATION INSTRUCTIONS"

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

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.

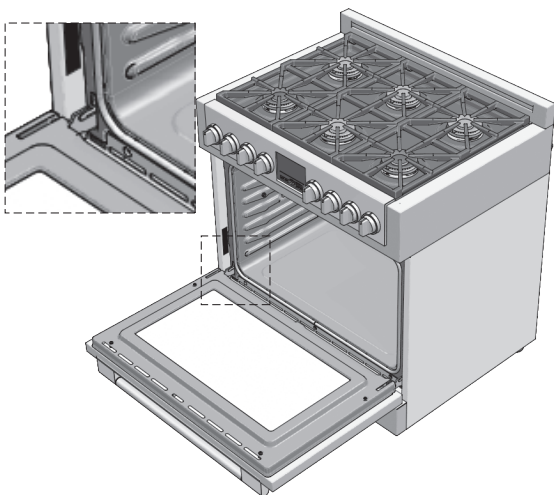


Proper installation is your responsibility. Have a qualified technician install this range.

⚠ 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 selfcleaning.
- 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

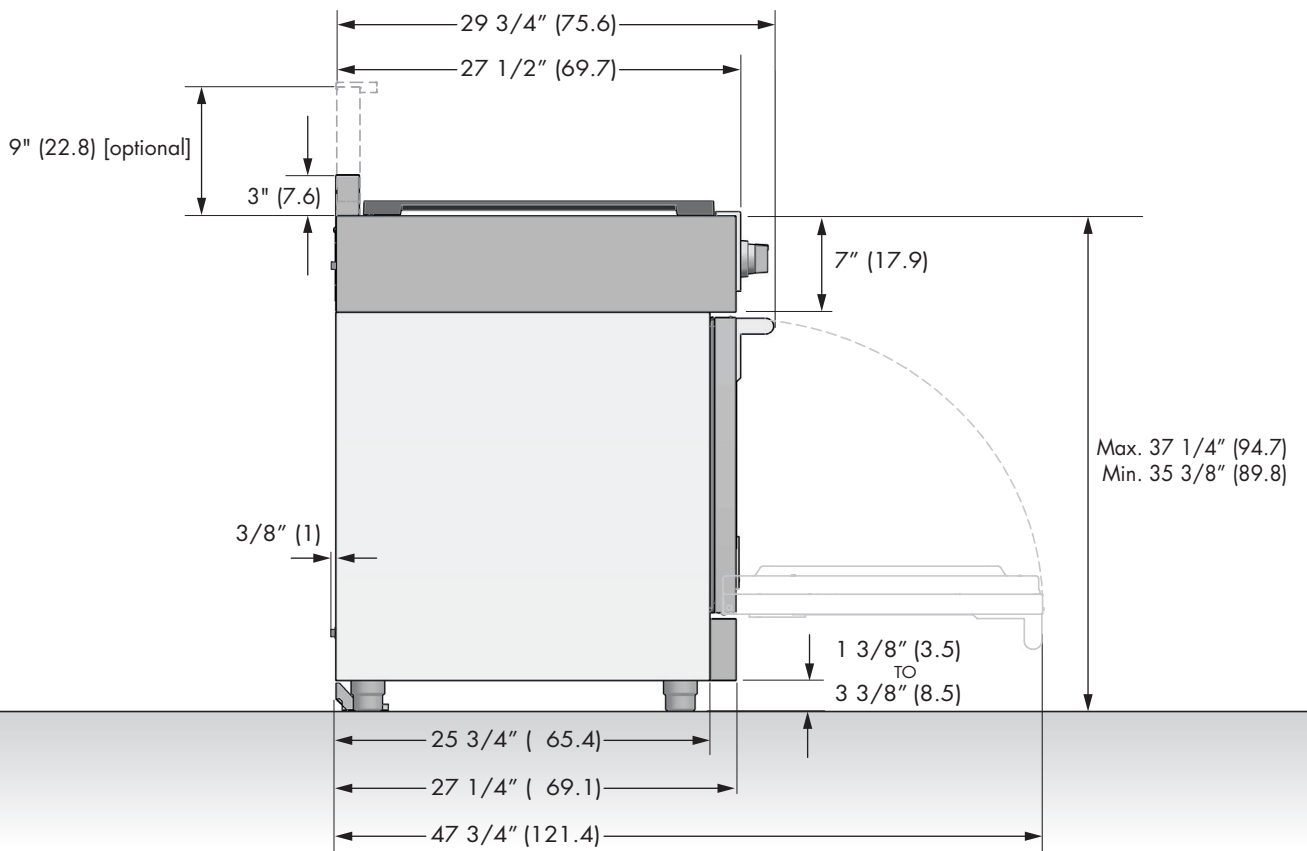
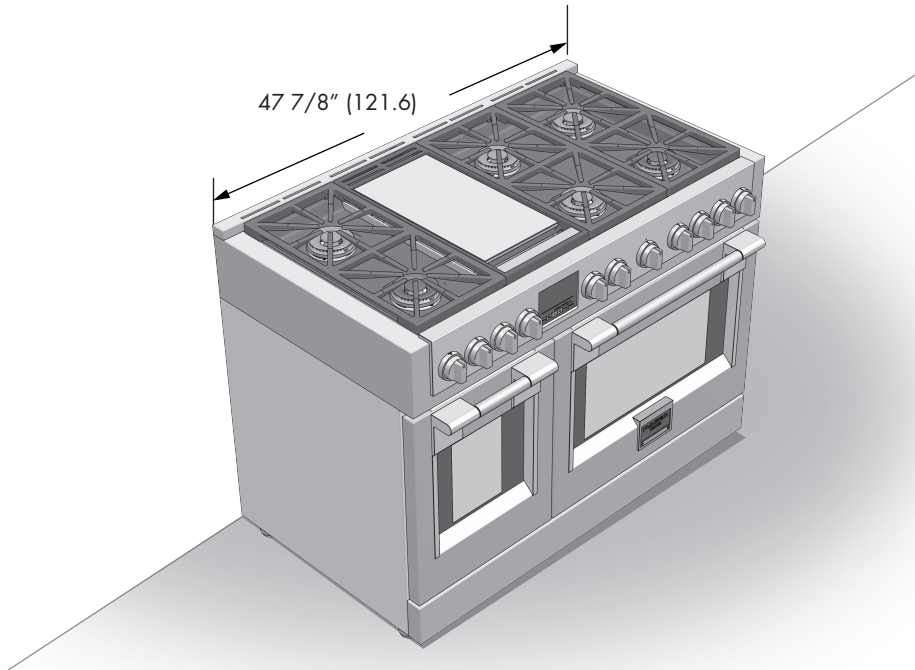
- Make sure that the door is locked and that it cannot be opened once the knob is turned into the CLEAN position and once the icon of the locked door appears. If the door does not lock, turn the cook mode selector to OFF and do not run Self-Clean. Contact Service.
- Do not clean the door gasket. It is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

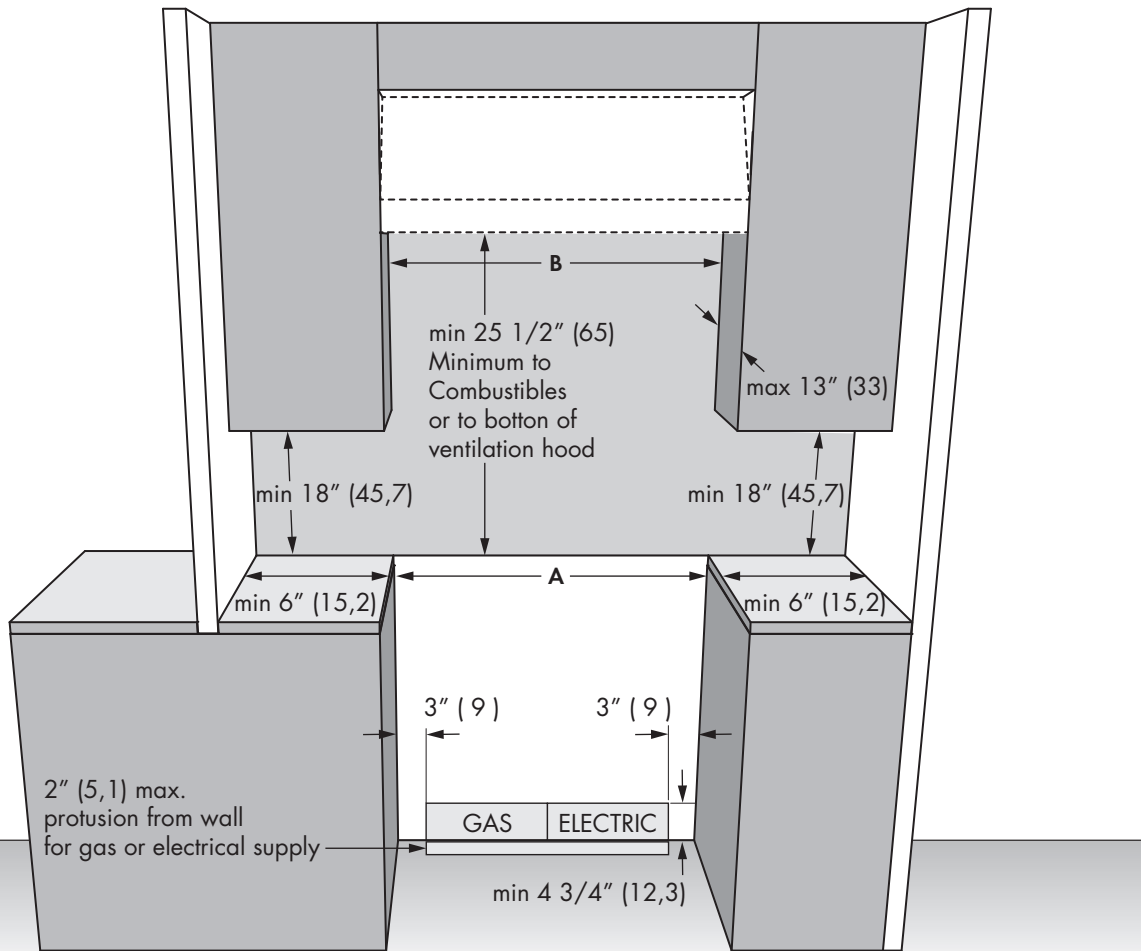
The elimination of soil during self-cleaning generates some by-products which are on this list of substances. To minimize exposure to these substances, always operate this oven according to the instructions in this manual and provide good ventilation to the room during and immediately after self-cleaning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

PRODUCT DIMENSIONS

48" 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 48"	48" (122)

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.

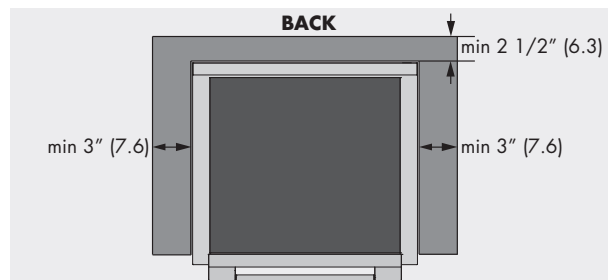
Below cooking surface (36" [91.4 cm] and below)

- 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.

FLUSH ISLAND INSTALLATION



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

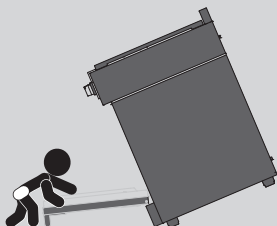
These ranges weigh up to 400 pounds (180Kg). Some disassembly will reduce the weight considerably. Due to the weight and size of the range and to reduce the risk of personal injury or damage to the product: **TWO PEOPLE ARE REQUIRED FOR PROPER INSTALLATION.**

Anti-Tip Bracket Installation

WARNING

Tip Over Hazard

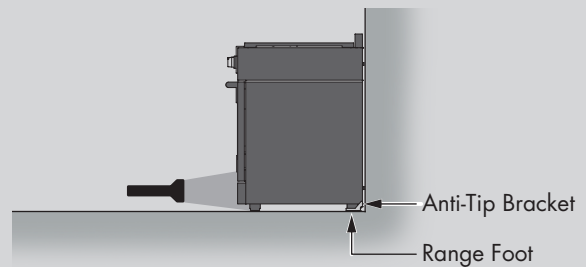
A child or adult can tip the range and be killed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved. Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



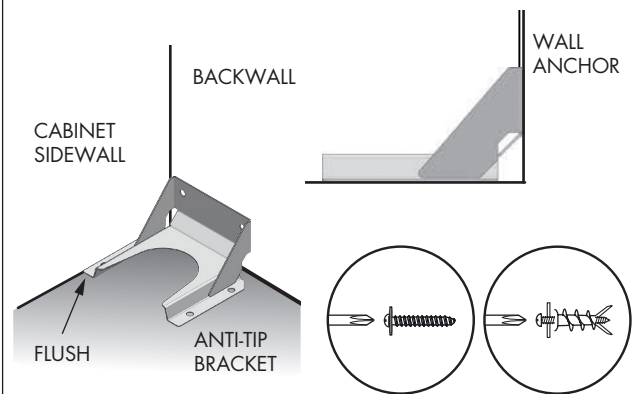
WARNING

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

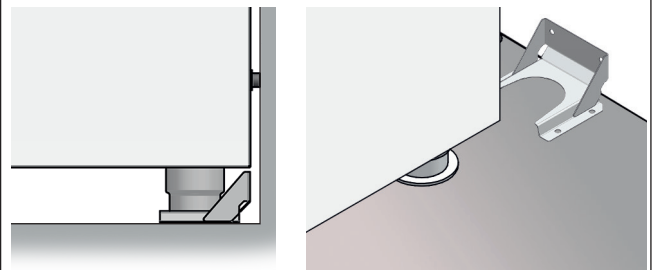
- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- See installation instructions for details.



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 Cutout Requirements page 10.

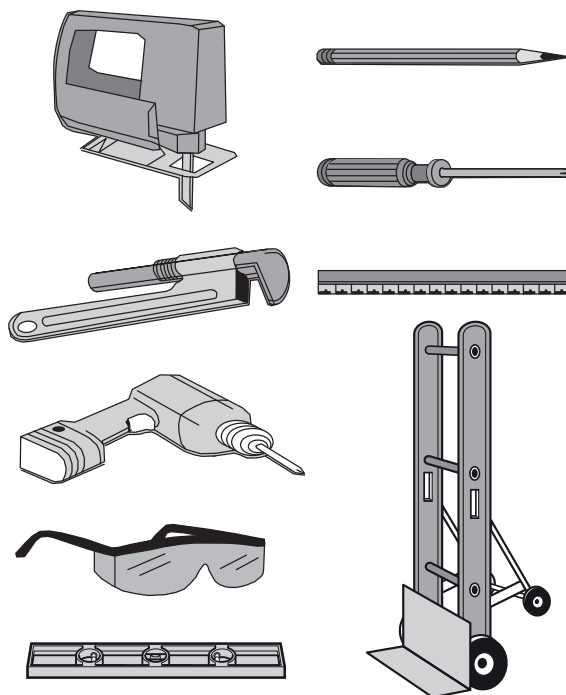
Before moving the range, protect any finished flooring and secure oven door(s) closed to prevent damage.

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.

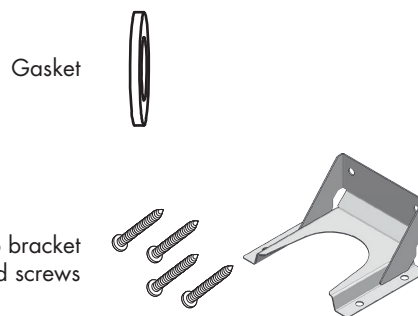
TOOLS WILL YOU NEED



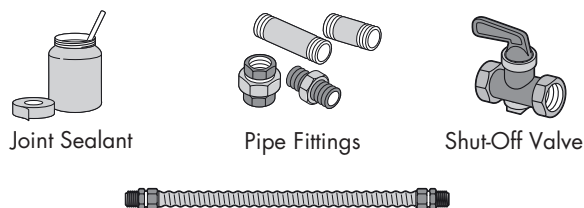
Remove packaging materials and literature package from the cooktop before beginning installation.

Remove Installation Instructions from the literature pack and read them carefully before you begin

MATERIALS PROVIDED

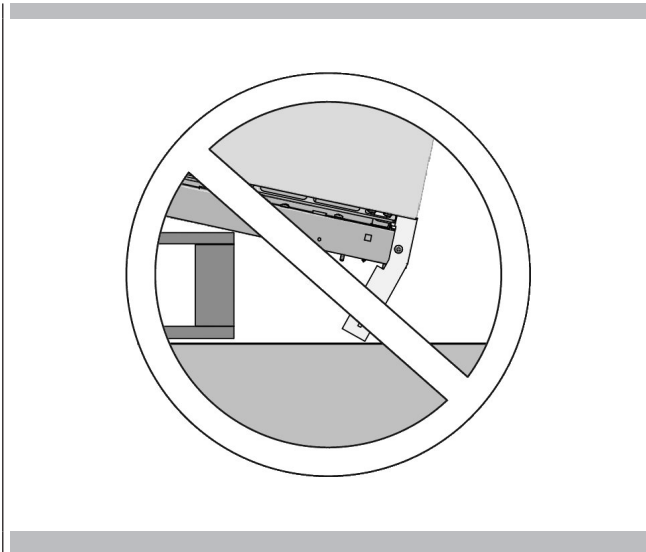


MATERIALS REQUIRED (not provided)



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

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



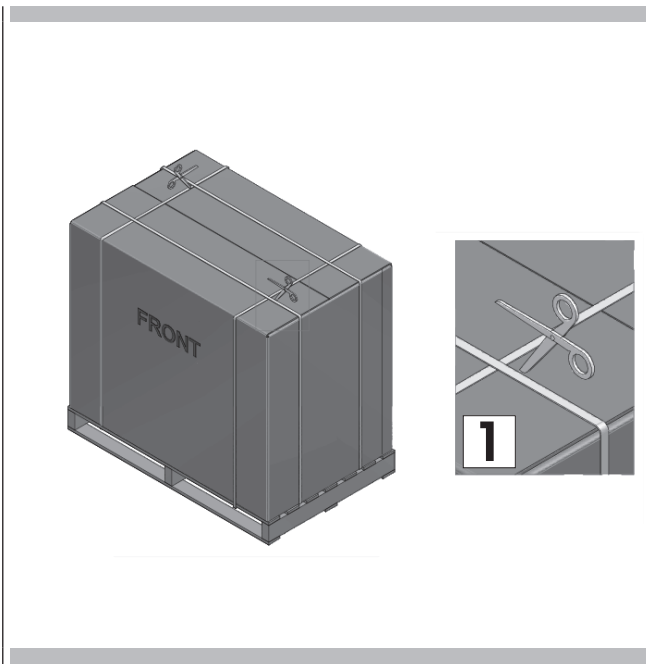
STEP 1

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



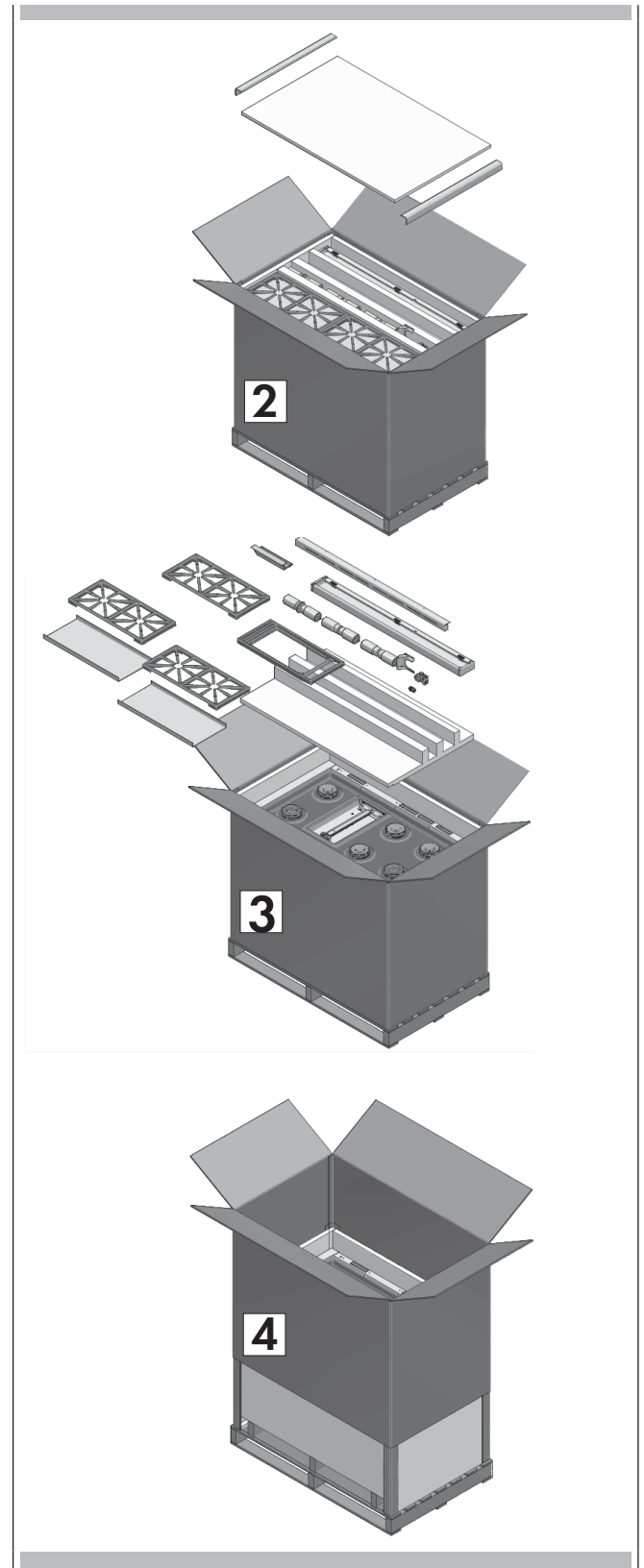
CAUTION

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



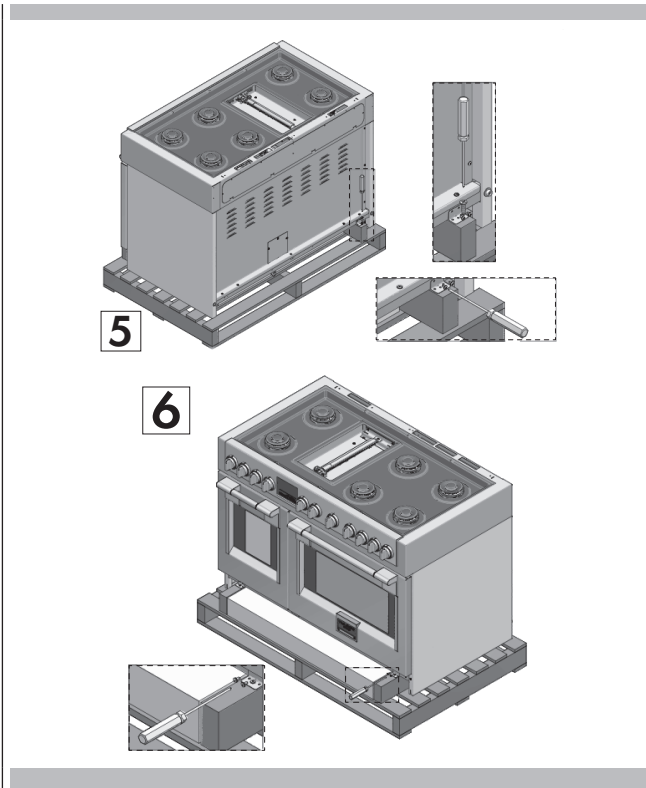
STEP 2

Open the top (2) and remove the accessories (3) then lift off the cardboard sheath (4).



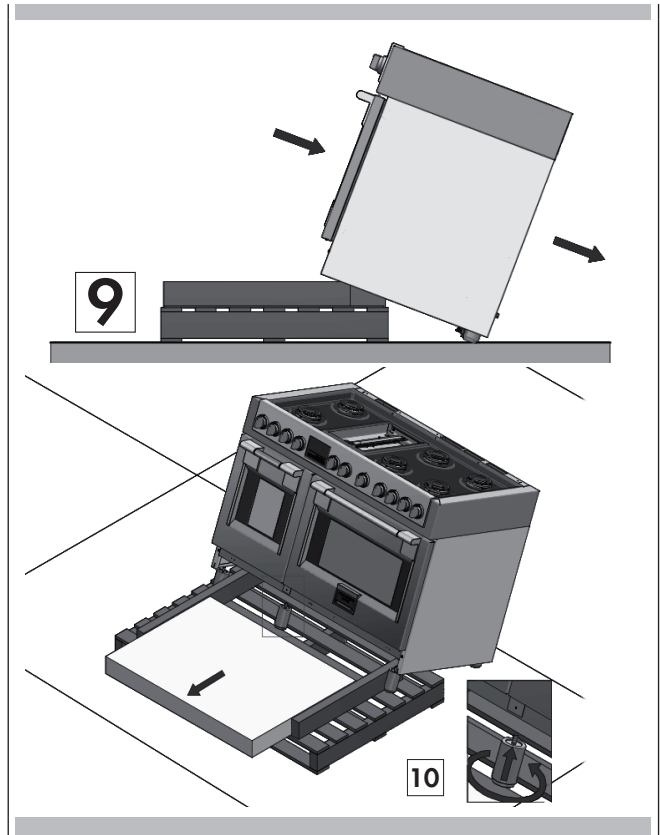
STEP 3 (For 48" range only)

Remove the rear wood brace (5) and the front metal securing brackets (6).



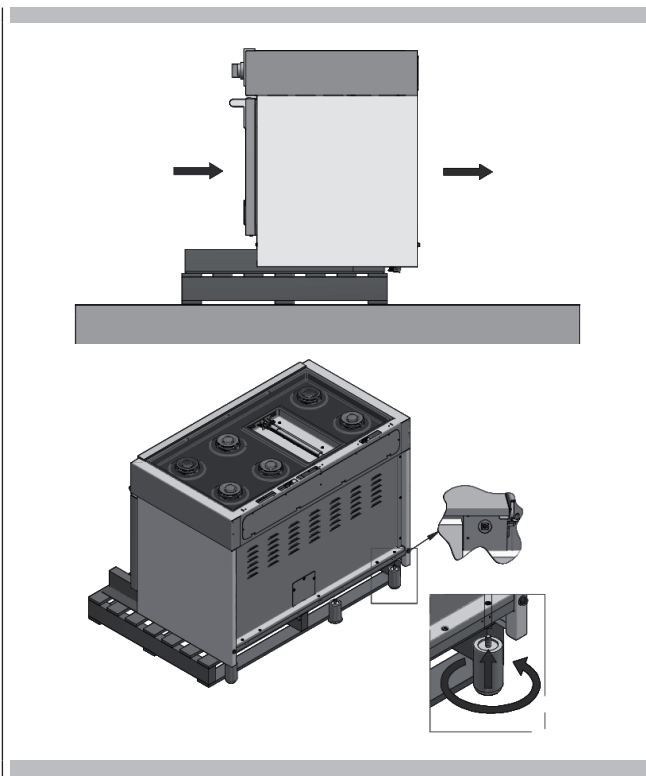
STEP 5

Slide back more and tilt back (9), putting the rear legs on the floor and then mount the front legs (10) while in this angled position supported by the rear legs and the skid.



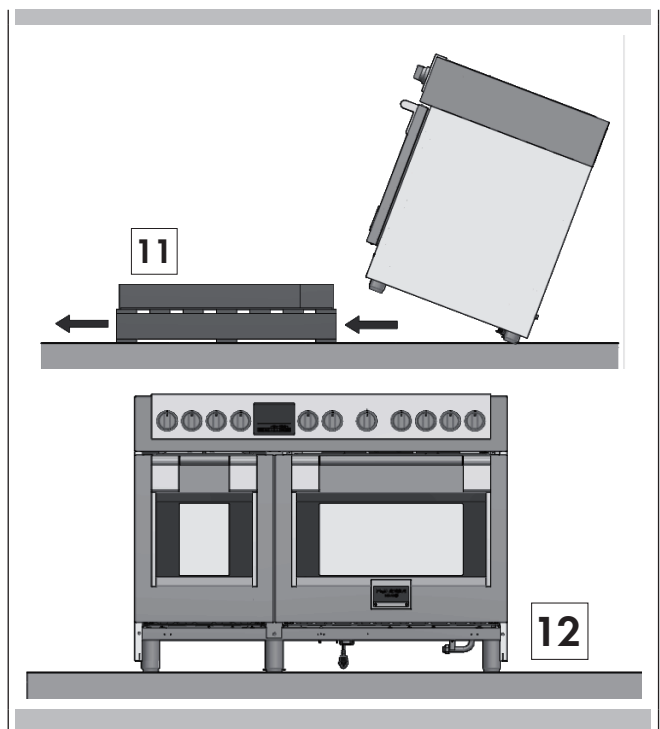
STEP 4

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



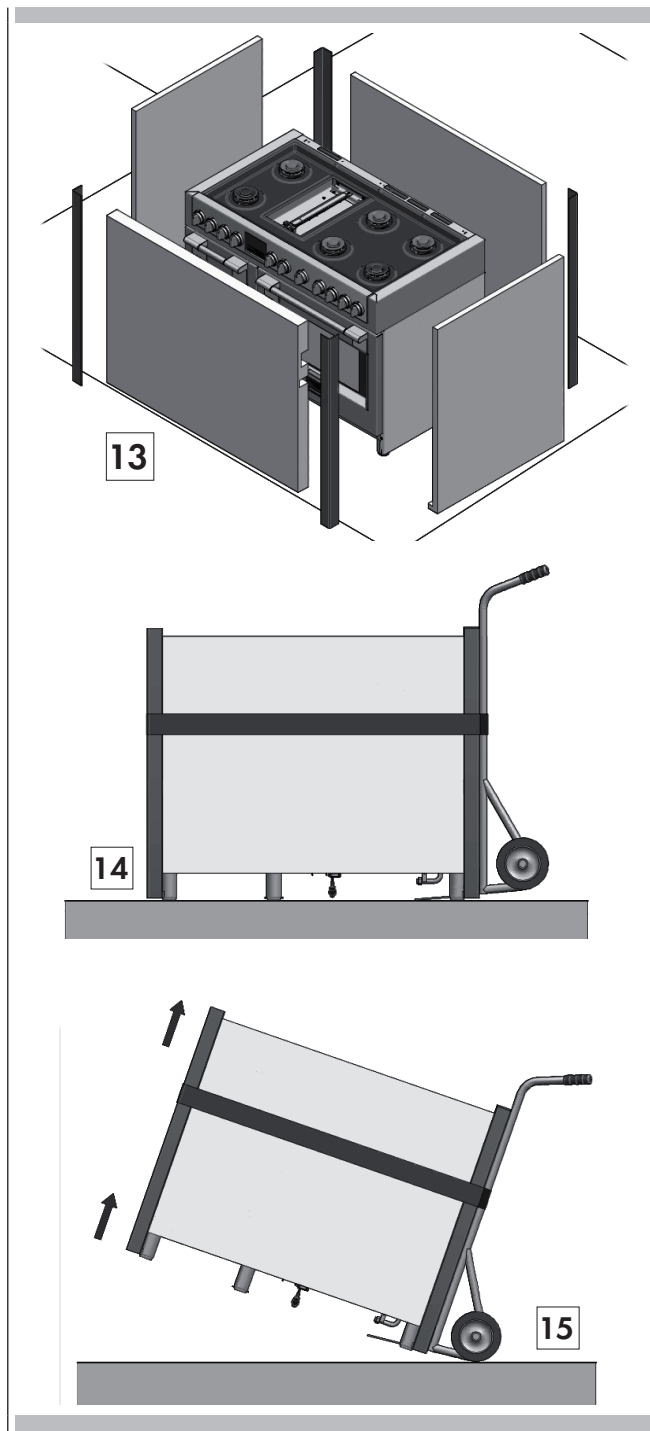
STEP 6

Remove the base while supporting the front of the range (11) and lower to the floor in a controlled manner (12).



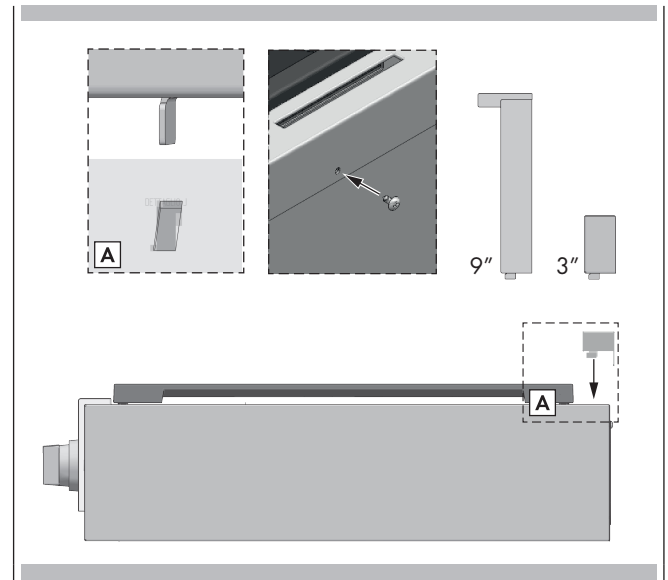
STEP 7

In case it is necessary to move the range; using the foam and/or cardboard packaging (13), replace them around the range strategically to protect the finished surfaces of the range from contact with the hand-truck and any straps around the unit (14). In the case of smaller ranges, you may use this technique to remove the range from the skid and installing the legs (15). Tilt the range to lower the hand-truck wheels off the skid. Place appliance runners on the floor at the left and right sides in front of the opening when moving into final position to protect flooring. The oven door(s) add(s) a great deal to the overall weight of the range, you may find it helpful to remove the doors if moving the range a significant distance. Refer to the included instruction manuals for how to remove and reinstall the doors.



STEP 8

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



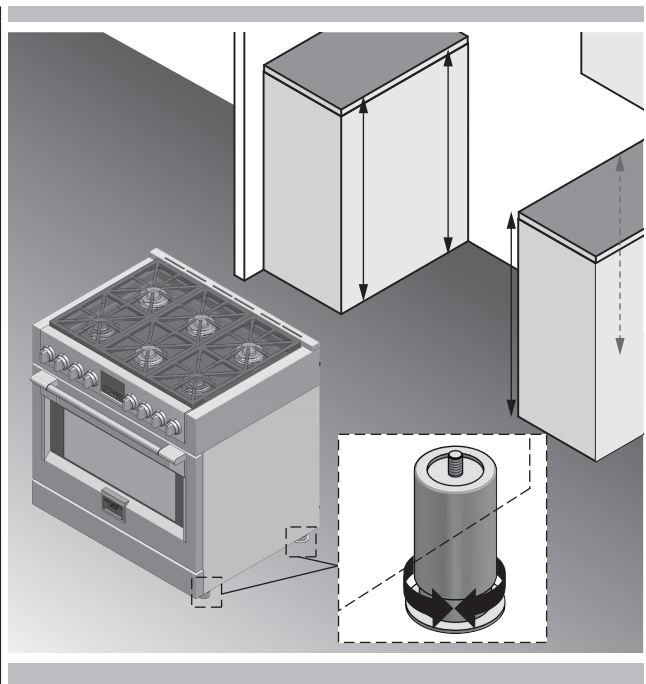
STEP 9

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

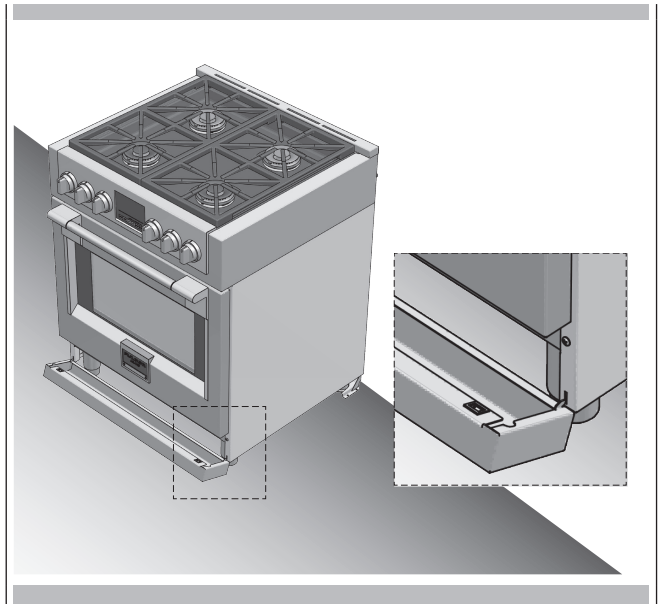
⚠ IMPORTANT

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

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

**STEP 10**

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



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

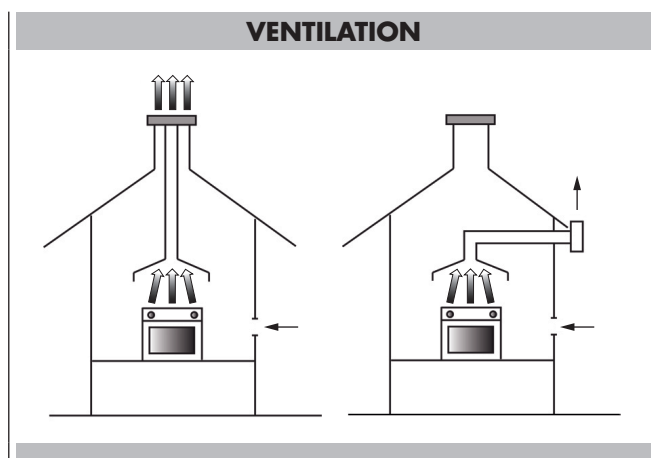
Leak testing of the appliance shall be conducted by the installer according to the instructions given.

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 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:

- with cross-sectional area of 6 cm^2 per kW with a minimum cross-sectional area of 100 cm^2 (these apertures may also be created by increasing the gap between the bottom of doors and the floor);
- situated at the bottom of an external wall, preferably opposite the wall on which combustion products are extracted ;

- the positions of the apertures should be 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 $35 \text{ m}^3/\text{h}$ 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

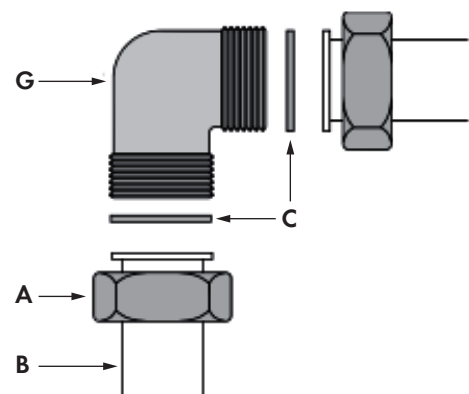
Connection to the mains gas supply may be made via a rigid pipe firmly attached to the fitting "G", or via a flexible stainless steel continuous-wall hose, conforming with a maximum length of 2 metres.

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 page 3) 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 4,50 kW		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		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Gas pressure	mbar	"28...3037"	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		

Top burner 4,00 kW		LP			
Nominal heat input	kW	4,00	4,00	4,00	4,00
Inner ring injector	size	37	37	34	32
Outer ring injector	size	93	93	89	86
Consumption		291 g/h	291 g/h	291 g/h	291 g/h
Gas family		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Gas pressure	mbar	"28...3037"	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		

Top griddle 3,35 kW		LP			
Nominal heat input	kW	3,35	3,35	3,35	3,35
Injector	size	87	87	82	80
Consumption		244 g/h	244 g/h	244 g/h	244 g/h
Gas family		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Gas pressure	mbar	"28...3037"	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		

Top burner 4,50 kW		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	52	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	488 l/h	498 l/h	498 l/h	429 l/h	498 l/h	595 l/h	523 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									

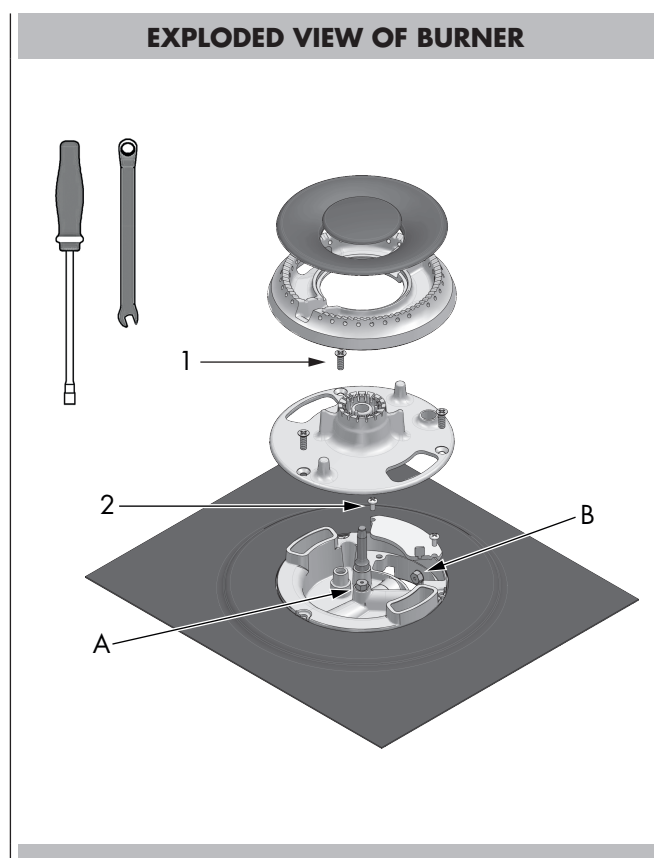
EN 8 - Conversion to a Different Type of Gas

Top burner 4,00 kW		NG									
Nominal heat input	kW	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
Inner ring injector	size	55	55	55	58	57	57	59	52	74	57
Outer ring injector	size	136	136	136	140	146	146	136	146	187	152
Consumption		381 l/h	381 l/h	381 l/h	433 l/h	443 l/h	443 l/h	381 l/h	381 l/h	529 l/h	464 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									

Top burner 3,35 kW		NG									
Nominal heat input	kW	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35
Injector	size	125	125	125	135	140	140	120	135	190	145
Consumption		319 l/h	319 l/h	319 l/h	363 l/h	371 l/h	371 l/h	319 l/h	371 l/h	443 l/h	389 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									

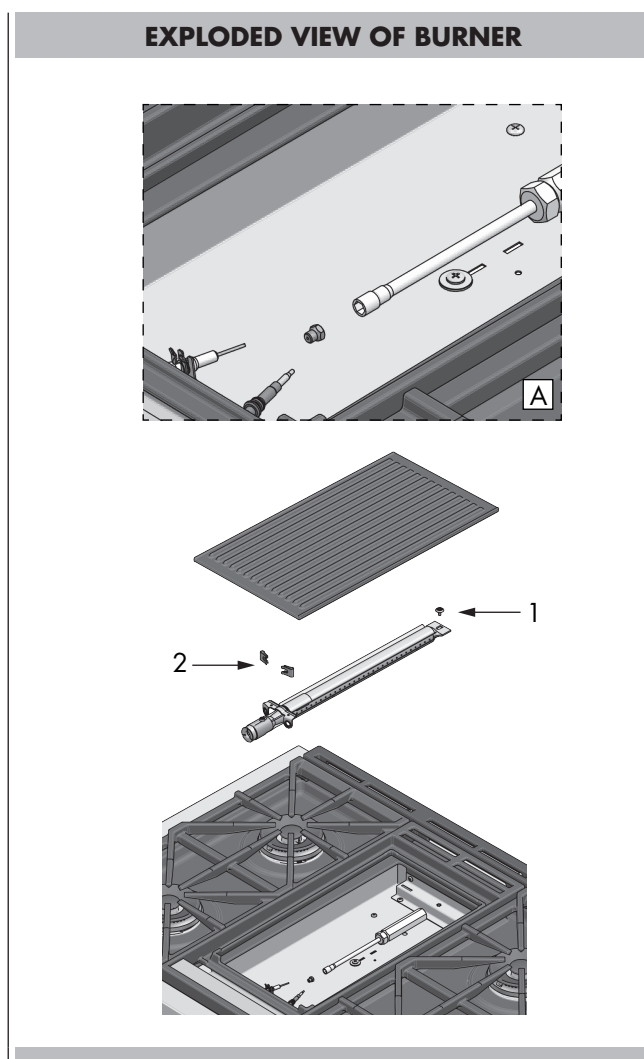
Replace Injectors (two ring flame burner)

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.



Replace Injector (griddle)

1. Remove griddle plate.
2. Remove burner cover.
3. Remove the burner fixing screw (1).
4. Remove the springs (2) from thermocouple and ignitor to shift the burner.
5. Remove injector (A) by using a 9-32" (7mm) nut driver counter clockwise.
6. Install the injector supplied with this appliance. The injector has small numbers stamped on the side, this number corresponds with the orifice diameter.
7. Turn clockwise to tighten (tighten to a torque of 15 to 20 inch-lbs.)
8. Replace all parts following the reverse order.
9. 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.

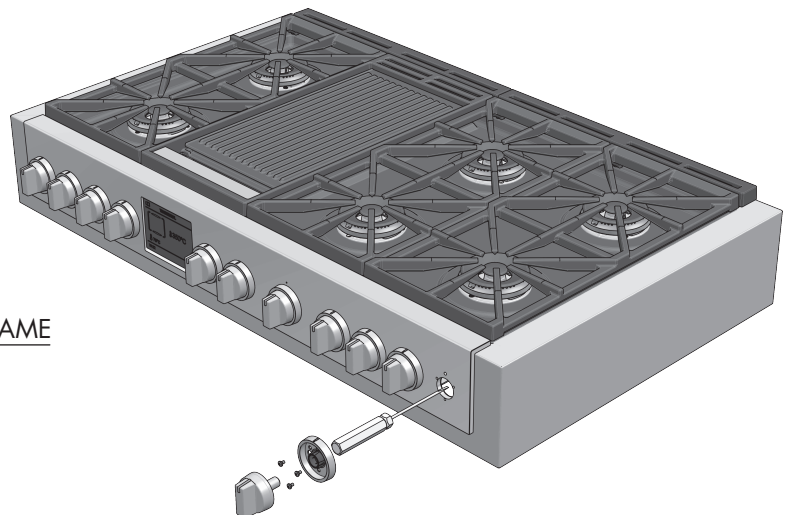
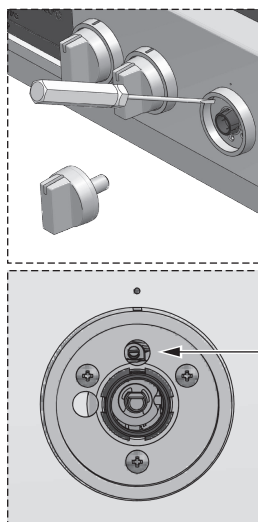
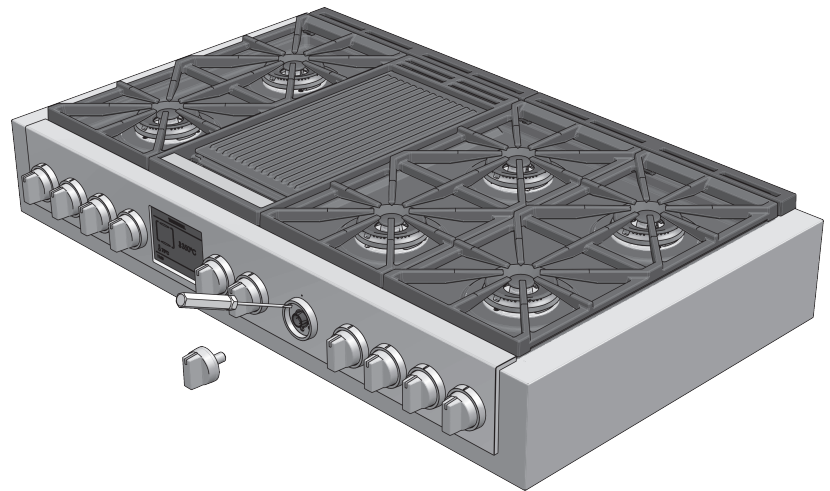
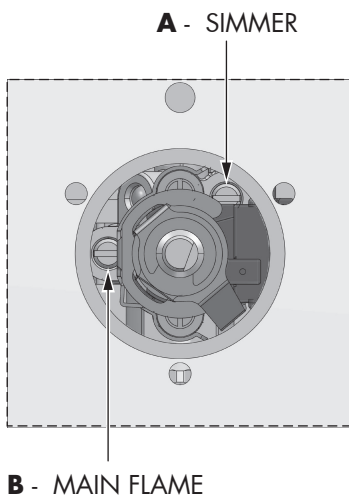
This appliance is shipped from the factory with low and medium flame settings adjusted.

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.

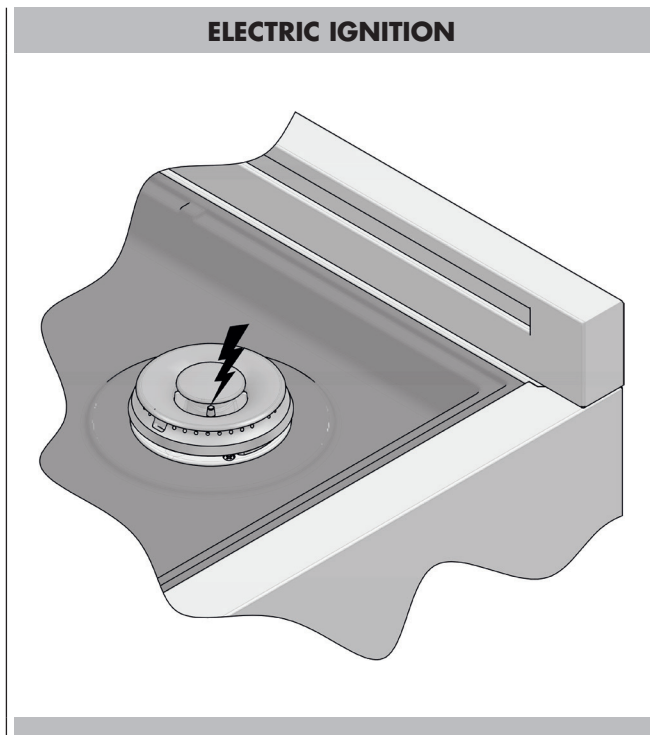
This adjustment, at low setting, will automatically provide the proper flame size at medium setting.

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

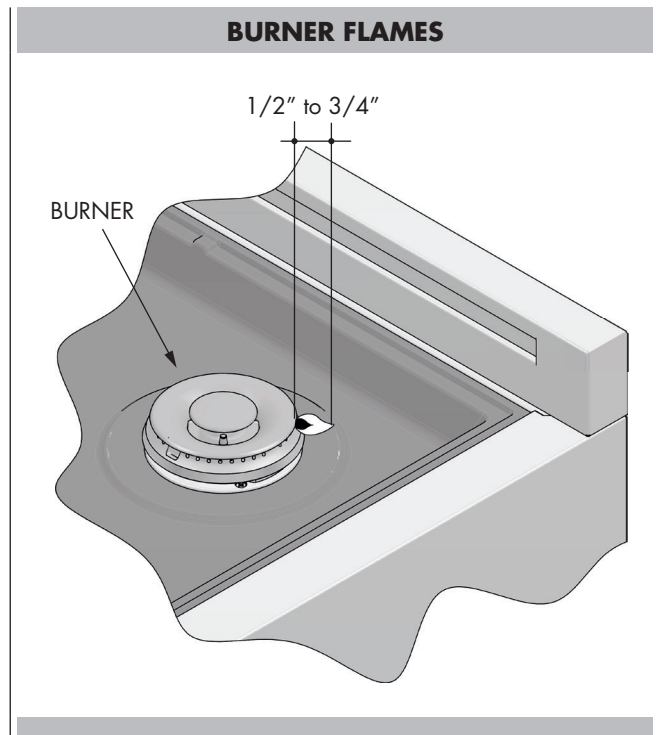
The gas burners use an electric ignition device located near each burner ensures burners ignite automatically.



See Use & Care manual 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.



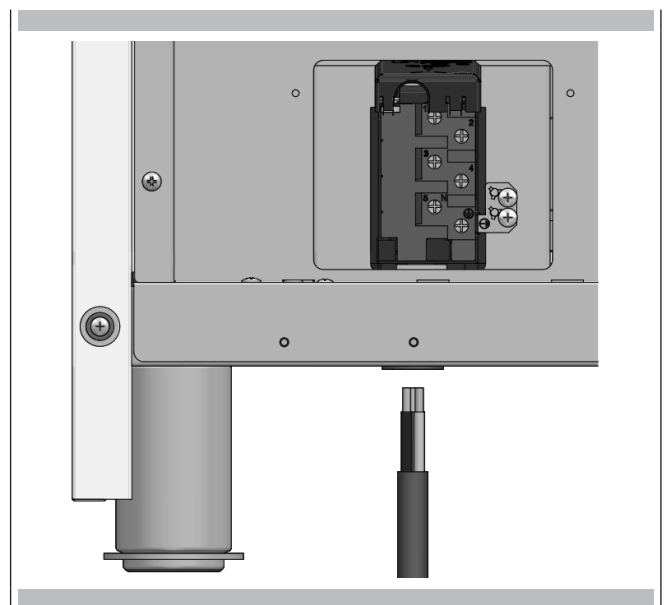
ABSORBED POWER	LARGE OVEN	SMALL OVEN
oven top element:	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V	2100 + 700W 230V - 2100 + 700W 240V
oven bottom element:	3000W 230V - 3000W 240V	1750W 230V - 1750W 240V
round element (hot air):	2x1300W 240V or 1x2500W 240V (depending on model)	1x2500W 240V
lamp:	3x25W	2x25W
hot air fan motor:	2x44W or 1x44W (depending on model)	1x28W
cooling fan motor:	44W	44W
MAXIMUM ABSORBED POWER:		(see data plate)
SUPPLY VOLTAGE:		(see data plate)

Connection to the electrical power mains

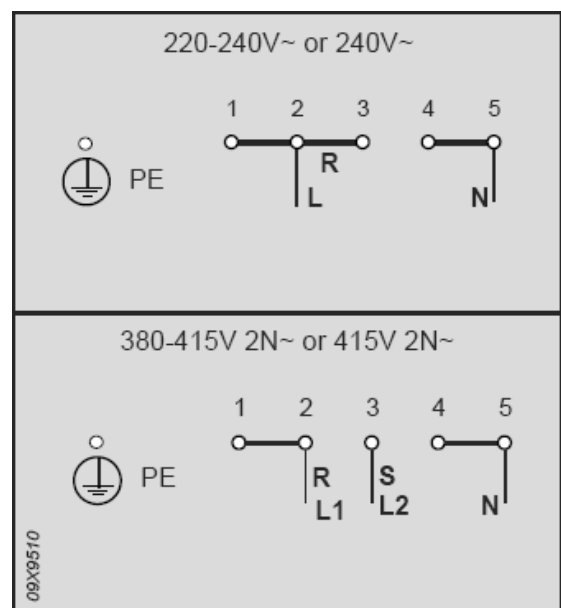
WARNING

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.



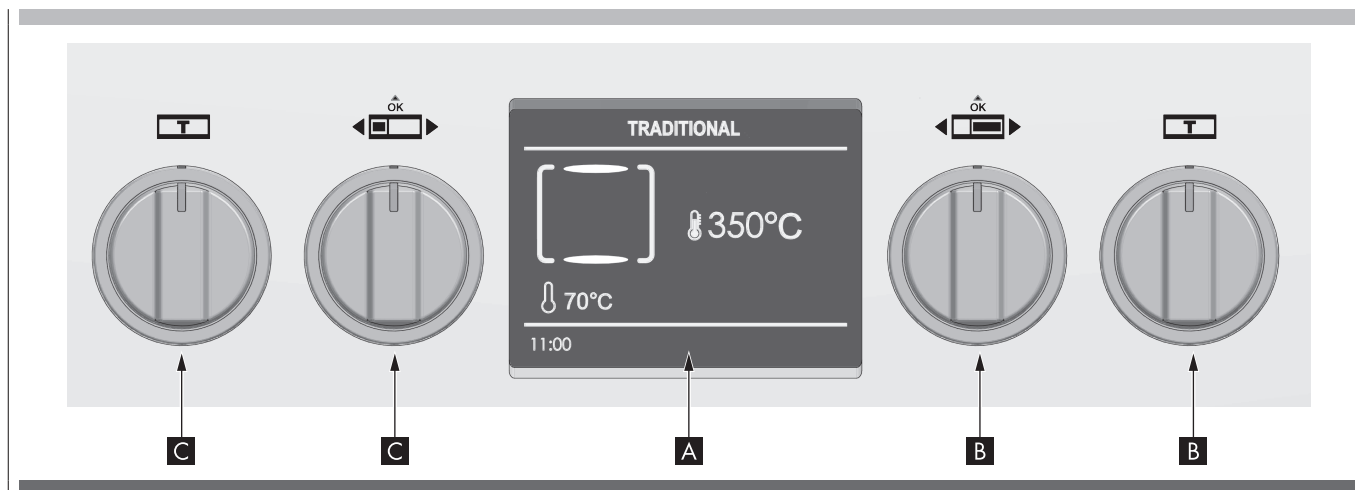
CONNECTION DIAGRAM



CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS	220-240 V or 240 V	380-415 V 2N or 415 V 2N
H05RR-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05VV-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05RN-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05V2V2-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²

Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

- A** - Display screen
- B** - Large oven control knobs
- C** - Small oven control knobs



Command Knobs

To operate the control knobs, rotate them to left/right press gently. The control will not work if more than one knobs is pressed or rotate at the same time.

ON/OFF & TEMP KNOB



PRESS ON/OFF: Switches the oven ON and OFF.

ROTATE ◀ + : Increase Temperature Setting

ROTATE ▶ - : Decrease Temperature Setting

FUNCTION KNOB



PRESS OK: Confirm the setting and starts cooking operations.

PRESS LIGHT: Switches the oven light ON/OFF only when pressed during a cooking operation.

ROTATE LEFT ◀ : Rotate to move the display selection.

ROTATE RIGHT ▶ : Rotate to move the display selection.

ROTATE BACK (2 sec.): Return to previous display page.

ROTATE LOCK (2 sec.): Activation of key and Door lock.

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

Error codes

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

Beeps

Confirm that the command has been received after a knob has been pressed.

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

Beeps also signal an oven fault.

Door Lock

It's displayed steadily 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. A padlock appears when the door has been locked automatically due to self-clean mode.

Power Failure

After the power returns to the oven, the door lock mechanism perform a test run then the clock time and date are displayed.

Default Settings

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



F Failure Number Codes

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

Preheat and Fast Preheat

Whenever a cooking made is set and the oven is heating, the preheating starts, during this period, the instantaneous temperature is displayed together with the thermometer icon.

As soon as the 100% is reached, the control sounds an "end of preheat" tone and the current temperature value disappears.

When it's necessary to heat up the oven rapidly, a Fast Preheat mode is available: it use 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 and set the desired temperature value, than turn the knob to the RIGHT, after entering the functions menu, select the icon  by means of the knob  and confirm by means of the pressing [FUNCTIONS] knob. As soon as the set-point temperature is reached, the control sounds a and both "Fast Preheat Icon" and "current temperature" disappear. The oven switches automatically to the desired cooking mode that was previously set: put the food inside now.


Timer



WARNING

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

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

1. Select the function  and set the desired time using the function knob and confirm by means of the pressing functionknob.
2. The time can be set from 1 minute to 12 hours and 59 minutes and, when set, the remaining time is always visible in the bottom status bar until the time expires or is reset.
3. To cancel the time set, you must reset the timer by pressing the [FUNCTION] Knob for 2 seconds when you are in timer setting menu.
4. Timer format is usually HR:MIN, switching into MIN:SEC during the last minute.
5. When the time expires, the display shows 00:00 and the buzzer will sound for one minute or until the [FUNCTION] knob is pressed.

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 "detected temperature" will turn off.

Operational Suggestions

- Do not set pans on the open oven door.
- Use the interior oven lights to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently.

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.

The first time you use the oven

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.

WARNING

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.

WARNING

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

Oven Racks

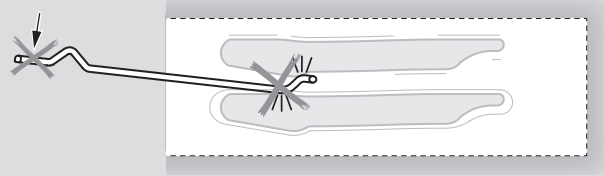
- The oven has rack guides at six levels as shown in the illustration on Page 3.
- Rack positions are numbered from the bottom rack guide (#1) to the top (#6).
- Check cooking charts for best rack positions to use when cooking.
- Each level guide consists of paired supports formed in the walls on each 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 once they are in position. Please refer to illustration on Page 3 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.

CAUTION

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.

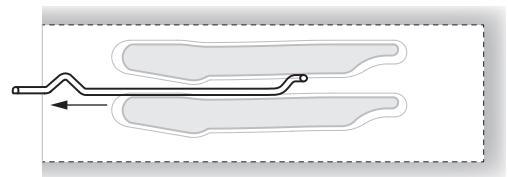
CAUTION

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

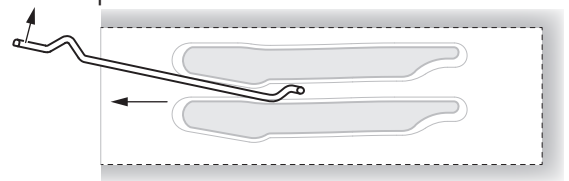


To remove oven rack from the oven:

1. Pull rack forward

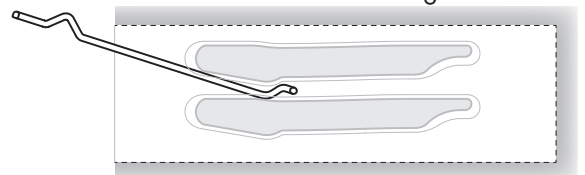


2. Lift rack up at front and then remove it

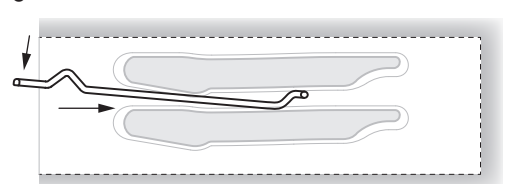


To replace an oven rack:

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 Extendable Racks

- The extendable rack allows for easier access to cooking foods. It extends beyond the standard flat rack bringing the food closer to the user.

CAUTION

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.

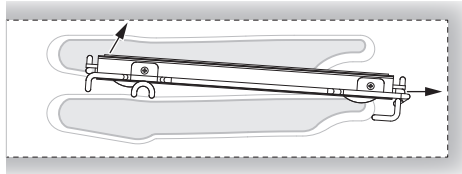
NOTE: Always remove the extendable rack before self-cleaning the oven.

CAUTION

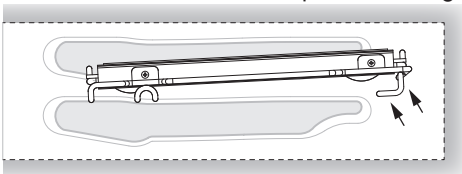
To avoid burns, pull rack all the way out and lift pan above handle when transferring food to and from oven.

To remove extendable rack from the oven:

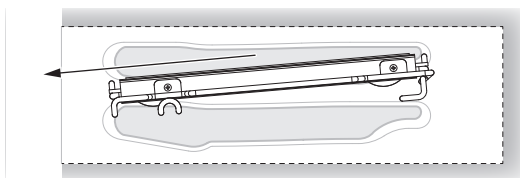
- Lift of rack slightly and push it until the stop release



- Raise back of rack until frame and stop clear rack guide

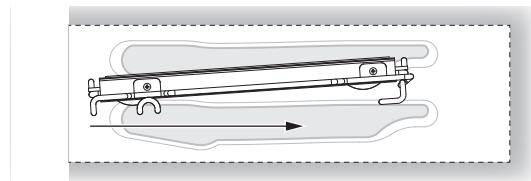


- Pull rack down and out

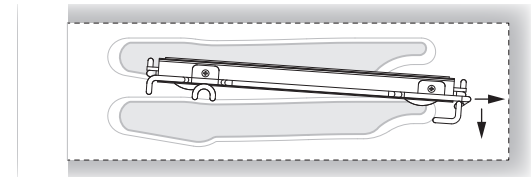


To replace an extendable rack:

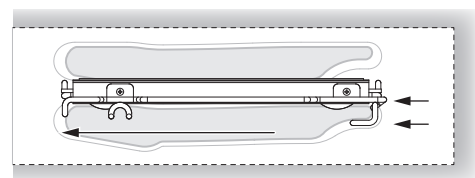
- Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



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



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



Instruction for initial switch-on

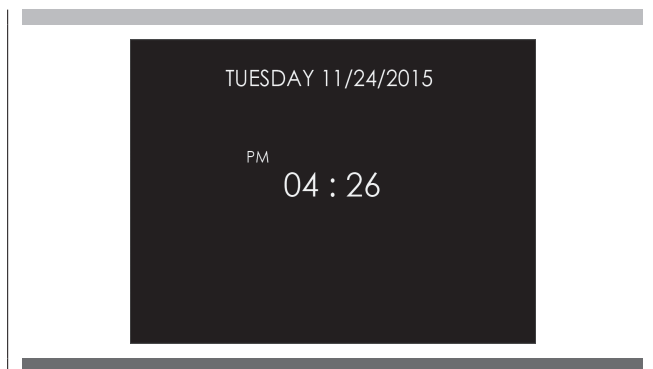
Once the range has been connected to the power supply for the first time, the control automatically prepares for setting a number of user settings, which remain stored in case of any subsequent switch-on.

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

- Language
- Temperature&Weight
- Time
- Data

Refer to the USER SETTING paragraph for setting instructions.

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



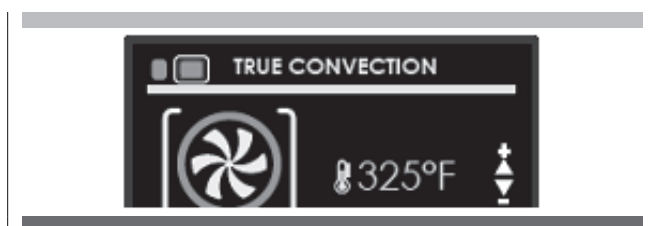
Oven Cavity Selection (Double Oven)

Once the appliance is switched ON two icons are showed on the top left corner in order to inform the user which cavity is selected and its condition.

- The RED color identifies the oven cavity ON (ACTIVE FUNCTION).
- The WHITE color identifies the oven cavity ON (NOT ACTIVE FUNCTION).
- The GRAY color identifies the oven cavity OFF.
- The frame identifies the Oven selection (SHOWN ON THE DISPLAY).

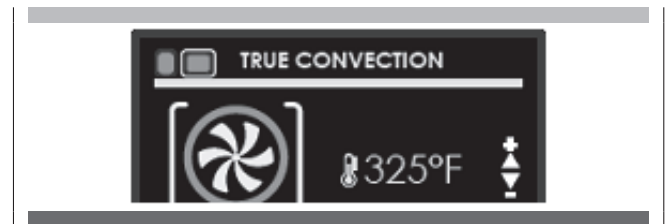
EXAMPLE 1

LARGE oven: RED icon - ON (active / selected)
SMALL oven: GRAY icon - OFF (not selected)



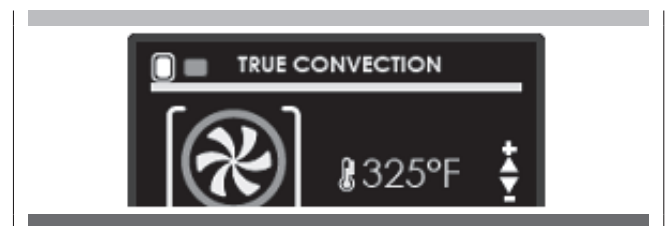
EXAMPLE 2

LARGE oven: RED icon - ON (active / selected)
SMALL oven: RED icon - ON (active / not selected)



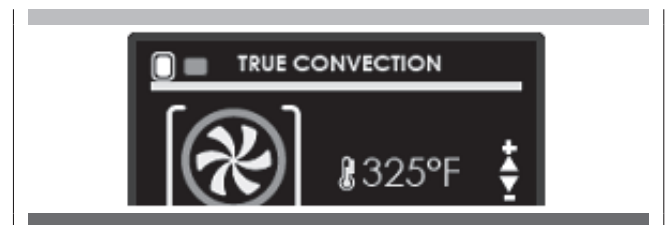
EXAMPLE 3

LARGE oven: RED icon - ON (active / not selected)
SMALL oven: WHITE icon - ON (not active / selected)



EXAMPLE 4

LARGE oven: GRAY icon - OFF (not selected)
SMALL oven: WHITE icon - ON (not active / selected)




NOTE: Press the [ON/OFF] knob to switch the oven ON and press again to switch it OFF. The oven returns to standby mode.

To select the Oven Cavity press the related [FUNCTION] knob for 2 seconds.

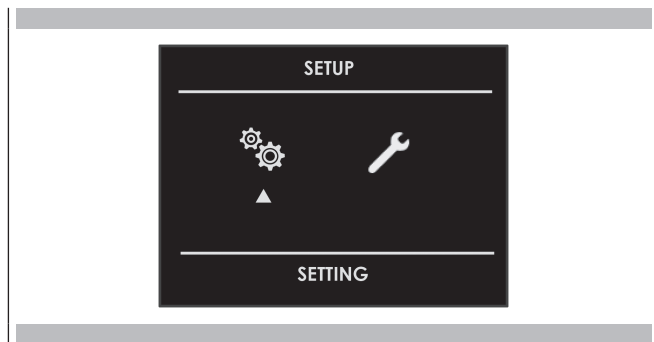
If an oven cavity is OFF and selected while the other is ON, an icon is showed on the display to advise that the cavity not selected is activated.



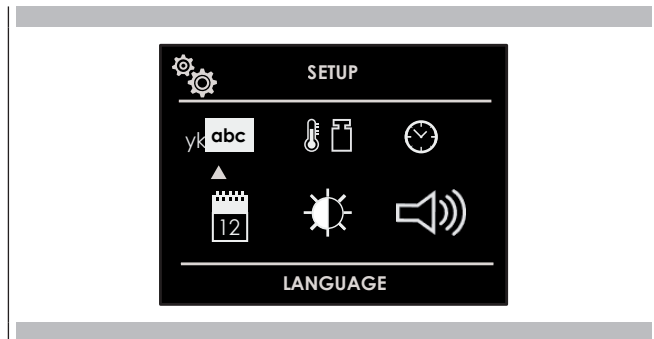
With the oven on, select the  icon and confirm with the function knob to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

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

1. Rotate the [FUNCTION] knob to select the sub menu and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.

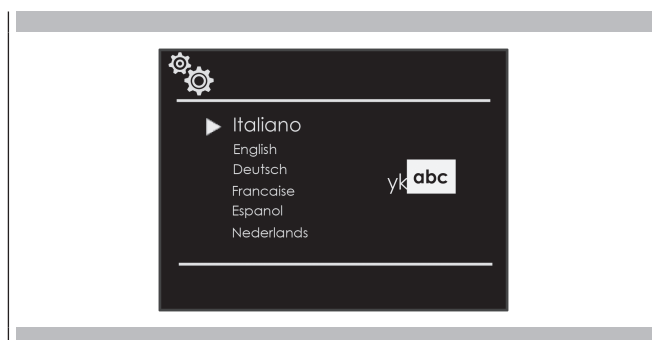


2. Use this menu to change the following settings:
 Rotate the [FUNCTION] knob to select the setting or change a sub menu from among the six available ones and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



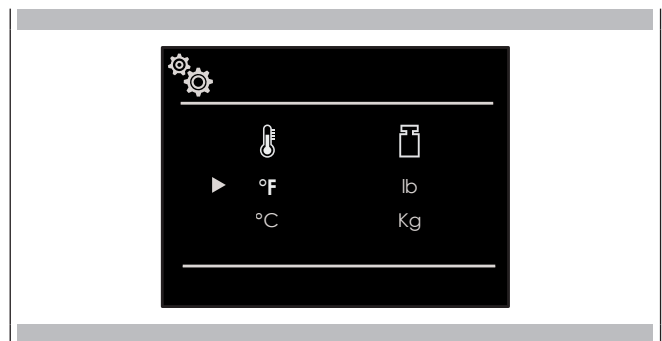
Language

Rotate the [FUNCTION] knob to select a language from among those available, and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



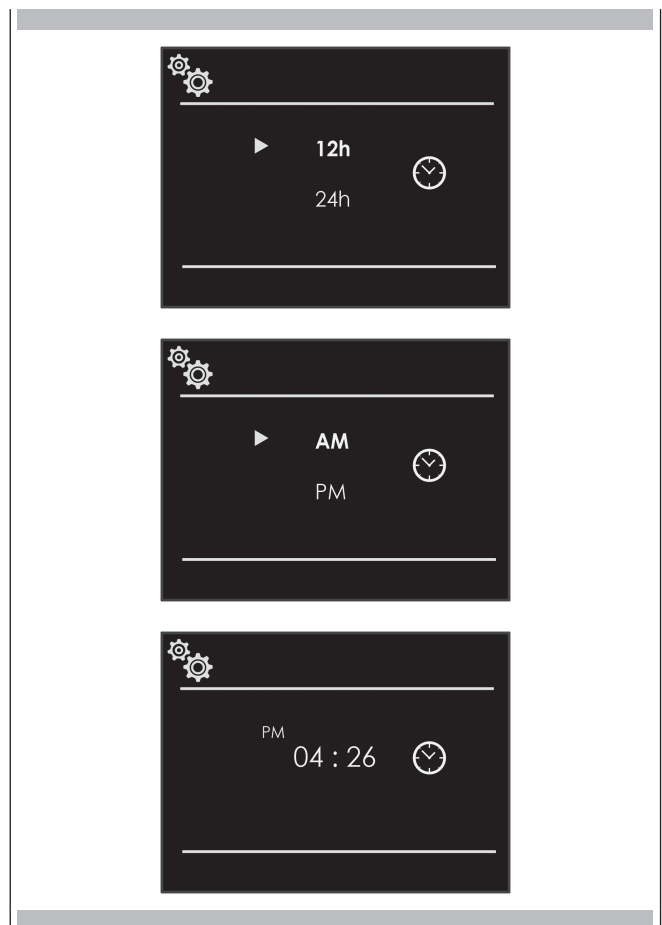
Temperature & Weight

Rotate the [FUNCTION] knob to select one of the two temperature options "C/ F" or weight options Kg/lb and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



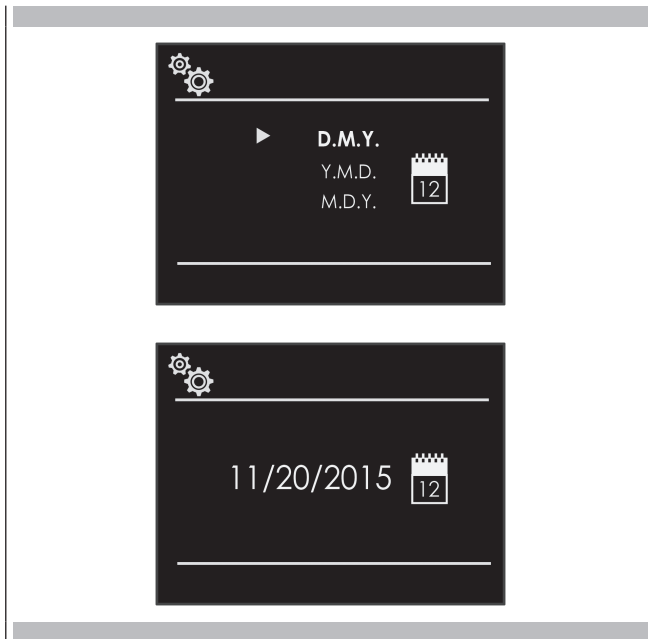
Time

Rotate the [FUNCTION] knob to select the time format between the options "12h AM/PM or 24h" and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob. Subsequently, set the time of the day using the same procedure.



Date

Rotate the [FUNCTION] knob to select the date format from among the options "D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y." and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



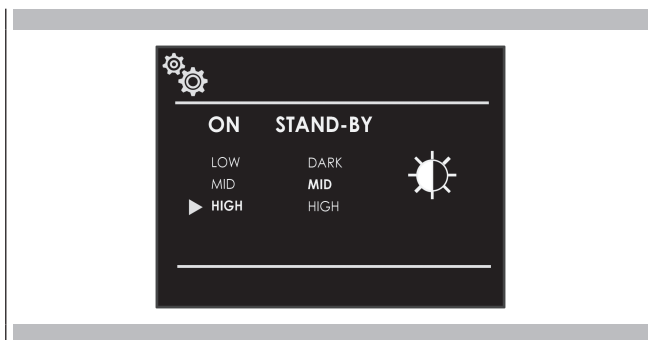
Beeper


Rotate the [FUNCTION] knob to select the required beep level and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



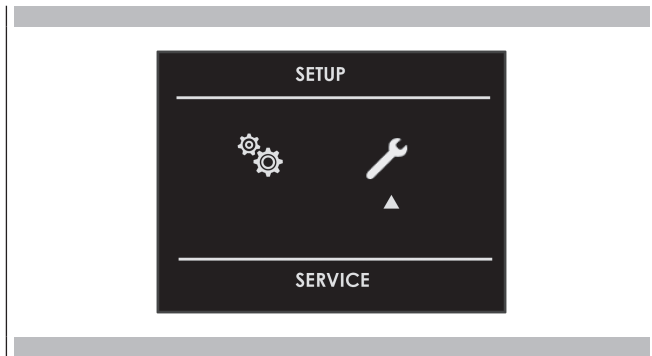
Brightness

Rotate the [FUNCTION] knob to choose which luminosity setting to change between ON or STANDBY, then by means of rotating the [FUNCTION] knob to select the required degree of luminosity and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.

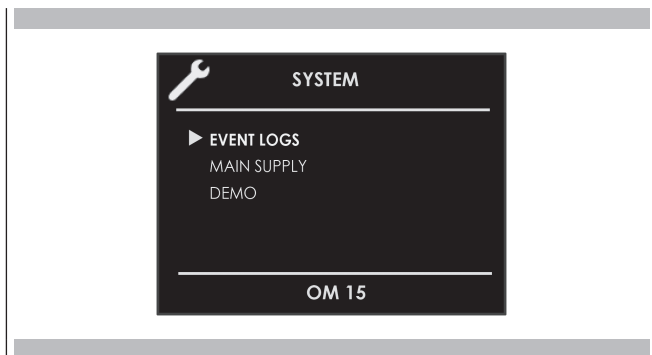


With the oven on, select the icon  and confirm with the [FUNCTION] knob to enter the SETTINGS menu. This menu permits setting a number of parameters or special functions. It also permits accessing the error events list.

1. Press the [FUNCTION] knob to select the sub menu and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.

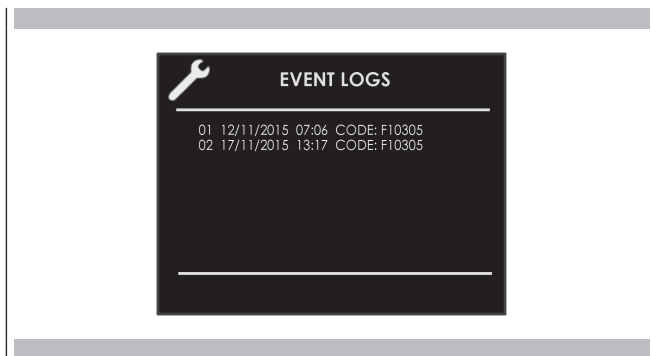


2. Use this menu to change the following settings: Press the [FUNCTION] knob to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



Event Log

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



Demo

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

1. Press the [FUNCTION] knob to select the item ON.
2. Confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.
3. Press the [ON/OFF] knob.

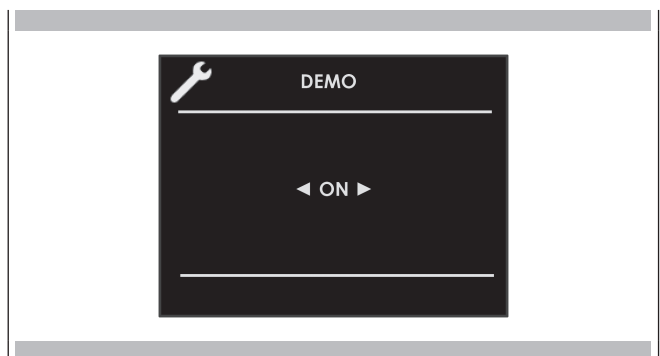
After about 30 seconds, the oven starts to operate in this mode.

To temporarily stop the DEMO function, simply keep any knob pressed for a few second until the oven switches to standby.

To start it again, press the [ON/OFF] knob.

To disable the function, enter the DEMO display page and set OFF. Confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.

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



Switching the oven on and off

IMPORTANT

- After switching off the oven, the cooling fan could continue to operate until the inner parts of the oven have cooled down.













Press the [ON/OFF] knob to switch the oven ON and press again to switch it OFF. The oven returns to standby mode.

To select the Oven Cavity press the related [FUNCTION] knob for 2 seconds.


Selecting the cooking mode

IMPORTANT

- Do not leave the door open for a long time during cooking.
- The door must be kept closed during the BROIL functions.
- Position the grill or grills on an appropriate level.

Functions	
	BAKE
	ROAST
	TRUE CONVEC.
	CONVEC. ROAST
	CONVEC. BAKE
	ECO BAKING
	BROIL
	CONVEC. GRILL
	CONVEC. BROIL
	PIZZA
	CLASSIC PIZZA (On some models)
	DEFROST

Functions

	DEHYDRATE
	WARM
	WARM PLUS
	SABBATH (On some models)
	SELF CLEAN

Select the appropriate cooking mode according to the food to be cooked using the [FUNCTION] knob and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.

Changing the cooking mode






















To change the cooking mode while the oven is working, rotate [BACK] for 2 seconds. At this point, another cooking mode can be selected from among those available in the group by means of the [FUNCTION] knob.

Changing temperature

IMPORTANT

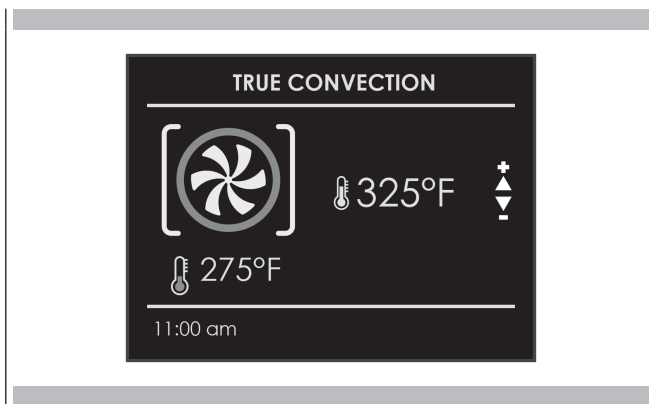
- The BROIL function operates at levels. No temperature can be set because this works at fixed cycles according to the set level from L1 to L5.
- The maximum temperature of the BROIL function is limited according to the set level.
- In all the cooking modes where the temperature is fixed, this is not shown on the screen.
- At the end of a function, the display screen shows the residual compartment heat temperature from the standby page.

1. From the cooking mode display page, the temperature can be changed by means of the [TEMPERATURE] knob.
2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the [TEMPERATURE] knob.

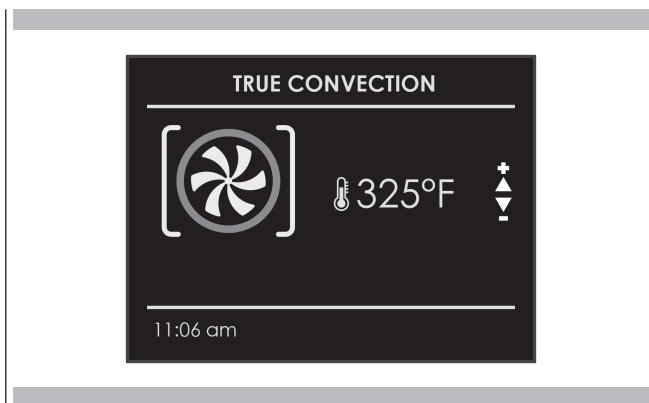
COOKING MODE	ICON	FAST PREHEAT	MEAT PROBE	TEMPERATURE		
				Min.	Preset	Max.
DEFROST				***	***	***
DEHYDRATE				120 F (50 C)	140 F (60 C)	160 F (70 C)
WARM				85 F (30 C)	105 F (40 C)	120 F (50 C)
WARM PLUS				130 F (55 C)	165 F (75 C)	210 F (100 C)
BAKE		⋈		165 F (75 C)	345 F (175 C)	480 F (250 C)
ROAST		⋈		165 F (75 C)	345 F (175 C)	480 F (250 C)
ECO BAKING				165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
TRUE CONVECTION		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
PIZZA		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
CONVECTION ROAST		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
CONVECTION GRILL		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
CONVECTION BAKE		⋈		165 F (75 C)	445 F (230 C)	480 F (250 C)
CONVECTION BROIL		⋈		165 F (75 C)	445 F (230 C)	480 F (250 C)
BROILL1					375 F (190 C)	
BROILL2					400 F (205 C)	
BROILL3					430 F (220 C)	
BROILL4					450 F (235 C)	
BROILL5					480 F (250 C)	
CLASSIC PIZZA (if present)					650 F (345 C)	
SABBATH (if present)					140 F (60 C)	
SELF CLEAN					860 F (460 C)	

Pre-heating phase

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



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



Eco

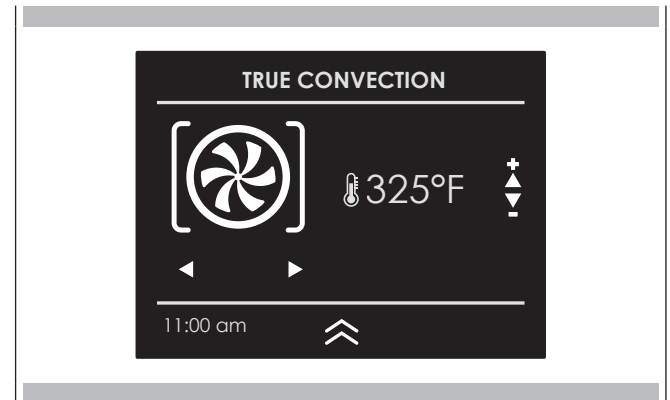
This mode is intended to save energy. Ideal for frozen or precooked food, and small portions-meals. The preheat time is very short and cooking tends to be slower. It is not recommended for heavy loads e.g. large portions or big meal preparation.

Fast Preheat

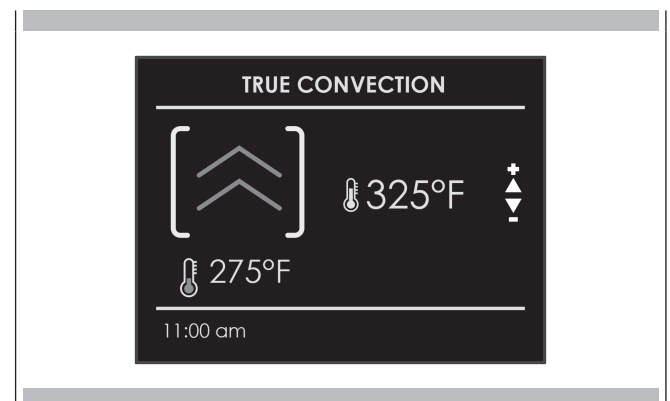
The FAST PREHEAT function permits reaching the desired temperature quicker compared to standard preheating. The function can be enabled for all the cooking modes in the BAKE (except the Sabbath and ECO), CONVECT and PIZZA groups.

To select FAST PREHEAT:

1. Select and start the cooking mode and turn the knob to the RIGHT.
2. After entering the functions menu, select the icon $\hat{=}$ by means of the knob $\triangleleft \triangleright$ and confirm by means of the pressing [FUNCTION] knob. The symbol $\hat{=}$ appears in the lower part of the screen.



3. The display page shows the icon of the active functions until the set temperature has been reached. Afterwards, the function switches to automatic in the selected cooking mode.



Using Oven Lights

A single push of the [FUNCTION] knob activates the lights only when pressed during a cooking operation. Oven lights turn on automatically when the door is opened. When an oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started. Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.

NOTE: The lights do not operate in the Self-Clean mode.

NOTE: Once switched on, the lights go OFF automatically after 3 minutes. To switch them back ON, press the [FUNCTION] knob or open the door.

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

⚠ CAUTION



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

NOTE The time functions cannot be used if the meat probe is on. The maximum cooking time that can be set is 12 h.

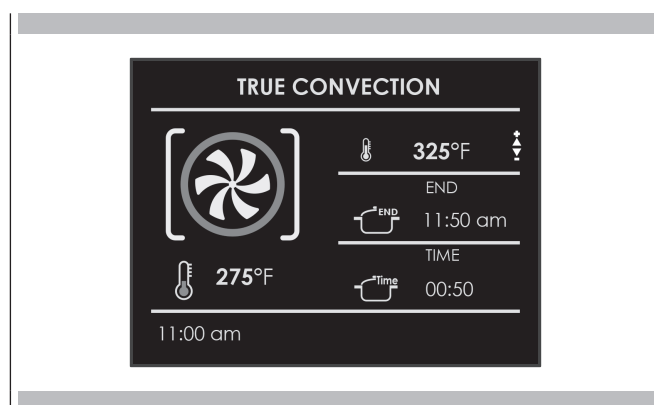
Cook Time

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

To Set a Timed Mode

1. Select the cooking mode and temperature.
2. There are two ways to set the function.
 - a) Select  to set the duration and press [FUNCTION] knob.
 - b) Select  to set the stop time and press [FUNCTION] knob.
3. After selecting one of the two above options, set the time by means of the [FUNCTION] knob and confirm and confirm by means of the pressing [FUNCTION] knob.
4. After pressing the [FUNCTION] knob cooking starts and the time cooking information is shown on the display page.

- Cooking mode
- Temperature
- Cooking time
- End of cooking time




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

To change the cooking time when the oven is already operating, simply rotate the [FUNCTION] knob to the right [LOCK] and enter the new cooking time before pressing the [FUNCTION] knob again.

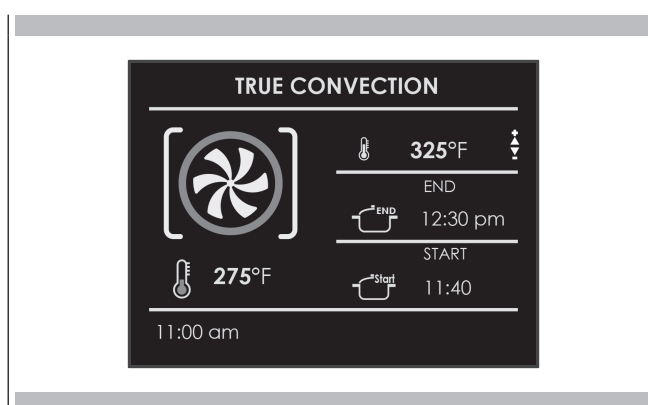
Stop Time

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

To Delay the Start of a Timed Mode

- 1 First of all set the required timed cooking as indicated in the "COOK TIME" paragraph.
- 2 Select  to set the stop time and press [FUNCTION] knob.
- 3 Set the cooking stop time by means of the [FUNCTION] knob and confirm and confirm by means of the pressing [FUNCTION] knob.
- 4 After pressing the [FUNCTION] knob, the function positions in standby and the postponed cooking details are shown on the screen.

- Cooking mode
- Temperature
- Cooking stop time
- Cooking start time



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

To change the cooking time and stop time when the oven is already operating, simply rotate the [FUNCTION] knob to the right [LOCK] and enter the new cooking stop time before pressing the [FUNCTION] knob again.

When roasts, steaks or poultry are being cooked, this is the best way to tell when the food is correctly cooked.

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

When the probe is used, the oven automatically checks the cooking time.

NOTE : the food probe is an accessory available only in some versions of the product.

Tenderness, aroma and flavour are the result of precise, functional control.

The food probe is a thermometer which, when inserted into the food, makes it possible to check the internal temperature and use it to establish the end of cooking.

For example, meat may look like it is cooked on the outside, but still be pink on the inside!

The temperature reached by food during cooking is closely linked to problems relating to health and hygiene. Bacteria can be contained in every kind of meat, poultry and fish, as well as raw eggs.

Certain types of bacteria make food go off, while others, such as Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and Staphylococcus aureus can be seriously harmful to human health. Bacteria multiply very quickly above a temperature of 4.4 up to 60 C. Mince is particularly at risk from this point of view.

To prevent bacteria from multiplying, it is necessary to take the following measures:

- Do not defrost food at room temperature, always in the fridge or in the oven using the specific function. In the latter case, cook the food immediately afterwards.
- Stuff chicken just before eating it. Never buy pre-packed ready-stuffed chicken and only buy ready-cooked stuffed chicken when you intend to eat it within 2 hours.
- Marinate food in the fridge, not at room temperature.
- Use a food probe to check the temperature of meat, fish and poultry if they are more than 5 cm thick, to ensure that the minimum cooking temperatures are reached.
- The greatest hazards are posed by poorly cooked chicken, particularly at risk from Salmonella.
- Avoid interrupting the cooking process, i.e., partially cooking food, storing it and completing the cooking process later. This sequence encourages the growth of bacteria due to the "warm" temperatures reached inside the food.
- Roast meat and poultry in the oven at temperatures of at least 165 C.

NB: Use only the meat probe supplied with the appliance.

In any case, we recommend that you consult the following table taken from the National Food Safety Database (USA).

Food	Minimum internal temperature
Mince	
Hamburger	71 C
Beef, veal, lamb, pork	74 C
Chicken, turkey	74 C
Beef, veal, lamb	
Roasts and steaks:	
Rare	The cooking temperature for rare meat is not indicated by the NFSD as it is unsafe for health reasons
Medium-rare	63 C
Medium	71 C
Well done	77 C
Pork	
Chops, roasts, ribs:	
Medium	71 C
Well done	77 C
Fresh ham	71 C
Fresh sausages	71 C
Poultry	
Whole chicken or chicken pieces	82 C
Duck	82 C
Whole turkey (not stuffed)	82 C
Turkey breast	77 C

WARNING


- To avoid burns, use a kitchen glove to fit and remove the meat probe when the oven is hot.
- Always remove the probe using the grip. If it is removed by pulling the cable, it could suffer damage.
- Make sure the food is completely de-frozen when the probe is fitted. Otherwise it could suffer damage.

NOTE The meat probe is not enabled for all functions (meat probe function not available also for Recipes). If it is fitted during one of these functions, a probe removal message appears on the screen. If the meat probe is accidentally removed during operation, a warning message appears on the screen.

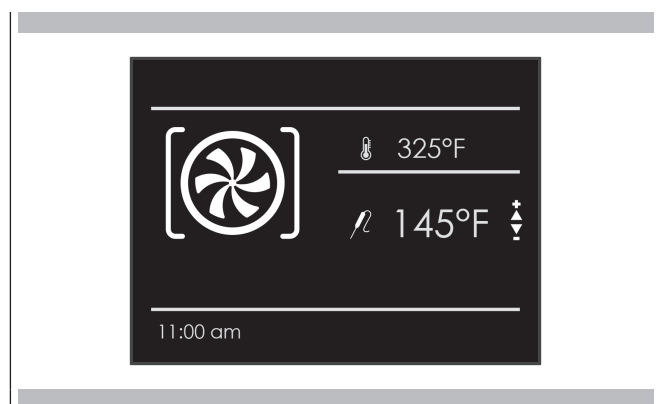
The temperature of the probe can be set between 104 F and 212 F (40 C - 100 C).
The oven stores the last temperature set by the user.

Insert the tip of the probe in the central and thickest part of the meat.

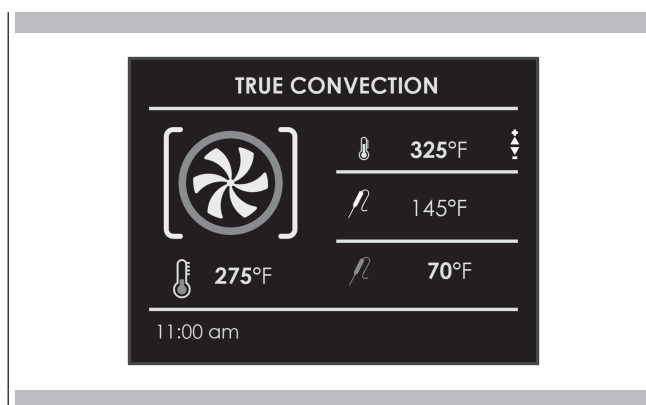
Make sure the probe is not in contact with the fat, bone, oven parts or dishes.

The meat probe is automatically recognised when it is inserted and the icon  appears on the screen.

When a cooking mode is started with the probe inserted, the display page for setting the function appears automatically.



1. Set the required probe temperature by means of the [TEMPERATURE] knob.



2. After pressing the [FUNCTION] knob the cooking starts and all probe cooking details appear on the screen.

- Cooking mode
- Oven temperature
- Set probe temperature
- Instantaneous probe temperature

Once the set probe temperature is reached, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

NOTE: After cooking has started, the oven temperature can in any case be changed at any time by means of the [TEMPERATURE] knob.

To change the probe temperature, turn the [FUNCTION] knob [BACK] for 2 seconds, then select again the cooking function and change the temperature value.

Roast Tips and Techniques

Roasting 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 68.

True Convection Tips and Techniques

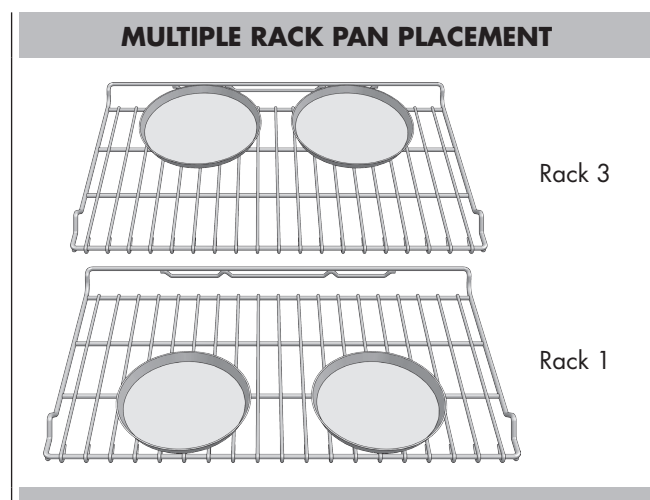
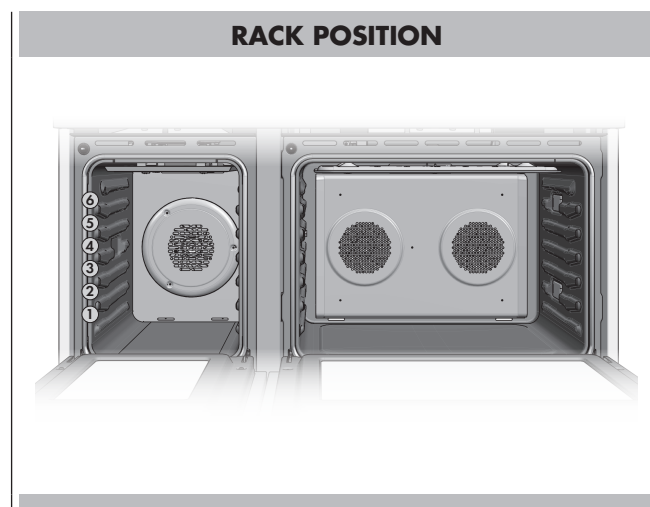
- Reduce recipe baking temperatures by 25 F (15 C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature 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, and 4. All four racks can be used for

cookies, biscuits and appetizers.

- 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.
- 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 1/2" (2,5 - 3cm) air space around pans.
- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will work well in convection.
- 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 68.

Foods recommended for Convection Bake mode:

Appetizers Biscuits Coffee Cakes
 Cookies (2 to 4 racks) Yeast Breads
 Cream Puffs
 Popovers
 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 Roast Tips and Techniques

- 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.
- 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).

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

Convection Broil Tips and Techniques

- 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).
- 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.

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).

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.

Dehydrate Tips and Techniques

Dehydrating can be done using the Dehydrate mode.

A lower temperature is used and the circulating heated air slowly removes the moisture for food preservation.

The Dehydrate mode temperature is pre-programmed at 140°F (60°C).

The Dehydrate mode temperatures available are 120°F (50°C) to 160°F (70°C).

Multiple racks can be used simultaneously.

Some foods require as much as 14-15 hours of time to fully dehydrate.

Consult a food preservation book for specific times and the handling of various foods.

This mode is suitable for a variety of fruits, vegetables, herbs and meat strips.







Drying screens can be purchased at specialty kitchen shops.

By using paper towels, some food moisture can be absorbed before dehydrating begins (such as with sliced tomatoes or sliced peaches).


Dehydrate Chart

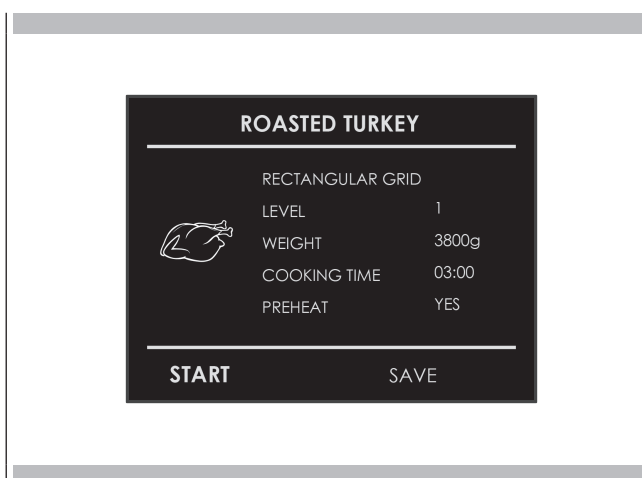
FOOD	PREPARATION	APPROXIMATE DRYING TIME* (hrs)	TEST FOR DONENESS
FRUIT			
Apples	Dipped in 1 cup lemon juice and 2 cups water, slices	11 - 15	Slightly pliable
Bananas	Dipped in 1 cup lemon juice and 2 cups water, slices	11 - 15	Slightly pliable
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove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

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

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

Select an already-set recipe:

1. Switch the oven, select the icon  and press the [FUNCTION] knob.
2. Using the [FUNCTION] knob select the list between "PRESET" or "PERSONAL" and confirm by means of the same knob.
3. Choose the type of food to be cooked using the [FUNCTION] knob and confirm by means of the same knob.
4. Using the [FUNCTION] knob choose between "FRESH" or "FROZEN" or in other cases between "WHOLE" or "IN PEICES" and confirm by means of the same knob.
5. Select the required recipe by means of the [FUNCTION] knob and confirm by means of the same knob.
6. When the recipe is selected, the following display page appears on the screen:



7. To start the recipe, confirm by pressing the [FUNCTION] knob.

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

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

Saving a personalized recipe:

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

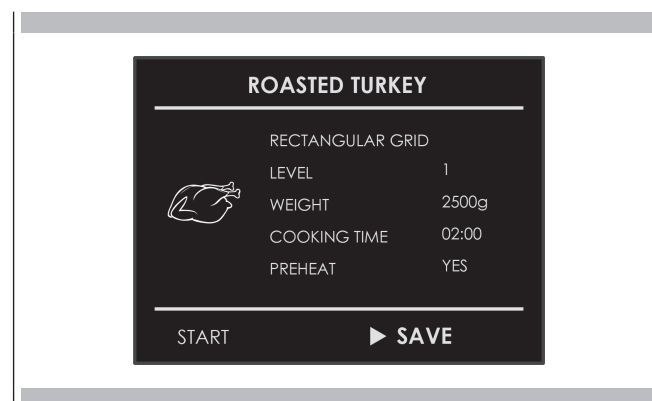
1. Once a recipe has been selected, rotate the [FUNCTION] knob and confirm by pressing the same knob.
2. To change the weight, enter the desired weight by means of the [FUNCTION] knob and confirm by pressing the same knob.



3. The oven switches automatically to the cooking time. To change this time, use the [FUNCTION] knob to set the cooking time and confirm by pressing the same knob.



4. At this point, the recipe can be saved in the list of "PERSONAL" recipes by selecting "SAVE" and confirming by means of the [FUNCTION] knob.

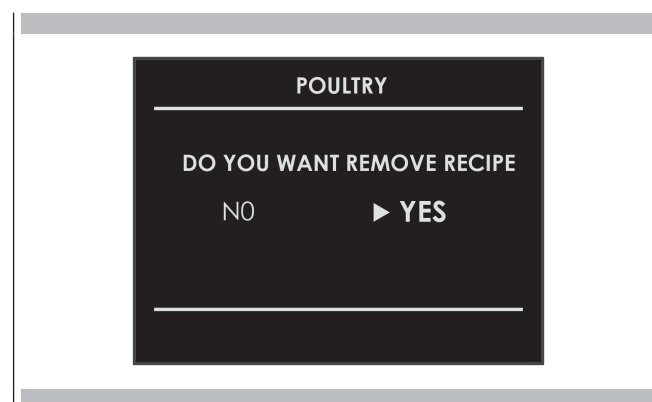



NOTE If the time and weight values are changed and not saved straight away, at the end of the recipe, a message appears which asks whether you want to save it.


5. To start the recipe press the [FUNCTION] knob.

Cancelling a Personalized recipe:

1. To eliminate a recipe from the list of personalized recipes, select the recipe.
2. Rotate the ON/OFF knob to the right and select the choice and confirm with the [FUNCTION] knob.




The CLASSIC PIZZA was specifically designed so you can bake perfect PIZZAS in just a few minutes. For perfect results, select the  to access this special recipe. After you make your settings, Classic Pizza recipes will do the rest, reaching about 650 F (345 C) by turning on the heating elements at 100% of their capacity. At this temperature, you are guaranteed to have a crispy base and proper cooking of the toppings of your pizza, like at the pizzeria. The secret to a good pizza is in the simplicity of a well-leavened dough, prepared and cooked well: use a small quantity of good quality toppings.

Recipe List	Type of Food	Food condition	Recipes List	Information displayed
PRESET OR PERSONAL		PIZZA SINGLE THIN	COOKING TIME PROPOSED	TYPE OF ACCESSORY
		PIZZA SINGLE THICK		LEVEL POSITION
		PIZZA DOUBLE THIN		COOKING TIME
		PIZZA DOUBLE THICK		PREHEAT REQUIRED YES/NO

Pizza	Weight Leavened Dough	Diameter
THIN	180 gr	30 cm
THICK	260 gr	30 cm

Selecting an already-set “CLASSIC PIZZA” recipe:

1. Start the oven and select the icon  and confirm with the [FUNCTION] knob.
2. By means of the [FUNCTION] knob, select the list between “PRESET” or “PERSONAL” and confirm with the same knob.
3. Choose the type of pizza to be cooked by means of the [function] knob and confirm by pressing the same knob.
4. After the recipe has been selected, the following display page appears:



Once a recipe has been selected the “Time” setting can be changed (from 01:00 min/sec to 59:59 min/sec) and the recipe can be saved among the “PERSONAL” recipes of the special Classic Pizza function. If so required, the saved recipe can also be cancelled.

If the time is changed and not immediately saved, at the end of the recipe, a message appears to

ask whether you want to save it.

(FOR MORE DETAILS ON HOW TO PERFORM THESE STEPS, REFER TO THE INSTRUCTIONS IN THE RECIPE PARAGRAPH).

5. Once confirmed with the [FUNCTION] knob, the oven preheats and when finished, it beeps and the display will tell that it’s the right moment to put in the pizzas. Baking automatically starts when you close the door and, from now to the end, there are no other settings or anything to turn on; you must simply follow the instructions on the display.



NOTE After the first pizza, you can immediately continue baking other pizzas without having to preheat. If, on request is selected, the recipe is repeated, while if OFF is pressed the recipe terminates.

Tips For A Good Pizza:

Given the high temperatures and short baking time, we recommend that you insert and remove the pizzas quickly so that the door is open for as short a time as possible and the temperature doesn't drop.

Once the beep and display indicate that baking is finished, immediately remove the pizza, since the cooking times are very short and even a few seconds can have a significant effect.

The baking time can be changed based on the type of dough and pizza; changes should be made with the +/- keys before pressing the start key.

At the end of the recipe, you will be asked if you want to save it in your personal recipes.

PIZZA GRILL**OVEN STONE (IF PRESENT)****Insert before the preheating the oven**

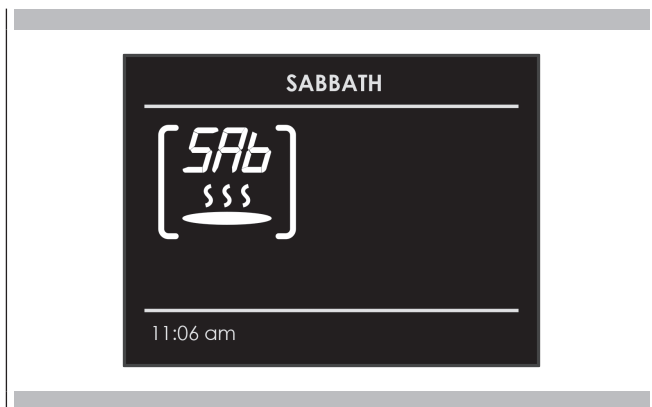
The Sabbath Mode function of your oven complied with Jewish laws. This function allows the oven to perform only the static function.

When the Sabbath function is selected, the following functions are disabled:

- Oven lights
- All the keys except ON/OFF
- Meat Probe Function
- Timed cooking function
- Timer function
- The icon on the display screen is steady and not animated as in the case of traditional cooking modes.
- Display screen and key acoustic warnings.

To set the Sabbath Mode function, switch ON the oven and select the Sabbath function by means of the [FUNCTION] knob and confirm with the same knob.

The function starts by showing the icon on the display screen.



NOTE The function lasts at most 72 hours.
The temperature is not adjustable but fixed at 140 F (60 C). The function can be disabled at any time by pressing the OFF key.

Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.

⚠ WARNING

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.

⚠ WARNING

Ensure that the door is in the closed position before the self-cleaning cycle starts, otherwise automatic door locking will not be completed. See paragraphs that follows.

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. 860 F/460 C) to burn away food soil and grease.

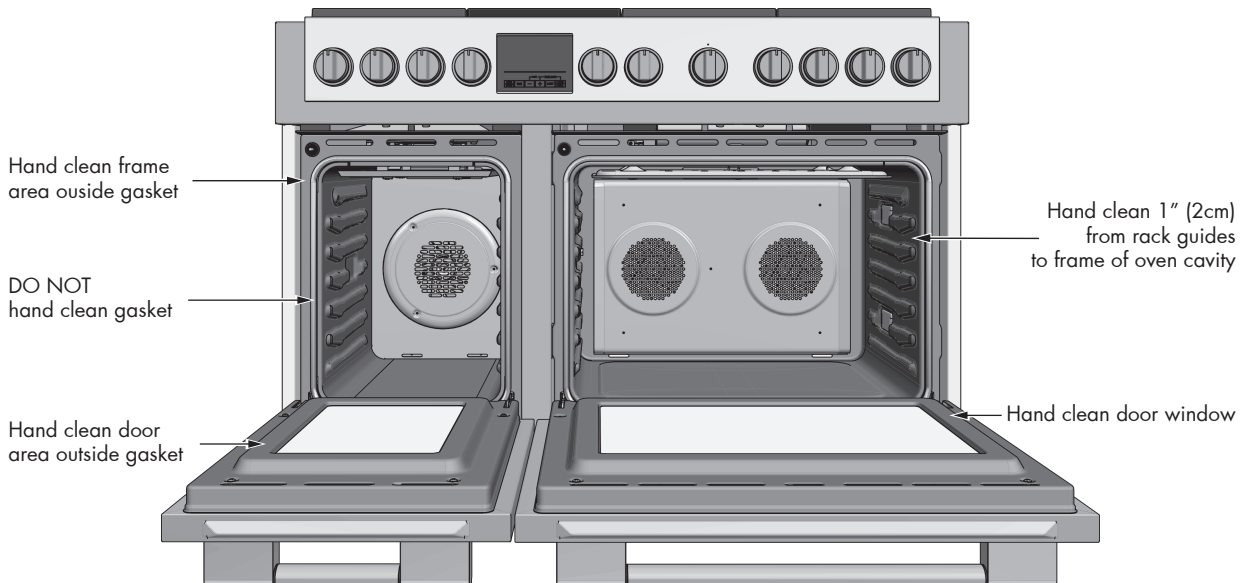
- Do not use the cooktop during the oven self cleaning cycle.
- Only one oven at a time can be set to Self-Clean.
- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Self-Clean cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists,
- turn off the 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 "PADLOCK" icon will appear in

the display. This ensures that the door cannot be opened while the oven interior is at clean 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 clean hours.
- When the oven heat drops to a safe temperature, the automatic door lock will release and the door can be opened.

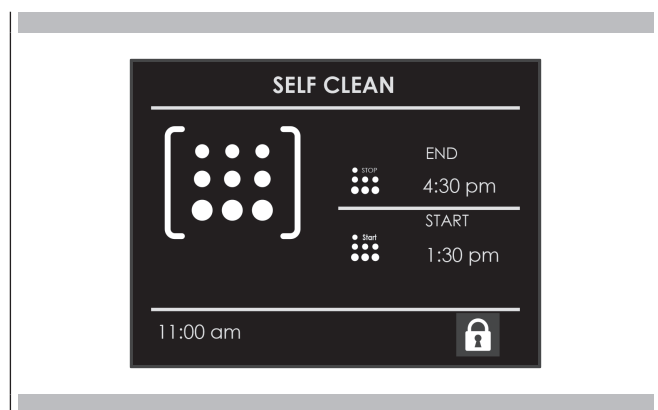
Preparing the Oven for Self-Clean

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.
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. 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 by hand the oven door window. 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.




To Set the Self-Clean Mode

1. Press the ON/OFF knob and select the icon  and then confirm with the same knob .
2. A message appears on the screen to remove all objects or accessories from the compartment.
3. Press the [FUNCTION] knob to start door lock and cleaning cycle.
4. The clean time is displayed automatically, its standard value is 3 hours.




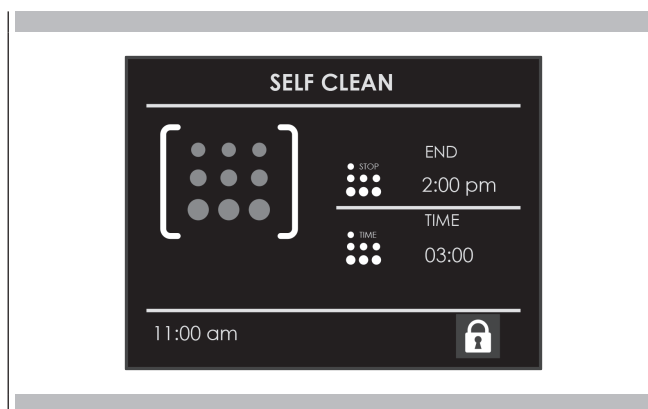
5. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.
 - To stop the cleaning mode at any moment, press ON/OFF knob.
 - The Self Cleaning cycle cannot be selected if the door is open.
 - If the door is in the open position when the function has already been selected and the [FUNCTION] knob is pressed the latch doesn't move, the "PADLOCK" icon will flash until the door will be closed and the lock motor stops. When the "CLOSED PADLOCK" it is displayed, the door cannot be opened.
 - Check that the door has been locked, if door does not lock, press ON/OFF knob and do not start self-clean; phone for service.
 - Do not attempt to open the door while the cleaning cycle is running and the door is locked.

To Change the Cleaning Time

1. To change the setting from 3 hours, select either 2 hours for light soil immediately after starting.
2. To change the hours, rotate the [FUNCTION] knob to the RIGHT and select , (the hours will flash), use the [FUNCTION] knob to change the value, than confirm by pressing the [FUNCTION] knob.
3. Automatically the minutes will flash, use the [FUNCTION] knob to change the value, than confirm by pressing the [FUNCTION] knob.

To Delay the Start of Cleaning

1. Follow steps 1 through 3 above.
2. Touch the  icon and verify that "STOP TIME" appears on the display. The hours will begin flashing, use the [FUNCTION] knob to change the value, than confirm by pressing the [FUNCTION] knob.
3. Automatically the minutes will flash, use the [FUNCTION] knob to change the value, than confirm by pressing the [FUNCTION] knob.



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.

CAUTION

Keep in mind that the oven door will remain locked until it is safe enough to open. The lock symbol will disappear from the display when the door lock is released. You will still need to exercise caution when the door lock is released because the inside of the oven may still be hot.

After the self-clean cycle is complete the oven control monitoring the internal temperature and the following messages will be displayed:

- From the 460 C/860 F to 270 C/518 F= "End Self Cleaning"
- From the 270 C/518 F to 50 C/122 F= "Waiting to Clean"
- From the 50 C/122 F to 25 C/77 F= "Remove Residues" (Press ON/OFF key to clear the message).

You may notice a powder ash residue in the bottom of the oven after self-cleaning. This condition is normal. Use a damp cloth or sponge to wipe up the residue after the oven cools down.

Self-cleaning Tips:

If any soil remains in the oven after the self-clean cycle is complete, you may repeat the cycle if you want. Self-clean the oven regularly to prevent excessive soil build-up. Doing so will make the self-clean cycle work better and reduce smoke and odors.

Automatic door locking during pyrolytic cycle

For safety reasons, the door is locked automatically as soon as self-clean mode is selected. The door is also unlocked automatically when the clean time has expired but only after the temperature has fallen below the safety threshold.

NOTE It is not possible to exclude the door locking device during self-cleaning i.e. manually unlock the door since the self-cleaning mode has the highest priority and overrides all other selections.

The lock symbol (▶🔒) on the display is:

- ON** When the door is fully locked
- OFF** When the door is fully unlocked
- FLASHING** When the latch mechanism is moving or is waiting for a command by the electronic control. or is waiting for a command by the electronic control. (After self clean the symbol will flash until the temperature will be safe and the door unlocked).

Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal

WARNING

- 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.

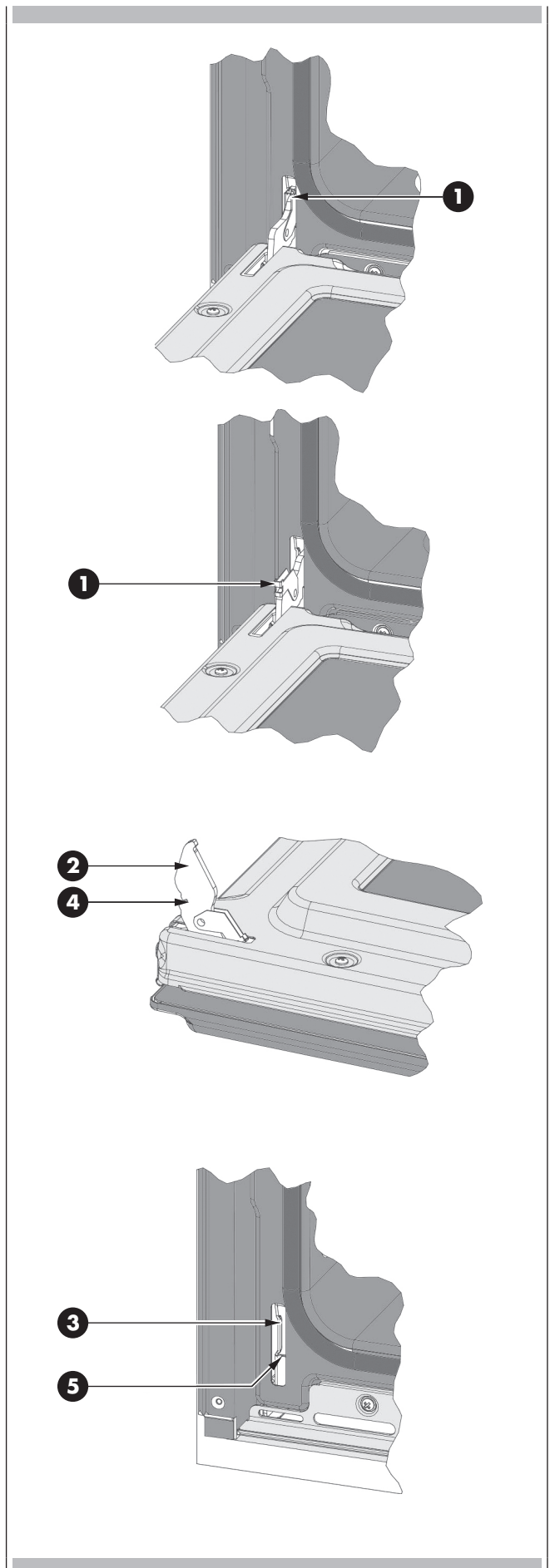
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

To Remove Door

1. Open the door completely.
2. Lift up the hinge bracket (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 brackets (1) back down into position.
3. Close and open the door slowly to assure that it is correctly and security in place.



- Each oven is equipped with 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

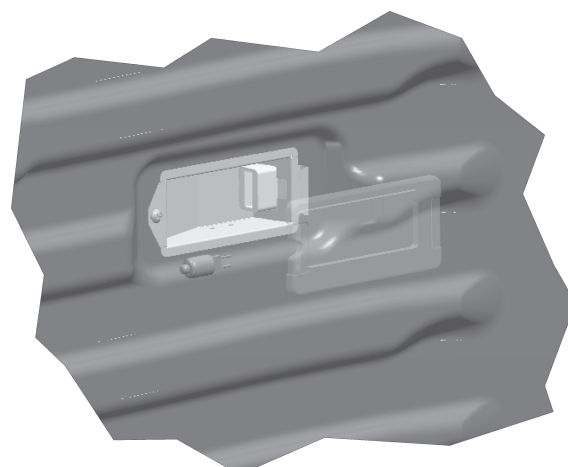
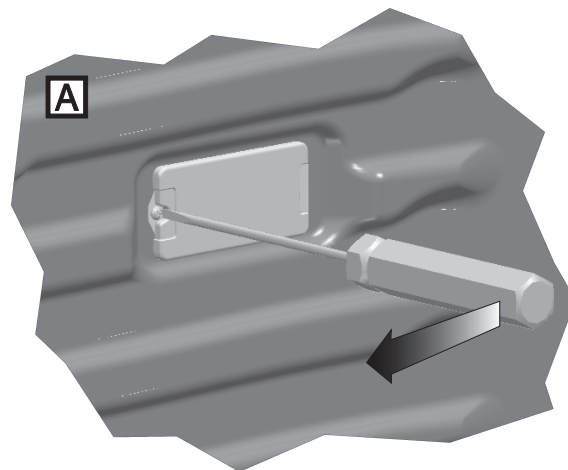
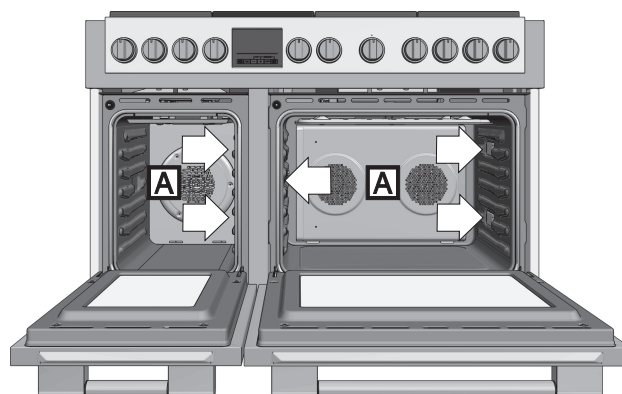
1. Read WARNING on this page.
2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. In ovens with lateral racks remove them by unscrewing the four screws.
4. Remove the lens to prise between screw and glass using a screw driver.
5. Remove the light bulb from its socket by pulling it.
6. 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.
7. The bulb is halogen: use one with the same type checking Voltage and Wattage.
8. Replace the lens back on.
9. Replace the racks if it is provided with the oven model.

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

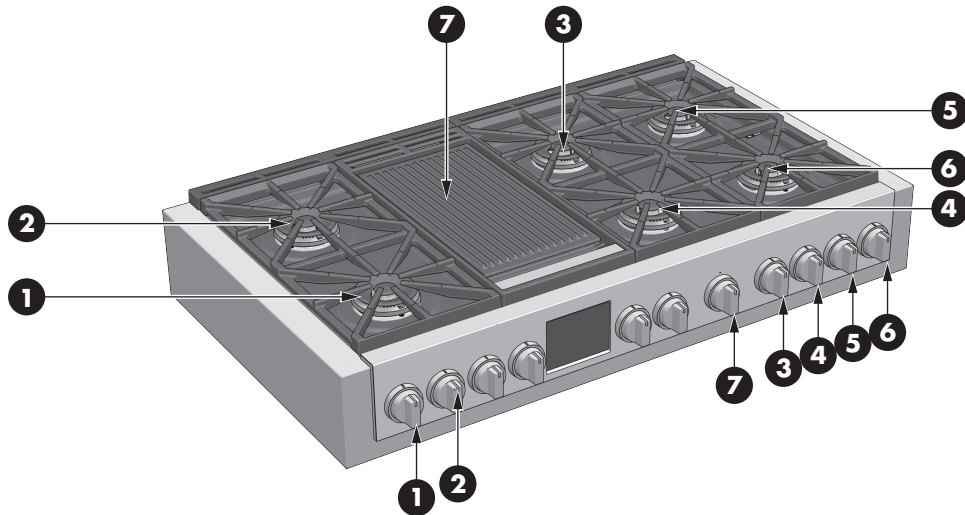
WARNING

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

OVEN LIGHT



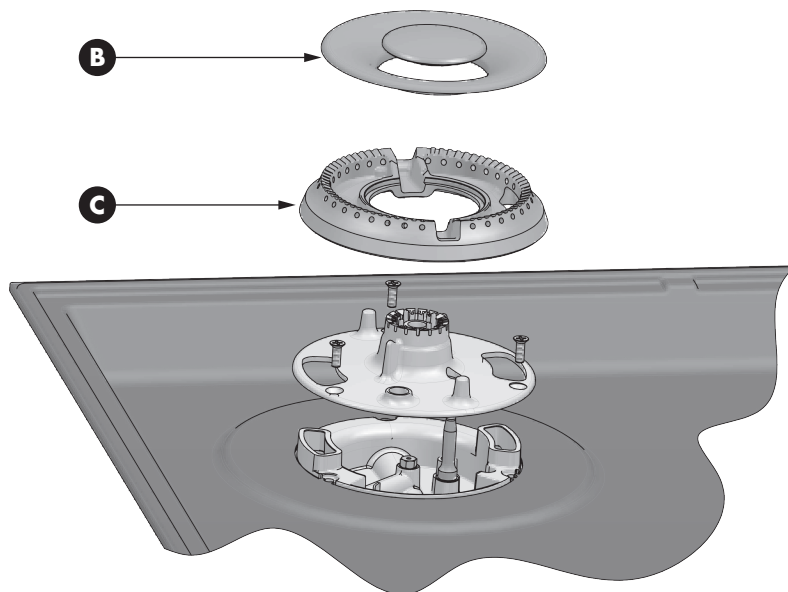
COOKTOP 48"



A - Grates

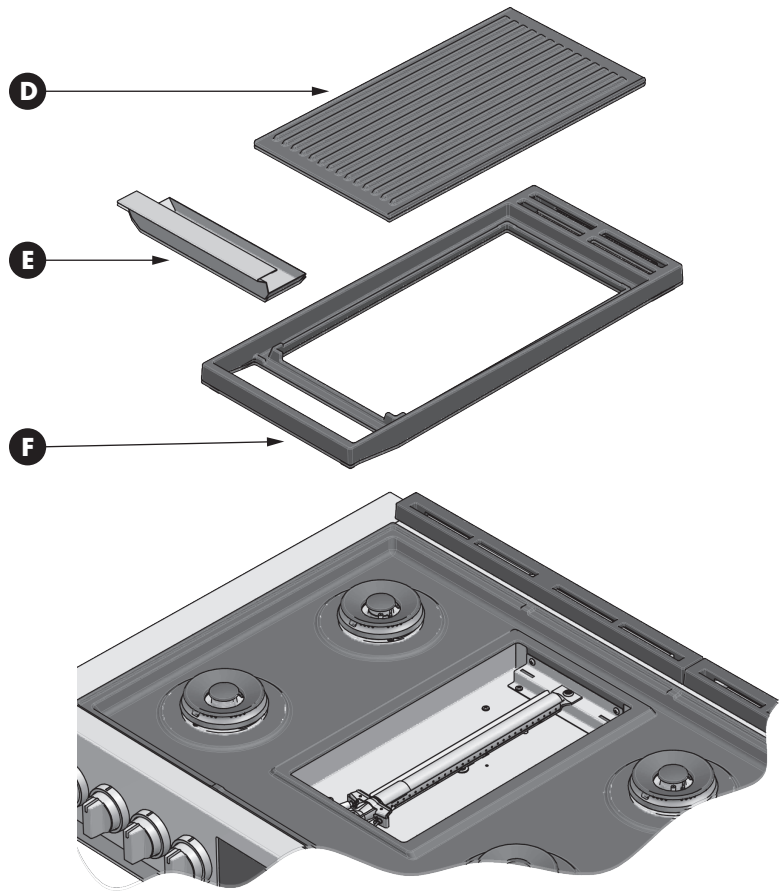
BURNER OUTPUT RATINGS:BTU/HR MODEL 48"	NG (Natural)	LP (Propane)
1 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W
2 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W
3 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W
4 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/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
7 GRIDDLE (burner & knob)	11430 (Btu/h) - 3350W/2000 (Btu/h) 590W	11430 (Btu/h) - 3350W/2000 (Btu/h) 590W

BURNER



- B - Burner Cap**
- C - Burner Gas Spreader**

GRIDDLE

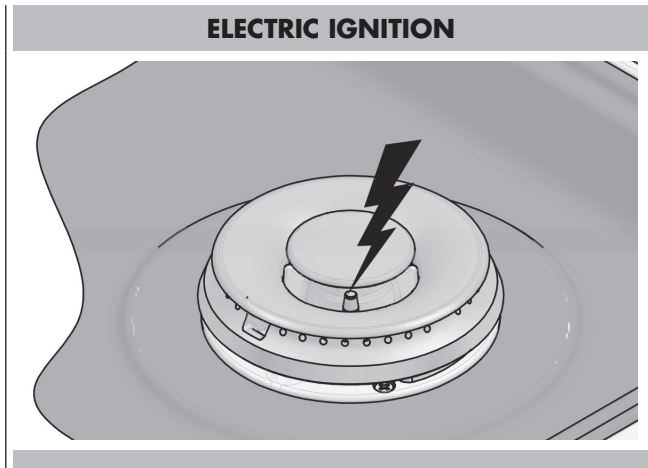


- D - Griddle Plate**
- E - Cover Burner**
- F - Griddle Plate support**

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 :

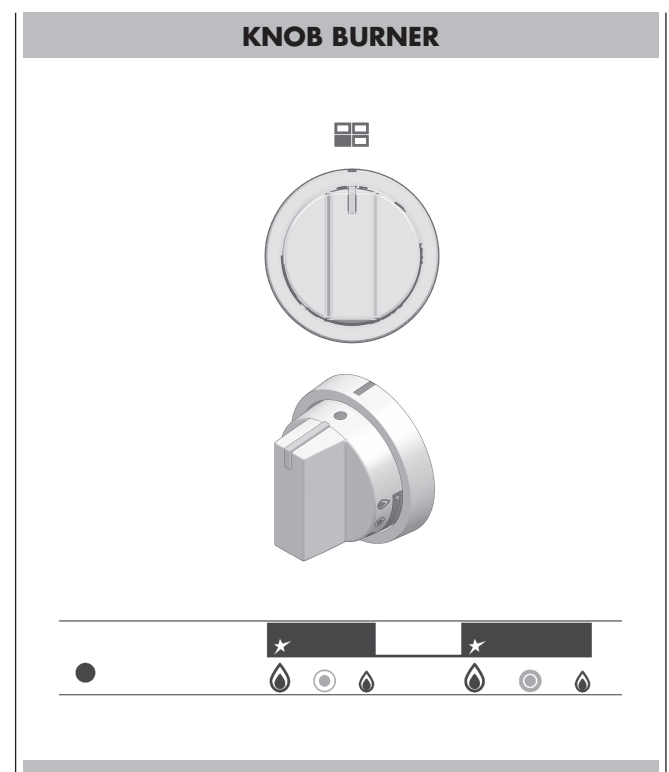
1. Push and turn the knob counter clockwise with the main 🔥 - 🔥 range, when the burner is turned on, the main flame and the Simmer flame will both ignite and remain on.
2. Set desired temperature within the main 🔥 - 🔥 range.

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

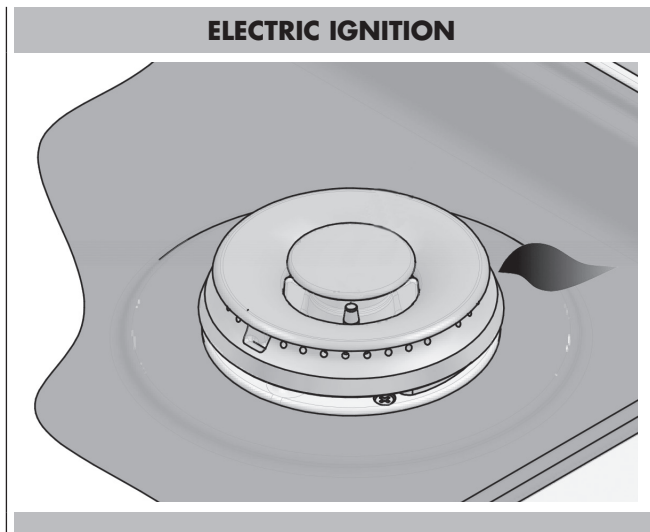
Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

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

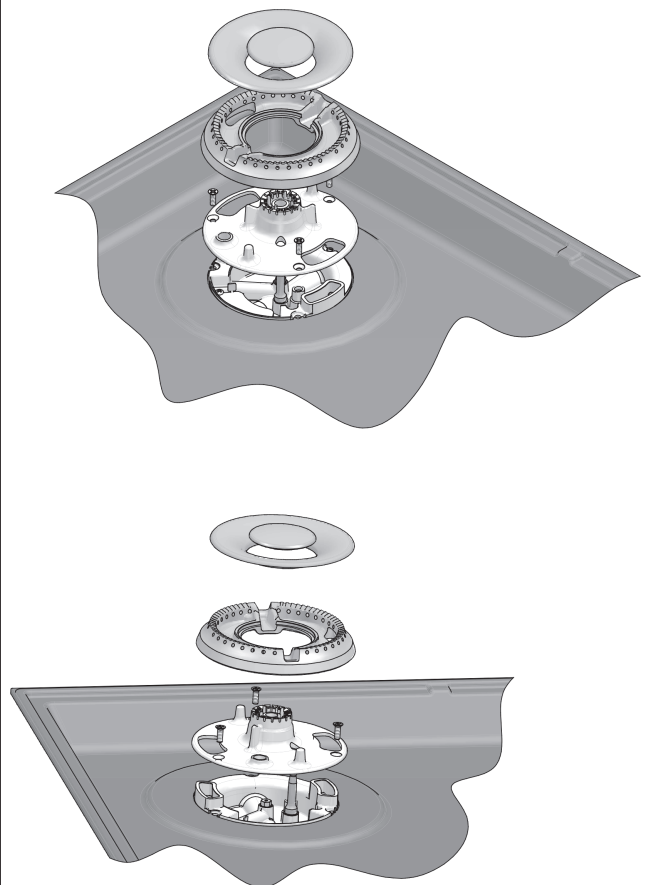
Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool.

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.

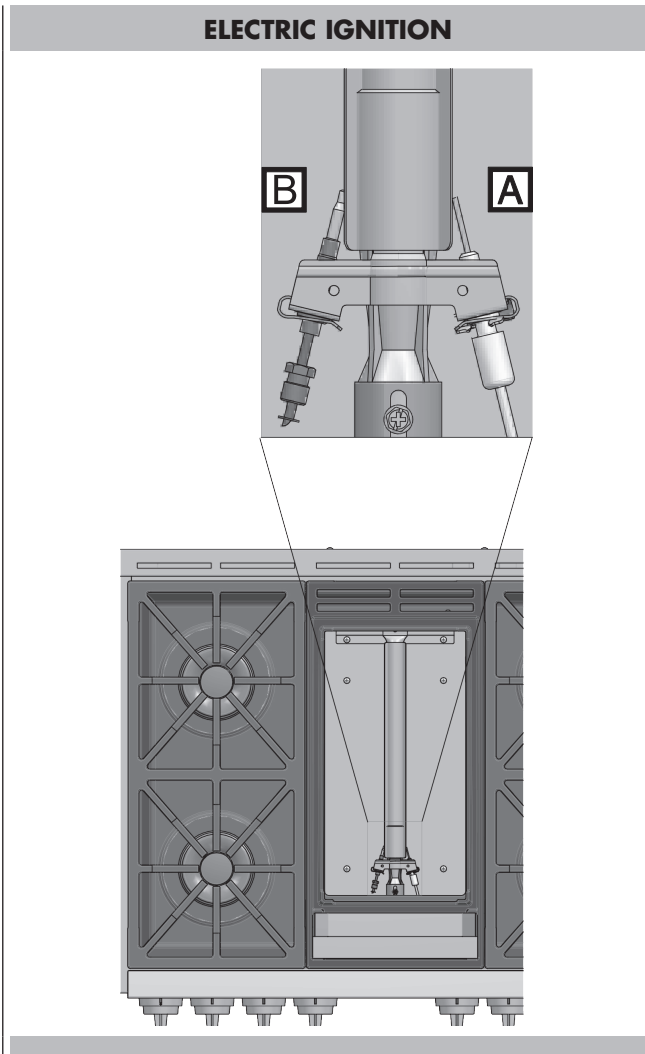
Contact a trained repair specialist.

EXPLODED VIEW OF BURNER



Electric gas ignition

The griddle burner uses an electric ignition device located near burner that ensures burner ignition. It is thermostatically controlled to maintain a consistent temperature. To prevent food from sticking, it is necessary to "season" the griddle prior to use.



- (A) IGNITION
- (B) *THERMOCOUPLE

*NOTE: this feature is intended as a safety device.

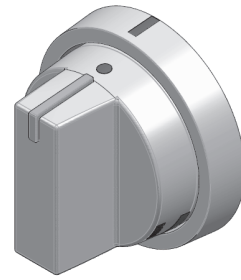
To set:

- Push the knob, the spark plugs will generate a clicking sound (spark) for about 10 seconds, turn the knob counter clockwise to maximum setting, an electromechanical valve opens in the system to start the gas valve. the burner will produce a flame.
- The griddle has a power "ON" light which glows when the griddle thermostat is turned on.
- If the burner fails to light, turn the control knob to the "Off" position. Air the room or wait at least 1 minute before trying again.

Turning off the burner

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

GRIDDLE BURNER KNOB



⚠ ATTENTION

The range must be level for the griddle to operate properly.

⚠ CAUTION

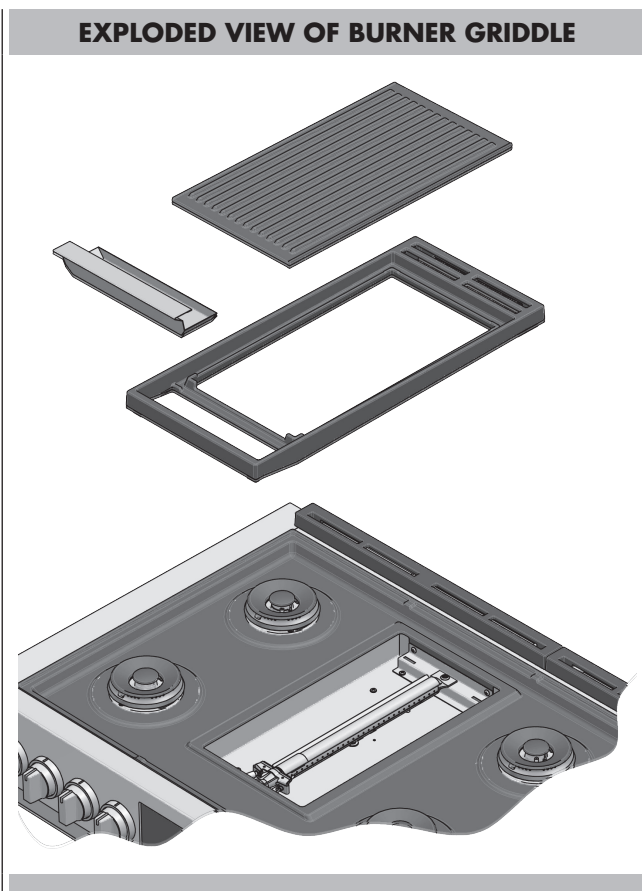
- Do not overheat the griddle. This can damage the coating of the griddle.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface.
- Always turn off when not in use or lower the heat between cooking loads.
- Do not use the griddle for other purposes, for example, as a cutting board or a storage shelf.
- Do not cook excessively greasy foods. The grease may spill over.
- The griddle may become very hot. Use oven gloves when placing or removing the griddle.
- Do not remove the griddle until the cooktop grates, surfaces, and griddle itself cool down.
- The griddle is quite heavy. Use both hands when placing or removing the griddle.

Cooking Tips

- Preheat the griddle plate for about 20 minutes, then set the desired temperature.
- Use liquid cooking oil, cooking sprays, or butter for eggs, pancakes, French toast, fish and sandwiches. This will help reduce sticking. (Only use fats/oils that can tolerate high temperature)
- Pat down wet food items with paper towel to prevent splatters during grilling.
- Remove food particles with a metal spatula during cooking to make the cleanup easier and to avoid including those particles in the food.

Griddle Cooking Chart

Food	°F	°C
Eggs	250 - 300	121 - 149
Bacon	325 - 350	163 - 177
Pancakes	375 - 450	191 - 232
French Toast	425	218
Fish Fillets	300	149
Vegetables	300	149
Burgers	350	177
Steaks	350	177



IMPORTANT

After each cooking make sure to empty and clean the drip pan and replace it in its proper place under the griddle. Before cleaning, make sure all controls are off and the griddle is cool.

1. Remove the griddle plate from the burner base and clean according to cleaning section.
2. Remove the burner cover.
3. In case Clean the burner box with a damp cloth (keep the gas injector and thermocouple areas free of cleaning agents and any other material).
4. Replace the burner cover and Griddle plate, paying attention to the correct position.
5. Turn on the burner.

If the burner does not light, wait a couple of minutes and repeat the operation. 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


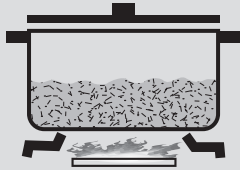
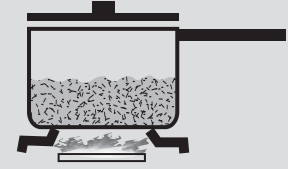



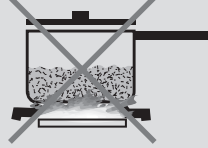
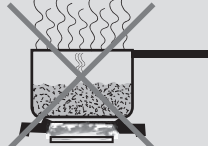
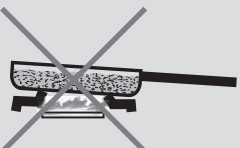
The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan. Oversize pans that span two burners are placed front to rear, not side to side.

Use Balanced Pans

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

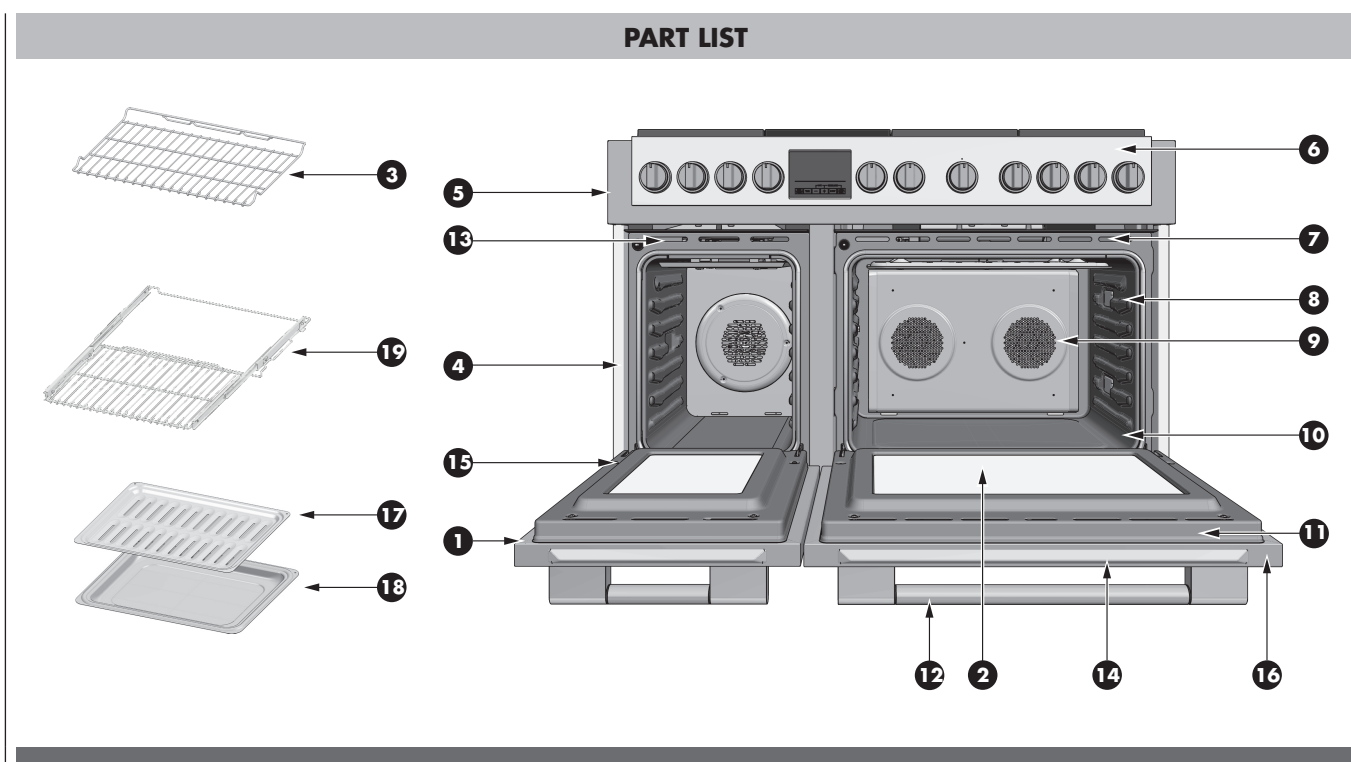
Use a Lid That Fits Properly

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

 WARNING	
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.

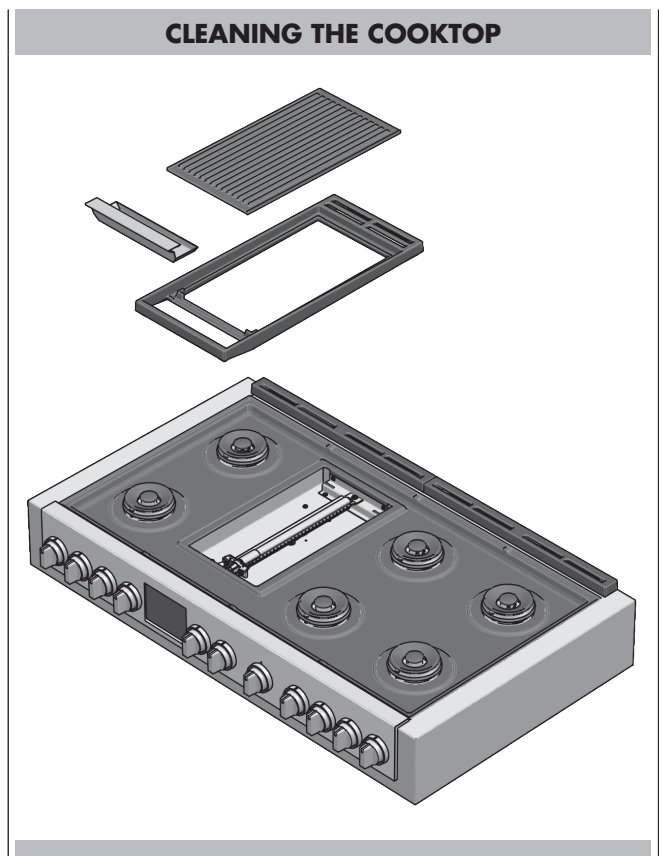
Part	Cleaning Method
A Chrome Plated	Wash with hot sudsy water. Rinse thoroughly and dry. Or, gently rub with Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® or S.O.S.® pads as directed. Easy Off® or Dow® Oven Cleaners (cold oven formula) can be used, but may cause darkening and discoloration. Racks may 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
Burner base (Cast aluminium)	Damp cloth.	Keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice.
Gas spreader (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.
Gas spreader (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.
Burner cap and grate (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>Exterior finish (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>Control knobs (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>Exterior finish (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 & 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>Igniters (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>
<p>Trilaminate griddle (IF PRESENT) (three layers griddle stainless steel / aluminum)</p>	<p>Warning: There is a danger of burns when cleaning a cooking surface that is still hot! Never clean the cooking surface with abrasive powders or aggressive detergents. Clean the cooking surface with ice cubes or cold water.</p>	<p>After Each Use: Switch off the appliance and wait for it to cool down to about 195/215 F (90/100 C) 20/30min. Wipe the griddle with a dry, heavy, coarse cloth to remove any remaining residue and food particles. Place single ice cubes on the cooking surface one after another; simultaneously detach the dirt with the spatula and remove the dirt from the griddle and accumulate in the drip pan. You can also use cold water as an alternative to ice cubes When the cooking surface is cool, any spots left by egg whites or the acids in foods can be removed with lemon juice and a clean cloth. Rinse thoroughly with a damp cloth. Coat lightly with cooking oil. If the cooking surface was already cool before cleaning, warm it to 100 C and then switch it off again.</p>

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

Oven Problem	Problem Solving Steps
Error F1030* or F2030* 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 (in the EVENT LOG list) 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 34). Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25 F (15 C) when baking with Convection Bake mode.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 54. 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.
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 52.
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 34.
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.
Ignition will not operate	
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.
Surface burners will not operate	
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
Surface burner flames are uneven yellow and/or noisy	
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.
Surface burner makes clicking noises	
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.
Is the cooking vessel much larger than the allocated grate space?	Remove vessel temporarily, if clicking ceases and then returns when putting the vessel back, it is due to the oversized vessel. You can still continue to cook with the vessel but the clicking will continue until cooking is complete.
Excessive heat around cookware on cooktop	
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.
Cooktop cooking results not what expected	
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.

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

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

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 3. Now is a good time to write this information in the space provided below. Keep your invoice for warranty validation.

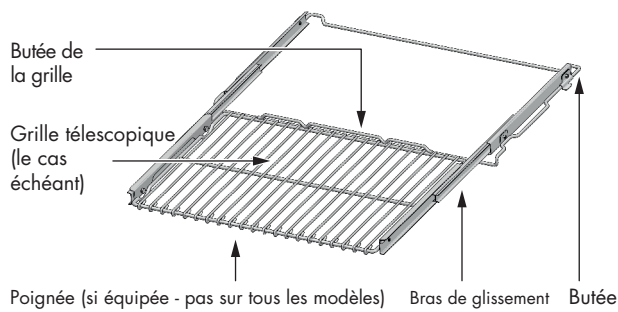
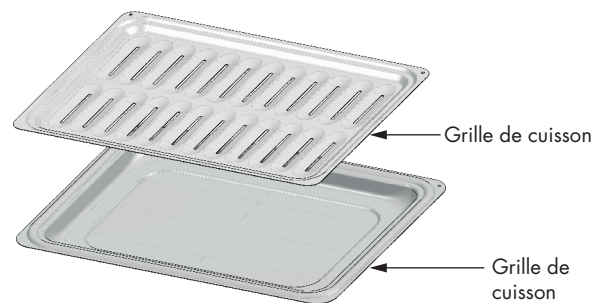
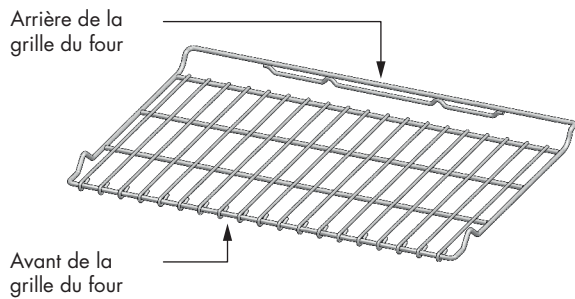
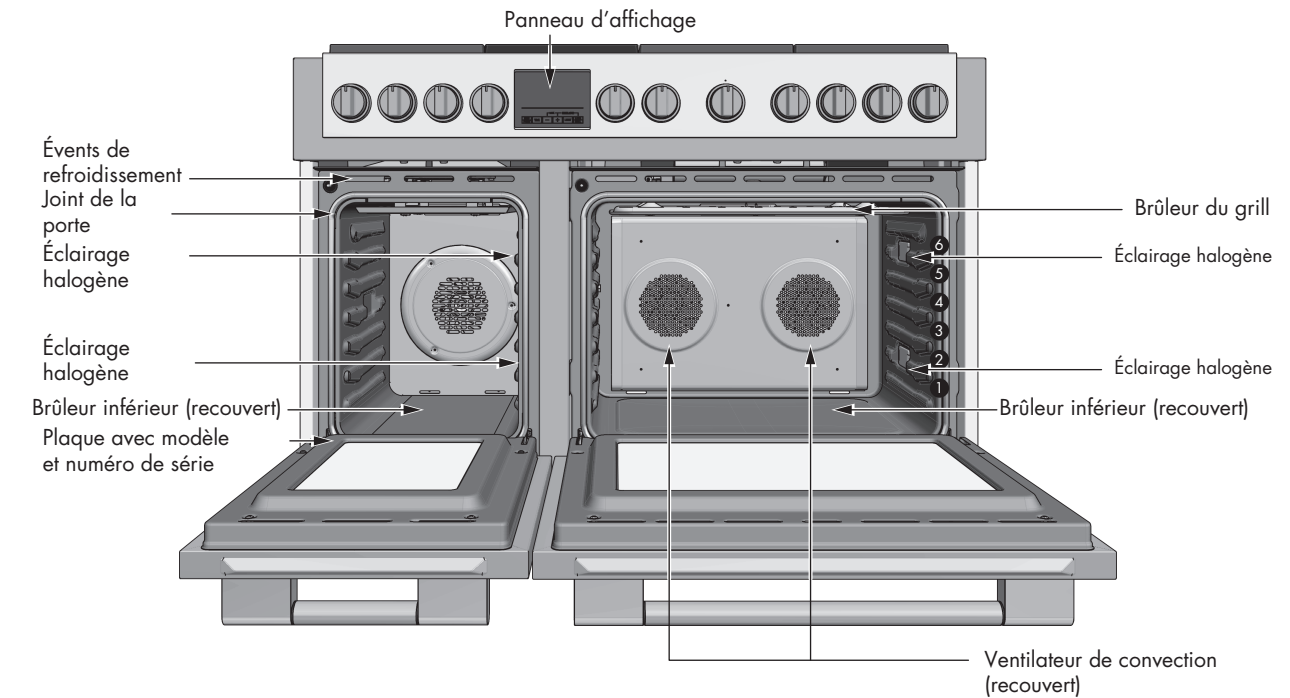
Service Data Record	
Model Number	_____
Serial Number	_____
Date of Installation or Occupancy	_____

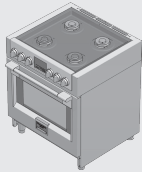
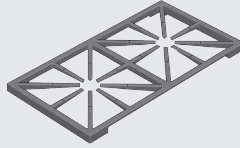
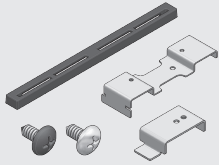
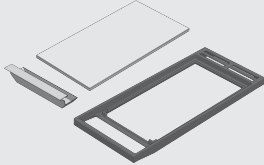
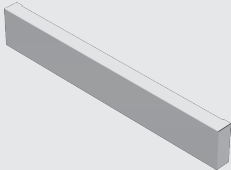

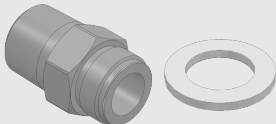

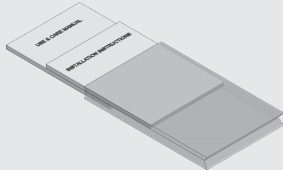
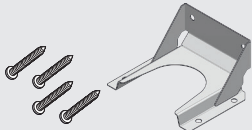
SOMMAIRE	PAGE
1 - Caractéristiques de votre four	3
2 - Avertissements spécifiques	5
Avant de commencer l'installation	5
3 - Consignes de sécurité	6
Consignes de sécurité pour le four autonettoyant	8
4 - Dimensions du produit et exigences en matière de découpe	9
Installation du support anti-basculement	11
5 - Informations sur l'installation	12
6 - Consignes d'installation	13
7 - Exigences de l'installation au gaz	17
Instructions pour l'installation de l'appareil (Positionnement et exigences de ventilation)	17
Positionnement	17
Ventilation	17
Raccordement au gaz	17
Raccordement des tuyaux rigides	17
8 - Conversion à un autre type de gaz	18
Conversion à un autre type de gaz	18
Tableau des buses	18
Remplacer les injecteurs (brûleur à flamme à deux anneaux)	24
Remplacer l'injecteur (plaque chauffante)	24
Réglage de la flamme basse	25
Réglage pour les brûleurs à flamme à un ou deux anneaux :	25
9 - Conversion pour le gaz GPL ou GN	26
Allumage électrique à gaz	26
Flammes du brûleur	26
10 - Alimentation électrique	27
Raccordement au réseau électrique	27
11 - Panneau de contrôle	28
Boutons de commande	28
12 - Informations générales sur le four	29
Codes d'erreur	29
Bips	29
Verrou de la porte	29
Panne d'électricité	29
Paramètres par défaut	29
Numéros de code des défaillances	29
Préchauffage et préchauffage rapide	29
Minuteur	29
13 - Conseils généraux pour le four	30
Préchauffer le four	30
Suggestions opérationnelles	30
Ustensiles	30
Condensation et température du four	30
Cuisson en haute altitude	30

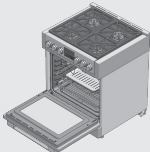
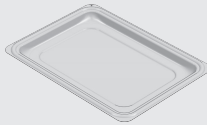
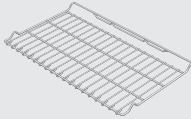

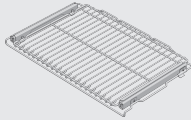

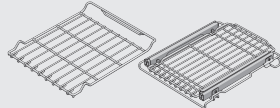
SOMMAIRE	PAGE
14 - Consignes d'utilisation	31
La première fois que vous utilisez le four	31
Grilles du four	31
Grilles extensibles du four	32
15 - Consignes d'utilisation	33
Instructions pour la première mise en service	33
Sélection de la cavité du four (double four)	33
16 - Paramètres utilisateur	34
Langue	34
Température et poids	34
Temps	34
Date	35
Luminosité	35
Avertisseur	35
17 - Réglage du système	36
Journal des événements	36
Démonstration	36
18 - Démarrer votre four	37
Mise en marche et arrêt du four	37
Sélection du mode de cuisson	37
Changement du mode de cuisson	37
Changement de la température	37
Phase de préchauffage	39
Éco	39
Préchauffage rapide	39
Utilisation des lumières du four	39
19 - Mode de fonctionnement du four en minuterie	40
Temps de cuisson	40
Heure d'arrêt	40
20 - Réglage de la sonde thermique (si présente)	41
21 - Comprendre les différents modes du four	43
Conseils et techniques de rôtissage	43
Consignes générales	43
Conseils et techniques pour la convection véritable	43
Conseils et techniques de rôtissage par convection	44
Conseils et techniques pour le grill à convection	44
Conseils et techniques de grill	44
Conseils et techniques de séchage	44
Tableau de séchage	45
22 - Recettes	46
23 - Pizza classique (sur certains modèles)	48
24 - Instructions pour le mode Sabbath (sur certains modèles)	50
25 - Entretien et nettoyage du four	51
Autonettoyage du four	51
Préparation du four pour l'autonettoyage	51

SOMMAIRE	PAGE
26 - Réglage du mode d'autonettoyage	52
Pour régler le mode d'autonettoyage	52
Pour modifier l'heure de nettoyage	52
Pour retarder le début du nettoyage	52
Système de verrouillage de la porte	
27 - (disponible uniquement sur certains modèles)	53
Verrouillage automatique de la porte pendant le cycle de pyrolyse	53
Maintenance autonome Retrait de la porte du four	53
28 - Remplacement d'une lampe du four	54
Caractéristiques de votre plaque de cuisson	
29 - cuisson	55
Fonctionnement de la plaque de cuisson à gaz	57
Réglage du bouton de commande du gaz	57
Brûleurs à gaz	57
Brûleurs à flamme avec deux anneaux	57
Brûleurs de surface super étanches	58
Allumage électrique à gaz	59
Conseils de cuisson	60
Tableau de cuisson sur plaque chauffante	60
Fonctionnement de grille de la plaque chauffante à gaz	60
31 - Batterie de cuisine	61
Caractéristiques de la batterie de cuisine	61
Adaptez le diamètre de la casserole à la taille de la flamme	61
33 - Entretien général du four	62
Comment utiliser le tableau de nettoyage du four	62
Tableau de nettoyage	62
Finitions des fours / Méthodes de nettoyage	63
34 - Nettoyage de la plaque de cuisson	64
Pièces/matériaux de la plaque de cuisson	
Nettoyants suggérés	64
Résolution des problèmes de fonctionnement	66
36 - Résolution des problèmes de cuisson	68
37 - Assistance ou service	69
Enregistrement des données de maintenance	69

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR



CONTENU DE VOTRE PACK DE CUISSON					
	QTÉ	DESCRIPTION		QTÉ	DESCRIPTION
	1	CUISINIÈRE			GRILLES EN FONTE
	2	AJUSTEMENT DE L'ÎLOT 1" DEUX VIS DE FIXATION + ÉQUERRES		1	PLAQUE CHAUFFANTE (POUR CUISINIÈRE 48")
	1	COUVERTURE SURTENSION		1	KIT DE CONVERSION AU GAZ
	3	PIEDS POUR 30" ET 36"		1	RACCORD
	5	PIEDS POUR 48"		1	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ / RONDELLE
	1	PIED AVEC COLLIER			MANUEL ET DOCUMENTATION GÉNÉRALE
	1	QUATRE VIS DE FIXATION ANTI-BASCULEMENT		1	« CONSIGNES D'INSTALLATION »

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

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

Veillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

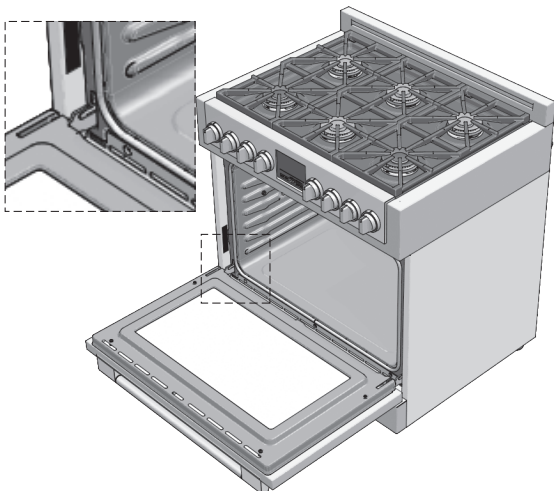


Il est de votre responsabilité d'installer correctement l'installation. Faites installer cette cuisinière par un technicien qualifié.

 **IMPORTANT**

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

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE



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.

⚠ 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 nettoyants 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. Étouffez 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 nettoyants commerciaux pour four ou de revêtements protecteurs pour four, quels qu'ils soient, à l'intérieur ou autour d'une partie quelconque du four.
- Ne nettoyez que les pièces du four indiquées dans ce manuel.
- Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez le grill, les grilles du four (uniquement lorsqu'elles ne sont pas en porcelaine), les autres ustensiles et l'excédent d'eau.



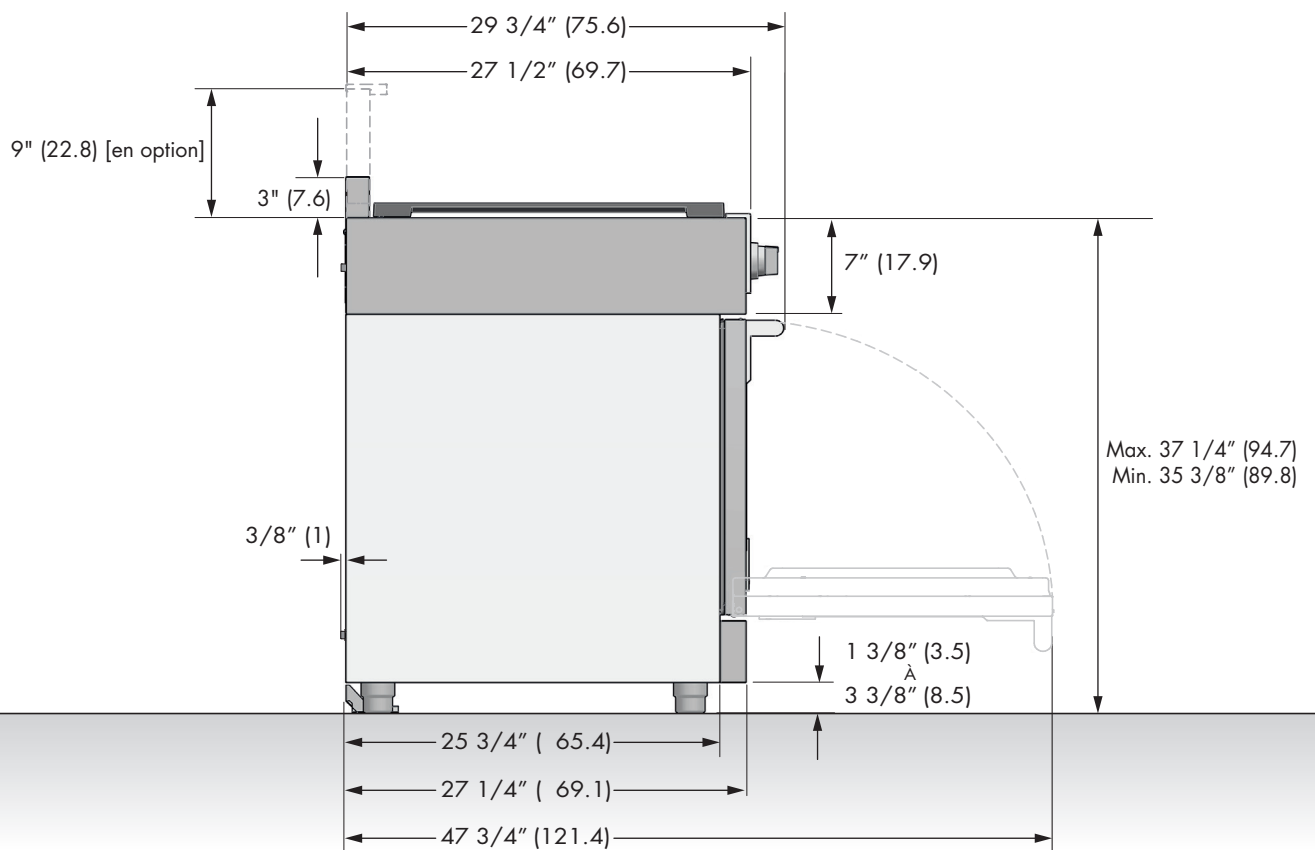
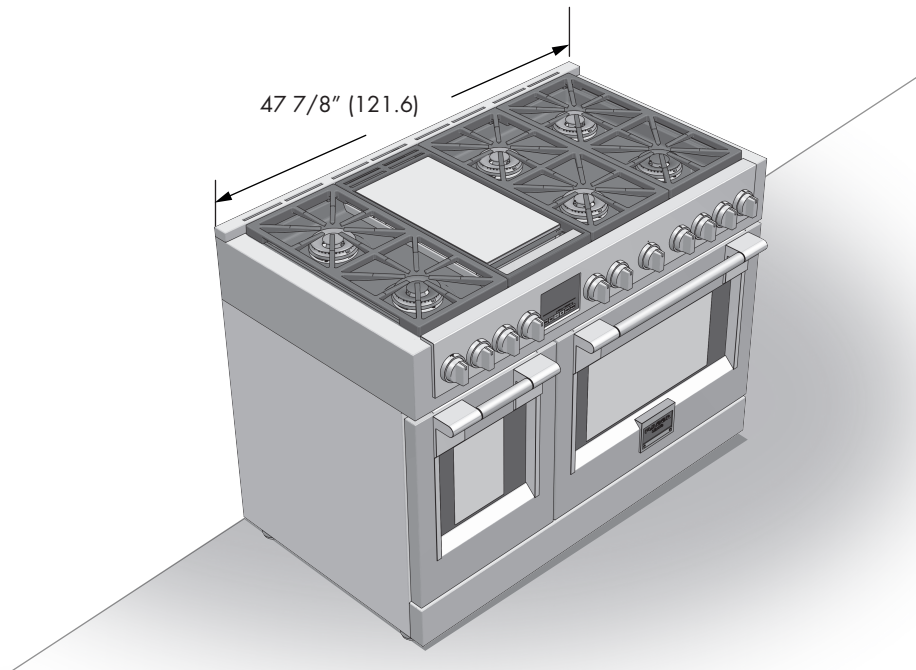
AVERTISSEMENT

L'élimination des salissures lors de l'autonettoyage génère certains sous-produits qui figurent sur cette liste de substances.

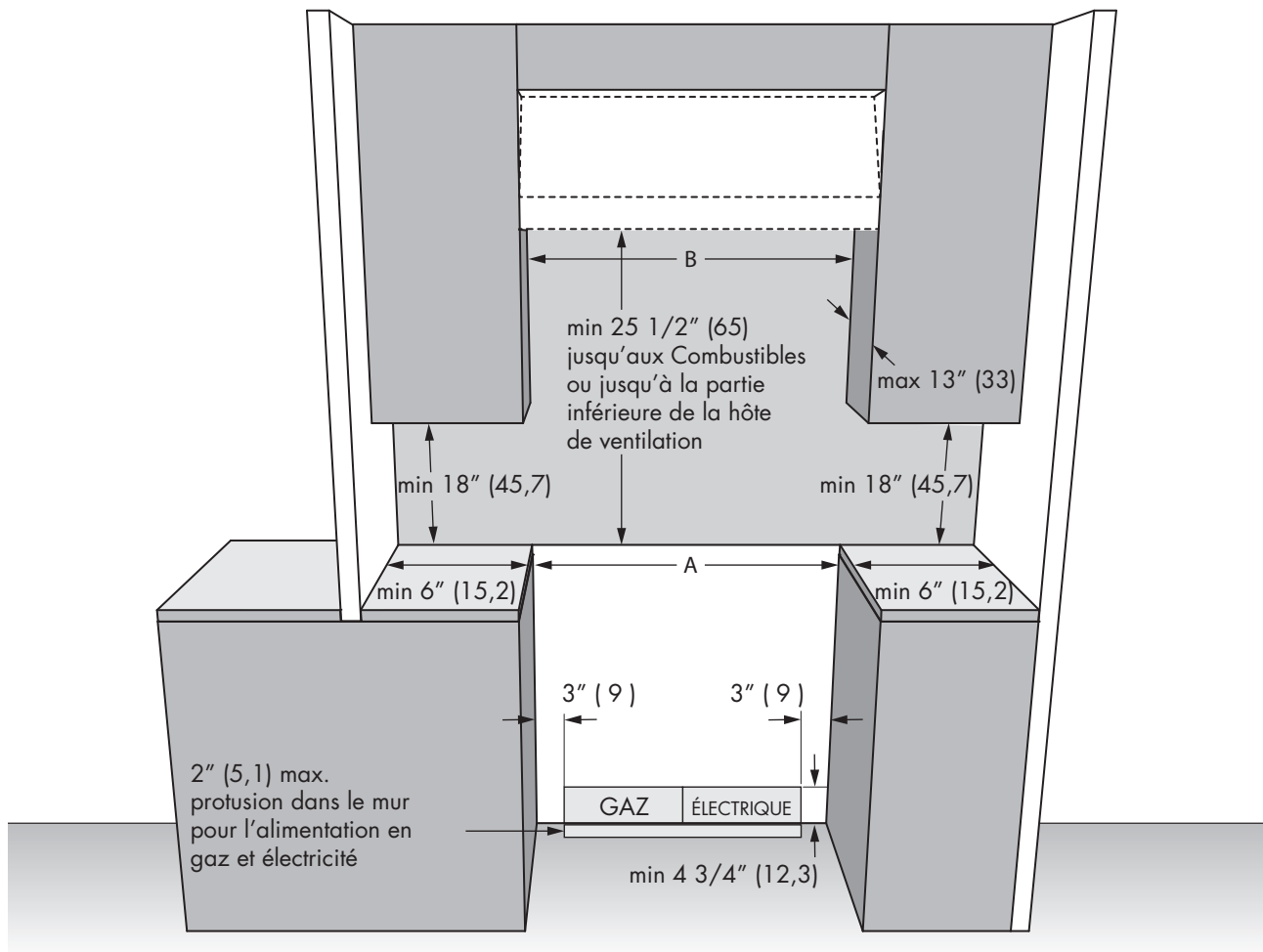
Pour minimiser l'exposition à ces substances, utilisez toujours ce four selon les instructions de ce manuel et assurez une bonne ventilation de la pièce pendant et immédiatement après l'autonettoyage du four.

DIMENSIONS DU PRODUIT

Modèles de cuisinière de 48" 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 48"	48" (122)

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.

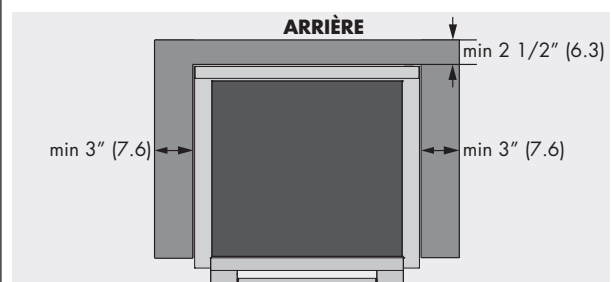
Sous la surface de cuisson (36" [91,4 cm] et moins)

- 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 2 1/2 po de la découpe au bord arrière du comptoir et de 3 po de la découpe aux bords latéraux du comptoir (voir la vue de dessus). 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.

INSTALLATION D'UN ÎLOT AFFLEURANT



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



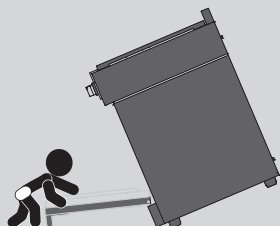
AVERTISSEMENT

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.

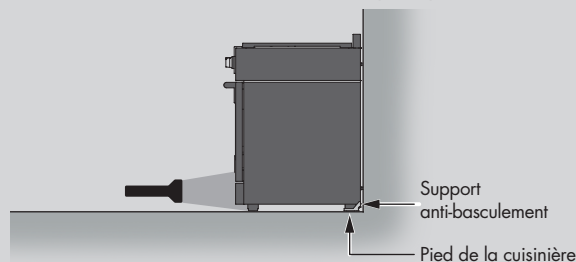
Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



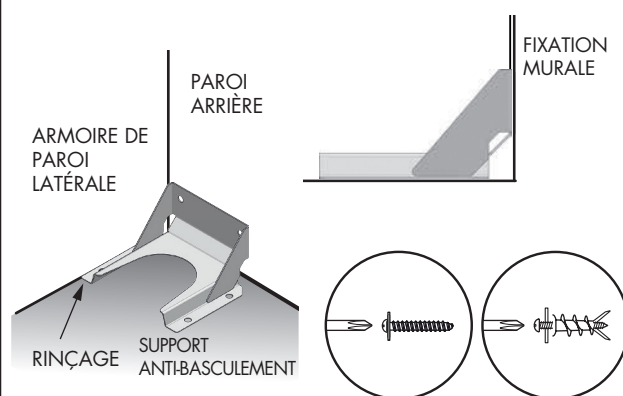
AVERTISSEMENT

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.

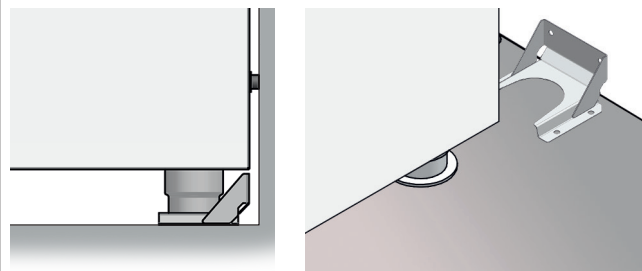


INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT



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 de la page Exigences de découpe 10.

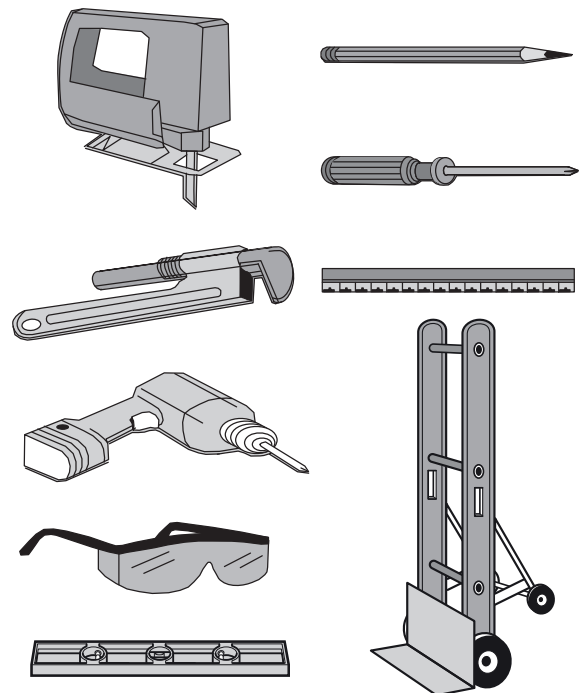
Avant de déplacer la cuisinière, protégez tout revêtement de sol terminé et fermez la ou les portes du four pour éviter tout dommage.

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.

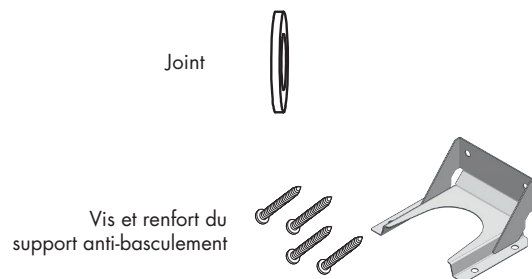
OUTILS DONT VOUS AUREZ BESOIN



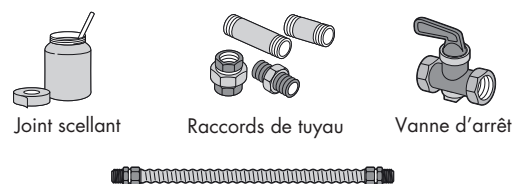
Retirez les matériaux d'emballage et la documentation de la plaque de cuisson avant de commencer l'installation.

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

MATÉRIAUX FOURNIS

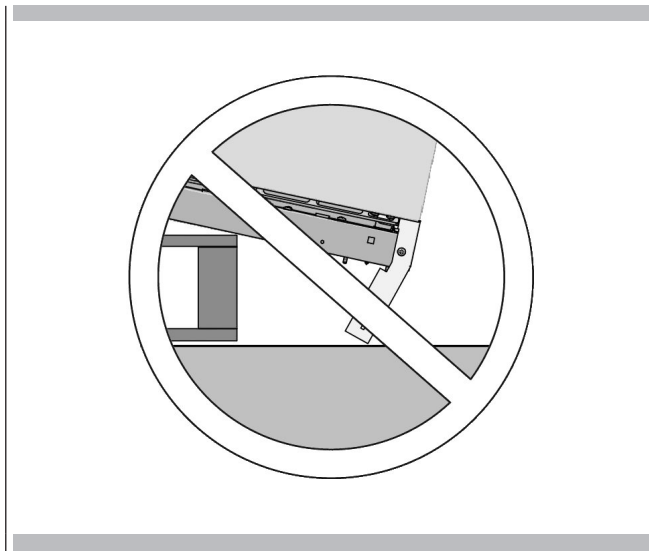


MATÉRIAUX REQUIS (non fournis)



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

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



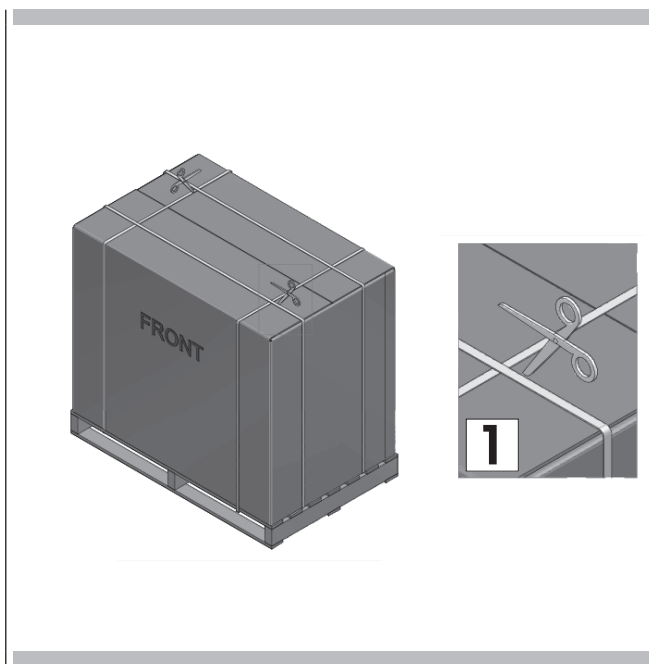
ÉTAPE 1

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



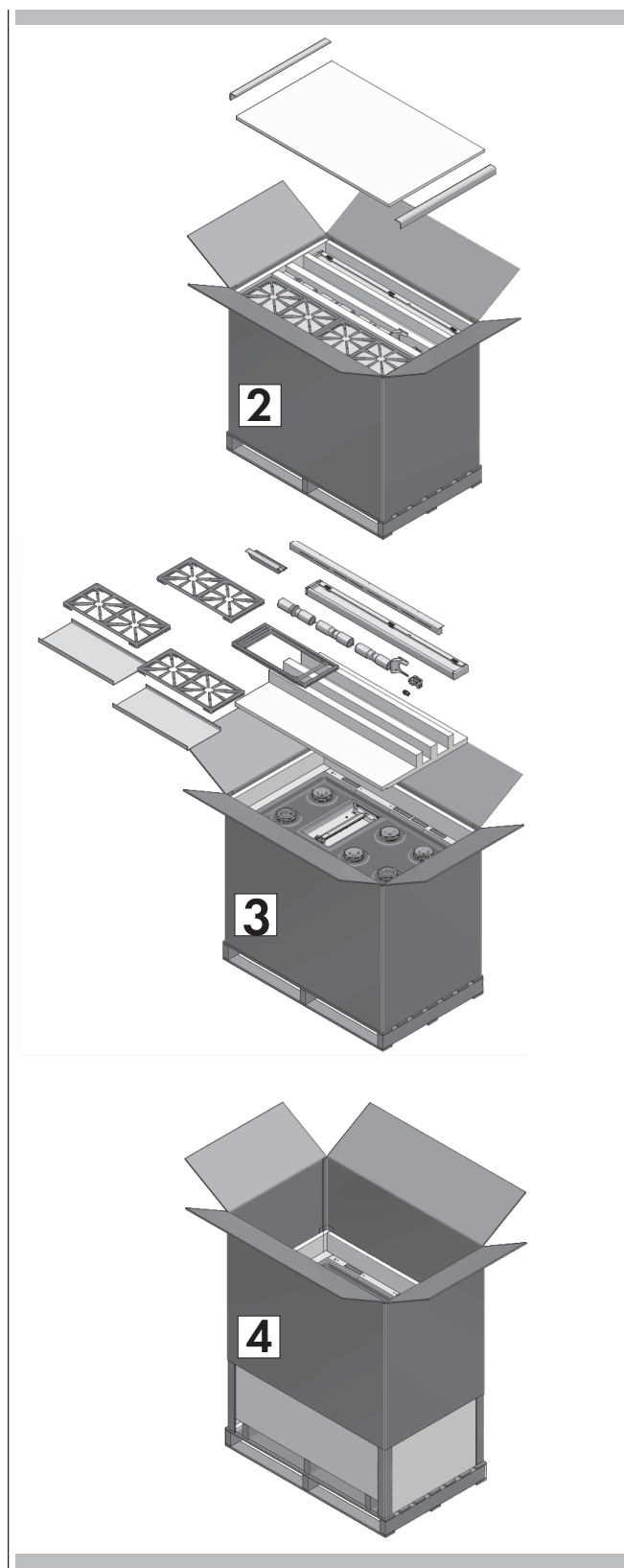
ATTENTION

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



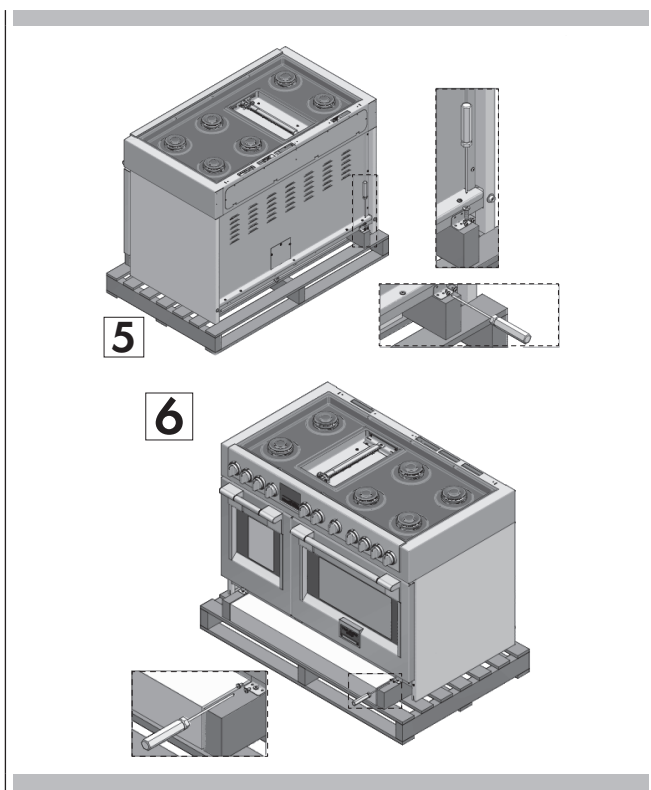
ÉTAPE 2

Ouvrez le couvercle (2) et retirez les accessoires (3) puis soulevez la gaine en carton (4).



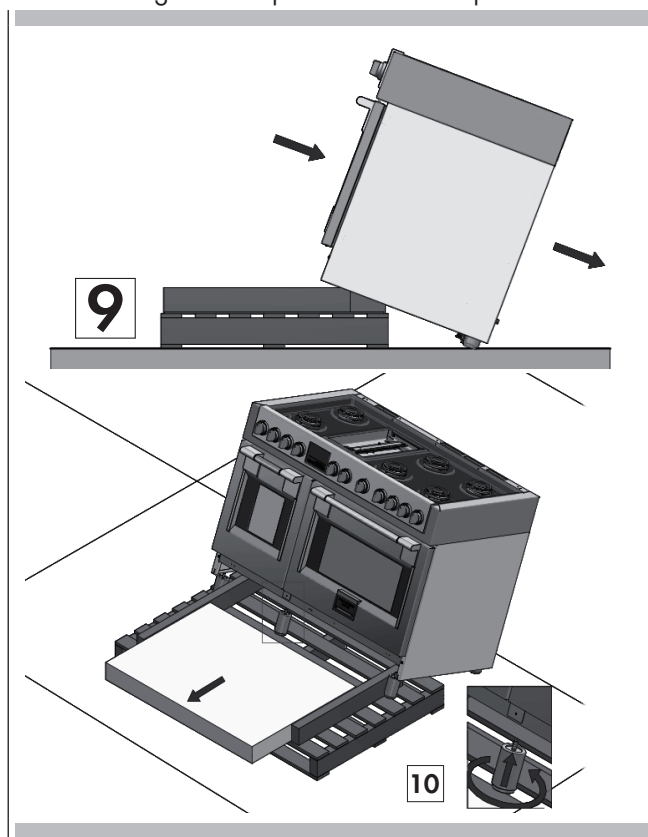
ÉTAPE 3 (pour la cuisinière de 48" seulement)

Retirez le support arrière en bois (5) et l'étrier métallique avant de fixation (6).



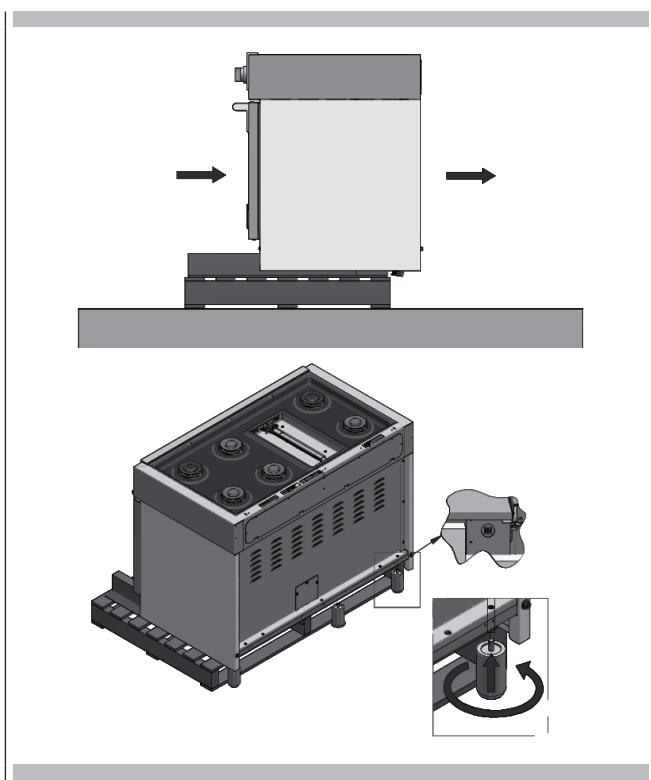
ÉTAPE 5

Faites glisser davantage et basculez vers l'arrière (9), en posant les pieds arrière sur le sol, puis montez les pieds avant (10) dans cette position inclinée, en vous appuyant dans cette angle sur les pieds arrière et le patin.



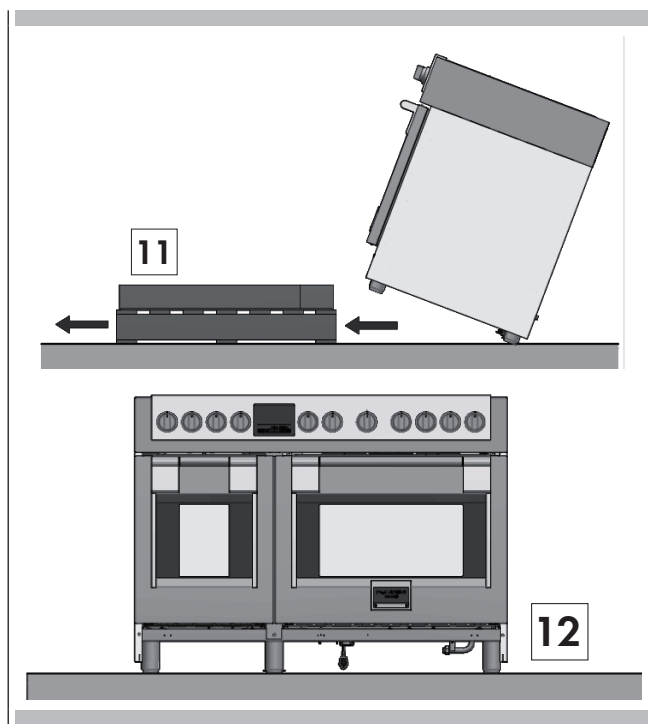
ÉTAPE 4

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



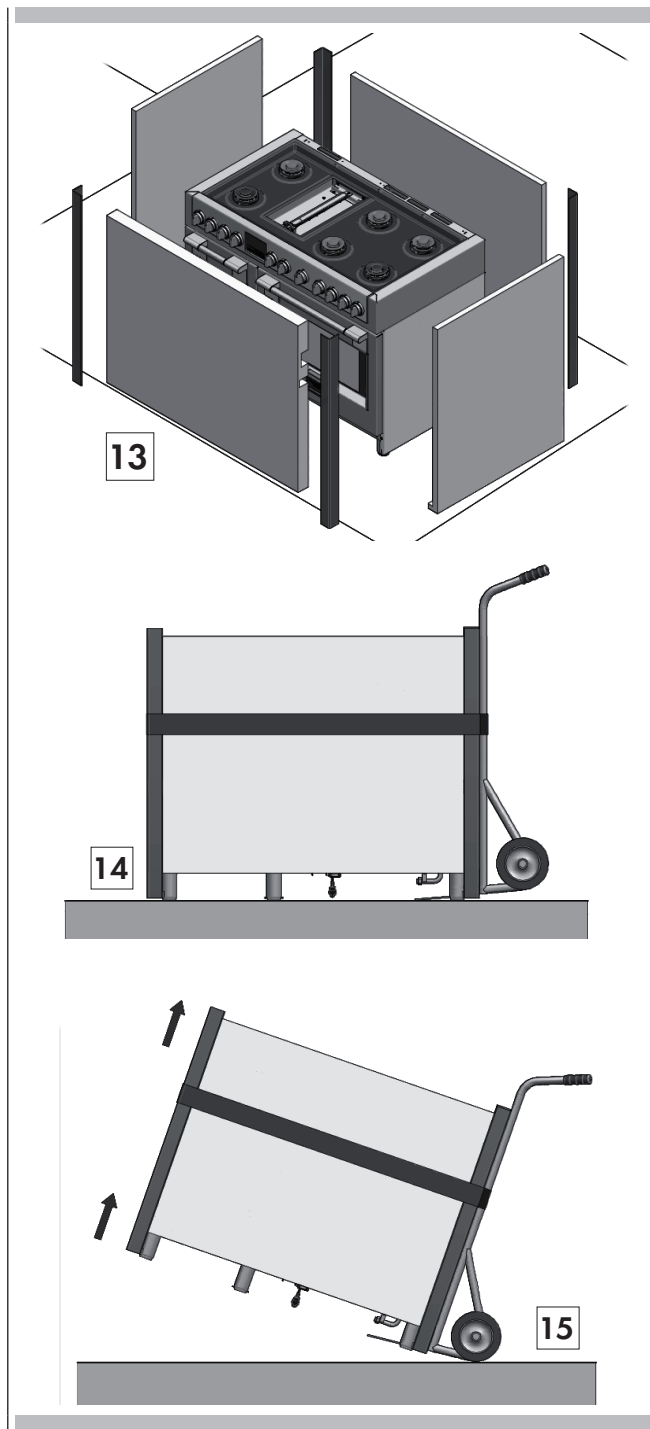
ÉTAPE 6

Retirez la base tout en soutenant l'avant de la cuisinière (11) et abaissez-la au sol de manière contrôlée (12).

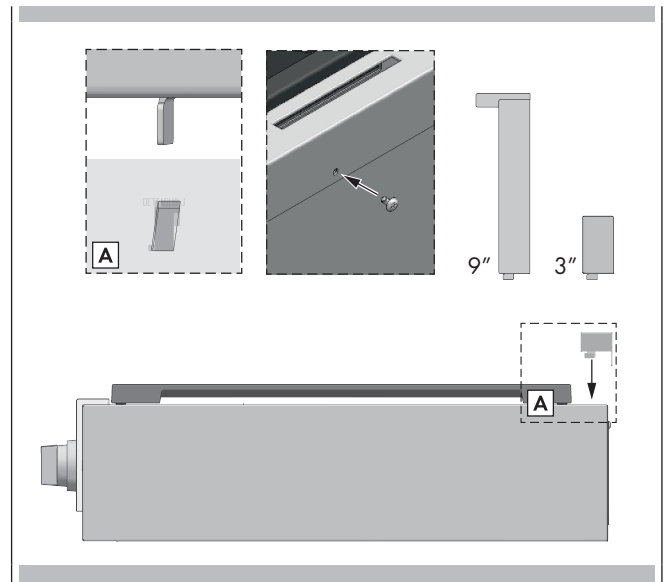


ÉTAPE 7

S'il est nécessaire de déplacer la cuisinière : utiliser les emballages en mousse et/ou en carton (13), les replacer autour de la cuisinière de manière stratégique pour protéger les surfaces terminées de la cuisinière contre tout contact avec le diable et les éventuelles sangles autour de l'unité (14). Dans le cas de cuisinières plus petites, vous pouvez utiliser cette technique pour retirer la cuisinière du patin et installer les pieds (15). Inclinez la cuisinière pour abaisser les roues du diable hors du patin. Placez les glissières de l'appareil sur le sol à gauche et à droite devant l'ouverture lorsque vous le mettez en position finale afin de protéger le sol. La ou les portes du four ajoutent beaucoup au poids total de la cuisinière, il peut être utile d'enlever les portes si vous déplacez la cuisinière sur une distance importante. Consultez les manuels d'instructions fournis pour savoir comment retirer et réinstaller les portes.

**ÉTAPE 8**

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



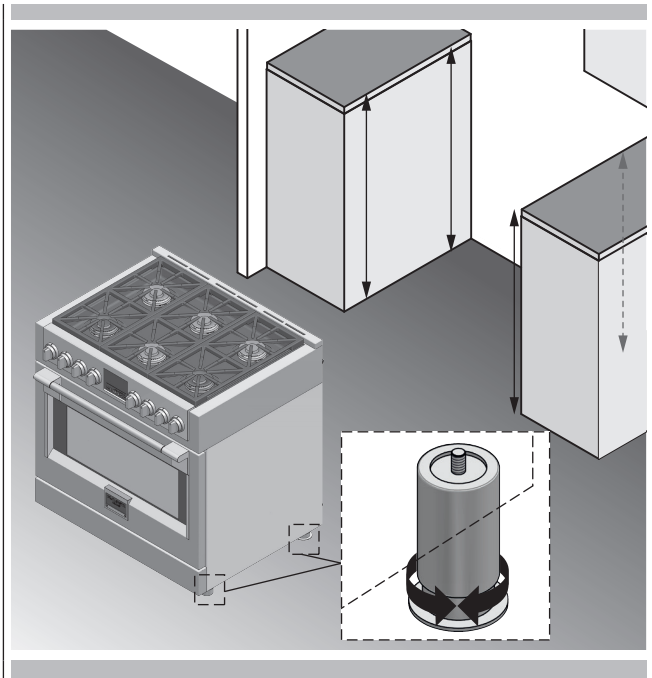
ÉTAPE 9

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

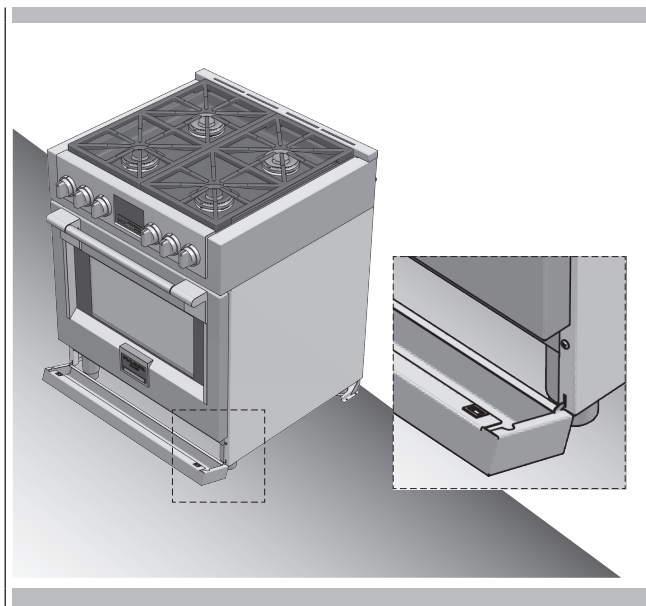
**IMPORTANT**

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

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

**ÉTAPE 10**

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



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

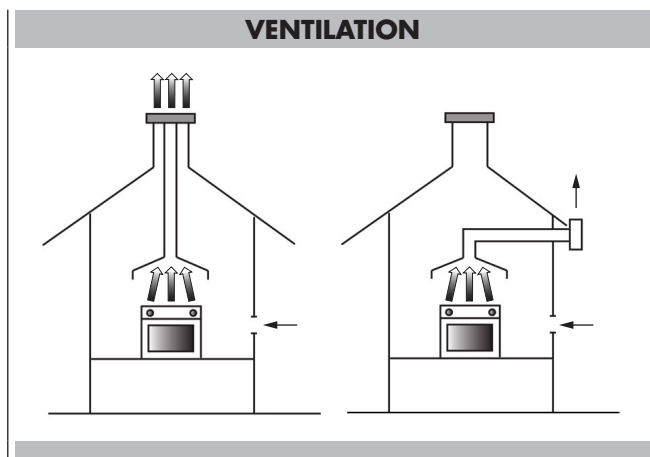
Le test d'étanchéité de l'appareil doit être effectué par l'installateur conformément aux instructions données.

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 cas où il n'est pas possible d'installer une hotte aspirante, un ventilateur électrique installé dans une fenêtre ou un mur extérieur peut être utilisé, à condition que toutes les exigences de la réglementation en matière de 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^2 par kW avec une section transversale minimale de 100 cm^2 (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 $35 \text{ m}^3/\text{hpar kW}$ 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

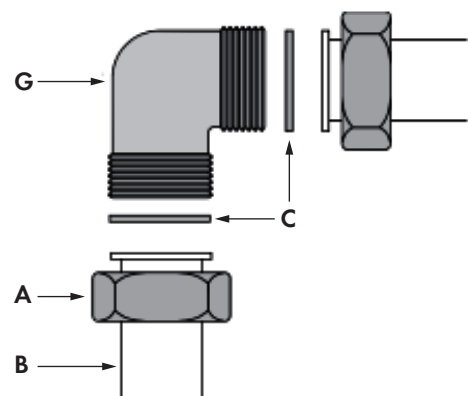
Le raccordement au réseau de gaz de ville peut être effectué par un tuyau rigide solidement fixé au raccord « G », ou par un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, d'une longueur maximale de 2 mètres.

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 page 3) 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 4,50 kW		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		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Pression du gaz	mbar	"28...3037"	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 4,00 kW		GPL			
Apport thermique nominal	kW	4,00	4,00	4,00	4,00
Injecteur à bague intérieure	taille	37	37	34	32
Injecteur à bague extérieure	taille	93	93	89	86
Consommation		291 g/h	291 g/h	291 g/h	291 g/h
Famille de gaz		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gaz		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Pression du gaz	mbar	"28...3037"	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		

Plaque chauffante supérieure 3,35 kW		GPL			
Apport thermique nominal	kW	3,35	3,35	3,35	3,35
Injecteur	taille	87	87	82	80
Consommation		244 g/h	244 g/h	244 g/h	244 g/h
Famille de gaz		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gaz		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Pression du gaz	mbar	"28...3037"	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		

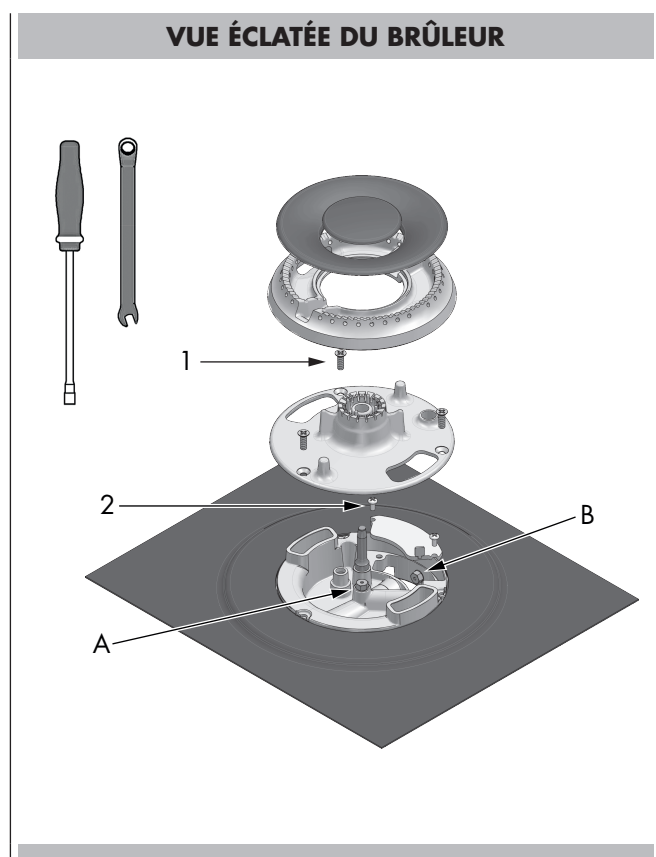
Brûleur supérieur 4,50 kW		NG									
Apport thermique nominal	kW	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Injecteur à bague intérieure	taille	55	55	55	58	57	57	59	52	74	57
Injecteur à bague extérieure	taille	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Consommation		429 l/h	429 l/h	429 l/h	488 l/h	498 l/h	498 l/h	429 l/h	498 l/h	595 l/h	523 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									

Brûleur supérieur 4,00 kW		NG									
Apport thermique nominal	kW	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
Injecteur à bague intérieure	taille	55	55	55	58	57	57	59	52	74	57
Injecteur à bague extérieure	taille	136	136	136	140	146	146	136	146	187	152
Consommation		381 l/h	381 l/h	381 l/h	433 l/h	443 l/h	443 l/h	381 l/h	381 l/h	529 l/h	464 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									

Brûleur supérieur 3,35 kW		NG									
Apport thermique nominal	kW	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35
Injecteur	taille	125	125	125	135	140	140	120	135	190	145
Consommation		319 l/h	319 l/h	319 l/h	363 l/h	371 l/h	371 l/h	319 l/h	371 l/h	443 l/h	389 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									

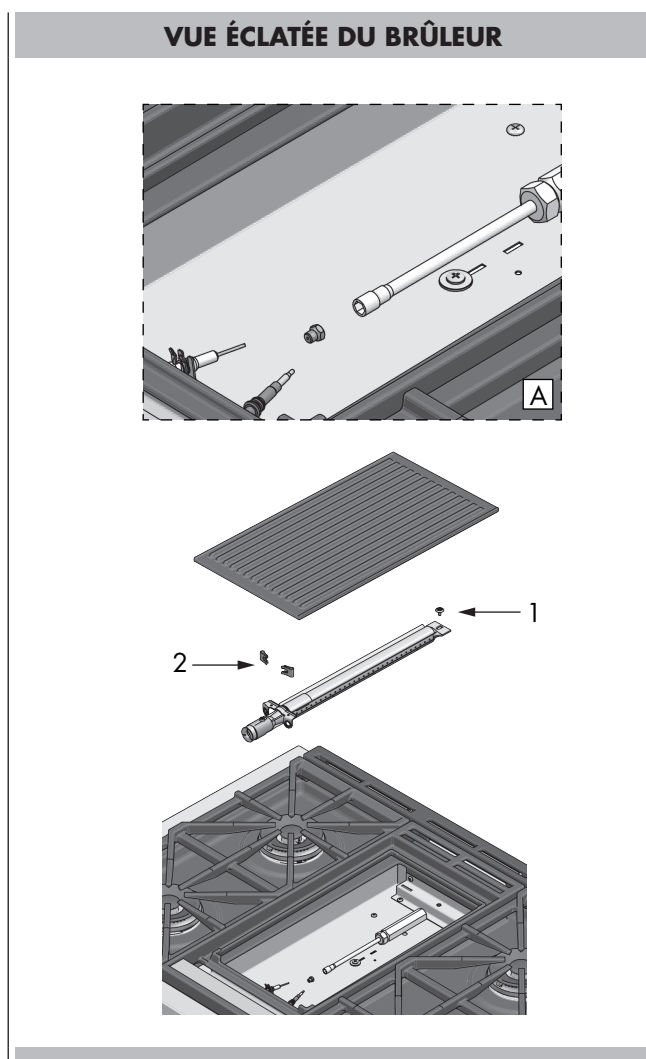
Remplacer les injecteurs (brûleur à flamme à deux anneaux)

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.



Remplacer l'injecteur (plaque chauffante)

1. Retirez la plaque chauffante.
2. Retirez le couvercle du brûleur.
3. Retirez la vis de fixation du brûleur (1).
4. Retirez les ressorts (2) du thermocouple et de l'allumeur pour déplacer le brûleur.
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. Installez l'injecteur fourni avec cet appareil. L'injecteur dispose de petits chiffres estampés sur le côté, ce nombre correspond au diamètre de l'orifice.
7. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer (serrez avec un couple de 15 à 20 pouces-livres.)
8. Remplacez toutes les pièces en suivant l'ordre inverse.
9. 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.

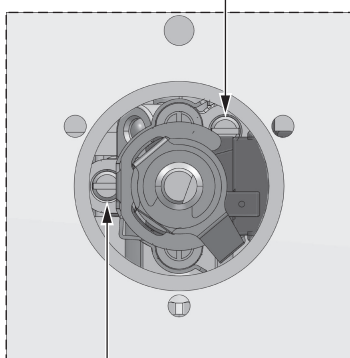
Si un réglage supplémentaire est nécessaire, procédez comme suit :

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

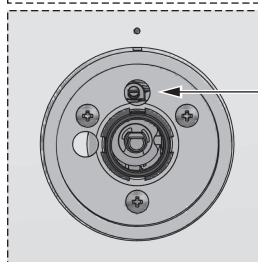
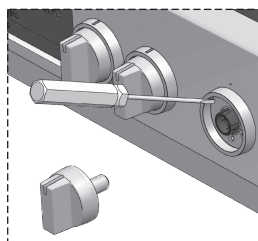
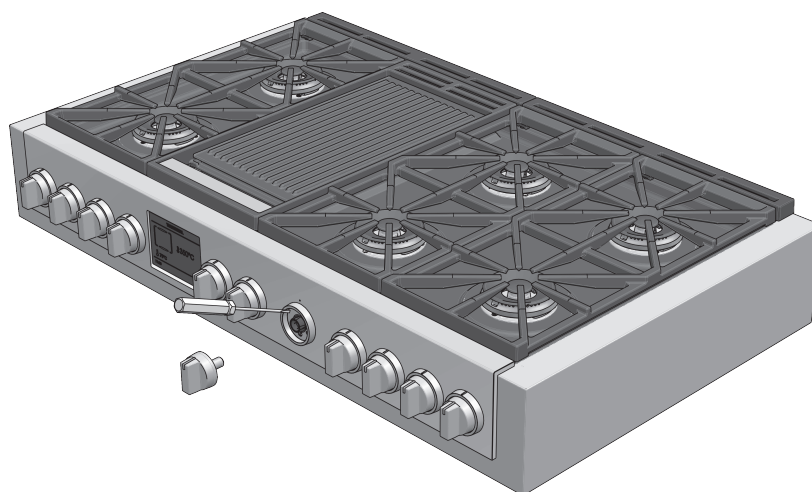
1. Allumez le brûleur et réglez le bouton de commande à feu doux.
2. Retirez le bouton de commande de la tige de la valve.
3. Retirez le siège du bouton du panneau de commande.
4. Insérez un tournevis à lame fine dans l'encoche située derrière le bouton de commande (A ou B) et engagez la lame dans la 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

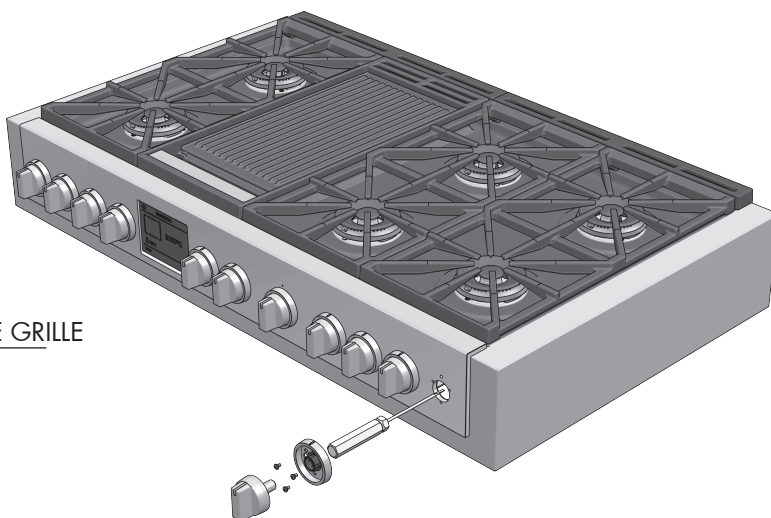
A - MIJOTEUR



B - FLAMME PRINCIPALE



C - FLAMME DE GRILLE



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.

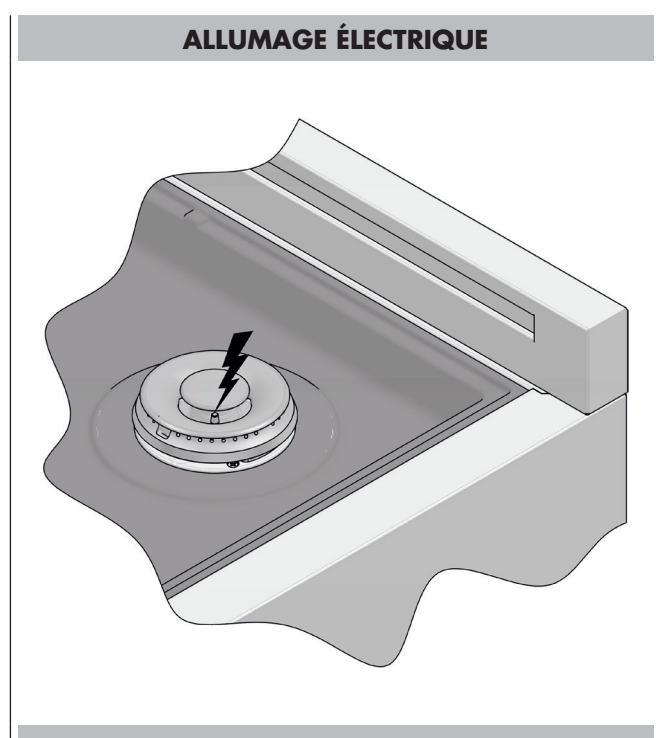
Ce réglage, en réglage bas, fournira automatiquement la taille de flamme appropriée en réglage moyen.

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

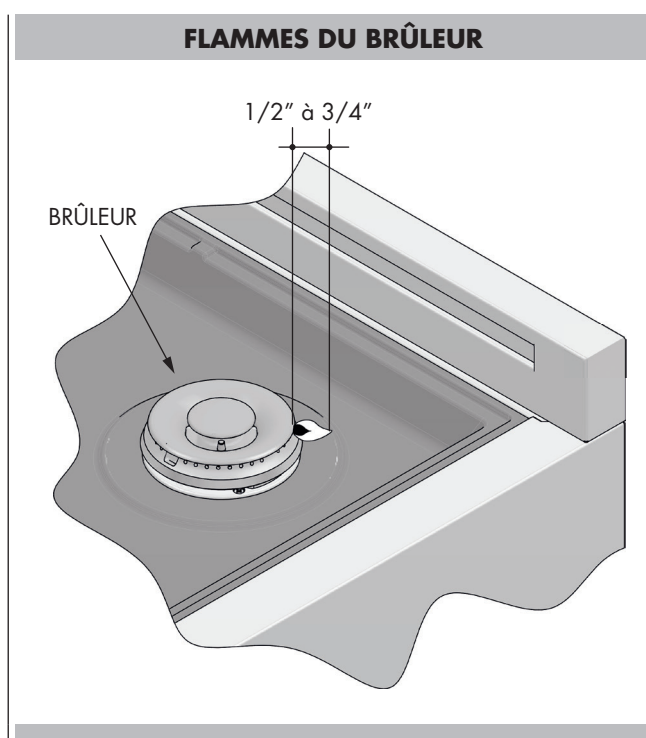
Les brûleurs à gaz utilisent un dispositif d'allumage électrique situé près de chaque brûleur, qui assure l'allumage automatique des brûleurs.



Voir le manuel d'utilisation et d'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".



PUISSANCE ABSORBÉE	GRAND FOUR	PETIT FOUR
élément supérieur du four :	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V	2100 + 700W 230V - 2100 + 700W 240V
élément inférieur du four :	3000W 230V - 3000W 240V	1750W 230V - 1750W 240V
élément rond (air chaud) :	2x1300W 240V ou 1x2500W 240V (en fonction du modèle)	1x2500W 240V
lampe :	3x25W	2x25W
moteur du ventilateur d'air chaud :	2x44W ou 1x44W (en fonction du modèle)	1x28W
moteur du ventilateur de refroidissement :	44 W	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.

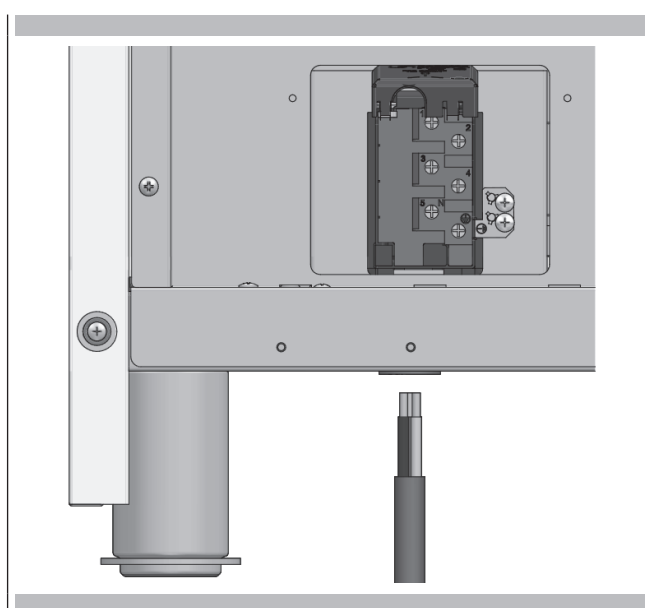
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien de maintenance ou par une personne similaire qualifiée afin d'éviter tout risque.

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.

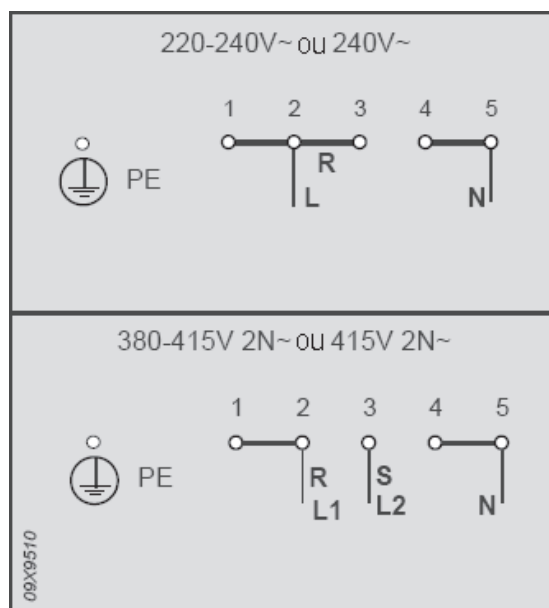
Pour le raccordement, utilisez un câble flexible en n'oubliant pas qu'il doit être suffisamment long pour permettre de retirer le four de son unité de logement lorsque des travaux de maintenance sont nécessaires.

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.



SCHEMA DE RACCORDEMENT

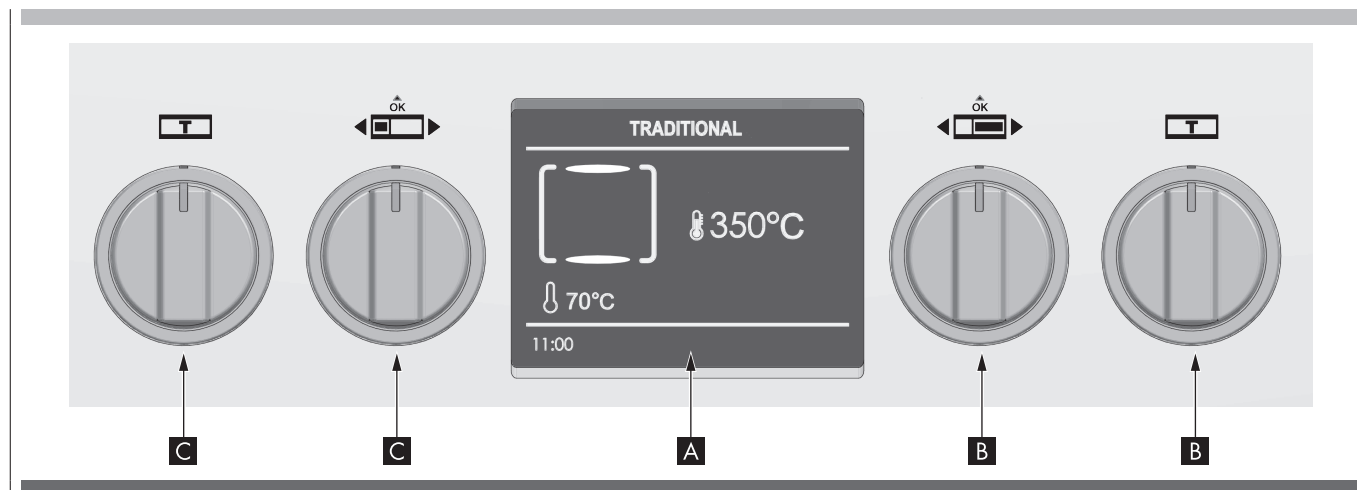


TYPES DE CÂBLES ET DIAMÈTRES MINIMAUX

	220-240 V ou 240 V	380-415 V 2N ou 415 V 2N
H05RR-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05VV-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05RN-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05V2V2-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²

Votre appareil peut varier légèrement par rapport aux illustrations ci-dessous.

- A** - Écran d'affichage
- B** - Boutons de commande du grand four
- C** - Boutons de commande du petit four



Boutons de commande

Pour actionner les boutons de commande, tournez-les vers la gauche/droite en appuyant doucement. La commande ne fonctionnera pas si vous appuyez ou tournez plus d'un bouton en même temps.

BOUTON ON/OFF & TEMP



APPUYEZ SUR ON/OFF : Allume et éteint le four.

TOURNEZ ◀ + : Augmente le réglage de la température

TOURNEZ ▶ - : Diminue le réglage de la température

BOUTON DE FONCTION



APPUYEZ SUR OK : Confirme le réglage et démarre les cuissons.

APPUYEZ SUR LA LUMIÈRE : Allume et éteint l'éclairage du four uniquement si vous appuyez pendant une opération de cuisson.

TOURNEZ VERS LA GAUCHE ◀ : Tournez pour déplacer la sélection sur l'écran.

TOURNEZ VERS LA DROITE ▶ : Tournez pour déplacer la sélection sur l'écran.

TOURNER VERS L'ARRIÈRE (2 s) : Retourne à la page précédente de l'écran.

TOURNEZ LE VERROU (2 s) : Activation de la clé et de la serrure de la porte.

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

Codes d'erreur

Ce code s'affiche lorsque la commande électronique indique une défaillance. Lorsque l'erreur apparaît, la fonction en cours est bloquée. Si le type d'erreur est lié à une fonction de sécurité, le four devient inutilisable et à chaque tentative de démarrage, la même erreur s'affiche (dans ce cas, faites appel au service après-vente), tandis que si l'erreur est liée à un défaut mineur, après avoir été redémarré, le four peut être utilisé pour les fonctions qui n'impliquent pas la partie défectueuse (par exemple, un élément chauffant).

Bips

Confirmez que la commande a été reçue après avoir appuyé sur un bouton.

Cela indique également qu'une fonction avec minuterie est terminée (par exemple, la minuterie ou la cuisson minutée). Pendant l'exécution d'une recette, un signal sonore avertit l'utilisateur que le four attend une opération de sa part (par exemple, insérer le plat ou le retourner).

Les bips indiquent également une défaillance du four.

Verrou de la porte

Il s'affiche en permanence 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. Un cadenas apparaît lorsque la porte a été verrouillée automatiquement en raison du mode d'autonettoyage.

Panne d'électricité

Une fois le four remis sous tension, le mécanisme de verrouillage de la porte effectue un test de fonctionnement, puis l'heure et la date s'affichent.

Paramètres par défaut

Les modes de cuisson sélectionnent automatiquement une température appropriée lorsque le mode de cuisson est sélectionné, celles-ci peuvent être modifiées lorsqu'une autre température est nécessaire.

Numéros de code des défaillances



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

Le code d'erreur est enregistré dans le journal des erreurs du menu Configuration. Cette erreur peut être communiquée au technicien de maintenance afin qu'il puisse comprendre à l'avance la cause possible du problème.

Préchauffage et préchauffage rapide

Lorsqu'une cuisson est programmée et que le four est en train de chauffer, le préchauffage commence, pendant cette période, la température instantanée est affichée ainsi que l'icône du thermomètre.

Dès que les 100 % sont atteints, la commande émet un signal sonore de « fin de préchauffage » et la valeur de la température actuelle 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 et que la valeur de température souhaitée est réglée, tournez le bouton vers la DROITE, après être entré dans le menu des fonctions, sélectionnez l'icône  à l'aide du bouton  puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTIONS]. Dès que la température de consigne est atteinte, la commande émet un signal sonore et les mentions « Icône de préchauffage rapide » et « température actuelle » disparaissent. Le four passe automatiquement au mode de cuisson souhaité qui a été réglé précédemment : mettez alors les aliments à l'intérieur.

Minuterie




AVERTISSEMENT

La minuterie de votre four ne met pas l'appareil en marche ou à l'arrêt, son seul but est de vous alerter par le biais du signal sonore.

Si vous souhaitez éteindre le four automatiquement, utilisez la fonction de fin de cuisson ou de cuisson différée.

REMARQUE : Le fait d'appuyer sur le bouton OFF ne remet pas à zéro ou n'arrête pas la minuterie.

1. Sélectionnez la fonction  et réglez l'heure souhaitée à l'aide du bouton de fonction et confirmez en appuyant sur le bouton de fonction.
2. La durée peut être réglée de 1 minute à 12 heures et 59 minutes et, lorsqu'il est réglé, le temps restant est toujours visible dans la barre d'état inférieure jusqu'à ce que la durée expire ou soit réinitialisée.
3. Pour annuler la durée réglée, vous devez réinitialiser la minuterie en appuyant sur le bouton [FONCTION] pendant 2 secondes lorsque vous êtes dans le menu de réglage de la minuterie.
4. Le format de la minuterie est généralement HR:MIN, et passe à MIN:SEC au cours de la dernière minute.
5. Lorsque le temps est écoulé, l'écran affiche 00:00 et le signal sonore retentit pendant une minute ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton [FONCTION].

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 la « température mesurée » s'éteint.

Suggestions opérationnelles

- 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 plus 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.

La première fois que vous utilisez le four

Nettoyez le four à fond avec de l'eau savonneuse et rincez bien.

Faites fonctionner le four pendant environ 30 minutes à la température maximale pour brûler toutes les traces de graisse qui pourraient autrement créer des odeurs désagréables lors de la cuisson.

AVERTISSEMENT

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.

AVERTISSEMENT

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

Grilles du four

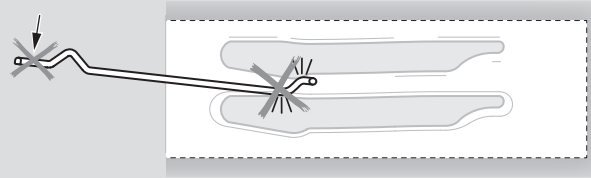
- Le four est équipé de guides de grille à six niveaux, comme indiqué sur l'illustration de la page 3.
- Les positions des grilles sont numérotées, du guide de grille inférieur (n° 1) au guide supérieur (n° 6).
- Consultez les tableaux de cuisson pour connaître la meilleure position de la grille à utiliser 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 de niveau une fois qu'elles sont en place. Veillez vous référer à l'illustration de la page 3 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.

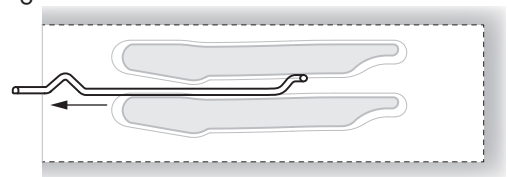
ATTENTION

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

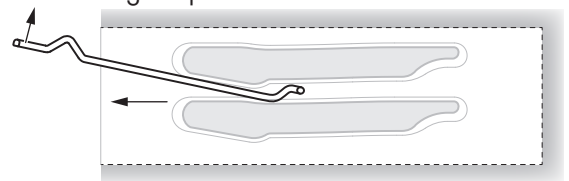


Pour retirer la grille du four :

1. Tirez la grille vers l'avant

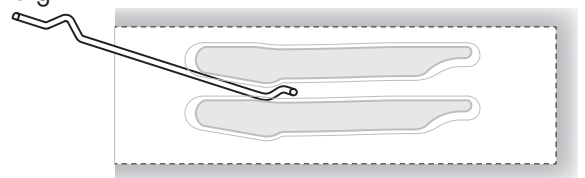


2. Soulevez la grille par l'avant et retirez-la

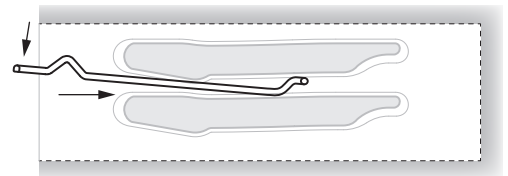


Pour remplacer une grille du four :

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 extensibles du four

- La grille extensible permet d'accéder plus facilement aux aliments à cuire. 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.

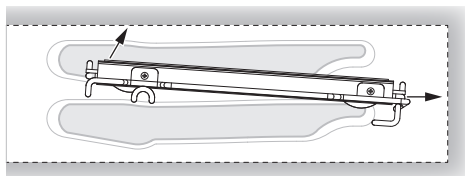
REMARQUE : Retirez toujours la grille extensible avant de procéder à l'autonettoyage du four.

ATTENTION

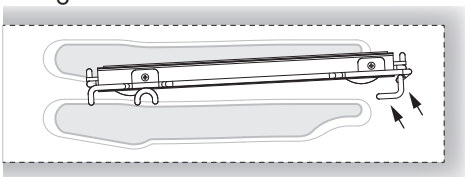
Pour éviter les brûlures, tirez entièrement la grille et soulevez le plat au-dessus de la poignée lorsque vous transférez des aliments dans le four et hors du four.

Pour retirer la grille extensible du four :

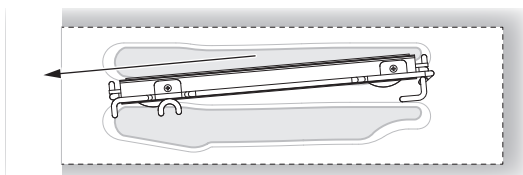
1. Levez doucement la grille et poussez-la jusqu'à la butée d'arrêt.



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

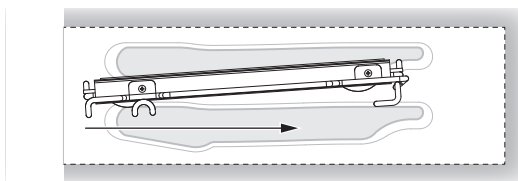


3. Tirez la grille vers le bas et vers l'extérieur

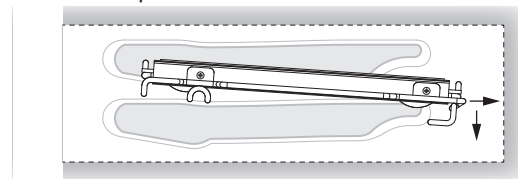


Pour remplacer une grille extensible :

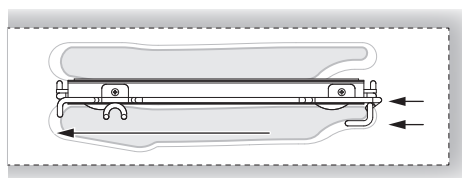
1. Saisissez fermement la grille des deux côtés. Placez la grille (avec le cadre) au-dessus du guide souhaité.



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



Instructions pour la première mise en service

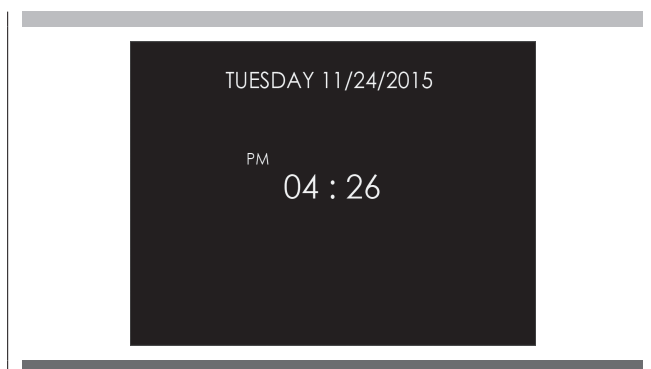
Après le premier branchement de la cuisinière à l'alimentation électrique, la commande prépare de manière automatique le réglage d'un certain nombre de paramètres d'utilisation, qui restent mémorisés en cas d'allumage ultérieur.

REMARQUE : Lors du premier raccordement et des raccordements suivants à l'alimentation électrique, le mécanisme de verrouillage de la porte effectue un étalonnage - **lors de cette phase, la porte doit toujours rester fermée.**

- Langue
- Température et poids
- Heure
- Date

Consultez le paragraphe RÉGLAGE UTILISATEUR pour les instructions de réglage.

Après avoir effectué les réglages utilisateur, la commande passe automatiquement à la page d'affichage « Veille ».



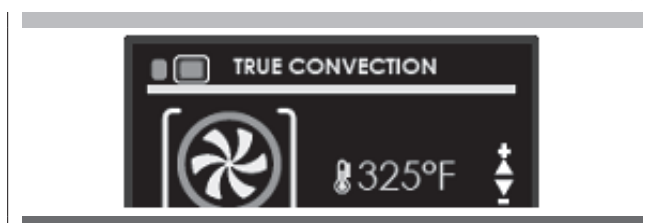
Sélection de la cavité du four (double four)

Une fois l'appareil allumé, deux icônes s'affichent dans le coin supérieur gauche afin d'informer l'utilisateur de la cavité sélectionnée et de son état.

- La couleur ROUGE indique que la cavité du four est allumée (FONCTION ACTIVE).
- La couleur BLANCHE indique que la cavité du four est allumée (FONCTION NON ACTIVE).
- La couleur GRISE indique que la cavité du four est éteinte.
- Le cadre identifie la sélection du four (AFFICHÉE SUR L'ÉCRAN).

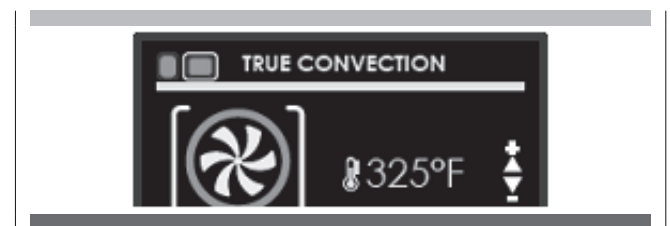
EXEMPLE 1

GRAND four : Icône ROUGE - ON (actif / sélectionné)
PETIT four : Icône GRISE - OFF (non sélectionné)



EXEMPLE 2

GRAND four : Icône ROUGE - ON (actif / sélectionné)
PETIT four : Icône ROUGE - ON (actif / non sélectionné)



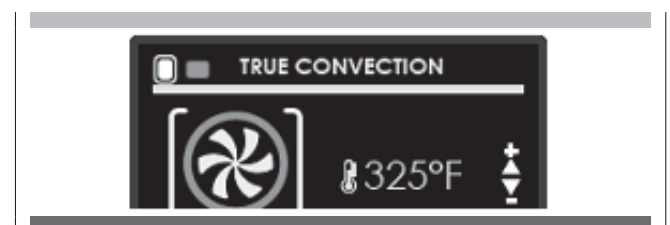
EXEMPLE 3

GRAND four : Icône ROUGE - ON (actif / non sélectionné)
PETIT four : Icône BLANCHE - ON (non actif / sélectionné)



EXEMPLE 4

GRAND four : Icône GRISE - OFF (non sélectionné)
PETIT four : Icône BLANCHE - ON (non actif / sélectionné)




REMARQUE : Appuyez sur le bouton [ON/OFF] pour allumer le four et appuyez à nouveau pour l'éteindre. Le four revient en mode veille.

Pour sélectionner la cavité du four, appuyez sur le bouton [FONCTION] correspondant pendant 2 secondes.

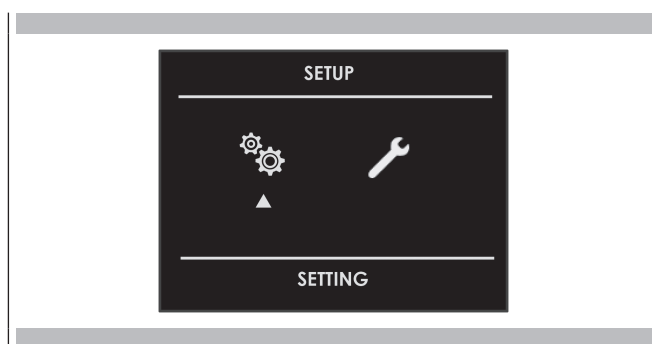
Si une cavité du four est désactivée et sélectionnée alors que l'autre est activée, une icône s'affiche sur l'écran pour indiquer que la cavité non sélectionnée est activée.



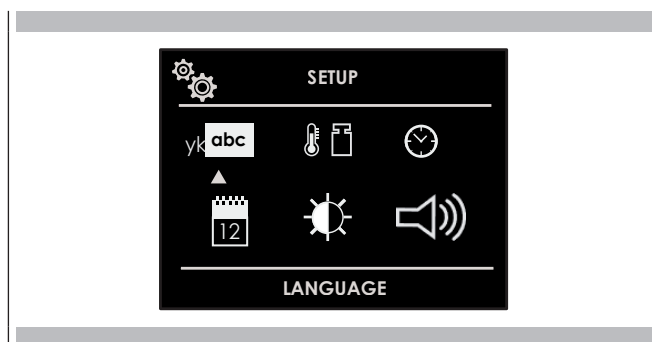
Lorsque le four est allumé, sélectionnez l'icône  et confirmez avec le bouton de fonction pour accéder au menu RÉGLAGES. Ce menu permet de personnaliser les réglages de votre four. Pour y accéder, aucune cuisson active ou fonction à durée déterminée ne doit être en cours.

REMARQUE : Les menus de réglage ne peuvent jamais être réglés si une fonction à durée déterminée est déjà réglée : effacez d'abord toutes les fonctions à durée déterminée actives.

1. Tournez le bouton [FONCTION] pour sélectionner le sous-menu et confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].



2. Utilisez ce menu pour modifier les paramètres suivants : Tournez le bouton [FONCTION] pour sélectionner le réglage ou modifier un sous-menu parmi les six disponibles puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].



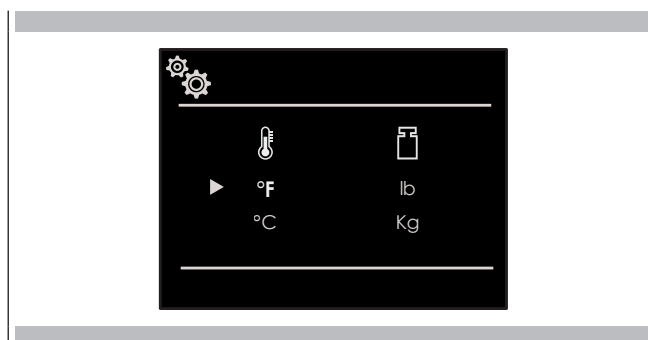
Langue

Tournez le bouton [FONCTION] pour sélectionner un langage parmi les langues disponibles, puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].



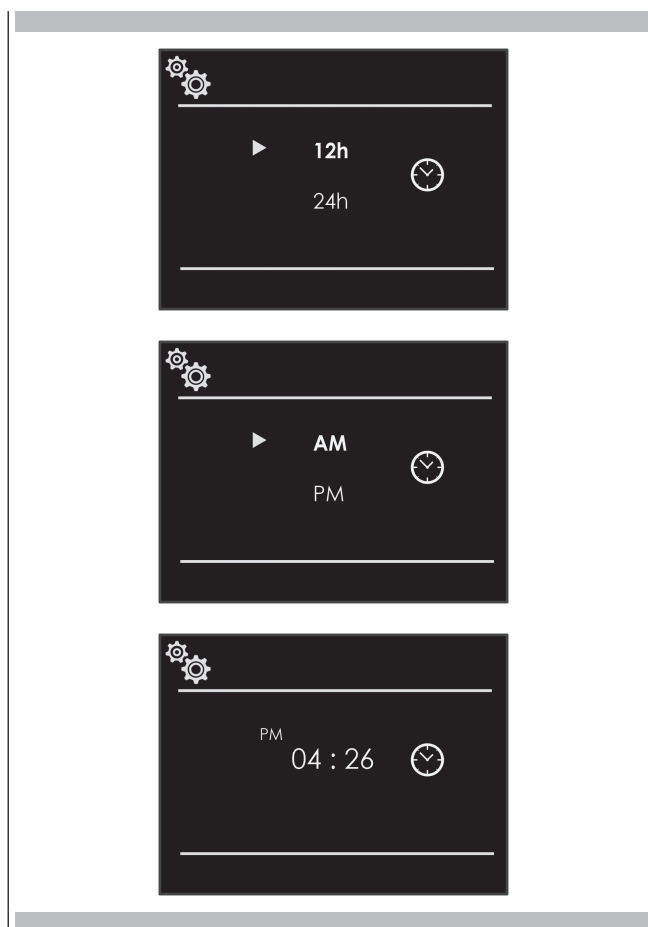
Température et poids

Tournez le bouton [FONCTION] pour sélectionner l'une des deux options de température « C/ F » ou de poids Kg/lb, puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].



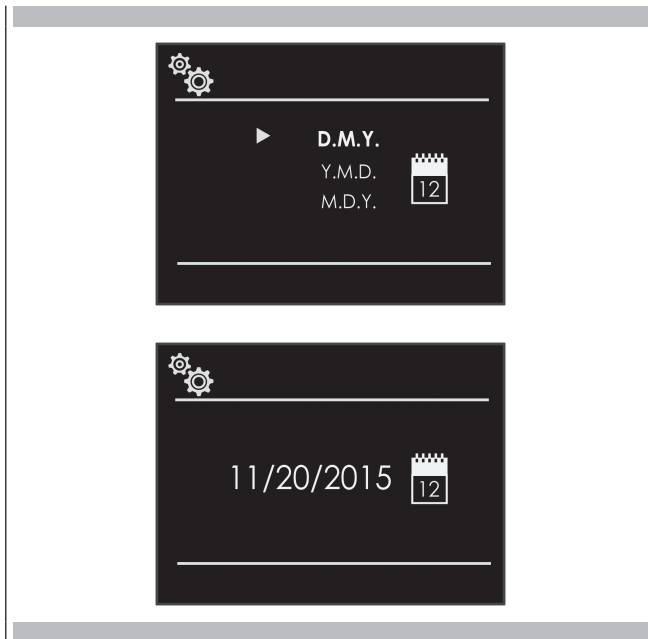
Heure

Tournez le bouton [FONCTION] pour sélectionner le format de l'heure entre les options « 12 h AM/PM ou 24 h » puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION]. Ensuite, réglez l'heure de la journée en suivant la même procédure.



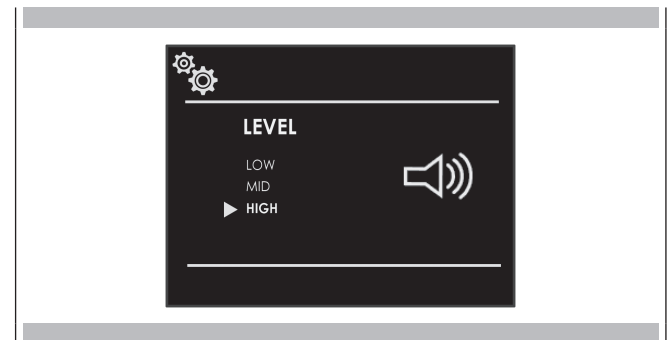
Date

Tournez le bouton [FONCTION] pour sélectionner le format de date parmi les options « J.M.A. - A.M.J - M.J.A » et confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].



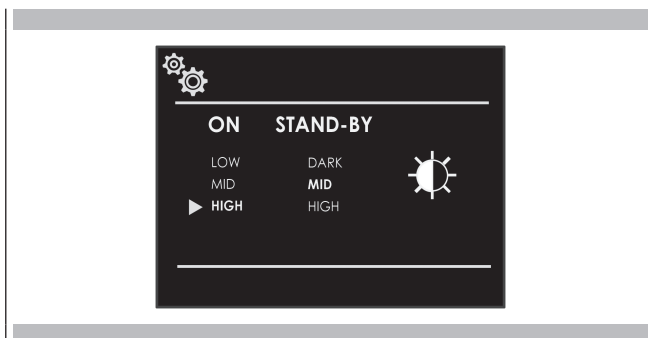
Avertisseur


Tournez le bouton [FONCTION] pour sélectionner le niveau d'alarme sonore souhaité et confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].



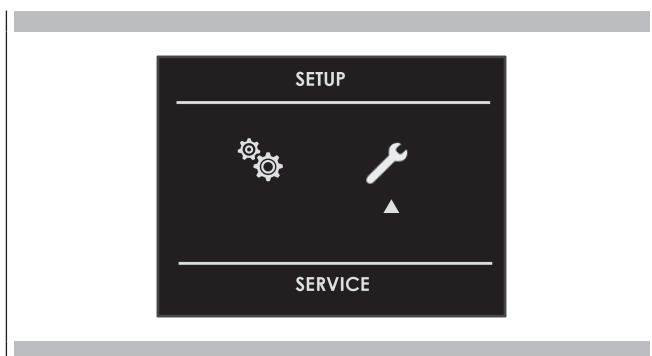
Luminosité

Tournez le bouton [FONCTION] pour choisir le réglage de luminosité à modifier entre ON et VEILLE, puis tournez le bouton [FONCTION] pour sélectionner le degré de luminosité souhaité et confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].



Lorsque le four est allumé, sélectionnez l'icône  puis confirmez avec le bouton [FONCTION] de pour accéder au menu RÉGLAGES. Ce menu permet de régler un certain nombre de paramètres ou de fonctions spécifiques. Il permet également d'accéder à la liste des événements d'erreur.

1. Appuyez sur le bouton [FONCTION] pour sélectionner le sous-menu et confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].

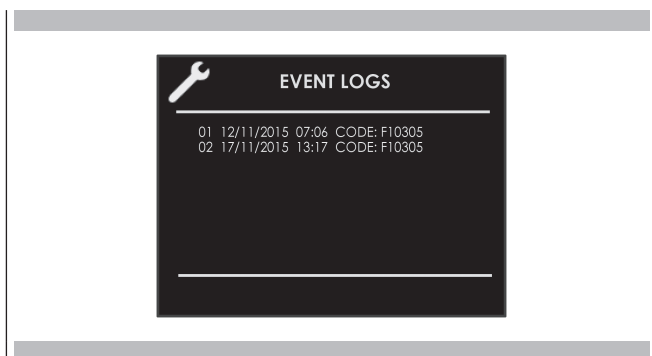


2. Utilisez ce menu pour modifier les paramètres suivants : Appuyez sur le bouton [FONCTION] pour sélectionner l'élément à régler ou à afficher parmi trois disponibles puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].



Journal des événements

Le menu permet de vérifier les éventuelles erreurs enregistrées. Ces codes peuvent être communiqués au service après-vente.



Démo

Cette fonction permet d'activer le mode DÉMO, qui rend le four inutilisable pour la cuisson mais effectue automatiquement une démonstration des fonctions.

1. Appuyez sur le bouton [FONCTION] pour sélectionner l'élément ON.
2. Confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].
3. Appuyez sur le bouton [ON/OFF].

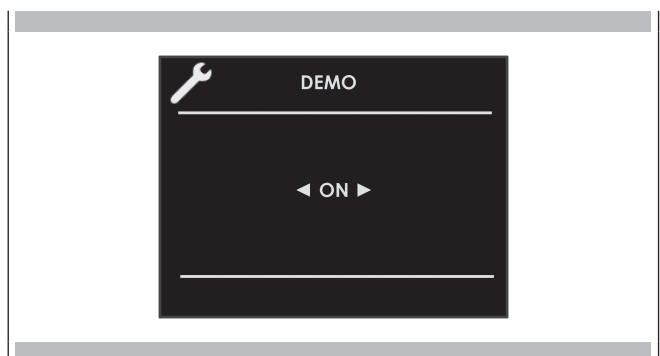
Après environ 30 secondes, le four commence à fonctionner dans ce mode.

Pour arrêter temporairement la fonction DÉMO, il suffit de maintenir un bouton enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que le four se mette en veille.

Pour le remettre en marche, appuyez sur le bouton [ON/OFF].

Pour désactiver cette fonction, entrez dans la page DÉMO de l'écran et réglez sur OFF. Confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].

REMARQUE Une fois réglée, la fonction reste activée même si le four est débranché du réseau électrique.



Mise en marche et arrêt du four

⚠ IMPORTANT

- Après avoir éteint le four, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que les parties internes du four aient refroidi.












Appuyez sur le bouton [ON/OFF] pour allumer le four et appuyez à nouveau pour l'éteindre. Le four revient en mode veille.

Pour sélectionner la cavité du four, appuyez sur le bouton [FONCTION] correspondant pendant 2 secondes.







Sélection du mode de cuisson

⚠ IMPORTANT

- Ne laissez pas la porte ouverte pendant une longue période de cuisson.
- La porte doit être maintenue fermée pendant les fonctions GRILL.
- Placez le ou les grills à un niveau approprié.

Fonctionnalités	
	CUISSON
	ROTISSAGE
	CONVEC. VÉR.
	CONVEC. ROTISSAGE
	CONVEC. CUISSON
	CUISSON ÉCO
	GRILL
	CONVEC. GRILL
	CONVEC. GRILL
	PIZZA
	PIZZA CLASSIQUE (Sur certains modèles)

Fonctionnalités

	DÉCONGÉLATION
	SÉCHAGE
	CHAUFFAGE
	CHAUFFAGE PLUS
	SABBAT (Sur certains modèles)
	AUTONETTOYAGE

Sélectionnez le mode de cuisson approprié en fonction de l'aliment à cuire à l'aide du bouton [FONCTION] puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].

Changement du mode de cuisson

Pour changer de mode de cuisson pendant que le four fonctionne, tournez la touche [RETOUR] pendant 2 secondes. Il est alors possible de sélectionner un autre mode de cuisson parmi ceux disponibles dans le groupe à l'aide du bouton [FONCTION].

Changement de la température

⚠ IMPORTANT

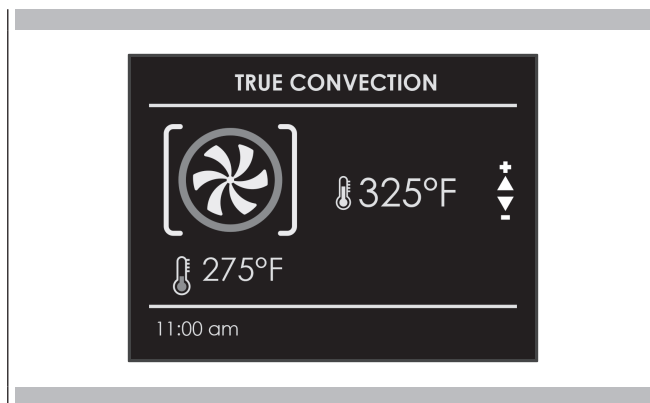
- La fonction GRILL fonctionne par niveau. Il n'est pas possible de régler la température car cela fonctionne à des cycles fixes en fonction du niveau réglé de L1 à L5.
- La température maximale de la fonction GRILL est limitée en fonction du niveau réglé.
- Dans tous les modes de cuisson où la température est fixe, celle-ci n'est pas indiquée à l'écran.
- À la fin d'une fonction, l'écran affiche la température de chaleur résiduelle du compartiment à partir de la page de veille.

- A partir de la page du mode de cuisson sur l'écran, la température peut être modifiée à l'aide du bouton [TEMPÉRATURE].
- Une fois la cuisson commencée, la température peut être modifiée, à tout moment, à l'aide du bouton [TEMPÉRATURE].

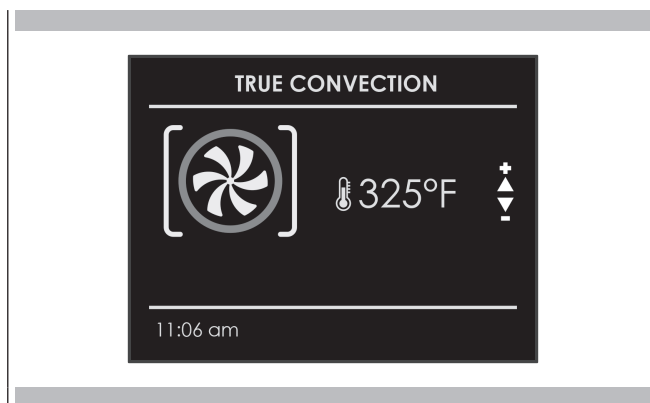
MODE CUISSON	ICÔNE	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	SONDE THERMIQUE	TEMPÉRATURE		
				Min.	Préréglage	Max.
DÉCONGÉLATION				***	***	***
SÉCHAGE				120 F (50 C)	140 F (60 C)	160 F (70 C)
CHAUFFAGE				85 F (30 C)	105 F (40 C)	120 F (50 C)
CHAUFFAGE PLUS				130 F (55 C)	165 F (75 C)	210 F (100 C)
CUISSON		⋈		165 F (75 C)	345 F (175 C)	480 F (250 C)
ROTISSAGE		⋈		165 F (75 C)	345 F (175 C)	480 F (250 C)
CUISSON ÉCO				165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
CONVECTION VÉRITABLE		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
PIZZA		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
RÔTISSAGE PAR CONVECTION		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
GRILL PAR CONVECTION		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
CUISSON PAR CONVECTION		⋈		165 F (75 C)	445 F (230 C)	480 F (250 C)
GRILL PAR CONVECTION		⋈		165 F (75 C)	445 F (230 C)	480 F (250 C)
GRILL1					375 F (190 C)	
GRILL2					400 F (205 C)	
GRILL3					430 F (220 C)	
GRILL4					450 F (235 C)	
GRILL5					480 F (250 C)	
PIZZA CLASSIQUE (si présent)					650 F (345 C)	
SABBAT (si présent)					140 F (60 C)	
AUTONETTOYAGE					860 F (460 C)	

Phase de préchauffage

Lorsque le four est en phase de préchauffage, la température instantanée s'affiche sous l'icône du mode de cuisson.



Dès que la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait déclencher et l'indication de la température instantanée disparaît.







Éco

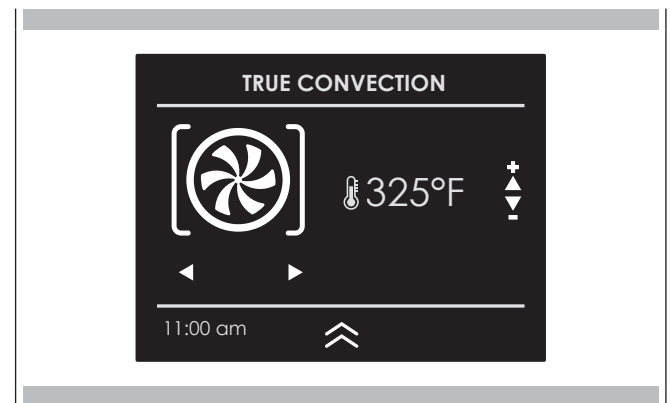
Ce mode est destiné à économiser l'énergie. Idéal pour les aliments congelés ou précuits, et les petites portions de repas. Le temps de préchauffage est très court et la cuisson a tendance à être plus lente. Il n'est pas recommandé pour les charges lourdes, par exemple les grandes portions ou la préparation de repas copieux.

Préchauffage rapide

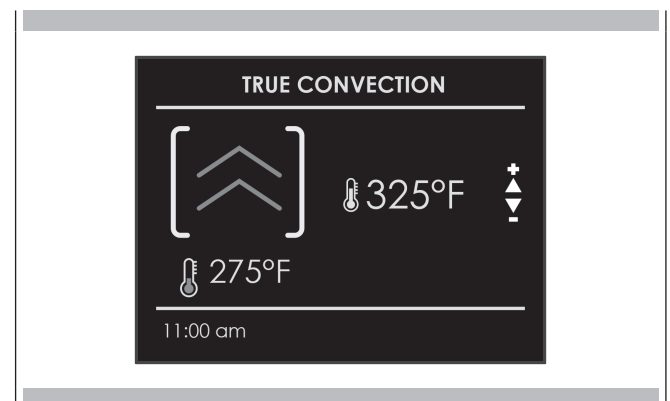
La fonction PRÉCHAUFFAGE RAPIDE permet d'atteindre la température souhaitée plus rapidement que le préchauffage standard. Cette fonction peut être activée pour tous les modes de cuisson des groupes CUISSON (sauf Sabbat et ÉCO), CONVECTION et PIZZA.

Pour sélectionner PRÉCHAUFFAGE RAPIDE :

1. Sélectionnez et démarrez le mode de cuisson et tournez le bouton vers la DROITE.
2. Après être entré dans le menu des fonctions, sélectionnez l'icône  à l'aide du bouton   puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION]. Le symbole  s'affiche dans la partie inférieure de l'écran.



3. La page de l'écran affiche l'icône des fonctions actives jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. La fonction passe ensuite en mode automatique dans le mode de cuisson sélectionné.



Utilisation des lumières du four

Une seule pression sur le bouton [FONCTION] permet d'activer les lumières, mais uniquement pendant une opération de cuisson.

Les lumières du four s'allument automatiquement lorsque la porte est ouverte. Lorsqu'un four est en cours d'utilisation, les lumières du four s'allument automatiquement lorsqu'un mode est lancé.

Les lumières du four s'éteignent automatiquement lorsque le mode four est annulé.

REMARQUE : Les lumières ne fonctionnent pas en mode Autonettoyage.

REMARQUE : Une fois allumées, les lumières s'éteignent automatiquement après 3 minutes. Pour les remettre en marche, appuyez sur le bouton [FONCTION] ou ouvrez la porte.

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

ATTENTION



Ne laissez jamais d'aliments dans le four pendant plus d'une heure avant et après la cuisson.
Cela pourrait détériorer les propriétés de l'aliment lui-même.

REMARQUE Les fonctions à durée déterminée ne peuvent pas être utilisées si la sonde à viande est allumée. Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé est de 12 h.

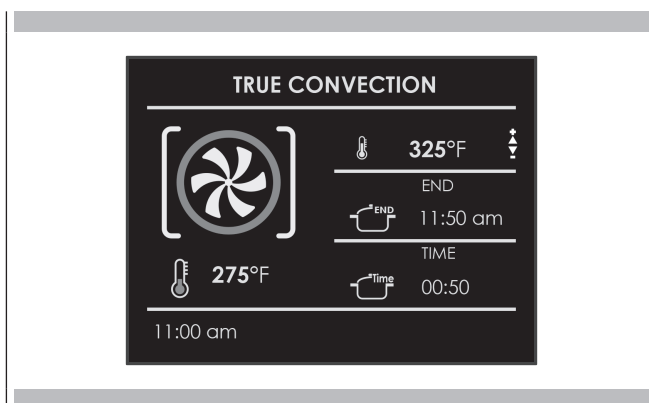
Temps de cuisson

La fonction « Temps de cuisson » permet de faire fonctionner le four pendant une durée déterminée. Le four démarre immédiatement et s'éteint automatiquement une fois le temps écoulé.

Pour définir un mode programmé

- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Il existe deux manières de configurer la fonction.
 - Sélectionnez  pour définir la durée et appuyez sur le bouton [FONCTION].
 - Sélectionnez  pour définir l'heure d'arrêt et appuyez sur le bouton [FONCTION].
- Après avoir sélectionné l'une des deux options ci-dessus, réglez l'heure à l'aide du bouton [FONCTION] puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].
- Après avoir appuyé sur le bouton [FONCTION], la cuisson commence et les informations relatives au temps de cuisson s'affichent sur la page de l'écran.

- Mode cuisson
- Température
- Temps de cuisson
- Fin du temps de cuisson




- Après la cuisson, le four s'éteint et un signal sonore signale la fin de la cuisson.

Pour modifier le temps de cuisson lorsque le four fonctionne déjà, tournez simplement le bouton [FONCTION] vers la droite [VERROUILLAGE] et entrez le nouveau temps de cuisson avant d'appuyer à nouveau sur le bouton [FONCTION].

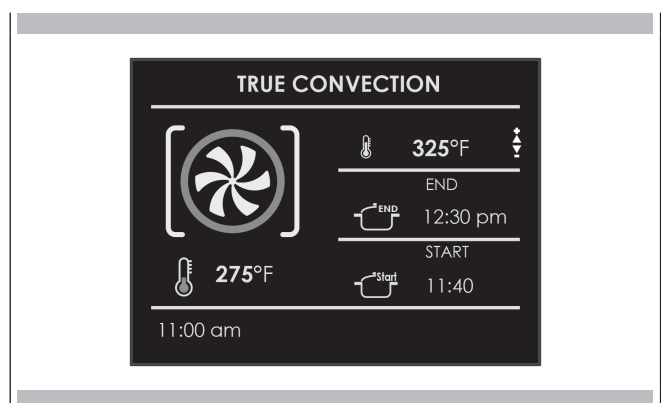
Heure d'arrêt

Utilisez la fonction « Heure d'arrêt » pour retarder le début de la cuisson minutée. Saisissez l'heure d'arrêt de la cuisson et le four calculera automatiquement l'heure de démarrage. Le four s'allume et s'éteint automatiquement.

Pour retarder le début d'un mode minuté

- Réglez d'abord le temps de cuisson souhaité comme indiqué au paragraphe « TEMPS DE CUISSON ».
- Sélectionnez  pour définir l'heure d'arrêt et appuyez sur le bouton [[FONCTION]].
- Réglez l'heure d'arrêt de cuisson à l'aide du bouton [FONCTION] puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].
- Après avoir appuyé sur le bouton [FONCTION], les positions des fonctions en veille et les détails de la cuisson différée s'affichent à l'écran.

- Mode cuisson
- Température
- Heure d'arrêt de cuisson
- Heure de début de cuisson



- Après la cuisson, le four s'éteint et un signal sonore signale la fin de la cuisson.

Pour modifier le temps de cuisson et l'heure d'arrêt lorsque le four est déjà en fonctionnement, tournez simplement le bouton [FONCTION] vers la droite [VERROUILLAGE] et entrez la nouvelle heure d'arrêt de cuisson avant d'appuyer à nouveau sur le bouton [FONCTION].

Lors de la cuisson de rôtisseries, de steaks ou de volailles, c'est le meilleur moyen de savoir si l'aliment est correctement cuit.

Ce four est équipé en option 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.

Lorsque la sonde est utilisée, le four vérifie automatiquement le temps de cuisson.

NOTE : la sonde alimentaire est un accessoire disponible uniquement dans certaines versions du produit.

La tendresse, l'arôme et la saveur sont le résultat d'un contrôle précis et fonctionnel.

La sonde alimentaire est un thermomètre qui, lorsqu'il est inséré dans l'aliment, permet de vérifier la température interne et de l'utiliser pour établir la fin de la cuisson.

Par exemple, une viande peut sembler cuite à l'extérieur, mais être encore rose à l'intérieur !

La température atteinte par les aliments pendant la cuisson est étroitement liée aux problèmes de santé et d'hygiène. Des bactéries peuvent être contenues dans toutes les sortes de viande, de volaille et de poisson, ainsi que dans les œufs crus.

Certains types de bactéries font dégénérer les aliments, tandis que d'autres, comme les salmonelles, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* et *Staphylococcus aureus*, peuvent être gravement nuisibles à la santé humaine. Les bactéries se multiplient très rapidement au-delà d'une température de 4,4 C jusqu'à 60 C. La viande de porc est particulièrement risquée à ce niveau.

Pour empêcher les bactéries de se multiplier, il est nécessaire de prendre les mesures suivantes :

- Ne décongelez pas les aliments à température ambiante, toujours au réfrigérateur ou au four en utilisant la fonction spécifique. Dans ce dernier cas, faites cuire les aliments immédiatement après.
- Farcir le poulet juste avant de le manger. N'achetez jamais de poulet farci préemballé et n'achetez du poulet farci prêt à cuire que si vous avez l'intention de le consommer dans les deux heures.
- Faites mariner les aliments dans le réfrigérateur, et non à température ambiante.
- Utilisez une sonde alimentaire pour vérifier la température de la viande, du poisson et de la volaille s'ils font plus de 5 cm d'épaisseur, afin de vous assurer que les températures minimales de cuisson sont atteintes.
- Les plus grands risques sont présents avec du poulet mal cuit, particulièrement exposé au risque de salmonelle.
- Évitez d'interrompre le processus de cuisson, c'est-à-dire de cuire partiellement les aliments, de les conserver et de terminer le processus de cuisson plus tard. Cette séquence favorise la croissance des bactéries en raison des températures « chaudes » atteintes à l'intérieur de l'aliment.
- Faites rôtir la viande et la volaille au four à une température d'au moins 165 C.

NB : Utilisez uniquement la sonde thermique fournie avec l'appareil.

Dans tous les cas, nous vous recommandons de consulter le tableau suivant, extrait de la base de données nationale sur la sécurité alimentaire (États-Unis).

Alimentation	Température interne minimale
Faible	
Hamburger	71 C
Bœuf, veau, agneau, porc	74 C
Poulet, dinde	74 C
Bœuf, veau, agneau	
Rôtis et steaks :	
À point	La température de cuisson de la viande saignante n'est pas indiquée par le NFSD car elle est dangereuse pour la santé
A point	63 C
Moyenne	71 C
Bien cuit	77 C
Porc	
Côtelettes, rôtis, côtes :	
Moyenne	71 C
Bien cuit	77 C
Jambon frais	71 C
Saucisses fraîches	71 C
Volaille	
Poulet entier ou morceaux de poulet	82 C
Canard	82 C
Dinde entière (non farcie)	82 C
Poitrine de dinde	77 C


AVERTISSEMENT

- Pour éviter les brûlures, utilisez un gant de cuisine pour mettre en place et retirer la sonde à viande lorsque le four est chaud.
- Retirez toujours la sonde en utilisant la poignée. Si vous la retirez en tirant sur le câble, cela risque de l'endommager.
- Assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés lorsque la sonde est mise en place. Dans le cas contraire cela pourrait l'endommager.

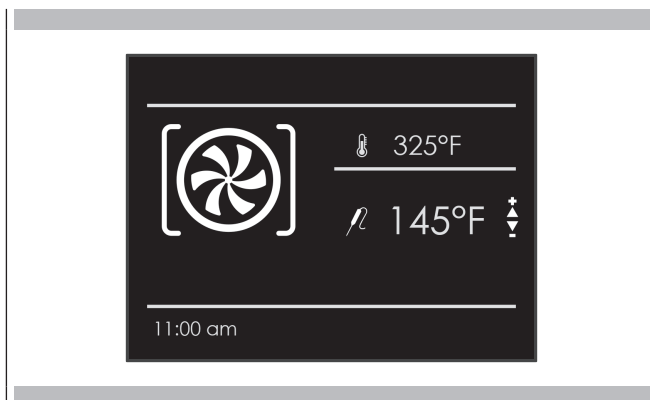
REMARQUE La sonde à viande n'est pas activée pour toutes les fonctions (la fonction sonde à viande n'est pas disponible également pour les Recettes). Si elle est installée pendant l'une de ces fonctions, un message de retrait de la sonde apparaît à l'écran. Si la sonde à viande est accidentellement retirée pendant le fonctionnement, un message d'avertissement apparaît à l'écran. La température de la sonde peut être réglée entre 104 F et 212 F (40 C - 100 C). Le four mémorise la dernière température réglée par l'utilisateur.

Insérez l'extrémité de la sonde dans la partie centrale et la plus épaisse de la viande.

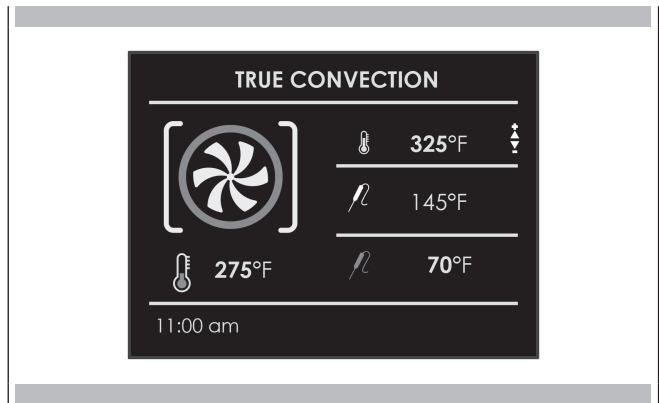
Assurez-vous que la sonde n'est pas en contact avec la graisse, l'os, les parties du four ou les plats.

La sonde à viande est automatiquement reconnue lorsqu'elle est insérée et l'icône  apparaît à l'écran.

Lorsqu'un mode de cuisson est lancé avec la sonde insérée, la page de l'écran apparaît automatiquement pour le réglage de la fonction.



1. Réglez la température de la sonde requise à l'aide du bouton [TEMPÉRATURE].



2. Après avoir appuyé sur le bouton [FONCTION], la cuisson commence et tous les détails de la cuisson avec la sonde apparaissent à l'écran.

- Mode cuisson
- Température du four
- Régler la température de la sonde
- Température instantanée de la sonde

Lorsque la température définie pour la sonde est atteinte, le four s'éteint et un signal sonore signale la fin de la cuisson.

REMARQUE : Une fois la cuisson commencée, la température du four peut être modifiée à tout moment à l'aide du bouton [TEMPÉRATURE].

Pour modifier la température de la sonde, tournez le bouton [FONCTION] [RETOUR] pendant 2 secondes, puis sélectionnez à nouveau la fonction de cuisson et modifiez la valeur de la température.

Conseils et techniques de rôtissage

Le rôtissage 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 1/2") 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 68.

Conseils et techniques pour la convection véritable

- 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 et 4. Les quatre grilles peuvent être utilisées pour les biscuits et les amuse-gueules.

- 2 Cuisson sur grille : Utilisez les positions 1 et 3.
- 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 2,5 à 3 cm (1" - 1 1/2") autour des plats.
- Convertir sa propre recette peut être facile. Choisissez une recette qui fonctionnera bien en mode 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 68.

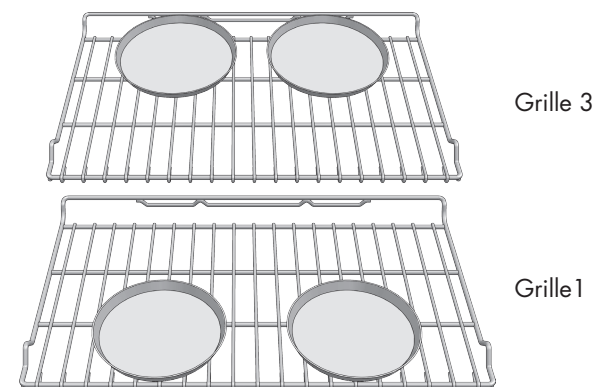
Aliments recommandés pour le mode cuisson par convection :

Amuse-gueules Biscuits Gâteaux au café
Biscuits (2 à 4 grilles) Pains à la levure
Choux à la crème
Popovers
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 %.

Conseils et techniques de rôtissage par convection

- 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 ».
- 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 **ROTISSAGE 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).

Les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent également de l'épaisseur et de la température de départ de la viande avant la cuisson.

Conseils et techniques pour le grill à convection

- 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).

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.

Conseils et techniques de grill

- 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).

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.

Conseils et techniques de séchage

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 60 C (140 F).

Les températures disponibles en mode Séchage vont de 50 C à 70 C.

Plusieurs grilles peuvent être utilisées simultanément.

Certains aliments nécessitent jusqu'à 14 à 15 heures pour sécher complètement.

Consultez un livre sur la conservation des aliments pour connaître les temps spécifiques et la manipulation des différents aliments.

Ce mode convient à une variété de fruits, de légumes, d'herbes et de lamelles de viande.







Des écrans de séchage peuvent être achetés dans les magasins de cuisine spécialisés.

En utilisant des serviettes en papier, une partie de l'humidité des aliments peut être absorbée avant le début de la déshydratation (comme pour les tomates ou les pêches en tranches).


Tableau de séchage

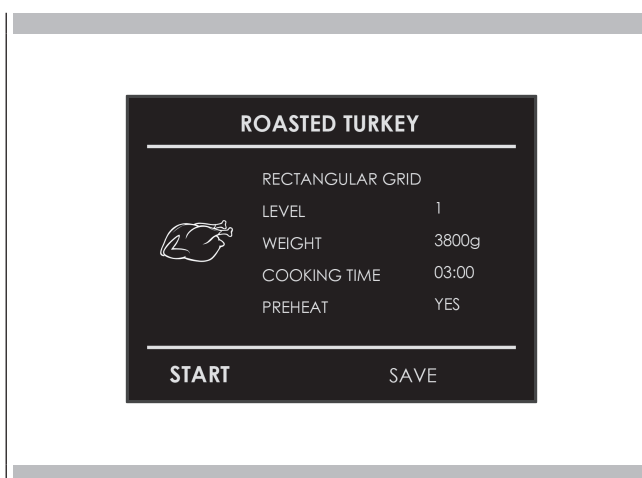
ALIMENT	PRÉPARATION	DURÉE APPROXIMATIVE DE SÉCHAGE* (heures)	TEST DE CUISSON
FRUIT			
Pommes	Trempées dans de jus de citron et 2 tasses d'eau, des tranches	11 - 15	Légèrement pliable
Bananes	Trempées dans de jus de citron et 2 tasses d'eau, des tranches	11 - 15	Légèrement pliable
Cerises	Lavez et essorez. Pour des cerises fraîches, retirez les noyaux	10 - 15	Pliable, coriace, à mâcher
Oranges Peaux et tranches	des tranches d'orange ; partie orange de la peau finement épluchée des oranges	Écorces : 2 - 4 Tranches : 12 - 16	Écorce d'orange : sèche et cassante Tranches d'orange : les peaux sont sèches et cassantes, le fruit est légèrement humide
Anneaux d'ananas	Essoré	En boîte : 9 - 13 Frais : 8 - 12	Souple et pliable
Fraises	Lavez et essorez. Tranches de 1/2" d'épaisseur, peau (extérieure) sur la grille	12 - 17	Sec, cassant
LÉGUME			
Poivrons	Lavez et essorez. Enlever la membrane du poivron, haché grossièrement en pièces de 1"	16 - 20	Coriace sans humidité à l'intérieur
Champignons	Lavez et essorez. Coupez l'extrémité de la tige. Coupez en tranches de 1/8"	7 - 12	Dur et coriace, sec
Tomates	Lavez et essorez. Coupez ces tranches, 1/8" d'épaisseur, séchez bien	16 - 23	Sec, couleur rouge brique
HERBES			
Origan, sauge, persil et thym, et fenouil	Rincez et séchez avec de l'es-suie-main	Séchez à 60 C (120 F) 3 - 5	Croustillant et cassant
Basilic	Utilisez des feuilles de basilic de 3 à 4 pouces de haut. Vaporisez avec de l'eau, secouez pour enlever l'humidité et épongez	Séchez à 60 C (120 F) 3 - 5	Croustillant et cassant

La fonction Recette de votre four vous donne la possibilité de cuire des aliments sans avoir à régler le four manuellement à chaque fois. En sélectionnant une recette « DÉFINIE », le mode cuisson, la température et l'heure sont automatiquement réglés en fonction de la recette sélectionnée dans le menu.

Liste des recettes	Type d'aliment	État de l'aliment	Liste des recettes	Informations affichées
PRÉDÉFINI OU PERSONNEL		FRAIS	PAIN À PIZZA D'ABORD	TYPE D'ACCESSOIRE POSITION DU NIVEAU POIDS DE L'ALIMENT TEMPS DE CUISSON PRÉCHAUFFAGE REQUIS (OUI/NON)
		CONGELÉ		
		ENTIER	VIANDE	
		EN PIÈCE		
		ENTIER	VOLAILLE	
		EN PIÈCE		
		ENTIER	POISSON	
		EN PIÈCE		
		-	LÉGUMES	
		-		
		-	TARTES	
		-		

Sélectionnez une recette déjà définie :

1. Allumez le four, sélectionnez l'icône  puis appuyez sur le bouton [FONCTION].
2. À l'aide du bouton [FONCTION], sélectionnez « PRÉDÉFINI » ou « PERSONEL » dans la liste puis confirmez à l'aide du même bouton.
3. Choisissez le type de l'aliment à cuire à l'aide du bouton [FONCTION] puis confirmez à partir du bouton [FONCTION].
4. À l'aide du bouton [FONCTION], choisir entre « FRAIS » ou « CONGELÉ » ou dans d'autres cas entre « ENTIER » ou « EN PIÈCE » et confirmer à l'aide du même bouton.
5. Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du bouton [FONCTION] puis confirmez à partir du bouton [FONCTION].
6. Lorsque la recette est sélectionnée, la page suivante s'affiche sur l'écran :



- Pour démarrer la recette, confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].
Au cours d'une recette, un certain nombre de messages sonores et visuels vous demanderont d'effectuer les opérations suivantes. Il vous suffit de suivre les instructions à l'écran.
- À la fin de l'opération, le four s'éteint et un signal sonore et visuel indique que la recette est terminée.

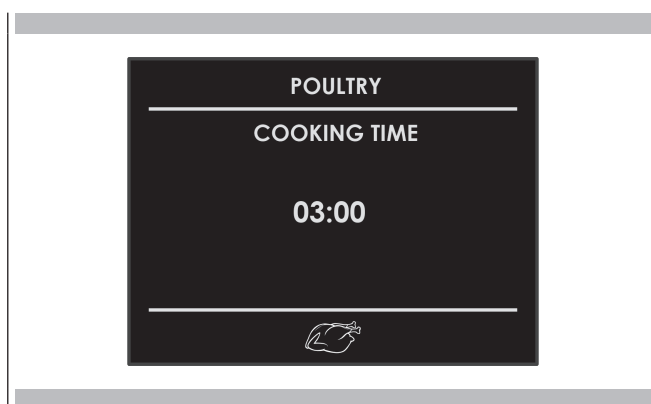
Enregistrement d'une recette personnalisée :

Une fois qu'une recette a été sélectionnée, les paramètres « Heure » et « Poids » peuvent être modifiés et la recette peut être enregistrée parmi les recettes « PERSONNEL ».

- Une fois qu'une recette a été sélectionnée, tournez le bouton [FONCTION] puis confirmez en appuyant sur le même bouton.
- Pour modifier le poids, saisissez le poids souhaité à l'aide du bouton [FONCTION] et confirmez en appuyant sur le même bouton.



- Le four passe automatiquement au temps de cuisson. Pour modifier cette durée, utilisez le bouton [FONCTION] pour régler le temps de cuisson et confirmez en appuyant sur le même bouton.



- La recette peut alors être enregistrée dans la liste des recettes « PERSONNEL » en sélectionnant « ENREGISTRER » et en confirmant à l'aide du bouton [FONCTION].

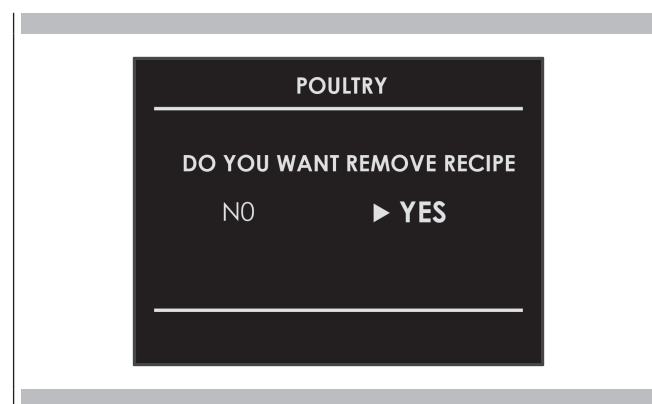



REMARQUE Si les valeurs de temps et de poids sont modifiées et ne sont pas enregistrées immédiatement, à la fin de la recette, un message s'affiche pour vous demander si vous souhaitez l'enregistrer.

- Pour démarrer la recette, appuyez sur le bouton [FONCTION].


Annuler une recette personnalisée :

- Pour supprimer une recette de la liste des recettes personnalisées, sélectionnez la recette.
- Tournez le bouton ON/OFF vers la droite et sélectionnez le choix, puis confirmez avec le bouton [FONCTION].




La PIZZA CLASSIQUE a été spécialement conçue pour que vous puissiez cuire des PIZZAS parfaites en quelques minutes. Pour des résultats parfaits, sélectionnez le  pour accéder à cette recette spéciale. Une fois vos réglages effectués, les recettes Pizza classique feront le reste, et atteignent environ 345 °C (650 °F) en allumant les éléments chauffants à 100 % de leur capacité. À cette température, vous êtes assuré d'avoir une base croustillante et une bonne cuisson des garnitures de votre pizza, comme à la pizzeria.

Le secret d'une bonne pizza réside dans la simplicité d'une pâte bien levée, préparée et bien cuite : utilisez une petite quantité de garnitures de bonne qualité.

Liste des recettes	Type d'aliment	État de l'aliment	Liste des recettes	Informations affichées
PRÉDÉFINI OU PERSONNEL		PIZZA SIMPLE FINE	DURÉE DE CUISSON PROPOSÉE	TYPE D'ACCESSOIRE
		PIZZA ÉPAISSEUR SIMPLE		POSITION DU NIVEAU
		PIZZA FINE DOUBLE		TEMPS DE CUISSON
		PIZZA DOUBLE ÉPAISSEUR		PRÉCHAUFFAGE REQUIS OUI/NON)

Pizza	Poids de la pâte levée	Diamètre
FINE	180 gr	30 cm
ÉPAISSEUR	260 gr	30 cm

Sélection d'une recette « PIZZA CLASSIQUE » déjà définie :

- Démarrez le four et sélectionnez l'icône  puis confirmez avec le bouton [FONCTION].
- À l'aide du bouton [FONCTION], sélectionnez « PRÉDÉFINI » ou « PERSONNEL » dans la liste puis confirmez avec le même bouton.
- Choisissez le type de pizza à cuire à l'aide du bouton [FONCTION] puis confirmez en appuyant sur ce même bouton.
- Une fois que la recette a été sélectionnée, la page suivante s'affiche sur l'écran :



Une fois qu'une recette a été sélectionnée, le paramètre « Durée » peut être modifié (de 01:00 min/sec à 59:59 min/sec) et la recette peut être enregistrée parmi les recettes « PERSONNEL » de la fonction Pizza Classique. Si nécessaire, la recette enregistrée peut également être annulée.

Si la durée est modifiée et n'est pas enregistrée immédiatement, à la fin de la recette, un message s'affiche pour vous demander si vous souhaitez l'enregistrer.

(POUR PLUS DE DÉTAILS SUR LA FAÇON D'EXÉCUTER CES ÉTAPES, REPORTEZ-VOUS AUX INSTRUCTIONS DU PARAGRAPHE RECETTE).

- Une fois confirmé avec le bouton [FONCTION], le four préchauffe et émet un bip lorsque cela est terminé, l'écran indiquera alors que c'est le bon moment pour mettre les pizzas. La cuisson démarre automatiquement lorsque vous fermez la porte et, à partir de ce moment et jusqu'à la fin, il n'y a pas d'autres paramètres ni aucun autre élément qui s'allume ; vous devez simplement suivre les instructions à l'écran.



REMARQUE Après la première pizza, vous pouvez immédiatement continuer à cuire d'autres pizzas sans avoir à préchauffer. Si l'option sur demande est sélectionnée, la recette est répétée, tandis que si vous appuyez sur OFF, la recette se termine.

Conseils pour une bonne pizza :

Compte tenu des températures élevées et du temps de cuisson court, nous vous recommandons d'insérer et de retirer les pizzas rapidement afin que la porte soit ouverte pendant une durée la plus courte possible et que la température ne baisse pas.

Une fois que le bip et l'écran indiquent que la cuisson est terminée, retirez immédiatement la pizza, car les temps de cuisson sont très courts et même quelques secondes peuvent avoir un effet significatif.

Le temps de cuisson peut être modifié en fonction du type de pâte et de pizza ; les changements doivent être effectués avec les touches +/- avant d'appuyer sur la touche de démarrage.

À la fin de la recette, il vous sera demandé si vous souhaitez l'enregistrer dans vos recettes personnelles.

PIZZA PAR GRILL**PIERRE DE FOUR (SI PRÉSENTE)****Insérez avant le préchauffage du four**

La fonction Mode Sabbat de votre four est conforme aux lois juives. Cette fonction permet au four d'effectuer uniquement la fonction statique.

Lorsque la fonction Sabbat est sélectionnée, les fonctions suivantes sont désactivées :

- Éclairage du four
- Tous les boutons sauf ON/OFF
- Fonction de sonde à viande
- Fonction de cuisson à durée déterminée
- Fonction de minuterie
- L'icône sur l'écran d'affichage est fixe et n'est pas animée comme dans le cas des modes de cuisson traditionnels.
- Écran d'affichage et avertissements sonores.

Pour régler la fonction Mode Sabbat, allumez le four et sélectionnez la fonction Sabbat à l'aide du bouton [FONCTION] puis confirmez avec le même bouton.

La fonction commence par afficher l'icône sur l'écran d'affichage.



REMARQUE La fonction dure au maximum 72 heures. La température n'est pas réglable mais fixée à 60 C (140 F). La fonction peut être désactivée à tout moment en appuyant sur la touche OFF.

Les détergents abrasifs et les équipements de nettoyage à la vapeur ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyants 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.

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que la porte est en position fermée avant le début du cycle d'autonettoyage, dans le cas contraire le verrouillage automatique de la porte ne sera pas effectué. Voir les paragraphes qui suivent.

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. 860 F/460 C) pour brûler la saleté et la graisse alimentaires.

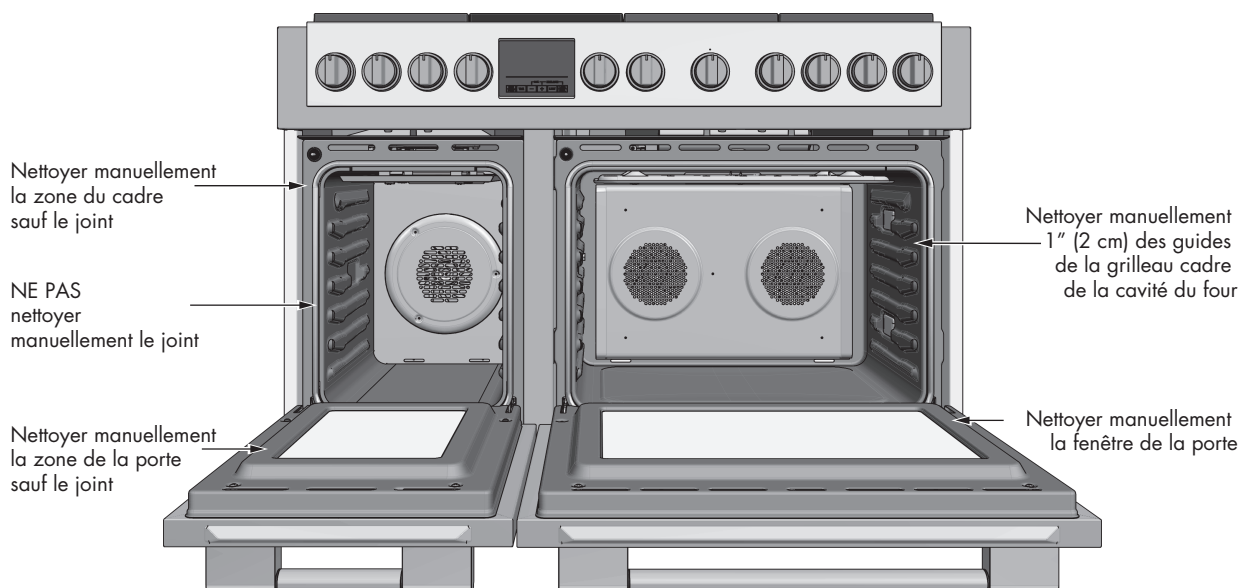
- Ne pas utiliser la plaque de cuisson pendant le cycle d'autonettoyage du four.
- Un seul four à la fois peut être réglé sur Autonettoyage.
- Il est courant de voir de la fumée et/ou une flamme occasionnelle pendant le cycle d'autonettoyage, en fonction de la teneur et de la quantité de saleté restant 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. L'icône « CADENAS »

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 des heures de nettoyage.
- 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.

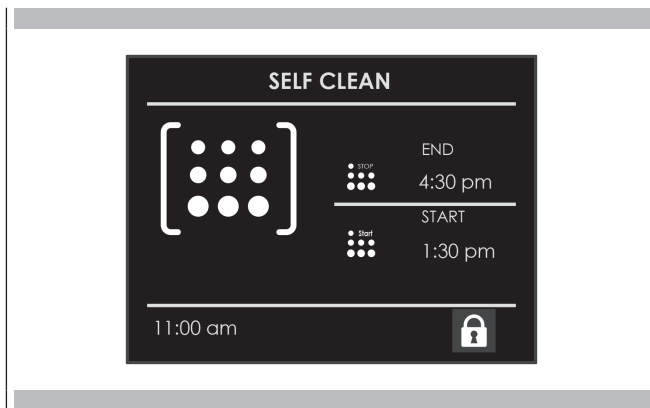
Préparation du four pour l'autonettoyage

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.
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. Nettoyez à la main le bord de la porte du four, le cadre avant du four et jusqu'à 1 1/2 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 la fenêtre de la porte du four. Rincez soigneusement toutes les zones puis séchez.
5. Assurez-vous que les lumières intérieures du four sont éteintes et que les ampoules et les couvercles des lentilles sont en place.




Pour régler le mode d'autonettoyage

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF et sélectionnez l'icône  puis confirmez avec le même bouton.
2. Un message s'affiche à l'écran pour retirer tous les objets ou accessoires du compartiment.
3. Appuyez sur le bouton [FONCTION] pour démarrer le verrouillage de la porte et le cycle de nettoyage.
4. Le temps de nettoyage est affiché automatiquement, sa valeur standard est de 3 heures.




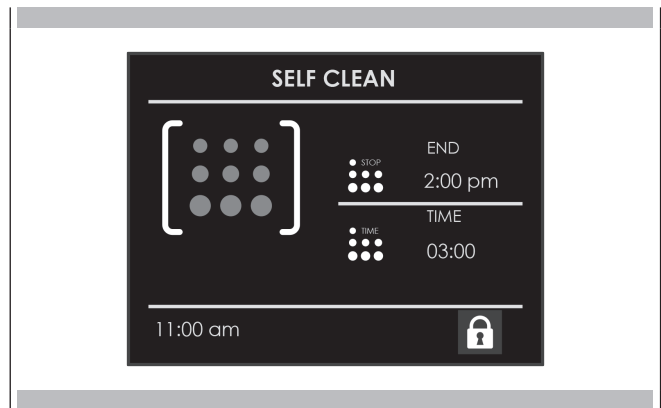
5. À la fin de la durée programmée pour le nettoyage, le four s'éteindra automatiquement.
- Pour arrêter le mode de nettoyage à tout moment, appuyez sur le bouton ON/OFF.
 - Le cycle d'autonettoyage ne peut pas être sélectionné si la porte est ouverte.
 - Si la porte est en position ouverte alors que la fonction a déjà été sélectionnée et que le bouton [FONCTION] est actionné, le cadenas ne bouge pas, l'icône « CADENAS » clignote jusqu'à ce que la porte soit fermée et que le moteur du verrou s'arrête. Lorsque le message « CADENAS FERMÉ » est affiché, la porte ne peut pas être ouverte.
 - Vérifiez que la porte a été verrouillée, si la porte ne se verrouille pas, appuyez sur le bouton ON/OFF et ne démarrez pas l'autonettoyage ; contactez le service de maintenance.
 - N'essayez pas d'ouvrir la porte pendant que le cycle de nettoyage est en cours et que la porte est verrouillée.

Pour modifier l'heure de nettoyage

1. Pour modifier le réglage à partir de 3 heures, sélectionnez 2 heures en cas de légères salissures immédiatement après le démarrage.
2. Pour modifier les durées, tournez le bouton [FONCTION] vers la DROITE et sélectionnez l'icône , (les durées clignoteront), utilisez le bouton [FONCTION] pour modifier la valeur, puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].
3. Les minutes clignotent automatiquement, utilisez le bouton [FONCTION] pour modifier la valeur, puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].

Pour retarder le début du nettoyage

1. Suivez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. Appuyez sur l'icône  et vérifiez que « L'HEURE D'ARRÊT » s'affiche à l'écran. Les heures commencent à clignoter, utilisez le bouton [FONCTION] pour modifier la valeur, puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].
3. Les minutes clignotent automatiquement, utilisez le bouton [FONCTION] pour modifier la valeur, puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].



8. Lorsque le délai expire, l'autonettoyage commence.
9. À la fin de la durée programmée pour le nettoyage, le four s'éteindra automatiquement.

ATTENTION

Gardez à l'esprit que la porte du four restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment sécurisée pour s'ouvrir. Le symbole de verrouillage disparaît de l'écran lorsque la serrure de la porte est désactivée. Vous devrez toujours faire preuve de prudence lorsque la serrure de porte est désactivée, car l'intérieur du four peut encore être chaud.

Une fois le cycle d'autonettoyage terminé, le contrôle du four surveille la température interne et les messages suivants s'affichent :

- De 460 C/860 F à 270 C/518 F = « Fin de l'autonettoyage »
- De 270 C/518 F à 50 C/122 F = « Nettoyage en attente »
- De 50 C/122 F à 25 C/77 F = « Élimination des résidus » (appuyez sur la touche ON/OFF pour effacer le message).

Vous pouvez remarquer un résidu de cendre en poudre dans le fond du four après l'autonettoyage. Cette situation est normale. Utilisez un chiffon humide ou une éponge pour essuyer le résidu une fois que le four se refroidit.


Conseils d'autonettoyage :

Si de la saleté reste dans le four une fois le cycle d'autonettoyage terminé, vous pouvez répéter le cycle si vous le souhaitez. Autonettoyez le four régulièrement pour éviter une accumulation excessive de saleté. Cela améliorera le fonctionnement du cycle d'autonettoyage et réduira la fumée et les odeurs.

Verrouillage automatique de la porte pendant le cycle de pyrolyse

Pour des raisons de sécurité, la porte est verrouillée automatiquement dès que le mode d'autonettoyage est sélectionné. La porte est également déverrouillée automatiquement lorsque la durée de nettoyage est écoulée, mais seulement après que la température soit tombée en dessous du seuil de sécurité.

REMARQUE Il n'est pas possible d'exclure le dispositif de verrouillage de la porte pendant l'autonettoyage, c'est-à-dire de déverrouiller manuellement la porte, car le mode d'autonettoyage a la priorité la plus élevée et l'emporte sur toutes les autres sélections.

Le symbole du verrou (▶ ) sur l'écran est :

- ON** Lorsque la porte est complètement verrouillée
- OFF** Lorsque la porte est complètement déverrouillée
- CLIGNOTEMENT** Lorsque le mécanisme de verrouillage est en mouvement ou en attente d'une commande par la commande électronique. ou en attente d'une commande par la commande électronique. (Après l'autonettoyage, le symbole clignote jusqu'à ce que la température soit sécurisée et que la porte soit déverrouillée).

Maintenance autonome Retrait de la porte du four



AVERTISSEMENT

- 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.

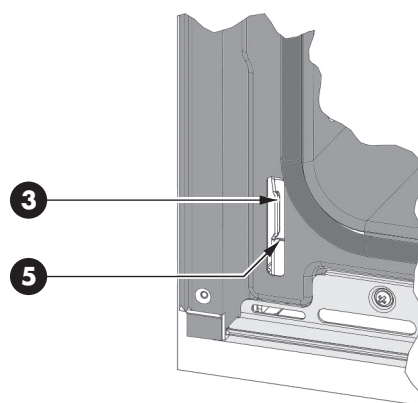
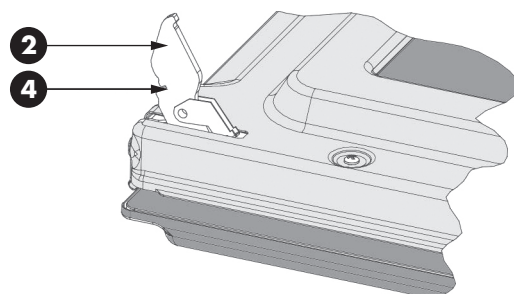
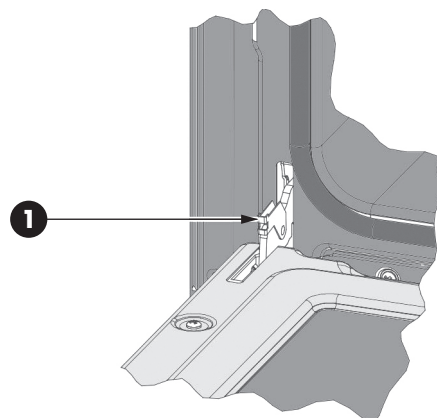
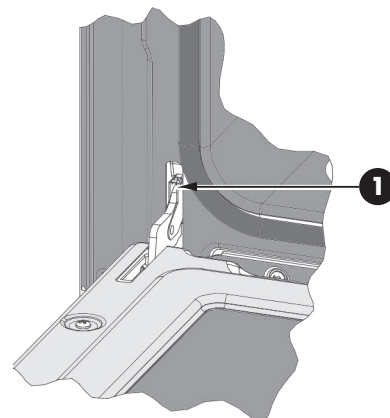
- Saisissez uniquement les côtés de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée car elle peut basculer dans votre main et causer des dommages ou des blessures.
- Ne pas saisir la porte du four fermement et correctement peut entraîner des blessures corporelles ou endommager le produit.

Pour retirer la porte

- Ouvrez complètement la porte.
- Soulevez le support de la charnière (1).
- Maintenez fermement la porte des deux côtés en utilisant vos deux mains puis fermez la porte.
- Tenez-la fermement ; la porte est lourde.
- Placez la porte dans un endroit pratique.

Pour remplacer la porte

- Insérez les bras supérieurs (2) des deux charnières dans les fentes (3). Les encoches (4) doivent s'accrocher sur les bords (5).
- Déplacez les supports de la charnière (1) vers le bas pour les remettre en position.
- Fermez et ouvrez lentement la porte pour vous assurer qu'elle est bien en place.



- Chaque four est équipé de 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. Dans les fours avec des grilles latérales, retirez-les en dévissant les quatre vis.
4. Retirez la lentille à prendre entre la vis et le verre à l'aide d'un tournevis.
5. Retirez l'ampoule de sa prise en la tirant.
6. 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.
7. L'ampoule est halogène : utilisez-en une du même type en vérifiant sa tension et sa puissance.
8. Remplacez la lentille.
9. Remplacez les grilles lorsqu'elles sont fournies avec le modèle de four.

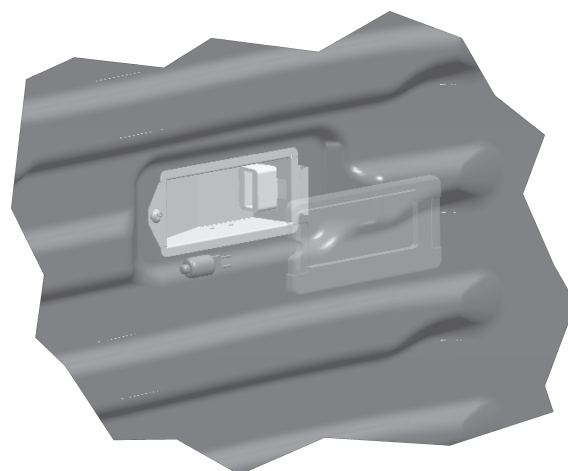
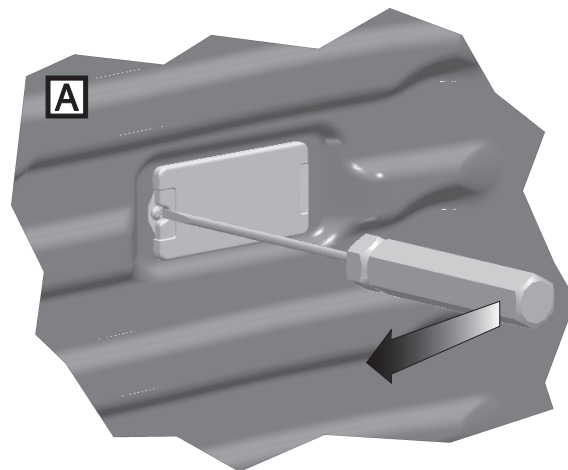
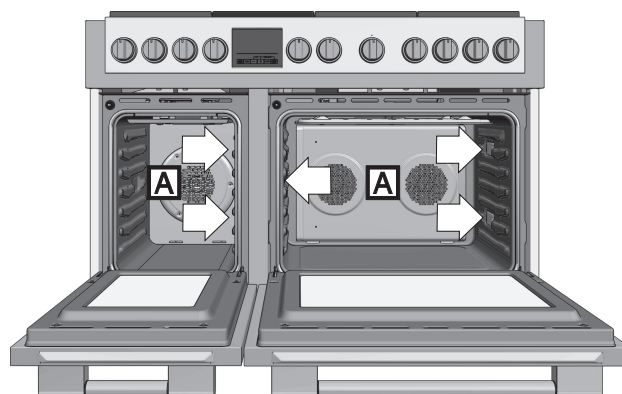
Rallumez l'alimentation au niveau de l'alimentation principale (fusible ou disjoncteur).



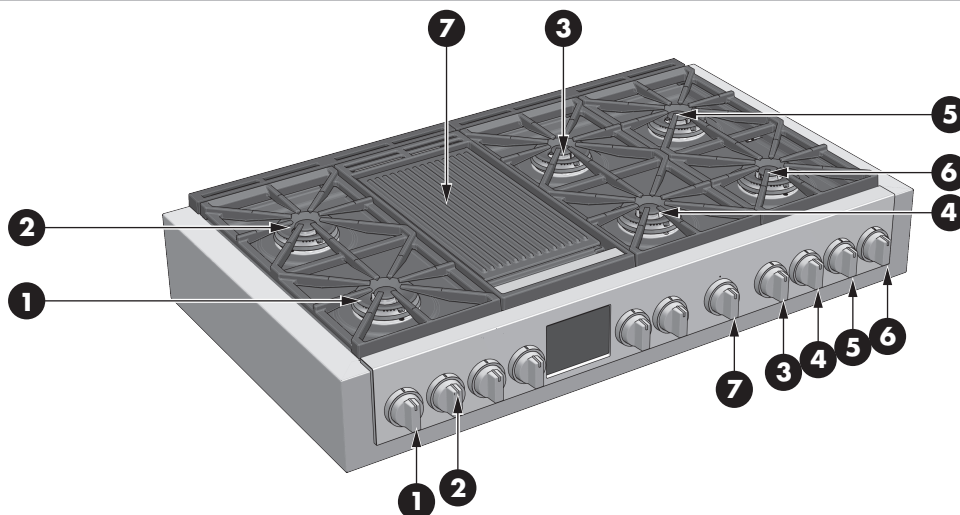
AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et les lumières soient froids et que l'alimentation du four a été coupée avant de remplacer la ampoule 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



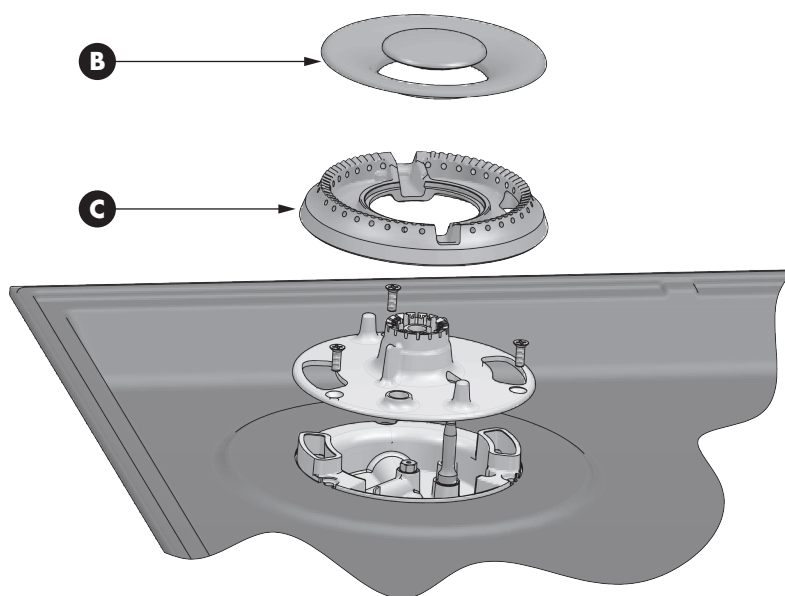
PLAQUE DE CUISSON 48"



A - Grilles

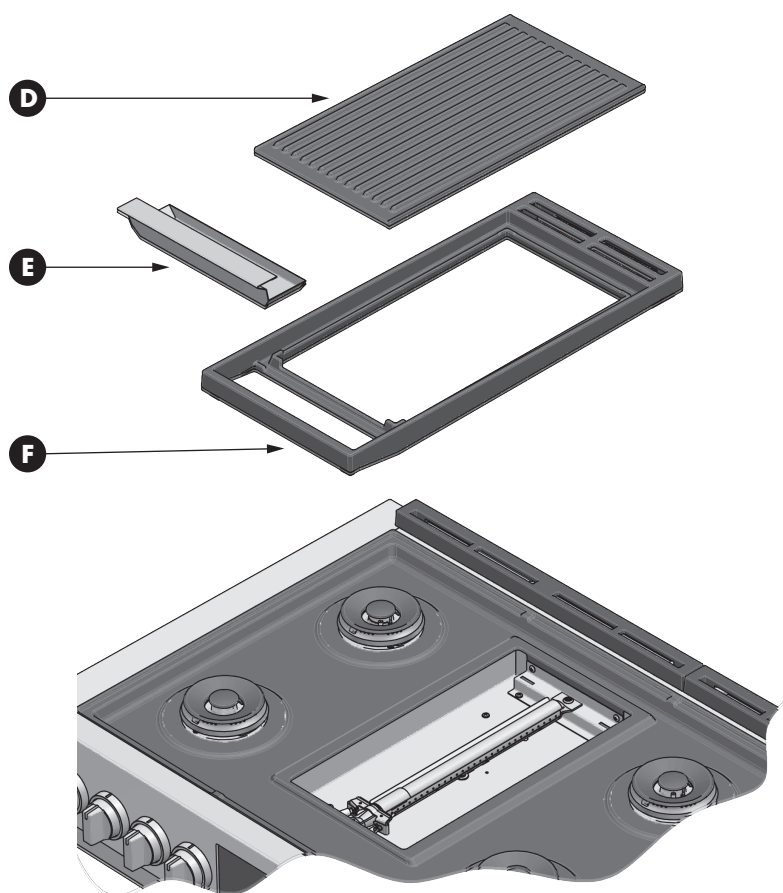
PUISSANCE NOMINALE DU BRÛLEUR : BTU/H MODÈLE 48"	GN (naturel)	GPL (propane)
1 BRÛLEUR À DOUBLES COURONNES (brûleur et bouton)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W
2 BRÛLEUR À DOUBLES COURONNES (brûleur et bouton)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W
3 BRÛLEUR À DOUBLES COURONNES (brûleur et bouton)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W
4 BRÛLEUR À DOUBLES COURONNES (brûleur et bouton)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/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
7 BRÛLEUR À DOUBLES COURONNES (brûleur et bouton)	11430 (Btu/h) - 3350W/2000 (Btu/h) 590W	11430 (Btu/h) - 3350W/2000 (Btu/h) 590W

BRÛLEUR



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

PLAQUE CHAUFFANTE

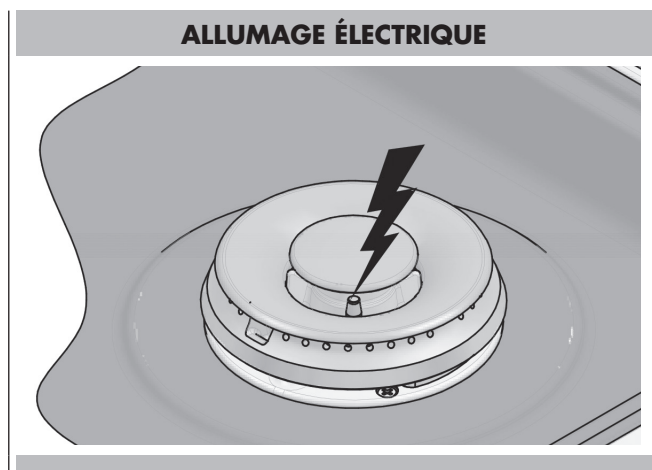


- D - Plaque chauffante**
- E - Couvercle du brûleur**
- F - Support de la plaque chauffante**

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 option 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 :

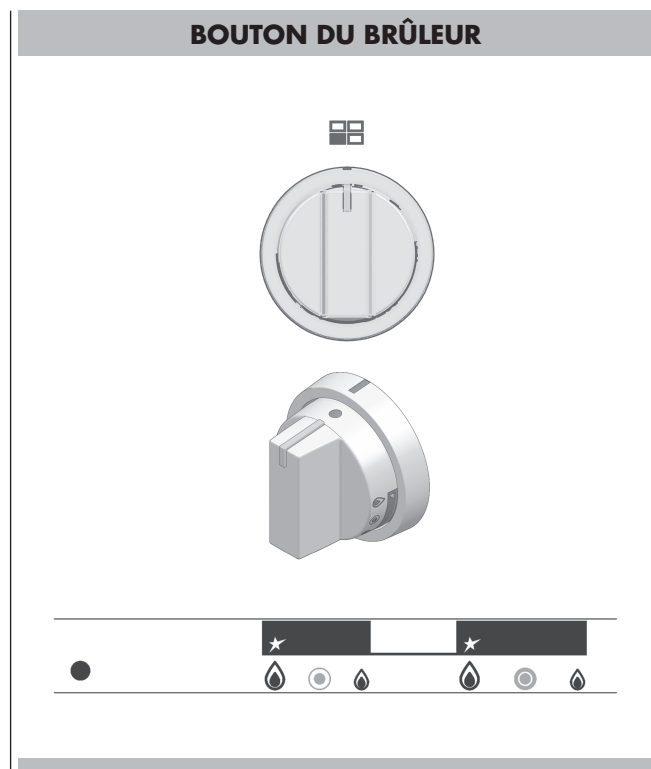
1. Poussez et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans la plage principale - lorsque le brûleur est allumé, la flamme principale et la flamme de mijotage s'allument et restent allumées.
2. Réglez la température souhaitée dans la plage principale - .

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.

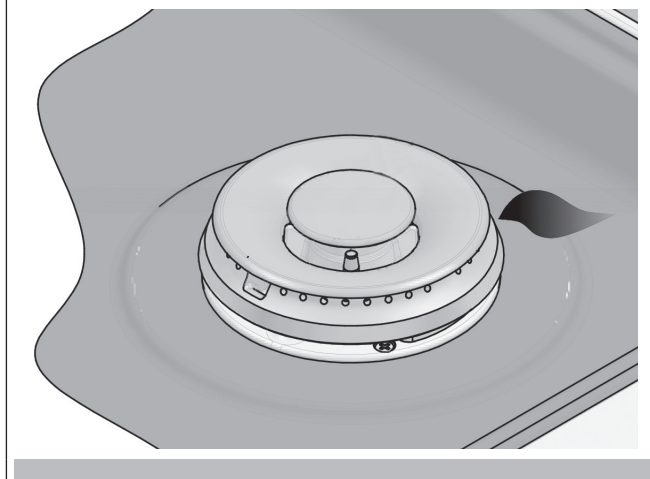
Bouchon du brûleur et diffuseur de gaz

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.

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE



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

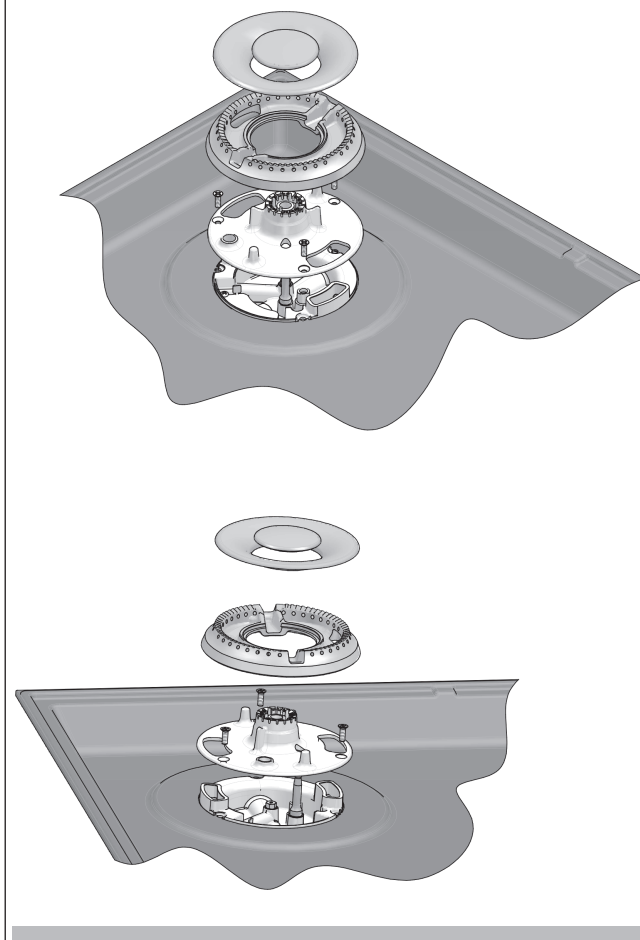
Avant le nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la plaque de cuisson est froide.

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.

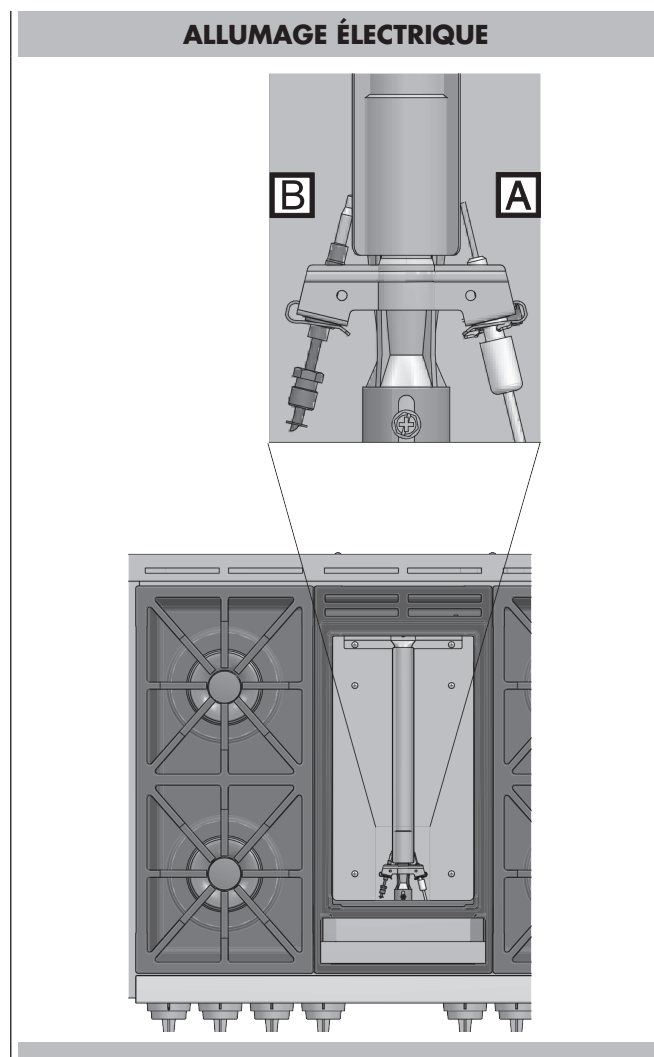
VUE ÉCLATÉE DU BRÛLEUR



Allumage électrique à gaz

Le brûleur de la plaque chauffante utilise un dispositif d'allumage électrique situé à proximité du brûleur qui assure l'allumage du brûleur. Il est contrôlé par thermostat pour maintenir une température constante.

Pour éviter que les aliments ne collent, il est nécessaire d'« assaisonner » la plaque chauffante avant de l'utiliser.



- | | |
|-----|---------------|
| (A) | ALLUMAGE |
| (B) | *THERMOCOUPLE |

*REMARQUE : cette fonction est conçue comme un dispositif de sécurité.

Pour paramétrer :

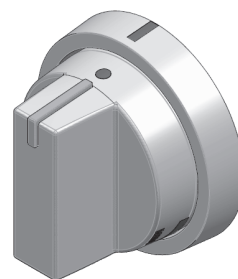
- Poussez le bouton, les bougies produiront un clic (étincelle) pendant environ 10 secondes, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre au réglage maximum, une vanne électromécanique s'ouvre dans le système pour démarrer la vanne de gaz.
- La plaque chauffante a un voyant d'alimentation « ON » qui s'allume lorsque le thermostat de la plaque chauffante est allumé.

- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande sur la position « OFF ». Aérez la pièce ou attendez au moins 1 minute avant de réessayer.

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.

BOUTON DE LA PLAQUE CHAUFFANTE



⚠ ATTENTION

La cuisinière doit être de niveau pour que la plaque chauffante fonctionne correctement.

⚠ ATTENTION

- Ne surchauffez pas la plaque chauffante. Cela peut endommager le revêtement de la plaque chauffante.
- N'utilisez pas des plats métalliques qui peuvent endommager la surface de la plaque chauffante.
- Éteignez toujours lorsque vous n'êtes pas en train de l'utiliser ou abaissez la chaleur entre les charges de cuisson.
- Ne pas utiliser la plaque chauffante à d'autres fins, par exemple, comme planche à découper ou étagère de rangement.
- Ne faites pas cuire des aliments trop gras. La graisse peut déborder.
- La plaque chauffante peut devenir très chaude. Utilisez des maniques pour placer ou retirer la plaque chauffante.
- Ne retirez pas la plaque chauffante jusqu'à ce que les grilles, les surfaces et la plaque chauffante refroidissent.
- La plaque chauffante est assez lourde. Utilisez vos deux mains pour placer ou retirer la plaque chauffante.

Conseils de cuisson

- Préchauffez la plaque chauffante pendant environ 20 minutes, puis réglez la température souhaitée.
- Utilisez de l'huile de cuisson liquide, des sprays de cuisson ou du beurre pour les œufs, les crêpes, les toasts à la française, le poisson et les sandwichs. Cela aidera à réduire les adhérences. (Utilisez uniquement des graisses/huiles pouvant tolérer des températures élevées)
- Tapotez les aliments humides avec de l'essuie-tout pour éviter les éclaboussures pendant la cuisson.
- Enlevez les particules d'aliments avec une spatule métallique pendant la cuisson pour faciliter le nettoyage et éviter d'inclure ces particules dans les aliments.

Tableau de cuisson sur plaque chauffante

Alimentation	°F	°C
Œufs	250 - 300	121 - 149
Bacon	325 - 350	163 - 177
Pancakes	375 - 450	191 - 232
Pain perdu	425	218
Filets de poisson	300	149
Légumes	300	149
Burgers	350	177
Steaks	350	177



IMPORTANT

Après chaque cuisson, assurez-vous de vider et de nettoyer le plat et de le replacer à sa place sous la plaque chauffante.

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

1. Retirez la plaque chauffante de la base du brûleur et nettoyez-le conformément à la section de nettoyage.

2. Retirez le couvercle du brûleur.

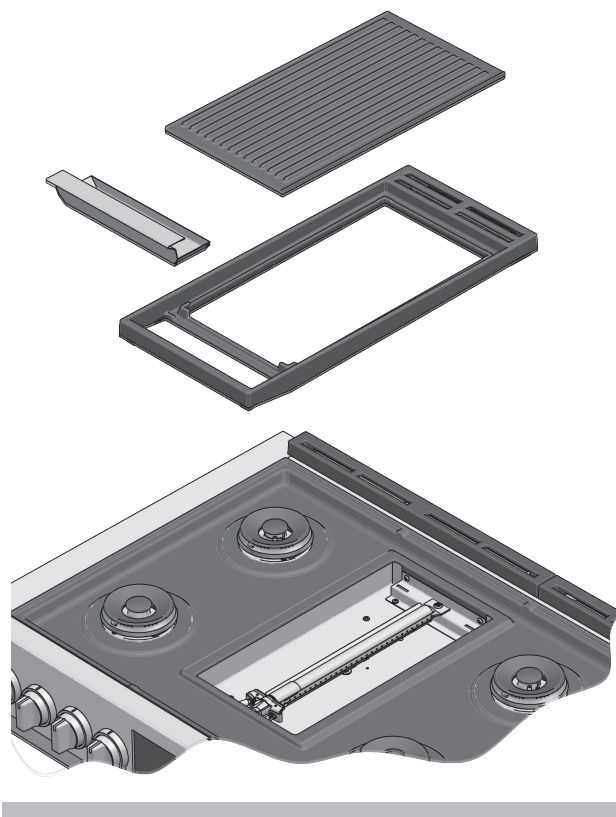
3. Si besoin, nettoyez le boîtier du brûleur avec un chiffon humide (gardez les zones de l'injecteur de gaz et du thermocouple sans agents de nettoyage ni tout autre matériau).

4. Remplacez le couvercle du brûleur et la plaque de cuisson, en faisant attention à bien les positionner.

5. Allumez le brûleur.

Si le brûleur ne s'allume pas, attendez quelques minutes pour répéter l'opération. 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.

VUE ÉCLATÉE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE DU BRÛLEUR



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



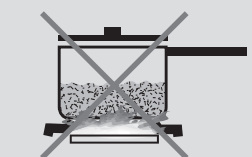
CONCAVE (CREUSE)



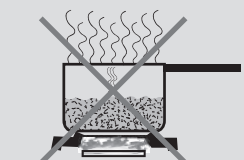
CONVEXE (ARRONDIE)



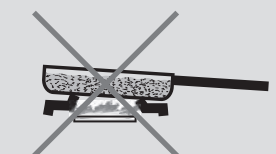
FLAMME TROP GRANDE POUR LA TAILLE DE LA CASSEROLE



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.

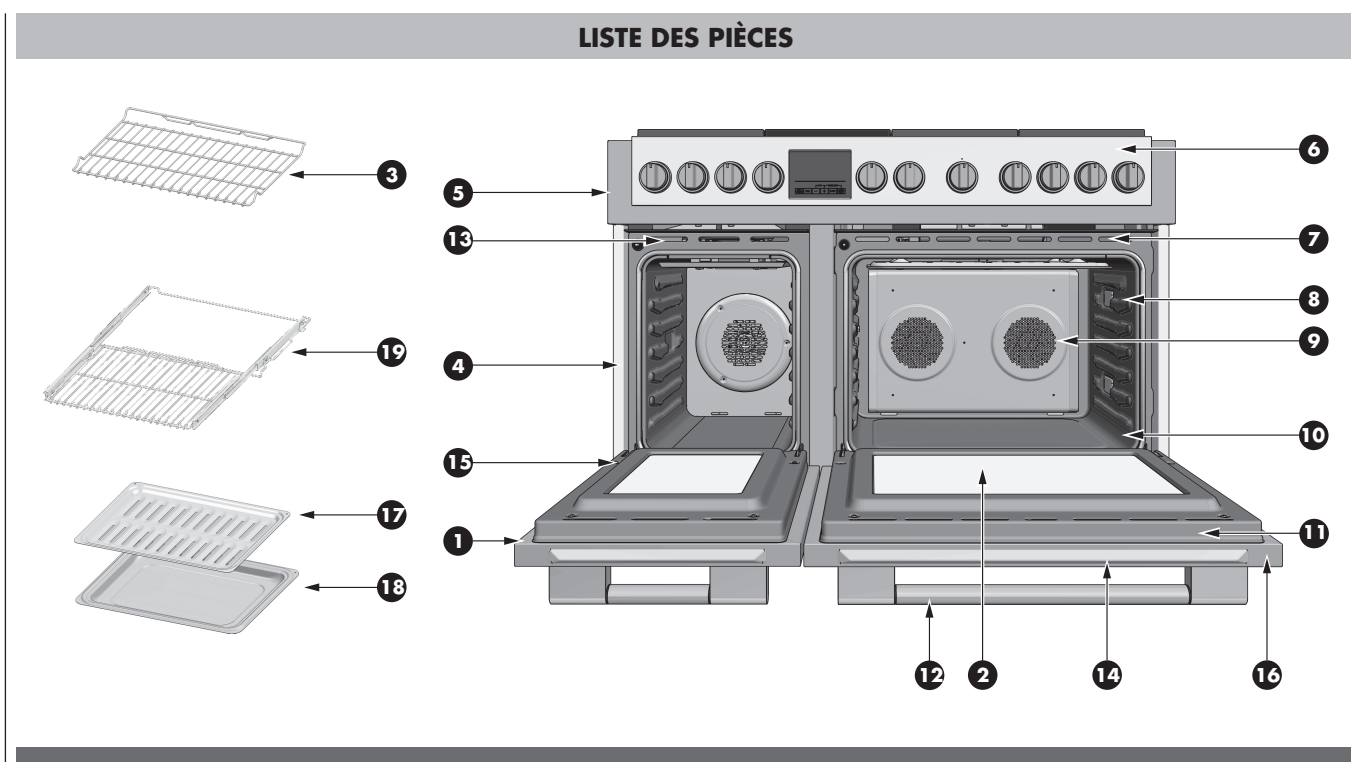


Tableau de nettoyage

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 nettoyants énumérés ci-dessous indiquent les types de produits à utiliser et ne sont pas approuvés. Utilisez tous les produits conformément aux instructions de l'emballage.

Pièce	Méthode de nettoyage
A Chromé	Laver à l'eau tiède. Rincez soigneusement puis séchez. Ou frottez doucement avec Soft Scrub®, Tampons Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® ou S.O.S.® selon les instructions. Four Easy Off® ou Dow® Des nettoyants (formule de four froid) peuvent être utilisés, mais peuvent provoquer un assombrissement et une décoloration. Les grilles peuvent être nettoyées dans le four pendant le mode d'autonettoyage. Cependant, les grilles chromées perdront leur finition brillante et passeront définitivement à un gris métallique.
B Maillage en fibre de verre	NE PAS NETTOYER LE JOINT À LA MAIN.
C Verre	Vaporiser d'abord Windex® ou Glass Plus® sur un chiffon, puis essuyer pour nettoyer. Utilisez Fantastik® ou Formula 409® pour éliminer les éclaboussures de graisse.
D Peint	Nettoyez à l'eau tiède ou appliquez Fantastik® ou Formula 409® en premier sur une éponge propre ou un essuie-tout, puis essuyez. Évitez d'utiliser des nettoyants en poudre et des tampons de laine d'acier.
E Porcelaine	Essuyez immédiatement les déversements acides comme le jus de fruit, le lait et les tomates avec une serviette sèche. N'utilisez pas une éponge/serviette humidifiée sur de la porcelaine chaude. À froid, nettoyez à l'eau tiède ou appliquez Bon-Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincez puis séchez. Pour les taches tenaces, utilisez délicatement des tampons Brillo® ou S.O.S.®. Il est normal que la porcelaine craque (fines lignes) avec l'âge en raison de l'exposition à la chaleur et à la saleté.
F Verre réfléchissant	Nettoyez avec de l'eau tiède et une éponge ou un laveur en plastique. Frottez les taches tenaces avec du vinaigre, du Windex®, de l'ammoniac ou Bon-Ami®. N'UTILISEZ PAS DES ABRASIFS AGRESSIFS.
G Acier inoxydable	Toujours essuyer ou frotter avec du grain. Nettoyez à l'aide d'une éponge savonneuse puis rincez et séchez. Ou essuyez avec Fantastik® ou Formula 409® pulvérisé sur un essuie-tout. Protégez et polissez avec Magic® en acier inoxydable et un chiffon doux. Enlevez les taches d'eau avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc. Utilisez Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® ou RevereWare Cleaner® en acier inoxydable pour éliminer la décoloration thermique.
H Sonde (si présente)	Nettoyez la sonde à la main avec du détergent et de l'eau chaude. Puis rincez et séchez. Dans le cas contraire, ne nettoyez pas au lave-vaisselle.

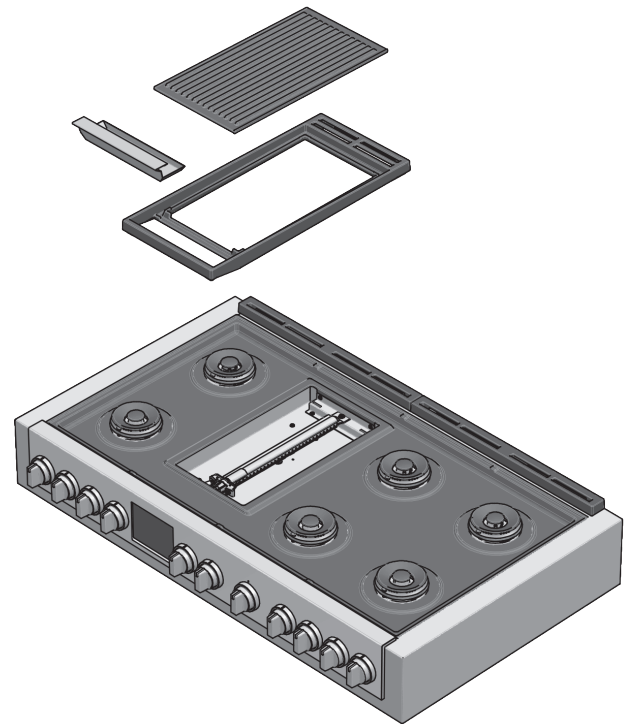
L'ensemble de la plaque de cuisson à peut être nettoyé en toute sécurité en essuyant à l'aide d'une éponge savonneuse, puis en rinçant et séchant. S'il reste de la saleté tenace, suivez les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.

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
Base du brûleur (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.
Diffuseur de gaz (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.
Diffuseur de gaz (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.
Bouchon du brûleur et grille (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
Finition extérieure (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.
Boutons de commande (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.
Finition extérieure (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.
Allumeurs (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.
Grille trilaminée (SI PRÉSENTE) (plaque chauffante à trois couches en acier inoxydable/aluminium)	Attention : Il y a un risque de brûlures lors du nettoyage d'une surface de cuisson encore chaude ! Ne nettoyez jamais la surface de cuisson avec des poudres abrasives ou des détergents agressifs. Nettoyez la surface de cuisson avec des glaçons ou de l'eau froide.	Après chaque utilisation : Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse jusqu'à environ 195/215 F (90/100 C) 20/30min. Essuyez la plaque chauffante avec un chiffon sec et épais pour éliminer les résidus et les particules alimentaires restants. Placez les glaçons sur la surface de cuisson les uns après les autres ; retirez en même temps la saleté avec la spatule puis enlevez la saleté de la plaque chauffante et déposez-la dans le bac récepteur. Vous pouvez également utiliser de l'eau froide en alternative aux glaçons. Lorsque la surface de cuisson est froide, les taches laissées par les blancs d'œufs ou les acides dans les aliments peuvent être enlevées avec du jus de citron et un chiffon propre. Rincez abondamment avec un chiffon humide. Recouvrez légèrement d'huile de cuisson. Si la surface de cuisson était déjà froide avant le nettoyage, réchauffez-la à 100 C puis éteignez-la à nouveau.

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
L'erreur F1030* ou F2030* 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 (dans la liste du JOURNAL DES ÉVÉNEMENTS) 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 34). Consultez les tableaux de cuisson pour la connaître la position recommandée pour les grilles. Réduisez toujours la température de la recette de 15 C (25 F) en cas de cuisson avec le mode de cuisson par convection.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou défectueuse. Voir la page 54. 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.
Le four ne s'autonettoie pas correctement	Laissez le four refroidir avant d'exécuter l'autonettoyage. Essuyez 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 52.
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 34.
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.
L'allumage ne fonctionne pas	
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.

Problème de four	Étapes de résolution des problèmes
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas	
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 ».
Les flammes des brûleurs de surface sont irrégulières, jaunes et/ou bruyantes	
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.
Le brûleur de surface émet des bruits de claquement	
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 ».
Le récipient de cuisson est-il beaucoup plus grand que l'espace de grille correspondant ?	Retirez temporairement le récipient, si le clic cesse puis revient lorsque vous remettez le récipient en place, cela est dû à la grande taille du récipient. Vous pouvez toujours continuer à cuisiner avec le récipient, mais le clic continuera jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisine	
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.
Les résultats de cuisson sur la plaque de cuisson ne correspondent pas au résultat attendu	
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 ».

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.

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

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 3. 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 _____

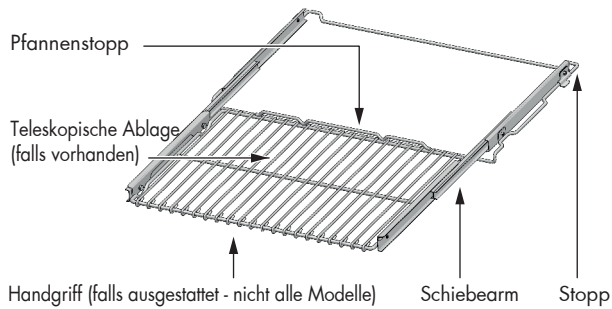
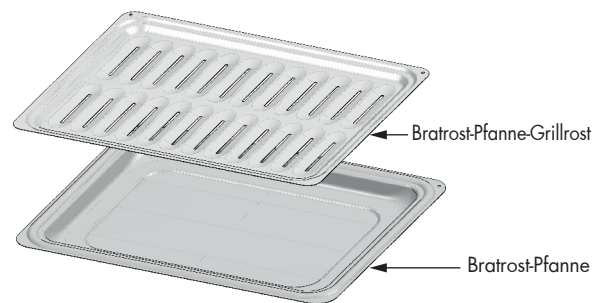
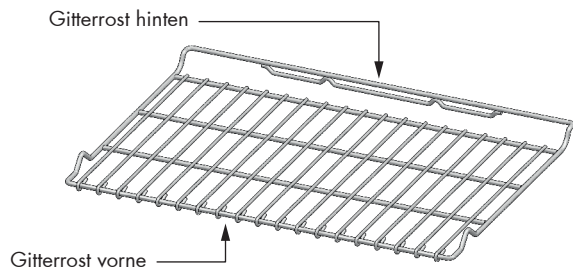
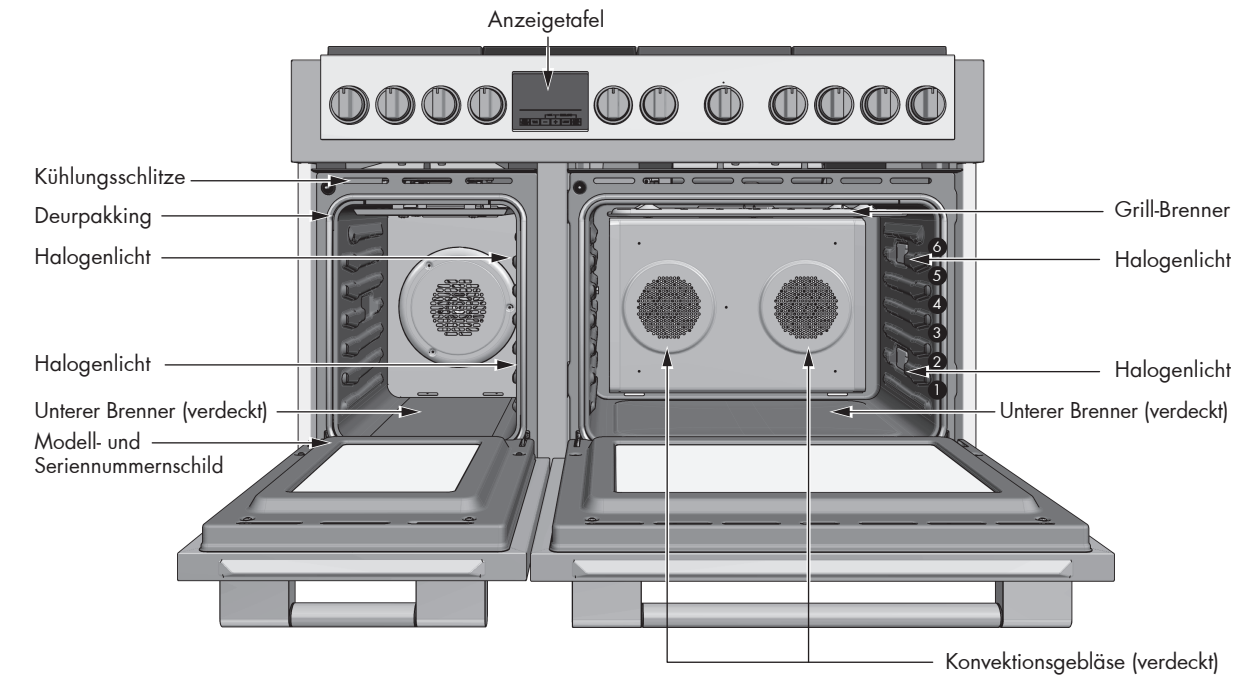
Date d'installation ou d'occupation _____

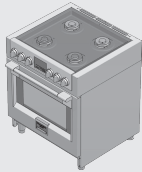
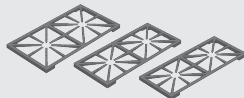
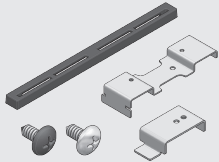
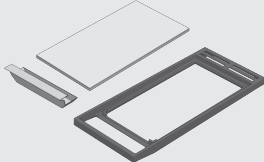
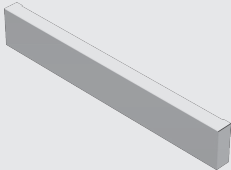

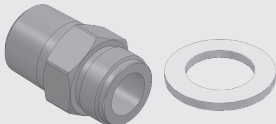

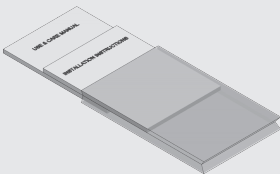
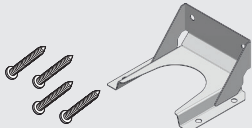
VERZEICHNIS	S.
1 - Merkmale Ihres Ofens	3
2 - Besondere Warnhinweise	5
Vor Installationsbeginn	5
3 - Sicherheitshinweise	6
Sicherheit für den selbstreinigenden Ofen	8
4 - Produktabmessungen und Einbauanforderungen	9
Installation der Kippschutz-Halterung	11
5 - Informationen zur Installation	12
6 - Installationsanleitung	13
7 - Gas-Anforderung	17
Anweisungen zur Installation des Geräts (Anforderungen an Positionierung und Belüftung)	17
Positionierung	17
Belüftung	17
Gas-Anschluss	17
Starre Rohrverbindung	17
8 - Umwandlung auf eine andere Gasart	18
Umwandlung auf eine andere Gasart	18
Düsentabelle	18
Injektoren austauschen (zwei Ringflammenbrenner)	24
Injektor austauschen (Grillplatte)	24
Einstellung der niedrigen Flamme	25
Einstellung für Brenner mit einem oder zwei Flammenringen:	25
9 - Umwandlung für LP- oder NG-Gas	26
Elektrische Gaszündung	26
Die Brennerflammen	26
10 - Stromversorgung	27
Anschluss an die Hauptleitung	27
11 - Bedienfeld	28
Steuerknöpfe	28
12 - Allgemeine Informationen über den Ofen	29
Fehlercodes	29
Piepstöne	29
Türschloss	29
Stromausfall	29
Standardeinstellungen	29
F Fehlercodes	29
Vorheizen und schnelles Vorheizen	29
Timer	29
13 - Allgemeine Tipps zum Ofen	30
Den Ofen vorheizen	30
Bedienungshinweise	30
Zubehör	30
Ofenkondensation und -temperatur	30
Kochen in großer Höhe	30

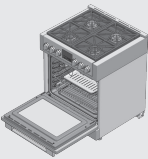
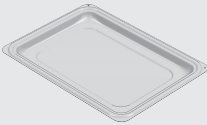
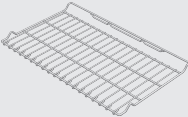

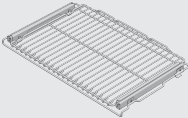

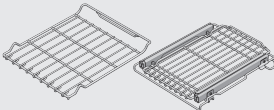
VERZEICHNIS	S.
14 - Bedienungsanleitung	31
Erste Inbetriebnahme	31
Gitterroste	31
Ausziehbare Gitterroste	32
15 - Bedienungsanleitung	33
Anleitung zum ersten Einschalten	33
Auswahl des Ofenraums (Doppelofen)	33
16 - Benutzer-Einstellungen	34
Sprache	34
Temperatur & Gewicht	34
Uhrzeit	34
Datum	35
Helligkeit	35
Piepser	35
17 - Systemeinstellungen	36
Ereignisprotokoll	36
Demo	36
18 - Den Ofen einschalten	37
Den Ofen ein- und ausschalten	37
Garfunktion auswählen	37
Garfunktion verändern	37
Temperatur verändern	37
Vorheizen	39
ÖKO	39
Schnelles Vorheizen	39
Ofenbeleuchtung	39
19 - Bedienung mit Zeitschaltung	40
Garzeit	40
Stoppzeit	40
20 - Bratenthermometer einstellen (falls vorhanden)	41
21 - Die verschiedenen Ofenfunktionen verstehen	43
Braten - Tipps und Techniken	43
Allgemeine Richtlinien	43
Umluft - Tipps und Techniken	43
Braten mit Umluft - Tipps und Techniken	44
Grillen mit Umluft - Tipps und Techniken	44
Grillen - Tipps und Techniken	44
Dehydrieren - Tipps und Techniken	44
Dehydrieren - Tabelle	45
22 - Rezepte	46
23 - Klassische Pizza (bei einigen Modellen)	48
24 - Anleitungen für die Einstellung Sabbath (einige Modelle)	50
25 - Pflege und Reinigung des Ofens	51
Selbstreinigung des Ofens	51
Ofen für Selbstreinigung vorbereiten	51

VERZEICHNIS	S.
26 - Selbstreinigung einstellen	52
Um die Selbstreinigung einzustellen	52
Um die Reinigungsdauer zu verändern	52
Startverzögerung bei der Reinigung	52
27 - Verriegelungssystem der Tür (nur bei einigen Modellen erhältlich)	53
Automatischer Türverschluß beim Pyrolysekreislauf	53
Selbständige Wartung Ofen-Tür-Entfernung	53
28 - Ofenbeleuchtung austauschen	54
29 - Merkmale Ihres Kochfeldes	55
30 - Gas-Kochfeld-Betrieb	57
Einstellung des Gasregelknopfes	57
Gasbrenner	57
Brenner mit zwei Flammenringen	57
Extra-versiegelte Brenneroberfläche	58
Elektrische Gaszündung	59
Kochentipps	60
Kochtabelle Grillplatte	60
31 - Funktionsweise Gas-Kochfeld mit Grill	60
32 - Kochgeschirr	61
Merkmale des Kochgeschirrs	61
Pfannendurchmesser an Flammengröße anpassen	61
33 - Allgemeine Ofenpflege	62
Wie man die Ofenreinigungstabelle verwendet	62
Reinigungstabelle	62
34 - Ofenausführungen / Reinigungsmethoden	63
35 - Reinigung des Kochfeldes	64
Kochfeldteil / Material Reinigungsmittel-Vorschläge	64
36 - Lösung von Betriebsproblemen	66
37 - Backprobleme lösen	68
38 - Assistenz oder Kundendienst	69
Liste der Wartungseinsätze	69

MERKMALE IHRES OFENS



INHALT IHRES HERD-PAKETS					
	MGE	BESCHREIBUNG		MGE	BESCHREIBUNG
	1	HERD			GUSSEISEN-ROSTE
	2	1" INSELVERKLEIDUNG ZWEI BEFESTIGUNGSSCHRAUBEN + HALTERUNGEN		1	GRILLPLATTE (FÜR 48"-HERD)
	1	EINSATZ-ABDECKUNG		1	GAS-UMWANDLUNGSATZ
	3	FÜßE FÜR 30" & 36"		1	NIPPEL
	5	FÜSSE FÜR 48"		1	DICHTUNG / UNTERLEGSCHIEBE
	1	FUß MIT MANSCHETTE			HANDBUCH & ALLGEMEINE DOKUMENTATION
	1	VIER BEFESTIGUNGSSCHRAUBEN MIT KIPPSCHUTZ		1	"INSTALLATIONSANLEITUNG"

OFENZUBEHÖR IHRES HERDES					
	MGE	BESCHREIBUNG		MGE	BESCHREIBUNG
	2	OFEN		1	EMAILLIERTE BRATPFANNE
	2	VERCHROMTE GITTERROSTE		1	EMAILLIERTER BRATPFANNENROST
	1	VERCHROMTER TELESKOPGITTERROST		1	FLEISCHBRATEM-THERMOMETER
	2	VERCHROMTE GITTERROSTE			

WICHTIG: Bewahren Sie diese Anleitung für den örtlichen Elektroinspekteur auf.

INSTALLATEUR: Bitte überlassen Sie diese Anleitung dem Eigentümer zum späteren Nachschlagen.

EIGENTÜMER: Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

Achten Sie auf die in diesem Handbuch vorhandenen Symbole:

GEFAHR

Sie können getötet oder schwer verletzt werden, wenn Sie nicht SOFORT die Anweisungen befolgen.

WARNUNG

Dies ist das Symbol für die Sicherheitswarnung. Dieses Symbol macht Sie auf potenzielle Gefahren aufmerksam, die Sie und andere Personen töten oder verletzen können. Sie können getötet oder schwer verletzt werden, wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen.

LESEN UND BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN.

Für den Installateur:
Lassen Sie diese Anweisung beim Gerät.

Für den Kunden:
Bewahren Sie diese Anweisung zum späteren Nachschlagen auf.



WICHTIGE ANWEISUNG

Bitte lesen Sie alle Anweisungen vor der Verwendung dieses Geräts.

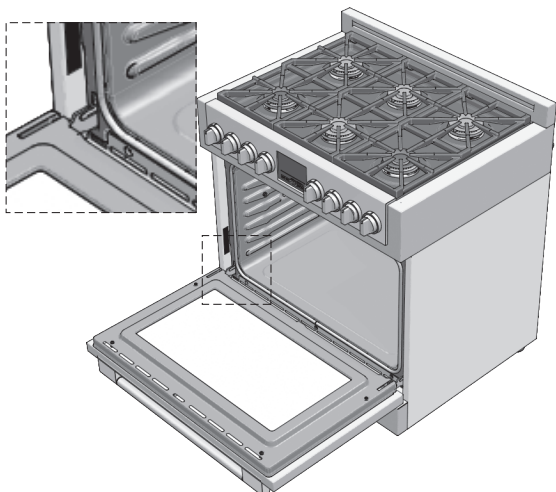


Die korrekte Installation liegt in Ihrer Verantwortung. Lassen Sie dieses Herdes von einem qualifizierten Techniker installieren.

WICHTIG

- Beachten Sie alle geltenden Gesetze und Verordnungen.
- Notieren Sie sich vor der Installation des Herdes die Modell- und Seriennummern. Beide Nummern befinden sich auf dem Seriennummernschild und beziehen sich auf die folgende Abbildung.

POSITION DES TYPENSCHILDES



Vor Installationsbeginn

- Überprüfen Sie den Standort, an der das Herd installiert werden soll. Der Standort sollte von stark zugigen Bereichen wie Fenstern, Türen und starken Heizungsöffnungen oder Ventilatoren entfernt sein.
- Eine elektrische Erdung ist erforderlich. Siehe "Elektrische Anforderungen"

HINWEIS: Dieses Herd wird für die Verwendung mit Erdgas oder Propan hergestellt. Zur Umrüstung auf LP (Propan) oder NG (Erdgas) siehe Anweisungen im Gas-Umwandlungsatz, der in dem Informationsmaterial enthalten ist. Ein ordnungsgemäßer Gasversorgungsanschluss muss vorhanden sein. Siehe Anforderungen an die Gasversorgung.

WARNUNG

Bevor Sie das Gerät an die Gasversorgungsleitung anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Gaseinstellung angemessen ist. Die vom Werk eingestellte und ausgelieferte Gasart ist auf dem Typenschild angegeben.

⚠ WICHTIG

Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften angeschlossen werden. Das Datenschild des Ofens ist auch nach der Installation des Geräts noch sichtbar.

Dieses Schild, das bei geöffneter Ofentür sichtbar ist, enthält alle Identifikationsdaten des Geräts sowie die Gasart und den Betriebsdruck, für die es kalibriert wurde.

Befolgen Sie die Anweisungen und Vorschläge sorgfältig, um die sichere und ordnungsgemäße Verwendung dieses Produkts zu gewährleisten.

⚠ WICHTIG

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH KONZIPIERT. DER HERSTELLER KANN IN KEINER WEISE FÜR VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN VERANTWORTLICH BETRACHTET WERDEN, DIE DURCH FALSCHES INSTALLATION ODER DURCH UNGEEIGNETE, FALSCHES ODER UNSINNIGE VERWENDUNG VERURSACHT WERDEN.

⚠ WICHTIG

DIESES GERÄT IST NICHT FÜR DIE VERWENDUNG DURCH PERSONEN (EINSCHLIEßLICH KINDER) MIT EINGESCHRÄNKTE KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER MANGELNDER ERFAHRUNG UND KENNTNISSEN BESTIMMT, ES SEI DENN, SIE WURDEN VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON BEAUFICHTIGT ODER IN DIE VERWENDUNG DES GERÄTS EWIESEN. KINDER MÜSSEN ÜBERWACHT WERDEN, DAMIT SIE MIT DEM GERÄT NICHT SPIELEN.

- Demontieren Sie keine Teile, bevor Sie das Herd nicht vom Netz getrennt haben.
- Das Gerät nicht mit gebrochenen Teilen benutzen (z.B. das Glas). Trennen Sie es vom Stromnetz und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

- Es wird empfohlen, den Herd vor dem ersten Gebrauch im leeren Zustand etwa eine Stunde auf höchster Stufe zu erhitzen, um die Gerüche des Isoliermaterials zu entfernen.
- Bei allen Ausführungen bleibt beim Grillen die Backofentür zu.
- Der Lüfter arbeitet solange der Herd heiß ist, d.h. er kann auch noch in Betrieb sein, wenn der Herd bereits ausgeschaltet ist.
- Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß; berühren Sie auf keinen Fall die Heizelemente auf der Innenseite des Ofens.
- Während des Ofenbetriebs wird auch die Vorderseite beheizt; halten Sie daher Kinder vom Ofen fern, insbesondere während der Selbstreinigung.
- In der Gegenwart von Kindern sollten Eltern und Erwachsene bei der Benutzung des Produktes besonders vorsichtig sein.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahre fernhalten, sofern sie nicht ständige beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, dass es von Personen (einschließlich Kinder über 8 Jahre) mit verminderter physischer Sensorik, mit verminderten mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt wird, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder von dieser für die Benutzung des Gerätes eingewiesen.
- Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsarbeiten nur unter Beaufsichtigung durchführen.
- Um einer Beschädigung der Emailleschicht vorzubeugen, sollte direkt auf dem Herdboden nichts abgelegt/ abgestellt werden (z.B. Alufolie, Fettauffangschale u.a.).
- Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel oder harte Metallschaber, um die Glasofentür zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was auch zum Zerschlagen des Glases führen kann.
- Zur Säuberung dürfen weder ätzende Putzmittel noch Dampfstrahlreiniger zum Einsatz kommen.
- Vor der Durchführung der Selbstreinigung alle Zubehörteile (Grill, Teller, feuerfeste Formen) herausnehmen, um zu vermeiden, dass sie beschädigt werden, die großen Speisereste entfernen, die Tür schließen und sich dessen versichern, dass sie richtig geschlossen ist.
- Der Backofen und die Lichter müssen gekühlt sein und der Netzstecker muss gezogen sein, bevor die Glühbirnen ersetzt werden. Ansonsten könnten Verbrennungen oder elektrische Schläge auftreten.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekorationstür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

**WARNUNG**

Sicherstellen, dass das Gerät vor dem Austausch der Glühbirne ausgeschaltet ist, um einen eventuellen Stromschlag zu vermeiden.

- Nur die zum Gerät mitgelieferte Fleischsonde verwenden.
- Eine längere intensive Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erfordern, z.B. das Öffnen eines Fensters, oder eine effektivere Belüftung, die das Niveau der mechanischen Belüftung erhöht, sofern vorhanden.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gases und Gasdruck) und die Einstellung des Gerätes kompatibel sind.
- Verwenden Sie keine Kochkessel oder Pfannen auf der Herdplatte, die deren Ränder überstehen.

Um das Risiko von Verbrennungen während der Benutzung des Kochfeldes zu verringern, beachten Sie Folgendes:

- Kinder oder Haustiere sollten nicht allein oder unbeaufsichtigt in einem Bereich gelassen werden, in dem die Geräte in Gebrauch sind.
- Kinder sollten niemals auf einem Teil des Geräts sitzen oder stehen dürfen.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien auf oder in der Nähe des Kochfeldes.
- Bei der Verwendung des Kochfeldes: BERÜHREN SIE NICHT DIE BRENNER-ROSTE ODER DIE UNMITTELBARE UMGEBUNG DES KOCHFELDES.
- Verwenden Sie nur trockene Topflappen; feuchte oder nasse Topflappen auf heißen Oberflächen können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- Lassen Sie das Kochfeld nie unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Überhitzungen verursachen Rauch, und fettige Überläufe können sich entzünden. Ein Überlauf auf einem Brenner kann die gesamte oder einen Teil der Flamme ersticken oder die Funkenzündung behindern. Wenn eine Überhitzung auftritt, schalten Sie den Brenner aus und überprüfen Sie den Betrieb. Wenn der Brenner normal funktioniert, schalten Sie ihn wieder ein.
- Stellen Sie während des Kochens die Brennerkontrolle so ein, dass die Flamme nur den Unterteil der Pfanne erwärmt und nicht über den Pfannenboden hinausragt.
- Achten Sie darauf, dass Zugluft wie die von Ventilatoren oder Zwangsentlüftungen kein brennbares Material in Richtung der Flammen bläst oder die Flammen so weit über den Pfannenrand hinauschiebt.
- Positionieren Sie die Griffe von Küchengeräten immer nach innen, so dass sie nicht über angrenzende Arbeitsbereiche, Brenner oder den Rand des Kochfeldes hinausragen.

- Tragen Sie angemessene Kleidung. Lose sitzende Kleidung oder hängende Ärmel sollten niemals beim Kochen getragen werden.
- Lassen Sie niemals Kleidung, Topflappen oder andere brennbare Materialien mit heißen Brennern oder heißen Brennerrosten in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie nur bestimmte Arten von Glas, hitzebeständiger Glaskeramik, Keramik, Steingut oder andere glasierte Utensilien, die sich für die Verwendung auf dem Kochfeld eignen.
- Reinigen Sie das Kochfeld nicht, solange es noch heiß ist. Einige Reinigungsmittel erzeugen schädliche Dämpfe, wenn sie auf eine heiße Oberfläche aufgetragen werden.

**ACHTUNG**

Lassen Sie keine Aluminiumfolie, Plastik, Papier oder Stoff mit heißen Brennern oder Rosten in Berührung kommen. Lassen Sie die Pfannen nicht trocken kochen.

**ACHTUNG**

Stellen Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände über das Gerät.
Sollten Kinder auf das Gerät klettern, um an diese Gegenstände zu gelangen, könnten sie ernsthaft verletzt werden.

Um das Risiko eines Brandes im Ofenraum zu verringern:

1. Legen Sie keine brennbaren Materialien im oder in der Nähe des Ofens.
 2. Verwenden Sie bei einem Fettbrand kein Wasser. Um den Brand zu löschen, verwenden Sie einen Trockenlöscher oder einen Schaumlöscher.
 3. Es wird empfohlen, dass ein Feuerlöscher leicht verfügbar und gut sichtbar neben jedem Kochgerät angebracht wird.
 4. Kochen Sie Lebensmittel nicht zu lange. Achten Sie sorgfältig auf den Ofen, wenn Papier, Plastik oder andere brennbare Materialien in den Ofen gelegt werden.
 5. Benutzen Sie den Ofenraum nicht für Lagerzwecke. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochgeräte oder Lebensmittel im Ofenraum, wenn sie nicht verwendet werden.
 6. Wenn sich Materialien im Ofen entzünden sollten, halten Sie die Ofentür geschlossen. Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie den Stromkreis am Schutzschalterkasten.
 7. Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen.
 8. Stellen Sie sicher, dass die Lüfter immer laufen, wenn der Ofen in Betrieb ist. Wenn der Lüfter nicht funktioniert, darf der Ofen nicht verwendet werden. Rufen Sie ein autorisiertes Servicezentrum an.
 9. Tragen Sie zur persönlichen Sicherheit angemessene Kleidung. Lose Kleidung oder Kleidungsstücke mit hängenden Ärmeln sollten während der Benutzung dieses Geräts niemals getragen werden.
- Binden Sie lange Haare, damit sie nicht lose hängen.
 - Berühren Sie weder die Heizelemente noch die Innenflächen des Ofens.

- Die Heizelemente können heiß sein, auch wenn sie dunkel sind. Die Innenflächen eines Ofens sind heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.
- Berühren Sie während und nach dem Gebrauch nicht die Heizelemente oder die Innenflächen des Ofens und lassen Sie diese nicht mit Kleidung oder anderen brennbaren Materialien in Berührung kommen, bis sie ausreichend Zeit zum Abkühlen hatten. Andere Oberflächen des Geräts können so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen können, z.B. die Lüftungsöffnungen des Ofens und Oberflächen in der Nähe dieser Öffnungen, Ofentüren und Fenster von Ofentüren.
- Die Verkleidung an der Oberseite und den Seiten der Ofentür können heiß genug sein, um Verbrennungen zu verursachen.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor. Öffnen Sie die Tür leicht, um heiße Luft oder Dampf entweichen zu lassen, bevor Sie die Lebensmittel entfernen oder ersetzen.
- Ungeöffnete Lebensmittelbehälter dürfen nicht erhitzt werden. Ein Druckaufbau kann zum Zerplatzen des Behälters führen und Verletzungen verursachen.
- Stellen Sie die Backofengitterroste immer bei gekühltem Ofen an der gewünschten Stelle. Wenn ein Gitterrost bewegt werden muss, während der Ofen heiß ist, lassen Sie den Topflappen nicht mit den heißen Heizelementen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie nur trockene Topflappen. Feuchte oder nasse Topflappen auf heißen Oberflächen können zu Verbrennungen durch Dampf führen. Lassen Sie die Topflappen nicht mit den heißen Heizelementen in Berührung kommen. Verwenden Sie kein Handtuch oder ein anderes sperriges Tuch.



WARNUNG

- Für eine ordnungsgemäße Beleuchtung und Leistung der Brenner müssen die Zünder sauber und trocken gehalten werden.
- Falls ein Brenner ausfällt und Gas austritt, öffnen Sie ein Fenster oder eine Tür. Warten Sie mindestens 5 Minuten, bevor Sie das Kochfeld benutzen.
- Den Fluss der Verbrennungs- und Lüftungsluft nicht verhindern.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie, um einen Teil des Ofenraums auszulegen, da diese beim Kochen mit der Emaille verschmilzt und sie ruiniert.
- Wenn sich der Herd in der Nähe eines Fensters befindet, müssen Sie darauf achten, dass Sie über oder in der Nähe der Brenner blasen; sie könnten sich entzünden.

Sicherheit für den selbstreinigenden Ofen

- Vergewissern Sie sich, dass die Tür verriegelt ist und nicht geöffnet werden kann, sobald der Knopf in die Position CLEAN gedreht wird und das Symbol der verriegelten Tür erscheint. Wenn die Tür nicht verriegelt ist, stellen Sie den Kochmodus-Wahlschalter auf OFF und lassen Sie die Selbstreinigung nicht laufen. Wenden Sie sich an den Service.
- Reinigen Sie die Türdichtung nicht. Sie ist für eine gute Abdichtung unerlässlich. Achten Sie darauf, die Türdichtung nicht zu reiben, zu beschädigen, zu verschieben oder zu entfernen.
- Verwenden Sie keine handelsüblichen Ofenreiniger oder Schutzbeschichtungen für die Ofenauslegung in oder um einen Teil des Ofens.
- Reinigen Sie nur die in diesem Handbuch aufgeführten Teile des Ofens.
- Entfernen Sie vor der Selbstreinigung des Ofens die Bratpfanne, die Ofengitterroste (nur wenn sie nicht aus Porzellan bestehen), andere Kückengeräte und überschüssiges, weiches Verschütten.



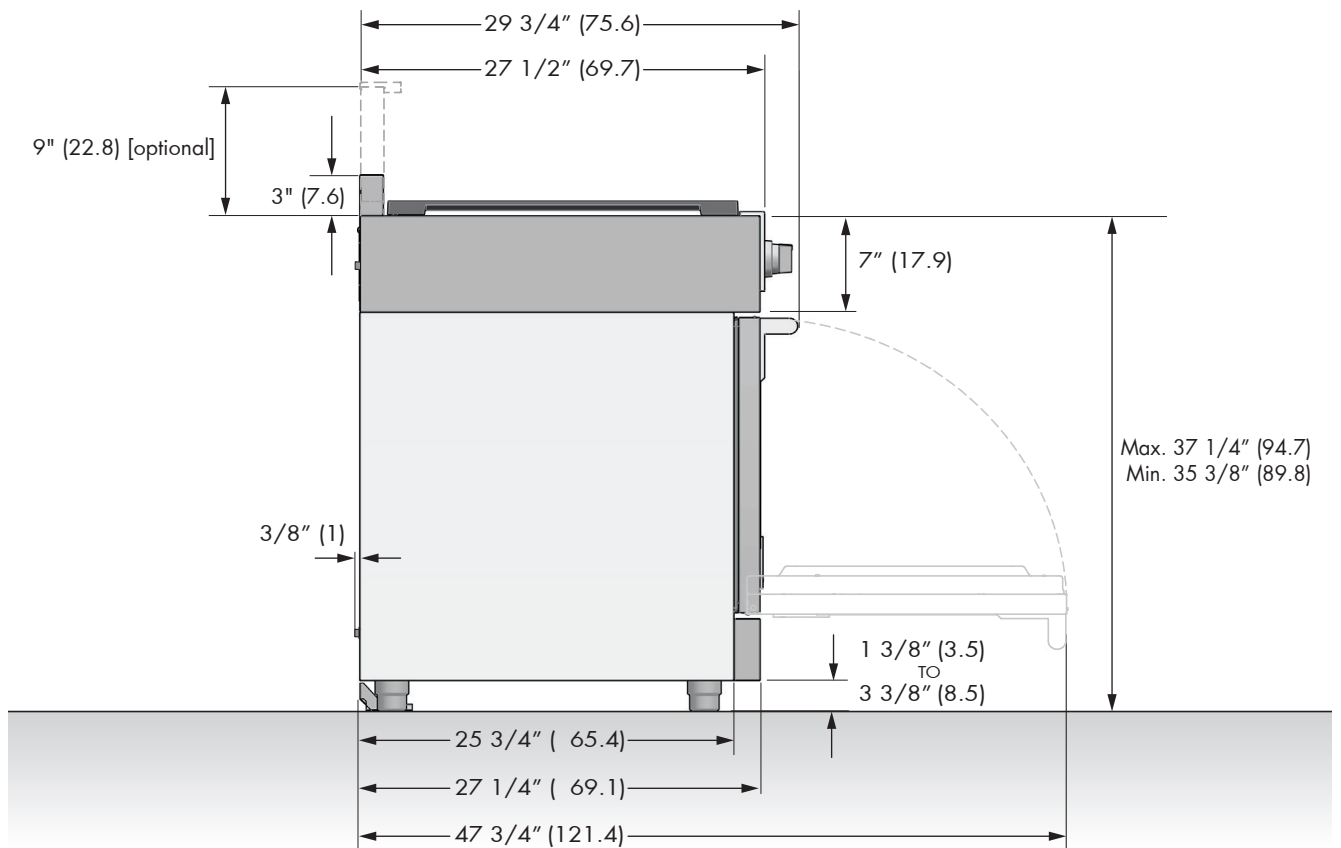
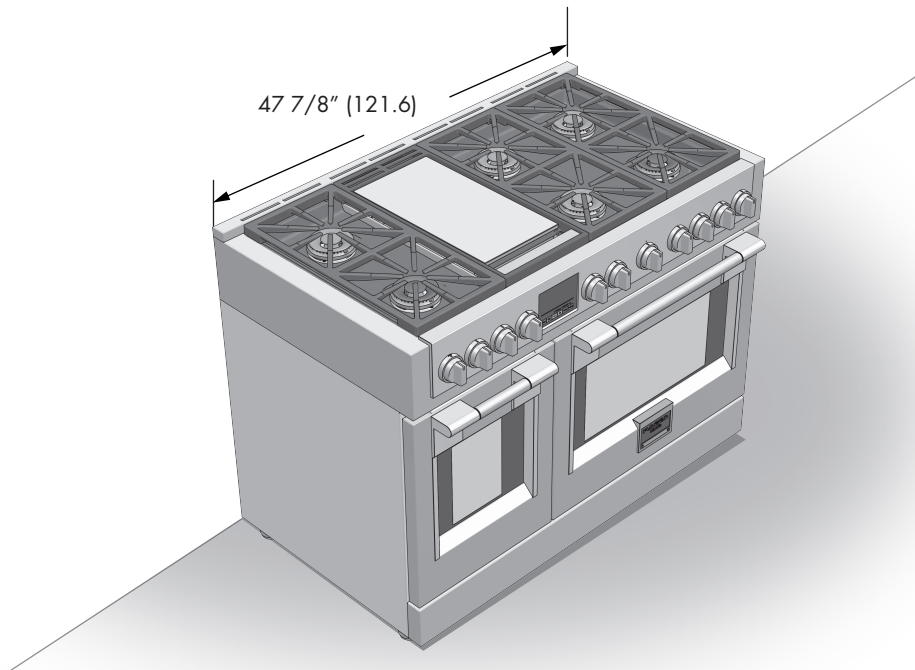
WARNUNG

Bei der Beseitigung von Schmutz bei der Selbstreinigung entstehen einige Nebenprodukte, die auf dieser Liste von Substanzen stehen.

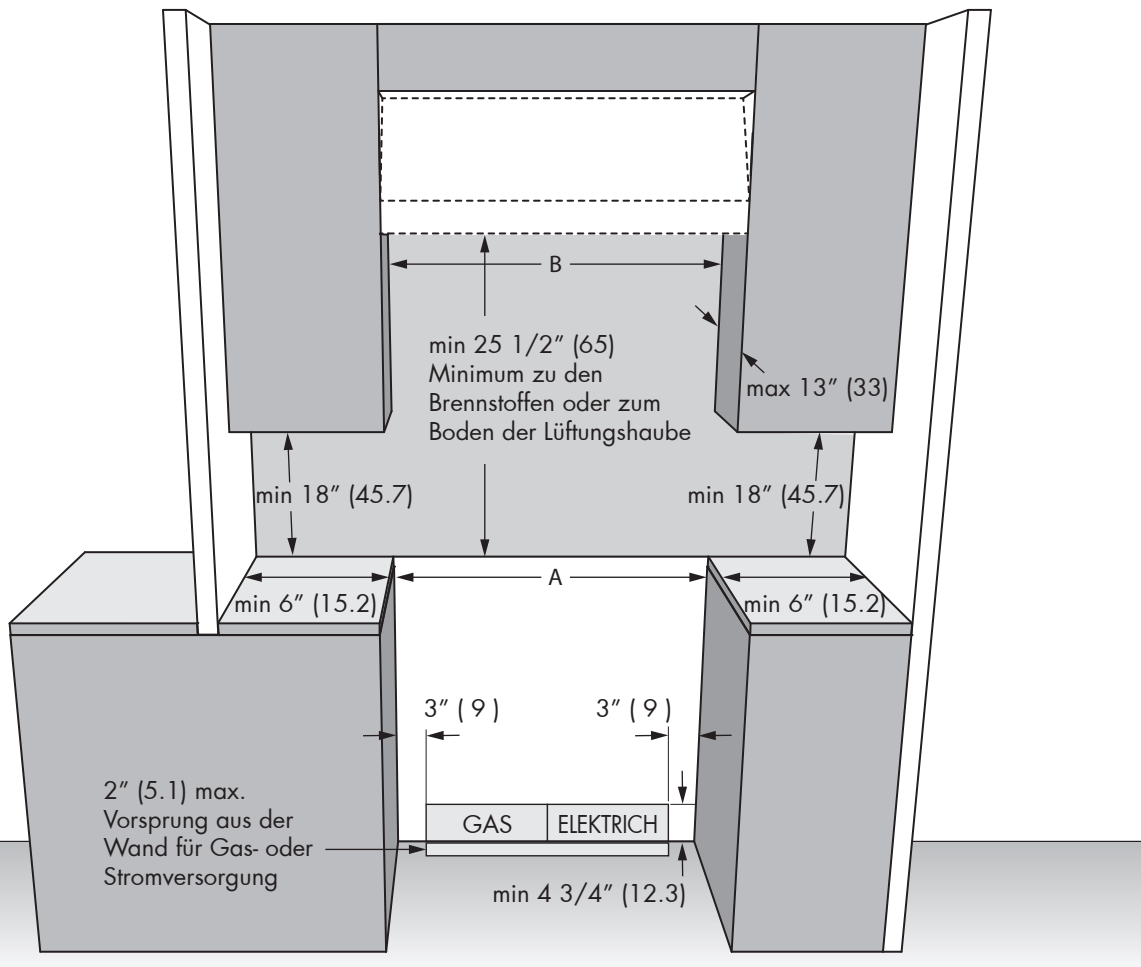
Um die Aussetzung gegenüber diesen Substanzen zu minimieren, sollte Sie diesen Ofen immer gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch betreiben und während und unmittelbar nach der Selbstreinigung des Ofens für eine gute Belüftung des Raumes sorgen.

PRODUKTABMESSUNGEN

48" Breite-Herdmodelle



AUSSCHNITTANFORDERUNGEN



Die Oberfläche der gesamten Rückwand oberhalb des Bereichs und unterhalb der Haube muss mit einem nicht brennbaren Material bedeckt sein.

*Für die genauen Standortanforderungen die örtlichen Vorschriften konsultieren.

ÖFFNUNGSWEITE	A & B
Herd 48"	48" (122)

Mindestabstände:

Über der Kochfläche (über 36" [91,4 cm])

- Seiten - 6" (15,2 cm)
- Innerhalb eines Seitenabstands von 6" (15,2 cm) dürfen Hängeschränke nicht tiefer als 13" (33,0 cm) sein und müssen sich mindestens 18" (45,7 cm) über der Kochfläche befinden
- Rückseite - 0" mit 9" Rückwand; 0" mit nicht brennbarer Rückwand.

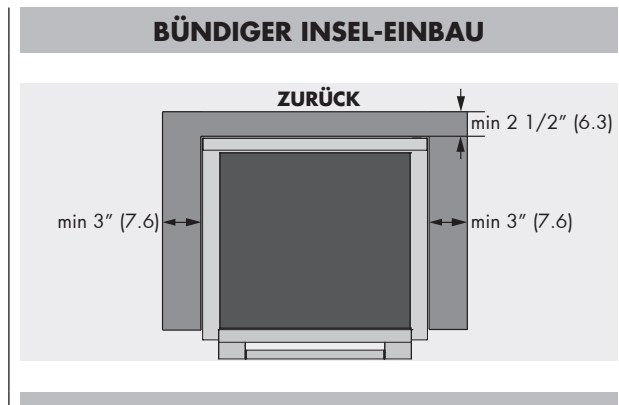
Unterhalb der Kochfläche (36" [91,4 cm] und darunter)

- Installieren Sie das Gerät ohne Spielraum zwischen der benachbarten brennbaren Konstruktion unter der Kochfläche und der Rückseite und den Seiten des Geräts.

ZUSÄTZLICHE ABSTÄNDE:

Bei einer Inselinstallation sind mindestens 2-½ Zoll vom Ausschnitt bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte und mindestens 3 Zoll vom Ausschnitt bis zu den Seitenkanten der Arbeitsplatte einzuhalten (siehe Draufsicht).

Bei Inselaufstellung ist ein Mindestabstand von 12" (305) von der Rückseite des Bereichs zur brennbaren Rückwand über der Arbeitsplatte einzuhalten.



Schützen Sie vor dem Verschieben des Geräts den fertigen Bodenbelag und sichern Sie die geschlossene(n) Ofentür(en), um Schäden zu vermeiden.

Entlüftungshauben-Kombinationen:

Es wird empfohlen, diese Herde in Verbindung mit einer geeigneten obenliegenden Entlüftungshaube zu installieren. Aufgrund der hohen Wärmekapazität dieses Geräts sollte der Installation der Haube und der Rohrleitungen besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden, um sicherzustellen, dass sie den örtlichen Bauvorschriften entspricht.

! WARNUNG

Luftschleier oder andere Überkopfhäuben, die durch Aufblasen eines nach unten gerichteten Luftstroms auf einen Herd funktionieren, dürfen nicht in Verbindung mit Herden mit Gaskochfeld verwendet werden, außer wenn die Haube und der Herd von einem unabhängigen Testlabor für die Verwendung in Kombination miteinander entworfen, getestet und zertifiziert wurden. Die Abstände zu horizontalen Flächen über dem Herd, gemessen zur Kochfläche, liegen darunter. Eine Nichtbeachtung kann zu einer Brandgefahr führen.

- Eine benutzerdefinierte Haubeninstallation mit freiliegenden horizontalen brennbaren Oberflächen muss eine Auto-On-Funktion haben.
- Für andere Installationen mit einer Haube lesen Sie bitte die Anweisungen zur Installation der Haube für die spezifischen Abstände der Haube.

! ACHTUNG

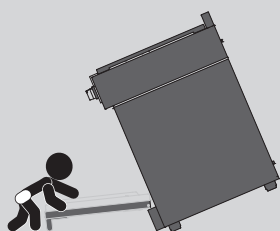
Diese Herde wiegen bis zu 400 Pfund (180kg). Durch eine gewisse Zerlegung kann das Gewicht erheblich reduziert werden. Aufgrund des Gewichts und der Größe des Herdes und zur Verringerung des Risikos von Verletzungen oder Beschädigungen des Produkts: ZWEI PERSONEN SIND FÜR DIE ORDNUNGSGEMÄßE INSTALLATION ERFORDERLICH.

Installation der Kippschutz-Halterung

! WARNUNG

Gefahr durch Umkippen

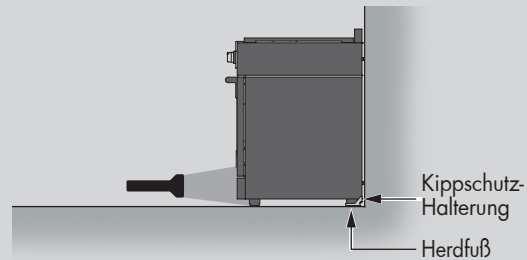
Ein Kind oder ein Erwachsener kann den Herd umkippen und getötet werden. Stellen Sie sicher, dass die Kippschutz-Halterung eingerastet ist, wenn der Herd bewegt wird. Den Herd nicht ohne installierte und eingerastete Kippschutz-Halterung betreiben. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod oder zu schweren Verbrennungen bei Kindern und Erwachsenen führen.



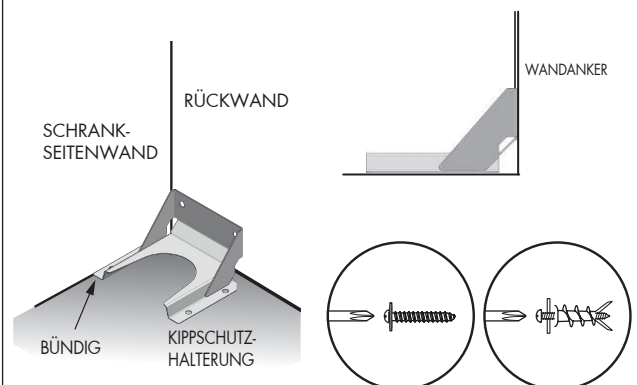
! WARNUNG

Überprüfen Sie, ob der Kippschutz installiert und eingerastet ist:

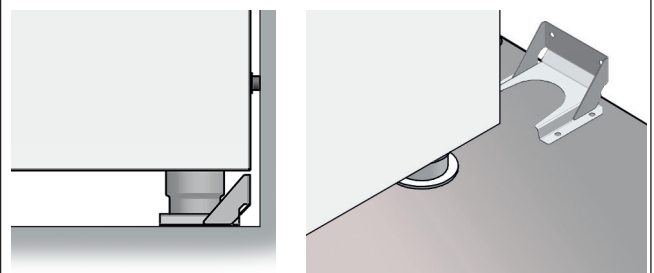
- Schieben Sie den Herd vorwärts.
- Achten Sie darauf, dass die Kippschutz-Halterung sicher am Boden oder an der Wand befestigt ist.
- Schieben Sie den Herd so nach hinten, dass sich der hintere Bereichsfuß unter der Kippschutz-Halterung befindet.
- Für Einzelheiten siehe Installationsanleitung.



INSTALLATION DER KIPPSCHUTZ-HALTERUNG



Für Beton- oder Zementkonstruktionen: Sie müssen geeignete Befestigungsmittel verwenden (nicht mitgeliefert). Befestigen Sie die Halterung mit mindestens 4 Holzschrauben (mitgeliefert) an der Wand und/oder am Boden.



Die Kippschutz-Halterung sollte in die Öffnung der Kippschutz-Strebe am Schießstand eingesetzt werden.

! WARNUNG

• Gefahr von übermäßigem Gewicht

Verwenden Sie zwei oder mehr Personen, um den Herd zu bewegen und zu installieren. Andernfalls kann es zu Rücken- oder anderen Verletzungen kommen.

• Schnittgefahr

Vorsicht vor scharfen Kanten. Verwenden Sie die Polystyrol-Enden, wenn Sie das Produkt tragen. Wenn Sie nicht vorsichtig sind, kann es zu leichten Verletzungen oder Schnitten kommen.

Die Verbrennungsluft darf weder am Ofenauslass noch um den Boden oder unter der unteren Frontblende des Geräts herum behindert werden. Vermeiden Sie es, die Lüftungsöffnungen oder nahegelegene Oberflächen zu berühren, da sie während des Betriebs des Ofens heiß werden können. Dieser Bereich benötigt frische Luft für eine ordnungsgemäße Verbrennung des Brenners. Decken Sie NIEMALS Schlitze, Löcher oder Durchgänge im Ofen ab oder decken Sie einen ganzen Gitterrost mit Aluminiumfolie ab. Dadurch wird der Luftstrom durch den Ofen blockiert, was zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen kann. Verkleidungen aus Aluminiumfolie können auch Wärme einschließen und so eine Brandgefahr darstellen.

AUSWAHL DES AUFSTELLUNGORTES

Wählen Sie den Ort sorgfältig aus, an dem der Herd positioniert werden soll. Der Herd sollte so aufgestellt werden, dass er bequem in der Küche verwendet werden kann, aber nicht durch starke Zugluft belastet wird. Starke Zugluft kann durch geöffnete Türen oder Fenster oder durch Lüftungsöffnungen oder Ventilatoren der Heizung und/oder Klimaanlage verursacht werden.

! WICHTIGER HINWEIS

Bei der Installation gegen eine brennbare Oberfläche ist eine Mindeststeigleitung für einen Bereich erforderlich, der alle in der Abbildung auf der Seite 10 Ausschnittanforderungen gezeigten Mindestabstände zu brennbaren Oberflächen einhält.

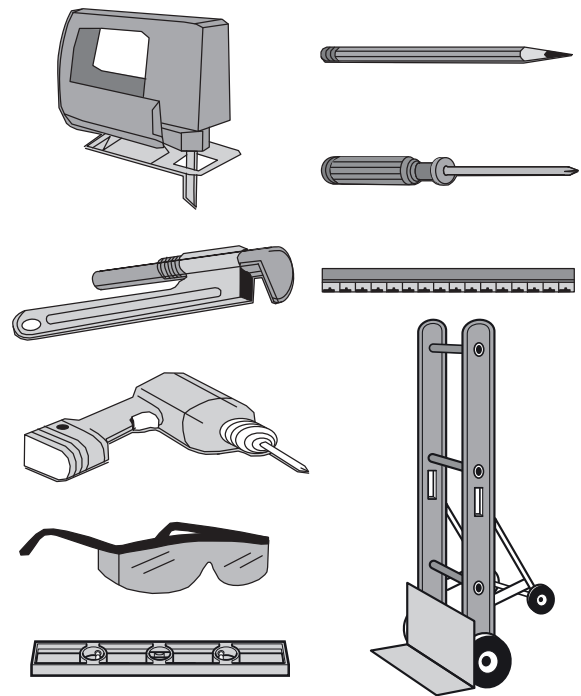
Schützen Sie vor dem Verschieben des Geräts den fertigen Bodenbelag und sichern Sie die geschlossene(n) Ofentür(en), um Schäden zu vermeiden.

Heben oder tragen Sie die Herdtür nicht am Türgriff.

Um das Risiko von Verbrennungen oder Brand durch das Erreichen von überhitzten Oberflächeneinheiten zu vermeiden, sollen über den Oberflächeneinheiten Schranklagerraum vermieden werden. Wenn Schranklagerraum versehen werden sollen, kann das Risiko reduziert werden, indem eine Dunstabzugshaube installiert wird, die horizontal mindestens ein paar Zentimeter über den Boden der Schränke hinausragt.

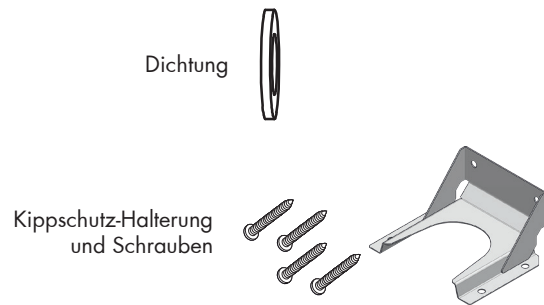
Alle Öffnungen an der Wand oder im Boden, in denen die Dunstabzugshaube installiert werden soll, müssen abgedichtet werden.

BENÖTIGTE WERKZEUGE

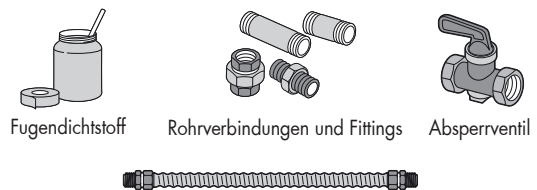


Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Informationsmaterial vom Kochfeld, bevor Sie mit der Installation beginnen. Entfernen Sie die Installationsanleitung aus dem Informationsmaterial und lesen Sie diese sorgfältig durch, bevor Sie beginnen

ZUR VERFÜGUNG GESTELLTE MATERIALIEN

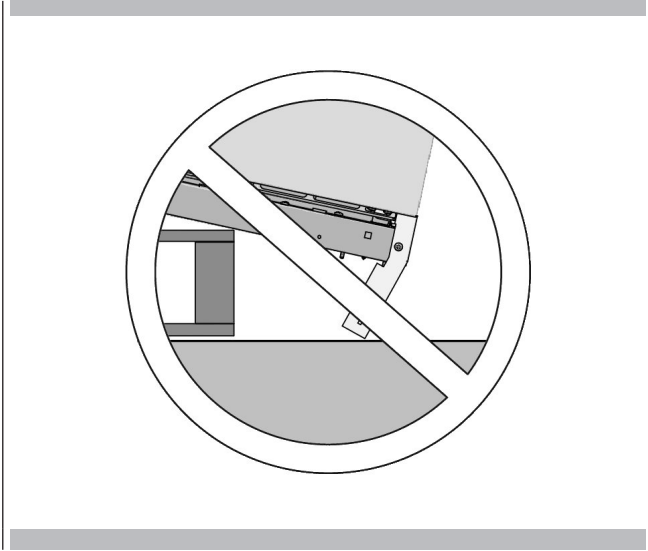


ERFORDERLICHE MATERIALIEN (nicht bereitgestellt)



HINWEIS: Kaufen Sie eine neue flexible Leitung; verwenden Sie keine zuvor verwendete flexible Gasleitung.

Beim Installieren der Beine darf der Herd nicht auf die Seite gekippt werden. Die Seitenwände sind nicht dafür ausgelegt, das Gewicht des Herdes zu tragen und werden sich verbiegen. Schäden infolge des Kippens sind nicht von der Garantie abgedeckt. Befolgen Sie die Methode in der beiliegenden Installationsanleitung.



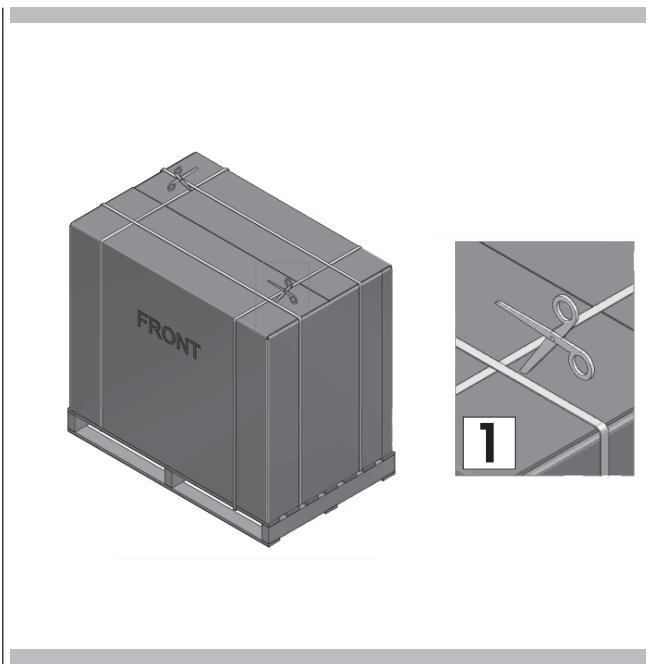
SCHRITT 1

Schneiden Sie die Bänder (1) durch und entfernen Sie die Installationsanleitung vom oberen Rand und lesen Sie diese sorgfältig durch, bevor Sie beginnen.



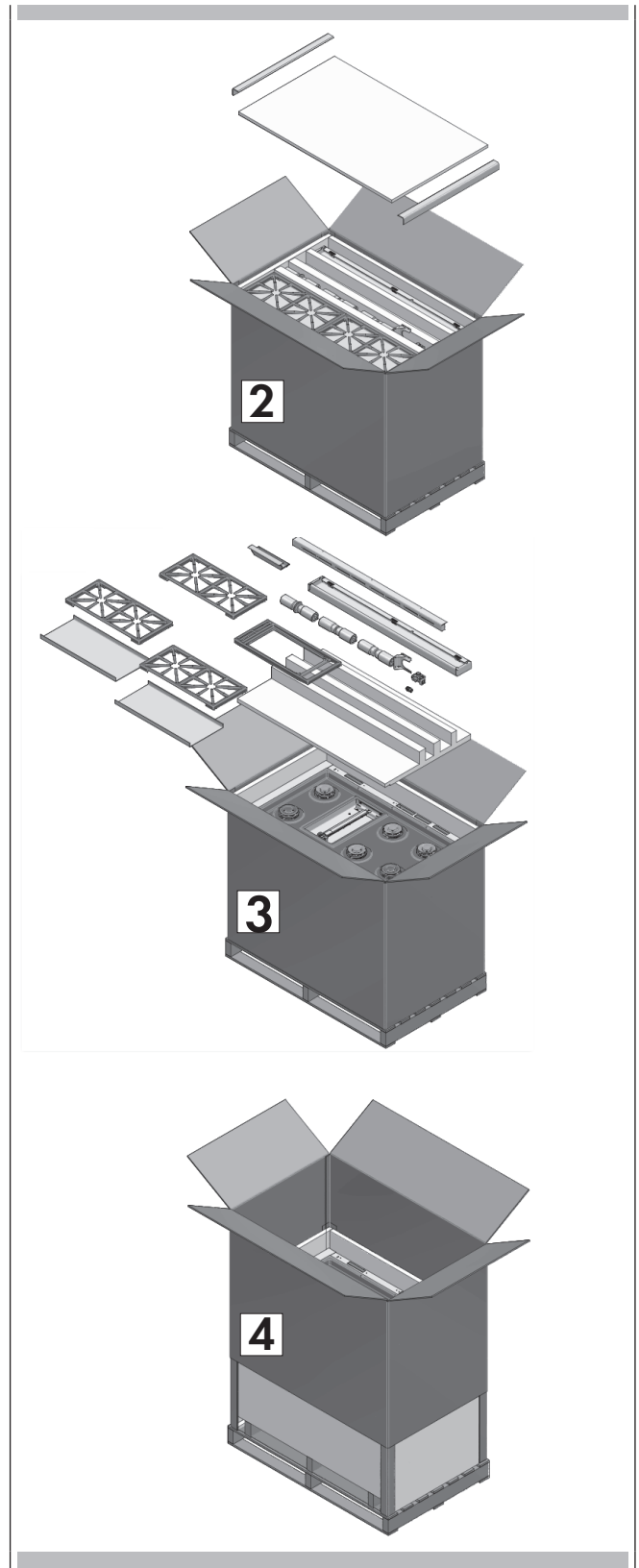
ACHTUNG

Klare Haltung. Die Enden des abgeschnittenen Bandes können zu Ihnen hin einschnappen.



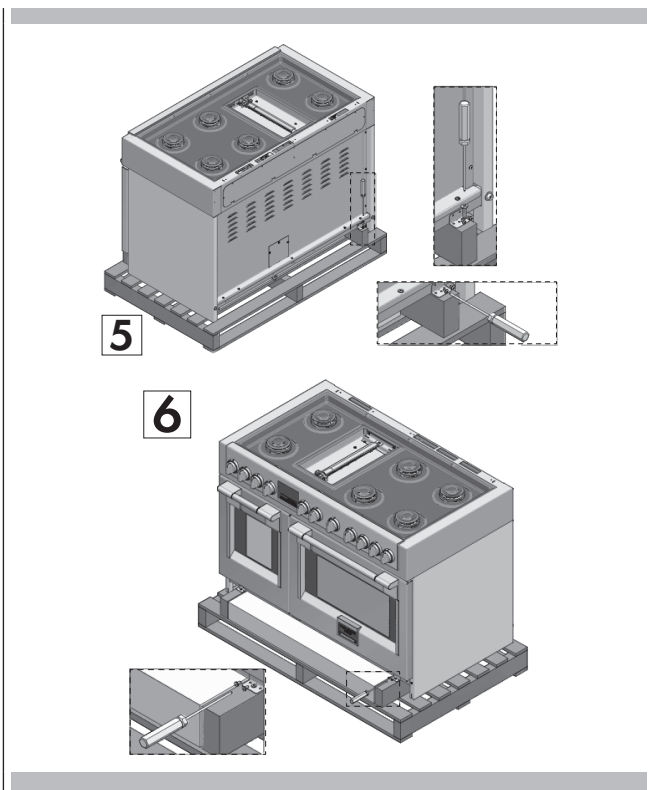
SCHRITT 2

Öffnen Sie das Oberteil (2), entfernen Sie das Zubehör (3) und heben Sie dann die Papphülle (4) ab.



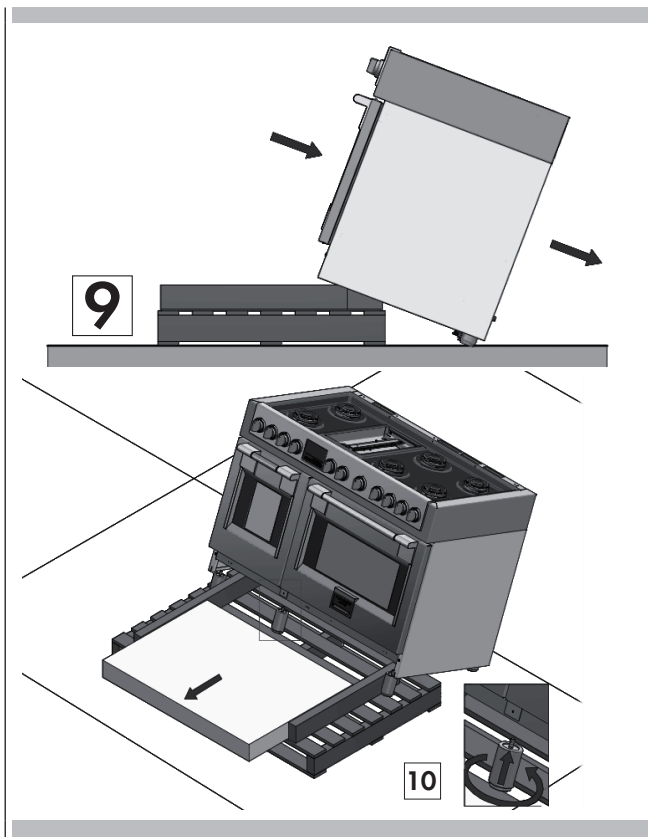
SCHRITT 3 (nur für den 48"-Herd)

Entfernen Sie die hintere Holzstrebe (5) und die vorderen Metallsicherungsbügel Metallsicherungsbügel (6).



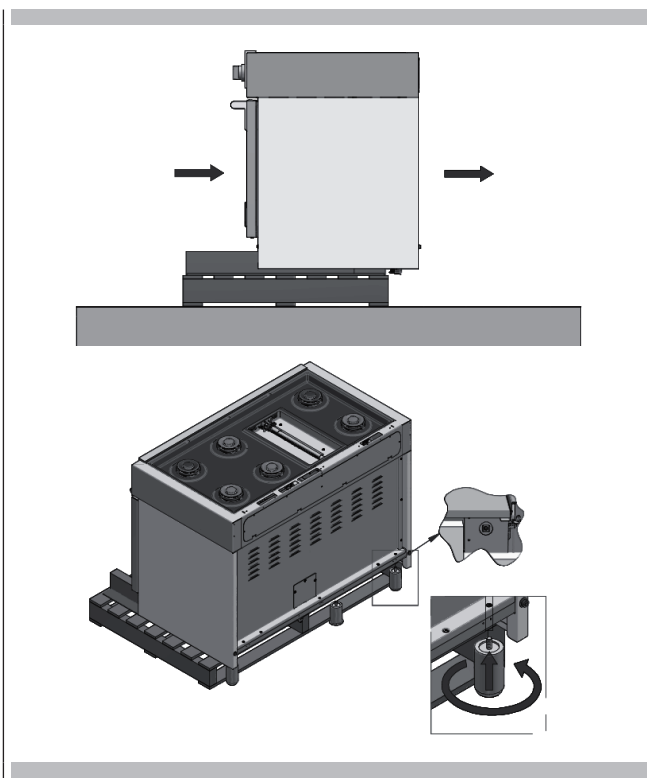
SCHRITT 5

Gleiten Sie mehr nach hinten und neigen Sie sich nach hinten (9), legen Sie die hinteren Beine auf den Boden und montieren Sie dann die vorderen Beine (10), während Sie sich in dieser angewinkelten Position auf den hinteren Beinen und der Kufe abstützen.



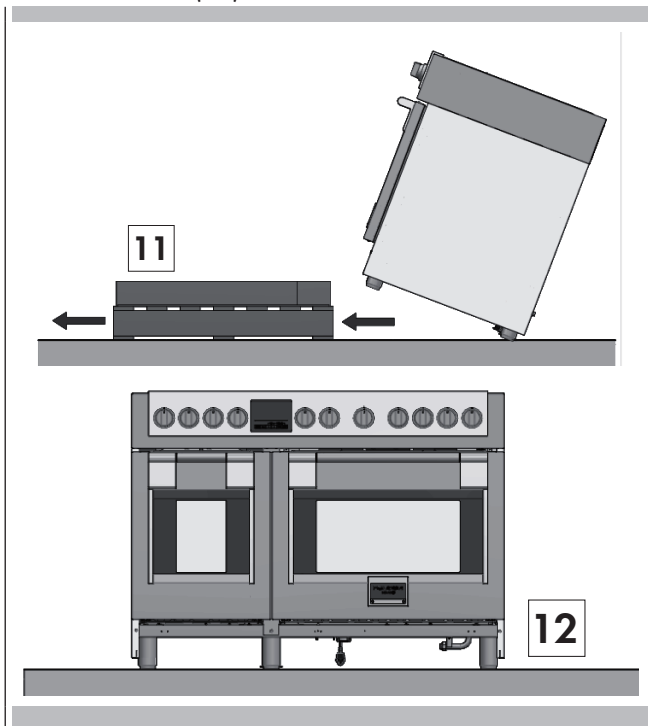
SCHRITT 4

Schieben Sie den Bereich gerade so weit zurück, dass die hinteren Füße installiert werden können.



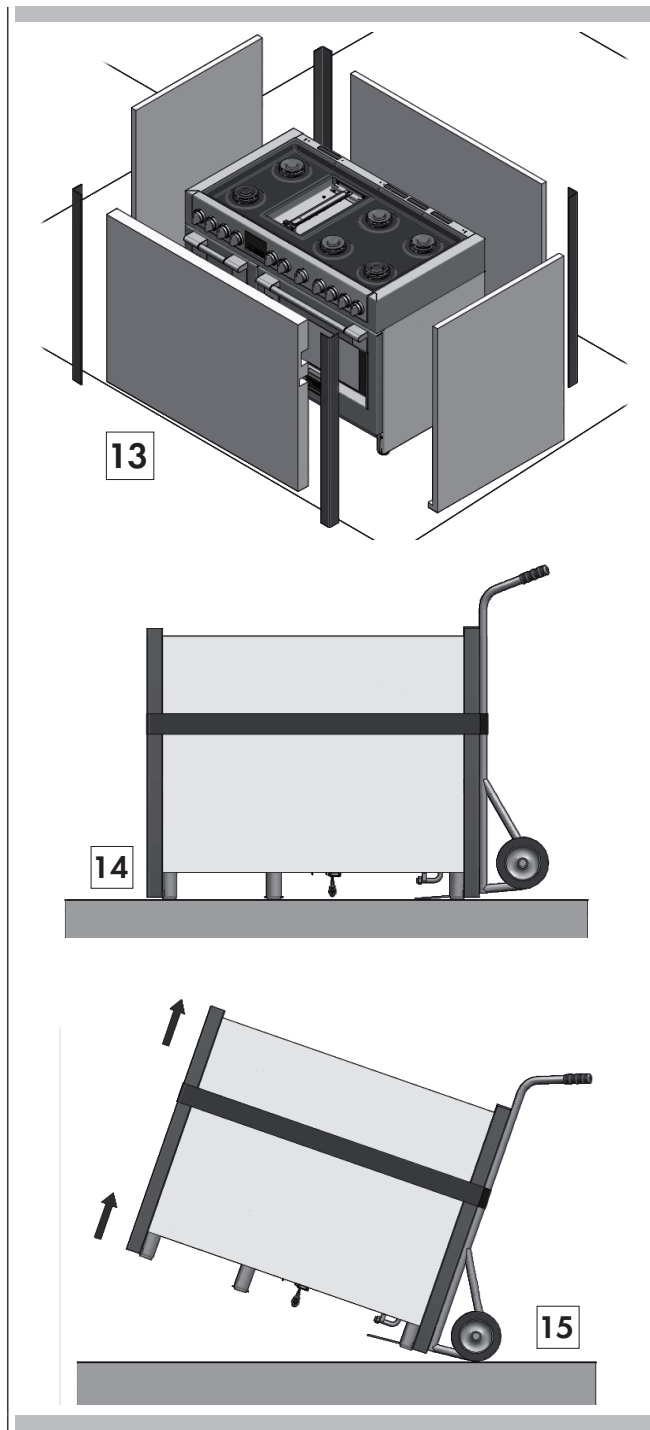
SCHRITT 6

Entfernen Sie den Sockel, während Sie die Vorderseite des Schießstands abstützen (11) und sich kontrolliert auf den Boden absenken (12).



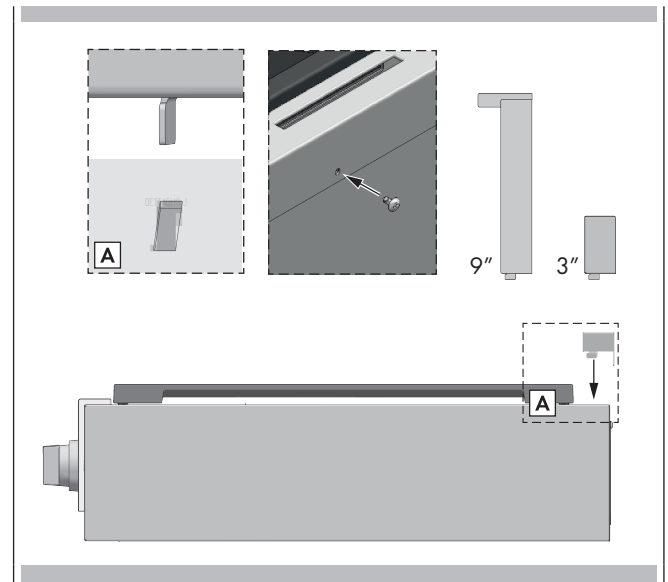
SCHRITT 7

Falls es notwendig ist, den Schießstand zu verschieben, sind die Schaumstoff- und/oder Kartonverpackungen (13) strategisch um den Schießstand herum zu ersetzen, um die fertigen Oberflächen des Schießstands vor dem Kontakt mit dem Handwagen und etwaigen Bändern um die Einheit zu schützen (14). Im Falle kleinerer Herde können Sie diese Technik verwenden, um den Herd von der Kufe zu entfernen und die Beine zu installieren (15). Neigen Sie den Herd, um die Räder des Handkarrens von der Kufe abzusenken. Stellen Sie die Gerätekufer zum Schutz des Fußbodens in der Endposition links und rechts vor der Öffnung auf den Boden. Die Gerätetür(en) tragen viel zum Gesamtgewicht des Geräts bei, es kann hilfreich sein, die Türen zu entfernen, wenn das Gerät über eine größere Entfernung bewegt wird. In den beiliegenden Bedienungsanleitungen finden Sie Hinweise zum Entfernen und Wiedereinbau der Türen.



SCHRITT 8

Montieren Sie den Rückenschutz (falls vorhanden) mit den drei Schrauben auf der Rückseite. In einigen Fällen kann es sich dabei um einen zusätzlichen Rückenschutz handeln, der separat bestellt wurde und nicht der im Lieferumfang enthaltene. Siehe die mit jedem Zubehörteil mitgelieferte Anleitung für spezifische Installationsanforderungen.



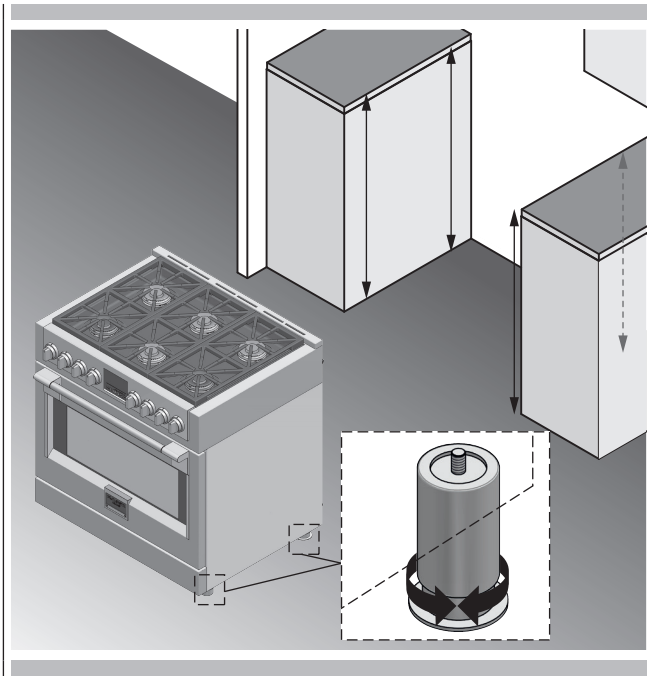
SCHRITT 9

Nach Fertigstellung der elektrischen und Gasanschlüsse (siehe beiliegende Anleitung) messen Sie die vier Ecken im Ausschnittbereich, um zu überprüfen, ob der Bodenbelag eben ist. Stellen Sie die Nivellierfüße auf die gewünschte Höhe ein und vergewissern Sie sich, dass der Herd eben ist. Drehen Sie den unteren Abschnitt jedes Beins gegen den Uhrzeigersinn, um das Bein anzuheben, und im Uhrzeigersinn, um es abzusenken.

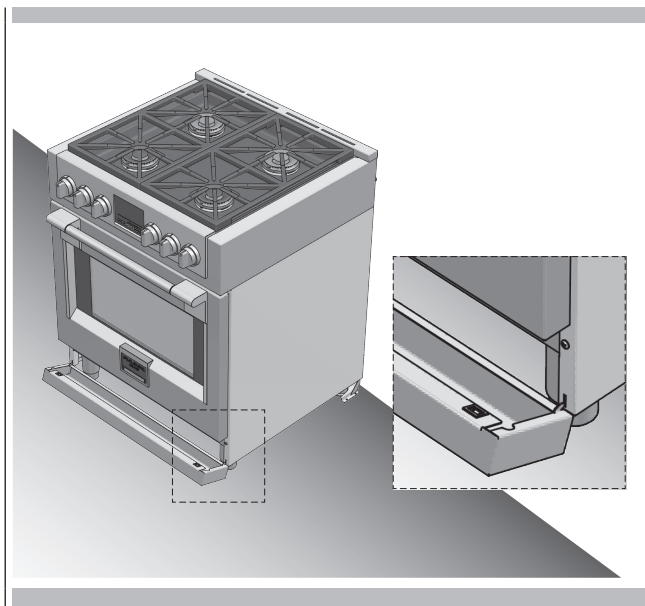
 **WICHTIG**

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss es einen Sicherheitstürschloßtest durchführen. Stellen Sie sicher, dass die Türen wieder eingebaut werden, wenn sie entfernt wurden, um die Bewegung des Herdes zu erleichtern, bevor das Gerät eingeschaltet wird. Öffnen Sie die Ofentür nicht und versuchen Sie nicht, den Ofen zu benutzen, bevor Sie sicher sind, dass der Test erfolgreich abgeschlossen wurde. Das Öffnen/Schließen der Tür während des Tests könnte zu einer Beschädigung des Verriegelungsmechanismus führen. Weitere Einzelheiten finden Sie gegebenenfalls in den Bedienungsanleitungen.

Sicherstellen, dass der Boden geschützt ist. Schieben Sie die Einheit an ihrer Stelle und achten Sie darauf, dass die Kippschutz-Halterung einrastet.

**SCHRITT 10**

Haken Sie die Laschen an der Unterseite des Trittraums in Schlitz auf beiden Seiten des Rahmens ein und drehen Sie sie nach oben, bis die Magnete an der Oberseite des Trittes Kontakt aufnehmen und ihn sicher festhalten.



EIN QUALIFIZIERTER SERVICE- ODER GAS-INSTALLATEUR MUSS DEN GASVERSORGUNGSANSCHLUSS VORNEHMEN.

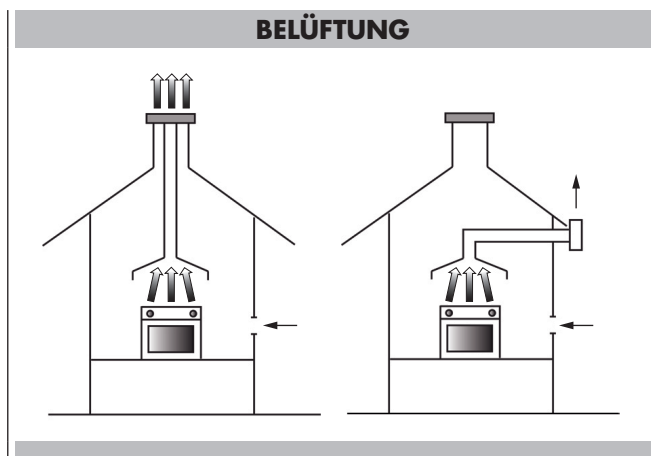
Die Dichtheitsprüfung des Geräts ist vom Installateur gemäß den Anweisungen durchzuführen.

Anweisungen zur Installation des Geräts (Anforderungen an Positionierung und Belüftung)

Die Vorschriften für die Installation, die Wartung und den Betrieb von Gasgeräten für den häuslichen Gebrauch sind anwendbare Vorschriften. Ein Auszug aus diesen Vorschriften ist nachstehend aufgeführt. Für alle nicht abgedeckten Angaben wird auf die oben genannten Vorschriften verwiesen.

Positionierung

Die Verbrennungsprodukte von Kochgeräten müssen immer in geeignete Abzugshauben abgeleitet werden, die an einen Schornstein, einen Schornsteinabzug oder eine Entlüftung direkt nach außen angeschlossen werden müssen. In Situationen, in denen es nicht möglich ist, eine Dunstabzugshaube zu installieren, kann ein elektrischer Dunstabzugsventilator verwendet werden, der in einem Fenster oder einer Außenwand installiert wird, sofern alle Anforderungen der Lüftungsvorschriften erfüllt sind; der Ventilator sollte sich immer dann einschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.



Belüftung

Es ist wichtig, dass der Raum, in dem die Gasgeräte installiert sind, ausreichend belüftet wird, um sicherzustellen, dass alle Geräte die erforderliche Menge an Frischluft für die Verbrennung erhalten. Um einen ausreichenden Luftstrom zu gewährleisten, kann es notwendig sein, Öffnungen gemäß den folgenden Anforderungen zu schaffen:

- mit einer Querschnittsfläche von 6 cm^2 pro kW mit einer Mindestquerschnittsfläche von 100 cm^2 (diese Öffnungen können auch durch Vergrößerung des Spaltes zwischen der Unterseite der Türen und dem Boden geschaffen werden);
- am unteren Ende einer Außenwand, vorzugsweise gegenüber der Wand, an der die Verbrennungsprodukte abgesaugt werden;

- die Positionen der Öffnungen sind so zu wählen, dass sie nicht verstopft werden können, und wenn sie in Außenwänden angebracht sind, müssen sie durch Gitter, Metallgitter usw. geschützt werden, die an der Außenseite der Wand angebracht sind.

Wenn ein elektrischer Abluftventilator zur Beseitigung von Falschluff im Raum installiert ist, müssen die für den Luftwechsel vorgesehenen Öffnungen eine Lüftungsleistung von mindestens $35 \text{ m}^3/\text{h}$ pro kW installierter Leistung ermöglichen.

Gas-Anschluss

Der Ofen ist sowohl für den Betrieb mit Erdgas (Methan) als auch mit Flüssiggas (LPG) ausgelegt und kann leicht von einem Typ auf einen anderen umgerüstet werden, wenn man die Anweisungen im entsprechenden Abschnitt dieser Broschüre befolgt.

Der Anschluss an die Gasversorgung muss von qualifizierten Technikern und in Übereinstimmung mit den Anforderungen durchgeführt werden.

Wenn das Gerät mit Gasflaschen (LPG) betrieben werden soll, muss ein den Anforderungen entsprechender Druckregler verwendet werden.

Starre Rohrverbindung

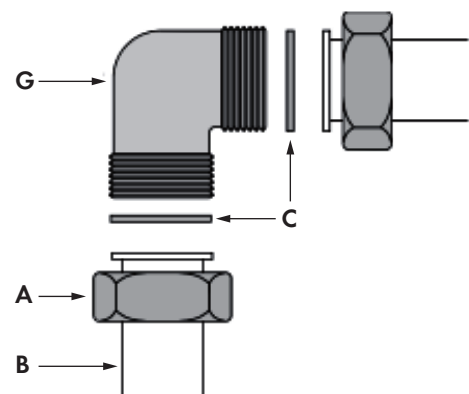
Der Anschluss an die Gasversorgung kann über ein starres Rohr, das fest mit der Armatur "G" verbunden ist, oder über einen flexiblen, durchgehenden Edelstahlschlauch mit einer maximalen Länge von 2 Metern erfolgen.

Die Armatur "G" und die Dichtung "C" werden mit dem Gerät geliefert und entsprechen den Normen.

! WICHTIG

Verwenden Sie zwei Schraubenschlüssel, um die Armatur "G" in die gewünschte Position zu drehen. Wenn sich die Armatur in der gewünschten Position befindet, ziehen Sie die Mutter "A" fest an.

STARRE ROHRVERBINDUNG



! WICHTIG

Nachdem das Gerät an die Gasversorgung (oder an die Flüssiggasflaschen) angeschlossen wurde, prüfen Sie mit einer Lösung aus Seifenwasser (niemals mit offener Flamme), ob DER ANSCHLUSS UNDICHT ist.

Umwandlung auf eine andere Gasart

Bevor Sie das Gerät für den Betrieb mit einer anderen Gasart umrüsten, prüfen Sie, welche Gasart derzeit eingestellt ist (Aufkleber (Abbildung 1 Seite 3) am Gerät).

Trennen Sie die Stromversorgung des Geräts ab; den richtigen Düsendurchmesser finden Sie in der entsprechenden Tabelle in dieser Broschüre.

Düsentabelle

Die Durchmesser in Hundertstelmmillimeter sind auf der Düse eingepreßt.

Oberer Brenner 4,50 kW		LP			
Nenn-Wärmezufuhr	kW	4,50	4,50	4,50	4,50
Innenring-Injektor	Abmessung	37	37	34	32
Aussenring-Injektor	Abmessung	98	98	94	90
Verbrauch		328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Gas-Familie		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Gas-Druck	mbar	"28...3037"	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			
	DE	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		

Oberer Brenner 4,00 kW		LP			
Nenn-Wärmezufuhr	kW	4,00	4,00	4,00	4,00
Innenring-Injektor	Abmessung	37	37	34	32
Aussenring-Injektor	Abmessung	93	93	89	86
Verbrauch		291 g/h	291 g/h	291 g/h	291 g/h
Gas-Familie		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Gas-Druck	mbar	"28...3037"	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			
	DE	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		

Obere Grillplatte 3,35 kW		LP			
Nenn-Wärmezufuhr	kW	3,35	3,35	3,35	3,35
Injektor	Abmessung	87	87	82	80
Verbrauch		244 g/h	244 g/h	244 g/h	244 g/h
Gas-Familie		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Gas-Druck	mbar	"28...3037"	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			
	DE	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		

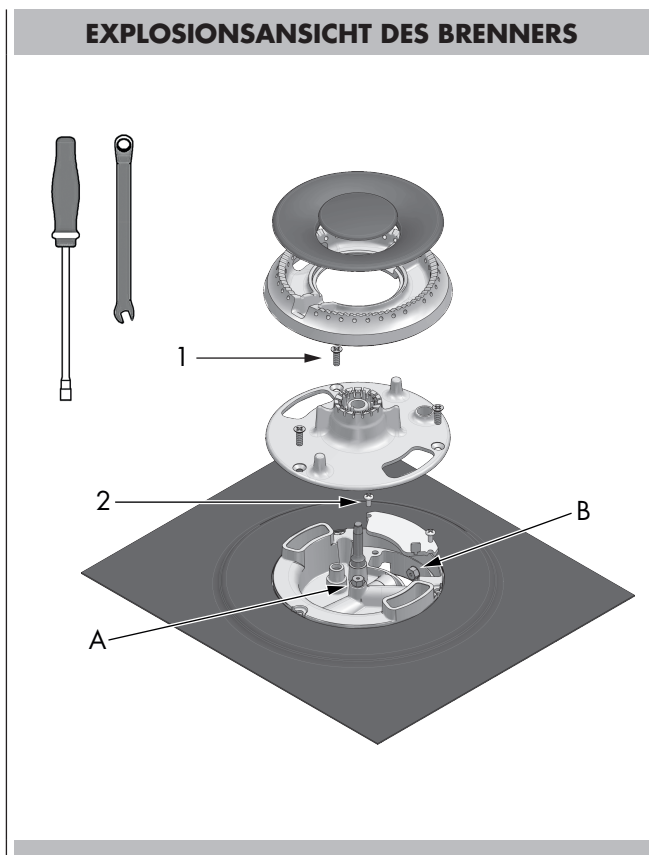
Oberer Brenner 4,50 kW		NG									
Nenn- Wärmezufuhr	kW	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Innenring-Injektor	Abmessung	55	55	55	58	57	57	59	52	74	57
Aussenring-Injektor	Abmessung	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Verbrauch		429 l/h	429 l/h	429 l/h	488 l/h	498 l/h	498 l/h	429 l/h	498 l/h	595 l/h	523 l/h
Gas-Familie		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-Druck	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							
	DE	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									

Oberer Brenner 4,00 kW		NG									
Nenn- Wärmezufuhr	kW	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
Innenring-Injektor	Abmessung	55	55	55	58	57	57	59	52	74	57
Aussenring-Injektor	Abmessung	136	136	136	140	146	146	136	146	187	152
Verbrauch		381 l/h	381 l/h	381 l/h	433 l/h	443 l/h	443 l/h	381 l/h	381 l/h	529 l/h	464 l/h
Gas-Familie		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-Druck	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							
	DE	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									

Oberer Brenner 3,35 kW		NG									
Nenn- Wärmezufuhr	kW	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35
Injektor	<i>Abmessung</i>	125	125	125	135	140	140	120	135	190	145
Verbrauch		319 l/h	319 l/h	319 l/h	363 l/h	371 l/h	371 l/h	319 l/h	371 l/h	443 l/h	389 l/h
Gas-Familie		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-Druck	<i>mbar</i>	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							
	DE	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									

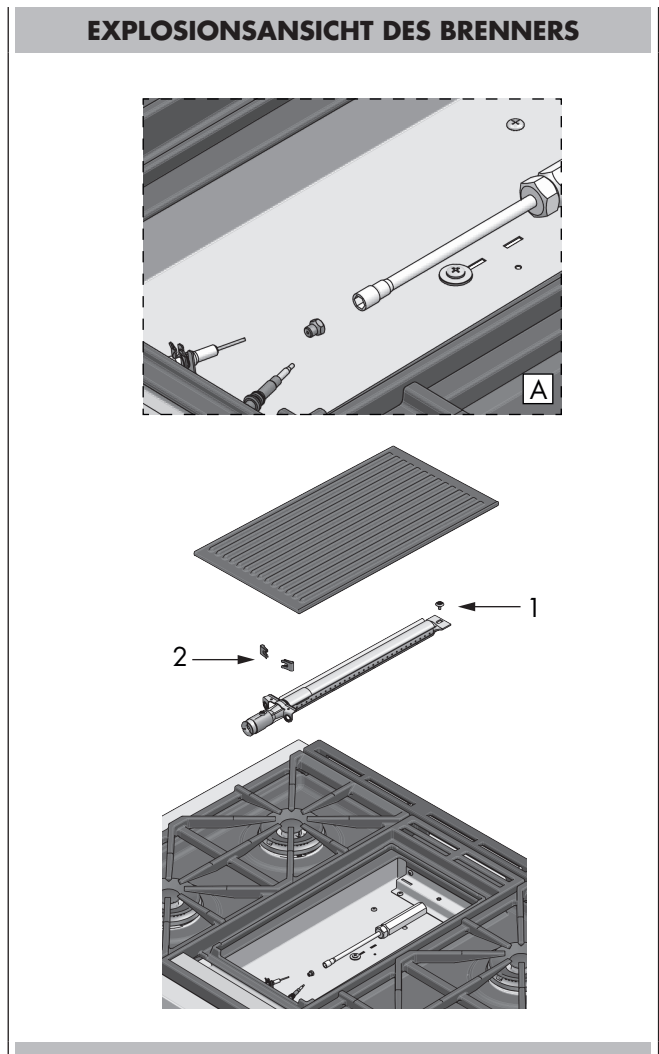
Injektoren austauschen (zwei Ringflammenbrenner)

1. Entfernen Sie die Roste und Brennerdeckel.
2. Entfernen Sie den Aluminium-Gasverteiler.
3. Entfernen Sie die drei Schrauben des Gasverteilers (1).
4. Entfernen Sie die zwei Schrauben der Injektorabdeckung (2).
5. Entfernen Sie den Injektor (A) mit einem 7 mm (9-32") Schraubendreher gegen den Uhrzeigersinn.
6. Entfernen Sie den Injektor (B) mit einem 7 mm (9-32") Ringschlüssel gegen den Uhrzeigersinn.
7. Installieren Sie die mit dem Gerät gelieferten Injektoren in den entsprechenden Brenner. Die Injektoren haben seitlich eine kleine Zahl eingepreßt, diese Zahl entspricht dem Öffnungsdurchmesser und der richtigen Brennerposition (siehe Abbildungen im Abschnitt: "Position der Injektoren").
8. Zum Festziehen im Uhrzeigersinn drehen (mit einem Drehmoment von 15 bis 20 Inch-lbs anziehen).
9. Ersetzen Sie alle Teile in umgekehrter Reihenfolge.
10. Bewahren Sie die aus den Geräten entfernten Injektoren für den späteren Gebrauch auf.



Injektor austauschen (Grillplatte)

1. Entfernen Sie die Grillplatte.
2. Entfernen Sie die Brennerabdeckung.
3. Entfernen Sie die Befestigungsschraube des Brenners (1).
4. Entfernen Sie die Federn (2) von Thermoelement und Zünder, um den Brenner zu verschieben.
5. Entfernen Sie den Injektor (A) mit einem 7 mm (9-32") Schraubendreher gegen den Uhrzeigersinn.
6. Installieren Sie den mit dem Gerät gelieferten Injektor. Der Injektor hat an der Seite eine kleine Zahl eingepreßt, diese Zahl entspricht dem Öffnungsdurchmesser.
7. Zum Festziehen im Uhrzeigersinn drehen (mit einem Drehmoment von 15 bis 20 Inch-lbs anziehen.)
8. Ersetzen Sie alle Teile in umgekehrter Reihenfolge.
9. Bewahren Sie die aus den Geräten entfernten Injektoren für den späteren Gebrauch auf.



Einstellung der niedrigen Flamme

⚠ GEFAHR

Das Anzünden von Gasbrennern mit einem Streichholz ist gefährlich. Sie sollten die Brenner nur im Notfall mit einem Streichholz anzünden.

Zünden Sie ein Streichholz an und halten Sie die Flamme in die Nähe des Brenners, den Sie anzünden möchten. Holzstreichhölzer funktionieren am besten.

Drücken Sie den Drehknopf ein und drehen Sie ihn langsam. Vergewissern Sie sich, dass Sie den richtigen Knopf für den Brenner, den Sie anzünden, drehen.

HINWEIS: Wenn der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden aufleuchtet, schalten Sie den Knopf aus und warten Sie eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

⚠ ACHTUNG

Wenn Sie versuchen, den Innenkegel der Flamme zu messen, seien Sie bitte vorsichtig. Verbrennungen könnten die Folge sein.

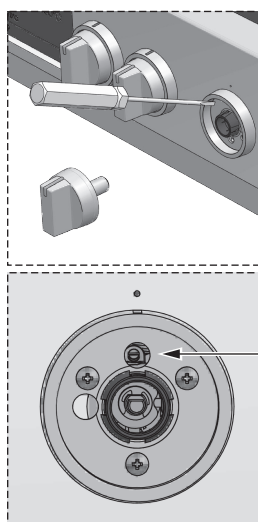
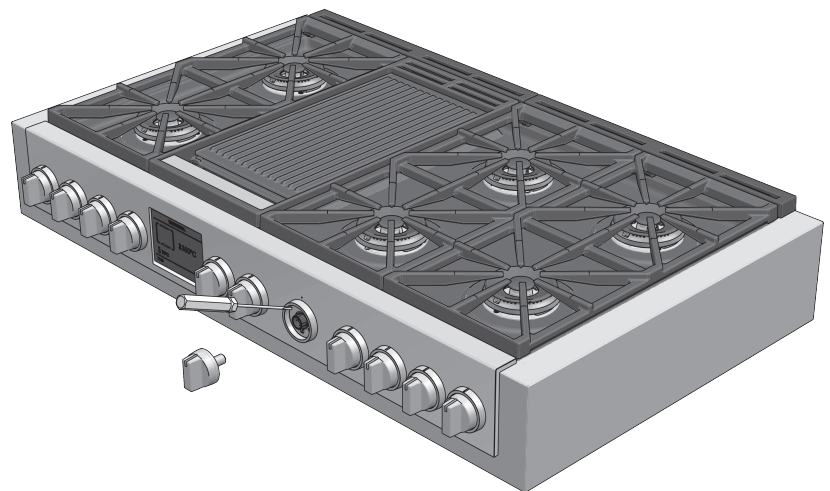
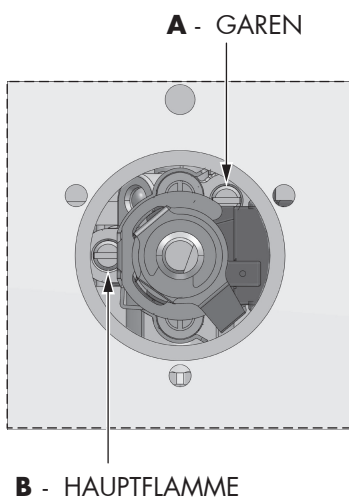
Dieses Gerät wird ab Werk mit eingestellten niedrigen und mittleren Flammeneinstellungen ausgeliefert.

Wenn weitere Einstellungen erforderlich sind, gehen Sie wie folgt vor:

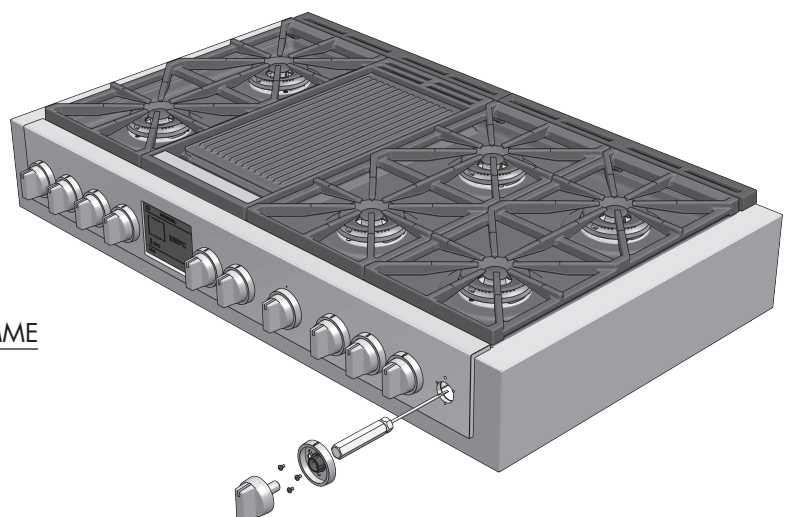
Einstellung für Brenner mit einem oder zwei Flammenringen:

1. Zündbrenner und Steuerknopf für niedrige Flamme.
2. Steuerknopf vom Ventilschaft entfernen.
3. Den Sitz des Knopfes vom Bedienfeld entfernen.
4. Einen schlanken, dünnen Schraubendreher in die Aussparung hinter dem Drehknopf (A oder B) einführen und die Klinge mit dem Schlitz der Einstellschraube in Eingriff bringen.
5. Die Einstellschraube drehen, um die Flammengröße einzustellen:
 - im Uhrzeigersinn, um die Flammengröße zu verringern
 - gegen den Uhrzeigersinn zu erhöhen
6. Nach Abschluss der Einstellung den Bedienungsknopf wieder einsetzen.

EINSTELLUNG DER NIEDRIGEN FLAMME



C - GITTERFLAMME



Bei richtiger Einstellung wird eine stabile, gleichmäßige blaue Flamme von minimaler Größe erzeugt.

Die endgültige Einstellung sollte durch mehrmaliges Drehen des Knopfes von hoch auf niedrig überprüft werden, ohne die Flamme zu löschen.

Bei dieser Einstellung wird bei niedriger Einstellung automatisch die richtige Flammengröße bei mittlerer Einstellung erreicht.

Nach Abschluss der Umstellungsschritte ist das Aussehen der Flamme jedes Brenners bei den Einstellungen HI und LO zu überprüfen, wenn die Flammen zu groß oder zu klein erscheinen, ist jeder Schritt zu überprüfen, um sicherzustellen, dass er korrekt ausgeführt wurde.

HINWEIS: Um die korrekte Mindesteinstellung mit Flüssiggas zu erhalten, drehen Sie das Ventil (die Ventile) mit dem dünnen Schraubendreher im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag in die Aussparung hinter dem Steuerknopf (A und/oder B).

Elektrische Gaszündung

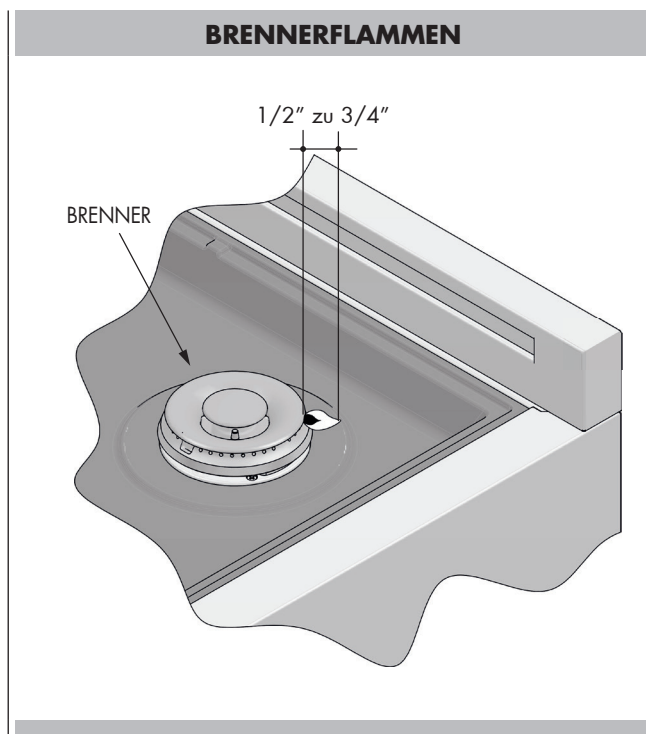
Die Gasbrenner verwenden eine elektrische Zündvorrichtung, die sich in der Nähe jedes Brenners befindet und dafür sorgt, dass sich die Brenner automatisch entzünden.



Siehe Gebrauchs- und Pflegeanleitung für eine bessere Erklärung und deren Kontrolle.

Die Brennerflammen

Schalten Sie jeden Brenner ein. Die Flammen sollten eine blaue Farbe haben und keine Spuren von Gelb aufweisen. Die Brennerflammen sollten nicht flattern oder vom Brenner wegblasen. Der innere Kegel der Flamme sollte zwischen 1/2" und 3/4" lang sein.



ABSORBIERTE LEISTUNG	GROSSER OFEN	KLEINER OFEN
Oberes Ofenelement:	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V	2100 + 700W 230V - 2100 + 700W 240V
Unteres Ofenelement:	3000W 230V - 3000W 240V	1750W 230V - 1750W 240V
Rundelement (Heißluft):	2x1300W 240V oder 1x2500W 240V (hängt vom Modell ab)	1x2500W 240V
Lampe:	3x25W	2x25W
Motor Ventilator Heißluft:	2x44W oder 1x44W (hängt vom Modell ab)	1x28W
Motor Ventilator Kühlung:	44W	44W
MAXIMAL ABSORBIERTE LEISTUNG:		(siehe Leistungsschild)
VERSORGUNGSSPANNUNG:		(siehe Leistungsschild)

Anschluss an die Hauptleitung

WARNUNG

Dieses Gerät muss geerdet werden.

Der Herd ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch konzipiert.

Angaben zur Speisespannung und zur Leistungsaufnahme finden Sie auf dem Leistungsschild, das bei geöffneter Herdtür oben links am Herd zu erkennen ist.

Der elektrische Anschluss ist unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von einem qualifizierten Fachmann vorzunehmen.

Für Personen- oder Sachschäden, die aus der Nicht-Beachtung dieser Vorschriften entstehen, wird keinerlei Haftung übernommen.

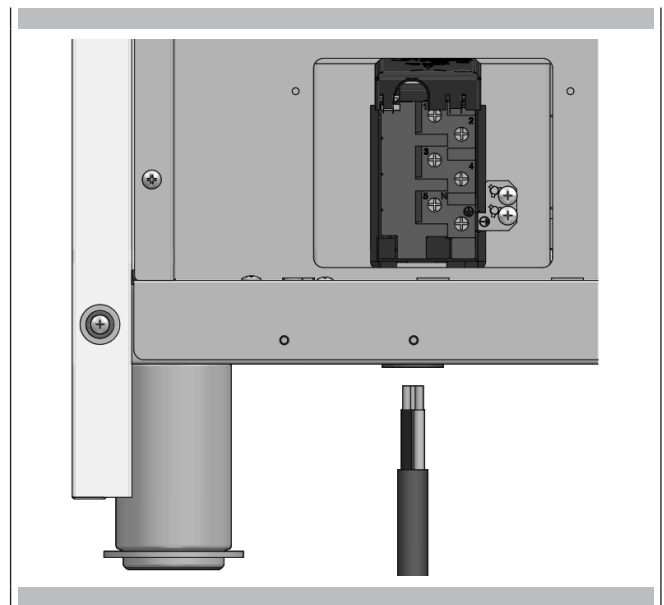
Sollte das mitgelieferte Versorgungskabel beschädigt sein, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundenservice oder einem dementsprechenden qualifizierten Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Der Herd ist über einen mehrpoligen Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm an das Stromnetz anzuschließen.

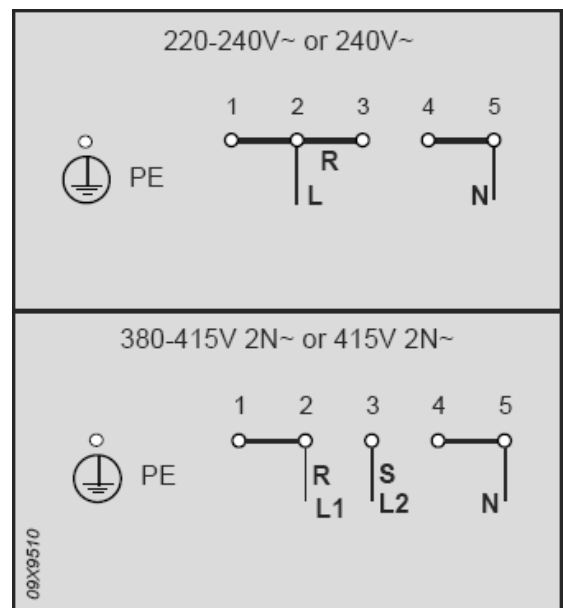
Zum Anschluss ein Kabel verwenden. Dieses muss lang genug sein, damit der Ofen zur Wartung aus seinem Sitz herausgenommen werden kann.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Rückseite des Geräts. Wird ein neues Kabel angebracht, so führen Sie es durch die Klemme und stellen Sie die Anschlüsse wie in der Abbildung gezeigt her. Der Erdungsdraht muss länger als die anderen Drähte durchtrennt werden, damit er bei einem eventuellen Zug des Kabels als letztes abreißt.

Nachdem die Verbindung hergestellt ist, ziehen Sie die Kabelklemme fest und schließen Sie den Deckel der Dose.



ANSCHLUSSPLAN

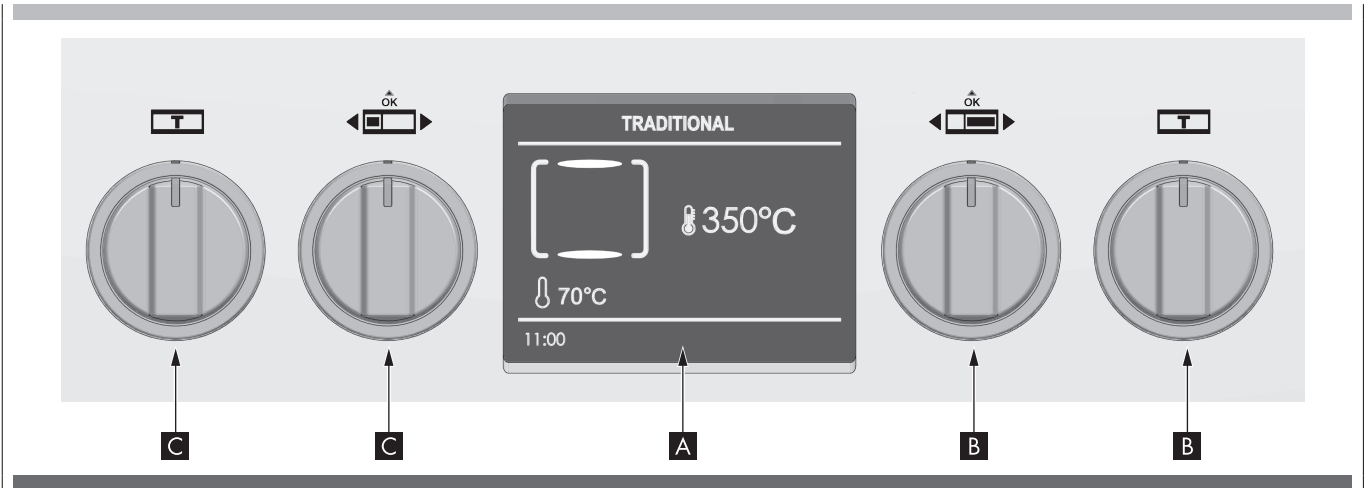


KABELTYPEN UND MINIMALE DURCHMESSER

	220-240 V oder 240 V	380-415 V 2N oder 415 V 2N
H05RR-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05VV-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05RN-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05V2V2-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²

Ihr Apparat kann sich leicht von der unten aufgeführten Abbildung unterscheiden.

- A** - Bildschirm
- B** - Steuerknöpfe grosser Ofen
- C** - Steuerknöpfe kleiner Ofen



Steuerknöpfe

Um die Steuerknöpfe zu bedienen, drehen Sie sie nach links/rechts und drücken Sie sie leicht. Die Steuerung funktioniert nicht, wenn mehr als ein Knopf gleichzeitig gedrückt oder gedreht wird.

ON/OFF UND TEMPERATURKNOPF



ON/OFF DRÜCKEN: Schaltet den Ofen ON und OFF.

DREHEN ◀+: Temperatur-Einstellung erhöhen

DREHEN ▶-: Temperatur-Einstellung verringern

FUNKTIONSKNOPF



OK DRÜCKEN: Bestätigt die Einstellungen und startet den Garvorgang.

LIGHT DRÜCKEN: Schaltet das Ofenlicht nur dann ON/OFF, wenn es während eines Garvorgangs gedrückt wird.

DREHEN LINKS ◀: Drehen, um die Displayauswahl zu verschieben.

DREHEN RECHTS ▶: Drehen, um die Displayauswahl zu verschieben.

DREHEN BACK (2 Sek.): Zurück zur vorherigen Seite.

DREHEN LOCK (2 Sek.): Aktivierung von Schlüssel und Türschloss.

Vor der ersten Inbetriebnahme des Ofens, das gesamte Verpackungs- und Fremdmaterial vom Ofen (den Öfen) entfernen. Solches Material kann, falls es im Ofen verbleibt, schmelzen oder sich entzünden.

Fehlercodes

Dieser Code erscheint, falls die elektronische Steuerung einen Fehler feststellt. Erscheint der Fehler, dann wird die derzeitige Funktion blockiert. Bezieht sich die Fehlermeldung auf eine Sicherheitsfunktion, dann kann der Ofen nicht mehr benutzt werden und bei jedem Startversuch wird der gleiche Fehler angezeigt (Kundendienst anrufen). Bezieht sich der Fehler auf ein geringeres Problem, dann kann der Ofen bis auf die Funktion, bei der die Fehlermeldung erscheint (z.B. Heizelement) weiterhin benutzt werden.

Piepstöne

Bestätigen, dass die Steuerung nach dem Drücken der Taste, empfangen wurde.

Sie zeigen auch an, dass eine Zeitfunktion beendet wurde (z.B. Timer oder zeitgesteuertes Garen). Beim Ausführen eines Rezepts, zeigt ein akustisches Signal an, dass der Ofen auf einen Eingriff durch den Bediener wartet (z.B. einen Teller hineinstellen oder etwas umdrehen).

Piepstöne weisen auch auf einen Fehler des Ofens hin.

Türschloss

Wird ständig angezeigt, wenn die Tür verschlossen ist. Das Symbol blinkt, wenn die Verriegelung sich bewegt, um die Tür zu öffnen oder zu schließen. Dabei darf die Tür nicht geöffnet werden. Die Tür kann geöffnet werden, wenn das Symbol erlischt ist. Es erscheint ein Vorhängeschloss, wenn die Tür automatisch zur Selbstreinigung verschlossen wurde.

Stromausfall

Wenn der Ofen wieder unter Strom steht, dann führt die Türverriegelung einen Test durch, danach werden Uhrzeit und Datum angezeigt.

Standardeinstellungen

Die Garfunktion wählt automatisch eine geeignete Temperatur aus, wenn die Garfunktion gewählt wurde. Diese kann verändert werden, falls eine andere Art benötigt wird.

F Fehlercodes



Diese Codes werden angezeigt, wenn die elektronische Steuerung ein Problem am Ofen oder an der Elektronik findet.

Der Fehlercode wird im Fehlerprotokoll im Setup-Menü aufgezeichnet. Dieser Fehler kann dem Techniker des Kundendienstes mitgeteilt werden, so dass er/sie die mögliche Ursache des Problems im voraus verstehen kann.

Vorheizen und schnelles Vorheizen

Beim Einstellen eines Garmodus und beim Heizen des Ofens startet das Vorheizen und die augenblickliche Temperatur wird gemeinsam mit der Temperaturikone angezeigt.

Sobald 100% erreicht sind, erklingt ein Ton "Vorheizen zu Ende" und die Anzeige der derzeitigen Temperatur verschwindet.

Soll der Ofen schnell aufgeheizt werden, steht die Funktion "schnelles Vorheizen" zur Verfügung: es benutzt die Heizelemente und den Umluftventilator auf besondere Art, so dass die Aufheizzeit verringert wird. Nachdem Sie eine der Kochfunktionen, für welche die Schnellvorwärmung verfügbar ist, eingestellt und den gewünschten Temperaturwert eingestellt haben, drehen Sie den Knopf nach RECHTS, wählen Sie nach dem Aufrufen des Funktionsmenüs das Symbol  mit dem Knopf aus  und bestätigen Sie mit der Taste [FUNKTIONEN]. Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, erklingt die Steuerung und beide Ikonen, "Ikone schnelles Vorheizen" und "derzeitige Temperatur" verschwinden. Der Ofen geht automatisch auf die gewünschte Garfunktion über, die zuvor gewählt wurde: jetzt kann die Speise hineingestellt werden.

Timer




WARNUNG

Der Timer an Ihrem Ofen schaltet den Apparat weder ein noch aus, sein einziger Zweck ist es, Sie durch den Summer auf etwas aufmerksam zu machen.

Möchten Sie den Ofen automatisch abschalten, dann wählen Sie bitte die Funktion "Garen zu Ende" oder die verzögerte Garkfunktion.

HINWEIS: Durch Drücken des OFF-Knopfes wird der Timer nicht zurückgesetzt oder gestoppt.

1. Wählen Sie die Funktion  und stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Funktionsknopf ein und bestätigen Sie mit dem drückenden Funktionsknopf.
2. Die Uhrzeit kann von 1 Minute bis 12 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden und ist diese eingestellt, dann wird die verbleibende Zeit immer auf der unteren Statusleiste angezeigt, bis die Zeit abgelaufen ist oder zurückgesetzt wird.
3. Um die eingestellte Zeit zu löschen, müssen Sie den Timer durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes für 2 Sekunden zurücksetzen, wenn Sie sich im Timer-Einstellungsmenü befinden.
4. Das Format des Timer ist normalerweise STD:MIN und geht in der letzten Minute auf MIN:SEK über.
5. Nach Ablauf der Zeit zeigt das Display 00:00 an, und der Summer ertönt eine Minute lang oder bis zum Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.

Den Ofen vorheizen

- Heizen Sie den Ofen zum Backen, Backen mit Umluft und Braten mit Umluft vor.
- Verwenden Sie die Funktion "schnelles Vorheizen", falls eine kürzere Vorheizzeit notwendig ist.
- Durch die Auswahl einer höheren Temperatur verkürzt sich die Vorheizzeit nicht.
- Vorheizen ist notwendig, um ein besseres Ergebnis beim Backen von Kuchen, Keksen, Gebäck und Brot zu erzielen.
- Vorheizen hilft beim Anbraten und Fleischsäfte zu versiegeln.
- Vor dem Vorheizen die Gitterroste in die richtige Position bringen.
- Beim Vorheizen wird die gewählte Gartemperatur immer angezeigt.
- Ein Piepston bestätigt, dass der Ofen vorgeheizt ist und die "festgestellte Temperatur" erlischt.

Bedienungshinweise

- Keine Pfannen auf der offenen Ofentür abstellen.
- Die Innenbeleuchtung des Ofens dazu verwenden, um Speisen durch das Ofentürfenster zu betrachten anstatt die Tür öfters zu öffnen.

Zubehör

- Gläserne Backutensilien nehmen Hitze auf. Die Temperatur um 15 C (25 F) verringern, wenn in Glas gebacken wird.
- Verwenden Sie Töpfe, welche die gewünschte Bräunung erreichen. Die Oberflächenbeschaffenheit der Töpfe hilft dabei, die richtige Bräunung zu erreichen.
- Glänzende, glatte Metallflächen oder leicht antihafbeschichtete / eloxierte Töpfe reflektieren Hitze, wodurch eine leichtere Bräunung entsteht. Bei Kuchen und Keksen diese Utensilien verwenden.
- Dunkle, raue oder stumpfe Töpfe nehmen mehr Hitze auf, wodurch eine bräunere, knusprigere Kruste entsteht. Für Pasteten diese Utensilien verwenden.
- Für braune, knusperige Krusten dunkle antihafbeschichtete / eloxierte oder dunkle, stumpfe Metallutensilien oder Glasware verwenden. Isoliertöpfe können die Garzeit verlängern.
- Nicht mit der leeren Grillpfanne im Ofen garen, denn dies kann das Garen verändern.
- Die Grillpfanne außerhalb des Ofens aufbewahren.

Ofenkondensation und -temperatur

- Es ist normal, dass eine gewisse Feuchtigkeit aus den Speisen beim Garen austritt. Die Menge hängt von der in der Speise enthaltenen Feuchtigkeit ab. Die Feuchtigkeit kann auf jeder Oberfläche, die kühler als die Innenseite des Ofens ist, beispielsweise am Bedienfeld, kondensieren.
- Ihr neuer Ofen verfügt über einen elektronischen Temperatursensor, mit dem die genaue Temperatur eingehalten werden kann. Ihr alter Ofen hatte wahrscheinlich einen mechanischen Thermostat, der langsam auf eine höhere Temperatur überging. Es kann sein, dass Sie Ihre Lieblingsrezepte dem neuen Ofen anpassen müssen.

Kochen in großer Höhe

- Falls Sie in einer großen Höhenlage kochen, dann weichen Rezepte und Garzeiten vom Standard ab.

Erste Inbetriebnahme

Den Ofen vollkommen mit Seifenwasser reinigen und gut nachspülen.

Den Ofen ca. 30 Minuten bei maximaler Temperatur laufen lassen, um alle Fettspuren zu verbrennen, die sonst beim Kochen unangenehme Gerüche verursachen könnten.



WARNUNG

Nie Aluminiumfolie verwenden, um die Gitterroste des Backofens abzudecken oder den Backofen auszulegen. Das kann die Auslegung des Backofens beschädigen, wenn sich die Hitze unter der Folie staut.



WARNUNG

Sicherstellen, den Grillrost nicht zu forcieren, um die Beschädigung der Emaillierung zu vermeiden.

Gitterroste

- Der Ofen verfügt über Gitterrostführungen mit sechs Niveaus, wie in der Abbildung auf Seite 3 zu sehen ist.
- Die Positionen der Gitterroste sind von unten (#1) nach oben (#6) an der Gitterrostführung gekennzeichnet.
- Die Tabellen mit den Kochhinweisen zu Rate ziehen, um die beste Position für den Gitterrost zu finden.
- Jede Führung besteht aus gepaarten Stützen, die in den Wänden auf jeder Seite des Ofenraums geformt sind.
- Sicherstellen, dass die Gitterroste immer positioniert sind, bevor der Ofen angeschaltet wird. Sicherstellen, dass die Gitterroste nach der Positionierung nivelliert sind. Bitte beachten Sie die Abbildung auf Seite 3, wenn es Fragen gibt, welche Seite die Vorderseite des Herdes ist.
- Die Gitterroste sind so konzipiert, dass sie stoppen, wenn sie bis zu ihrer Grenze nach vorne geschoben werden.



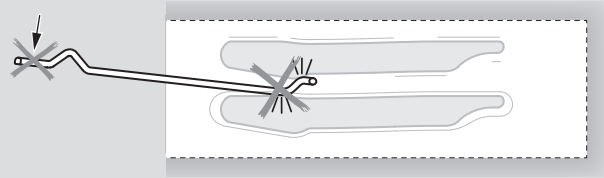
ACHTUNG

Verwenden Sie niemals Aluminiumfolie zum Abdecken oder Auslegen des Gitterrostes. Es kann zu Schäden an der Ofenauslegung führen, wenn die Wärme unter der Folie eingeschlossen ist.



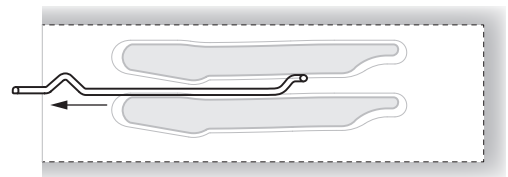
ACHTUNG

Sicherstellen, ihn nicht zu forcieren, um die Beschädigung der Emaillierung zu vermeiden.

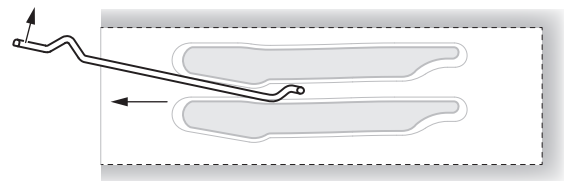


Den Gitterrost aus dem Ofen ziehen:

1. Gitterrost nach vorn ziehen

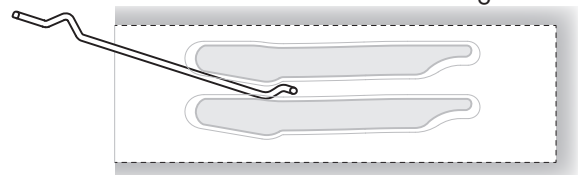


2. Gitterrost anheben und dann herausziehen

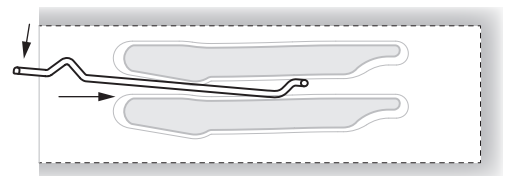


Gitterrost austauschen:

1. Die Rückseite des Gitterrostes an der Führung ansetzen



2. Durch Anheben des vorderen Teils des Grillrostes, den Grillrost bis zum Ende rutschen lassen, während der vordere Teil abgesenkt wird



Ausziehbare Gitterroste

- Der ausziehbare Gitterrost erlaubt einen einfacheren Zugriff zu den Speisen. Es ist länger als der normale Gitterrost und die Speisen sind dadurch näher am Benutzer.

ACHTUNG

Befindet sich der Gitterrost außerhalb des Ofens, blockieren die Gleitarme nicht. Sie könnten sie plötzlich herausfahren, wenn der Gitterrost nicht richtig gehandhabt wird.

Herausfahrende Gleitarme können zu Verletzungen führen. Den Gitterrost bei Handhabungen immer an den Seiten festhalten.

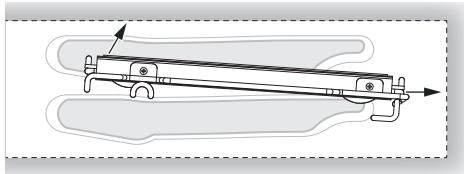
HINWEIS: Den verlängerbaren Gitterrost immer vor der Selbstreinigung herausnehmen.

ACHTUNG

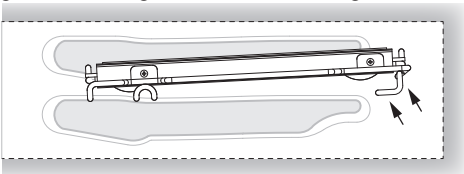
Um Verbrennungen zu vermeiden, den Gitterrost immer ganz herausziehen und ein Tuch um den Griff legen, wenn Speisen zum und vom Ofen gebracht werden.

Den ausziehbaren Gitterrost aus dem Ofen ziehen:

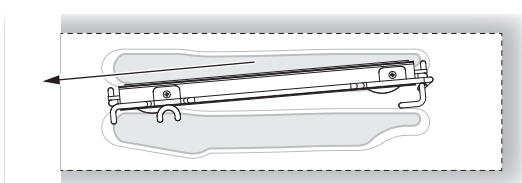
1. Gitterrost leicht anheben und bis zur Blockierfreigabe drücken



2. Rückseite des Gitterrosts anheben, bis der Rahmen und Blockierung die Führung des Gitterrost freigeben

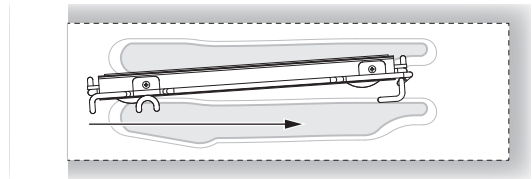


3. Gitterrost nach unten und außen bewegen

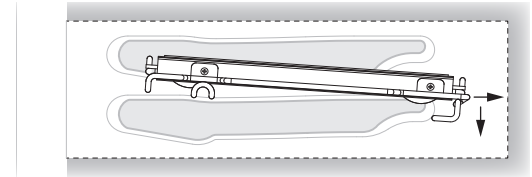


Ausziehbaren Gitterrost austauschen:

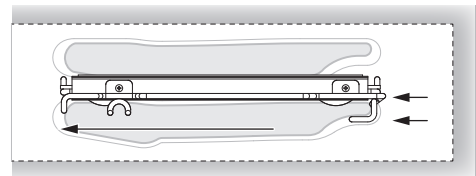
1. Gitterrost fest an beiden Seiten anfassen. Gitterrost (mit Rahmen) an der gewünschten Führung anlegen



2. Solange schieben, bis die Rückseite des Gitterrosts in seinen Sitz einrastet



3. Beide Teile nach vorn ziehen, bis der Mechanismus aktiviert wird. Gitterroste müssen gerade und flach liegen, sie sind nicht gekrümmt



Anleitung zum ersten Einschalten

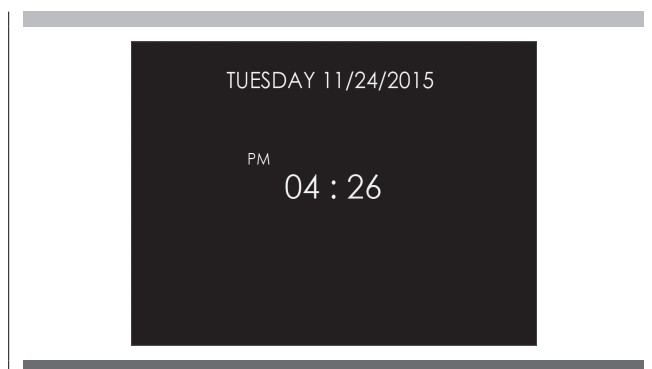
Nachdem das Herd zum ersten Mal mit der Stromversorgung angeschlossen wurde, dann bereitet sich die Steuerung automatisch auf einige Benutzer-Einstellungen vor, die auch für späteren Nutzungen abgespeichert bleiben.

HINWEIS: Sowie bei der ersten als auch bei nachfolgenden Verbindungen mit der Stromversorgung, führt der Mechanismus des Türschlosses eine Kalibrationsdurchlauf aus – **halten Sie in dieser Phase die Tür geschlossen.**

- Sprache
- Temperatur&Gewicht
- Uhrzeit
- Daten

Die Anleitungen der Bedienungseinstellungen befinden sich im Abschnitt BENUTZER-EINSTELLUNGEN.

Nachdem die Benutzer-Einstellungen ausgeführt wurden, geht das Bedienfeld automatisch in "Standby" über.



Auswahl des Ofenraums (Doppelofen)

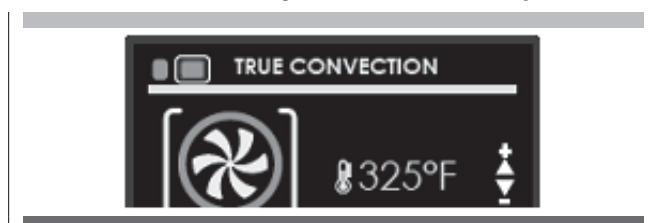
Nach dem Einschalten des Geräts werden in der linken oberen Ecke zwei Symbole angezeigt, um den Benutzer über den gewählten Ofenraum und deren Zustand zu informieren.

- Die Farbe ROT kennzeichnet den Ofenraum ON (AKTIVE FUNKTION).
- Die Farbe WEISS kennzeichnet den eingeschalteten Ofenraum (NICHT AKTIVE FUNKTION).
- Die Farbe GRAU kennzeichnet den Ofenraum OFF.
- Der Rahmen identifiziert die Auswahl des Ofens (AM DISPLAY ANGEZEIGT).

BEISPIEL 1

GROSSER Ofen: ROTES Symbol - ON (aktiv / ausgewählt)

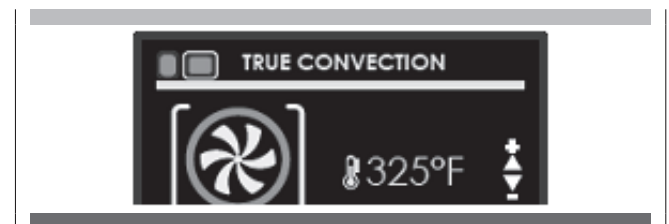
KLEINER Ofen: GRAU Symbol - OFF (nicht ausgewählt)



BEISPIEL 2

GROSSER Ofen: ROTES Symbol - ON (aktiv / ausgewählt)

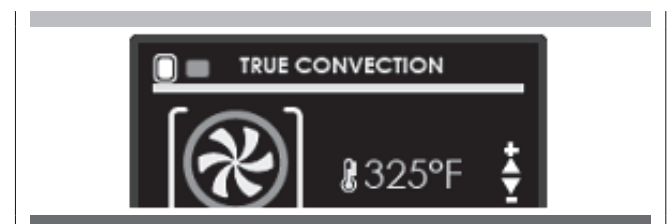
KLEINER Ofen: ROTES Symbol - ON (aktiv / nicht ausgewählt)



BEISPIEL 3

GROSSER Ofen: ROTES Symbol - ON (aktiv / nicht ausgewählt)

KLEINER Ofen: WEISSES Symbol - ON (nicht aktiv / ausgewählt)



BEISPIEL 4

GROSSER Ofen: GRAU Symbol - OFF (nicht ausgewählt)

KLEINER Ofen: WEISSES Symbol - ON (nicht aktiv / ausgewählt)




HINWEIS: Drücken Sie den [ON/OFF]-Knopf, um den Ofen einzuschalten, und drücken Sie ihn erneut, um ihn auszuschalten. Der Ofen geht wieder in Standby über.

Zur Auswahl des Ofenraums den entsprechenden [FUNKTION]-Knopf 2 Sekunden lang drücken.

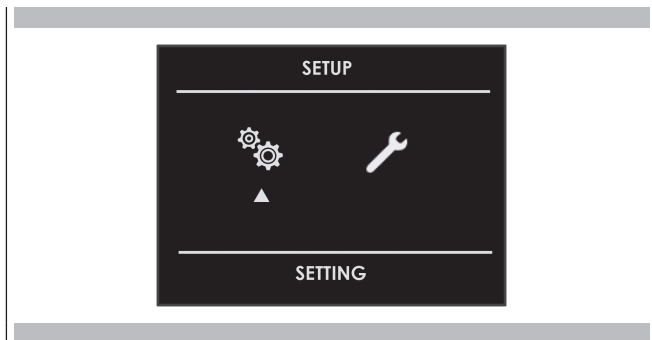
Wenn ein Ofenraum auf OFF und der andere eingeschaltet ist, wird auf dem Display ein Symbol angezeigt, um anzuzeigen, dass der nicht gewählte Ofenraum aktiviert ist.



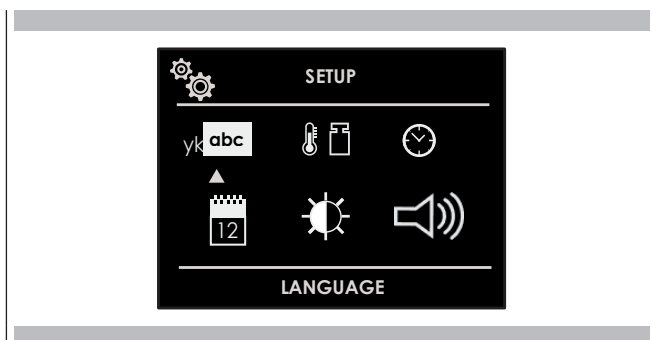
Wählen Sie bei eingeschaltetem Gerät das Symbol  und bestätigen Sie mit dem Funktionsknopf, um das Menü EINSTELLUNGEN aufzurufen. In diesem Menü können Sie die Einstellungen Ihres Ofens personalisieren. Um auf diese zugreifen zu können, dürfen keine Garfunktionen oder Zeiteinstellungen aktiv sein.

HINWEIS: Das MENÜ EINSTELLUNGEN kann nicht eingestellt werden, falls schon Zeiteinstellungen eingestellt wurden: zuerst alle laufenden Zeiteinstellungen löschen.

1. Drehen Sie den [FUNKTION]-Knopf, um das Untermenü auszuwählen, und bestätigen Sie durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.



2. Dieses Menü benutzen, um folgende Einstellungen zu verändern:
Drehen Sie den [FUNKTION]-Knopf, um die Einstellung auszuwählen oder ein Untermenü aus den sechs verfügbaren zu ändern, und bestätigen Sie durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.



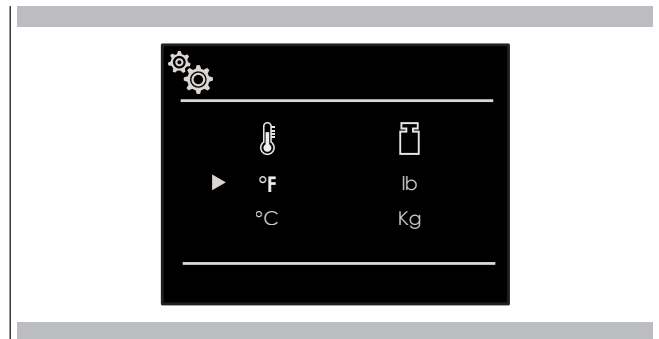
Sprache

Drehen Sie den [FUNKTION]-Knopf, um eine Sprache aus den verfügbaren Sprachen auszuwählen, und bestätigen Sie durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.



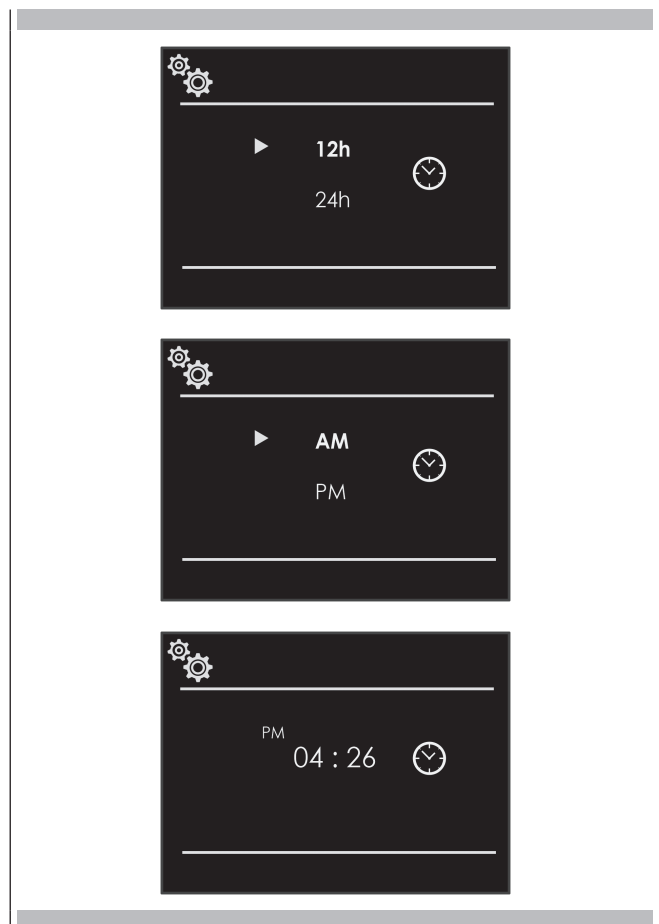
Temperatur & Gewicht

Drehen Sie den [FUNKTION]-Knopf, um eine der beiden Temperatur-Optionen "C/ F" oder Gewichts-Optionen Kg/lb auszuwählen und bestätigen Sie durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.



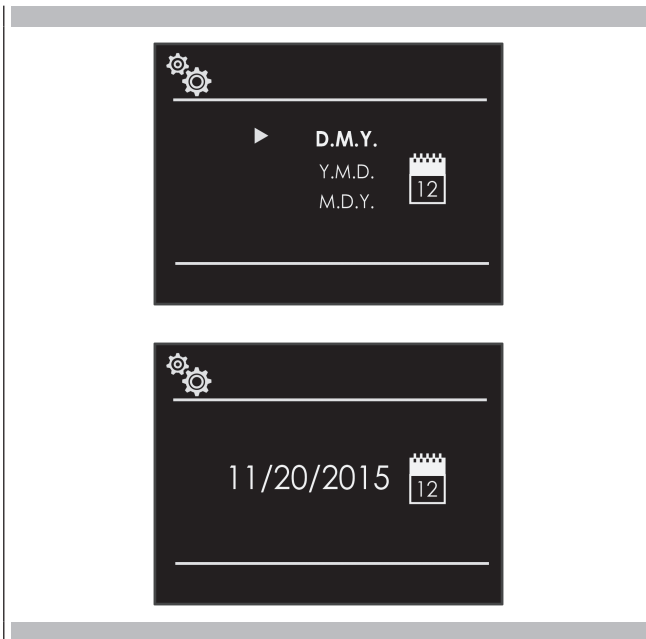
Uhrzeit

Drehen Sie den [FUNKTION]-Knopf, um das Zeitformat zwischen den Optionen "12h AM/PM oder 24h" zu wählen, und bestätigen Sie durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes. Stellen Sie anschließend die Tageszeit auf die gleiche Weise ein.



Datum

Drehen Sie den [FUNKTION]-Knopf, um das Datumsformat aus den Optionen "T.M.J." auszuwählen. – J.M.T. - M.T.J." und bestätigen Sie durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.



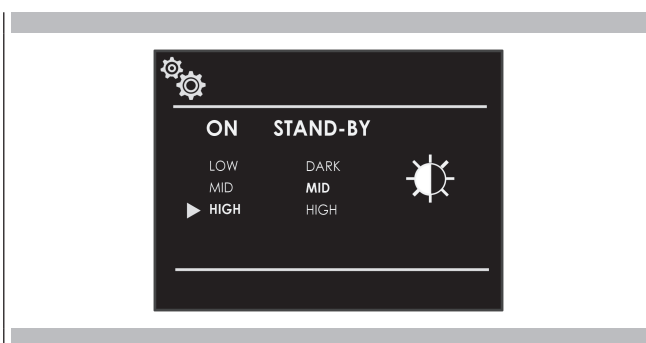
Piepser


Drehen Sie den [FUNKTION]-Knopf, um die gewünschte Piepstiefe auszuwählen, und bestätigen Sie durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.



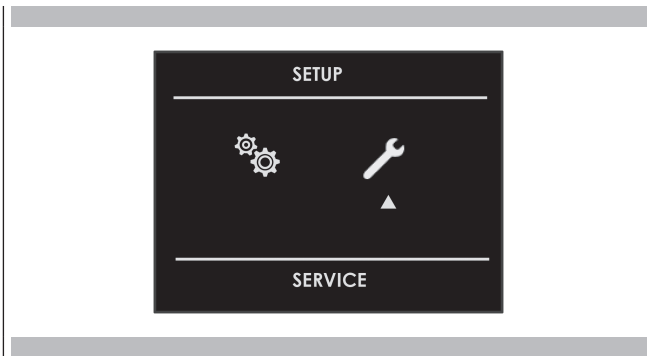
Helligkeit

Drehen Sie den [FUNKTION]-Knopf, um zu wählen, welche Helligkeitseinstellung zwischen ON oder STANDBY zu wechseln ist, dann wählen Sie durch Drehen des [FUNKTION]-Knopfes den gewünschten Helligkeitsgrad und bestätigen Sie durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.

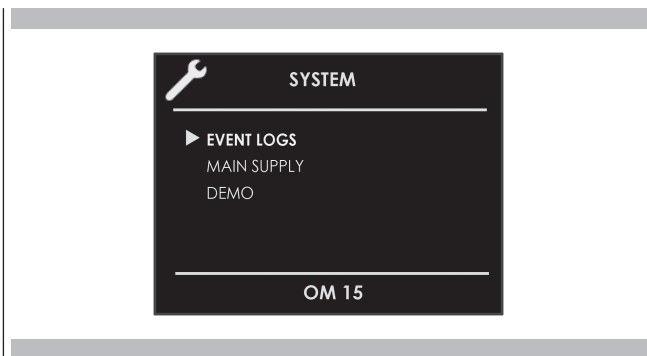


Wählen Sie bei eingeschaltetem Ofen das Symbol  und bestätigen Sie mit dem [FUNKTION]-Knopf, um in das Menü EINSTELLUNGEN zu gelangen. Dieses Menü erlaubt es, mehrere Parameter oder spezielle Funktionen einzustellen. Hier kann auf die Liste der Fehlerereignisse zugegriffen werden.

1. Drücken Sie den [FUNKTION]-Knopf, um das Untermenü auszuwählen und bestätigen Sie durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.



2. Dieses Menü benutzen, um folgende Einstellungen zu verändern:
Drücken Sie den [FUNKTION]-Knopf, um den einzustellenden oder anzuzeigenden Punkt unter den drei verfügbaren auszuwählen und bestätigen Sie durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.



Ereignisprotokoll

In diesem Menü können Fehler geprüft und abgespeichert werden. Diese Codes können dem Kundendienst mitgeteilt werden.



Demo

Der Zweck dieser Funktion ist die Einstellung des DEMO-Modus, der den Ofen zum Kochen unbrauchbar macht, aber automatisch eine Funktionsdemonstration durchführt.

1. Drücken Sie den [FUNKTION]-Knopf, um den Punkt ON auszuwählen.
2. Bestätigen Sie durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.
3. Drücken Sie den [ON/OFF]-Knopf.

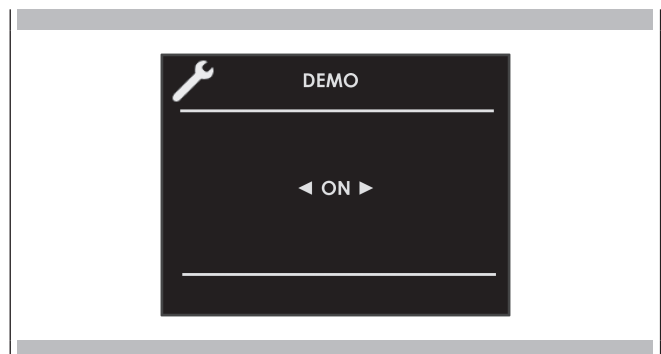
Nach etwa 30 Sekunden beginnt der Ofen in dieser Betriebsweise zu funktionieren.

Um die DEMO-Funktion vorübergehend zu stoppen, halten Sie einfach einen beliebigen Knopf einige Sekunden lang gedrückt, bis der Ofen in den Standby-Modus wechselt.

Um ihn wieder zu starten, drücken Sie den [ON/OFF]-Knopf.

Um die Funktion auszuschalten, in die Anzeige DEMO gehen und auf AUS drücken. Bestätigen Sie durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.

HINWEIS Diese Funktion bleibt auch eingestellt, wenn der Ofen von der Stromversorgung getrennt wird.



Den Ofen ein- und ausschalten

WICHTIG

- Nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde, wird die Kühlventilator solange weiterarbeiten, bis die Innenteile des Ofens abgekühlt sind.













Drücken Sie den [ON/OFF]-Knopf, um den Ofen einzuschalten, und drücken Sie ihn erneut, um ihn auszuschalten. Der Ofen geht wieder in Standby über.

Zur Auswahl des Ofenraums den entsprechenden [FUNKTION]-Knopf 2 Sekunden lang drücken.

Garfunktion auswählen

WICHTIG

- Beim Garen die Tür nicht über längere Zeit offen lassen.
- Beim GRILLEN muss die Tür geschlossen bleiben.
- Den Grill/die Grille auf ein geeignetes Niveau setzen.

Funktionen	
	BACKEN
	BRATEN
	HEISSLUFT
	UMLUFT BRATEN
	UMLUFT BACKEN
	ÖKO-BACKEN
	GRILLEN
	UMLUFT GRILL
	UMLUFT GRILLEN
	PIZZA
	KLASSISCHE PIZZA (Bei einigen Modellen)
	AUFTAUEN

Funktionen

	DEHYDRIEREN
	WÄRMEN
	WÄRMEN PLUS
	SABBATH (Bei einigen Modellen)
	SELBSTREINIGUNG

Wählen Sie mit dem [FUNKTION]-Knopf die geeignete Garfunktion entsprechend dem zu garenden Lebensmittel und bestätigen Sie durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.

Garfunktion verändern

Um die Garfunktion zu ändern, während der Ofen in Betrieb ist, drehen Sie [ZURÜCK] für 2 Sekunden. An diesem Punkt kann mit dem [FUNKTION]-Knopf eine andere Garfunktion aus den in der Gruppe verfügbaren ausgewählt werden.

Temperatur verändern

WICHTIG

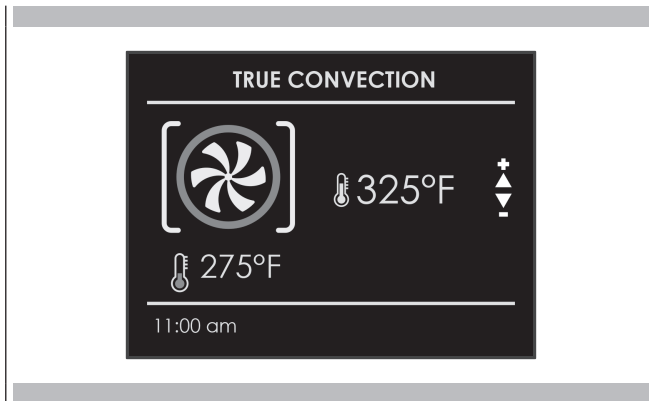
- Die Funktion GRILLEN arbeitet mit Niveaus. Es kann keine Temperatur eingestellt werden, da sie mit festgelegten Kreisläufen arbeitet; Niveau von L1 bis L5 wählen.
- Die Höchsttemperatur bei der Funktion GRILLEN ist auf das festgelegte Niveau beschränkt.
- Bei allen Garfunktionen, bei denen die Temperatur eingestellt wurde, wird diese nicht am Bildschirm angezeigt.
- Nach einer Funktion wird am Bildschirm die Temperatur der restlichen Hitze des Innenraums auf der Standby-Seite angezeigt.

1. Von der Seite mit der Anzeige der Garfunktion aus kann die Temperatur mit Hilfe des [TEMPERATUR]-Knopfes geändert werden.
2. Nach dem Start des Garvorgangs kann die Temperatur in jedem Fall jederzeit mit dem [TEMPERATUR]-Knopf geändert werden.

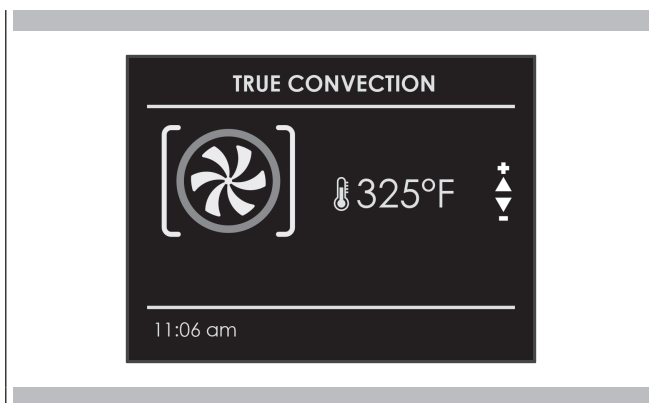
GARFUNKTION	IKONE	SCHNELLES VORHEIZEN	FLEISCHBRATEM- THERMOMETER	TEMPERATUR		
				Min.	Voreinstellung	Max.
AUFTAUEN				***	***	***
DEHYDRIEREN				120 F (50 C)	140 F (60 C)	160 F (70 C)
WÄRMEN				85 F (30 C)	105 F (40 C)	120 F (50 C)
WÄRMEN PLUS				130 F (55 C)	165 F (75 C)	210 F (100 C)
BACKEN		⋈		165 F (75 C)	345 F (175 C)	480 F (250 C)
BRATEN		⋈		165 F (75 C)	345 F (175 C)	480 F (250 C)
ÖKO-BACKEN				165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
UMLUFT		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
PIZZA		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
BRATEN MIT UMLUFT		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
GRILL MIT UMLUFT		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
BACKEN MIT UMLUFT		⋈		165 F (75 C)	445 F (230 C)	480 F (250 C)
GRILLEN MIT UMLUFT		⋈		165 F (75 C)	445 F (230 C)	480 F (250 C)
BROILL1					375 F (190 C)	
BROILL2					400 F (205 C)	
BROILL3					430 F (220 C)	
BROILL4					450 F (235 C)	
BROILL5					480 F (250 C)	
KLASSISCHE PIZZA (falls vorhanden)					650 F (345 C)	
SABBATH (falls vorhanden)					140 F (60 C)	
SELBSTREINIGUNG					860 F (460 C)	

Vorheizen

Befindet sich der Ofen in der Vorheizphase, dann wird die derzeitige Temperatur unter der Ikone der Garfunktion angezeigt.



Sobald die Temperatur erreicht ist, erklingt ein akustisches Signal und die Temperaturanzeige verschwindet.







ÖKO

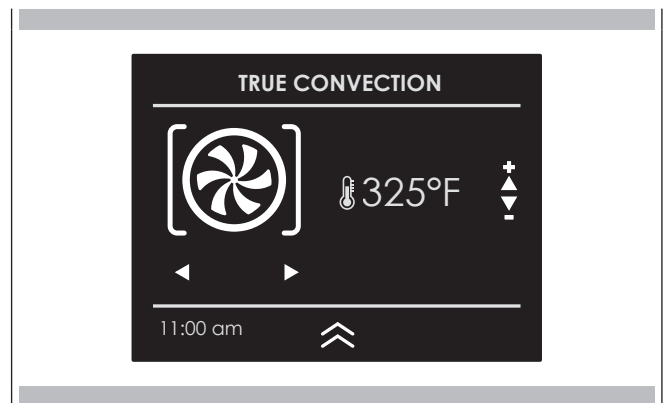
Diese Betriebsart beabsichtigt Energie zu sparen. Besonders bei tiefgefrorenen oder vorgekochten Speisen und kleinen Portionen geeignet. Das Vorheizen ist sehr kurz und das Garen erfolgt langsamer. Es ist nicht für große Mengen oder große Zubereitungen geeignet.

Schnelles Vorheizen

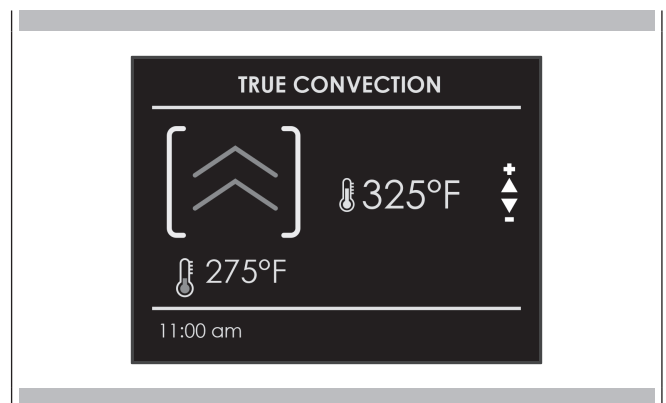
Die Funktion SCHNELLES VORHEIZEN erlaubt es, die gewünschte Temperatur schneller als das normale Vorheizen zu erreichen. Diese Funktion kann bei allen Garfunktionen in BACKEN (außer Sabbat), HEISSLUFT und PIZZA aktiviert werden.

Auswahl SCHNELLES VORHEIZEN:

1. Wählen und starten Sie die Garfunktion und drehen Sie den Knopf auf die rechte Seite.
2. Nach dem Aufrufen des Funktionsmenüs wählen Sie das Symbol  mit dem Knopf   und bestätigen Sie mit dem [FUNKTION]-Knopf. Das Symbol  erscheint unten am Bildschirm.



3. Auf der Seite des Displays wird die Ikone der aktiven Funktionen solange angezeigt, bis die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Danach geht die Funktion auf die Automatik der ausgewählten Garfunktion über.



Ofenbeleuchtung

Ein einziger Druck auf den [FUNKTION]-Knopf aktiviert die Beleuchtung nur dann, wenn er während eines Garvorgangs gedrückt wird.

Das Ofenlicht geht automatisch an, wenn die Tür geöffnet wird. Läuft der Ofen, dann geht das Licht automatisch beim Start an.

Das Ofenlicht schaltet automatisch aus, sobald der Ofenmodus gelöscht wird.

HINWEIS: Die Beleuchtung funktioniert während der Selbstreinigung nicht.

HINWEIS: Nach dem Einschalten schaltet das Licht automatisch nach 3 Minuten wieder auf OFF. Um ihn wieder einzuschalten, drücken Sie den [FUNKTION]-Knopf oder öffnen Sie die Tür.

Überprüfen Sie, dass die richtige Uhrzeit eingestellt ist.
Die Zeiteinstellung schaltet den Ofen am Ende der Garzeit aus.

⚠ ACHTUNG



Niemals Speisen länger als eine Stunde vor dem Garen im Ofen lassen.
Die Eigenschaften der Nahrungsmittel könnten verderben.

HINWEIS Zeiteinstellungen können nicht angewandt werden, wenn das Bratenthermometer an ist. Die maximale einzustellende Garzeit beträgt 12 Stunden.

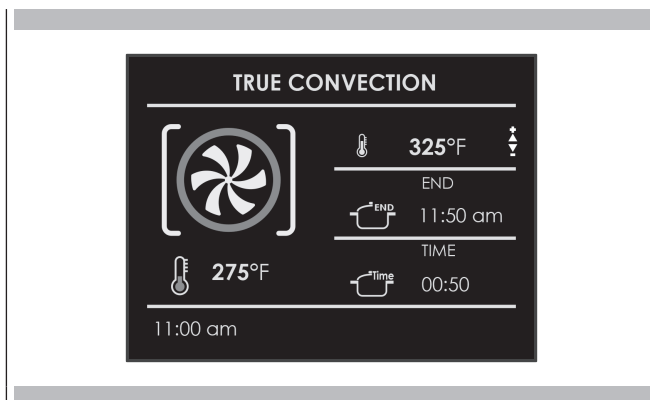
Garzeit

Die Funktion "Garzeit" verwenden, um den Ofen eine Zeit lang laufen zu lassen. Der Ofen startet sofort und geht automatisch aus, sobald die Zeiteinstellung zu Ende ist.

Zeiteinstellung

1. Garfunktion und Temperatur auswählen.
2. Es gibt zwei Möglichkeiten, diese Funktion einzustellen.
 - a) Wählen Sie , um die Dauer einzustellen, und drücken Sie den [FUNKTION]-Knopf.
 - b) Wählen Sie , um die Stopzeit einzustellen, und drücken Sie den [FUNKTION]-Knopf.
3. Nach Auswahl einer der beiden oben genannten Optionen stellen Sie die Zeit mit Hilfe des [FUNKTION]-Knopfes ein und bestätigen Sie diese durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.
4. Nach dem Drücken des [FUNKTION]-Knopfes beginnt das Garen und die Zeitgarinformationen werden auf der Displayseite angezeigt.

- Garfunktion
- Temperatur
- Garzeit
- Ende der Garzeit




- 5 Nach dem Garen schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Signal weist auf das Ende des Garen hin.

Um die Garzeit zu ändern, wenn der Ofen bereits in Betrieb ist, drehen Sie einfach den [FUNKTION]-Knopf an der rechten Seite [LOCK] und geben Sie die neue Garzeit ein, bevor Sie den [FUNKTION]-Knopf erneut drücken.

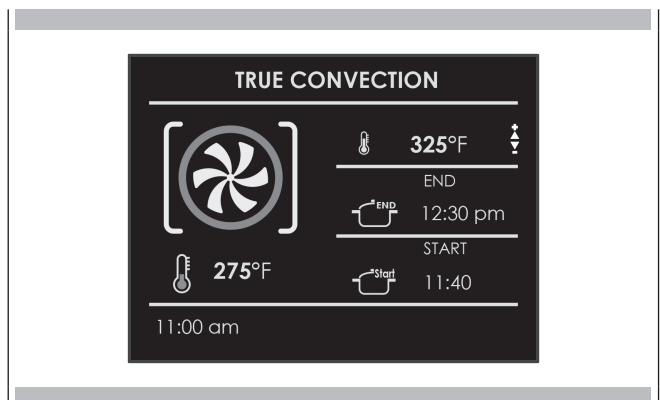
Stopzeit

Die Funktion "Stopzeit" verwenden, um den Start des zeitgesteuerten Garens zu verschieben. Die Stopzeit des Garens eingeben, der Ofen berechnet automatisch die Startzeit. Der Ofen schaltet sich automatisch an und aus.

Startverzögerung der Zeitsteuerung

- 1 Zuerst die gewünschte Garzeit auswählen, wie im Abschnitt "GARZEITEN" angegeben ist.
- 2 Wählen Sie , um die Stopzeit einzustellen, und drücken Sie den [FUNKTION]-Knopf.
- 3 Stellen Sie die Garstopzeit mit dem [FUNKTION]-Knopf ein und bestätigen Sie diese durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.
- 4 Nachdem Sie den [FUNKTION]-Knopf gedrückt haben, werden die Funktionspositionen im Standby-Modus und die verschobenen Gardaten auf dem Bildschirm angezeigt.

- Garfunktion
- Temperatur
- Uhrzeit Garen stoppt
- Uhrzeit Garen startet



- Nach dem Garen schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Signal weist auf das Ende des Garen hin.

Um die Garzeit und die Stopzeit zu ändern, wenn der Ofen bereits in Betrieb ist, drehen Sie einfach den [FUNKTION]-Knopf auf die rechte Seite des [LOCK]-Knopfes und geben Sie die neue Garstopzeit ein, bevor Sie den [FUNKTION]-Knopf erneut drücken.

Beim Garen von Braten, Steaks und Geflügel ist dies die beste Methode, um den richtigen Garpunkt festzustellen. Dieser Ofen kann mit einem Bratenthermometer ausgestattet werden, das die Temperatur im Fleisch feststellen kann und den Garvorgang unterbricht, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist. Wird ein Bratenthermometer verwendet, dann kontrolliert der Ofen automatisch die Garzeit.

HINWEIS: Das Bratenthermometer ist ein Zubehör und ist nur bei einigen Ausführungen des Produkts erhältlich. Zarte und schmackhafte Gerichte sind das Resultat einer präzisen und praktischen Kontrolle. Das Bratenthermometer ermöglicht es, die Innentemperatur von Speisen zu messen und verwendet diese, um das Ende der Garzeit zu bestimmen. Fleisch kann beispielsweise außen gar aussehen, ist aber innen immer noch rosa!

Die Temperatur, welche die Speisen beim Garen erreichen ist eng mit Gesundheitsproblemen und Hygiene verbunden. Bakterien gibt es in jedem Fleisch, ebenso wie in Huhn, Fisch und in rohen Eiern. Einige Bakterien verderben die Lebensmittel, andere hingegen, wie Salmonellen, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli und der Staphylococcus aureus können sehr gesundheitsschädlich sein. Bakterien vermehren sich sehr schnell über Temperaturen von 4,4 bis zu 60 C. Hackfleisch ist diesbezüglich besonders riskant. Um eine Vermehrung der Bakterien zu vermeiden, sollten

Sie Folgendes beachten:

- Tauen Sie Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur sondern im Kühlschrank oder im Ofen mit der entsprechenden Funktion auf. In diesem Fall sollten Sie die aufgetauten Lebensmittel anschließend sofort kochen.
- Füllen Sie Geflügel erst kurz vor dem Verzehr. Kaufen Sie kein bereits gefülltes Geflügel und kaufen Sie gefülltes, bereits gegartes Geflügel nur, wenn Sie dieses innerhalb von 2 Stunden verzehren.
- Marinieren Sie Gerichte im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur.
- Verwenden Sie ein Bratenthermometer, um die Temperatur von Fleisch, Fisch und Geflügel zu kontrollieren, wenn diese dicker als 5 cm sind. Auf diese Weise stellen Sie sicher, dass die Mindestgartemperaturen erreicht werden.
- Die größte Gefahr geht von schlecht gegartem Geflügel aus, was besonders gefährlich wegen Salmonellengefahr ist.
- Unterbrechen Sie den Garvorgang nicht, d.h. kochen Sie nicht teilweise, um dann das Gericht aufzubewahren und später zu Ende zu kochen. Auf diese Weise kommt es zu „lauwarmen“ Temperaturen in den Lebensmitteln, die ein Bakterienwachstum fördern.
- Braten Sie Fleisch und Geflügel im Ofen bei Temperaturen von mindestens 165 C.

MERKE: Nur die zum Gerät mitgelieferte Fleischsonde verwenden.


Wir bitten Sie, folgende Tabelle des National Food Safety Database (USA) - Lebensmittelsicherheit - zu Rate zu ziehen.

Speisen	Mindestinnentemperatur
Hackfleisch	
Hamburger	71 C
Rind, Kalb, Lamm, Schwein	74 C
Huhn, Truthahn	74 C
Rind, Kalb, Lamm	
Braten und Steaks:	
blutig	Das NFSD nennt keine Temperatur für blutiges Garen, da dies gesundheitlich nicht sicher ist
medium-blutig	63 C
medium	71 C
durch	77 C
Schwein	
Rippchen, Braten, Koteletts:	
medium	71 C
durch	77 C
Frischer Schinken	71 C
Bratwurst frisch	71 C
Geflügel	
Huhn, ganz oder in Stücken	82 C
Ente	82 C
Ganzer Truthahn (nicht gefüllt)	82 C
Putenbrust	77 C

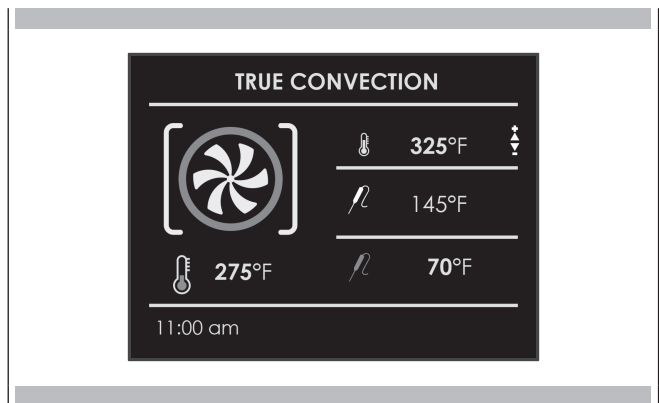
⚠️ WARNUNG

- Damit Sie sich nicht verbrennen, verwenden Sie bitte einen Ofenhandschuh, um das Bratenthermometer hineinzustecken oder herauszunehmen, wenn der Ofen heiß ist.
- Das Bratenthermometer immer mit dem Griff herausnehmen. Wird es herausgenommen, indem am Kabel gezogen wird, dann kann es beschädigt werden.
- Sicherstellen, dass beim Einstecken des Bratenthermometers die Lebensmittel vollkommen aufgetaut sind. Anderenfalls kann es beschädigt werden.

HINWEIS Das Bratenthermometer kann nicht bei allen Funktionen verwendet werden (keine Funktion Bratenthermometer bei Rezepten). Falls es bei einer dieser Funktionen verwendet wird, dann erscheint an der Anzeige eine Nachricht. Wird das Bratenthermometer aus Versehen herausgezogen, während es in Betrieb ist, dann erscheint eine Warnung an der Anzeige. Die Temperatur des Bratenthermometers kann zwischen 40 C - 100 C (104 F und 212 F) eingestellt werden. Der Ofen speichert die letzte, vom Benutzer eingestellte, Temperatur.

Die Spitze des Bratenthermometers in der Mitte und in den dicksten Teil des Fleisches einführen. Sicherstellen, dass das Bratenthermometer Fett, Knochen, den Ofen oder Teller nicht berührt. Das Bratenthermometer wird automatisch beim Einstecken erkannt und am Bildschirm erscheint die Ikone . Wird die Garfunktion mit dem Bratenthermometer gestartet, dann erscheint an der Anzeige automatisch die Seite mit den Einstellungen.

1. Stellen Sie die gewünschte Temperatur des Bratenthermometers mit dem [TEMPERATUR]-Knopf ein.



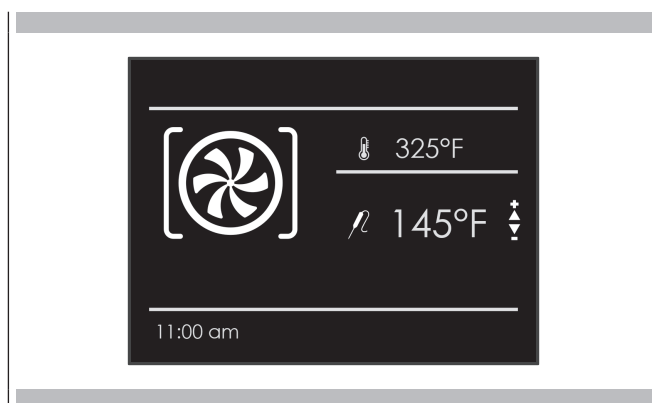
2. Nach dem Drücken des [FUNKTION]-Knopfes beginnt der Garvorgang und alle Details des Bratenthermometers erscheinen auf dem Display.

- Garfunktion
- Ofentemperatur
- Temperatur des Bratenthermometers einstellen
- Direkte Temperatur des Bratenthermometers

Nachdem die eingestellte Temperatur des Bratenthermometers erreicht ist, schaltet der Ofen aus und ein akustisches Signal weist auf das Ende des Garens hin.

HINWEIS: Nach dem Start des Garvorgangs kann die Ofentemperatur in jedem Fall jederzeit mit dem [TEMPERATUR]-Knopf geändert werden.

Um die Temperatur des Fühlers zu ändern, drehen Sie den [FUNKTION]-Knopf [ZURÜCK] für 2 Sekunden, wählen Sie dann erneut die Garfunktion und ändern Sie den Temperaturwert.



Braten - Tipps und Techniken

Braten bedeutet Garen mit heißer Luft. Es wird sowie Oberals auch Unterhitze, aber keine Umluft benutzt, um Hitze zirkulieren zu lassen.

Dem Rezept oder den allgemeinen Angaben der Speisen bei Temperatur, Zeit und Position des Gitterrosts folgen. Die Backtemperatur verändert sich je nach Größe, Form oder Oberflächenbehandlung der Backutensilien.

Allgemeine Richtlinien

- Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, die Speisen auf nur einem Gitterrost zubereiten und mindesten 1" - 1 1/2" (2,5 - 3cm) Platz zwischen Backutensilien und Ofenwand lassen.
- Beim Backen nur ein Gitterrost verwenden.
- Nach der Mindestzeit überprüfen, ob die Speisen gar sind.
- Backutensilien aus Metall (mit oder ohne Antihafbeschichtung), hitzebeständiges Glas. Glaskeramik, Keramik oder andere Utensilien, die sich für Backöfen eignen.
- Wird hitzebeständiges Glas verwendet, dann die Temperatur um 15 C (25 F) gegenüber der empfohlenen Temperatur erniedrigen.
- Backbleche mit oder ohne Rändern oder Silikonbackformen verwenden.
- Dunkle Metallformen oder mit Antihafbeschichtung garen schneller und bräunen mehr. Isolierte Backformen werden die Garzeit bei den meisten Speisen leicht verlängern.
- Keine Aluminiumfolie oder Einweg-Aluminiumbleche verwenden, um Teile des Ofens auszulegen. Alufolie isoliert sehr gut gegen Hitze und diese wird unter ihr eingefangen. Dadurch wird der Garvorgang verändert und der Ofen kann beschädigt werden.
- Es muss vermieden werden, die offene Tür als Regal zu benutzen, um Töpfe darauf abzustellen.
- Tipps zur Lösung von Problemen beim Backen finden Sie auf Seite 68.

Umluft - Tipps und Techniken

- Reduzieren Sie die Temperatur des Backrezepts um 15 C (25 F).
- Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollten Speisen nicht abgedeckt und in niedrigen Behältern gegart werden, um Vorteile aus der Umluft zu erzielen. Glänzende Aluminiumtöpfe verwenden, um beste Ergebnisse zu erzielen, es sei denn es gibt andere Angaben.
- Es kann hitzebeständiges Glas oder Keramik verwendet werden. Die Temperatur nochmals um 15 C (25 F) erniedrigen, wenn hitzebeständige Teller verwendet werden, gesamte Hitzereduzierung 30 C (50 F).
- Es können dunkle Metalltöpfe benutzt werden. Vergessen Sie nicht, dass Speisen in dunklen Metallutensilien schneller bräunen.
- Die Anzahl der verwendeten Gitterroste wird durch die Höhe der zuzubereitenden Speisen bestimmt.
- Gebackene Speisen garen extrem gut mit Umluft. Versuchen Sie nicht, Rezepte wie Pudding, Quiches, Kürbiskuchen oder Käsekuchen umzuwandeln, die nicht von der Konvektionserhitzung profitieren. Verwenden Sie für diese Speisen den normalen Backvorgang.

- Es können auch Mahlzeiten auf mehreren Gitterrosten auf Positionen 1, 2, 3 und 4 zubereitet werden. Alle vier Gitterroste können für Cookies, Kekse und Appetithäppchen verwendet werden.

- Backen auf 2 Gitterrosten: Position 1 und 3 verwenden.

- Beim gleichzeitigen Backen von vier Schichten Kuchen, dann die Schalen staffeln, damit sie nicht alle genau übereinander stehen. Um beste Ergebnisse zu erzielen, legen Sie die Kuchen auf die Vorderseite des oberen und die Rückseite des unteren Gitterrost (siehe Grafik rechts). Lassen Sie 1" - 1 1/2" (2,5 - 3cm) Luftraum um die Pfannen herum.

- Es kann einfach sein, Ihr eigenes Rezept zu verändern. Wählen Sie ein Rezept, dann gut mit Umluft funktioniert.
- Reduzieren Sie, falls notwendig, Temperatur und Garzeit. Sie müssen ein paar Versuche unternehmen und Fehler machen, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen. Behalten Sie für das nächste Mal Ihre Technik im Auge, wenn Sie das Rezept mit Umluft zubereiten möchten.
- Tipps zur Lösung von Problemen beim Backen finden Sie auf Seite 68.

Speisen, die für die Zubereitung mit Umluft geeignet sind:

Appetithäppchen, Kekse, Kaffee, Kuchen
Cookies (2 bis 4 Gitterroste), Weißbrot
Windbeutel
Pfitzauf

Eintöpfe und Vorgerichte

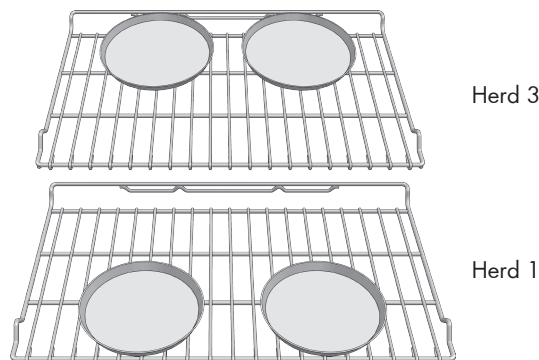
Ofenmahlzeiten (Gitterposition 1, 2, 3)

Luftgesäuerte Lebensmittel (Soufflés, Meringen, Nachtisch mit Meringenvhaube, Angel Food Biskuit, Chiffonkuchen)

POSITION GITTERROST



EINSETZEN MEHRERER GITTERROSTE



Schnelle und einfache Rezepttipps

Vom klassischen BACKEN auf BACKEN MIT UMLUFT umstellen:

Temperatur um 15 C (25 F) reduzieren.

Die gleiche Garzeit wie beim Backen verwenden, wenn die Zeit unter 10 bis 15 Minuten liegt.

Bei Speisen mit Garzeiten unter 30 Minuten sollte der Garpunkt 5 Minuten früher als bei klassischen Backrezepten geprüft werden.

Werden Speisen länger als 40 - 45 Minuten gebacken, dann kann die Backzeit um 25% verkürzt werden.

Braten mit Umluft - Tipps und Techniken

- Bei Braten mit Umluft den Ofen nicht vorheizen.
- In einer flachen, nicht abgedeckten Pfanne braten.
- Werden ganze Hühner oder Truthähne gebraten, dann die Flügel auf den Rücken klappen und die Beine leicht mit einer Küchenschnur befestigen.
- Die 2-teilige Grillpfanne verwenden, um unabgedeckt zu Braten.
- Ein Bratenthermometer verwenden, um die Kerntemperatur in Bezug auf "END" festzustellen.
- Kerntemperatur von Fleisch oder Geflügel in zwei verschiedenen Positionen mit dem Bratenthermometer kontrollieren.
- Großes Geflügel muss beim Garen eine Zeit lang mit Alufolie abgedeckt werden (und in einer Pfanne angebraten werden), damit es nicht zu braun wird.

Schnelle und einfache Rezepttipps

Vom klassischen **BACKEN** auf **BRATEN MIT UMLUFT** umstellen:

- Die Temperatur muss nicht verringert werden.
- Braten, große Fleischstücke und Geflügel benötigen generell eine 10-20% kürzere Garzeit. Den Garpunkt früh überprüfen.
- Eintöpfe oder Schmorbraten, die abgedeckt in **BRATEN MIT UMLUFT** gegart werden, benötigen etwa die gleiche Zeit.
- Die minimale sichere Temperatur von Geflügelfüllungen beträgt 165 F (75 C).
- Nachdem die Speise aus dem Ofen genommen wurde, diese vor dem Tranchieren locker 10 bis 15 Minuten mit einer Alufolie abdecken, um die endgültige Temperatur der Speise um 5 bis 10 F (3 bis 6 C) zu erhöhen.

Garzeiten sind Richtwerte und hängen außerdem von der Dicke und Temperatur des Fleisches vor dem Garen ab.

Grillen mit Umluft - Tipps und Techniken

- Gitterrost in die gewünschte Position bringen, bevor der Ofen angeschaltet wird.
 - Bei der Einstellung Umluftgrill, die Ofentür immer geschlossen halten.
 - Ofen nicht vorheizen.
 - Die 2-teilige Grillpfanne verwenden.
 - Das Fleisch umdrehen, wenn die Hälfte der Garzeit vorbei ist (siehe Tabelle Umluftgrill).
- Grille- und Umluftgrillzeiten sind Richtwerte und können leicht variieren.

Garzeiten sind Richtwerte und hängen außerdem von der Dicke und Temperatur des Fleisches vor dem Garen ab.

Grillen - Tipps und Techniken

- Gitterrost in die gewünschte Position bringen, bevor der Ofen angeschaltet wird.
- Bei der Einstellung Braten, die Ofentür immer geschlossen halten.
- Den Ofen vor Gebrauch 5 Minuten lang vorheizen.
- Die 2-teilige Grillpfanne verwenden.
- Das Fleisch umdrehen, wenn die Hälfte der Garzeit vorbei ist (siehe Tabelle Umluftgrill).

Grille- und Umluftgrillzeiten sind Richtwerte und können leicht variieren.

Garzeiten sind Richtwerte und hängen außerdem von der Dicke und Temperatur des Fleisches vor dem Garen ab.

Dehydrieren - Tipps und Techniken

Mit der Einstellung Dehydrieren kann getrocknet werden.

Bei niedriger Temperatur und langsam zirkulierender Luft wird die Feuchtigkeit entfernt, um Lebensmittel haltbar zu machen.

Die Temperatur der Einstellung Dehydrieren ist auf 60°C (140°F) vorprogrammiert.

Die zum Dehydrieren verfügbaren Temperaturen liegen zwischen 50°C (120°F) bis 70°C (160°F).

Es können mehrere Gitterroste gleichzeitig verwendet werden.

Manche Lebensmittel benötigen 14-15 Stunden, um völlig zu dehydrieren.

Ziehen Sie ein Buch über Lebensmittelkonservierung für spezifische Zeiten und den Umgang mit den verschiedenen Lebensmittel zu Rate.

Diese Einstellung kann für verschiedene Obstsorten, Gemüse, Kräuter und Fleischstreifen verwendet werden.






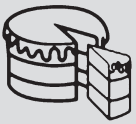
Siebe zum Trocknen können in Fachgeschäften gekauft werden.

Werden Papiertücher verwendet, dann könnte die Feuchtigkeit davon vor dem Dehydrieren aufgesaugt werden (beispielsweise bei Tomaten- oder Pfirsichscheiben).


Dehydrieren - Tabelle

NAHRUNGSMITTEL	ZUBEREITUNG	DURCHSCHNITTliche TROCKNES* (Std.)	TEST GARUNG ERREICHT
OBST			
Äpfel	Vierteln und in eine Tasse Zitronensaft und 2 Tassen Wasser eintauchen	11 - 15	Etwas geschmeidig
Bananen	Vierteln und in eine Tasse Zitronensaft und 2 Tassen Wasser eintauchen	11 - 15	Etwas geschmeidig
Kirschen	Waschen und mit Geschirrtuch abtrocknen. Bei frischen Kirschen, Kern entfernen	10 - 15	Geschmeidig, zäh, klebrig
Orangenschalen und -scheiben	Orangenscheibe; dünn geschälte Orangenschale	Schale: 2 - 4	Orangenschale: trocknen und brüchig
		Scheiben: 12 - 16	Orangenscheiben: Haut ist trocken und brüchig, Frucht leicht feucht
Ananasringe	Mit Tuch getrocknet	Aus der Dose: 9 - 13 Frisch: 8 - 12	Weich und geschmeidig
Erdbeeren	Waschen und mit Geschirrtuch abtrocknen. In Scheiben geschnitten 1/2" dick, Haut (nach außen) auf dem Gitterrost	12 - 17	Trocken, brüchig
GEMÜSE			
Paprika	Waschen und mit Geschirrtuch abtrocknen. Membrane der Paprika entfernen, grob gehackt etwa 1" Stücke	16 - 20	Zäh, innen ohne Feuchtigkeit
Pilze	Waschen und mit Geschirrtuch abtrocknen. Stielende entfernen. In 1/8"-Scheiben schneiden	7 - 12	Fest und zäh, trocken
Tomaten	Waschen und mit Geschirrtuch abtrocknen. Schneiden Sie diese Scheiben, 1/8" dick, gut trocknen	16 - 23	Trocken, ziegelrote Farbe
KRÄUTER			
Oregano, Salbei, Petersilie, Thymian, Fenchel	Abspülen und mit einem Papiertuch trocknen	Bei 60 C (120 F) trocknen 3 - 5	Knusprig und brüchig
Basilikum	Verwenden Sie Basilikumblätter von 3 bis 4 Zoll von oben verwenden. Mit Wasser besprühen, abschütteln und trocken tupfen	Bei 60 C (120 F) trocknen 3 - 5	Knusprig und brüchig

Die Funktion der Rezepte Ihres Ofens gibt Ihnen die Möglichkeit Speisen vorzubereiten, ohne die Garzeit jedesmal von Hand einzustellen. Wird Rezept "EINSTELLEN" ausgewählt, dann werden Garfunktion, Temperatur und Zeit automatisch anhand des Rezepts, das vom Menü ausgewählt wird, eingestellt.

Rezeptliste	Lebensmittelart	Zustand des Lebensmittels	Rezeptliste	Aufgeführte Informationen
VORHANDEN ODER EIGEN		FRISCH	BROT PIZZA	ART DES ZUBHÖRS POSITION DES NIVEAUS LEBENSMITTELGEWICHT BACKZEIT VORHEIZEN NOTWENDIG (JA/NEIN)
		GEFROREN		
		GANZES STÜCK	FLEISCH	
		IN STÜCKEN		
		GANZES STÜCK	GEFLÜGEL	
		IN STÜCKEN		
		GANZES STÜCK	FISCH	
		IN STÜCKEN		
		-	GEMÜSE	
		-		
		-	PASTETEN	
		-		

Ein vorhandenes Rezept auswählen:

- Schalten Sie den Ofen um, wählen Sie das Symbol  und drücken Sie den [FUNKTION]-Knopf.
- Wählen Sie mit dem [FUNKTION]-Knopf die Liste zwischen "VORHANDEN" oder "EIGEN" und bestätigen Sie mit demselben Knopf.
- Wählen Sie mit dem [FUNKTION]-Knopf die Art der zu kochenden Lebensmittel aus und bestätigen Sie mit demselben Knopf.
- Wählen Sie mit dem [FUNKTION]-Knopf zwischen "FRISCH" oder "GEFROREN" oder in anderen Fällen zwischen "GANZ" oder "IN STÜCKEN" und bestätigen Sie mit demselben Knopf.
- Wählen Sie das gewünschte Rezept mit dem [FUNKTION]-Knopf aus und bestätigen Sie mit demselben Knopf.
- Wenn das Rezept ausgewählt wurde, dann erscheint folgende Seite am Bildschirm:



- Um das Rezept zu starten, bestätigen Sie durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.
Während des Repeztes werden mehrere akustische und visive Nachrichten bitten, folgende Vorgänge auszuführen. Folgen Sie ganz einfach den Anweisungen am Bildschirm.
- Nach Beendigung schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Signal weist auf das Ende des Rezeptes hin.

Ein persönlich gestaltetes Rezept abspeichern:

Wurde ein Rezept ausgewählt, dann können die Einstellungen "ZEIT" und "GEWICHT" verändert werden und das Rezept kann als EIGEN abgespeichert werden.

- Nach der Auswahl eines Rezeptes drehen Sie den [FUNKTION]-Knopf und bestätigen Sie durch Drücken desselben Knopfes.
- Um das Gewicht zu ändern, geben Sie das gewünschte Gewicht mit Hilfe des [FUNKTION]-Knopfes ein und bestätigen Sie durch Drücken desselben Knopfes.



- Der Ofen geht automatisch auf die Garzeit über. Um diese Zeit zu ändern, stellen Sie mit dem [FUNKTION]-Knopf die Garzeit ein und bestätigen Sie durch Drücken desselben Knopfes.



- Zu diesem Zeitpunkt kann das Rezept in der Liste der "EIGENEN" Rezepte gespeichert werden, indem Sie "SPEICHERN" wählen und mit dem [FUNKTION]-Knopf bestätigen.

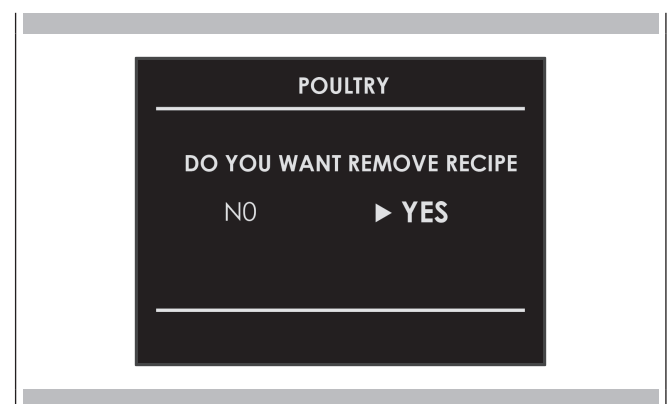


HINWEIS Sollten die Werte von Zeit und Gewicht nicht gleich abgespeichert werden, dann erscheint nach dem Rezept eine Nachricht, die danach fragt, ob diese Werte abgespeichert werden sollen oder nicht.

- Um das Rezept zu starten, drücken Sie den [FUNKTION]-Knopf.


Ein persönlich gestaltetes Rezept löschen:

- Um ein Rezept von der Liste der eigenen Rezepte zu löschen, das Rezept auswählen.
- Drehen Sie den ON/OFF-Knopf nach rechts und wählen Sie die Auswahl und bestätigen Sie mit dem [FUNKTION]-Knopf.




KLASSISCHE PIZZA wurde spezifisch entworfen, so dass Sie eine perfekte PIZZA in wenigen Minuten zubereiten können. Um ein einwandfreies Ergebnis zu erzielen, ^{CLASSIC PIZZA} wählen, um zu diesem speziellen Rezept zu gelangen. Nachdem Sie Ihre Einstellungen vorgenommen haben, führt das Rezept Klassische Pizza den Rest aus und etwa 650 F (345 C) erreicht, in dem alle Heizelemente mit 100% ihrer Leistung arbeiten.

Bei dieser Temperatur garantieren wir eine knusprige Pizza mit richtig gegerter Garnierung, wie in der Pizzeria. Das Geheimnis einer guten Pizza liegt im gut aufgegangenen Teig, der richtig zubereit und gebacken wird: Verwenden Sie zur Garnierung geringe Mengen von guter Qualität.

Rezeptliste	Lebensmittelart	Zustand des Lebensmittels	Rezepteliste	Aufgeführte Informationen
VORHANDEN ODER EIGEN		EINZELNE PIZZA DÜNN	VORGESCHLAGENE BACKZEIT	ART DES ZUBHÖRS
		EINZELNE PIZZA DICK		POSITION DES NIVEAUS
		DOPPELTE PIZZA DÜNN		BACKZEIT
		DOPPELTE PIZZA DICK		VORHEIZEN (JA/NEIN)

Pizza	Gewicht aufgegangener Teig	Durchmesser
DÜNN	180 gr	30 cm
DICK	260 gr	30 cm

Ein Rezept "Klassische Pizza" wählen, das schon gespeichert wurde:

1. Starten Sie den Ofen, wählen Sie das Symbol  und bestätigen Sie mit dem [FUNKTION]-Knopf.
2. Wählen Sie mit Hilfe des [FUNKTION]-Knopfes die Liste zwischen "VORHANDEN" oder "EIGEN" und bestätigen Sie mit demselben Knopf.
3. Wählen Sie mit dem [FUNKTION]-Knopf die Art der zu kochenden Pizza aus und bestätigen Sie mit demselben Knopf.
4. Nachdem das Rezept ausgewählt wurde, erscheint folgende Seite der Anzeige:

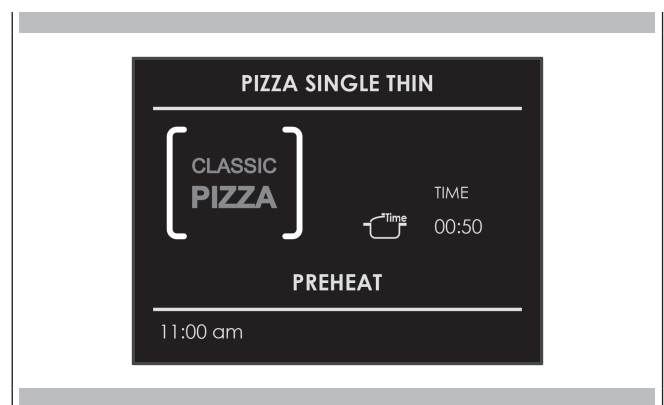


Wurde ein Rezept gewählt, dann kann die Zeiteinstellung verändert werden (von 01:00 Min/Sek. bis 59:59 Min/Sek) und das Rezept kann unter "EIGENE" Rezepte der speziellen Funktion "Klassische Pizza" abgespeichert werden. Falls dies gewünscht wird, kann das gespeicherte Rezept auch gelöscht werden.

Wir die Zeit verändert, aber nicht sofort abgespeichert, dann erscheint nach dem Rezept eine Nachricht, die danach fragt, ob diese Werte abgespeichert werden sollen oder nicht.

(WEITERE HINWEISE, UM DIESE SCHRITTE AUSZUFÜHREN, BEFINDEN SICH IN DEN ANLEITUNGEN DES ABSCHNITTS DER REZEPTE).

5. Nach der Bestätigung mit dem [FUNKTION]-Knopf heizt der Ofen vor und wenn er fertig ist, piept er und das Display zeigt an, dass der richtige Zeitpunkt für die Pizzas gekommen ist. Der Backvorgang startet automatisch, wenn die Tür geschlossen wird und nun müssen keine anderen Einstellungen mehr vorgenommen werden; einfach den Anleitungen am Display folgen.



HINWEIS Nach der ersten Pizza können sofort weitere Pizzas, ohne vorzuheizen, gebacken werden. Wenn auf Anforderung ausgewählt wird, wird das Rezept wiederholt, während bei Drücken von OFF das Rezept beendet wird.

Tipps für eine gute Pizza:

Aufgrund der hohen Temperatur und kurzen Backzeit, empfehlen wir, Pizzas schnell hineinzuschieben und herauszuholen, so dass die Tür nur so kurz wie möglich geöffnet ist und die Temperatur nicht abfällt.

Wurde durch den Piepston und am Display angezeigt, dass die Backzeit zu Ende ist, die Pizza sofort herausnehmen, da die Garzeit sehr kurz ist und schon wenige Sekunden große Auswirkungen haben.

Die Backzeit können je nach Teig und Pizza verändert werden; Änderungen sollten mit den Tasten +/- gemacht werden, bevor die Starttaste gedrückt wird.

Nach dem Rezept erscheint die Frage, ob das Rezept unter den eigenen Rezepten abgespeichert werden soll.

PIZZA GRILLROST**PIZZASTEIN (FALLS VORHANDEN)****Hineinlegen, bevor der Ofen vorgeheizt wird**

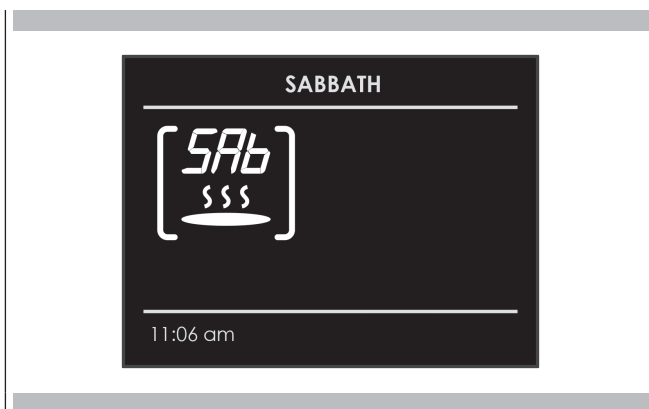
Die Funktionsweise Sabbath Ihres Ofens befolgt die jüdischen Regeln. Mit dieser Funktion kann der Ofen nur in statischer Funktion heizen.

Wurde die Sabbath-Funktion gewählt, dann sind folgende Funktionen nicht aktiv:

- Ofenlichter
- Alle Tasten außer AN/AUS
- Bratenthermometer
- Zeitgesteuerte Funktionen
- Timerfunktion
- Die Ikonen stehen auf dem Display und bewegen sich nicht, wie bei klassischer Garfunktion.
- Bildschirm und akustische Warnhinweise.

Um die Funktion Sabbathmodus einzustellen, schalten Sie den Ofen ein und wählen Sie die Funktion Sabbath mit dem [FUNKTION]-Knopf und bestätigen Sie mit demselben Knopf.

Die Funktion startet und zeigt die Ikone am Bildschirm an.



HINWEIS Diese Funktion dauert höchstens 72 Stunden. Die Temperatur kann nicht verändert werden, sondern ist auf 60 C (140 F) eingestellt. Die Funktion kann jederzeit durch die Taste OFF ausgeschaltet werden.

Zur Säuberung dürfen weder ätzende Putzmittel noch Dampfstrahlreiniger zum Einsatz kommen.

! WARNUNG

Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel oder harte Metallschaber, um die Glasofentür zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was auch zum Zerschlagen des Glases führen kann.

! WARNUNG

Überprüfen, dass die Tür geschlossen ist, bevor die Selbstreinigung startet, anderenfalls wird die Tür nicht automatisch verriegelt. Siehe nachfolgenden Abschnitt.

Selbstreinigung des Ofens

Dieser Ofen ist mit einer pyrolitischen Selbstreinigungsfunktion ausgestattet, wodurch schwieriges und zeitraubendes Reinigen von Hand des Ofenraums entfällt. Zur Selbstreinigung benutzt der Ofen eine sehr hohe Temperatur (circa 460 C/860 F), die Essensreste und Fett wegbrennt.

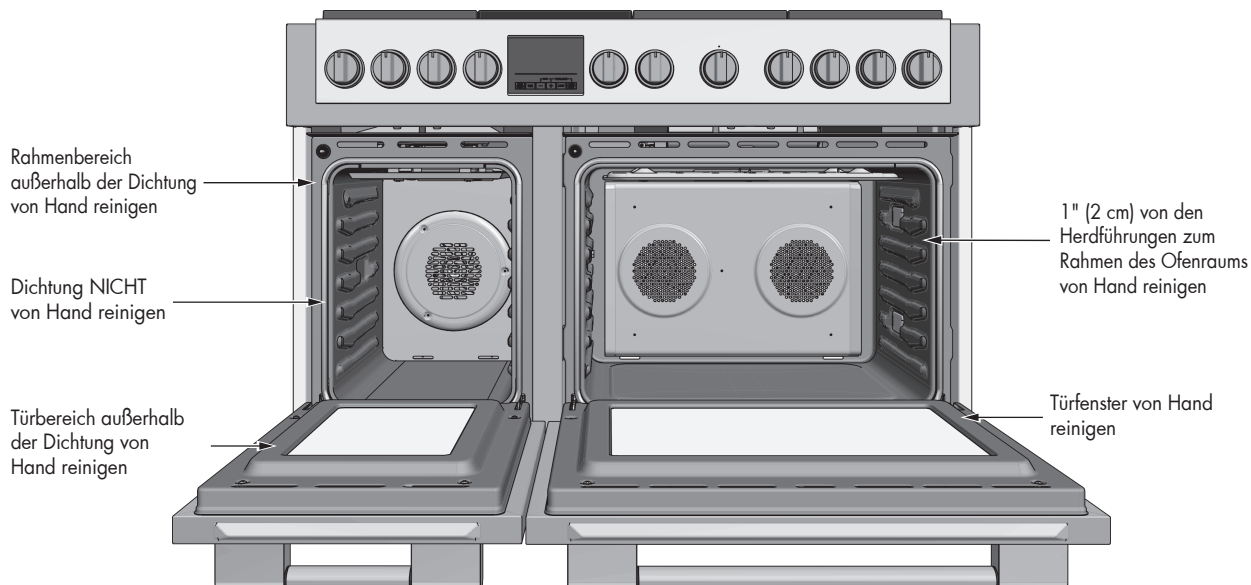
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht während des Selbstreinigungszyklus des Ofens.
- Es kann jeweils nur ein Ofen auf Selbstreinigung eingestellt werden.
- Es ist üblich, dass bei der Selbstreinigung Rauch und/oder manchmal Flammen entstehen, dies hängt von der Zusammensetzung und Menge des Schmutzes ab, der im Ofen verbleibt. Wenn eine Flamme bestehen bleibt,
- schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie die Tür öffnen, um den übermäßigen Lebensmittelschmutz abzuwischen.
- Die Tür verriegelt automatisch, nachdem der Selbstrei-

nigungszyklus gestartet wird. Die Ikone "VORHÄNGESCHLOSS" wird am Display angezeigt. Dies bedeutet, dass die Tür nicht geöffnet werden kann, während im Inneren Reinigungstemperaturen bestehen.


- Bei dieser Einstellung funktioniert die Ofenbeleuchtung nicht.
- Während der Selbstreinigung sollte die Küche gut gelüftet werden, so dass Gerüche der Selbstreinigung abziehen können. Gerüche werden während des Vorgangs weniger.
- Die vorbestimmte Reinigungsdauer beträgt drei Stunden.
- Die Einstellung hält nach den Reinigungsstunden automatisch an.
- Wenn die Temperatur wieder in einen sicheren Bereich abgefallen ist, dann wird die Türverriegelung freigegeben und die Tür kann geöffnet werden.

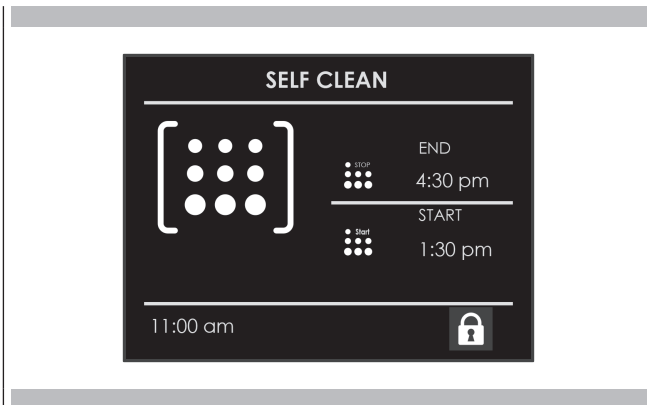
Ofen für Selbstreinigung vorbereiten

1. Alle Gegenstände und Backutensilien herausnehmen.
2. Gitterroste, die nicht aus Porzellan sind, herausnehmen. Werden verchromte Gitterroste bei der Selbstreinigung im Ofen gelassen, dann verlieren sie für immer ihre glänzende Oberflächenbehandlung und werden sehr dunkel.
3. Wischen Sie weiche Schmutzflecken und Fett mit einem Papierküchentuch weg. Überschüssiges Fett führt während der Selbstreinigung zu Flammen und Rauch im Ofen.
4. Schauen Sie sich die untenstehende Abbildung nochmals an. Einige Bereiche des Ofens müssen von Hand gereinigt werden, bevor der Kreislauf startet. Sie werden beim Reinigungsvorgang nicht so heiß, dass der Schmutz wegbrennen kann. Einen Schwamm mit Seife oder Plastikbürste verwenden. Ecken des Ofens, vorderen Rahmen und 1-1/2 " (2-3 cm) auf der Innenseite des Rahmens mit Reinigungsmittel und heißem Wasser von Hand reinigen. Die Dichtung am Ofen nicht reiben. Das Fenster der Ofentür von Hand reinigen. Alle Bereiche nachspülen und abtrocknen.
5. Überprüfen, dass die Beleuchtung im Garraum ausgeschaltet sind und die Glühbirnen und Lampenschirme montiert sind.




Um die Selbstreinigung einzustellen

1. Drücken Sie den ON/OFF-Knopf, wählen Sie das Symbol  aus und bestätigen Sie mit demselben Knopf.
2. Am Bildschirm erscheint eine Nachricht, dass alle Gegenstände und Zubehör aus dem Fach genommen werden müssen.
3. Drücken Sie den [FUNKTION]-Knopf, um die Türverriegelung und den Reinigungszyklus zu starten.
4. Die Reinigungszeit wird automatisch angezeigt und dauert normalerweise 3 Stunden.




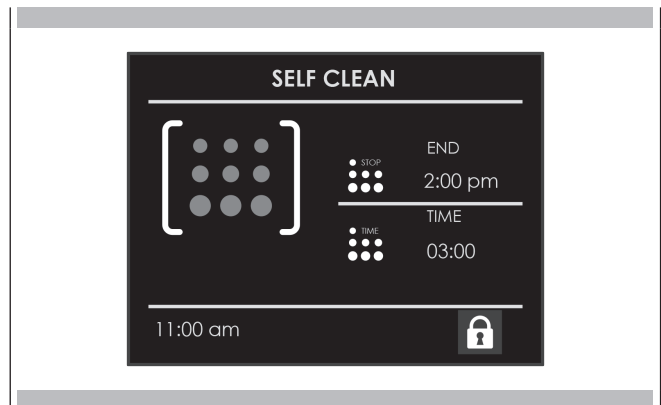
5. Nach der programmierten Reinigungszeit geht der Ofen automatisch aus.
 - Um den Reinigungsmodus jederzeit zu stoppen, drücken Sie den ON/OFF-Knopf.
 - Der Selbstreinigungsvorgang kann nicht bei offener Tür gewählt werden.
 - Steht die Tür offen, nachdem die Funktion schon gewählt wurde und Taste [FUNCTION] ist gedrückt, dann bewegt sich die Verriegelung nicht; die Ikone "VORHÄNGESCHLOSS" blinkt solange, bis die Tür geschlossen wird und der Verriegelungsmotor anhält. Wird das "VERSCHLOSSENE VORHÄNGESCHLOSS" angezeigt, dann kann die Tür nicht geöffnet werden.
 - Prüfen Sie, ob die Tür verriegelt ist. Wenn die Tür nicht verriegelt ist, drücken Sie den ON/OFF-Knopf und starten Sie die Selbstreinigung nicht; rufen Sie den Kundendienst an.
 - Die Tür während der Selbstreinigung und der Verriegelung auf keinen Fall öffnen.

Um die Reinigungsdauer zu verändern

1. Um die Programmierung von 3 Stunden zu verändern, können bei leichter Verschmutzung auch gleich nach dem Start 2 Stunden eingegeben werden.
2. Um die Uhrzeit zu ändern, drehen Sie den [FUNKTION]-Knopf auf das Symbol  RECHTS und wählen Sie es aus (die Stunden blinken), ändern Sie den Wert mit dem [FUNKTION]-Knopf und bestätigen Sie dann mit dem [FUNKTION]-Knopf.
3. Die Minuten blinken automatisch, ändern Sie den Wert mit dem [FUNKTION]-Knopf und bestätigen Sie ihn durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.

Startverzögerung bei der Reinigung

1. Schritt 1 bis 3 oben folgen.
2. Ikone  berühren und überprüfen, ob "ZEITSTOPP" am Display erscheint. Die Uhrzeit beginnt zu blinken, ändern Sie den Wert mit dem [FUNKTION]-Knopf und bestätigen Sie ihn dann durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.
3. Die Minuten blinken automatisch, ändern Sie den Wert mit dem [FUNKTION]-Knopf und bestätigen Sie ihn durch Drücken des [FUNKTION]-Knopfes.



8. Ist die Zeitverzögerung zu Ende, dann beginnt die Selbstreinigung.
9. Nach der programmierten Reinigungszeit geht der Ofen automatisch aus.

ACHTUNG

Erinnern Sie sich daran, dass die Ofentür solange verriegelt bleibt, bis es sicher genug ist, diese zu öffnen. Das Symbol der Verriegelung erlischt am Display, wenn die Türverriegelung freigegeben wird. Man muss nach der Freigabe der Türverriegelung trotzdem noch vorsichtig vorgehen, denn der Innenraum kann noch sehr heiß sein.

Ist der Selbstreinigungsvorgang abgeschlossen, dann kontrolliert der Ofen die Innentemperatur und es wird folgende Nachricht angezeigt:

- Von 460 C/860 F bis 270 C/518 F= "Ende Selbstreinigung"
- Von 270 C/518 F bis 50 C/122 F= "Warten auf Reinigung"
- Von 50 C/122 F bis 25 C/77 F= "Rückstände entfernen" (Taste AN/AUS drücken, um die Nachricht zu löschen).

Es könnte sich nach der Selbstreinigung Asche auf dem Boden des Ofens befinden. Dies ist normal. Ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm verwenden, um die Rückstände wegzuwischen, nachdem der Ofen herunterkühlt.

Tipps zur Selbstreinigung:

Falls nach der Selbstreinigung noch immer Schmutz im Ofen verbleibt, dann kann, falls gewünscht, der Vorgang wiederholt werden. Den Ofen regelmäßig reinigen, um starke Schmutzbildung zu vermeiden. Dadurch funktioniert der Selbstreinigungsvorgang besser, Rauch und Gerüche sind geringer.

Automatischer Türverschuß beim Pyrolysekreislauf

Aus Sicherheitsgründen sperrt die Tür automatisch, sobald die Funktionsweise der Selbstreinigung gewählt wird. Die Tür wird ebenso automatisch entriegelt, wenn die Reinigungszeit zu Ende ist, aber erst nachdem die Temperatur sich wieder in einem sicheren Bereich befindet.

HINWEIS Die Verriegelungsvorrichtung der Tür kann während der Selbstreinigung nicht ausgeschlossen werden, z.B. die Tür kann nicht von Hand entriegelt werden, da diese Priorität jede ander Wahl außer Kraft setzt.

Das Verriegelungssymbol (▶🔒) am Display ist:

AN, wenn die Tür vollkommen verriegelt ist

AUS, wenn die Tür vollkommen entriegelt ist

BLINKEN Der Verriegelungsmechanismus bewegt sich oder wartet auf einen Befehl durch die elektronischen Steuerung. (Nach der Selbstreinigung blinkt das Symbol solange, bis die Temperatur sicher und die Tür entriegelt ist).

Selbständige Wartung Ofen-Tür-Entfernung



WARNUNG

- Der Backofen muss gekühlt sein und die Stromversorgung des Ofens wurde ausgeschaltet, bevor die Tür entfernt wird. Ansonsten könnten Verbrennungen oder Stromschläge auftreten.
- Die Tür des Backofens ist schwer und zerbrechlich. Beide Hände verwenden, um die Tür des Backofens zu entfernen.

Die Backofentür ist aus Glas. Sorgfältig behandeln um Glasbruch zu vermeiden.

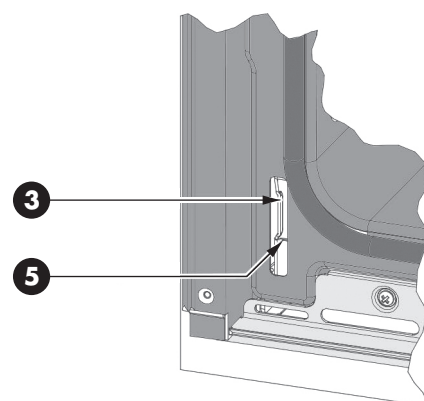
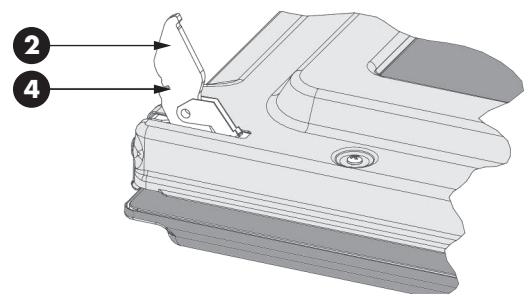
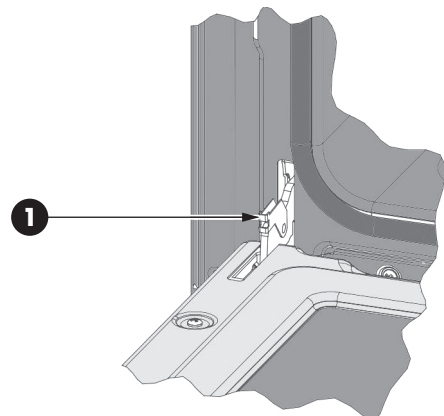
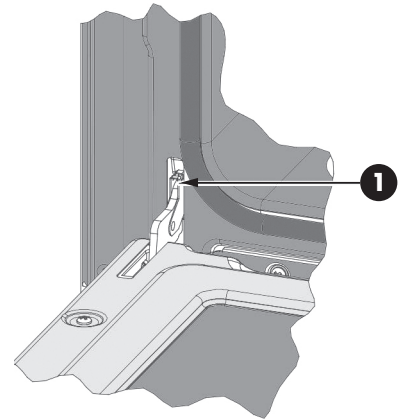
- Ofentür nur seitlich anfassen. Nicht am Griff anfassen, der sich in der Hand bewegen könnte, was zu Schäden oder Verletzungen führen kann.
- Wird die Ofentür nicht richtig und fest angefasst, dann kann dies zu Verletzungen oder Beschädigungen führen.

Die Tür abmontieren

1. Die Tür vollständig öffnen.
2. Scharnierärmchen anheben (1).
3. Tür fest an beiden Seiten mit beiden Händen festhalten und Tür schließen.
4. Gut festhalten, die Tür ist schwer.
5. Die Tür an einem geeigneten Platz ablegen.

Die Tür austauschen

1. Obere Ärmchen (2) beider Scharniere in die Schlitz (3) einführen. Die Einbuchtungen (4) müssen mit den Lippen (5) verhaken.
2. Scharnierärmchen (1) wieder in ihre Position zurückschieben.
3. Die Tür langsam öffnen und schließen, um sicherzustellen, dass diese richtig und sicher sitzt.



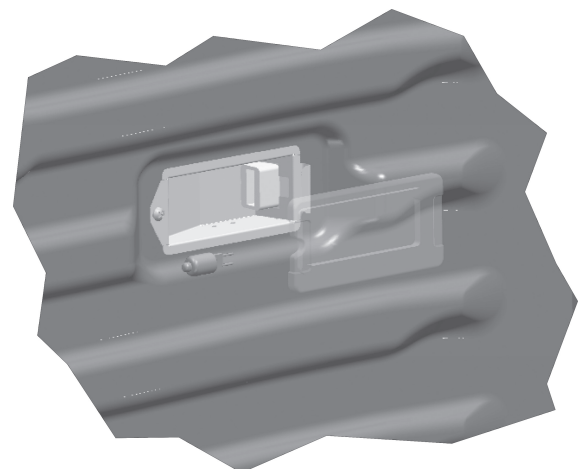
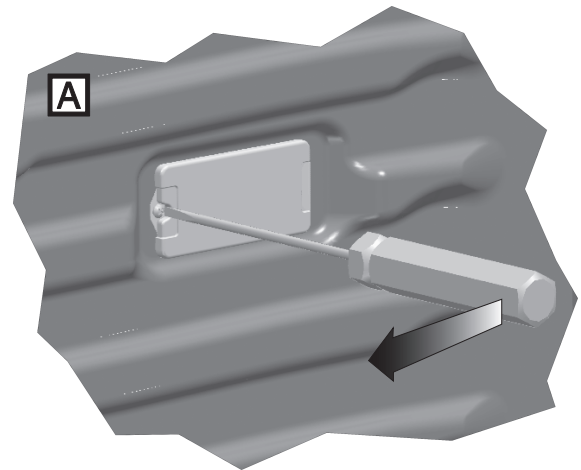
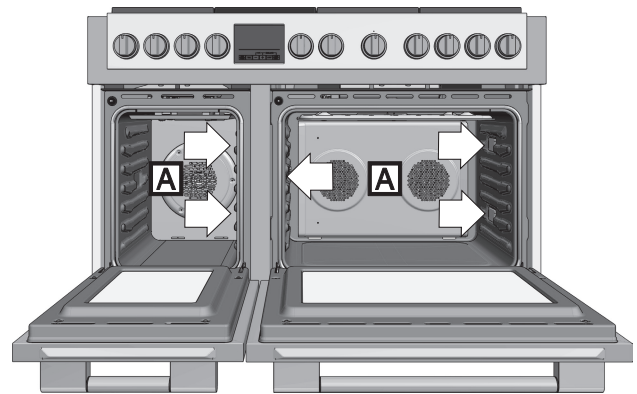
- Jeder Ofen ist mit Halogenleuchten ausgestattet, die sich an den Seitenwänden des Ofens befinden.
- Die Leuchten gehen an, wenn die Ofentür geöffnet wird oder wenn der Ofen einen Garvorgang ausführt.
- Die Ofenbeleuchtung funktioniert bei der SELBSTREINIGUNG nicht.
- Jede Leuchte besteht aus einem abnehmbaren Lampenschirm, einer Glühbirne, ein Gehäuse mit Fassung, die dort angebracht ist. Siehe Abbildung auf dieser Seite.
- Der Austausch der Glühbirne ist der gewöhnlichen Wartung zuzuordnen.

Glühbirne austauschen

1. Die WARNUNG dieser Seite lesen.
2. Stromversorgung an der Hauptversorgung unterbrechen (Sicherung oder Stromkasten).
3. Bei Öfen mit seitlichen Gitterrosten, diese abnehmen, in dem die vier Schrauben gelöst werden.
4. Lampenschirm abnehmen, dazu zwischen Schraube und Glas mit einem Schraubenzieher aufstemmen.
5. An der Glühbirne ziehen, um sie aus der Fassung zu nehmen.
6. Die Glühbirne durch eine neue ersetzen. Glühbirne nicht mit den Fingern berühren, da weil Fett der Hände die Glühbirne beschädigen könnte, wenn sie heiß wird.
7. Dies ist eine Halogenleuchte: eine des gleichen Typs verwenden, Volt und Watt prüfen.
8. Lampenschirm wieder anbringen.
9. Gitterroste wieder anbringen, falls bei diesem Ofenmodell mitgeliefert.

Den Strom wieder einschalten (Sicherung oder Stromkasten).

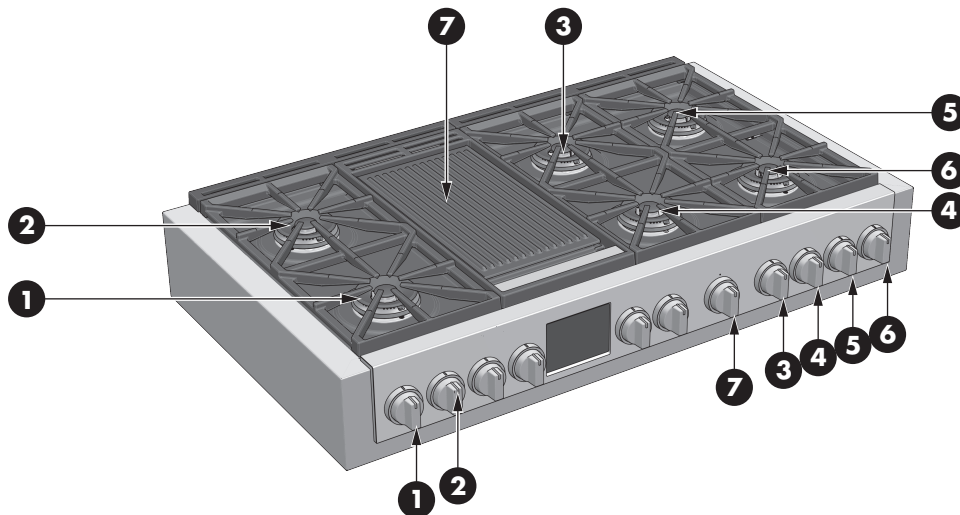
OFENLICHT



WARNUNG

- Überprüfen, dass der Backofen und die Lichter kalt sind und die Stromversorgung unterbrochen ist, bevor die Glühbirne(n) ersetzt werden. Ansonsten könnten Verbrennungen oder Stromschläge auftreten.
- Die Lampenschirme müssen sich in ihrer Position befinden, wenn der Backofen verwendet wird.
- Die Lampenschirme dienen dazu, die Glühbirne vor Defekten zu schützen.
- Die Lampenschirme sind aus Glas. Sorgfältig behandeln um Glasbruch zu vermeiden. Das zerbrochene Glas könnte zu Verletzungen führen.

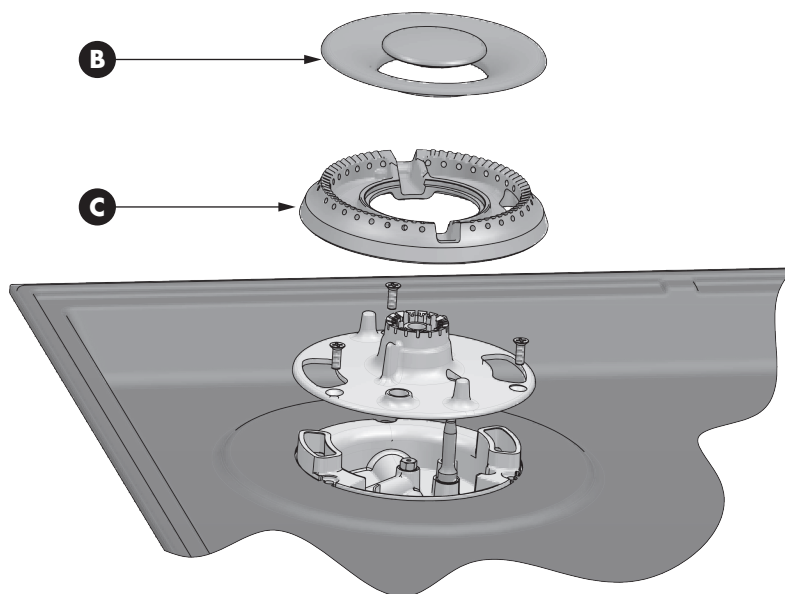
KOCHFELD 48"



A - Roste

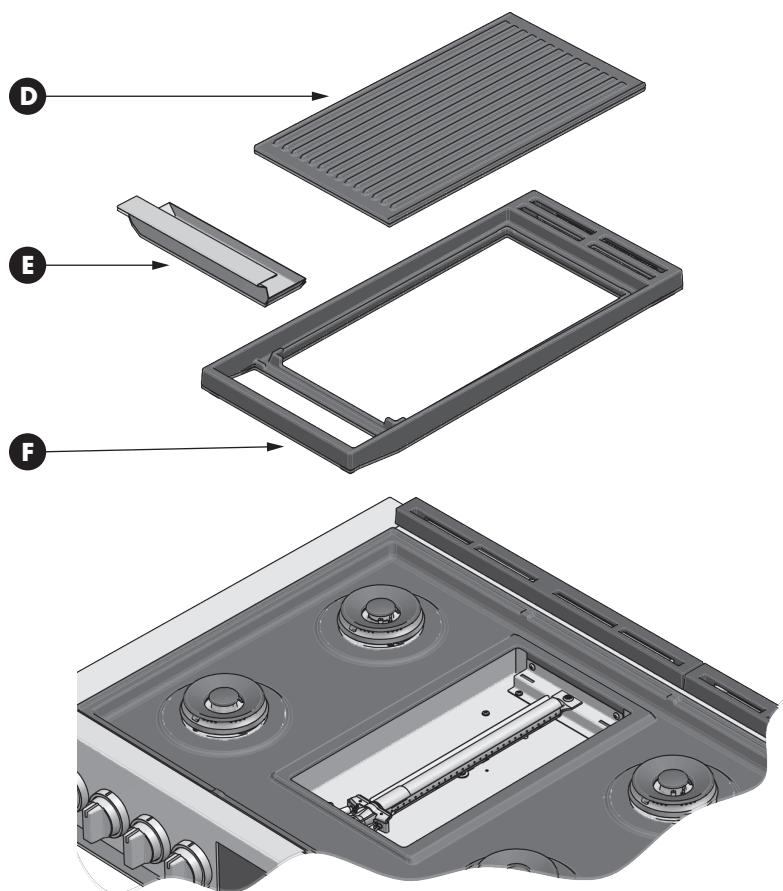
BRENNERLEISTUNGSWERTE: BTU/HR MODELL 48"	NG (Erdgas)	LP (Propan)
1 DOPPELKRONEN (Brenner & Knopf)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W
2 DOPPELKRONEN (Brenner & Knopf)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W
3 DOPPELKRONEN (Brenner & Knopf)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W
4 DOPPELKRONEN (Brenner & Knopf)	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W	13650 (Btu/h) - 4000W/1200 (Btu/h) 350W
5 DOPPELKRONEN (Brenner & Knopf)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
6 DOPPELKRONEN (Brenner & Knopf)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
7 GRILLPLATTE (Brenner & Knopf)	11430 (Btu/h) - 3350W/2000 (Btu/h) 590W	11430 (Btu/h) - 3350W/2000 (Btu/h) 590W

BRENNER



- B - Brennerdeckel
- C - Brenner-Gasverteiler

GRILLPLATTE

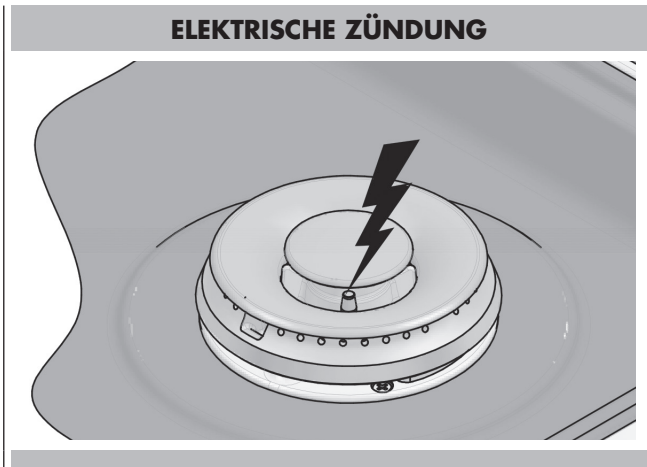


- D - Grillplatte**
- E - Brennerabdeckung**
- F - Halterung Grillplatte**

Einstellung des Gasregelknopfes

Elektrische Gaszündung

Die Gasbrenner verwenden eine elektrische Zündvorrichtung, die sich in der Nähe jedes Brenners befindet und die Zündung des Brenners gewährleistet.



Modelle mit automatischer Zündung

Die elektronische Selbstzündung, die den Oberflächenbrenner bei jeder Ventildrehung durch Drehen des entsprechenden Steuerknopfes zündet, ermöglicht einen ausreichenden Gasstrom zur Unterstützung einer Flamme.

Zum Einstellen:

- Drücken und drehen Sie einen Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf eine beliebige Einstellung, alle Zündkerzen erzeugen ein klickendes Geräusch (Funken), aber nur der Brenner mit dem auf den - Herd eingestellten Steuerknopf erzeugt eine Flamme.

WARNUNG

- Bedienen Sie den Brenner nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr auf dem Rost.
- Berühren Sie den Brenner nicht, wenn die Zünder klickend (funkenbildend) sind.
- Lassen Sie die Flamme des Brenners nicht über den Rand der Pfanne hinausragen.
- Schalten Sie alle Bedienelemente aus, wenn Sie nicht kochen.

Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu Verletzungen oder Feuer führen.

Gasbrenner

Das Design der Gasbrenner dieser Kochfeld-Modelle ermöglicht eine angenehme Option für das Kochen, bei der Größe, Leistung und Kochen eine wichtige Rolle spielen.

Brenner mit zwei Flammenringen

Dieser spezielle Brenner hat zwei separate Flammenringe, um eine vollständige Wärmeregulierung von hoher Leistung bis zum Kochen zu gewährleisten.

Zum Einstellen:

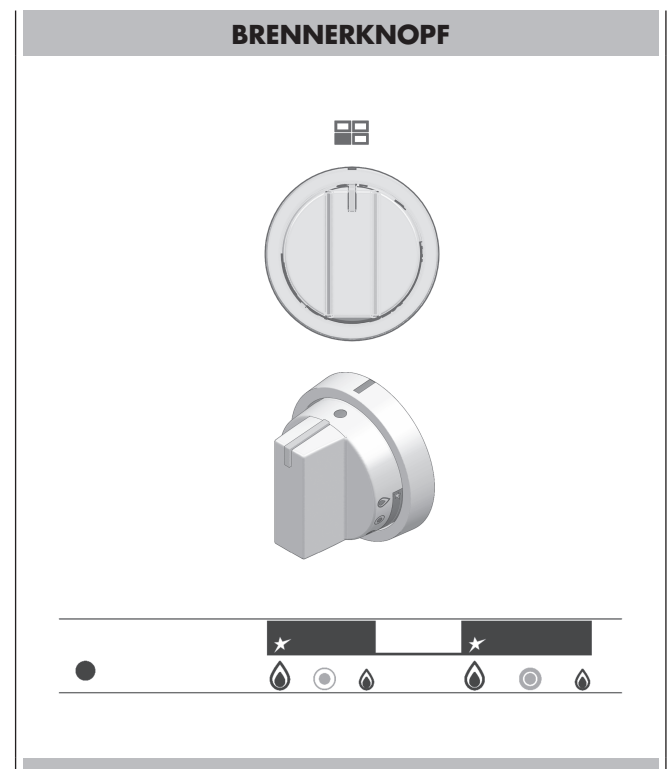
1. Drücken und drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn im - Hauptherd. Wenn der Brenner eingeschaltet wird, zünden die Hauptflamme und die Gar-Flamme und bleiben eingeschaltet.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur innerhalb des - Hauptherdes ein.

Einstellung des Garens

Drehen Sie den Knopf weiter gegen den Uhrzeigersinn bis zum - GAR-Bereich. Der äußere Flammenring erlischt und die Temperatureinstellung kann nur mit dem inneren Flammenring vorgenommen werden.

Ausschalten des Brenners

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn bis zur Off-Position. Sicherstellen, dass die Flamme vollständig erlischt.



Die Brennerflammen

Schalten Sie jeden Brenner ein. Die Flammen sollten eine blaue Farbe haben und keine Spuren von Gelb aufweisen. Die Brennerflammen sollten nicht flattern oder vom Brenner wegblasen. Der Innenkegel der Flamme sollte zwischen 1/2" und 3/4" lang sein.

Extra-versiegelte Brenneroberfläche

! WICHTIG

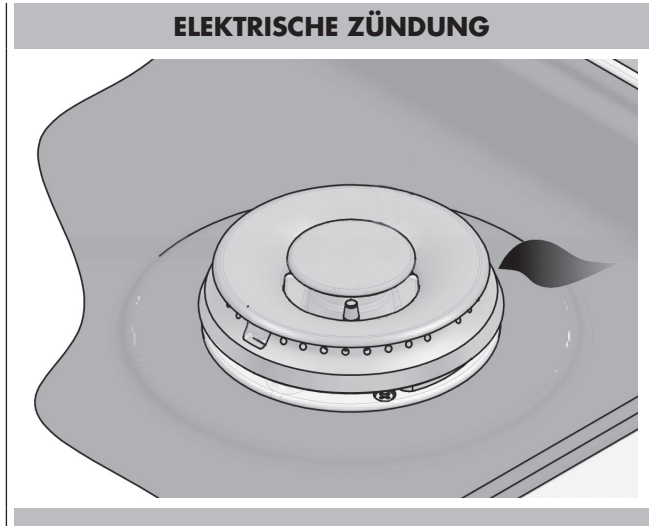
Den Fluss der Verbrennungs- und Lüftungsluft um die Rostkanten des Brenners darf nicht behindert werden.

Brennerdeckel und Gasverteiler

Halten Sie den Brennerdeckel und den Gasverteiler immer an Ort und Stelle, wenn Sie einen Flächenbrenner verwenden. Ein sauberes Brennerdeckel und ein sauberer Gasverteiler tragen dazu bei, eine schlechte Zündung und ungleichmäßige Flammen zu verhindern. Reinigen Sie die Teile immer nach einem Überlauf und entfernen und reinigen Sie sie routinemäßig gemäß dem Abschnitt "Allgemeine Reinigung".

Brennerunterteil und Injektor

Das Gas muss frei durch die Injektoröffnung strömen, damit es richtig gezündet wird. Halten Sie diesen Bereich frei vom Schmutz und lassen Sie keine Verschüttungen, Lebensmittel, Reinigungsmittel oder andere Materialien in die Öffnung der Injektoröffnung eindringen. Schützen Sie ihn während der Reinigung.



Achten Sie beim Zünden des Brenners darauf:

- Der Gasspreizer sitzt richtig und der Stift ist richtig auf den Schlitz des Brennerunterteils ausgerichtet.
- Der Deckel sitzt richtig und der Stift ist richtig auf den Schlitz des Gasspreizers ausgerichtet.

Brenneröffnungen

Überprüfen Sie gelegentlich die Brennerflammen. Eine gute Flamme hat eine blaue Farbe, nicht gelb. Halten Sie diesen Bereich frei vom Schmutz und lassen Sie keine Verschüttungen, Lebensmittel, Reinigungsmittel oder andere Materialien in die Brenneröffnungen eindringen.

Gasbrenner reinigen:

! WICHTIG

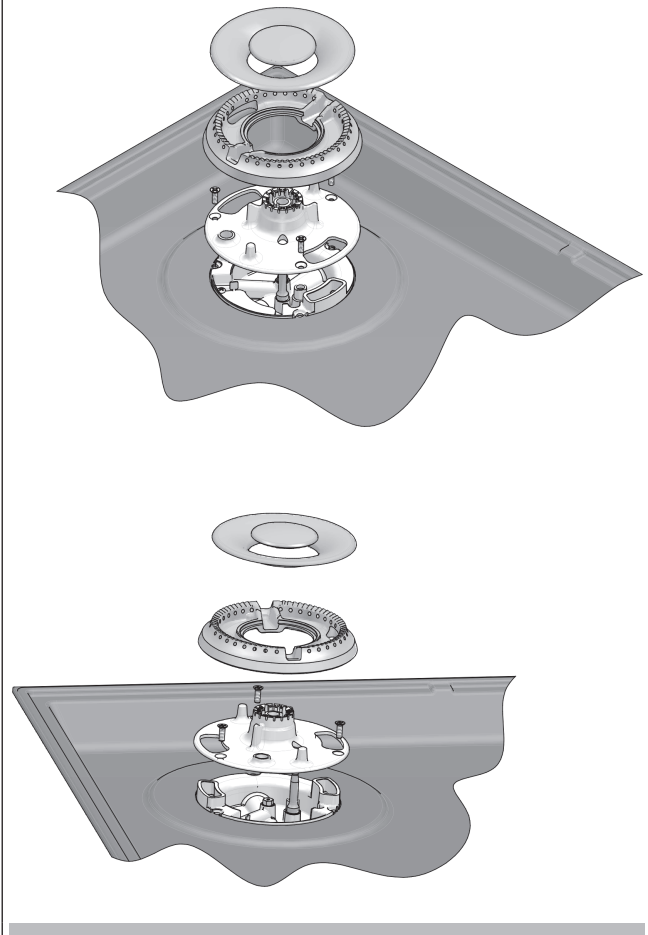
Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass alle Bedienelemente ausgeschaltet sind und das Kochfeld gekühlt ist.

1. Nehmen Sie den Brennerdeckel vom Brennerboden ab und reinigen Sie ihn gemäß dem Reinigungsabschnitt.
2. Entfernen Sie den Brennerspreizer.
Reinigen Sie die Gasrohröffnung und die Brenneröffnung gemäß Reinigungsabschnitt.
3. Reinigen Sie den Brennerunterteil mit einem feuchten Tuch (halten Sie den Bereich der Gaseinspritzdüse frei von Reinigungsmitteln und anderen Materialien, die in die Einspritzöffnung eindringen könnten).
4. Setzen Sie den Brennerspreizer und den Deckel wieder ein und achten Sie dabei darauf, dass die Ausrichtungsstifte richtig auf die Schlitze ausgerichtet sind.
5. Zünden Sie den Brenner an.

Wenn der Brenner nicht leuchtet, überprüfen Sie die Ausrichtung von Deckel und Spreizer. Wenn der Brenner immer noch nicht leuchtet, dürfen Sie den Gasbrenner nicht selbst warten.

Wenden Sie sich an einen geschulten Fachmann.

EXPLOSIONSANSICHT DES BRENNERS

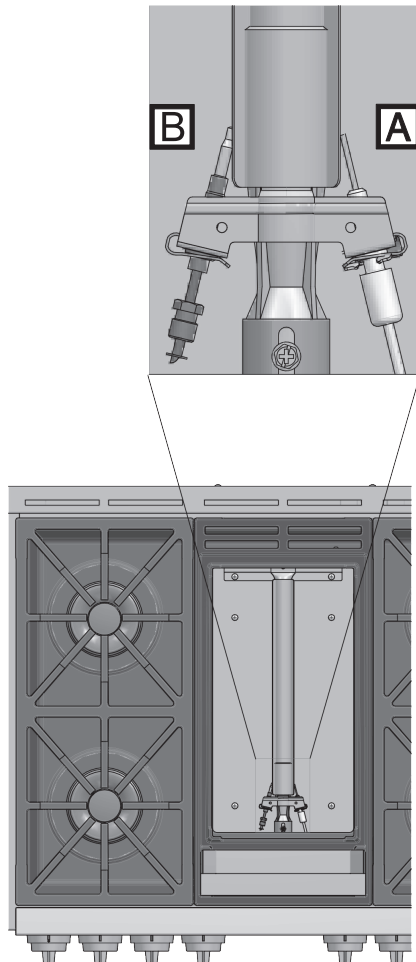


Elektrische Gaszündung

Der Grillplatte-Brenner verwendet eine elektrische Zündvorrichtung, die sich in der Nähe des Brenners befindet und die Zündung des Brenners gewährleistet. Er wird thermostatisch gesteuert, um eine konstante Temperatur aufrechtzuerhalten.

Um zu verhindern, dass Lebensmittel anhaften, ist es notwendig, die Grillplatte vor der Verwendung zu "würzen".

ELEKTRISCHE ZÜNDUNG



- | | |
|-----|----------------|
| (A) | ZÜNDUNG |
| (B) | *THERMOELEMENT |

*HINWEIS: Diese Funktion ist als Sicherheitsvorrichtung gedacht.

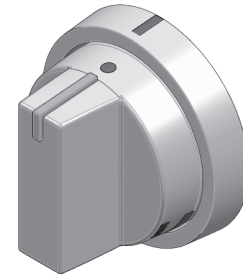
Zum Einstellen:

- Drücken Sie den Knopf, die Zündkerzen erzeugen für ca. 10 Sekunden ein Klickgeräusch (Funke), drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn bis zur maximalen Einstellung, ein elektromechanisches Ventil öffnet sich im System, um das Gasventil zu starten. der Brenner erzeugt eine Flamme.
- Die Grillplatte hat eine "ON"-Lampe, die leuchtet, wenn der Grillplattenthermostat eingeschaltet wird.
- Wenn der Brenner nicht leuchtet, drehen Sie den Steuerknopf auf die Position "Off". Lüften Sie den Raum oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

Ausschalten des Brenners

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn bis zur Off-Position. Sicherstellen, dass die Flamme vollständig erlischt.

GRILLPLATTE BRENNER KNOF



⚠ ACHTUNG

Der Herd muss in einem ebenen Bereich liegen, damit die Grillplatte richtig funktioniert.

⚠ ACHTUNG

- Überhitzen Sie die Grillplatte nicht. Dies kann die Beschichtung der Grillplatte beschädigen.
- Verwenden Sie keine Metallgeräte, welche die Oberfläche der Grillplatte beschädigen können.
- Schalten Sie immer aus, wenn Sie nicht in Gebrauch sind, oder reduzieren Sie die Hitze zwischen den Kochvorgängen.
- Verwenden Sie die Grillplatte nicht für andere Zwecke, z.B. als Schneidebrett oder Ablagefläche.
- Garan Sie keine übermäßig fetthaltigen Lebensmittel. Das Fett kann überlaufen.
- Die Grillplatte kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Grillplatte aufsetzen oder entfernen.
- Entfernen Sie die Grillplatte erst, wenn die Kochfeldroste, die Oberflächen und die Grillplatte selbst abgekühlt sind.
- Die Grillplatte ist ziemlich schwer. Verwenden Sie beide Hände, wenn Sie die Grillplatte aufsetzen oder entfernen.

Kochentipps

- Die Grillplatte etwa 20 Minuten vorheizen und dann die gewünschte Temperatur einstellen.
- Verwenden Sie flüssiges Speiseöl, Kochsprays oder Butter für Eier, Pfannkuchen, French Toast, Fisch und Sandwiches. Dies hilft, das Anhaften zu verringern. (Verwenden Sie nur Fette/Öle, die hohe Temperaturen vertragen)
- Tupfen Sie nasse Lebensmittel mit einem Papiertuch ab, um Spritzer beim Grillen zu vermeiden.
- Entfernen Sie während des Kochens Lebensmittelteilchen mit einem Metallspatel, um die Reinigung zu erleichtern und zu vermeiden, dass diese Teilchen in die Lebensmittel gelangen.

Kochtabelle Grillplatte

Speisen	°F	°C
Eier	250 - 300	121 - 149
Speck	325 - 350	163 - 177
Pfannkuchen	375 - 450	191 - 232
French Toast	425	218
Fisch-Filets	300	149
Gemüse	300	149
Burger	350	177
Schnitzel	350	177



WICHTIG

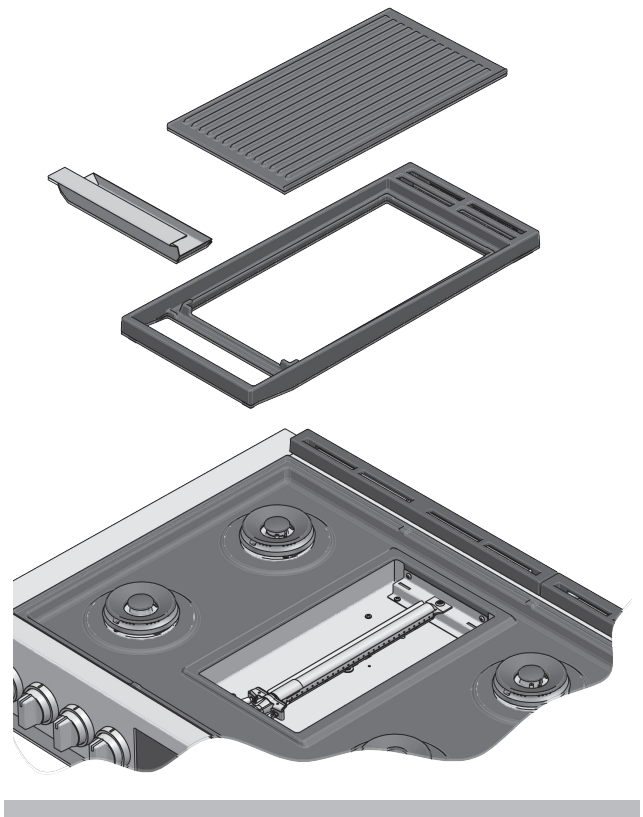
Nach jedem Garvorgang muss die Auffangbehälter geleert und gereinigt und an der richtigen Stelle unter der Grillplatte wieder eingesetzt werden.

Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass alle Bedienelemente ausgeschaltet sind und die Grillplatte gekühlt ist.

1. Nehmen Sie die Grillplatte vom Brennerunterteil ab und reinigen Sie sie gemäß dem Reinigungsabschnitt.
2. Entfernen Sie die Brennerabdeckung.
3. Im Falle der Reinigung des Brennerkastens mit einem feuchten Tuch (halten Sie den Gasinjektor und die Thermoelementbereiche frei von Reinigungsmitteln und anderen Materialien).
4. Bringen Sie die Brennerabdeckung und die Grillplatte wieder an, wobei Sie auf die richtige Position achten müssen.
5. Zünden Sie den Brenner an.

Wenn der Brenner nicht zündet, warten Sie einige Minuten und wiederholen Sie den Vorgang. Wenn der Brenner immer noch nicht leuchtet, dürfen Sie den Gasbrenner nicht selbst warten. Wenden Sie sich an einen geschulten Fachmann.

EXPLOSIONSANSICHT BRENNER GRILLPLATTE



WICHTIG: Lassen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf einer heißen Kochstelle, einem Element oder einem Oberflächenbrenner stehen.

Ideales Kochgeschirr sollte einen flachen Boden, gerade Seiten und einen gut passenden Deckel haben und das Material sollte von mittlerer bis schwerer Dicke sein. Raue Oberflächen können das Kochfeld verkratzen.

Aluminium und Kupfer können als Kern oder Boden in Kochgeschirr verwendet werden. Wenn sie jedoch als Unterlage verwendet wird, kann sie dauerhafte Spuren auf dem Kochfeld oder den Rosten hinterlassen.

Das Material des Kochgeschirrs ist ein Faktor dafür, wie schnell und gleichmäßig die Wärme übertragen wird, was sich auf die Kochergebnisse auswirkt. Eine Antihafbeschichtung hat die gleichen Eigenschaften wie das Grundmaterial.

Beispielsweise werden Kochgeschirr aus Aluminium mit einer Antihafbeschichtung die Eigenschaften von Aluminium annehmen.

Verwenden Sie die folgende Tabelle als Leitfaden für die Materialeigenschaften von Kochgeschirr.

Merkmale des Kochgeschirrs

Aluminium:

Erwärmt sich schnell und gleichmäßig.

Geeignet für alle Arten des Garens. Mittlere oder schwere Dicke ist für die meisten Kochaufgaben am besten geeignet.

Gusseisen:

Erwärmt sich langsam und gleichmäßig.

Geeignet zum Bräunen und Braten. Hält die Wärme für langsames Garen.

Keramik oder Keramikglas:

Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers.

Erwärmt sich langsam, aber ungleichmäßig. Ideale Ergebnisse bei niedriger bis mittlerer Hitzeeinstellung.

Kupfer:

Erwärmt sich sehr schnell und gleichmäßig.

Tonwaren:

Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers.

Verwendung bei niedriger Hitzeeinstellung.

Porzellan-Email auf Stahl oder Gusseisen:

Siehe Edelstahl oder Gusseisen.

Edelstahl:

Erwärmt sich schnell, aber ungleichmäßig. Ein Kern oder Boden aus Aluminium oder Kupfer auf Edelstahl sorgt für eine gleichmäßige Erwärmung.

Pfannendurchmesser an Flammengröße anpassen

Die Flamme sollte die gleiche Größe wie der Boden der Pfanne haben oder kleiner sein. Verwenden Sie keine kleinen Pfannen mit hoher Flammeneinstellung, da die Flammen die Seiten der Pfanne auflecken können. Übergroße Pfannen, die sich über zwei Brenner erstrecken, werden von vorne nach hinten und nicht von Seite zu Seite aufgestellt.

Ausgewogene Pfannen verwenden

Pfannen müssen auf dem Kochfeldrost waagrecht und ohne zu wackeln aufliegen. Pfanne über Brenner zentrieren.

Verwenden Sie einen richtig passenden Deckel

Ein gut sitzender Deckel hilft, die Garzeit zu verkürzen. Flache, schwere Bodenpfannen sorgen für gleichmäßige Wärme und Stabilität.

⚠️ WARNUNG



BALANCIERTE PFANNE



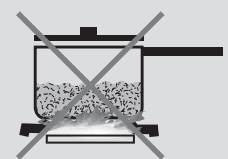
KONKAV (HOHL)



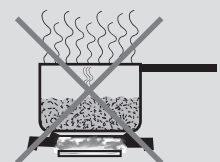
KONVEX (ABGERUNDET)



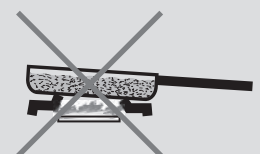
FLAMME ZU GROß FÜR PFANNENGRÖßE



VERWENDEN SIE DECKEL, DIE RICHTIG PASSEN

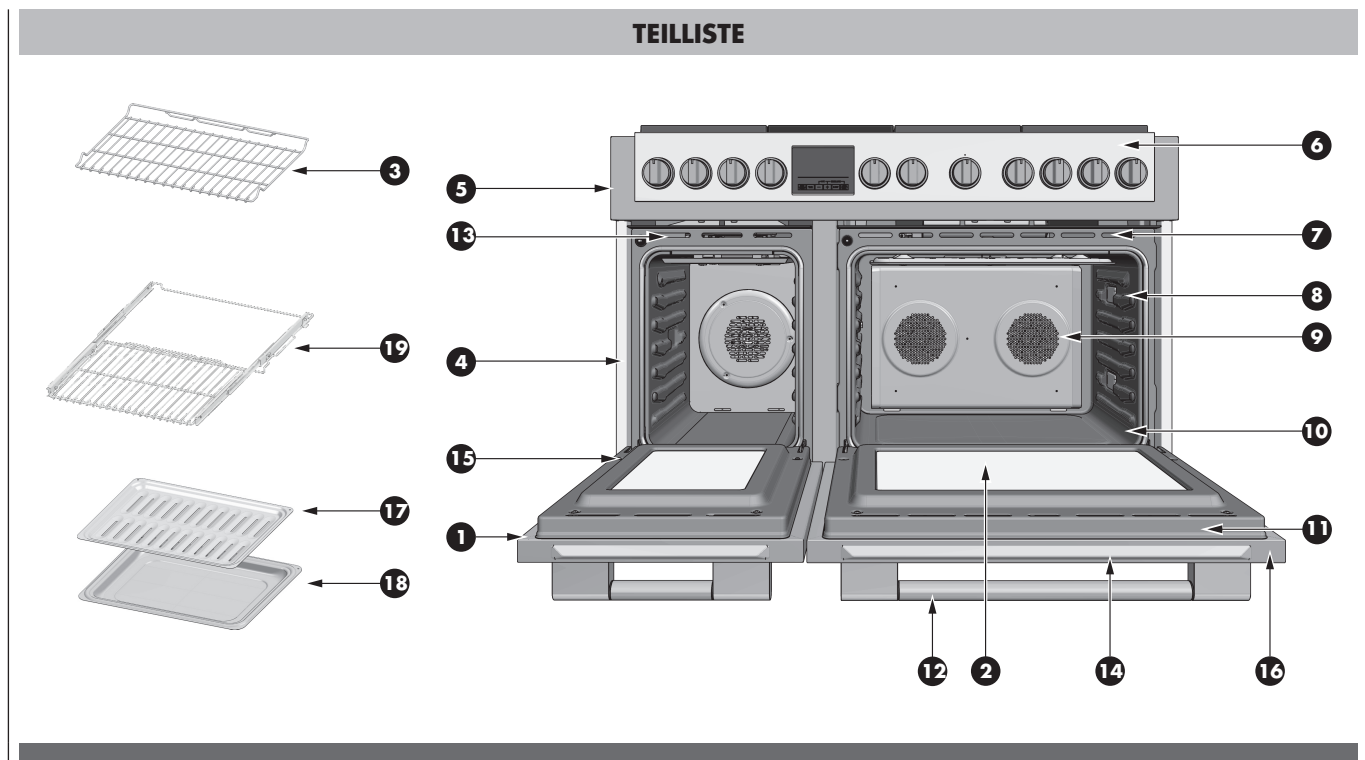


UNBALANZIERTE PFANNE



Wie man die Ofenreinigungstabelle verwendet

- Suchen Sie die Nummer des zu reinigenden Teils in der Abbildung auf dieser Seite.
- Suchen Sie den Namen des Teils in der Tabelle.
 - Verwenden Sie die Reinigungsmethode in der linken Spalte, wenn der Ofen farbig emailliert ist.
 - Verwenden Sie die Reinigungsmethode in der rechten Spalte, wenn der Ofen aus Edelstahl besteht.
- Vergleichen Sie den Buchstaben mit der Reinigungsmethode auf der folgenden Seite.



Reinigungstabelle							
Teil		Reinigungsmethode		Teil		Reinigungsmethode	
		Emailliert	Rostfreier Stahl			Emailliert	Rostfreier Stahl
1	Türrahmen	D	G	11	Innentür-Ofen	E	E
2	Innentür-Fenster	F	F	12	Türgriff	G	G
3	Herausnehmbare Ofengitterroste	A oder E	A oder E	13	Tür-Kühlungsauslass	E	E
4	Folie-Beschnitt	G	G	14	Tür-Vorderteil	C&D	C&G
5	Bedienfeld-Beschnitt	G	G	15	Ofen-Beschnitt	D	D
6	Bedienfeld	D	G	16	Enddeckel	D	G
7	Ofen-Kühlungsauslass	D	D	17	Grillpfanne-Gitterrost	E	E
8	Ofen-Frontrahmen	E	E	18	Grillpfanne-Unterteil	E	E
9	Ofenraum	E	E	19	Ausziehbarer Gitterrost	A	A
10	Netz-Dichtung	B	B				

Der gesamte Ofen kann auf sichere Weise mit einem Seifenschwamm gereinigt, gespült und getrocknet werden. Wenn hartnäckige Verschmutzungen zurückbleiben, befolgen Sie die unten empfohlenen Reinigungsmethoden.

- Verwenden Sie immer den mildesten Reiniger, der dazu geeignet ist.
- Reiben Sie Metalloberflächen in Faserrichtung ab.
- Verwenden Sie saubere, weiche Tücher, Schwämme oder Papiertücher.
- Spülen Sie gründlich mit wenig Wasser nach, damit es nicht in die Türschlitze tropft.
- Trocknen Sie es ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

Die nachfolgend aufgeführten Reinigungsmittel geben an, welche Produkte zu verwenden sind, und werden nicht empfohlen. Verwenden Sie alle Produkte gemäß den Verpackungsvorschriften.

Teil	Reinigungsmethode
A Verchromt	Mit heißem, schaumigem Wasser waschen. Gründlich ausspülen und trocknen. Oder sanft mit Soft Scrub® einreiben, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® oder S.O.S.®-Pads nach Vorschrift. Easy Off® oder Dow®-Ofen Es können Reinigungsmittel (kalte Ofen Formula) verwendet werden, die jedoch zu einer Verdunkelung und Verfärbung führen können. Während des Selbstreinigungsmodus können die Gitterroste im Ofen gereinigt werden. Verchromte Gitterroste verlieren jedoch ihre glänzende Oberfläche und verfärben sich dauerhaft in ein metallisches Grau.
B Glasfasergestrick	DICHTUNG NICHT VON HAND REINIGEN.
C Glas	Sprühen Sie Windex® oder Glas Plus® zuerst auf ein Tuch und wischen Sie es dann zur Reinigung ab. Verwenden Sie Fantastic® oder Formula 409®, um Fettspritzer zu entfernen.
D Lackiert	Reinigen Sie mit heißem, schaumigenden Wasser oder tragen Sie Fantastic® oder Formula 409® zuerst auf einen sauberen Schwamm oder ein sauberes Papiertuch auf und wischen Sie es ab. Vermeiden Sie die Verwendung von pulverförmigen Reinigungsmitteln und Stahlwollepads.
E Porzellan	Verschüttete Säuren wie Fruchtsaft, Milch und Tomaten sofort mit einem trockenen Handtuch abwischen. Verwenden Sie keinen angefeuchteten Schwamm/Handtuch auf heißem Porzellan. Nach dem Abkühlen mit heißem, schaumigen Wasser reinigen oder Bon-Ami® oder Soft Scrub® auf einen feuchten Schwamm auftragen. Abspülen und trocknen. Bei hartnäckigen Flecken vorsichtig Brillo® oder S.O.S.®-Pads verwenden. Es ist normal, dass Porzellan mit zunehmendem Alter aufgrund der Aussetzung durch Hitze und Nahrungserde rissig wird (feine Linien).
F Reflektierendes Glas	Reinigen Sie mit heißem, schaumigen Wasser und Schwamm oder einem Plastikbürste. Hartnäckige Flecken mit Essig, Windex®, Ammoniak oder Bon-Ami® abreiben. VERWENDEN SIE KEINE SCHARFEN SCHEUERMITTEL.
G Rostfreier Stahl	Wischen oder reiben Sie immer in Faserrichtung ab. Mit einem seifigen Schwamm reinigen, dann abspülen und trocknen. Oder mit Fantastic® oder Formula 409®, das auf ein Papiertuch gesprüht wird, abwischen. Schützen und polieren Sie mit Stainless Steel Magic® und einem weichen Tuch. Wasserflecken mit einem mit weißem Essig befeuchteten Tuch entfernen. Verwenden Sie Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® oder RevereWare Stainless Steel Cleaner®, um Hitzeverfärbungen zu entfernen.
H Fühler (falls vorhanden)	Fühler von Hand mit Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen. Dann spülen und trocknen. Nicht oder in der Spülmaschine reinigen.

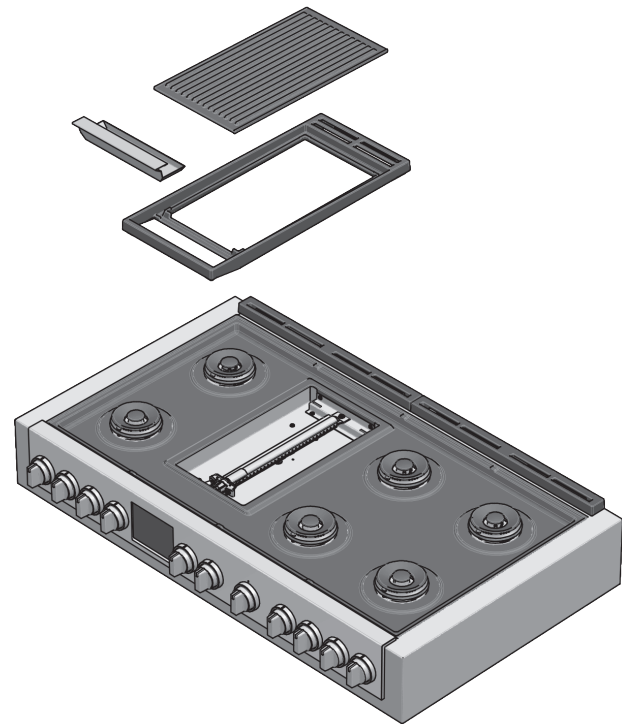
Das gesamte Kochfeld kann sicher gereinigt werden, indem man es mit einem geseiften Schwamm abwischt, dann abspült und trocknet. Wenn hartnäckige Verschmutzungen zurückbleiben, befolgen Sie die unten empfohlenen Reinigungsmethoden.

⚠ ACHTUNG

- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet und die Roste gekühlt sind.
- Verwenden Sie immer den mildesten Reiniger, der dazu geeignet ist. Verwenden Sie saubere, weiche Tücher, Schwämme oder Papiertücher.
- Reiben Sie Edelstahloberflächen in Faserrichtung ab. Den Bereich trocken wischen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Reinigen Sie keine abnehmbaren Teile des Kochfeldes in einem selbstreinigenden Ofen.
- Legen Sie nach der Reinigung alle Teile in die richtige Position, bevor Sie das Kochfeld verwenden.

Die nachstehend und auf der folgenden Seite empfohlenen Reinigungsmittel geben die Reinigungsmittel-Typen an und stellen keine Empfehlung für eine bestimmte Marke dar. Verwenden Sie alle Produkte gemäß den Verpackungsvorschriften.

REINIGUNG DES KOCHFELDES



Kochfeldteil / Material Reinigungsmittel-Vorschläge

Teile und Materialien	Vorgeschlagene Reinigungsmittel	Vorschläge/Anmerkungen
Brennerunterteil (Aluminiumguss)	Feuchtes Tuch.	Halten Sie den Bereich der Gaseinspritzdüse frei von Reinigungsmitteln und anderen Materialien, die in die Einspritzöffnung eindringen könnten.
Gasspreizer (Aluminiumguss)	Reinigungsmittel und heißes Wasser; spülen und trocknen. Harte Nylon-Borsten-Zahnbürste zum Reinigen der Anschlussöffnungen.	Reiben Sie leicht, in einer kreisförmigen Bewegung. Aluminiumreiniger können die Oberfläche stumpf machen. Verwenden Sie zum Reinigen der Anschlussöffnungen eine Zahnbürste oder eine geglättete Büroklammer. Achten Sie darauf, die Form der Anschlüsse nicht zu beschädigen/vergrößern.
Gasspreizer (Messing)	Mit heißer Seifenlauge waschen, abspülen und trocknen. Verwenden Sie eine harte Nylonbürste oder eine Büroklammer mit geradem Ende, um die Kerben eines Flammenspreizers zu entfernen.	Reiben Sie leicht, in einer kreisförmigen Bewegung. Messingreiniger können die Oberfläche stumpf machen. Verwenden Sie zum Reinigen der Anschlussöffnungen eine Zahnbürste oder eine geglättete Büroklammer.

Teile und Materialien	Vorgeschlagene Reinigungsmittel	Vorschläge/Anmerkungen
Brennerdeckel und Roste (Porzellan-Emaille auf Gusseisen)	Nicht scheuernde Reinigungsmittel: Heißes Wasser und Reinigungsmittel, Fantastic, Formula 409. Sofort abspülen und trocknen. Milde Scheuermittel: Bon Ami® und Soft Scrub®. Scheuernde Reinigungsmittel für hartnäckige Flecken: Seifengefüllte Stahlwolle-Pads.	Die Roste sind schwer; seien Sie beim Heben vorsichtig. Auf eine geschützte Oberfläche legen. Aufgrund der extremen Temperaturen an den Rostfingern und der raschen Temperaturwechsel sind Blasen/Schrammen/Späne üblich. Säure- und zuckerhaltige Verschüttungen verschlechtern die Emaille. Entfernen Sie den Schmutz sofort. Scheuernde Reinigungsmittel, die zu stark oder zu oft verwendet werden, können schließlich die Emaille beschädigen.
Äußere Beschichtung (Porzellan-Emaille)	Heißes, schaumiges Wasser: gründlich ausspülen und trocknen. Nicht scheuernde Reinigungsmittel: Ammoniak, Fantastic®, Formula 409®. Milde scheuernde Reinigungsmittel: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Flüssige Reinigungsmittel: Kleen King®, Soft Scrub®	Säure- und zuckerhaltige Verschüttungen verschlechtern die Porzellan-Emaille. Entfernen Sie den Schmutz sofort. Verwenden Sie keinen nassen Schwamm oder ein nasses Handtuch auf heißem Porzellan. Immer nur leichtes Druck mit Scheuermitteln ausüben.
Steuerknöpfe (Rostfreier Stahl)	Heißes, schaumiges Wasser: sofort ausspülen und trocknen. Gegebenenfalls Knöpfe entfernen (gerade nach oben heben).	Knöpfe nicht einweichen. Keine scheuernden Schrubber oder Reinigungsmittel verwenden. Die Knöpfe nicht zu stark auf die Ventiltülle drücken. Ziehen Sie die Knöpfe zum Entfernen direkt vom Bedienfeld. Beim Auswechseln von Drehknöpfen darauf achten, dass sich die Drehknöpfe in der Position OFF befinden. Die Sitze unter den Knöpfen dürfen nicht entfernt werden.
Äußere Beschichtung (Rostfreier Stahl)	Nicht scheuernde Reinigungsmittel: Heißes Wasser und Reinigungsmittel. Fantastic®, Formula 409®. Sofort abspülen und trocknen. Edelstahlpflege: Stainless Steel Magic® zum Schutz der Oberfläche vor Flecken und Lochfraß; verbessert das Aussehen. Harte Wasserflecken: Weißer Essig. Milde Scheuermittel: Kleen King® Flüssigreiniger für Edelstahl, Cameo® Reiniger für Aluminium und Edelstahl, Bon Ami®. Hitzeverfärbung: Bar Keepers Friend®.	Edelstahl widersteht den meisten Lebensmittelflecken und Kernflecken, sofern die Oberfläche sauber und geschützt gehalten wird. Lassen Sie niemals Lebensmittelflecken oder Salz auf Edelstahl für längere Zeit zurückbleiben. Reiben Sie leicht in Richtung der Polierlinien. Chlor oder Chlorverbindungen in einigen Reinigern sind korrosiv für Edelstahl. Überprüfen Sie die Inhaltsstoffe vor der Verwendung auf dem Etikett. Wenden Sie immer einen minimalen Druck mit Scheuermittel an, insbesondere bei Grafiken.
Zünder (Keramik)	Vorsichtig mit einem mit Wasser, Ammoniak oder Formel 409® angefeuchteten Wattestäbchen abwischen. Schmutz mit einem Zahnstocher vorsichtig abkratzen.	Vermeiden Sie überschüssiges Wasser auf dem Zünder. Ein feuchter Zünder verhindert das Anzünden des Brenners. Entfernen Sie nach der Reinigung eventuell verbliebene Fusseln.
Dreilaminierter Grillplatte (WENN VORHANDEN) (drei Schichten rostfreier Stahl / Aluminium)	Warnung: Beim Reinigen einer noch heißen Kochfläche besteht Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie die Kochfläche niemals mit Scheuermittel oder aggressiven Reinigungsmitteln. Reinigen Sie die Kochfläche mit Eiswürfeln oder kaltem Wasser.	Nach jedem Gebrauch: Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es auf ca. 195/215 F (90/100 C) 20/30min abgekühlt ist. Wischen Sie die Grillplatte mit einem trockenen, schweren, groben Tuch ab, um eventuelle Rückstände und Speisereste zu entfernen. Legen Sie einzelne Eiswürfel nacheinander auf die Kochfläche; gleichzeitig lösen Sie den Schmutz mit dem Spatel und entfernen Sie den Schmutz von der Grillplatte und sammeln sich in der Auffangwanne an. Alternativ zu den Eiswürfeln können Sie auch kaltes Wasser verwenden. Wenn die Kochfläche gekühlt ist, können die vom Eiweiß oder den Säuren in den Lebensmitteln hinterlassenen Flecken mit Zitronensaft und einem sauberen Tuch entfernt werden. Mit einem feuchten Tuch gründlich abspülen. Leicht mit Speiseöl bestreichen. Wenn die Kochfläche vor der Reinigung bereits kalt war, erwärmen Sie sie auf 100 C und schalten sie dann wieder aus.

Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, prüfen Sie bitte Folgendes, um unnötige Kosten des Kundendienstes zu vermeiden.

Problem des Ofens	Schritte zur Lösung des Problems
Fehler F1030* oder F2030* erscheint an der Anzeige.	Es gibt ein Problem mit dem Verriegelungsmechanismus. Stromversorgung unterbrechen und nach einigen Sekunden wieder einschalten. Der Ofen muss einen Test der Verriegelung durchführen. Sollte die Bedingung verbleiben, dann die Codenummer notieren (Liste EREIGNISPROTOKOLL) und den Kundendienst rufen.
Other F Error erscheint am Bildschirm.	Stromversorgung unterbrechen und nach einigen Sekunden wieder einschalten. Wenn der Zustand weiterhin besteht, notieren Sie sich die Codenummer und kontaktieren Sie den Service.
Das Display des Ofens bleibt auf AUS	Stromversorgung an der Hauptversorgung unterbrechen (Sicherung oder Stromkasten). Stromkreisunterbrecher wieder anschalten. Bleibt die Bedingung bestehen, dann muss der Kundendienst verständigt werden.
Der Ventilator zur Kühlung läuft auch nach dem Abschalten weiter	Der Ventilator geht automatisch aus, wenn die elektrischen Bauteile entsprechend abgekühlt sind.
Die Ofentür ist verschlossen und geht auch nach dem Abkühlen nicht auf	Ofen am Leistungsschalter ausschalten und einige Sekunden abwarten. Stromkreisunterbrecher wieder anschalten. Der Ofen sollte ein Reset durchführen und wieder funktionieren.
Der Ofen heizt nicht	Überprüfen Sie den Stromkreisunterbrecher oder den Kasten mit den Sicherungen an Ihrem Haus. Sicherstellen, dass der Ofen mit dem richtigen Strom versorgt wird. Überprüfen, dass die Ofentemperatur ausgewählt wurde.
Der Ofen backt nicht gleichmäßig	Überprüfen Sie die Ofenkalibrierung. Stellen Sie die Kalibrierung ggf. nach (siehe Temperatur einstellen, Seite 34). Die empfohlene Gitterrostposition finden Sie in den Kochtabellen. Die im Rezept angegebene Temperatur immer um 25 F (15 C) verringern, wenn mit Umluft gebacken wird.
Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht richtig	Birne austauschen oder festschrauben, falls defekt oder locker. Siehe Seite 54. Glühbirnen nicht mit bloßen Finger berühren, da durch deren Fett Glühbirnen früher durchbrennen können.
Das Ofenlicht bleibt an	Nach Hindernissen an der Ofentür suchen. Überprüfen, ob das Scharnier verbogen oder der Türschalter defekt ist.
Der Ofen reinigt sich nicht richtig von selbst	Ofen vor der Selbstreinigung abkühlen lassen. Groben Schmutz und Übergelaufenes immer entfernen, bevor die Selbstreinigung gestartet wird. Ist der Ofen stark verschmutzt, dann eine vierstündige Selbstreinigung einstellen. Siehe: Den Ofen für die Selbstreinigung vorbereiten 52.
Uhr und Timer funktionieren nicht richtig	Sicherstellen, dass der Ofen mit dem richtigen Strom versorgt wird. Siehe die Abschnitte Uhr und Timer auf Seite 34.
Zuviel Feuchtigkeit	Beim Backen zuerst den Ofen vorheizen. Backen mit Umluft und Braten mit Umluft entfernen jegliche Feuchtigkeit im Ofen(dies ist einer der Vorteile von Umluft).
Porzellanspäne	Wenn Ofengitterroste entfernt und ersetzt werden, sollten sie immer nach oben gekippt werden und nicht mit Gewalt, um ein Absplittern des Porzellans zu vermeiden.
Die Zündung funktioniert nicht	
Ist das Netzkabel nicht eingesteckt?	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete 3-polige Steckdose.

Problem des Ofens	Schritte zur Lösung des Problems
Ist eine Haushaltssicherung durchgebrannt oder wurde der Schutzschalter ausgelöst?	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Stromkreis zurück.
Oberflächenbrenner funktionieren nicht	
Werden die Oberflächenbrenner zum ersten Mal eingesetzt?	Schalten Sie einen der Oberflächen-Brennerknöpfe ein, um Luft aus den Gasleitungen abzulassen.
Ist der Steuerknopf richtig eingestellt?	Drücken Sie den Knopf ein, bevor Sie eine Einstellung vornehmen.
Sind die Brenneröffnungen verstopft?	Siehe Abschnitt "Extra-versiegelte Brenneroberfläche".
Die Flammen der Oberflächenbrenner sind ungleichmäßig gelb und/oder geräuschvoll	
Sind die Brenneröffnungen verstopft?	Siehe Abschnitt "Extra-versiegelte Brenneroberfläche".
Sind die Brennerdeckel richtig positioniert?	Siehe Abschnitt "Extra-versiegelte Brenneroberfläche".
Wird Propangas verwendet?	Das Gerät wurde möglicherweise nicht ordnungsgemäß umgebaut. Wenden Sie sich an einen Servicetechniker.
Oberflächenbrenner macht klickende Geräusche	
Ist der Brenner nass?	Lassen Sie ihn trocknen.
Sind Deckel und der Gasverteiler richtig positioniert?	Vergewissern Sie sich, dass die Ausrichtungsstifte richtig ausgerichtet sind, siehe Abschnitt "Extra-versiegelte Brenneroberfläche".
Ist der Kochkessel viel größer als der zugewiesene Rostraum?	Nehmen Sie den Kochkessel vorübergehend heraus, wenn das Klicken aufhört und beim Zurückstellen des Behälters zurückkehrt, liegt das an dem übergroßen Behälter. Sie können weiterhin mit dem Kochkessel kochen, aber das Klicken wird fortgesetzt, bis das Kochen abgeschlossen ist.
Übermäßige Hitze um das Kochgeschirr auf dem Kochfeld	
Hat das Kochgeschirr die richtige Größe?	Verwenden Sie Kochgeschirr in etwa der gleichen Größe wie die Kochfläche, das Element oder der Oberflächenbrenner. Das Kochgeschirr sollte nicht mehr als 1 Zoll (2,5 cm) über den Kochbereich hinausragen.
Kochfeld-Kochergebnisse nicht wie erwartet	
Wird das richtige Kochgeschirr verwendet?	Siehe Abschnitt "Kochgeschirr".
Ist der Bedienungsknopf auf die richtige Heizstufe eingestellt?	Siehe Abschnitt "Einstellung der Regelknöpfe".

Sowie beim Backen als auch beim Backen mit Umluft können aus vielerlei Gründen, außer einer Fehlfunktion des Ofens, schlechte Ergebnisse erzielt werden. Überprüfen Sie die unten aufgeführte Grafik, in der die Ursachen der meisten Probleme aufgeführt sind. Da Größe, Form und Material der Backutensilien die Ergebnisse des Backens direkt beeinflussen, könnte es das Beste sein, alte Backutensilien, die dunkel geworden sind und sich mit dem Alter verzogen haben, auszutauschen.

BACKPROBLEM	URSACHE
Die Speisen bräunen ungleichmäßig	<ul style="list-style-type: none"> - Ofen nicht vorgeheizt - Aluminiumfolie auf dem Ofengitterrost oder Ofenboden - Backform zu groß für das Rezept - Formen berühren sich untereinander oder die Ofenwände
Speisen am Boden zu sehr gebräunt	<ul style="list-style-type: none"> - Ofen nicht vorgeheizt - Verwendung von Glas, stumpfen oder dunkel gewordenen Metallbehältern - Ofengitterrost in falscher Position - Formen berühren sich untereinander oder die Ofenwände
Speisen sind trocken oder zu sehr geschrumpft	<ul style="list-style-type: none"> - Ofentemperatur zu niedrig - Ofen nicht vorgeheizt - Ofentür öfters geöffnet - Fest mit Alufolie verschlossen - Backform zu klein
Speisen backen oder braten zu langsam	<ul style="list-style-type: none"> - Ofentemperatur zu niedrig - Ofen nicht vorgeheizt - Ofentür öfters geöffnet - Fest mit Alufolie verschlossen - Backform zu klein
Die Kruste von Pasteten bräunen am Boden nicht oder haben eine feuchte Kruste	<ul style="list-style-type: none"> - Backzeit nicht lang genug - Es werden glänzende Stahlöpfle verwendet - Ofengitterrost in falscher Position - Ofentemperatur zu niedrig
Kuchen sind blass und niedrig, sie sind innen nicht gebacken	<ul style="list-style-type: none"> - Ofentemperatur zu niedrig - Backzeit nicht korrekt - Kuchen zu früh probiert - Ofentür zu oft geöffnet - Backform zu groß
Kuchen sind in der Mitte hoch und oben gerissen	<ul style="list-style-type: none"> - Ofentemperatur zu hoch - Backzeit zu lang - Formen berühren sich untereinander oder die Ofenwände - Ofengitterrost in falscher Position - Backform zu klein
Der Rand der Pastetenkruste sind zu braun	<ul style="list-style-type: none"> - Ofentemperatur zu hoch - Krustenränder zu dünn

Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, überprüfen sie bitte die Liste mit der „Störungsbeseitigung.“ Dadurch können Sie eventuell die Kosten für den Kundendiensteinsatz sparen.

Falls Sie noch immer Hilfe brauchen, dann befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen. Bitte teilen Sie uns beim Anruf das Kaufdatum und die komplette Nummer des Modells und der Serie ihres Apparats mit. Mithilfe dieser Informationen können wir Ihre Anfrage besser beantworten.

Liste der Wartungseinsätze

Für autorisierte Service- oder Ersatzteilinformationen siehe GARANTIE.

Für die Position der Seriennummer siehe Seite 3.
Bitte füllen Sie jetzt folgende Informationen in den unten stehenden Kasten.

Bitte heben Sie die Rechnung für die Garantie auf.

Liste der Wartungseinsätze

Modellnummer _____

Seriennummer _____

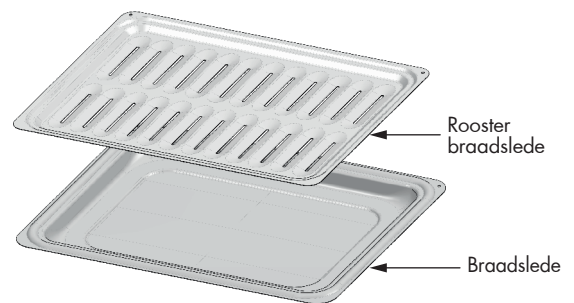
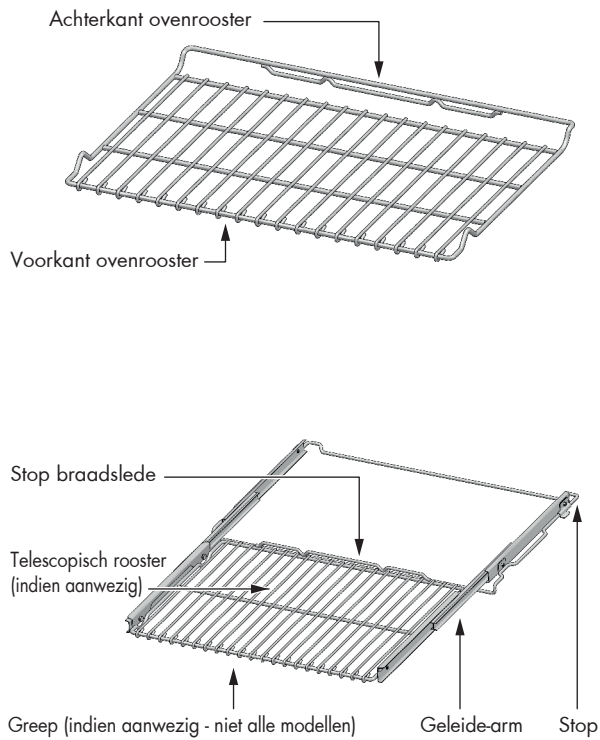
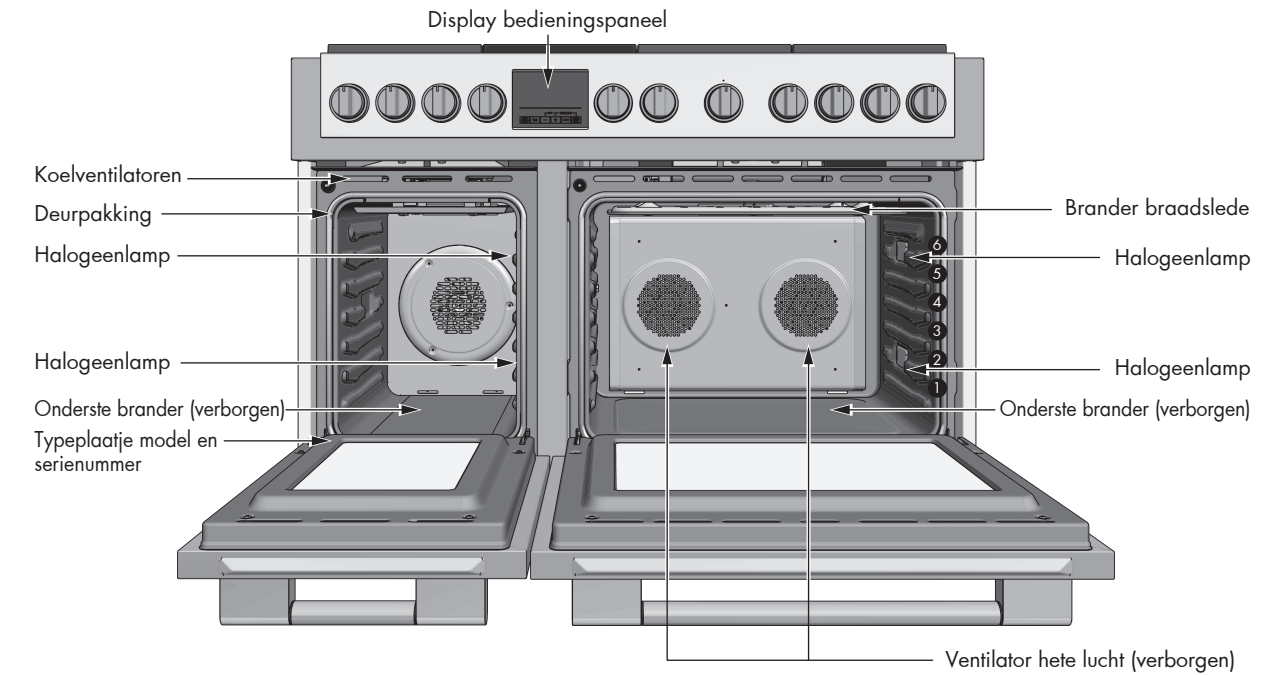
Datum der Installation oder Inbetriebnahme

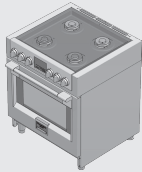
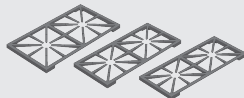
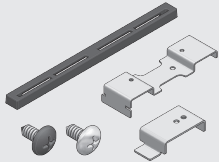
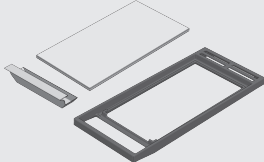
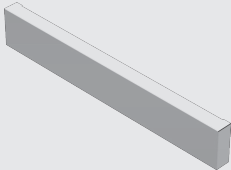

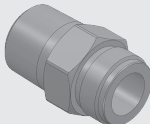


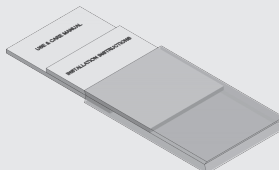
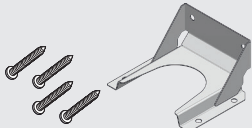
INHOUDSOPGAVE	PAG.
1 - Kenmerken van uw oven	3
2 - Speciale waarschuwingen	5
Voorafgaand aan de installatie	5
3 - Veiligheidsaanwijzingen	6
Veiligheid voor de zelfreinigende oven	8
4 - Afmetingen product en installatieafmetingen	9
Installatie beugel kantelbeveiliging	11
5 - Informatie voor installatie	12
6 - Installatie-aanwijzingen	13
7 - Eisen gasnet	17
Aanwijzingen voor de installatie van het apparaat (eisen voor plaatsing en ventilatie)	17
Plaatsing	17
Ventilatie	17
Aansluiting gas	17
Aansluiting starre leiding	17
8 - Ombouw naar een ander soort gas	18
Ombouw naar een ander soort gas	18
Tabel gassproeiers	18
Vervanging gassproeiers (brander twee ringen)	24
Vervanging gassproeier (grillplaat)	24
Afstelling lage vlam	25
Afstelling voor brander met één of twee ringen:	25
9 - Ombouw voor LPG of aardgas	26
Elektrische gasontsteking	26
De vlammen van de branders	26
10 - Elektriciteitsvoorziening	27
Aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet	27
11 - Bedieningspaneel	28
Bedieningsknoppen	28
12 - Algemene informatie oven	29
Foutcodes	29
Pieptonen	29
Deurvergrendeling	29
Stroomstoring	29
Standaardinstellingen	29
F Storing Nummerycodes	29
Voorverwarmen en snel voorverwarmen	29
Timer	29
13 - Algemene tips oven	30
De oven voorverwarmen	30
Suggesties voor gebruik	30
Kookgerei	30
Oven condensatie en temperatuur	30
Op grote hoogte bakken	30

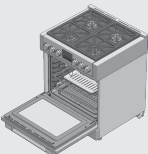
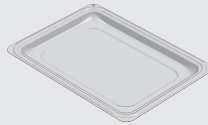
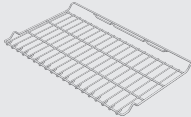

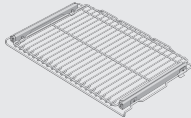

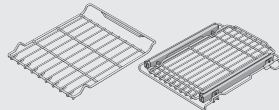
INHOUDSOPGAVE	PAG.
14 - Gebruiksaanwijzing	31
De eerste keer dat u de oven gebruikt	31
Ovenroosters	31
Uitschuifbare ovenroosters	32
15 - Gebruiksaanwijzingen	33
Aanwijzingen voor eerste inschakeling	33
Selectie ovenkamer (dubbele oven)	33
16 - Gebruikersinstellingen	34
Taal	34
Temperatuur en gewicht	34
Tijd	34
Datum	35
Helderheid	35
Zoemer	35
17 - Systeeminstelling	36
Logboek	36
Demo	36
18 - Uw oven starten	37
De oven in- en uitschakelen	37
De bereidingsmodus selecteren	37
De bereidingsmodus wijzigen	37
De temperatuur wijzigen	37
Voorverwarmingsfase	39
Eco	39
Snel voorverwarmen	39
Gebruik van de ovenlampen	39
19 - Getimedede werking oven	40
Bereidingstijd	40
Stoptijd	40
20 - Instelling vleesthermometer (indien aanwezig)	41
21 - Begrip van de verschillende bereidingsmodi van de oven	43
Tips en technieken voor roosteren	43
Algemene Richtlijnen	43
Tips en technieken voor hetelucht verwarming	43
Tips en technieken voor hetelucht roosteren	44
Tips en technieken voor hetelucht braden	44
Tips en technieken voor braden	44
Tips en technieken voor drogen	44
Droogtabel	45
22 - Recepten	46
23 - Classic Pizza (sommige modellen)	48
24 - Aanwijzingen modus Sabbath (op sommige modellen)	50
25 - Oven Onderhoud en Reiniging	51
Automatische reiniging van de oven	51
De oven voorbereiden op de Automatische reiniging	51

INHOUDSOPGAVE	PAG.
26 - Instelling modus automatische reiniging	52
De instelling van de automatische reiniging	52
De reinigingstijd wijzigen	52
De start van de reiniging uitstellen	52
27 - Deurvergrendelingssysteem (alleen beschikbaar op sommige modellen)	53
Automatische deurvergrendeling tijdens de pyrolytische cyclus	53
Doe-het-zelf onderhoud verwijderen ovendeur	53
28 - Een ovenlamp vervangen	54
29 - Kenmerken van uw kookplaat	55
30 - Werking gaskookplaat	57
Instelling knop gasregeling	57
Gasbranders	57
Branders met twee ringen	57
Super-afgedichte oppervlaktebranders	58
Elektrische gasontsteking	59
Tips voor koken	60
Tabel grillplaten	60
31 - Werking grillplaat gaskookplaat	60
32 - Pannen	61
Kenmerken pannen	61
Overeenkomst diameter pan met grootte vlam	61
33 - Algemene verzorging oven	62
Gebruik van de tabel voor reiniging oven	62
Tabel reiniging	62
34 - Afwerkingoven/Reinigingsmethoden	63
35 - Reiniging van de kookplaat	64
Aanbevolen reinigingsmiddelen voor delen/materialen kookplaat	64
36 - Operationele problemen oplossen	66
37 - Problemen van de bereidingen oplossen	68
38 - Technische bijstand	69
Registratie servicegegevens	69

KENMERKEN VAN UW OVEN



INHOUD VAN DE LEVERING					
	HOEVEELH.	BESCHRIJVING		HOEVEELH.	BESCHRIJVING
	1	GASFORNUIS			GIETIJZEREN ROOSTERS
	2	1" LIJST EILAND TWEE BEVESTIGINGSSCHROEVEN + BEUGELS		1	GRILLPLAAT (VOOR MODELLEN 122 cm)
	1	STOOTPLAAT		1	SET GASOMBOUW
	3	VOETEN VOOR 76,2 & 91,4 cm		1	NIPPEL
	5	VOETEN VOOR 122 cm		1	PAKKING / PAKKINGRING
	1	VOET MET KRAAG			HANDLEIDING & ALGEMENE DOCUMENTATIE
	1	VIER BEVESTIGINGSSCHROEVEN KANTEELBEVEILIGING		1	"INSTALLATIE-AANWIJZINGEN"

VOOR DE OVEN BESCHIKBARE ACCESSOIRES					
	HOEVEELH.	BESCHRIJVING		HOEVEELH.	BESCHRIJVING
	2	OVENS		1	GEËMAILLEERDE BRAADSLEDE
	2	VERCHROOMDE ROOSTERS		1	GEËMAILLEERD ROOSTER BRAADSLEDE
	1	TELESCOPISCH VERCHROOMD ROOSTER		1	VLEESTHERMOMETER
	2	VERCHROOMDE ROOSTERS			

BELANGRIJK: Bewaar deze aanwijzingen voor de plaatselijke elektrische inspecteur.

INSTALLATEUR: Deze handleiding moet door de eigenaar bewaard worden voor toekomstige raadpleging.

EIGENAAR: Bewaar deze handleiding voor toekomstige raadpleging.

Besteed aandacht aan de volgende symbolen die in de handleiding worden gebruikt:

 **GEVAAR**

Als u de aanwijzingen niet ONMIDDELIJK naleeft, kan dit leiden tot ernstig letsel of de dood.

 **WAARSCHUWING**

Dit is het symbool voor een veiligheidswaarschuwing. Dit symbool waarschuwt u voor potentiële gevaren die kunnen leiden tot letsel of de dood, voor u en anderen. Als u deze aanwijzingen niet naleeft, kan dit leiden tot ernstig letsel of de dood.

LEES EN BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN.

Voor de installateur:

Bewaar deze aanwijzingen bij het apparaat.

Voor de klant:

Bewaar deze aanwijzingen voor toekomstige raadpleging.



BELANGRIJKE AANWIJZING

Lees alle aanwijzingen voorafgaand aan het gebruik van het apparaat.

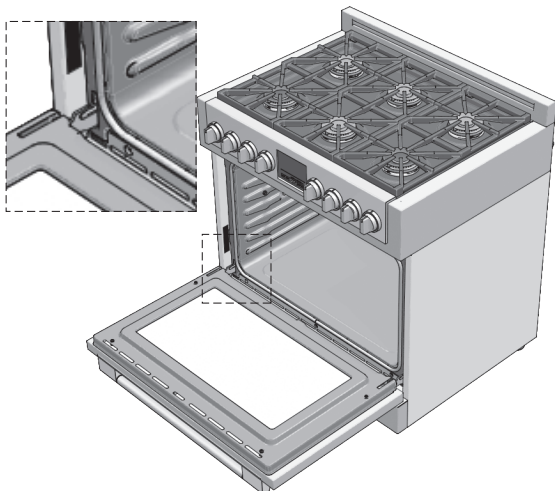


U bent verantwoordelijk voor de correcte installatie. Laat het gasfornuis installeren door een gekwalificeerde technicus.

 **BELANGRIJK**

- Neem alle plaatselijke normen en verordeningen in acht.
- Noteer het model en het serienummer van het gasfornuis voorafgaand aan de installatie. Beide nummers staan aangegeven op het typeplaatje, zie de onderstaande afbeelding.

PLAATS VAN HET TYPEPLAATJE



Voorafgaand aan de installatie

- Controleer de plaats van installatie van het apparaat. Op deze plaats mag er geen sprake zijn van sterke tocht, veroorzaakt door ramen, deuren en krachtige ventilatoren voor verwarming.
- De elektrische aarding is verplicht. Zie "Elektrische eisen"

OPMERKING: Dit apparaat is vervaardigd voor gebruik met aardgas of propaan.

Verwijs voor de ombouw naar LPG (propaan) of naar aardgas naar de aanwijzingen in de set voor gasombouw, bijgeleverd in de documentatie. Er moet een correcte gasaansluiting beschikbaar zijn. Zie de eisen voor gastoevoer.

 **WAARSCHUWING**

Controleer, alvorens het apparaat op het gasnet aan te sluiten, of de kenmerken ervan correct zijn. Het door de fabriekinstellingen voorziene type gas staat aangegeven op het typeplaatje.

 **BELANGRIJK**

Het apparaat moet worden aangesloten door een gekwalificeerde technicus, in overeenstemming met de geldende regelgeving. Het typeplaatje van de oven is ook na de installatie van het apparaat zichtbaar.

Dit plaatje, zichtbaar wanneer de ovendeur open staat, bevat alle identificatiegegevens van het apparaat, evenals het type gas en de bedrijfsdruk waarvoor het apparaat is gekalibreerd. Volg strikt de aanwijzingen en suggesties om een veilig en correct gebruik van dit product te verzekeren.

 **BELANGRIJK**

DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BESTEMD VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK. DE FABRIKANT KAN NIET OP ENIGERLEI WIJZE AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR EVENTUEEL LETSEL OF SCHADE VEROORZAAKT DOOR EEN ONJUISTE INSTALLATIE OF DOOR EEN ONEIGENLIJK, ONJUIST OF IRRATIONEEL GEBRUIK.

 **BELANGRIJK**

DIT APPARAAT IS NIET BESTEMD OM GEBRUIKT TE WORDEN DOOR PERSONEN (INCLUSIEF KINDEREN) MET BEPERKTE LICHAAMELIJKE, ZINTUIGLIJKE OF GEESTELIJKE VERMOGENS, OF MET GEBREK AAN ERVARING EN KENNIS, TENZIJ ZE ONDER TOEZICHT STAAN OF INSTRUCTIES VERKRIJGEN INZAKE HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT VAN EEN PERSOON DIE VERANTWOORDELIJK IS VOOR HUN VEILIGHEID. KINDEREN MOET ONDER TOEZICHT STAAN OM ERVOOR TE ZORGEN DAT ZE NIET MET HET APPARAAT SPELEN.

- Demonteer geen onderdelen voordat het apparaat is losgekoppeld van de netvoeding.
- Gebruik het apparaat niet als er een onderdeel defect is (bijvoorbeeld een ruit). Koppel het los van de netvoeding en bel de klantendienst.

- Alvorens de oven te openen voor het eerst gebruikt, is het aan te raden deze eerst een uur lang leeg op de maximale temperatuur te laten werken om de geur van de isolatiematerialen te verwijderen.
- Voor alle modellen geldt dat de deur dicht moeten worden gelaten als de grill aanstaat.
- De koelventilator kan blijven functioneren zolang de oven warm is, zelfs nadat deze is uitgeschakeld.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet; vermijd contact met de verwarmingselementen in de oven.
- Tijdens de werking wordt de voorkant van de oven heet: houd kinderen dus uit de buurt van de oven, met name tijdens de automatische reiniging.
- Ouders en volwassenen moeten bijzonder goed opletten wanneer het product in het bijzijn van kinderen wordt gebruikt.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door mensen (inclusief kinderen ouder dan 8 jaar) met verminderde lichamelijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en instructies verkrijgen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen mogen zonder toezicht niet de reiniging en het onderhoud uitvoeren.
- Om te vermijden dat het email van de oven beschadigd raakt, is het aangeraden om de bodemplaat van de oven niet met aluminiumfolie, een pan of andere zaken te bedekken.
- Reinig de ovendeur niet met schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers omdat dit krassen op de ruit kan veroorzaken waardoor het kan gaan barsten.
- Wij raden aan geen schuurmiddelen en stoomapparaten te gebruiken om de oven te reinigen.
- Alvorens de automatische reiniging te starten, moeten alle accessoires (roosters, borden, pannen) verwijderd worden om beschadiging te voorkomen, moeten grove kookresten verwijderd worden en vervolgens de deur gesloten worden; controleer of de deur goed is gesloten.
- De oven moet koud en uitgeschakeld zijn, alvorens de deur te verwijderen. Dit zou anders kunnen leiden tot een elektrische schok of brandwonden.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden achter een decoratieve deur, om oververhitting te voorkomen.

**WAARSCHUWING**

Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld alvorens de lamp te vervangen om de mogelijkheid tot een elektrische schok te vermijden.

- Gebruik uitsluitend de vleesthermometer die bij het apparaat is geleverd.
- Langdurig intensief gebruik van het apparaat kan aanvullende ventilatie behoeven, bijvoorbeeld door een raam te openen of een krachtigere ventilatie door het niveau van mechanische ventilatie, indien aanwezig, te verhogen.
- Controleer voorafgaand aan de installatie of de kenmerken van het plaatselijke gasnet (soort en druk gas) en de eisen van het apparaat compatibel zijn.
- Gebruik op de kookplaat geen potten en pannen die voorbij de randen steken.

Om het risico op brandwonden tijdens het gebruik van de kookplaat te voorkomen, moet het volgende in acht worden genomen:

- Kinderen of huisdieren mogen niet alleen of zonder toezicht verblijven in de ruimte waar de apparaten worden gebruikt.
- Kinderen mogen nooit op enig deel van het apparaat zitten of staan.
- Sla geen ontvlambare materialen op in de nabijheid of op de kookplaat.
- Tijdens het gebruik van de kookplaat: **RAAK DE ROOSTERS VAN DE BRANDERS OF DE AANGRENZENDE GEBIEDEN NIET AAN.**
- Gebruik uitsluitend droge pannenlappen: vochtige of natte pannenlappen op hete oppervlakken kunnen brandwonden door stoom veroorzaken.
- Laat de kookplaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd.
- Overkoken kan rook veroorzaken, gemorst vette stoffen kunnen vlam vatten. Op een brander gemorst materiaal kan een deel van of alle vlammen doven of de vonkontsteking verhinderen. In geval van overkoken moet de brander worden uitgeschakeld en moet de werking ervan gecontroleerd worden. Functioneert de brander naar behoren, dan kan hij weer ontstoken worden.
- Tijdens het koken moet de regeling van de brander zo worden ingesteld dat de vlam alleen de bodem van de pan verwarmt en niet buiten de bodem van de pan uitsteekt.
- Zorg ervoor dat tocht veroorzaakt door ventilatoren of ventilatieopeningen geen ontvlambaar materiaal naar de vlammen kan blazen of kan veroorzaken dat de vlammen voorbij de bodem van de pan steken.

- Plaats de handvatten van pannen naar de binnenkant toe zodat ze zich niet boven de aangrenzende werkoppervlakken, de branders of voorbij de rand van de kookplaat bevinden.
- Draag geschikte kleding. Vermijd loszittende kleding of wijde mouwen tijdens het koken.
- Zorg ervoor dat kleding, pannenlappen of andere ontvlambare materialen niet in contact komen met hete branders of branderroosters.
- Gebruik uitsluitend bepaalde potten en pannen van bepaalde soorten glas, hittebestendig glaskeramiek, keramiek, aardewerk of andere geglazuurd kookgerei die geschikt zijn voor gebruik op de kookplaat.
- Reinig de kookplaat niet als hij nog heet is. Enkele reinigingsmiddelen kunnen bij toepassing op hete oppervlakken schadelijke dampen veroorzaken.

**LET OP**

Gebruik geen aluminiumfolie, plastic, papier of textiel in contact met de hete branders of roosters. Zorg ervoor dat de pannen niet droogkoken.

**LET OP**

Sla geen voor kinderen interessante voorwerpen op boven het apparaat. Als kinderen bovenop het apparaat klimmen om deze voorwerpen te bereiken, kunnen ze ernstig verwond worden.

Om het risico van brand in de ovenkamer te beperken:

1. Sla geen ontvlambare materialen op in of nabij de oven.
2. Gebruik geen water voor het doven van brandend vet. Doof het vuur met brandblussers met droge chemische poeder of schuim.
3. Wij raden sterk aan om ervoor te zorgen dat er in de nabijheid van het apparaat een brandblusser beschikbaar is.
4. Kook het voedsel niet te lang door. Let zeer goed op als er in de oven papier, plastic of andere ontvlambare materialen worden geplaatst.
5. Gebruik de ovenkamer niet als opslag. Laat geen papieren producten, kookgerei of voedsel in de niet gebruikte ovenkamer.
6. Als het materiaal in de oven vlam vat, moet de oven deur gesloten blijven. Schakel de oven uit en koppel het voedingsnet los door middel van de stroomonderbreker.
7. Blokkeer geen ventilatieopeningen.
8. Controleer of de ventilator tijdens de werking van de oven functioneert. Als de ventilator niet functioneert, mag de oven niet gebruikt worden. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
9. Draag voor uw persoonlijke veiligheid geschikte kleding. Draag geen loszittende kleding of wijde mouwen tijdens het gebruik van dit apparaat.

- Verzamel lang haar in een staart.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenste oppervlakken van de oven niet aan.
- Ook als de verwarmingselementen donker van kleur zijn, kunnen ze heet zijn. De binnenste oppervlakken van de oven kunnen heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken.
- Raak niet aan tijdens en na het gebruik en laat geen kleding of ander ontvlambaar materiaal in contact met de verwarmingselementen of de binnenste oppervlakken van de oven, tot er voldoende tijd is verstreken en ze zijn afgekoeld. Ook andere oppervlakken van het apparaat kunnen voldoende heet worden om brandwonden te veroorzaken, bijvoorbeeld de ventilatieopeningen en de aangrenzende oppervlakken, de ovendeuren en de ruiten van de ovendeuren.
- Ook de lijst op de bovenkant en de zijkanten van de oven kunnen heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur. Open de deur een klein stukje om de hete lucht en de stoom te laten ontsnappen alvorens voedsel in de oven te plaatsen of eruit te verwijderen.
- Verwarm geen niet-geopende voedselverpakkingen. De opbouw van druk zou de verpakking kunnen doen ontploffen en letsel kunnen veroorzaken.
- Plaats de ovenroosters altijd bij afgekoelde oven op de gewenste plaats. Als een rooster bij hete oven verplaatst moet worden, zorg er dan voor dat de pannenlap geen contact maakt met de verwarmingselementen.
- Gebruik uitsluitend droge pannenlappen. Vochtige of natte pannenlappen op hete oppervlakken kunnen brandwonden door stoom veroorzaken. Zorg ervoor dat de pannenlappen niet de verwarmingselementen aanraken. Gebruik geen handdoek of dikke doeken.

**WAARSCHUWING**

- Voor een goede ontsteking en goede prestaties van de branders moeten de ontstekers schoon en droog worden gehouden.
- Als een brander uit gaat en er gas ontsnapt, moet er een raam of een deur geopend worden. Wacht ten minste 5 minuten alvorens de kookplaat weer te gebruiken.
- De stroom van verbrandings- en ventilatielucht mag niet belemmerd worden.
- Gebruik geen aluminiumfolie voor het bekleden van delen van de ovenkamer: het zal tijdens het gebruik smelten en het email beschadigen.
- Als het gasfornuis zich naast een raam bevindt, zorg er dan voor dat er geen gordijnen boven of in de buurt van de branders kunnen bewegen omdat deze brand kunnen vatten.

Veiligheid voor de zelfreinigende oven

- Zorg ervoor dat de deur gesloten is en dat hij niet geopend kan worden nadat de knop naar de stand CLEAN is gedraaid en het pictogram van de gesloten deur verschijnt. Als de deur niet wordt vergrendeld, draai de keuzeschakelaar van de bereidingsmodus dan naar OFF en activeer niet de automatische reiniging. Neem contact op met het servicecentrum.
- Reinig de deurpakking niet. Dit is noodzakelijk voor een goede dichting. Wees voorzichtig om de deurpakking niet beschadigd, verplaatst of verwijderd wordt.
- Gebruik geen commerciële ovenreinigers of enig type beschermende ovencoating in de oven of rond enige onderdelen van de oven.
- Reinig alleen de onderdelen van de oven aangegeven in deze handleiding.
- Voorafgaand aan de automatische reiniging van de oven moeten de braadslede, de ovenroosters (alleen indien niet van porselein gemaakt), andere gebruiksvoorwerpen en overmatig gemorst materiaal worden verwijderd.

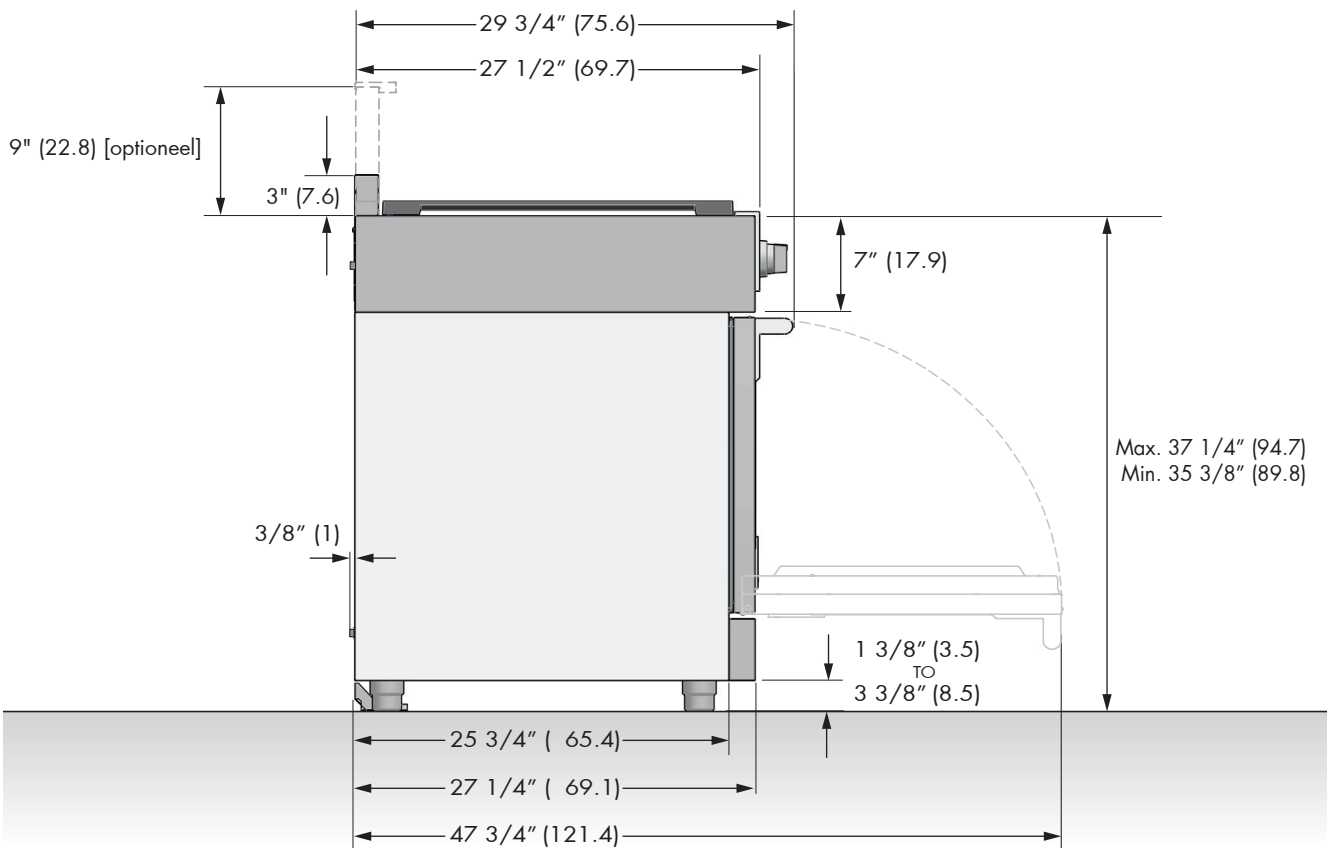
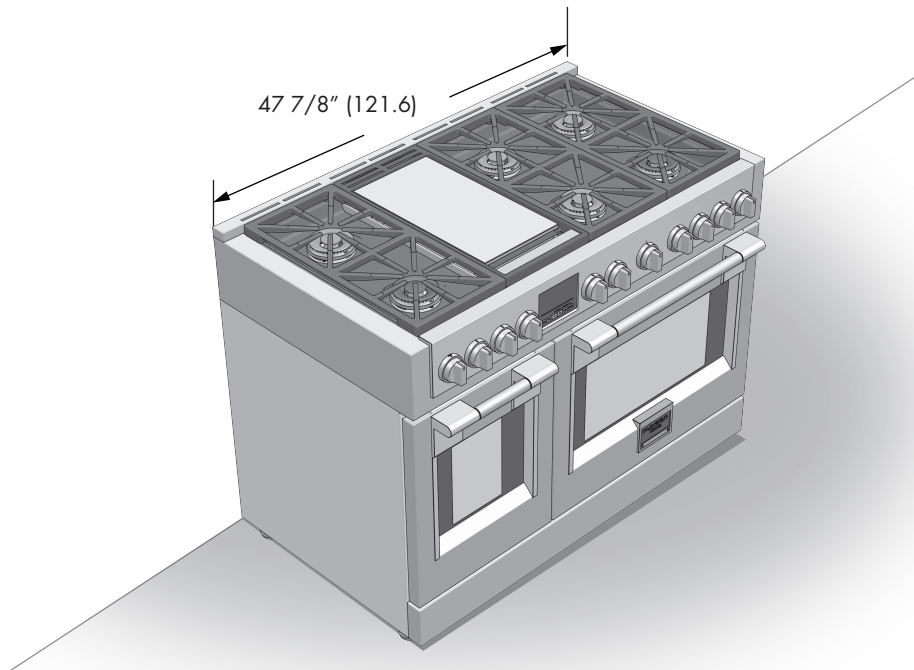
**WAARSCHUWING**

De verwijdering van vuil tijdens de automatische reiniging genereert enkele bijproducten die in deze lijst van stoffen zijn opgenomen.

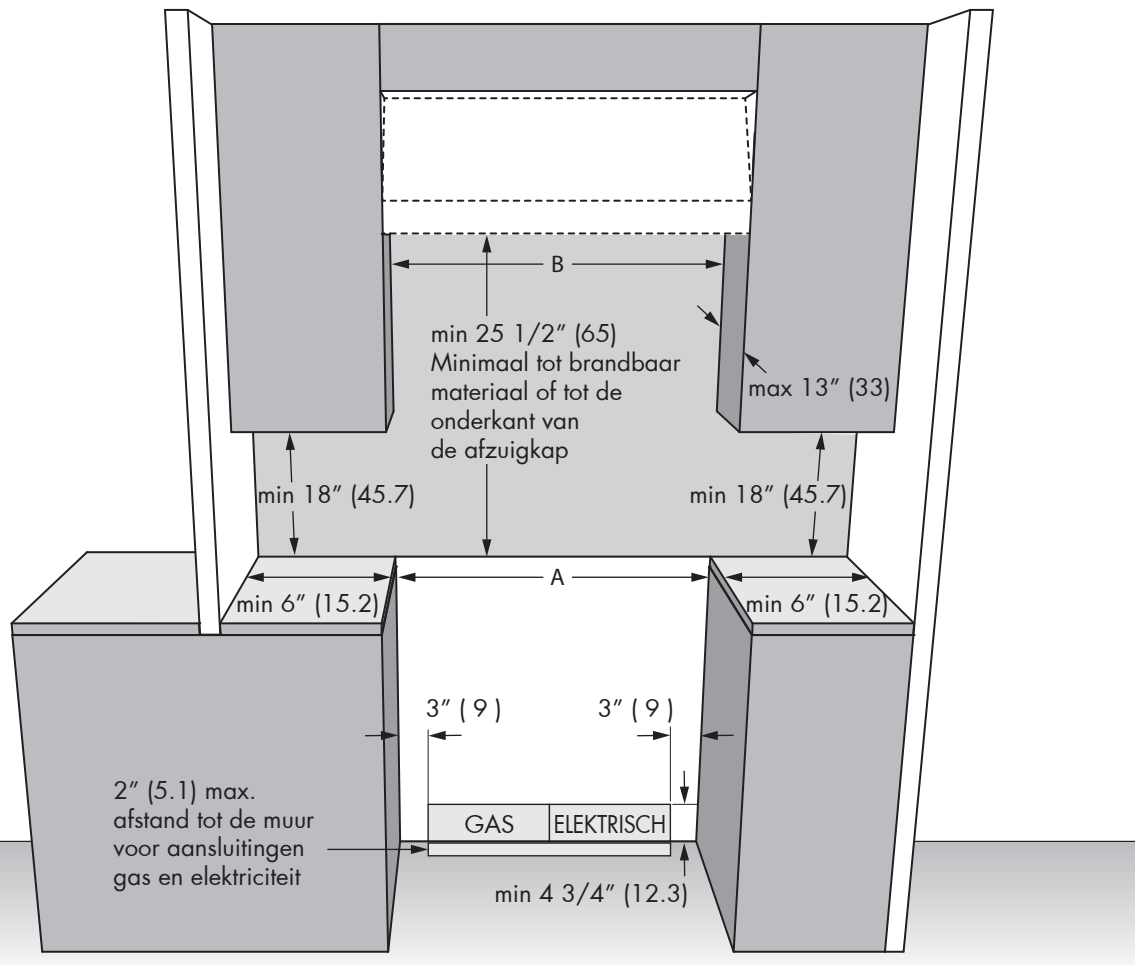
Om de blootstelling aan deze stoffen te beperken, moet deze oven altijd gebruikt worden in overeenstemming met de aanwijzingen van deze handleiding en moet gezorgd worden voor een goede ventilatie in de ruimte, tijdens en onmiddellijk na de automatische reiniging van de oven.

AFMETINGEN PRODUCT

Modellen gasfornuis 122 cm breed



INSTALLATIEAFMETINGEN



Het oppervlak van de achterwand boven het gasfornuis en onder de afzuigkap moet geheel bekleed worden met onbrandbaar materiaal.

*Raadpleeg de plaatselijke voorschriften voor de plaats voor de afvoer.

BREEDTE OPENING	A & B
Gasfornuis 122 cm	48" (122)

Minimale vrije ruimte:

Boven het kookoppervlak (meer dan 91,4 cm [36"])

- Zijkanten - 15,2 cm (6")
- Tot 15,2 cm (6") ruimte aan de zijkant, kastjes niet dieper dan 33,0 cm (13") en minimaal 45.7 cm (18") boven het kookoppervlak
- Achterkant - 0 cm met 22,86 cm achterste scherm; 0 cm met niet-brandbare achterwand.

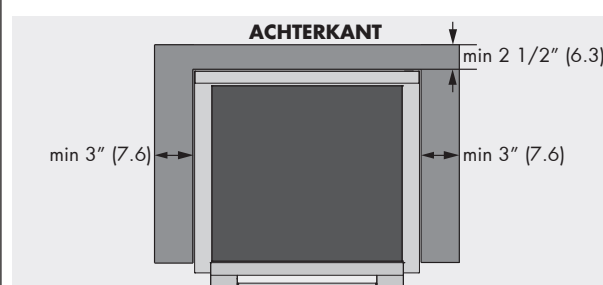
Onder het kookoppervlak (91,4 cm [36"] en minder)

- Installeer zonder tussenruimte tussen aangrenzende brandbare constructie onder het kookoppervlak en aan de achter- en zijkanten van het apparaat.

EXTRA VRIJE RUIMTEN:

Handhaaf voor installatie in een kookeiland minimaal 6,35 cm van de uitsparing naar de achterrand van het aanrechtblad en minimaal 7,62 cm van de uitsparing tot de zijranden van het aanrechtblad (zie bovenaanzicht). Voor installatie in een kookeiland minimaal 305 cm (12") vrije ruimte achter het gasfornuis tot de brandbare achterwand boven het aanrechtblad.

VERZONKEN INSTALLATIE IN KOOKEILAND



Voorafgaand aan de verplaatsing van het gasfornuis moeten eventuele afgewerkte vloeren beschermd worden en de ovendeuren geblokkeerd worden om schade te voorkomen.

Combinaties met afzuigkap:

Aanbevolen wordt om deze gasfornuizen te installeren in combinatie met een geschikte afzuigkap erboven.

Vanwege de hoge warmtecapaciteit van dit apparaat moet bijzondere aandacht worden besteed aan de afzuigkap en de installatie van het leidingwerk die moeten voldoen aan de plaatselijke bouwvoorschriften.

WAARSCHUWING

Luchtgordijnen of andere bovengeplaatste afzuigkappen die met hun werking een neerwaartse luchtstroom op het gasfornuis blazen, mogen niet gebruikt worden in combinatie met andere gasfornuizen met een gaskookplaat dan die waarvoor de afzuigkap en het gasfornuis zijn ontworpen, getest en gecertificeerd door een onafhankelijk testlaboratorium voor gebruik in combinatie met elkaar.

Vrije ruimtes tot horizontale oppervlakken boven het gasfornuis, gemeten tot het kookoppervlak, zijn minder groot. De niet-naleving van deze aanwijzingen kan resulteren in brandgevaar.

- De installatie van een eigen afzuigkap met blootgestelde horizontale brandbare oppervlakken moeten een functie voor automatische inschakeling voorzien.
- Verwijs voor andere installaties met een afzuigkap naar de installatie-aanwijzingen met de specifieke vrije ruimten van de afzuigkap.

LET OP

Deze gasfornuizen wegen maximaal 180 kg (400 pound). De demontage van enkele delen zal het gewicht aanzienlijk verminderen. In verband met het gewicht en de afmeting van het gasfornuis en om het risico op letsel en beschadiging van het product te verminderen:

VOOR EEN CORRECTE INSTALLATIE ZIJN ER TWEE PERSONEN NODIG.

Installatie beugel kantelbeveiliging

WAARSCHUWING

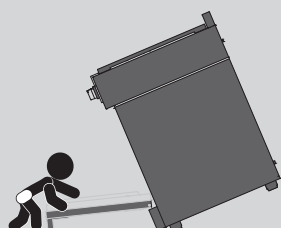
Kantelgevaar

Een kantelend, vallend gasfornuis vormt voor kinderen en volwassenen een gevaar voor, ook dodelijk, letsel.

Zorg ervoor dat de beugel voor kantelbeveiliging is aangebracht wanneer het gasfornuis wordt verplaatst.

Gebruik het gasfornuis niet als de beugel voor kantelbeveiliging niet geïnstalleerd en actief is.

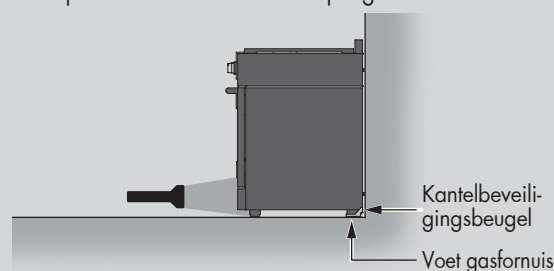
Niet-naleving van deze aanwijzingen kan leiden tot ernstige brandwonden en de door voor kinderen en volwassenen.



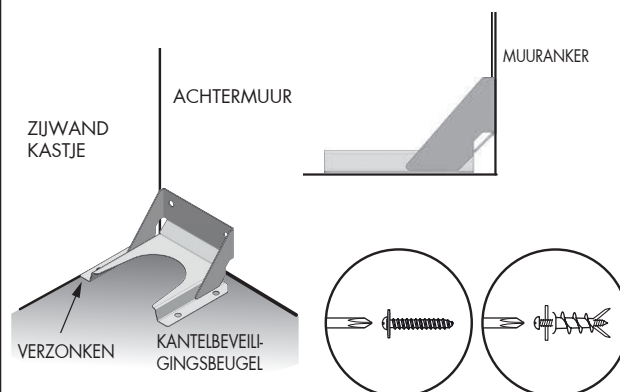
WAARSCHUWING

Om te controleren of de kantelbeveiligingsbeugel is geïnstalleerd en geactiveerd:

- Schuif het gasfornuis vooruit.
- Kijk of de kantelbeveiligingsbeugel stevig is bevestigd op de vloer of de wand.
- Schuif het gasfornuis achteruit, zo dat de voet van het gasfornuis zich onder de kantelbeveiligingsbeugel bevindt.
- Verwijs naar de installatie-aanwijzingen voor meer informatie.



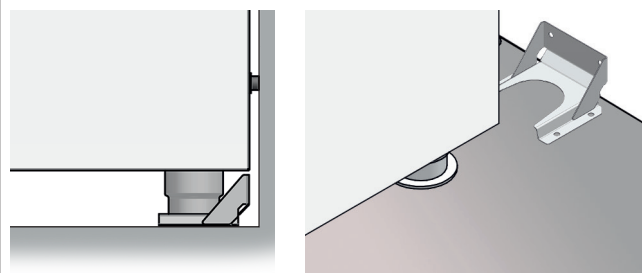
INSTALLATIE KANTELBEVEILIGINGSBEUGEL



Voor constructie van beton of cement:

Gebruik geschikte bevestigingsmiddelen (niet bijgeleverd).

Bevestig de beugel aan de wand en/of de vloer met ten minste 4 houtschroeven (meegeleverd).



De kantelbeveiligingsbeugel moet worden ingebracht in de opening van de kantelbeveiligingsanker op het gasfornuis.

WAARSCHUWING

• Gevaar hoog gewicht

Voor de verplaatsing en installatie van het gasfornuis zijn er twee of meer personen nodig. Niet-naleving van dit voorschrift kan leiden tot rugletsel en ander letsel.

• Gevaar voor snijwonden

Let op voor scherpe randen. Gebruik het beschermende polystyreen materiaal bij de verplaatsing van het product. Gebeurt dit niet, dan zou dit kunnen resulteren in kleine verwondingen of snijwonden.

De stroom verbrandingslucht bij de ventilatieopening van de oven, rond het onderstel en onder het onderste voorpaneel van het gasfornuis mag niet belemmerd worden. Vermijd om de ventilatieopeningen of aangrenzende oppervlakken aan te raken omdat ze tijdens de werking van de oven heet kunnen worden. Dit gasfornuis behoeft verse lucht voor de correcte werking van de brander.

Belemmer **NOOIT** eventuele sleuven, gaten of doorgangen in de oven en bedek een rooster niet volledig met aluminiumfolie. Dit zou resulteren in een blokkering van de luchtstroom in de oven en kan vergiftiging door koolmonoxide veroorzaken. Bekleding met aluminium folie kan ook hitte vasthouden, waardoor een brandgevaar ontstaat.

DE PLAATS VAN HET GASFORNUIS KIEZEN

De plaat van het gasfornuis moet zorgvuldig gekozen worden.

Het gasfornuis moet voor een comfortabel gebruik in de keuken worden geplaatst, uit de buurt van sterke tocht.

Sterke tocht kan veroorzaakt door open deuren en ramen, of door ventilatoren voor verwarming en/of airconditioning.

BELANGRIJKE OPMERKING

Bij de installatie tegen een brandbaar oppervlak is een beschermende plaat van de minimaal aanbevolen afmetingen nodig; neem de minimale vrije ruimte tot brandbare oppervlakken in acht zoals aangegeven op de afbeelding van de pagina Installatieafmetingen 10.

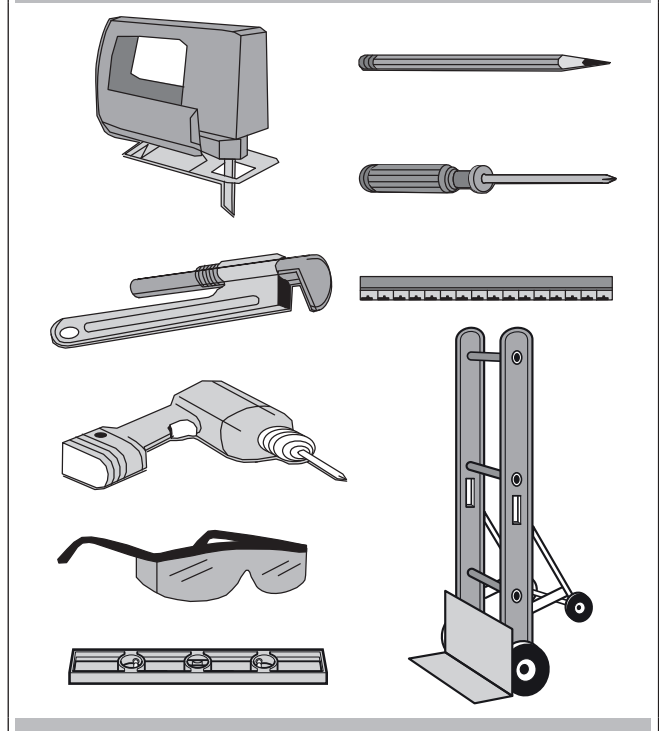
Voorafgaand aan de verplaatsing van het gasfornuis moeten eventuele afgewerkte vloeren beschermd worden en de ovendeuren geblokkeerd worden om schade te voorkomen.

Hef en verplaats het gasfornuis niet met behulp van de handgreep van de deur.

Om het risico op brandwonden of brand bij het reiken boven de verwarmde oppervlakken weg te nemen, moet de plaatsing van opslagruimte zoals kastjes boven het gasfornuis worden vermeden. Als er kastjes moeten worden voorzien, kan het risico verminderd worden met de installatie van een afzuigkap die horizontaal een minimaal aantal centimeters voorbij de onderkant van de kastjes uitsteekt.

Alle openingen in de wanden of vloeren op de plaats van installatie van het gasfornuis moeten afgedicht worden.

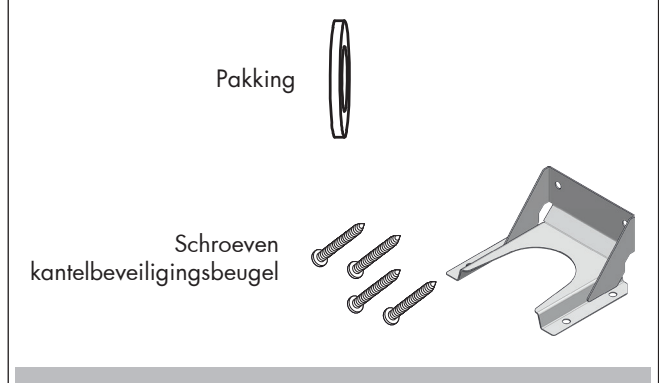
NOODZAKELIJK GEREEDSCHAP



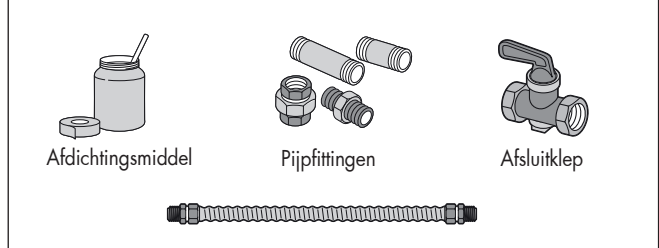
Verwijder voorafgaand aan de installatie het verpakkingsmateriaal en het pakket met documentatie vanaf de kookplaat.

Neem de installatie-aanwijzingen uit de documentatie en lees ze zorgvuldig voordat u begint

GELEVERDE MATERIELEN

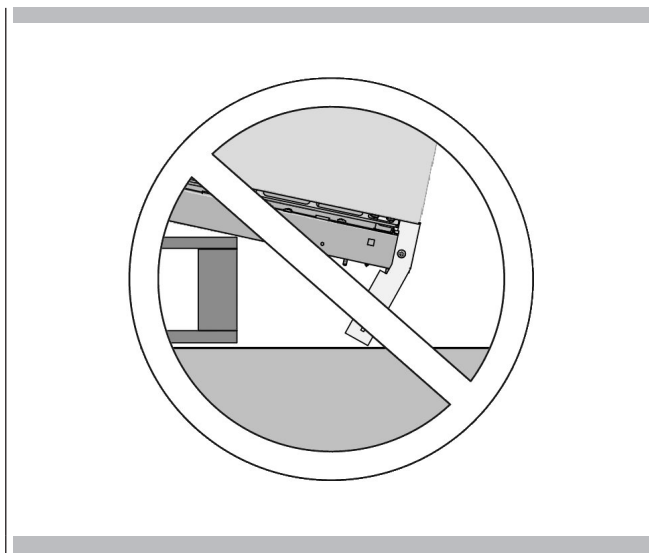


VEREISTE MATERIELEN (niet bijgeleverd)



OPMERKING: Koop een nieuwe flexibele slang, gebruik niet de eerder gebruikte gas slang.

Bij de installatie de pootjes mag het gasfornuis niet op de zijkant worden gekanteld. De zijwanden zijn niet geschikt om het gewicht van het gasfornuis te dragen en zullen doorbuigen. Eventuele schade veroorzaakt door kantelen wordt niet gedekt door de garantie. Volg de methode beschreven in de bijgeleverde installatiehandleiding.



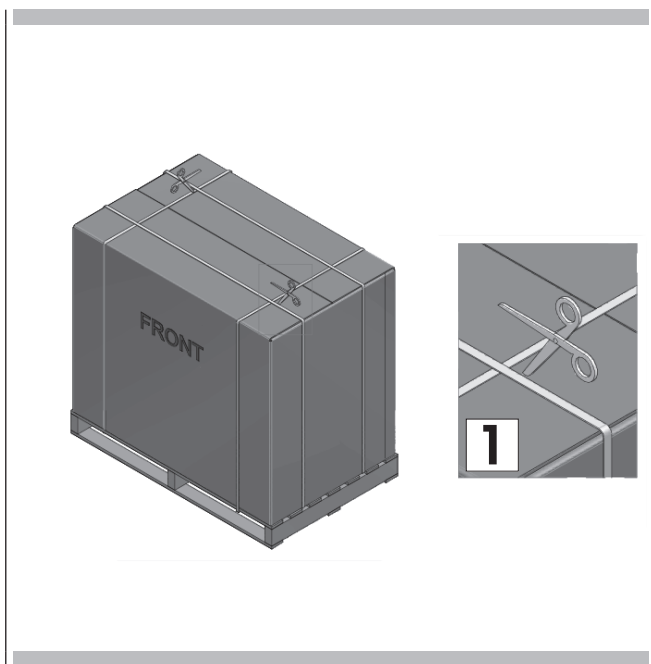
STAP 1

Snij het verpakkingsband (1) door en verwijder de installatie-aanwijzingen vanaf de bovenkant van het gasfornuis; lees de aanwijzingen zorgvuldig voordat u begint.



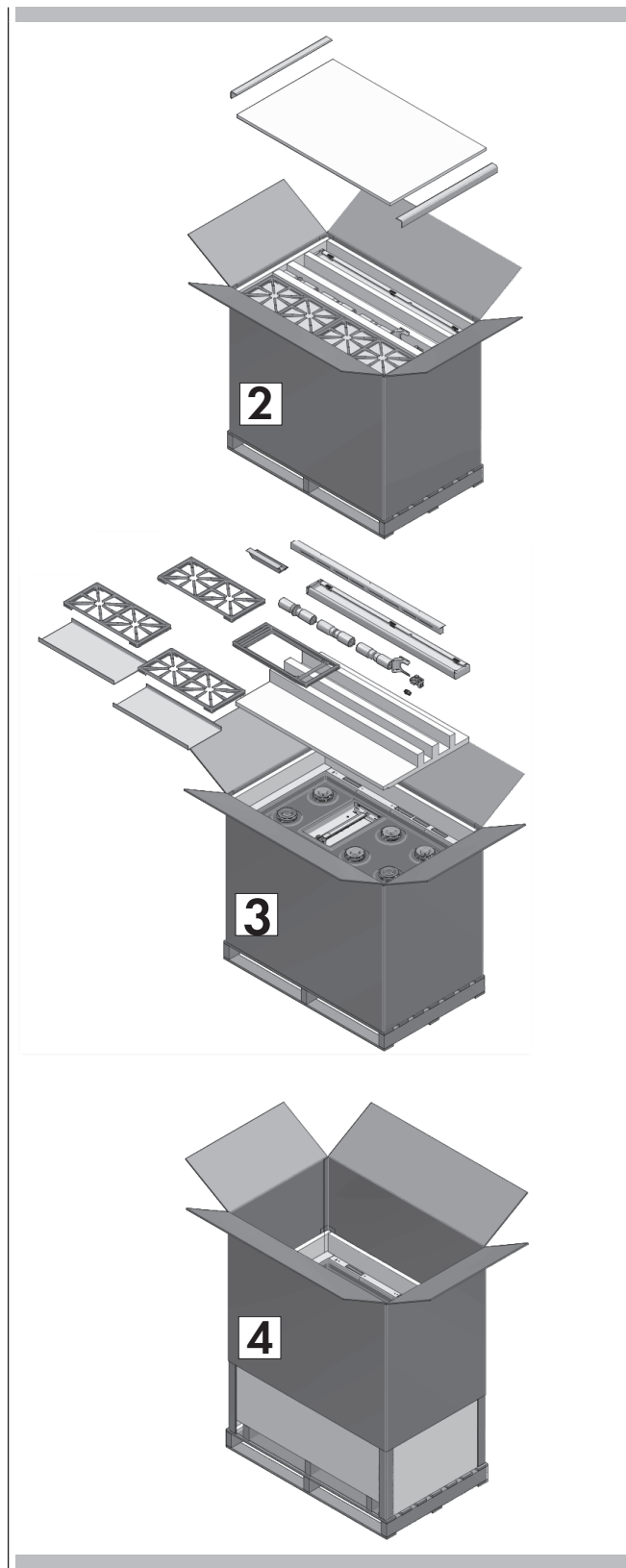
LET OP

Ga veilig staan. De uiteinden van het verpakkingsband zou naar u toe kunnen schieten wanneer het wordt doorgesneden.



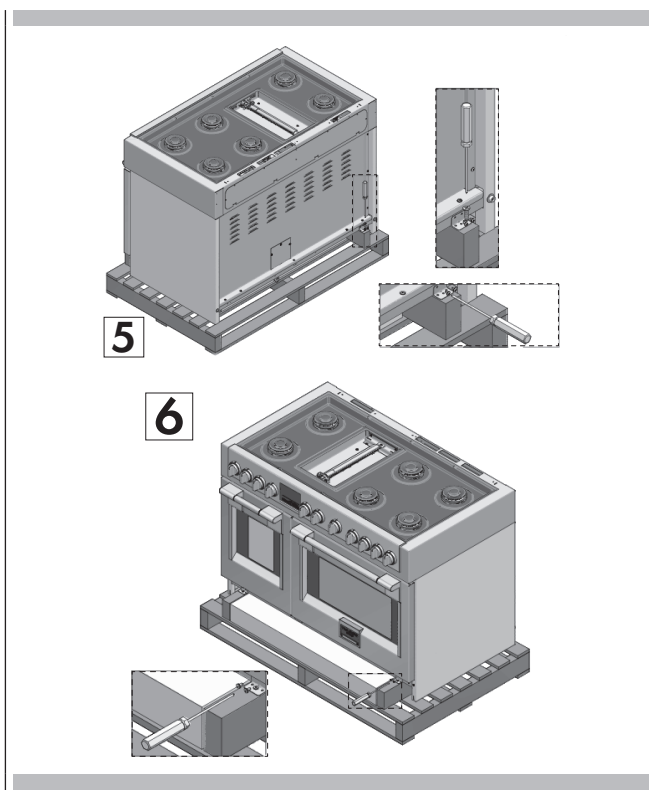
STAP 2

Open de bovenkant (2) van de verpakking en verwijder de accessoires (3), verwijder vervolgens het kartonnen omhulsel (4).



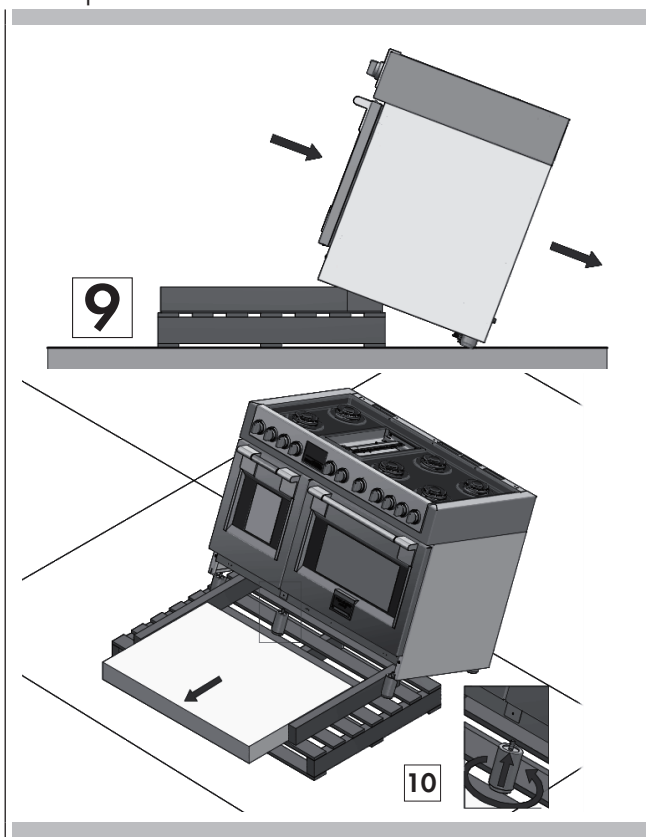
STAP 3 (alleen voor modellen 122 cm breed)

Verwijder het achterste houten anker (5) en de voorste metalen bevestigingsbeugels (6).



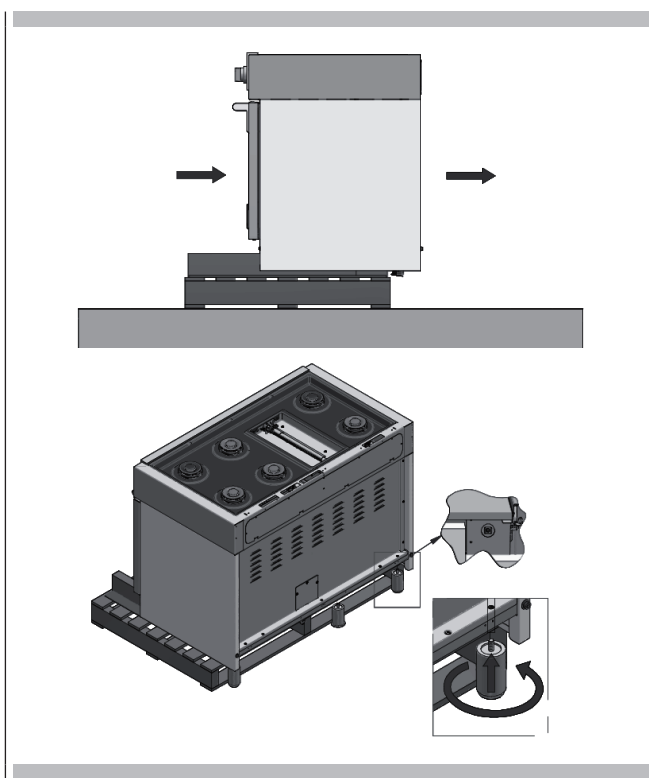
STAP 5

Schuif het apparaat verder en kantel het achterwaarts (9), plaats de achterste poten op de vloer en monteer dan de voorste poten (10); in deze gekantelde positie moet het apparaat ondersteund worden door de achterpoten en de houten pallet.



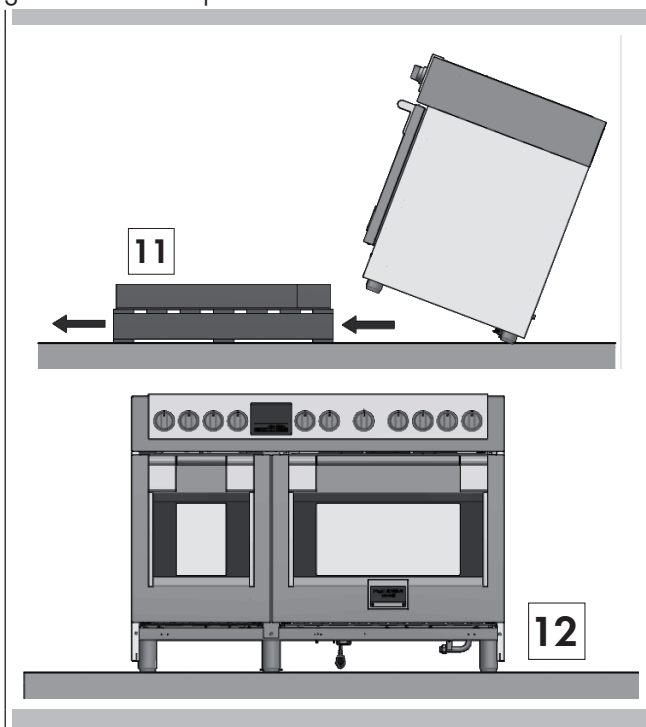
STAP 4

Verschuif het gasfornuis net voldoende, zodat de achterste voeten geïnstalleerd kunnen worden.



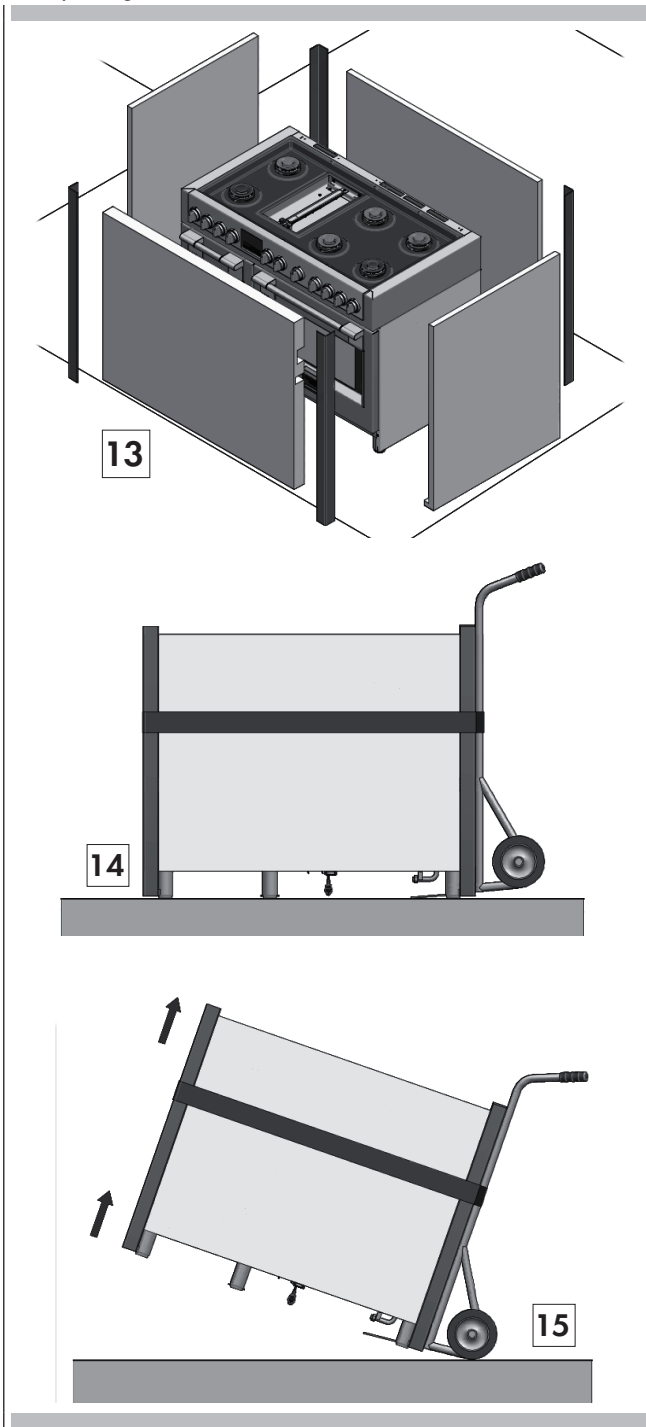
STAP 6

Verwijder de pallet terwijl de voorkant van het gasfornuis wordt ondersteund (11); laat het gasfornuis op een gecontroleerde wijze zakken naar de vloer.

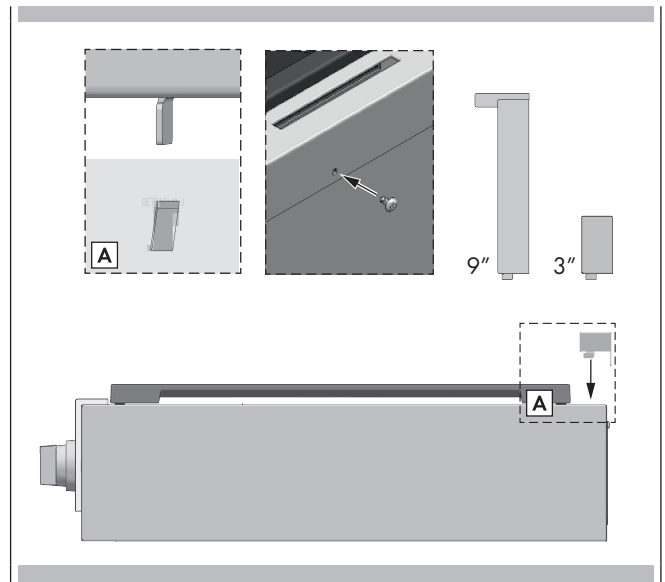


STAP 7

In geval het gasfornuis verplaatst moet worden, gebruik dan de verpakkingselementen van schuim of karton (13) rond het apparaat om de afgewerkte oppervlakken van het gasfornuis te beschermen tegen contact met de steekwagen en bevestigingsriemen rond het apparaat (14). In geval van kleinere gasfornuizen kan deze techniek gebruikt worden om het apparaat van de pallet te verwijderen en de poten (15) te installeren. Kantel het gasfornuis om de wielen van de steekwagen vanaf de pallet omlaag te brengen. Plaats de geleiderails van het apparaat op de vloer, links en rechts voor de opening om de vloer te beschermen tijdens de verplaatsing naar de definitieve plaats. De ovendeur(en) is/zijn een belangrijk onderdeel van het totale gewicht van het gasfornuis; het zou nuttig kunnen zijn om de deuren te verwijderen in geval van een verplaatsing van het gasfornuis over een grote afstand. Verwijs naar de bijgeleverde handleidingen voor de verwijdering en herinstallatie van de deuren.

**STAP 8**

Installeer de achterste bescherming (indien aanwezig) met de drie schroeven op de achterkant. In enkele gevallen kan dit een optionele achterste bescherming zijn die apart is besteld, in plaats van de bij het gasfornuis geleverde bescherming. Verwijs naar de bij het accessoire geleverde aanwijzingen voor de specifieke installatie-eisen.



STAP 9

Na het voltooien van de aansluitingen op het elektriciteits- en gasnet (zie de bijgevoegde aanwijzingen), moeten de vier hoeken in het uitgespaarde gebied gemeten worden om te controleren of de vloer vlak is. Pas de stelpoten aan naar de gewenste hoogte en controleer of het gasfornuis waterpas staat. Draai het onderste deel van de poten linksom om de poot te verlengen en rechtsom om het in te korten.

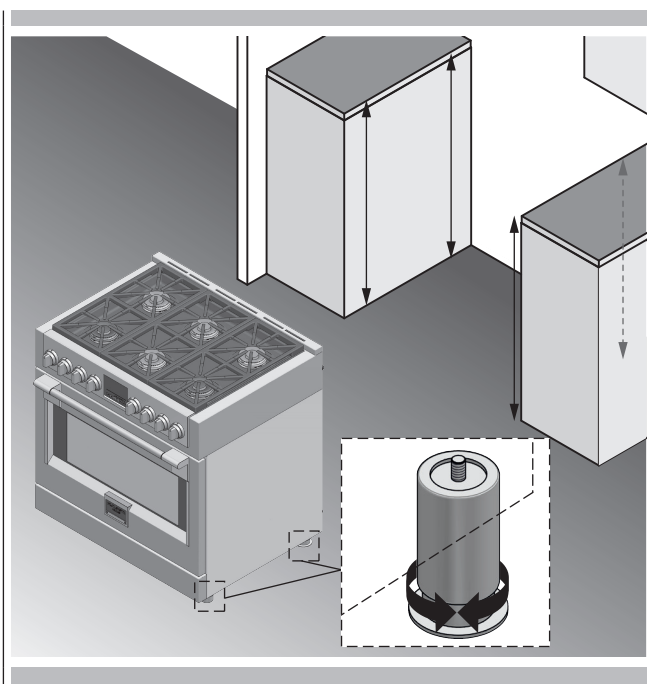
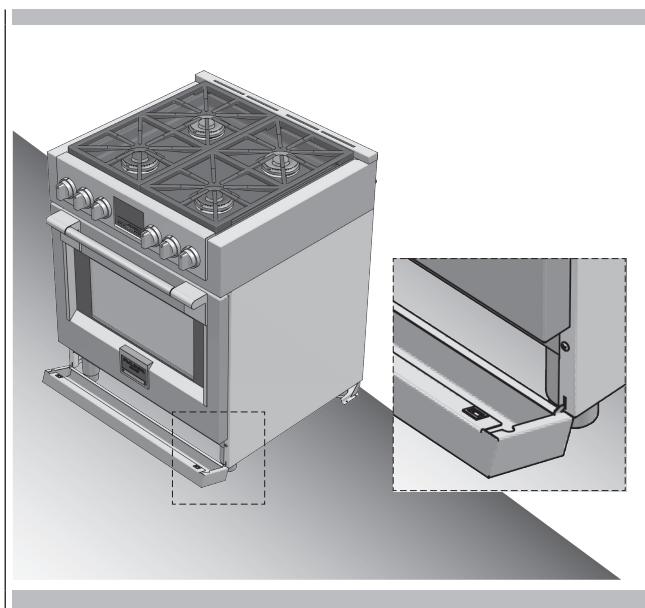
⚠ BELANGRIJK

Bij de eerste inschakeling van het apparaat moet er een veiligheidstest van het deurslot worden voltooid. Voordat er elektriciteit aan het apparaat wordt geleverd, moet er voor gezorgd worden dat de deuren weer geïnstalleerd worden indien ze voor de verplaatsing verwijderd werden. Open de ovendeur niet en tracht niet de oven te gebruiken tot u er zeker van bent dat de test succesvol is afgerond. De opening/sluiting van de deur tijdens de test kan resulteren in beschadiging van het slotmechanisme. Verwijs, indien nodig, naar de handleidingen voor meer informatie.

Zorg ervoor dat de vloer beschermd wordt. Schuif het apparaat naar zijn definitieve plaats en zorg ervoor dat de kantelbeveiligingsbeugel wordt aangegrepen.

STAP 10

Haak de lipjes van de stootplaat in de sleuven aan beide zijden van het onderstel en draai de plaat omhoog tot de magneten op de bovenkant ervan contact maken en de bevestiging verzekeren.



DE AANSLUITING OP HET GASNET MOET WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN GEKVALIFICEERDE INSTALLATEUR OF ONDERHOUDSMONTEUR

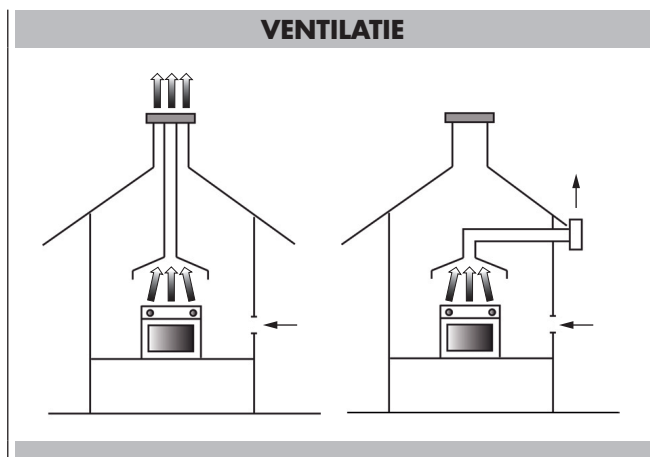
De lektest van het apparaat moet worden uitgevoerd door de installateur en in overeenstemming met de verstrekte aanwijzingen.

Aanwijzingen voor de installatie van het apparaat (eisen voor plaatsing en ventilatie)

De geldende voorschriften zijn de normen voor de installatie, het onderhoud en het gebruik van gasapparaten voor huishoudelijk gebruik. Een uittreksel van deze normen wordt hieronder weergegeven. Verwijs voor niet opgenomen aanwijzingen naar de bovengenoemde normen.

Plaatsing

De verbrandingsproducten van kooktoestellen moeten altijd worden afgevoerd via een geschikte afzuigkap, aangesloten op een schoorsteen, een rookkanaal of een rechtstreekse afvoer naar buiten het gebouw. In situaties waarin het niet mogelijk is om een afzuigkap te installeren, moet er een elektrische afvoerventilator geïnstalleerd worden in een venster of een buitenmuur, op voorwaarde dat wordt voldaan aan alle voorschriften voor ventilatie; de ventilator moet inschakelen wanneer het apparaat in werking is.



Ventilatie

Het is van fundamenteel belang dat de ruimte van installatie van gastoestellen goed geventileerd wordt, om te verzekeren dat alle apparaten de vereiste hoeveelheid verse lucht voor de verbranding ontvangen. Voor het verzekeren van een goede luchtstroom is het mogelijk noodzakelijk om openingen te creëren in overeenstemming met de volgende eisen:

- met een dwarsdoorsnede van 6 cm² per kW met een minimale dwarsdoorsnede van 100 cm² (deze openingen kunnen ook gemaakt worden door de opening tussen deuren en de vloer groter te maken);
- geplaatst onderaan een buitenmuur, bij voorkeur de muur tegenover de plek waar de verbrandingsproducten worden afgevoerd;

- de plekken van de openingen moeten zo gekozen worden dat hun eventuele belemmering wordt voorkomen; de openingen in buitenmuren worden beschermd worden met roosters, metaalgaas, enz. aangebracht op de buitenzijde van de muur.

Als er in de ruimte een elektrische afzuigventilator voor het afvoeren van vuile lucht is geïnstalleerd, moeten de openingen voor luchtverversing een ventilatieniveau van ten minste 35 m³/h per kW geïnstalleerd vermogen verzekeren.

Aansluiting gas

De oven is ontworpen om te functioneren met zowel aardgas (methaan) als vloeibaar gas (LPG) en kan eenvoudig worden omgebouwd voor de twee soorten gas; zie hiervoor de aanwijzingen in het betreffende gedeelte van deze handleiding.

De aansluiting op het gasnet moet worden uitgevoerd door gekwalificeerde technici en in overeenstemming met de geldende normen.

Als het apparaat functioneert met gasflessen (LPG), moet een drukregelaar in overeenstemming met de eisen worden voorzien.

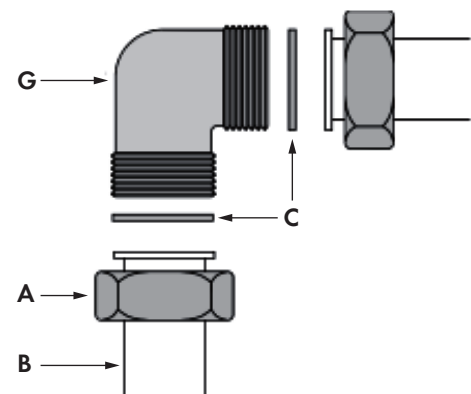
Aansluiting starre leiding

De aansluiting op het gasnet kan tot stand worden gebracht met een starre leiding, stevig bevestigd op de fitting "G", of door middel van een flexibele roestvrij stalen slang met doorgaande wand met een maximale lengte van 2 meter. De fitting "G" en de afdichting "C" worden bij het apparaat geleverd en voldoen aan de normen.

BELANGRIJK

Gebruik twee sleutels om de fitting "G" te draaien naar de gewenste stand. Wanneer de fitting zich in de gewenste stand bevindt, moet de moer "A" stevig worden aangescherpt.

AANSLUITING STARRE LEIDING



BELANGRIJK

Na de aansluiting van het apparaat op het gasnet (of op de gasflessen) MOET GECONTROLEERD WORDEN OP LEKKEN ter hoogte van de koppeling, met behulp van een oplossing van zeep en water (gebruik hiervoor nooit open vuur).

Ombouw naar een ander soort gas

Alvorens het apparaat om te bouwen voor gebruik met een ander soort gas moet het momenteel ingestelde soort gas gecontroleerd worden op de sticker (Afbeelding 1 pagina 3) op het apparaat.

Koppel de elektriciteitsvoorziening van het apparaat los. Verwijs voor de correcte diameter van de gassproeier naar de betreffende tabel in deze handleiding.

Tabel gassproeiers

De diameter in honderdsten van een millimeter staat op de sproeier gestanst.

Bovenste brander 4,50 kW		LP			
Nominale branderbelasting	kW	4,50	4,50	4,50	4,50
Gassproeier binnenste ring	maat	37	37	34	32
Gassproeier buitenste ring	maat	98	98	94	90
Verbruik		328 g/u	328 g/u	328 g/u	328 g/u
Gasfamilie		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Gasdruk	mbar	"28...3037"	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		

Bovenste brander 4,00 kW		LP			
Nominale branderbelasting	kW	4,00	4,00	4,00	4,00
Gassproeier binnenste ring	maat	37	37	34	32
Gassproeier buitenste ring	maat	93	93	89	86
Verbruik		291 g/u	291 g/u	291 g/u	291 g/u
Gasfamilie		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Gasdruk	mbar	"28...3037"	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		

Bovenste bakplaat 3,35 kW		LP			
Nominale branderbelasting	kW	3,35	3,35	3,35	3,35
Gassproeier	maat	87	87	82	80
Verbruik		244 g/u	244 g/u	244 g/u	244 g/u
Gasfamilie		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"	"G30G31"
Gasdruk	mbar	"28...3037"	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		

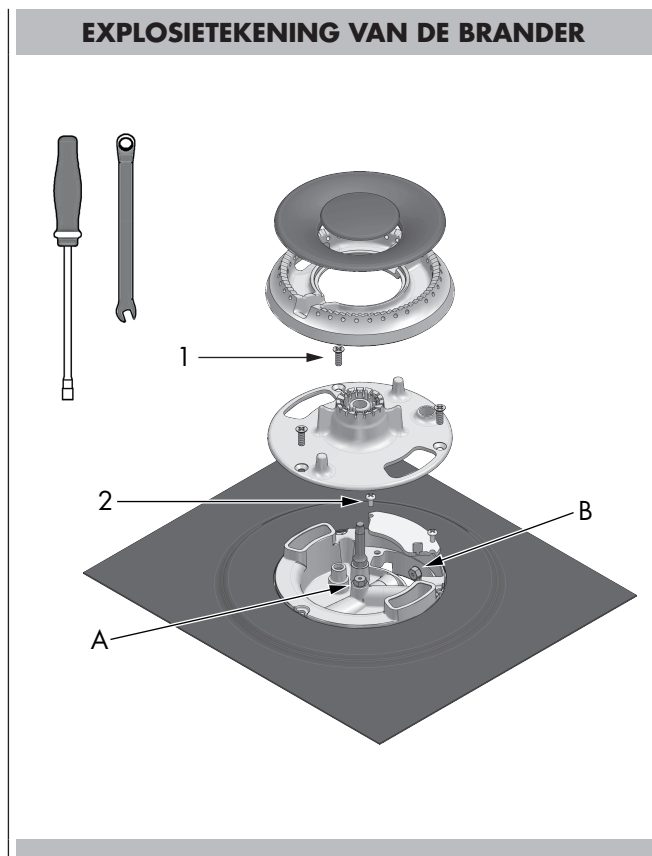
Bovenste brander 4,50 kW		NG									
Nominale branderbelasting	kW	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Gassproeier binnenste ring	maat	55	55	55	58	57	57	59	52	74	57
Gassproeier binnenste ring	maat	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Verbruik		429 l/u	429 l/u	429 l/u	488 l/u	498 l/u	498 l/u	429 l/u	498 l/u	595 l/u	523 l/u
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						
	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									

Bovenste brander 4,00 kW		NG									
Nominale branderbelasting	kW	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
Gassproeier binnenste ring	maat	55	55	55	58	57	57	59	52	74	57
Gassproeier binnenste ring	maat	136	136	136	140	146	146	136	146	187	152
Verbruik		381 l/u	381 l/u	381 l/u	433 l/u	443 l/u	443 l/u	381 l/u	381 l/u	529 l/u	464 l/u
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						
	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									

Bovenste brander 3,35 kW		NG									
Nominale branderbelasting	kW	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35	3,35
Gassproeier	maat	125	125	125	135	140	140	120	135	190	145
Verbruik		319 l/u	319 l/u	319 l/u	363 l/u	371 l/u	371 l/u	319 l/u	371 l/u	443 l/u	389 l/u
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						
	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									

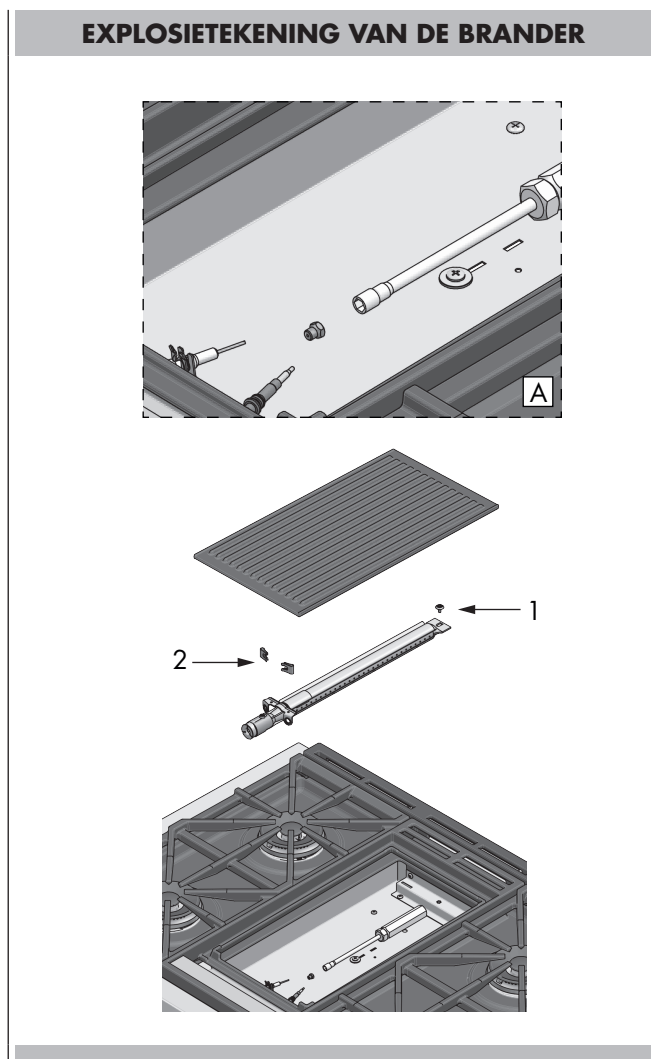
Vervanging gassproeiers (brander twee ringen)

1. Verwijder de roosters en de branderdeksels.
2. Verwijder de aluminium branderkerk.
3. Verwijder de drie schroeven van de branderkerk (1).
4. Verwijder de twee schroeven van de afdekking van de sproeier (2).
5. Verwijder de gassproeier (A) met een moersleutel van 7 mm (9-32"); draai de sleutel linksom.
6. Verwijder de gassproeier (B) met een ringsleutel van 7 mm (9-32"); draai de sleutel linksom.
7. Installeer de bij het apparaat geleverde sproeiers in de juiste brander. De sproeiers hebben op de zijkant in het klein een nummer gestanst; dit nummer komt overeen met de diameter van de opening en de plaatsing in de correcte brander (verwijs naar de afbeeldingen van deel: "Plaatsing sproeiers").
8. Draai rechtsom om aan te scherpen (naar een aanhaalmoment van 1,69 tot 2,25 Nm).
9. Plaats alle onderdelen terug in omgekeerde volgorde ten opzichte van de uitbouw.
10. Bewaar de verwijderde sproeiers voor toekomstig gebruik.



Vervanging gassproeier (grillplaat)

1. Verwijder de grillplaat.
2. Verwijder de afdekking van de brander.
3. Verwijder de bevestigingsschroeven van de brander (1).
4. Verwijder de veren (2) vanaf de thermokoppel en de ontsteker om de brander te kunnen verplaatsen.
5. Verwijder de gassproeier (A) met een moersleutel van 7 mm (9-32"); draai de sleutel linksom.
6. Installeer de bij dit apparaat geleverde sproeier. De sproeier heeft op de zijkant in het klein een nummer gestanst; dit nummer komt overeen met de diameter van de opening.
7. Draai rechtsom om aan te scherpen (naar een aanhaalmoment van 1,69 tot 2,25 Nm.)
8. Plaats alle onderdelen terug in omgekeerde volgorde ten opzichte van de uitbouw.
9. Bewaar de verwijderde sproeiers voor toekomstig gebruik.



Afstelling lage vlam

GEVAAR

Het ontsteken van gasbranders met een lucifer is gevaarlijk.

Doe dit alleen in noodgevallen.

Steek een lucifer aan en houd de vlam naast de te ontsteken brander. Houten lucifers functioneren het best. Draai de regelknop in en draai hem langzaam. Zorg ervoor dat u de correcte knop draait voor de te ontsteken brander.

OPMERKING: Als de brander niet binnen vijf seconden gaat branden, draai de knop dan dicht en wacht één minuut alvorens het opnieuw te proberen.

LET OP

Als u probeert om de inwendige conus van de vlam te meten, wees dan zeer voorzichtig. Dit kan een bron van brandwonden zijn.

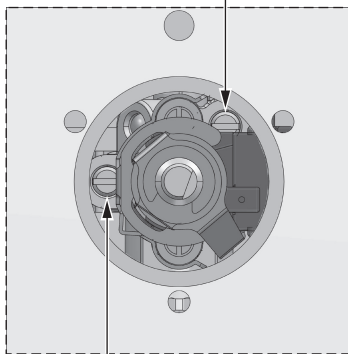
Bij het verlaten van de fabriek zijn op dit apparaat de afstellingen voor lage en gemiddelde vlam al geregeld. Indien verdere afstelling is vereist, ga dan als volgt te werk:

Afstelling voor brander met één of twee ringen:

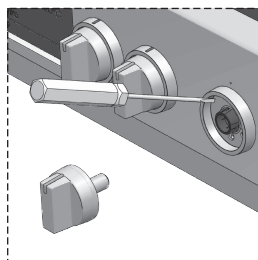
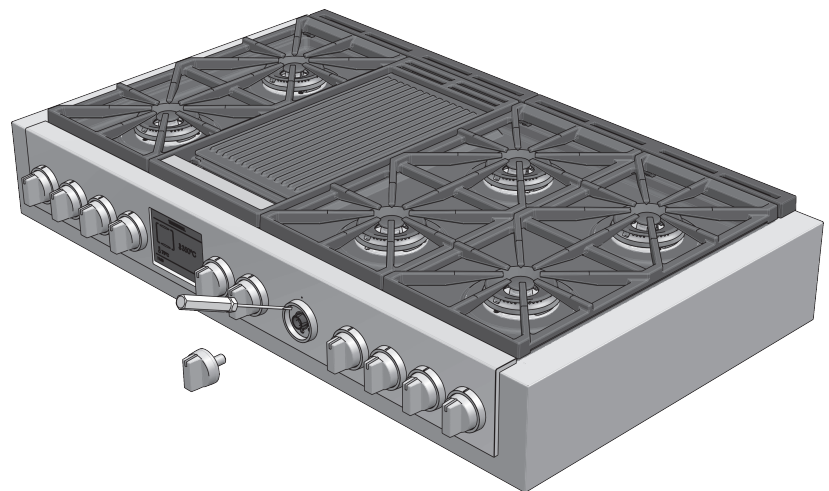
1. Ontsteek de brander en verplaats de regelknop naar lage vlam.
2. Verwijder de regelknop vanaf het asje van de klep.
3. Verwijder de zitting van de knop vanaf het bedieningspaneel.
4. Steek een dunne, platte schroevendraaier in de uitsparing achter de regelknop (A of B) en steek het schroevendraaierblad in de sleuf met de regelschroef.
5. Draai om de grootte van de vlam aan te passen:
 - rechtsom voor lagere vlam
 - linksom voor hogere vlam
6. Plaats na de afstelling de regelknop terug.

AFSTELLING LAGE VLAM

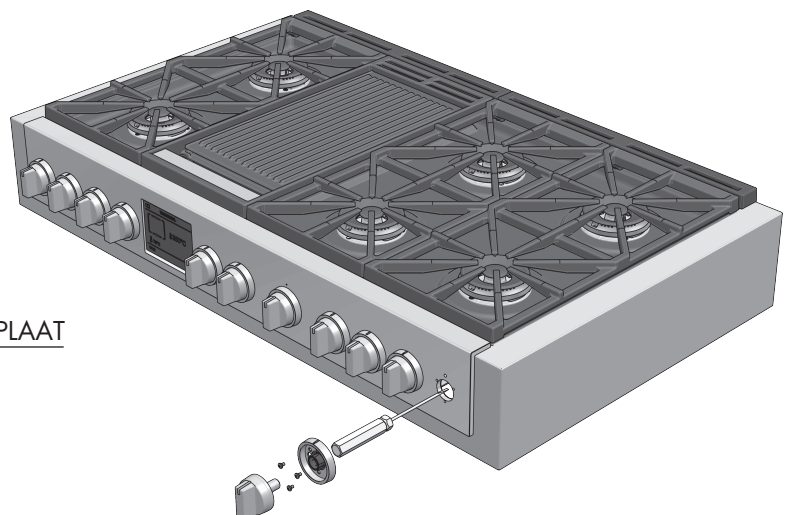
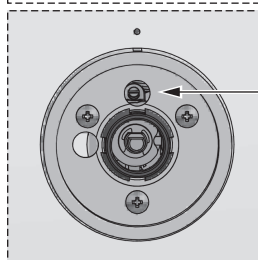
A - SUDDERSTAND



B - HOOFDVLAM



C - VLAM GRILLPLAAT



Een correcte afstelling komt overeen met een stabiele blauwe vlam van minimale grootte.

De definitieve afstelling moet gecontroleerd worden door de knop verscheidene keren van hoog naar laag te draaien: de vlam mag niet uitgaan.

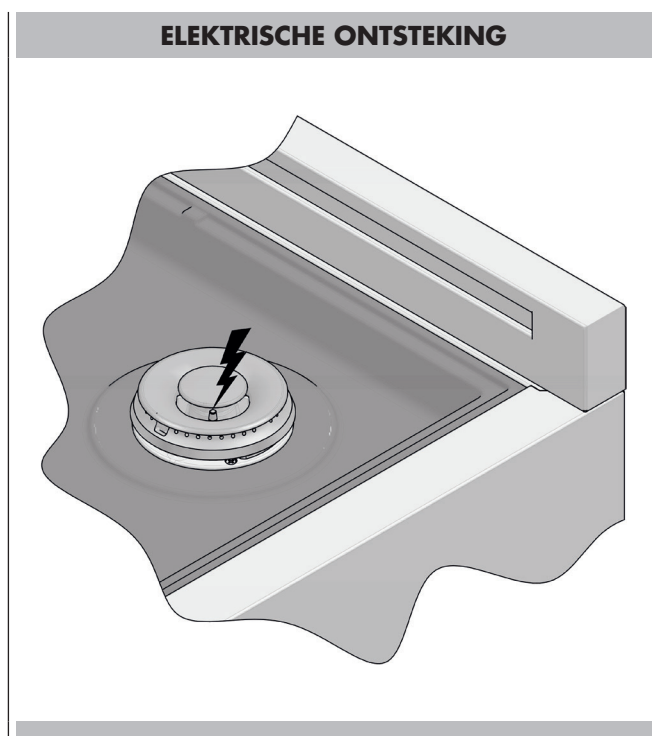
Deze afstelling van de lage vlam heeft automatisch de afstelling van de gemiddelde vlam ten gevolge.

Controleer, na het uitvoeren van de stappen van de ombouw, het aspect van de vlam van elke brander op de instelling HI (hoog) en LO (laag). Is de vlam te groot of te klein dan moeten de verschillende stappen gecontroleerd worden om er zeker van te zijn dat ze correct zijn voltooid.

OPMERKING: Voor het verkrijgen van een correcte minimale afstelling met LPG moet rechtsoom worden gedraaid om de klep(pen) volledig aan te scherpen, met de dunnen schroevendraaier ingebracht in de uitsparing achter de regelknop (A en/of B).

Elektrische gasontsteking

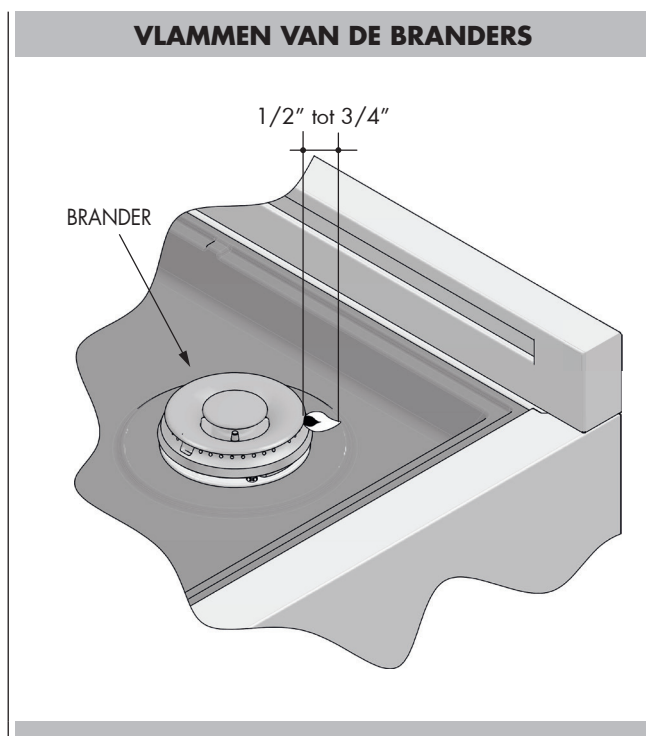
Gasbrandersgebruikeneenelektrischontstekingsmechanisme dat zich naast elke brander bevindt en dat de branders automatisch ontsteekt.



Zie de handleiding voor gebruik en onderhoud voor een nadere toelichting en de regeling ervan.

De vlammen van de branders

Ontsteek de verschillende branders. De vlammen moeten blauw zijn, zonder sporen met een gele kleur. De vlammen mogen niet flakkeren of van de brander weg bewegen. De inwendige conus van de vlam moet tussen 1,25 en 1,9 cm lang zijn.



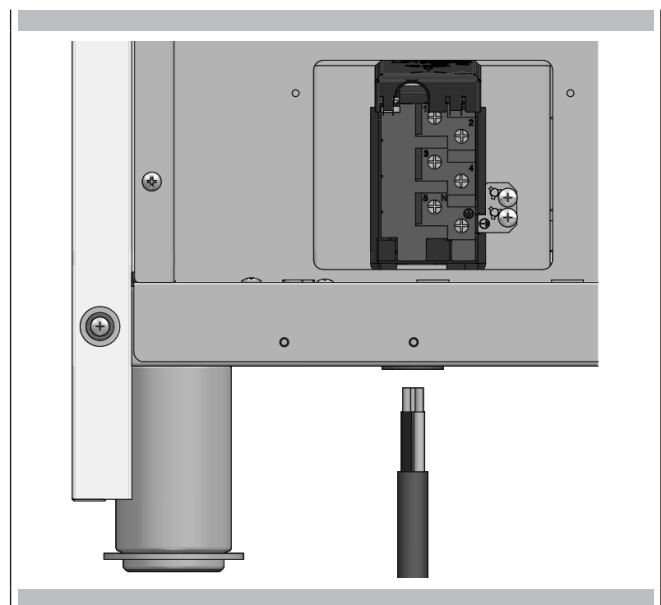
GEABSORBEERD VERMOGEN	GROTE OVEN	KLEINE OVEN
bovenste element oven:	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V	2100 + 700W 230V - 2100 + 700W 240V
onderste element oven:	3000W 230V - 3000W 240V	1750W 230V - 1750W 240V
rond element (hete lucht):	2x1300W 240V or 1x2500W 240V (afhankelijk van het model)	1x2500W 240V
lamp:	3x25W	2x25W
motor heteluchtventilator:	2x44W or 1x44W (afhankelijk van het model)	1x28W
motor koelventilator:	44W	44W
MAXIMAAL GEABSORBEERD VERMOGEN:		(zie typeplaatje).
VOEDINGSSPANNING:		(zie typeplaatje).

Aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet

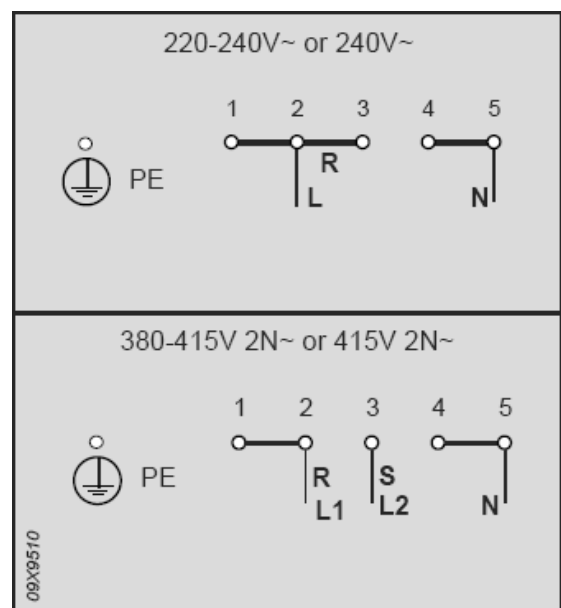
WAARSCHUWING

Dit apparaat moet worden geaard.

De oven dient uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. De voedingsspanning en het geabsorbeerde vermogen staan op het identificatieplaatje vermeld, linksboven te zien als de ovendeur is geopend. De aansluiting moet gebeuren door gekwalificeerd personeel conform de geldende normen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele persoonlijk letsel of materiële schade veroorzaakt door de niet-naleving van deze aanwijzingen. Als het bijbehorende snoer stuk raakt, moet het door de fabrikant, zijn erkende vertegenwoordiger of een deskundige worden vervangen om ongevallen te voorkomen. De oven moet door middel van een meerpolige stroomonderbreker met een minimale contactopening van 3 mm op het voedingsnet worden aangesloten; controleer dat de aarddraad niet is losgekoppeld. Gebruik een buigzame slang van het type H05V2V2-F 3x1,5 mm² voor de aansluiting en zorg dat het lang genoeg is om de oven gedurende het onderhoud uit zijn behuizing te kunnen nemen. De aansluitdoos bevindt zich op de achterkant van het apparaat. Als er een nieuwe kabel wordt gemonteerd, moet hij door de klem worden geleid en aangesloten worden zoals op het schema. De aarddraad moet langer zijn dan de andere draden: op deze manier zal hij, in geval aan de kabel wordt getrokken, als laatste los raken. Na de aansluiting moet de kabelklem worden aangescherpt en moet het deksel van de aansluitdoos worden gesloten.



AANSLUITSCHEMA

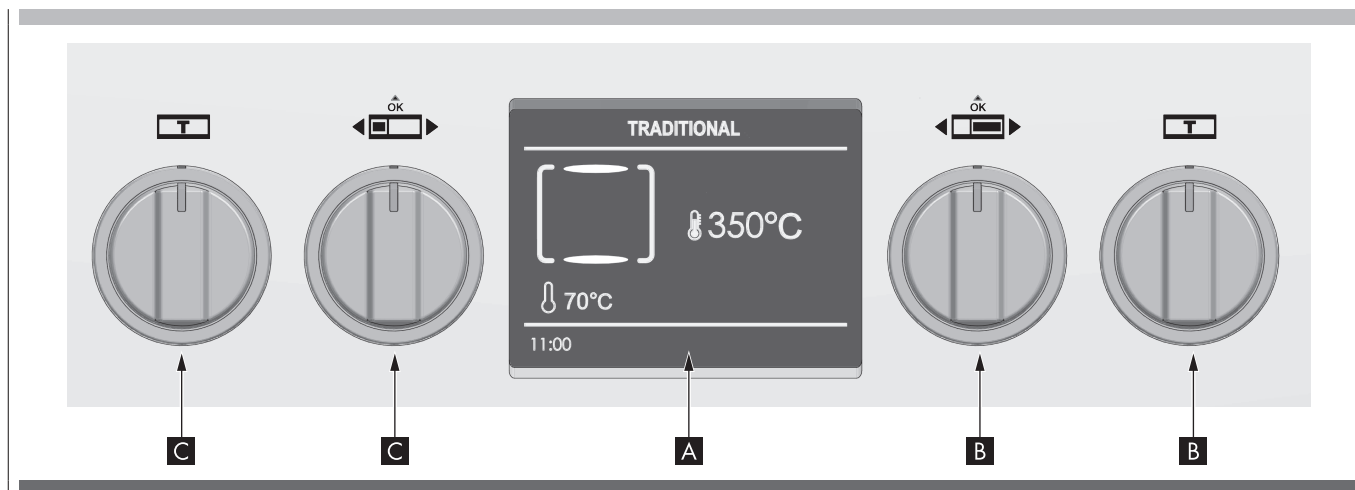


SOORTEN KABELS EN MINIMALE KABELDIAMETERS

	220-240 V of 240 V	380-415 V 2N of 415 V 2N
H05RR-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05VV-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05RN-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²
H05V2V2-F	3x4,0 mm ²	4x1,5 mm ²

Uw apparaat kan iets afwijken ten opzichte van onderstaande afbeeldingen.

- A** - Beeldscherm
- B** - Regelknoppen grote oven
- C** - Regelknoppen kleine oven



Bedieningsknoppen

De regelknoppen moeten bediend worden door ze links- of rechtsom te draaien en zachtjes in te drukken. De regeling zal niet werken als meerdere knoppen tegelijkertijd worden ingedrukt of gedraaid.

KNOP ON/OFF & TEMP



DRAAI NAAR ON/OFF: IN- en UITSCHAKELING oven.

DRAAI NAAR ◀ + : Verhoging temperatuurregeling

DRAAI NAAR ▶ - : Verlaging temperatuurregeling

FUNCTIEKNOP



DRUK OP OK: De instelling bevestigen en de werking starten.

DRUK OP LIGHT: De verlichting van de oven IN- en UITSCHAKELEN, alleen wanneer ingedrukt tijdens de werking.

DRAAI LINKSOM ◀ : Draaien om de selectie op het display te verplaatsen.

DRAAI RECHTSOM ▶ : Draaien om de selectie op het display te verplaatsen.

DRAAI NAAR BACK (2 sec.): Terugkeren naar de vorige pagina op het display.

DRAAI NAAR LOCK (2 sec.): Activering van de sleutel en het deurslot.

Verwijder voor het eerste gebruik van de oven alle verpakking en vreemde materialen van de oven(s). Als dit type materiaal niet wordt weggenomen, zou het kunnen smelten of verbranden tijdens het gebruik van het apparaat.

Foutcodes

Deze code verschijnt in het geval de elektronische besturing een storing aangeeft. De huidige functie wordt geblokkeerd wanneer deze code verschijnt. Als het type fout betrekking heeft op een veiligheidsfunctie wordt de oven onbruikbaar en verschijnt dezelfde foutcode iedere keer dat er een startpoging wordt gedaan (bel de after-sales service in dit geval). Heeft de fout betrekking op een kleine storing, dan kan de oven bij opnieuw starten gebruikt worden voor alle functies die geen betrekking hebben op het defecte onderdeel (bijv. een verwarmingselement).

Pieptonen

Bevestigt dat de opdracht gegeven met het indrukken van een knop is ontvangen.

Een pieptoon kan ook betekenen dat een getimed functie is voltooid (bijv. timer of kookwekker). Tijdens de uitvoering van een recept zal een akoestisch signaal de gebruiker waarschuwen dat de oven wacht op een handeling door de gebruiker (bijv. een gerecht plaatsen of omdraaien).

Pieptonen signaleren ook een ovenstoring.

Deurvergrendeling

Het wordt continue weergegeven wanneer de deur op slot is. Het symbool knippert wanneer de grendel in beweging is om de deur te vergrendelen of te ontgrendelen. Probeer niet de deur te openen op dit moment. De deur kan geopend worden wanneer het symbool is verdwenen. Een hangslot verschijnt wanneer de deur automatisch vergrendeld is vanwege de modus automatische reiniging.

Stroomstoring

Als na een stroomuitval de stroomvoorziening wordt hersteld, zal het mechanisme van het deurslot een test uitvoeren, waarna de datum en de tijd weer worden weergegeven.

Standaardinstellingen

De bereidingsmodi selecteren bij hun selectie automatisch een geschikte temperatuur; deze temperatuur kan naar een andere vereiste waarde worden gewijzigd.



F Storing Nummercodes

Deze codes worden getoond als de elektrische besturing een probleem van de oven of van de elektronica detecteert. De foutcode wordt geregistreerd in het foutenlogboek in het menu Instellingen. Deze fout kan worden meegedeeld aan de monteur, zodat hij/zij de mogelijke oorzaak van het probleem op voorhand kan begrijpen.

Voorverwarmen en snel voorverwarmen

Wanneer een bereidingsmodus is ingesteld en de oven aan het opwarmen is, start het voorverwarmen; tijdens deze periode wordt de momentane temperatuur weergegeven samen met het symbool van de thermometer.

Zodra de 100% is bereikt, klinkt er een geluidssignaal voor "einde voorverwarming" en wordt de momentane temperatuur niet meer weergegeven.

Wanneer het nodig is de oven snel te verwarmen, is er een modus Snel Voorverwarmen beschikbaar: deze modus gebruikt de verwarmingselementen en de heteluchtventilator op een speciale manier om de verwarmingstijd zoveel mogelijk te beperken. Draai, na de instelling van een van de bereidingsfuncties waarvoor de functie Snel Voorverwarmen beschikbaar is en na de instelling van de gewenste temperatuur, de knop naar RECHTS. Selecteer in het menu functies het picogram  door middel van de knop  en bevestig met druk op de knop [FUNCTIES]. Zodra de gewenste temperatuur wordt bereikt, klinkt er een geluidssignaal en verdwijnen de pictogrammen "Snel Voorverwarmen" en "Huidige temperatuur". De oven schakelt automatisch naar de gewenste, eerder ingestelde bereidingsmodus: plaats het gerecht nu in de oven.

Timer




WAARSCHUWING

De timer op de oven schakelt het apparaat niet aan of uit, het enige doel is om u te waarschuwen door middel van de zoemer.

Gebruik de einde van de bereiding of uitgestelde bereiding functie wanneer u de oven automatisch wilt uitschakelen.

OPMERKING: Het indrukken van de knop OFF heeft niet de reset of de stop van de timer tot gevolg.

1. Selecteer de functie  en stel met de functieknop de gewenste tijd in; bevestig door de functieknop in te drukken.
2. De tijd kan worden ingesteld tussen 1 minuut en 12 uur en 59 minuten. Na de instelling blijft de resterende tijd altijd weergegeven op de onderste statusbalk, tot de tijd is verstreken of wordt gereset.
3. Om de ingestelde tijd te annuleren moet de timer gereset worden door de knop [FUNCTIE] 2 seconden ingedrukt te houden terwijl u zich in het menu voor de instelling van de timer bevindt.
4. De tijd wordt meestal als UU:MIN aangegeven, gedurende de laatste minuut wordt overgeschakeld naar MIN:SEC.
5. Wanneer de tijd verstrijkt, toont het display de waarde 00:00 en klinkt er een geluidssignaal, gedurende één minuut of tot de knop [FUNCTIE] wordt ingedrukt.

De oven voorverwarmen

- Bij gebruik van de modi Bakken, Hetelucht Bakken of Hetelucht Roosteren moet de oven worden voorverwarmd.
- Gebruik de Snel Voorverwarmen functie wanneer een kortere tijd is gewenst om de oven voor te verwarmen.
- De selectie van een hogere temperatuur zal de voorverwarmingstijd niet verminderen.
- Voorverwarmen is noodzakelijk voor goede resultaten bij het bakken van cakes, koekjes, gebak en brood.
- Voorverwarmen helpt om gebrad dicht te schroeien en vleessappen te behouden.
- Plaats de ovenroosters in de juiste positie voorafgaand aan het voorverwarmen.
- Tijdens het voorverwarmen wordt altijd de geselecteerde bereidingstemperatuur weergegeven.
- Een pieptoon bevestigt dat de oven voorverwarmd is en de "gedetecteerde temperatuur" wordt uitgeschakeld.

Suggesties voor gebruik

- Plaats geen pannen op de open ovendeur.
- Gebruik bij voorkeur de interne ovenlampen om de gerechten door het glas van de ovendeur te bekijken in plaats van de deur regelmatig te openen.

Kookgerei

- Glazen ovenschalen absorberen warmte. Verlaag de oventemperatuur met 25 F (15 C) bij het bakken in glas.
- Gebruik bakblikken die de gewenste bruining geven. Het type afwerking van het bakblik bepaalt mede de mate van bruining die optreedt.
- Glanzend, gladde metalen of lichte anti-aanbak/geanodiseerde bakblikken reflecteren warmte, wat resulteert in lichtere, meer delicate bruining. Cakes en koekjes vereisen dit type bakgerei.
- Donkere, ruwe of doffe bakblikken absorberen warmte, wat resulteert in een donkere, krokantere korst. Gebruik dit voor taarten.
- Gebruik donkere anti-aanbak/geanodiseerde of donkere, doffe metalen bakblikken of glazen bakgerei voor donkere, krokante korsten. Geïsoleerde bakblikken kunnen de bereidingstijd verlengen.
- Kook niet met een lege geperforeerde bakplaat in de oven, omdat dit de bereidingsprestaties kan aantasten.
- Bewaar de geperforeerde bakplaat buiten de oven.

Oven condensatie en temperatuur

- Het is normaal dat een bepaalde hoeveelheid vocht verdampt uit het voedsel tijdens een bereidingsproces. De hoeveelheid is afhankelijk van het vochtgehalte van het voedsel. Het vocht kan op elk oppervlak koeler dan de binnenkant van de oven condenseren, zoals het bedieningspaneel.
- Uw nieuwe oven heeft een elektronische temperatuursensor die het handhaven van een nauwkeurige temperatuur mogelijk maakt. Mogelijk had uw vorige oven een mechanische thermostaat die geleidelijk aan een hogere temperatuur bereikte. Het is dus normaal dat uw favoriete recepten mogelijk aan de nieuwe oven moeten worden aangepast.

Op grote hoogte bakken

- Bij het bereiden op grote hoogte zullen de recepten en de bereidingstijden afwijken van de standaardwaarden.

De eerste keer dat u de oven gebruikt

Maak de oven grondig schoon met water en zeep en spoel goed af.

Laat de oven ongeveer 30 minuten bij maximale temperatuur functioneren om alle sporen van vet te verbranden; deze zouden anders onaangename geuren tijdens de bereiding kunnen veroorzaken.



WAARSCHUWING

Geen aluminiumfolie gebruiken om de ovenroosters te bedekken of de oven te bekleden. Dit kan schade aan de ovenbekleding veroorzaken, als er warmte onder de folie blijft hangen.



WAARSCHUWING

Zorg ervoor niet te veel kracht te gebruiken om schade aan de lakverf te voorkomen.

Ovenroosters

- De oven heeft roostergeleiders op zes niveaus, zoals aangeduid op de afbeelding op Pagina 3.
- De roosterstanden zijn genummerd vanaf de onderste geleider (#1) tot de bovenste (#6).
- Controleer de bereidingsstabellen om de beste roosterstand vast te stellen.
- Elke roostergeleider bestaat uit gepaarde steunen gevormd in de zijwanden aan iedere kant van de ovenkamer.
- Zorg er altijd voor dat u de ovenroosters plaatst vóór het aanzetten van de oven. Zorg ervoor dat de roosters horizontaal geplaatst worden. Verwijs naar de afbeelding van pagina 3 als er twijfel bestaat over wat de voorzijde van het rooster is.
- De ovenroosters zijn ontworpen om te stoppen, als ze tot hun limiet naar voren worden getrokken.



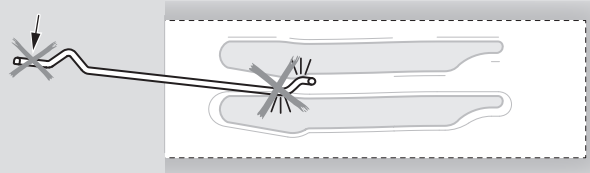
LET OP

Gebruik nooit aluminiumfolie voor het bedekken van de roosters of voor het bekleden van de oven. Dit zou beschadiging van de oven kunnen veroorzaken als de hitte onder de folie wordt vastgehouden.



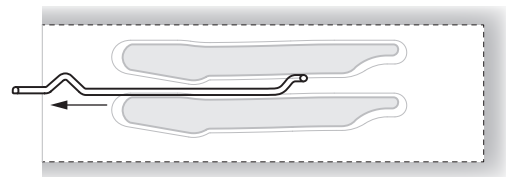
LET OP

Zorg ervoor niet te forceren om schade aan het email te voorkomen.

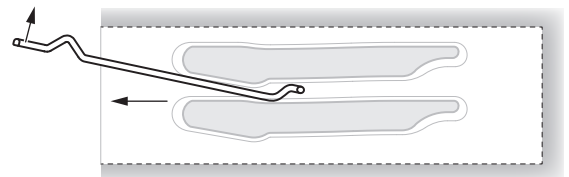


Om het ovenrooster uit de oven te verwijderen:

1. Trek het ovenrooster naar voren uit

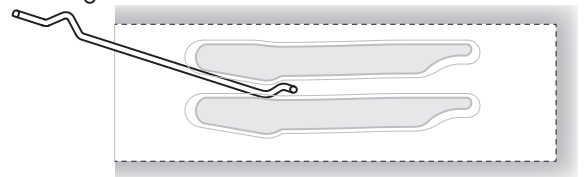


2. Til het ovenrooster aan de voorkant op en verwijder het dan

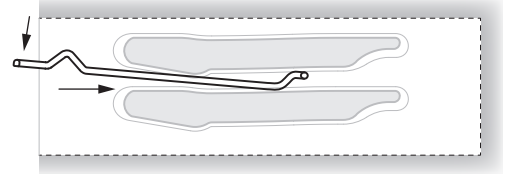


Een ovenrooster vervangen:

1. Plaats de achterkant van het rooster tussen de roostergeleiders.



2. Til de voorkant van het rooster op, schuif het helemaal naar binnen en laat de voorkant zakken.



Uitschuifbare ovenroosters

- Het uitschuifbare ovenrooster vereenvoudigt de toegang tijdens het bereiden van de gerechten. Het ovenrooster is langer dan de standaard platte ovenroosters en brengt het gerecht dichterbij de gebruiker.

LET OP

Als het ovenrooster buiten de oven is, schieten de uitschuifbare delen niet op slot. Deze kunnen onverwacht uitschuiven als het rooster onjuist gedragen wordt.

Het openschuiven van de delen kan letsel veroorzaken.

Een ovenrooster mag alleen worden vastgehouden of gedragen door het aan de zijkant vast te pakken.

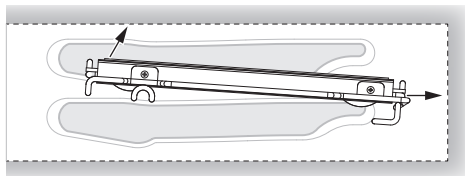
OPMERKING: Het uitschuifbare ovenrooster dient altijd te worden verwijderd vóór de automatische reiniging van de oven.

LET OP

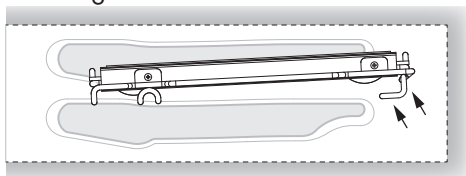
Voor het vermijden van brandwonden, het rooster helemaal uittrekken en de pan boven de handgreep tillen bij het verplaatsen van voedsel naar en van de oven.

Het uitschuifbare ovenrooster uit de oven verwijderen:

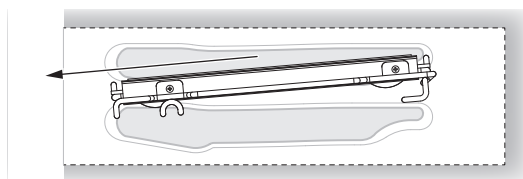
1. Til het ovenrooster enigszins op en duw het tot het wordt ontgrendeld.



2. Til de achterkant van het rooster op tot aan het frame en stop als de roostergeleider zichtbaar is

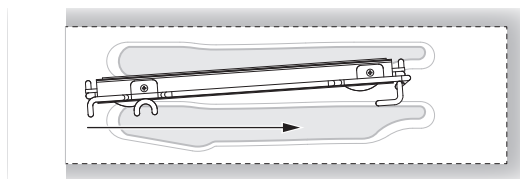


3. Trek het rooster omlaag en naar buiten

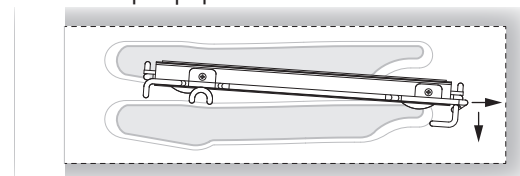


Een uitschuifbaar ovenrooster vervangen:

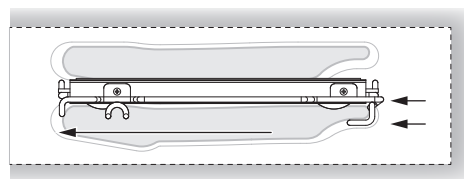
1. Pak het rooster aan beide kanten stevig vast. Plaats het rooster (inclusief het frame) boven de gewenste roostergeleider



2. Duw het rooster helemaal naar binnen, tot de achterkant van het rooster op zijn plaats valt



3. Trek beide delen vooruit tot de vergrendeling geactiveerd wordt. Het rooster moet vlak en horizontaal geplaatst zijn, niet schuin



Aanwijzingen voor eerste inschakeling

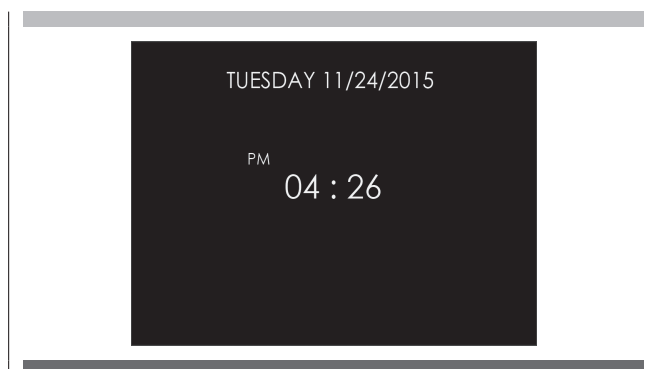
Nadat het gasfornuis voor de eerste keer op de netvoeding wordt aangesloten, bereid de besturing zich automatisch voor op het instellen van een aantal gebruikersinstellingen die in het geheugen blijven opgeslagen voor de latere inschakelingen.

OPMERKING: Zowel bij de eerste als op daarop volgende aansluitingen op de netvoeding voert het deurvergrendelingsmechanisme een kalibratie uit - **houd de deur altijd gesloten tijdens deze fase.**

- Taal
- Temperatuur&Gewicht
- Tijd
- Datum

Verwijs naar de paragraaf GEBRUIKERSINSTELLINGEN voor de aanwijzingen voor de instelling.

Na het uitvoeren van de gebruikersinstellingen gaat de besturing automatisch naar de pagina "Stand-by".



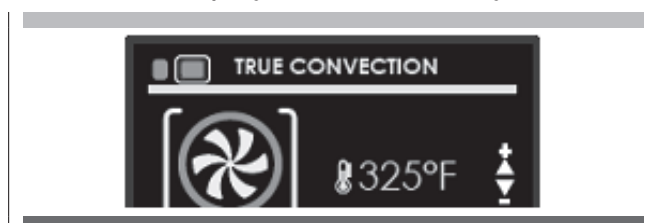
Selectie ovenkamer (dubbele oven)

Na de inschakeling van het apparaat worden in de linkerbovenhoek twee pictogrammen weergegeven om de gebruiker te informeren over de geselecteerde ovenkamer en de status ervan.

- De RODE kleur duidt op de INGESCHAKELDE ovenkamer (WERKING ACTIEF).
- De WITTE kleur duidt op de INGESCHAKELDE ovenkamer (WERKING NIET ACTIEF).
- De GRIJZE kleur identificeert de UITGESCHAKELDE ovenkamer.
- Het kader identificeert de selectie van de oven (WEERGEGEVEN OP HET DISPLAY).

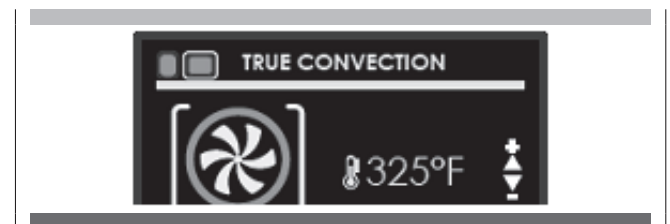
VOORBEELD 1

GROTE oven: **ROOD** pictogram - INGESCHAKELD (actief / geselecteerd)
KLEINE oven: **GRIJS** pictogram - UITGESCHAKELD (niet geselecteerd)



VOORBEELD 2

GROTE oven: **ROOD** pictogram - INGESCHAKELD (actief / geselecteerd)
KLEINE oven: **ROOD** pictogram - INGESCHAKELD (actief / niet geselecteerd)



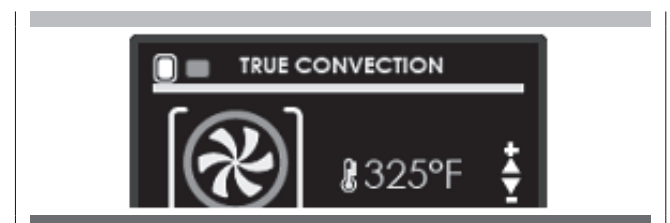
VOORBEELD 3

GROTE oven: **ROOD** pictogram - INGESCHAKELD (actief / niet geselecteerd)
KLEINE oven: **WIT** pictogram - INGESCHAKELD (niet actief / geselecteerd)



VOORBEELD 4

GROTE oven: **GRIJS** pictogram - UITGESCHAKELD (niet geselecteerd)
KLEINE oven: **WIT** pictogram - INGESCHAKELD (niet actief / geselecteerd)




OPMERKING: Druk op de knop [ON/OFF] om de oven IN te SCHAKELEN en druk nogmaals om de oven UIT te SCHAKELEN. De oven keert terug naar de stand-bymodus.

Druk voor de selectie van de ovenkamer gedurende 2 seconden op de betreffende knop [FUNCTIE].

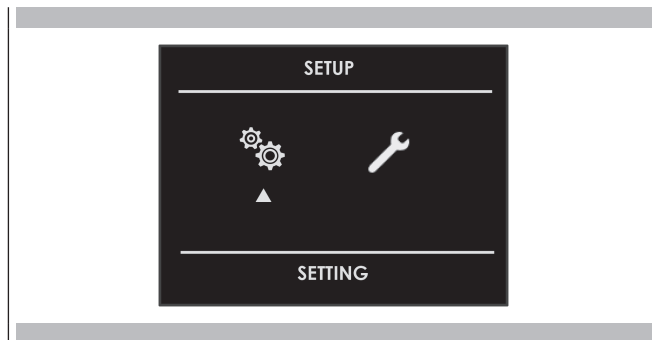
Als een ovenkamer is UITGESCHAKELD en geselecteerd, terwijl de andere is INGESCHAKELD, verschijnt er op het display een pictogram om te waarschuwen dat de niet-geselecteerde ovenkamer actief is.



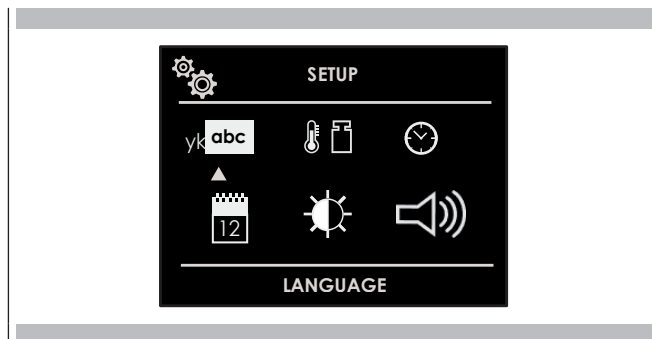
Selecteer bij ingeschakelde oven het pictogram  en bevestig met de functieknop om het menu **INSTELLINGEN** te openen. In dit menu kan de instelling van uw oven gepersonaliseerd worden. Om het menu te kunnen openen mogen er geen bereidingsprocessen of functies voor tijdinstelling in uitvoering zijn.

OPMERKING: Het instellingenmenu kan nooit worden ingesteld als er al een tijdfunctie is ingesteld: verwijder eerst alle actieve tijdfuncties.

1. Draai de knop [FUNCTIE] voor de selectie van het submenu en bevestig met druk op de knop [FUNCTIE].



2. Gebruik dit menu om de volgende instellingen te wijzigen: Draai de knop [FUNCTIE] voor de selectie van de instelling of de wijziging van een submenu onder de zes beschikbare submenu's en bevestig met druk op de knop [FUNCTIE].



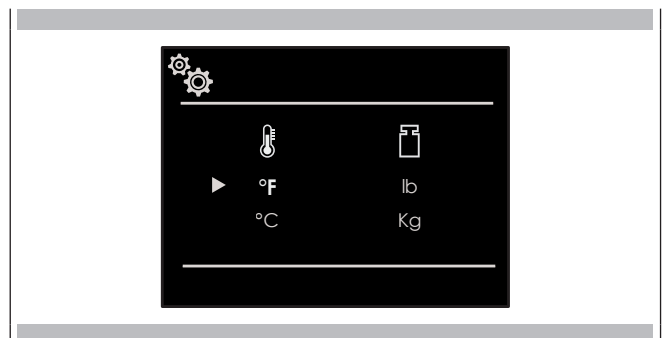
Taal

Draai de knop [FUNCTIE] voor de selectie van een taal onder de beschikbare opties en bevestig door te drukken op de knop [FUNCTIE].



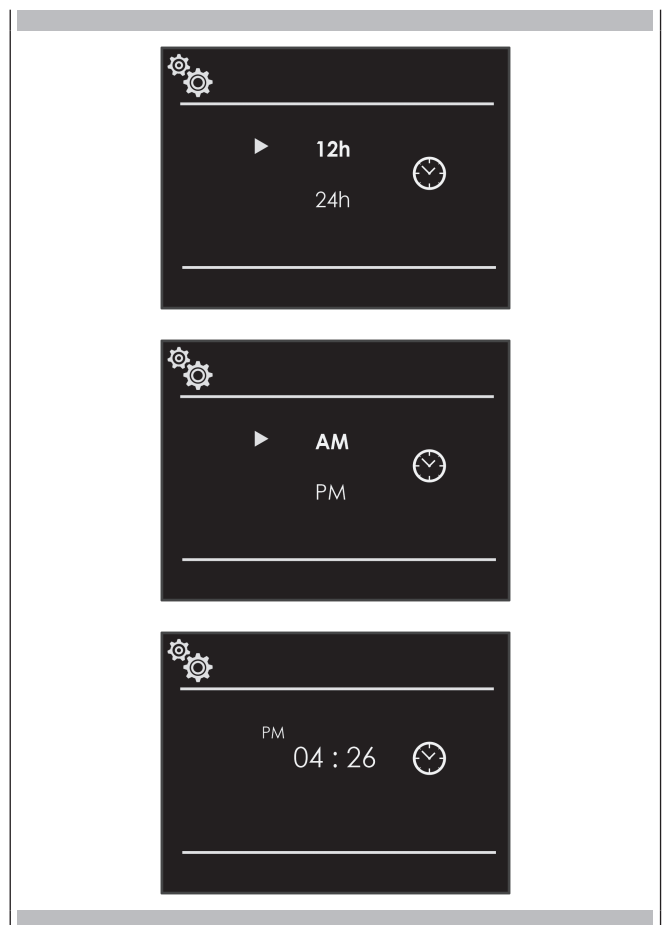
Temperatuur en Gewicht

Draai de knop [FUNCTIE] voor de selectie van de twee temperaturopties "C/ F" of de gewichtsopties "Kg/lb" en bevestig door middel van druk op de knop [FUNCTIE].



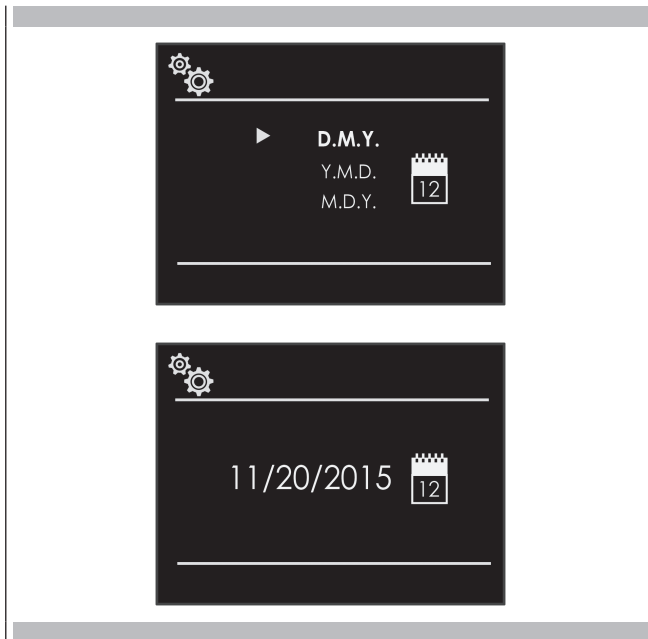
Tijd

Draai de knop [FUNCTIE] voor de selectie van het formaat van de tijd onder de opties "12u AM/PM of 24u" en bevestig door middel van druk op de knop [FUNCTIE]. Stel vervolgens de tijd van de dag in met dezelfde procedure.



Datum

Draai de knop [FUNCTIE] voor de selectie van het formaat van de datum onder de opties "D.M.Y. – J.M.D. – M.D.J" en bevestig door middel van druk op de knop [FUNCTIE].



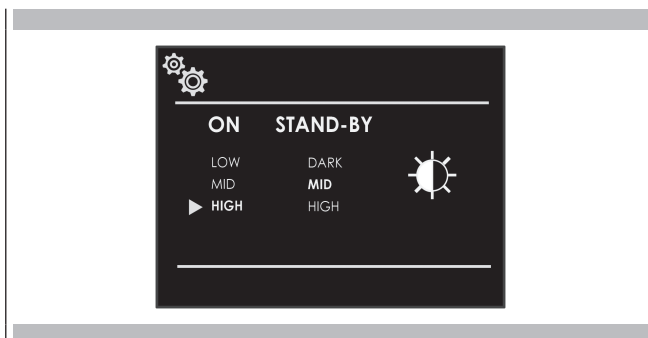
Zoemer


Draai de knop [FUNCTIE] voor de selectie van het niveau van het geluidsniveau en bevestig door middel van druk op de knop [FUNCTIE].



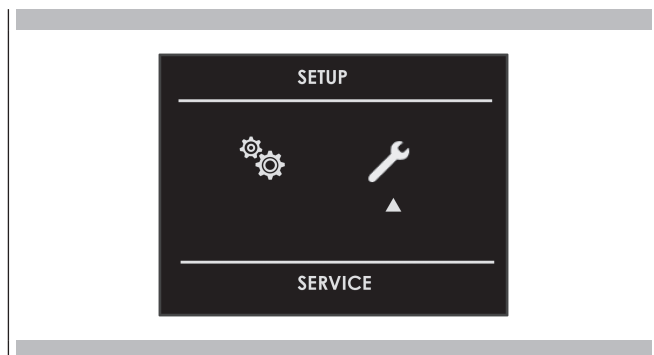
Helderheid

Draai de knop [FUNCTIE] om te kiezen welk helderheidsniveau voor de statussen INGESCHAKELD of STAND-BY gewijzigd moet worden. Draai vervolgens de knop [FUNCTIE] om het gewenste helderheidsniveau te selecteren en bevestig door middel van druk op de knop [FUNCTIE].

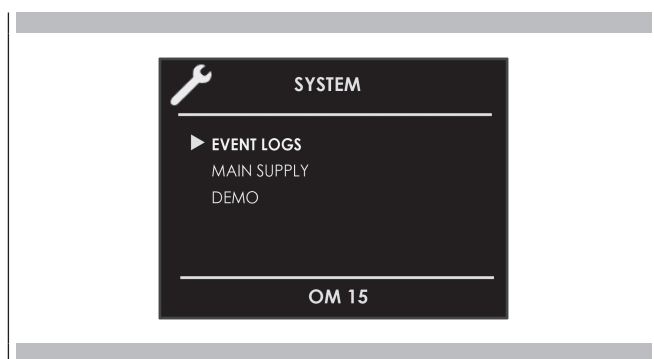


Selecteer bij ingeschakelde oven het pictogram  en bevestig met de knop [FUNCTIE] om het menu INSTELLINGEN te openen. Dit menu maakt het instellen van een aantal parameters of speciale functies mogelijk. Het geeft ook toegang tot de foutenlijst.

1. Druk op de knop [FUNCTIE] voor het selectie van het submenu en bevestig met druk op de knop [FUNCTIE].

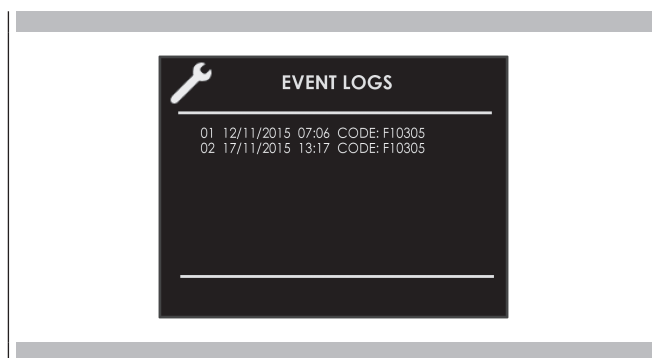


2. Gebruik dit menu om de volgende instellingen te wijzigen: Druk op de knop [FUNCTIE] voor de selectie van de weer te geven optie onder de drie beschikbare opties en bevestig met druk op de knop [FUNCTIE].



Logboek

Het menu geeft toegang tot het controleren van opgenomen fouten. Deze codes kunnen aan de after-salesservice worden gemeld.



Demo

Het doel van deze functie is de instelling van de modus DEMO, functie waarmee de oven niet gebruikt kan worden, maar die een automatische demonstratie van de functies geeft.

1. Druk op de knop [FUNCTIE] om het item ON te selecteren.
2. Bevestig met druk op de knop [FUNCTIE].
3. Druk op de knop [ON/OFF].

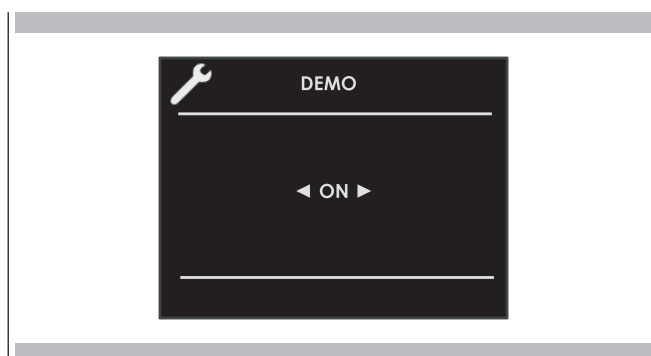
Na ongeveer 30 seconden begint de oven te werken in deze modus.

De functie DEMO kan tijdelijk gestopt worden door een willekeurige knop enkele seconden ingedrukt te houden: de oven gaat over naar stand-by.

Druk opnieuw op de knop [ON/OFF] om de DEMO weer te starten.

Voor de deactivering van de functie moet de pagina DEMO geopend worden en moet de functie op OFF worden ingesteld. Bevestig met druk op de knop [FUNCTIE].

OPMERKING Eenmaal ingesteld, blijft de functie actief, ook als de oven wordt losgekoppeld van de netvoeding.



De oven in- en uitschakelen

BELANGRIJK

- Na de uitschakeling van de oven kan de koelventilator nog blijven functioneren, tot de binnenste delen van de oven afgekoeld zijn.

Druk op de knop [ON/OFF] om de oven IN te SCHAKELEN en druk nogmaals om de oven UIT te SCHAKELEN. De oven keert terug naar de stand-bymodus.

Druk voor de selectie van de ovenkamer gedurende 2 seconden op de betreffende knop [FUNCTIE].






De bereidingsmodus selecteren

BELANGRIJK

- Laat de deur niet te lang open tijdens het bereiden.
- De deur moet gesloten blijven tijdens de functies BRADEN.
- Plaats de grill of grills op een geschikt niveau.

Functies	
	BAKKEN
	ROOSTEREN
	HETELUCHT VERWARMING
	HETELUCHT ROOSTEREN
	HETELUCHT BAKKEN
	ECO-BAKKEN
	BRADEN
	HETELUCHT GRILL
	HETELUCHT BRADEN
	PIZZA
	CLASSIC PIZZA (Op sommige modellen)

Functies

	ONTDOOIEN
	DROGEN
	VERWARMEN
	VERWARMEN PLUS
	SABBAT (Op sommige modellen)
	AUTOMATISCHE REINIGING

Selecteer de gewenste bereidingsmodus, op basis van het te bereiden voedsel door middel van de knop [FUNCTIE] en druk op dezelfde knop om te bevestigen.

De bereidingsmodus wijzigen

Om tijdens de werking van de oven de bereidingsmodus te wijzigen, moet de knop [TERUG] gedurende 2 seconden worden gedraaid. Op dit punt kan er een andere bereidingsmodus geselecteerd worden onder de in de groep beschikbare modi door middel van de knop [FUNCTIE]

De temperatuur wijzigen

BELANGRIJK

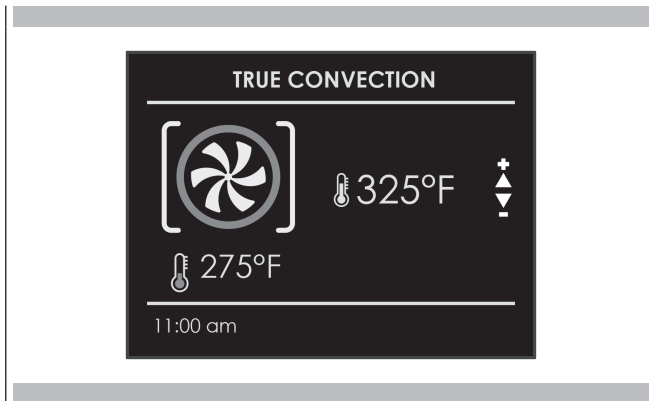
- De functie BRAAD functioneert met niveaus. Er kan geen temperatuur worden ingesteld omdat deze werkt met vaste cycli volgens het ingestelde niveau van L1 tot L5.
- De maximale temperatuur van de functie BRADEN wordt beperkt op basis van het ingestelde niveau.
- In alle bereidingsmodi met een vaste temperatuur wordt dit niet op het scherm weergegeven.
- Aan het einde van een functie toont het scherm de temperatuur van de resterende warmte in het compartiment vanuit de stand-by pagina.

1. Op de pagina van de bereidingsmodus kan de temperatuur gewijzigd worden door middel van de knop [TEMPERATUUR].
2. Nadat de bereiding is gestart, kan de temperatuur in ieder geval en op elk gewenst moment worden gewijzigd door middel van de knop [TEMPERATUUR].

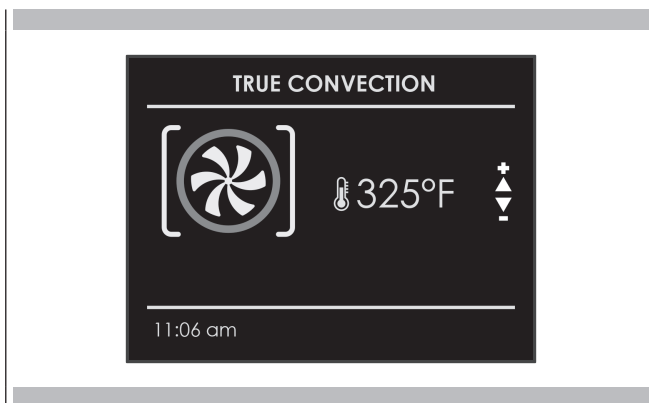
BEREIDINGSMODUS	PICTOGRAM	SNEL VOORVER- WARMEN	VLEES- THERMOMETER	TEMPERATUUR		
				Min.	Voorinstelling	Max.
ONTDOOIEN				***	***	***
DROGEN				120 F (50 C)	140 F (60 C)	160 F (70 C)
VERWARMEN				85 F (30 C)	105 F (40 C)	120 F (50 C)
VERWARMEN PLUS				130 F (55 C)	165 F (75 C)	210 F (100 C)
BAKKEN		⋈		165 F (75 C)	345 F (175 C)	480 F (250 C)
ROOSTEREN		⋈		165 F (75 C)	345 F (175 C)	480 F (250 C)
ECO-BAKKEN				165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
HETELUCHT VERWARMING		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
PIZZA		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
HETELUCHT ROOSTEREN		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
HETELUCHT GRILL		⋈		165 F (75 C)	330 F (165 C)	480 F (250 C)
HETELUCHT BAKKEN		⋈		165 F (75 C)	445 F (230 C)	480 F (250 C)
HETELUCHT BRADEN		⋈		165 F (75 C)	445 F (230 C)	480 F (250 C)
BROILL1					375 F (190 C)	
BROILL2					400 F (205 C)	
BROILL3					430 F (220 C)	
BROILL4					450 F (235 C)	
BROILL5					480 F (250 C)	
CLASSIC PIZZA (indien aanwezig)					650 F (345 C)	
SABBAT (indien aanwezig)					140 F (60 C)	
AUTOMATISCHE REINIGING					860 F (460 C)	

Voorverwarmingsfase

Tijdens de voorverwarmingsfase van de oven wordt de momentane temperatuur weergegeven onder het pictogram van de bereidingsmodus.



Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een akoestisch signaal en verdwijnt de momentane temperatuurindicator.







Eco

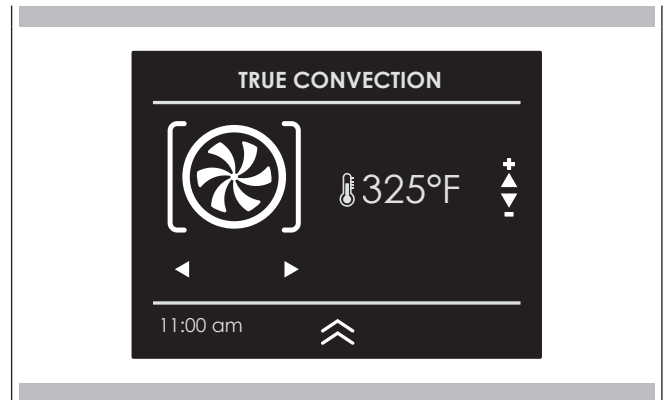
Met deze functie bespaart u energie. Ideaal voor bevroren of voorgedroogd voedsel en kleine porties maaltijden. De voorverwarmingstijd is zeer kort en de bereiding neigt hierdoor langzamertegaan. Nietaanbevolen voor grote hoeveelheden, zoals grote porties of grote maaltijdbereidingen.

Snel voorverwarmen

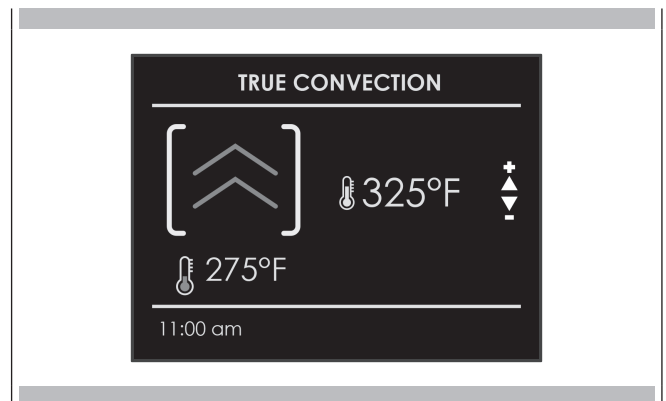
De functie SNEL VOORVERWARMEN bereikt de gewenste temperatuur sneller ten opzichte van de standaard voorverwarming. De functie kan geactiveerd worden voor alle bereidingsmodi in de groepen BAKKEN (behalve SABBAT en ECO), HETE LUCHT en PIZZA.

Voor de selectie van SNEL VOORVERWARMEN:

1. Selecteer en start de bereidingsmodus en draai de knop naar RECHTS.
2. Open het menu functies en selecteer het pictogram  door middel van de knop  ; bevestig met druk op de knop [FUNCTIE]. Het symbool  verschijnt op het onderste gedeelte van het scherm.



3. De schermpagina toont het pictogram van de actieve functies totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Daarna schakelt de functie over naar automatisch in de geselecteerde bereidingsmodus.



Gebruik van de ovenlampen

Een enkele druk op de knop [FUNCTIE] activeert de lampen alleen wanneer er een bereidingsmodus actief is. De ovenlampen gaan automatisch aan als de deur open is. Als er een oven in gebruik is, gaan de ovenlampen automatisch branden wanneer er een modus wordt gestart. De ovenlampen gaan automatisch uit als de ovenmodus wordt geannuleerd.

OPMERKING: De lampen functioneren niet tijdens de modus voor automatische reiniging.

OPMERKING: Na de inschakeling worden de lampen na 3 minuten automatisch UITGESCHAKELD. Om ze weer IN te SCHAKELEN moet gedrukt worden op de knop [FUNCTIE] of moet de deur geopend worden.

Zorg ervoor dat de klok met de tijd van de dag de juiste tijd aangeeft.
De getimede modus schakelt de oven uit aan het einde van de bereidingstijd.

LET OP



Laat voedsel nooit langer dan een uur voorafgaand aan of na de bereiding in de oven staan.
Dit zou de eigenschappen van het voedsel zelf kunnen verslechteren.

OPMERKING De tijdfuncties kunnen niet gebruikt worden als de vleesthermometer in gebruik is. De maximale bereidingstijd die ingesteld kan worden is 12 u.

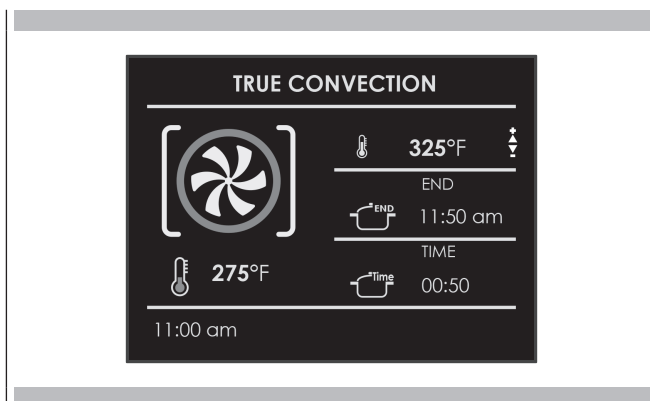
Bereidingstijd

Gebruik de functie "Bereidingstijd" om de oven gedurende een bepaalde periode te gebruiken. De oven start onmiddellijk en gaat automatisch uit zodra de tijd is verstreken.

Een tijdfunctie instellen

1. Selecteer de bereidingsfunctie en temperatuur.
2. Er zijn twee manieren om de functie in te stellen.
 - a) Selecteer  voor de instelling van de duur en druk op de knop [FUNCTIE].
 - b) Selecteer  op de stoptijd in te stellen en druk op de knop [FUNCTIE].
3. Na de selectie van een van de twee bovenstaande opties moet de tijd worden ingesteld door middel van de knop [FUNCTIE] en bevestigd worden met druk op dezelfde knop.
4. Na druk op de knop [FUNCTIE] wordt de bereiding gestart en wordt de informatie van de bereidingstijd weergegeven op het display.

- Bereidingsmodus
- Temperatuur
- Bereidingstijd
- Einde van de bereidingstijd




- 5 Na de bereiding wordt de oven automatisch uitgeschakeld en klinkt er een geluidssignaal om te waarschuwen dat de bereiding is voltooid.

Voor de wijziging van de bereidingstijd wanneer de oven al functioneert, is het voldoende om de knop [FUNCTIE] naar rechts naar [SLOT] te draaien en de nieuwe bereidingstijd in te voeren; druk vervolgens opnieuw op de knop [FUNCTIE].

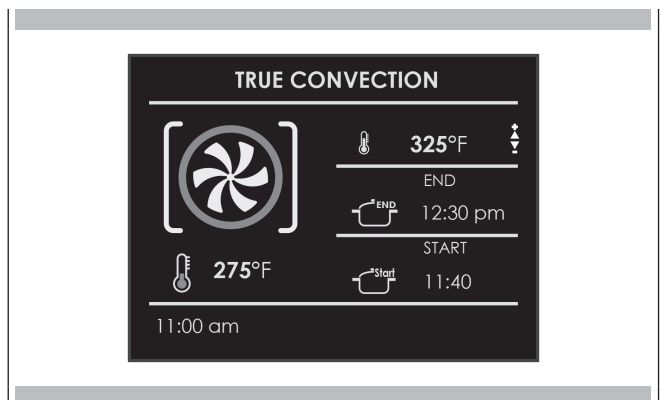
Stoptijd

Gebruik de functie "Stoptijd" om de start van de getimede bereiding uit te stellen. Voer de eindtijd van de bereiding in, waarna de oven automatisch de begintijd berekent. De oven gaat automatisch aan en uit.

De start van een getimede modus uitstellen

- 1 Stel allereerst de gewenste bereidingstijd in zoals aangegeven in paragraaf "BEREIDINGSTIJD".
- 2 Selecteer  voor de instelling van de stoptijd en druk op de knop [FUNCTIE].
- 3 Stel de stoptijd van de bereiding in door middel van de knop [FUNCTIE] en bevestig door te drukken op dezelfde knop.
- 4 Na het indrukken van de knop [FUNCTIE] activeert de functie de stand-by en worden de details van de uitgestelde bereiding op het scherm weergegeven.

- Bereidingsmodus
- Temperatuur
- Stoptijd van de bereiding
- Begintijd van de bereiding



- Na de bereiding schakelt de oven uit en waarschuwt een akoestisch signaal dat de bereiding is beëindigd.

Om de bereidingstijd en de stoptijd te wijzigen terwijl de oven al functioneert, moet de knop [FUNCTIE] rechtsonder naar [SLOT] worden gedraaid, moet de nieuwe stoptijd van de bereiding worden ingevoerd en bevestigd worden door nogmaals op de knop [FUNCTIE] te drukken.

Wanneer vlees gebraden wordt of biefstuk of gevogelte wordt bereid, is dit de beste manier om te weten of het voedsel juist gegaard is.

Deze oven is optioneel voorzien van de vleesthermometerfunctie om de temperatuur binnenin het vlees te meten en de bereiding te stoppen zodra de ingestelde waarde is bereikt.

Wanneer de thermometer in gebruik is, controleert de oven automatisch de bereidingstijd.

OPMERKING: de kernthermometer is een accessoire die alleen beschikbaar is voor sommige versies van dit product.

Malsheid, smaak en aroma zijn het resultaat van een nauwkeurig en functioneel gebruik.

De kernthermometer is een thermometer die wordt ingebracht in de kern van het gerecht om de temperatuur ervan te controleren. Zo kan het einde van de bereidingstijd worden vastgelegd.

Het kan inderdaad gebeuren dat het vlees aan de buitenkant gaar lijkt maar aan de binnenkant nog rood is!

De bereikte temperatuur van de voedingswaren is, tijdens het bakken, nauw verbonden met problemen met betrekking tot gezondheid of hygiëne. Bacteriën kunnen aanwezig zijn in elk soort vlees, gevogelte en vis en ook in rauwe eieren. Sommige bacteriën kunnen voedingswaren bederven, andere zoals de Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli en de Staphylococcus aureus kunnen de gezondheid ernstige schade toebrengen. Boven de 4,4 C en tot 60 C vermenigvuldigen bacteriën

zich heel snel. Gehakt is wat dat betreft bijzonder risicovol. Om het vermenigvuldigen van bacteriën tegen te gaan, zijn de volgende maatregelen nodig:

- Voedingswaren niet ontdoien op kamertemperatuur maar in de koelkast of in de oven met gebruik van de specifieke functie. In dit laatste geval moet men de voedingswaren onmiddellijk daarna bereiden.
- Vul kip vlak voor het nuttigen. Koop geen voorverpakte opgevulde kip en koop enkel voorgekookte opgevulde kip indien deze binnen 2 uur genuttigd zal worden.
- Marineer gerechten in de koelkast, niet op kamertemperatuur.
- Gebruik een kernthermometer om de temperatuur van vlees, vis en gevogelte te controleren in geval deze dikker zijn dan 5 cm om er zeker van te zijn dat de minimale bereidingstemperatuur wordt bereikt.
- De voornaamste gevaren komen voort uit kip dat niet goed doorbakken is, in het bijzonder het risico op Salmonella.
- Voorkom dat het bereidingsproces onderbroken wordt, d.w.z., het gedeeltelijk bereiden van voedsel, het bewaren en het later verder bereiden ervan. Deze volgorde bevordert de groei van bacteriën door de "warme" temperaturen die worden bereikt in het voedsel.
- Rooster vlees en gevogelte in de oven op temperaturen van tenminste 165 C.

NB: Gebruik uitsluitend de vleesthermometer die bij het apparaat is geleverd.

In ieder geval raden wij u aan de volgende tabel uit de Nationale Levensmiddelenbank (VS) te raadplegen.

Voedingswaren	Minimale interne temperatuur
Gehakt	
Hamburger	71 C
Rund, kalf, lam, varken	74 C
Kip, kalkoen	74 C
Rund, kalf, lam	
Gebraad en biefstuk:	
Rare	De bereidingstemperatuur voor rare vlees wordt niet weergegeven in het NLDB aangezien het onveilig is voor de gezondheid.
Medium-rare	63 C
Medium	71 C
Doorbakken	77 C
Varken	
Karbonades, gebrad, koteletten:	
Medium	71 C
Doorbakken	77 C
Verse ham	71 C
Verse worsten	71 C
Gevogelte	
Kip, heel of in stukjes	82 C
Eend	82 C
Hele kalkoen (niet gevuld)	82 C
Kalkoenborst	77 C

WAARSCHUWING

- Gebruik, om brandwonden te vermijden, een ovenwant om de vleesthermometer te verplaatsen wanneer de oven heet is.
- Gebruik altijd de handgreep om de thermometer te verwijderen. Als het wordt verwijderd door aan de kabel te trekken, kan de thermometer beschadigd raken.
- Zorg ervoor dat het voedsel volledig is ontdooid alvorens de thermometer erin te plaatsen. Anders zou de thermometer beschadigd kunnen worden.

OPMERKING De vleesthermometer is niet beschikbaar voor alle functies (de functie vleesthermometer is ook niet beschikbaar voor Recepten). Als de thermometer tijdens één van deze functies wordt gebruikt, verschijnt er op het display een bericht voor de verwijdering van de thermometer.


Indien de vleesthermometer per ongeluk verwijderd wordt tijdens de werking, verschijnt er een waarschuwingsbericht op het scherm.

De temperatuur van de thermometer kan ingesteld worden tussen de 104 F en 212 F (40 C - 100 C).

De oven slaat de laatste door de gebruiker ingestelde temperatuur op.

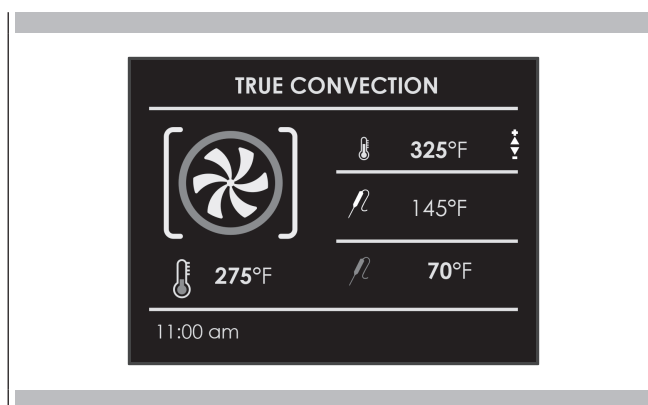
Steek de punt van de thermometer in het midden en dikste deel van het vlees.

Zorg ervoor dat de thermometer niet in contact komt met vet, bot, ovenonderdelen of bakblikken.

De vleesthermometer wordt automatisch herkend wanneer het wordt ingebracht en het pictogram  verschijnt op het scherm.

Wanneer een bereidingsfunctie wordt gestart met ingebrachte thermometer, verschijnt automatisch de schermpagina voor het instellen van de functie.

1. Stel de gewenste temperatuur van de thermometer in door middel van de knop [TEMPERATUUR].



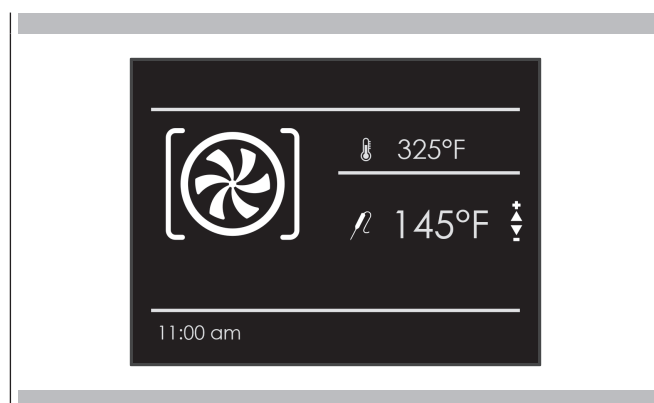
2. Na druk op de knop [FUNCTIE] wordt de bereiding gestart en verschijnt alle informatie over de bereiding met de thermometer op het scherm.

- Bereidingsmodus
- Oventemperatuur
- Thermometertemperatuur instellen
- Momentane thermometertemperatuur

Zodra de ingestelde thermometertemperatuur is bereikt, schakelt de oven uit en waarschuwt een akoestisch signaal dat de bereiding is beëindigd.

OPMERKING: Na de start van de bereiding kan de oventemperatuur in ieder geval en op elk gewenst moment gewijzigd worden door middel van de knop [TEMPERATUUR].

Voor de wijziging van de temperatuur van de thermometer moet de knop [FUNCTIE] gedurende 2 seconden naar [TERUG] worden gedraaid; selecteer vervolgens weer de functie bereiding en wijzig de temperatuurwaarde.



Tips en technieken voor roosteren

Roosteren is een bepaalde bereiding met verwarmde lucht. Zowel de bovenste als onderste elementen in de oven worden gebruikt om de lucht te verwarmen, maar er wordt geen ventilator gebruikt om de lucht te laten circuleren. Volg het recept of de aanwijzingen op de verpakking voor baktemperaturen, baktijden en roosterstanden. Baktijden variëren al naar gelang de temperatuur van de ingrediënten en de grootte, vorm en afwerking van het bakgerei.

Algemene Richtlijnen

- Voor de beste resultaten moeten de gerechten op één enkel rooster worden bereid, met ten minste 2,5 - 3 cm (1" - 1 ½") afstand tussen het kookgerei en de wanden van de oven.
- Gebruik één ovenrooster bij het selecteren van de bakwijze.
- Controleer de gaarheid op de minimale tijd.
- Gebruik metalen bakgerei (met of zonder anti-aanbaklaag), keramisch glas, keramisch aardewerk of andere kookgerei dat geschikt is voor de oven.
- Verlaag, bij gebruik van hittebestendig glas, de temperatuur met 25 F (15 C) van de aanbevolen temperatuur.
- Gebruik bakplaten met of zonder zijkanalen.
- Donkere metalen bakblikken of anti-aanbaklagen zorgen voor een snellere bereiding met meer bruining. Geïsoleerde bakvormen zullen de bereidingstijd voor de meeste etenswaren iets verlengen.
- Gebruik geen aluminiumfolie of wegwerp aluminiumschalen om een deel van de oven te bekleden. Folie is een uitstekende warmte-isolator en warmte zal eronder vast blijven zitten. Dit zal de bereidingsprestaties wijzigen en kan de afwerking van de oven beschadigen.
- Gebruik de geopende deur niet als een plank om pannen op te zetten.
- Tips voor het oplossen van Bakproblemen staan op pagina 68.

Tips en technieken voor hetelucht verwarming

- Verlaag de temperatuur in de recepten met 25 F (15 C).
- Voor het beste resultaat moeten gerechten onbedekt worden bereid in lage bakblikken om optimaal gebruik te kunnen maken van de geforceerde luchtcirculatie. Gebruik, tenzij anders aangegeven, glanzende aluminium bakblikken voor het beste resultaat.
- Hittebestendig glas of keramiek kan gebruikt worden. Verlaag de temperatuur nog eens met 25 F (15 C) bij gebruik van glazen hittebestendige schalen voor een totale verlaging van 50 F (30 C).
- Donkere metalen bakblikken mogen gebruikt worden. Let erop dat etenswaren sneller kleuren wanneer er gebruikt wordt gemaakt van donkere metalen bakvormen.
- Het aantal gebruikte ovenroosters wordt bepaald door de hoogte van het te bereiden voedsel.
- Gebakken etenswaren kunnen, meestal, uitstekend in een heteluchtoven worden bereid. Probeer recepten zoals custard, quiche, pompoentaart of cheesecake die geen baat hebben bij het hetelucht verwarmingsproces, niet te converteren. Gebruik de reguliere modus Bakken voor deze gerechten.

- Ovengerechten bereiden met meerdere bakplaten kan worden uitgevoerd op de roosterstanden 1, 2, 3 en 4. Alle vier de ovenroosters kunnen gebruikt worden voor koekjes en hapjes.

- Bakken met 2 ovenroosters: Gebruik de standen 1 en 3.

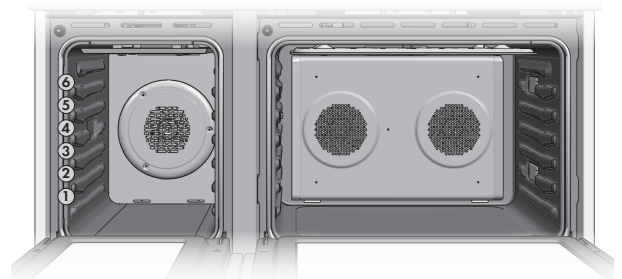
Stapel, bij het bakken van vier cakelagen tegelijkertijd, de bakblikken zodanig op dat de bakblikken niet recht boven elkaar zitten. Plaats cakes, voor het beste resultaat, aan de voorkant van het bovenste rooster en de achterkant van de onderste rooster. (Zie afbeelding rechts). Laat 2,5 - 3cm (1" - 1 ½") luchtruimte rondom de bakblikken.

- Uw eigen recept converteren is geen probleem. Kies een recept dat goed aansluit bij bakken in een heteluchtoven.
- Verlaag, indien nodig, de temperatuur en de bereidingstijd. Er kunnen enkele pogingen nodig zijn om het perfecte resultaat te verkrijgen. Houd uw techniek bij voor de volgende keer dat u het gerecht wilt bereiden met heteluchtoven.
- Tips voor het oplossen van Bakproblemen staan op pagina 68.

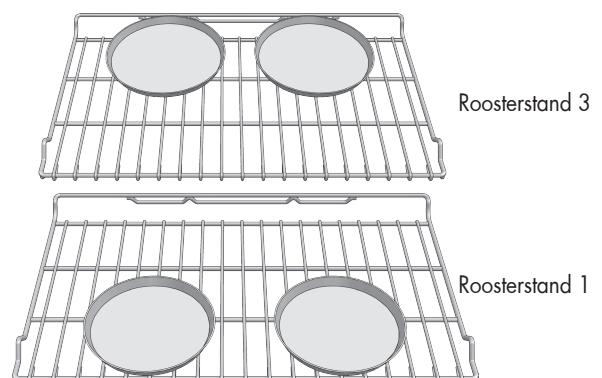
Aanbevolen voedingswaren voor de modus Hetelucht Bakken:

Hapjes, Biscuits, Cakes
 Koekjes (2 tot 4 roosters) Gistbrood
 Slagroomsoesjes
 Muffins
 Stoofschotels en eenpansgerechten.
 Ovenmaaltijden (roosterstand 1, 2, 3)
 Luchtige Gerechten (Soufflés, Schuimgebak, met Schuimgebak bedekte nagerechten, Hemelse cakes, Sponscakes)

ROOSTERSTANDEN



PLAATSIJG VAN BAKBLIKKEN OP MEERDERE ROOSTERS



Snelle en gemakkelijke recepttips.

Converteren van standaard **BAKKEN** naar **HETELUCHT BAKKEN**:

Verlaag de temperatuur met 15 C (25 F).

Gebruik dezelfde baktijd als voor de modus **BAKKEN** indien de tijd lager is dan 10 tot 15 minuten.

Gerechten met een baktijd van korter dan 30 minuten moeten 5 minuten eerder dan in de standaard bakrecepten staat, gecontroleerd worden op gaarheid.

Als gerechten langer dan 40 tot 45 minuten gebakken worden, moet de baktijd met 25% verkort worden.

Tips en technieken voor hetelucht roosteren

- Voorverwarmen is niet nodig voor Hetelucht Roosteren.
- Rooster in een open schaal met lage zijanten.
- Stop de vleugels achter de rug en bind de poten losjes vast met keukentouw bij het roosteren van hele kippen of kalkoenen.
- Gebruik de 2-delige grillbakplaat voor onbedekt roosteren.
- Gebruik een vleesthermometer of kernthermometer om de interne gaarheid te bepalen aan de hand van de "EIND" temperatuur.
- Controleer de interne temperatuur van het vlees of gevogelte door de vleesthermometer op een andere positie in te brengen.
- Het kan nodig zijn groot gevogelte te bedekken met folie (en in de bakblik te roosteren) voor een gedeelte van de roostertijd om te veel bruining te voorkomen.

Snelle en gemakkelijke recepttips.

Converteren van standaard **BAKKEN** naar **HETELUCHT ROOSTEREN**:

- De temperatuur hoeft niet verlaagd te worden.
- Gebraad, grote stukken vlees en gevogelte hebben over het algemeen 10-20% minder bereidingstijd nodig. Controleer eerder op gaarheid.
- Ovenschotels en stoofpotten die bedekt gebakken worden in **GEVENTILEERD ROOSTEREN** zullen in ongeveer dezelfde tijd gaar worden.
- De minimale veilige temperatuur voor gevuld gevogelte is 165 F (75 C).
- Bedek het gerecht, nadat het uit de oven gehaald is, losjes met folie voor ongeveer 10 tot 15 minuten, voor het aansnijden, om de uiteindelijke temperatuur van de vulling met 5 to 10 F (3 to 6 C) te verhogen.

Bereidingstijden zijn indicatief en zijn ook afhankelijk van de dikte en de starttemperatuur van het vlees voorafgaand aan de bereiding.

Tips en technieken voor hetelucht braden

- Plaats het ovenrooster in de vereiste stand alvorens de oven in te schakelen.
 - Gebruik de modus Hetelucht Braden met de gesloten ovendeur.
 - Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen.
 - Gebruik de 2-delige braadslede.
 - Draai vlees halverwege de bereidingstijd één keer om (zie de Hetelucht Braden tabel).
- Tijden voor braden en hetelucht braden zijn bij benadering en kunnen iets afwijken.

Bereidingstijden zijn indicatief en zijn ook afhankelijk van de dikte en de starttemperatuur van het vlees voorafgaand aan de bereiding.

Tips en technieken voor braden

- Plaats het ovenrooster in de vereiste stand alvorens de oven in te schakelen.
- Gebruik de modus Braden met de gesloten ovendeur.
- Verwarm de oven 5 minuten voor gebruik.
- Gebruik de 2-delige braadslede.
- Draai vlees halverwege de bereidingstijd één keer om (zie de Hetelucht Braden tabel).

Tijden voor braden en hetelucht braden zijn bij benadering en kunnen iets afwijken.

Bereidingstijden zijn indicatief en zijn ook afhankelijk van de dikte en de starttemperatuur van het vlees voorafgaand aan de bereiding.

Tips en technieken voor drogen

Drogen kan worden gedaan met de modus Drogen.

Er wordt een lagere temperatuur gebruikt en de verwarmde circulerende lucht verwijdert langzaam het vocht voor het bewaren van etenswaren.

De temperatuur van de modus Drogen is voorgeprogrammeerd op 140°F (60°C).

De beschikbare temperaturen voor de modus Drogen zijn 120°F (50°C) to 160°F (70°C).

Meerdere bakplaten kunnen gelijktijdig worden gebruikt.

Sommige etenswaren hebben tot 14-15 uur nodig om volledig uit te drogen.

Raadpleeg een boek over het bewaren van etenswaren voor specifieke tijden en handelingen voor verschillende etenswaren.







Deze modus is geschikt voor allerlei soorten fruit, groenten, kruiden en stukken vlees.

Droogroosters zijn te koop in keukenspecialzaken.


Met keukenpapier kan een deel van het vocht al geabsorbeerd worden alvorens te beginnen met drogen (zoals met gesneden tomaten of gesneden perziken).

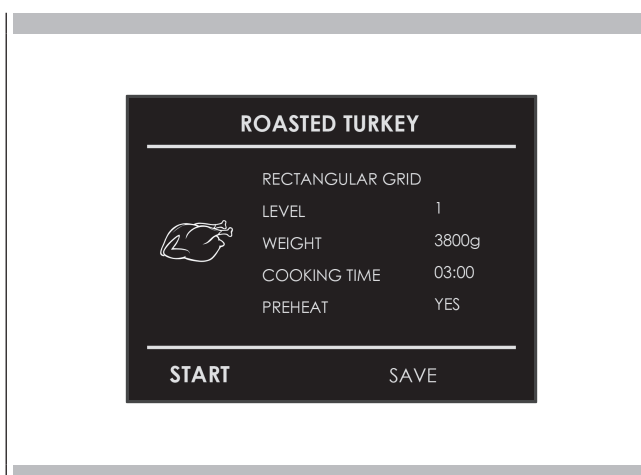
Droogtabel			
VOEDINGSWAREN	VOORBEREIDING	BIJ BENADERING DROOGTIJD* (uren)	GAARHEIDSTEST
FRUIT			
Appels	Gedoopt in kopje citroensap en 2 kopjes water, plakjes.	11 - 15	Licht buigzaam
Bananen	Gedoopt in kopje citroensap en 2 kopjes water, plakjes.	11 - 15	Licht buigzaam
Kersen	Was en maak handdoekdroog. Verwijder bij verse kersen de pitten.	10 - 15	Buigzaam, leerachtig, taai
Sinaasappelschillen en plakjes	sinaasappelplakjes; Sinaasappel, deel van de schil dun geschild van sinaasappels	Schillen: 2 - 4	Sinaasappelschil: droog en broos
		Plakjes: 12 - 16	Sinaasappelplakjes: schil is droog en broos, vrucht enigszins vochtig
Ananasringen	Handdoekdroog	Uit blik: 9 - 13 Vers: 8 - 12	Zacht en buigzaam
Aardbeien	Was en maak handdoekdroog. ½" dikke plakken schil (buitenkant) omlaag op het rooster	12 - 17	Droog, broos
GROENTE			
Paprika's	Was en maak handdoekdroog. Verwijder de zaadlijst van de paprika, grof gesneden in stukjes van ongeveer 1"	16 - 20	Leerachtig zonder vocht aan de binnenkant
Paddenstoelen	Was en maak handdoekdroog. Snijd het uiteinde van de steel eraf. Snijd in plakjes van 1/8"	7 - 12	Taai en leerachtig, droog
Tomaten	Was en maak handdoekdroog. Snijd in plakjes van 1/8" , goed drogen	16 - 23	Droog, baksteenrood van kleur
KRUIDEN			
Oregano, salie, peterselie, tijm en venkel	Afspoelen en drogen met keukenpapier	Drogen op 120 F (60 C) 3 - 5	Knapperig en broos
Basilicum	Gebruik basilicumblaadjes van 3 tot 4 inch vanaf de bovenkant. Besprenkel met water, Schud het water er af en dep droog	Drogen op 120 F (60 C) 3 - 5	Knapperig en broos

De functie Recept van uw oven biedt u de mogelijkheid om gerechten te bereiden zonder dat u de oven elke keer handmatig hoeft in te stellen. Met het selecteren van een "INGESTELD" recept worden automatisch de bereidingsmodus, temperatuur en tijd ingesteld volgens het gekozen recept uit het menu.

Receptenlijst	Type voedsel	Staat van het voedsel	Receptenlijst	Getoonde informatie
VOORAF INGESTELD OF PERSOONLIJK		VERS	BROOD PIZZA EERST	TYPE TOEBEHOREN NIVEAU / STAND GEWICHT VAN HET VOEDSEL BEREIDINGSTIJD VOORVERWARMEN VEREIST (JA/NEE)
		BEVROREN		
		HEEL	VLEES	
		IN STUKKEN		
		HEEL	GEOGELTE	
		IN STUKKEN		
		HEEL	VIS	
		IN STUKKEN		
		-	GROENTEN	
		-		
		-	PASTEIEN	
		-		

Selecteer een reeds ingesteld recept:

- Schakel de oven in, selecteer het pictogram  en druk op de knop [FUNCTIE].
- Gebruik de knop [FUNCTIE] om de lijst "VOORINGESTELD" of "PERSOONLIJK" te selecteren en bevestig met druk op dezelfde knop.
- Kies het type te bereiden voedsel met de knop [FUNCTIE] en bevestig met dezelfde knop.
- Gebruik de knop [FUNCTIE] om te kiezen tussen "VERS" of "DIEPVRIES", of in andere gevallen tussen "HEEL" of "STUKKEN", en bevestig met dezelfde knop.
- Selecteer het gewenste recept met de knop [FUNCTIE] en bevestig met dezelfde knop.
- Na de selectie van het recept verschijnt op het display de volgende pagina:



- Bevestig, voor de start van het recept, door te drukken op de knop [FUNCTIE].
Tijdens een recept zullen een aantal akoestische en visuele berichten u vragen om de volgende handelingen te verrichten. Volg simpelweg de instructies op het scherm.
- Na de bereiding schakelt de oven uit en waarschuwt een akoestisch en visueel signaal dat het recept is voltooid.

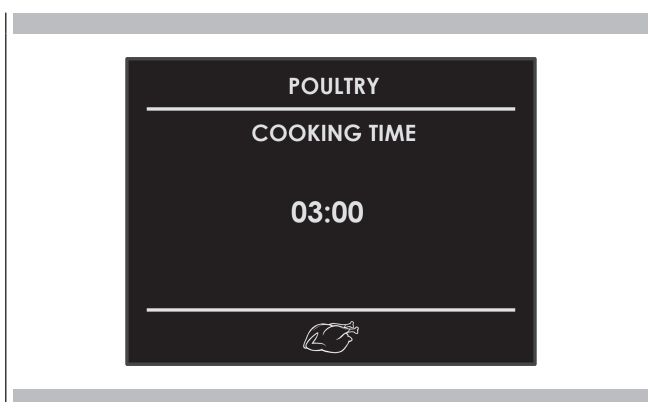
Een gepersonaliseerd recept opslaan:

Wanneer een recept geselecteerd is, kunnen de instellingen "Tijd" en "Gewicht" gewijzigd worden en kan het recept opgeslagen worden onder "PERSOONLIJK".

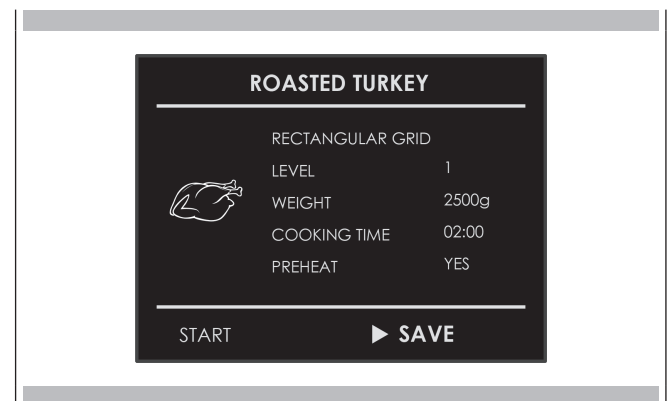
- Draai, na de selectie van een recept, de knop [FUNCTIE] en bevestig met dezelfde knop.
- Voor de wijziging van het gewicht moet het gewenste gewicht door middel van de knop [FUNCTIE] worden ingevoerd en bevestigd worden door te drukken op dezelfde knop.



- De oven schakelt automatisch over naar de bereidingstijd. Om deze tijd te wijzigen, moet de knop [FUNCTIE] worden gebruikt om de bereidingstijd in te stellen; bevestig met dezelfde knop.



- Op dit punt kan het recept worden opgeslagen in de lijst "PERSOONLIJK" door "OPSLAAN" te selecteren en te bevestigen met de knop [FUNCTIE].




OPMERKING Als de waarden voor tijd en gewicht zijn gewijzigd en niet onmiddellijk worden opgeslagen, verschijnt er aan het einde van het recept een bericht dat u zal vragen of u wenst op te slaan.

- Druk voor de start van het recept op de knop [FUNCTIE].

Een Persoonlijk recept annuleren:

- Om een recept te verwijderen uit de lijst van persoonlijke recepten, moet het recept geselecteerd worden.
- Draai de knop ON/OFF rechtsonder, selecteer de keuze en bevestig met de knop [FUNCTIE].



De functie CLASSIC PIZZA is specifiek ontworpen om in slechts een paar minuten perfecte PIZZA'S te kunnen bakken. Selecteer, voor perfecte resultaten, de  om bij dit speciale recept te komen. Na het maken van deze instellingen doet Classic Pizza de rest, met het bereiken van ongeveer 650 F (345 C) door de verwarmingselementen op 100% van hun capaciteit in te schakelen.


Bij deze temperatuur bent u verzekerd van een krokante bodem en een goede garing van het pizzabeleg, zoals in de pizzeria.

Het geheim van een lekkere pizza ligt in de eenvoud van een goed gerezen, goed bereid en goed gebakken deeg: gebruik een kleine hoeveelheid beleg van goede kwaliteit.

Receptenlijst	Type voedsel	Staat van het voedsel	Receptenlijst	Getoonde informatie
VOORAF INGESTELD OF PERSOONLIJK		ENKELE DUNNE PIZZA	BEREIDING TIJD VOORGESTELD	TYPE TOEBEHOREN
		ENKELE DIKKE PIZZA		NIVEAU / STAND
		DUBBELE DUNNE PIZZA		BEREIDINGSTIJD
		DUBBELE DIKKE PIZZA		VOORVERWARMEN VEREIST JA/NEE)

Pizza	Gewicht Gerezen Deeg	Diameter
DUN	180 gr	30 cm
DIK	260 gr	30 cm

Een vooraf ingesteld "CLASSIC PIZZA" recept selecteren:

1. Start de oven en selecteer het pictogram ; bevestig met de knop [FUNCTIE].
2. Selecteer met de knop [FUNCTIE] de lijst tussen "VOORINGESTELD" of "PERSOONLIJK" en bevestig met dezelfde knop.
3. Kies het type te bereiden pizza door middel van de knop [FUNCTIE] en druk op de knop om te bevestigen.
4. Nadat een recept geselecteerd is, verschijnt de volgende beeldschermpagina:

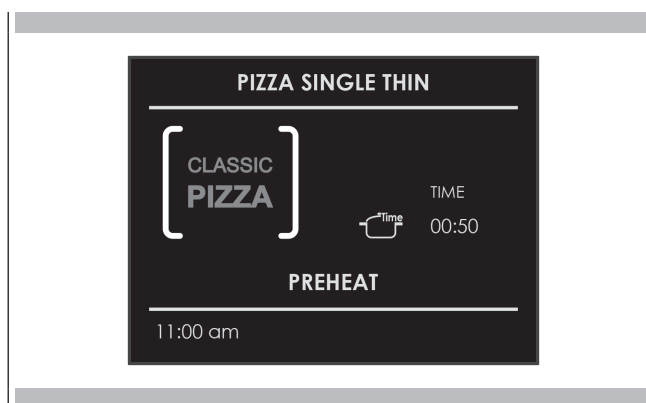


Nadat een recept geselecteerd is, kan de instelling "Tijd" gewijzigd worden (van 01:00 min/sec tot 59:59 min/sec) en kan het recept worden opgeslagen op de lijst van "PERSOONLIJKE" recepten van de functie Classic Pizza. Indien nodig, kan het opgeslagen recept ook geannuleerd worden.

Als de aangepaste tijd niet meteen is opgeslagen, verschijnt er, aan het einde van het recept, een bericht met de vraag of u het op wilt slaan.

(RAADPLEEG DE INSTRUCTIES IN DE RECEPTPARAGRAAF, VOOR MEER INFORMATIE OVER HET UITVOEREN VAN DEZE STAPPEN)

5. Na de bevestiging met de knop [FUNCTIE] zal de oven voorverwarmen; eenmaal op temperatuur klinkt er een geluidssignaal en meldt het display dat de pizza's in de oven kunnen worden geplaatst. Het bakken begint automatisch met het sluiten van de deur en zijn er verder geen andere instellingen of handelingen nodig; volg simpelweg de aanwijzingen op het display.



OPMERKING Na de eerste pizza, kunnen meteen andere pizza's gebakken worden zonder voor te verwarmen. Indien dat geselecteerd is, wordt het recept herhaald, terwijl wanneer er gedrukt is op OFF het recept beëindigd zal worden.

Tips Voor Een Lekker Pizza:

Gezien de hoge temperaturen en de korte bereidingstijd, raden wij aan om de pizza's snel in de oven te plaatsen en eruit te verwijderen, zodat de deur zo kort mogelijk open staat en de temperatuur niet daalt.

Verwijder de pizza meteen uit de oven zodra de piep klinkt en het scherm aangeeft dat het bakken klaar is, omdat de bereidingstijd zo kort is en zelfs een paar seconden een groot effect kunnen hebben.

De baktijd is aanpasbaar op basis van het type deeg en pizza; de aanpassing kan worden gedaan met de + / - toetsen voor het drukken op de startknop.

Aan het einde van het recept wordt gevraagd of u het wilt opslaan in uw persoonlijke recepten.

PIZZA GRILL**OVENSTEEN (INDIEN AANWEZIG)**

Plaats in de oven voor het voorverwarmen

De modus Sabbat van de oven leeft de Joodse wetten na. Deze functie zorgt ervoor dat de oven alleen in statische functie werkt.

De volgende functies worden uitgeschakeld wanneer de functie Sabbat wordt geselecteerd:

- Ovenlampen
- Alle toetsen behalve AAN/UIT
- Functie vleesthermometer
- Getimed koken functie
- Timerfunctie
- Het pictogram op het scherm is stil en niet in beweging zoals bij traditionele bereidingsfuncties.
- Belangrijke beeldscherm en akoestische waarschuwingen.

Voor de instelling van de modus Sabbat moet de oven worden INGESCHAKELD en moet de functie Sabbat geselecteerd worden door middel van de knop [FUNCTIE]; bevestig met dezelfde knop.

De functie start met het tonen van het pictogram op het beeldscherm.



OPMERKING De functie duurt maximaal 72 uur. De temperatuur is niet te aan te passen en staat vast op 140 F (60 C). De functie kan op elk moment uitgezet worden door op de UIT toets te drukken.

Wij raden aan geen schuurmiddelen en stoomapparaten te gebruiken om de oven te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING

Reinig de ovendeur niet met schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers omdat dit krassen op de ruit kan veroorzaken waardoor het kan gaan barsten.

⚠ WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat de deur gesloten is, voordat de functie voor automatische reiniging start, anders wordt de automatische deurvergrendeling niet voltooid. Zie onderstaande paragraaf.

Automatische reiniging van de oven

Deze oven heeft een pyrolytische zelfreinigende functie die de moeilijke en tijdrovende handmatige reiniging van de ovenruimte overbodig maakt. Tijdens automatische reiniging gebruikt de oven hele hoge temperaturen (ong. 860 F/460 C) om etensresten en vet weg te branden.

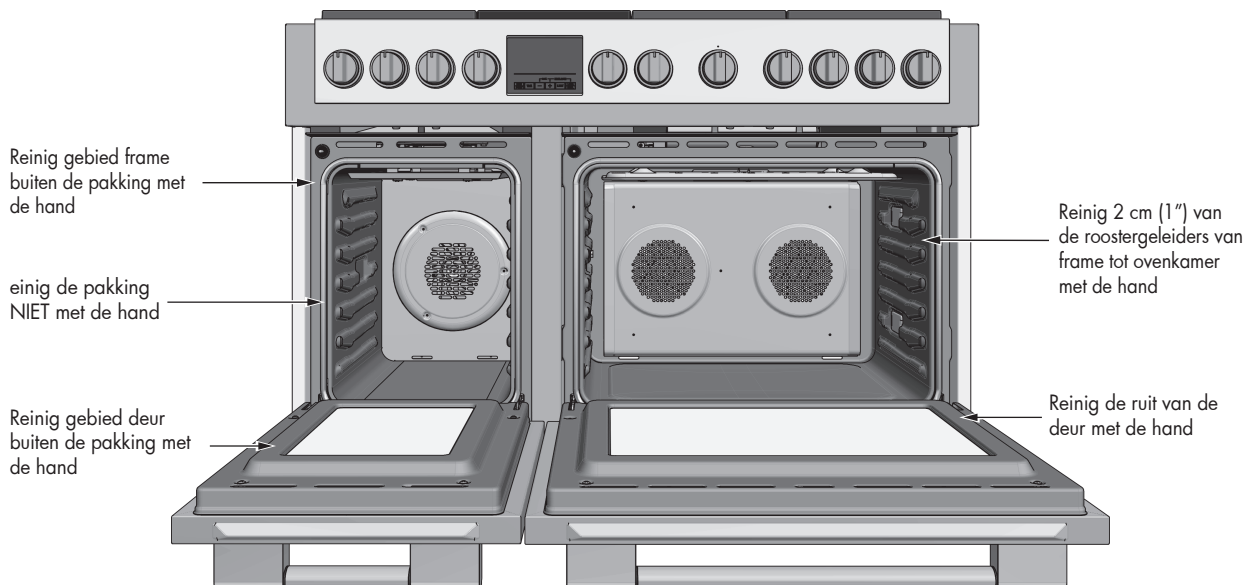
- Gebruik de kookplaat niet tijdens de cyclus voor automatische reiniging.
- Slechts één oven tegelijk kan worden ingesteld op Automatische reiniging.
- Afhankelijk van de inhoud en hoeveelheid resten in de oven, is het normaal rook en/of af en toe vlammen te zien tijdens de cyclus voor automatische reiniging. Als een vlam aanhoudt
- moet de oven worden uitgeschakeld en afkoelen alvorens de deur te openen en de overmatige voedselresten te verwijderen.
- De deurvergrendeling wordt automatisch geactiveerd na het selecteren van de cyclus voor automatische reiniging.

Het pictogram "HANGSLOT" verschijnt op het scherm. Dit zorgt er voor dat de deur niet geopend kan worden wanneer de ovenruimte op schoonmaak temperaturen is.

- De ovenlamp werkt niet tijdens deze cyclus.
- De keuken moet tijdens de automatische reiniging goed geventileerd worden om door de functie veroorzaakte geuren af te voeren. Geuren zullen verminderen met gebruik.
- Drie uur is de vooraf ingestelde duur van de reiniging.
- De functie stopt automatisch aan het einde van de reinigingstijd.
- De automatische deurvergrendeling ontgrendelt wanneer de warmte van de oven een veilige temperatuur heeft bereikt zodat de deur geopend kan worden.

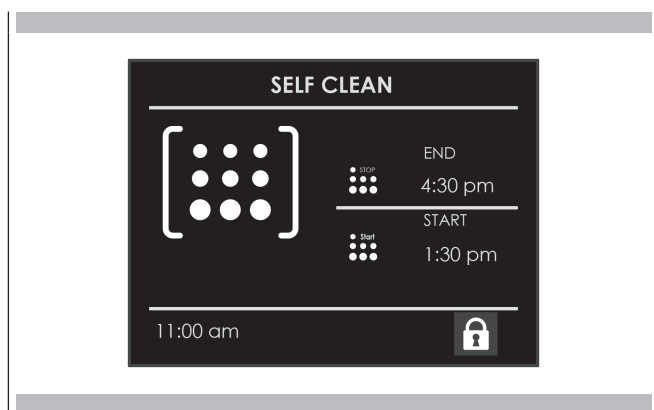
De oven voorbereiden op de Automatische reiniging

1. Verwijder alle bak- en kookgerei.
2. Verwijder bakplaten die niet van porselein zijn. Als verchroomde bakplaten in de oven worden gelaten tijdens de cyclus voor automatische reiniging, zullen ze de glanzende afwerking permanent verliezen en krijgen ze een dofte donkere afwerking.
3. Veeg losse etensresten en vet op met keukenpapier. Overtollig vet zal vlammen en rook in de oven veroorzaken tijdens automatische reiniging.
4. Raadpleeg de onderstaande afbeelding. Sommige delen van de oven moeten met de hand schoongemaakt worden voor de cyclus begint. Deze worden niet heet genoeg tijdens de reinigingscyclus om resten weg te branden. Gebruik een spons met zeep of een plastic schrobber. Maak de rand van de ovendeur, het frame aan de voorkant van de oven en het binnenframe tot 1-1/2 " (2-3 cm) met de hand schoon met wasmiddel en heet water. Wrijf niet op de pakking op de oven. Maak het raam van de ovendeur met de hand schoon. Spoel alle vlakken grondig af en droog ze dan.
5. Zorg er voor dat de ovenlampen uit zijn en de lampen en beschermers in plaats zijn.



De instelling van de automatische reiniging

1. Druk op de knop ON/OFF en selecteer het pictogram ; bevestig met dezelfde knop.
2. Op het scherm verschijnt een bericht dat vraagt om alle voorwerpen en accessoires uit de ovenkamer te verwijderen.
3. Druk op de knop [FUNCTIE] om de deur te vergrendelen en de reinigingscyclus te starten.
4. De reinigingstijd wordt automatisch getoond, de standaard waarde is 3 uur.



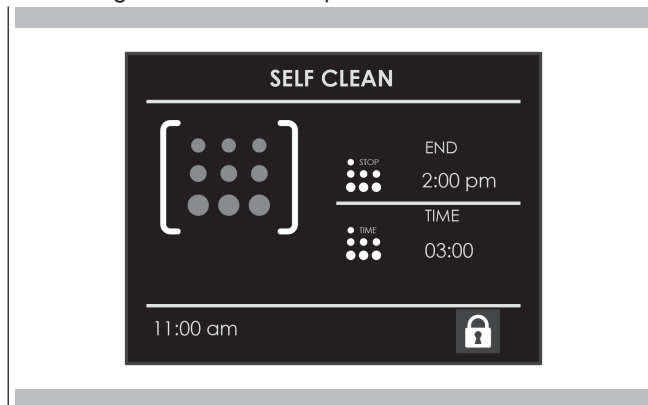
5. Aan het einde van de geprogrammeerde reinigingstijd schakelt de oven automatisch uit.
 - Druk op de knop ON/OFF om de reinigingsmodus op elk gewenst moment te stoppen.
 - De cyclus voor automatische reiniging kan niet geselecteerd worden als de deur open staat.
 - Als de deur open staat terwijl de functie al geselecteerd is en er wordt gedrukt op de knop [FUNCTIE], zal de grendel niet bewegen, wordt het pictogram "HANGSLOT" knipperen tot de deur gesloten blijft en stopt de motor van het slot. Wanneer het "GESLOTEN HANGSLOT" wordt getoond, kan de deur niet geopend worden.
 - Controleer of de deur is gesloten; als de deur niet sluit, druk kan op de knop ON/OFF en start niet de automatische reiniging. Neem contact op met de servicedienst.
 - Probeer de deur niet te openen als de cyclus voor automatische reiniging in uitvoering is en de deur vergrendeld is.

De reinigingstijd wijzigen

1. De instelling van 3 uur kan, onmiddellijk na de start, gewijzigd worden naar 2 uur voor een lichte vervuiling.
2. Draai, om de tijd te wijzigen, de knop [FUNCTIE] naar RECHTS en selecteer het pictogram (de uren zullen knipperen). Gebruik de knop [FUNCTIE] om de waarde te wijzigen en bevestig met dezelfde knop.
3. Automatisch beginnen de minuten te knipperen; gebruik de knop [FUNCTIE] om de waarde te wijzigen en bevestig met dezelfde knop.

De start van de reiniging uitstellen

1. Volg de bovenstaande stappen van 1 tot 3.
2. Druk op het pictogram en controleer of "STOPTIJD" op het scherm wordt weergegeven. De uren beginnen te knipperen. Gebruik de knop [FUNCTIE] om de waarde te wijzigen en bevestig dan met dezelfde knop.
3. Automatisch beginnen de minuten te knipperen; gebruik de knop [FUNCTIE] om de waarde te wijzigen en bevestig met dezelfde knop.



8. Als de uitgestelde tijd is verstreken, begint de automatische reiniging.
9. Aan het einde van de geprogrammeerde reinigingstijd schakelt de oven automatisch uit.

LET OP

Houd in gedachten dat de ovendeur vergrendeld blijft totdat het veilig genoeg is om hem te openen. Het slot symbool verdwijnt van het scherm als het deurslot wordt vrijgegeven.

U moet nog steeds voorzichtig zijn wanneer het deurslot wordt vrijgegeven omdat de binnenkant van de oven nog heet kan zijn.

Na de beëindiging van de cyclus automatische reiniging zal de besturing van de oven de interne temperatuur controleren en worden de volgende berichten weergegeven:

- Van 460 C/860 F tot 270 C/518 F= "Einde Automatische reiniging"
- Van 270 C/518 F tot 50 C/122 F= "Wachten op Automatische reiniging"
- Van 50 C/122 F tot 25 C/77 F= "Verwijder resten" (Druk op de AAN/UIT toets om het bericht te wissen).

Het is mogelijk om na de automatische reiniging as aan te treffen op de bodem van de oven.# Dit is een normale situatie. Gebruik een vochtige doek of spons om de resten op te vegen nadat de oven is afgekoeld.

Tips voor automatische reiniging:

U kunt, als u wilt, de cyclus herhalen als er nog etensresten achtergebleven zijn in de oven na de cyclus voor automatische reiniging.

Voer de automatische reiniging van de oven regelmatig uit om het ophopen van te veel vuil te voorkomen. Op deze manier zal de cyclus voor automatische reiniging beter functioneren en worden rook en geuren voorkomen.

Automatische deurvergrendeling tijdens de pyrolytische cyclus

Om veiligheidsredenen wordt de deur automatisch vergrendeld zodra de modus automatische reiniging wordt geselecteerd. De deur wordt ook automatisch ontgrendeld als de reinigingstijd is verstreken, maar alleen nadat de temperatuur is gedaald tot onder de veiligheidsdrempel.

OPMERKING Het is niet mogelijk om het deurvergrendelingsmechanisme tijdens de automatische reiniging uit te sluiten. Het is dus niet mogelijk om de deur handmatig te ontgrendelen omdat de modus automatische reiniging de hoogste prioriteit heeft en alle andere selecties omzeilt.

Het hangslot-symbool (▶ ) op het scherm is:

AAN Bij volledig vergrendelde deur

UIT Bij volledig ontgrendelde deur

KNIPPEN Wanneer het grendelmechanisme beweegt of wacht op een bevel van de elektronische besturing. (Na de automatische reiniging knippert het symbool, totdat de temperatuur veilig is en de deur wordt ontgrendeld).

Doe-het-zelf onderhoud verwijderen ovendeur



WAARSCHUWING

- Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld en uitgeschakeld alvorens de deur te verwijderen. Dit zou anders kunnen leiden tot een elektrische schok 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 hanteren om breken te voorkomen.

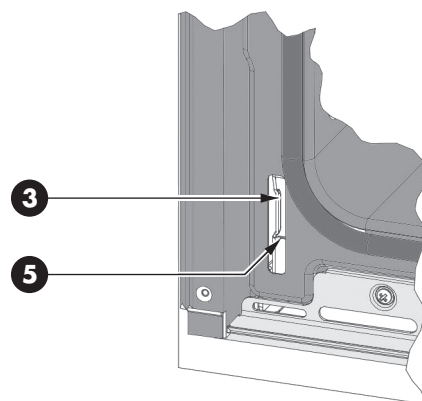
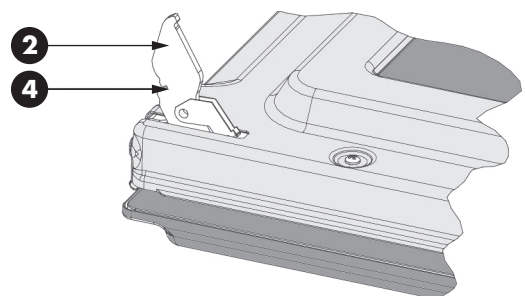
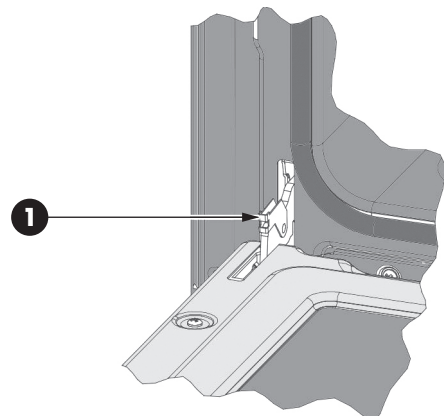
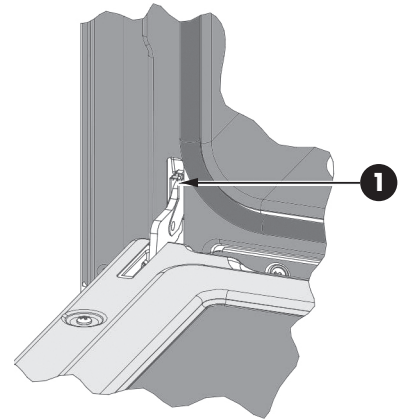
- De ovendeur alleen aan de zijkanten vastpakken. Niet aan de handgreep vastpakken, want deze kan in uw hand draaien en schade of letsel veroorzaken.
- Het niet stevig en goed vastpakken van de ovendeur kan leiden tot persoonlijk letsel of productschade.

Deur Verwijderen

1. Maak de deur volledig open.
2. Til de houder van het scharnier op (1).
3. Houd de deur aan beide kanten stevig vast met twee handen en sluit de deur.
4. Stevig vasthouden; de deur is zwaar.
5. Zet de deur neer op een geschikte plek.

De Deur Vervangen

1. De bovenarmen (2) van beide scharnieren in de sleuven (3) brengen. De uitsparingen (4) moeten op de randen (5) vasthaken.
2. Beweeg de scharnierhouders (1) terug in hun positie.
3. Sluit en open de deur langzaam om te controleren dat deze correct en veilig op zijn plaats is.



- Elke oven is uitgerust met halogeenlampen in de zijwanden van de oven.
- De lampen zijn aan als de deur open is of als de oven in een bereidingscyclus is.
- De ovenlampen zijn niet aan tijdens de AUTOMATISCHE REINIGING.
- Elke lamp bestaat uit een verwijderbare bescherming, een lamp evenals een fitting die vast zit op zijn plaats. Zie de afbeelding op deze pagina.
- Het vervangen van een lamp wordt beschouwd als routineonderhoud.

Een Lamp Vervangen

1. Lees de WAARSCHUWING op deze pagina.
2. Schakel de stroom uit op de hoofdelektriciteitsvoorziening (zekering of stroomonderbreker).
3. Verwijder in ovens met laterale roosters, de roosters door de vier schroeven los te draaien.
4. Verwijder de bescherming door deze open te breken tussen de schroef en het glas met een schroevendraaier.
5. Verwijder de lamp uit de fitting door er aan te trekken.
6. Vervang de lamp met een nieuwe. Vermijd het aanraken van de lamp met uw vingers, aangezien olie van de handen de lamp kan beschadigen als deze heet wordt.
7. De lamp is halogeen: gebruik een lamp van hetzelfde type door de spanning en stroomsterkte te controleren.
8. Plaats de bescherming er weer op.
9. Plaats de ovenrekken terug, indien van toepassing voor het ovenmodel.

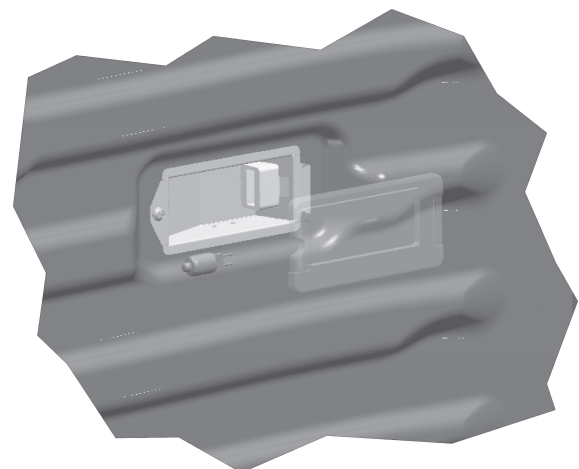
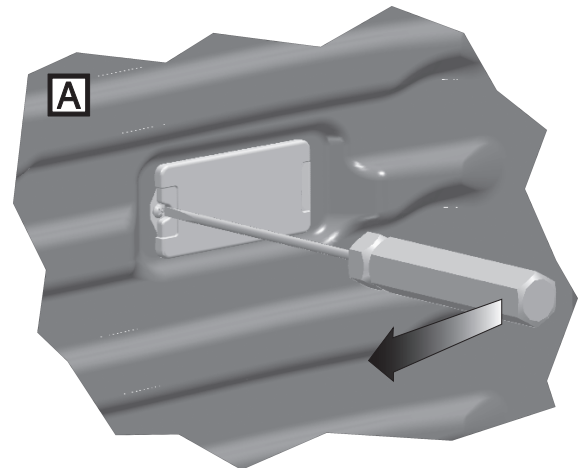
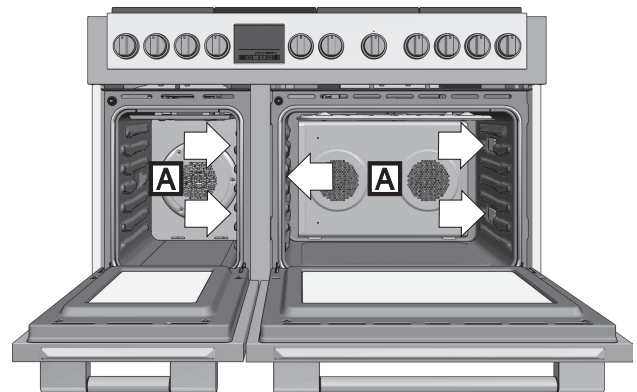
Schakeld de stroom op de hoofdelektriciteitsvoorziening weer in (zekering of stroomonderbreker).



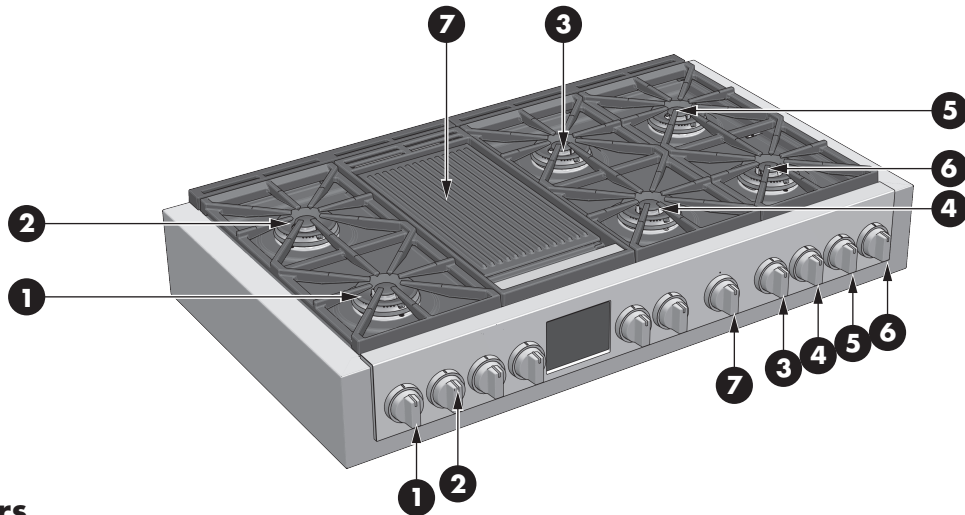
WAARSCHUWING

- Zorg ervoor dat de oven en lampen zijn afgekoeld en de stroom van de oven is uitgeschakeld alvorens de lamp(en) te vervangen. Dit zou anders kunnen leiden tot een elektrische schok of brandwonden.
- De beschermingen moeten zich op hun plaats bevinden tijdens het gebruik van de oven.
- De beschermingen dienen om de lamp te beschermen tegen breken.
- De beschermingen zijn vervaardigd van glas. Voorzichtig hanteren om breken te voorkomen. Gebroken glas kan letsel veroorzaken.

OVENLAMP



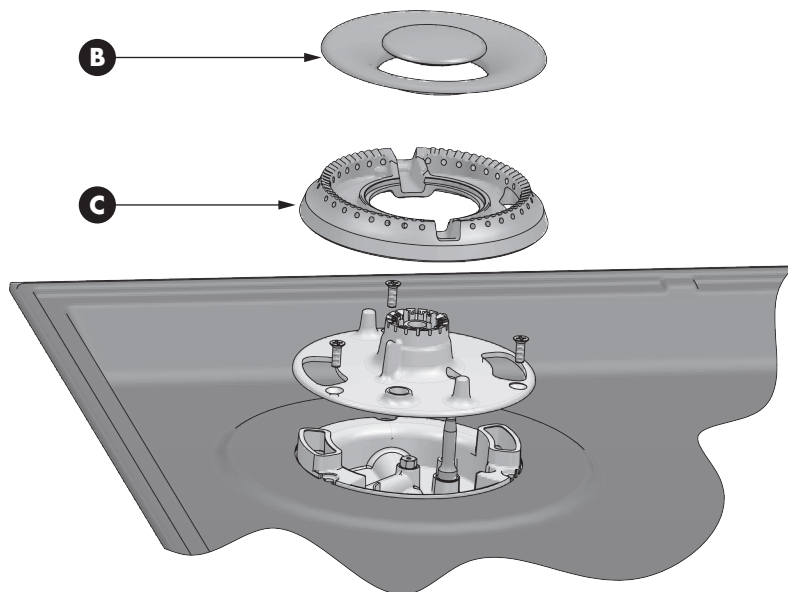
KOOKPLAAT 122 CM



A - Roosters

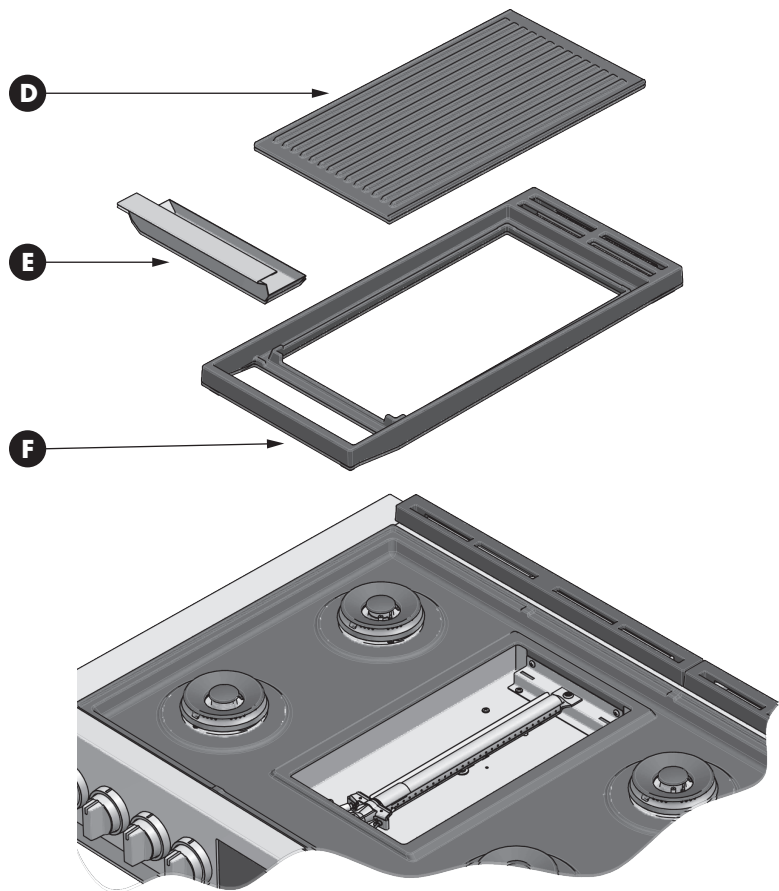
UITGANGSVERMOGEN BRANDER BTU/UUR MODEL 122 cm	Aardgas	LPG (Propan)
1 DUBBELE KROON (brander & knop)	13650 (Btu/uur) - 4000W/1200 (Btu/uur) 350W	13650 (Btu/uur) - 4000W/1200 (Btu/uur) 350W
2 DUBBELE KROON (brander & knop)	13650 (Btu/uur) - 4000W/1200 (Btu/uur) 350W	13650 (Btu/uur) - 4000W/1200 (Btu/uur) 350W
3 DUBBELE KROON (brander & knop)	13650 (Btu/uur) - 4000W/1200 (Btu/uur) 350W	13650 (Btu/uur) - 4000W/1200 (Btu/uur) 350W
4 DUBBELE KROON (brander & knop)	13650 (Btu/uur) - 4000W/1200 (Btu/uur) 350W	13650 (Btu/uur) - 4000W/1200 (Btu/uur) 350W
5 DUBBELE KROON (brander & knop)	15350 (Btu/uur) - 4500W/1200 (Btu/uur) 350W	15350 (Btu/uur) - 4500W/1200 (Btu/uur) 350W
6 DUBBELE KROON (brander & knop)	15350 (Btu/uur) - 4500W/1200 (Btu/uur) 350W	15350 (Btu/uur) - 4500W/1200 (Btu/uur) 350W
7 Grillplaat (brander & knop)	11430 (Btu/uur) - 3350W/2000 (Btu/uur) 590W	11430 (Btu/uur) - 3350W/2000 (Btu/uur) 590W

BRANDER



- B - Branderdeksel
- C - Branderkelk

GRILLPLAAT

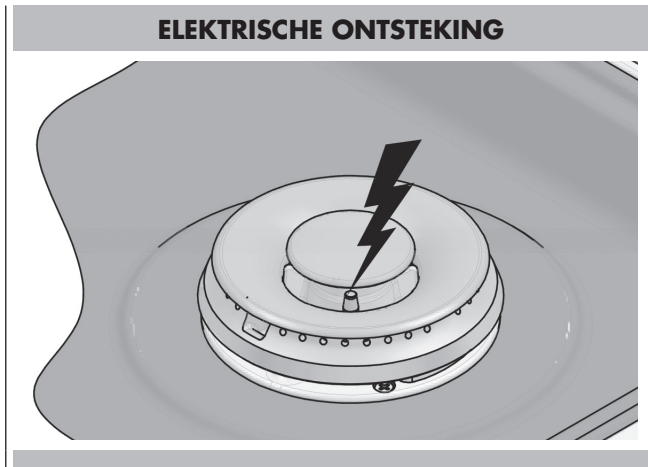


- D - Grillplaat**
- E - Kap brander**
- F - Drager grillplaat**

Instelling knop gasregeling

Elektrische gasontsteking

Degasbrandergebruikt een elektrisch ontstekingsmechanisme dat zicht naast elke brander bevindt en de ontsteking ervan verzekert.



Modellen met automatische ontsteking

De automatische elektrische ontsteking steekt de oppervlaktebrander aan wanneer de betreffende regelknop wordt gedraaid en de rotatie van de klep een gasstroom toestaat die voldoende is voor een vlam.

Voor de instelling:

- Druk en draai een knop linksom naar een willekeurige stand. Alle bougies maken een tikkend geluid (vonk), maar alleen de brander met de knop gedraaid binnen het bereik - zal een vlam produceren.

WAARSCHUWING

- Gebruik de branders niet met lege pannen of zonder pannen op het rooster.
- Raak de brander niet aan wanneer de ontstekers tikken (vonken afgeven).
- Laat de vlam van de branders niet buiten de bodem van de pan steken.
- Draai alle bedieningselementen uit wanneer er niet gekookt wordt.

De niet-naleving van dit voorschrift zou kunnen leiden tot persoonlijk letsel of brand.

Gasbranders

Bij het ontwerp van de gasbranders van deze modellen kookplaat is bijzondere zorg besteed aan comfort bij het koken met als primaire aandachtspunten de maat, het vermogen en de functie voor sudderen.

Branders met twee vlamringen

Deze speciale brander heeft twee aparte vlamringen voor een volledige warmteregeling van hoog vermogen naar sudderen.

Voor de instelling:

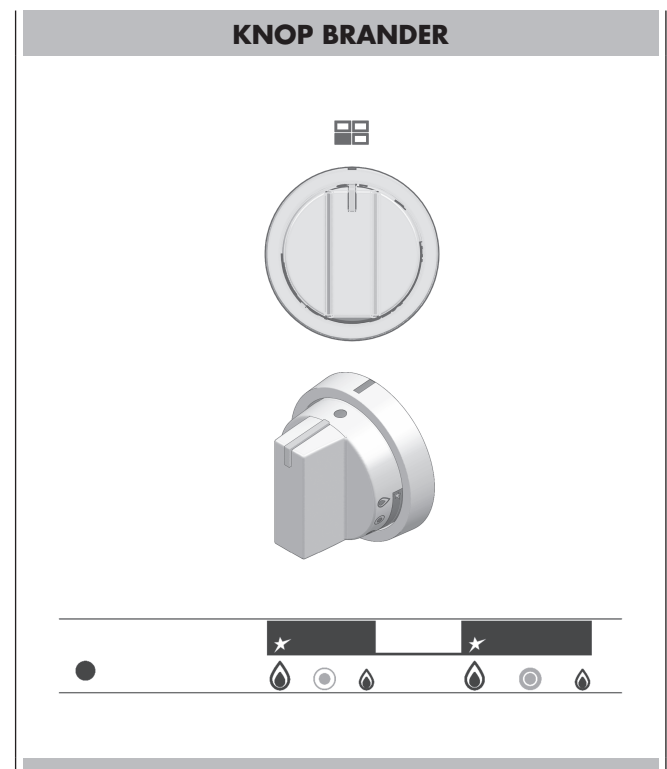
1. Druk en draai de knop linksom naar het hoofdbereik - ; als de brander wordt ontstoken zullen zowel de hoofdvlam als de suddervlam blijven branden.
2. Stel de gewenste temperatuur in binnen het hoofdbereik - .

Instelling sudderen

Draai de knop verder linksom naar het bereik SUDDEREN - . De buitenste vlamring wordt gedoofd en de temperatuurregeling kan alleen met de binnenste vlamring worden aangepast.

De brander uitschakelen

Draai de knop helemaal rechtsom naar de positie uit. Controleer of de vlam volledig dooft.



De vlammen van de branders

Ontsteek de verschillende branders. De vlammen moeten blauw zijn, zonder sporen met een gele kleur. De vlammen van de brander mogen niet flakkeren of van de brander weg bewegen. De inwendige conus van de vlam moet tussen 1,25 en 1,9 cm lang zijn.

Super-afgedichte oppervlaktebranders

BELANGRIJK

De stroom van de verbrandings- en ventilatielucht rond de randen van het rooster van de brander mag niet belemmerd worden.

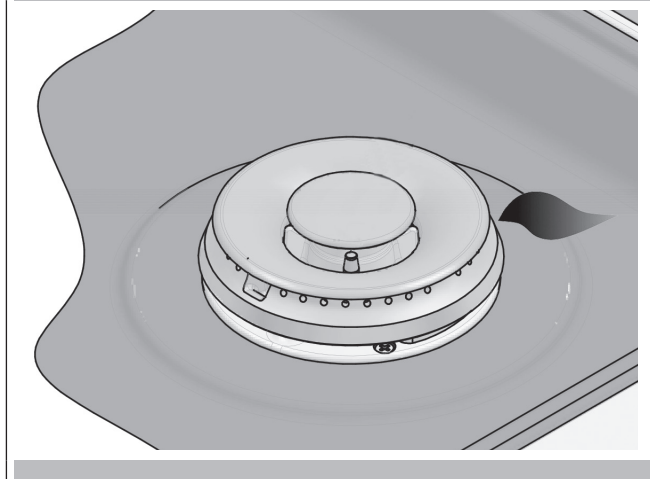
Branderdeksels en branderkerk

Houd de branderdeksel en de branderkerk altijd op hun plaats tijdens het gebruik van een oppervlaktebrander. Een schone branderdeksel en branderkerk dragen bij aan het voorkomen van een slechte ontsteking en onregelmatige vlammen. Reinig de onderdelen altijd in geval van overkoken en voer regelmatig de gewone reiniging uit volgens de aanwijzingen van het deel "Algemene reiniging".

Branderplaat en sproeier

Het gas moet vrij kunnen stromen door de opening van de sproeier om correct vlam te kunnen vatten. Houd dit gebied vrij van vuil en zorg ervoor dat overgekookte stoffen, voedsel, reinigingsmiddelen en andere materialen niet de opening van de sproeier binnendringen. Bescherm de sproeier tijdens de reiniging.

ELEKTRISCHE ONTSTEKING



Controleer bij het ontsteken van de brander:

- Of de branderkerk correct geplaatst is en de pin correct is uitgelijnd met de sleuf van de branderplaat.
- Of de branderdeksel correct is geplaatst en de pin correct is uitgelijnd met de sleuf van de branderkerk.

Branderpoorten

Controleer de vlammen van de brander regelmatig. Een goede vlam is blauw van kleur, niet geel. Houd dit gebied vrij van vuil en zorg ervoor dat overgekookte stoffen, voedsel, reinigingsmiddelen en andere materialen niet de opening van de branderpoorten binnendringen.

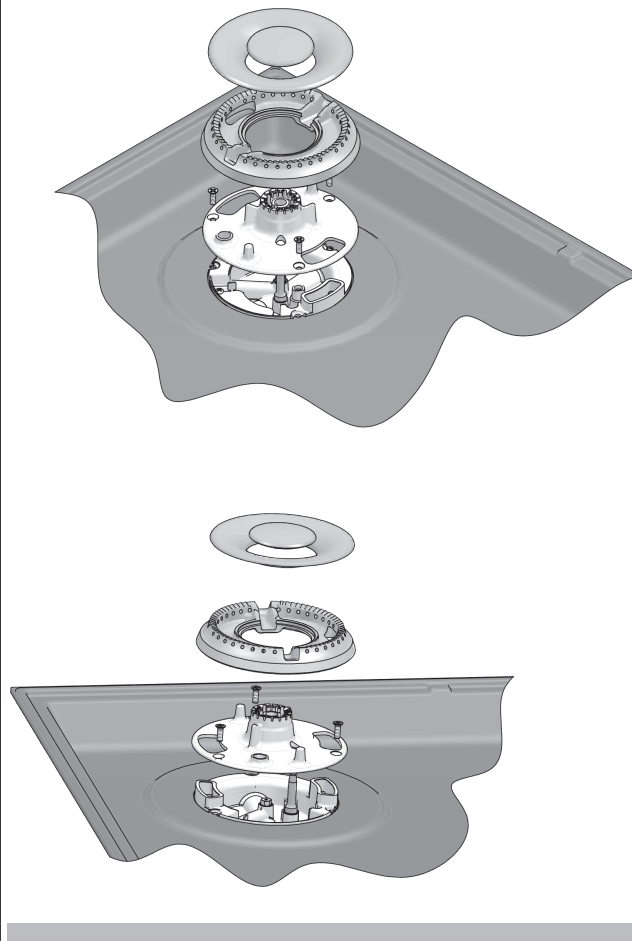
Voor de reiniging van de gasbrander:

BELANGRIJK

Zorg ervoor dat, voorafgaand aan de reiniging, alle bedieningselementen op uit staan en de kookplaat is afgekoeld.

1. Verwijder het branderdeksel van de branderplaat en reinig in overeenstemming met de aanwijzingen van het deel Reiniging.
2. Verwijder de branderkerk.
Reinig de opening van de gasleiding en de branderpoort in overeenstemming met de aanwijzingen van het deel Reiniging.
3. Reinig de branderplaat met een vochtige doek (zorg ervoor dat het reinigingsmiddel en andere materialen niet de opening van de sproeier binnendringen).
4. Plaats de branderkerk en het branderdeksel terug en zorg ervoor dat de pinnen correct zijn uitgelijnd met de sleuven.
5. Ontsteek de brander.
Als de brander niet wordt ontstoken, controleer dan de uitlijning tussen deksel en kelk. Als de brander nog steeds niet wordt ontstoken, vermijd dan om zelf onderhoud op de gasbrander uit te voeren.
Neem contact op met een gekwalificeerde reparateur.

EXPLOSIETEKENING VAN DE BRANDER

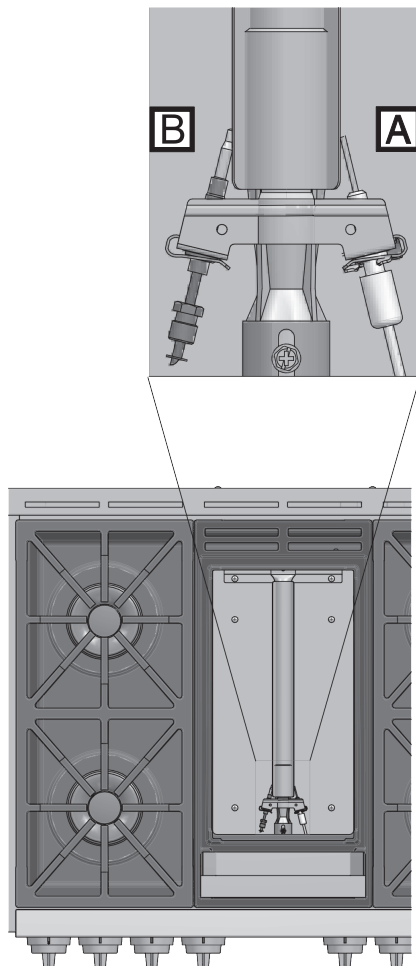


Elektrische gasontsteking

De brander van de grillplaat gebruikt een elektrisch ontstekingsmechanisme dat zich naast de brander bevindt en de ontsteking ervan verzekert. Dit mechanisme wordt thermostatisch geregeld voor het handhaven van een gelijkmatige temperatuur.

Om te voorkomen dat voedsel blijft vastplakken, moet de grillplaat voorafgaand aan het gebruik ingevet worden.

ELEKTRISCHE ONTSTEKING



- | | |
|-----|---------------|
| (A) | ONTSTEKING |
| (B) | *THERMOKOPPEL |

*OPMERKING: deze functie is bedoeld als veiligheidsvoorziening.

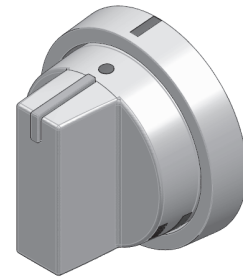
Voor de instelling:

- Druk op de knop: de bougies maken gedurende ongeveer 10 seconden een tikkend geluid (vonk). Draai de knop linksom naar de maximale stand. In het systeem opent een elektromechanische klep voor de start van de gasklep. De brander zal een vlam produceren.
- De grillplaat heeft een lampje "ON" dat gaat branden wanneer de thermostaat van de grillplaat wordt ingeschakeld.
- Als de brander niet wordt ontstoken, draai de regelknop dan terug naar de stand "OFF". Ventileer de ruimte en wacht ten minste 1 minuut alvorens opnieuw te proberen.

De brander uitschakelen

Draai de knop helemaal rechtsom naar de positie uit. Controleer of de vlam volledig dooft.

KNOP BRANDER GRILLPLAAT



⚠ LET OP

Voor een goede werking van de grillplaat moet het gasfornuis waterpas staan.

⚠ LET OP

- Oververhit de grillplaat niet. Dit zou de coating van de plaat kunnen aantasten.
- Gebruik geen metalen gebruiksvoorwerpen die het oppervlak van de plaat kunnen beschadigen.
- Schakel altijd uit in geval van niet-gebruik of verminder de warmte tijdens de verschillende bereidingen.
- Gebruik de grillplaat niet voor andere doeleinden, bijvoorbeeld als snijplank of als opslagplank.
- Kook geen overmatig vette voedingsmiddelen. Het zou over de randen van de plaat kunnen wegvloeien.
- De grillplaat kan zeer heet worden. Gebruik ovenwanten bij het plaatsen en verwijderen van de grillplaat.
- Verwijder de grillplaat niet tot de roosters van de kookplaat, de oppervlakken en de plaats zelf zijn afgekoeld.
- De grillplaat is tamelijk zwaar. Gebruik bij het plaatsen en verwijderen van de grillplaat beide handen.

Tips voor koken

- Verwarm de grillplaat ongeveer 20 minuten voor en stel dan de gewenste temperatuur in.
- Gebruik vloeibare olie, oliespray of boter voor eieren, pannenkoeken, toast, vis en sandwiches. Dit voorkomt dat het voedsel vastplakt. (Gebruik uitsluitend vet/olie die bestand is tegen hoge temperaturen)
- Dep natte voedingsmiddelen droog met keukenpapier om spatten tijdens het grillen te voorkomen.
- Verwijder voedselresten tijdens het koken met een metalen spatel, om de reiniging te vereenvoudigen en om te voorkomen dat deze resten in de gerechten worden opgenomen.

Tabel grillplaten

Voedingswaren	°F	°C
Eieren	250 - 300	121 - 149
Bacon	325 - 350	163 - 177
Pannenkoeken	375 - 450	191 - 232
Croque monsieur	425	218
Visfilets	300	149
Groente	300	149
Hamburgers	350	177
Biefstuk	350	177



BELANGRIJK

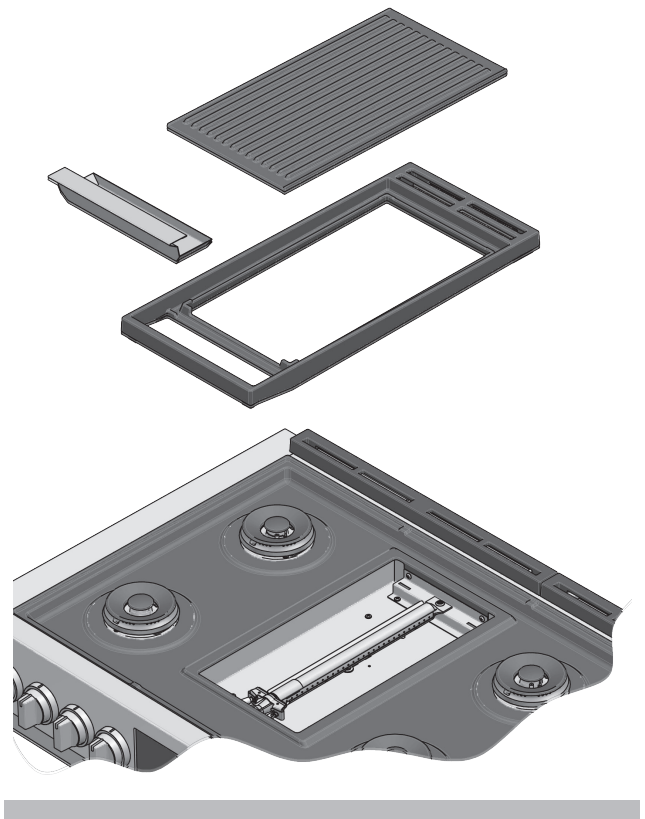
Na elke bereiding moet de lekbak worden geledigd en gereinigd, om vervolgens te worden teruggeplaatst onder de grillplaat.

Zorg ervoor dat, voorafgaand aan de reiniging, alle bedieningselementen op uit staan en de grillplaat is afgekoeld.

1. Verwijder de grillplaat van de branderplaat en reinig volgens de aanwijzingen van het deel Reiniging.
2. Verwijder de afdekking van de brander.
3. Reinig, indien nodig, de zitting van de brander met een vochtige doek (houd de gebieden van de sproeier en de thermokoppel vrij van reinigingsmiddelen en ander materiaal).
4. Plaats de afdekking van de brander en de grillplaat terug en let op voor hun correcte plaatsing.
5. Ontsteek de brander.

Als de brander niet wordt ontstoken, wacht dan enkele minuten en herhaal de handeling. Als de brander nog steeds niet wordt ontstoken, vermijd dan om zelf onderhoud op de gasbrander uit te voeren. Neem contact op met een gekwalificeerde reparateur.

EXPLOSIETEKENING VAN DE BRANDER VAN DE GRILLPLAAT



BELANGRIJK: Laat nooit lege pannen en potten op een heet oppervlak van het kookgebied, op een element of een oppervlaktebrander.

Ideaal kookgerei heeft een platte bodem, rechte zijanten, een goed passende deksel en moet van middeldik tot erg dik materiaal zijn gemaakt. Ruwe afwerkingen kunnen de kookplaat beschadigen.

Als kern of de bodem van de pannen mag aluminium of koper worden gebruikt. Dit materiaal kan echter permanente sporen op de kookplaat of de roosters achterlaten.

Het materiaal van de pannen draagt bij aan de snelheid en regelmatigheid van de warmteoverdracht, en is dus van invloed op de kookresultaten. Een anti-aanbaklaag heeft dezelfde kenmerken als zijn basismateriaal.

Bijvoorbeeld, een aluminium pan met een anti-aanbaklaag neemt de eigenschappen van aluminium aan.

Gebruik het onderstaande overzicht als richtlijn voor de kenmerken van het materiaal van het kookgerei.

Kenmerken pannen

Aluminium:

Verwarmt snel en gelijkmatig.

Geschikt voor alle soorten bereiding. Middeldik of zeer dik materiaal is het beste voor de meeste bereidingen.

Gietijzer:

Verwarmt langzaam en gelijkmatig.

Goed voor bruinen en frituren. Handhaaft de warmte voor langzaam koken.

Keramik of glaskeramik:

Volg de aanwijzingen van de fabrikant.

Verwarmt langzaam, maar onregelmatig. Ideale resultaten op instellingen met lage of gemiddelde warmte.

Koper:

Verwarmt zeer snel en regelmatig.

Aardewerk:

Volg de aanwijzingen van de fabrikant.

Gebruik alleen bij lage warmte-instelling.

Porseleinemail op staal of gietijzer:

Zie aanwijzingen voor roestvrij staal of gietijzer.

Roestvrij staal:

Verwarmt snel, maar onregelmatig. Een kern of bodem van aluminium of koper of roestvrij staal zorgt voor een regelmatige verwarming.

Overeenkomst diameter pan met grootte vlam

De vlam moet even groot of kleiner zijn dan de bodem van de pan. Gebruik geen kleine pannen boven een hoge vlam waarbij de vlammen langs de bovenkant van de pan omhoog komen. Grote pannen die twee branders in beslag nemen, moeten voor en achter worden geplaatst, niet links en rechts.






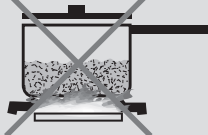
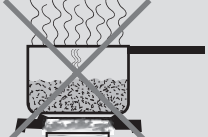
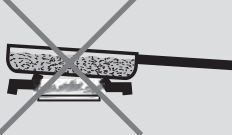
Gebruik gebalanceerde pannen

Pannen moeten stevig op het rooster van de kookplaat staan, zonder te schommelen. Centreer de pan op de brander.

Gebruik een goed passend deksel

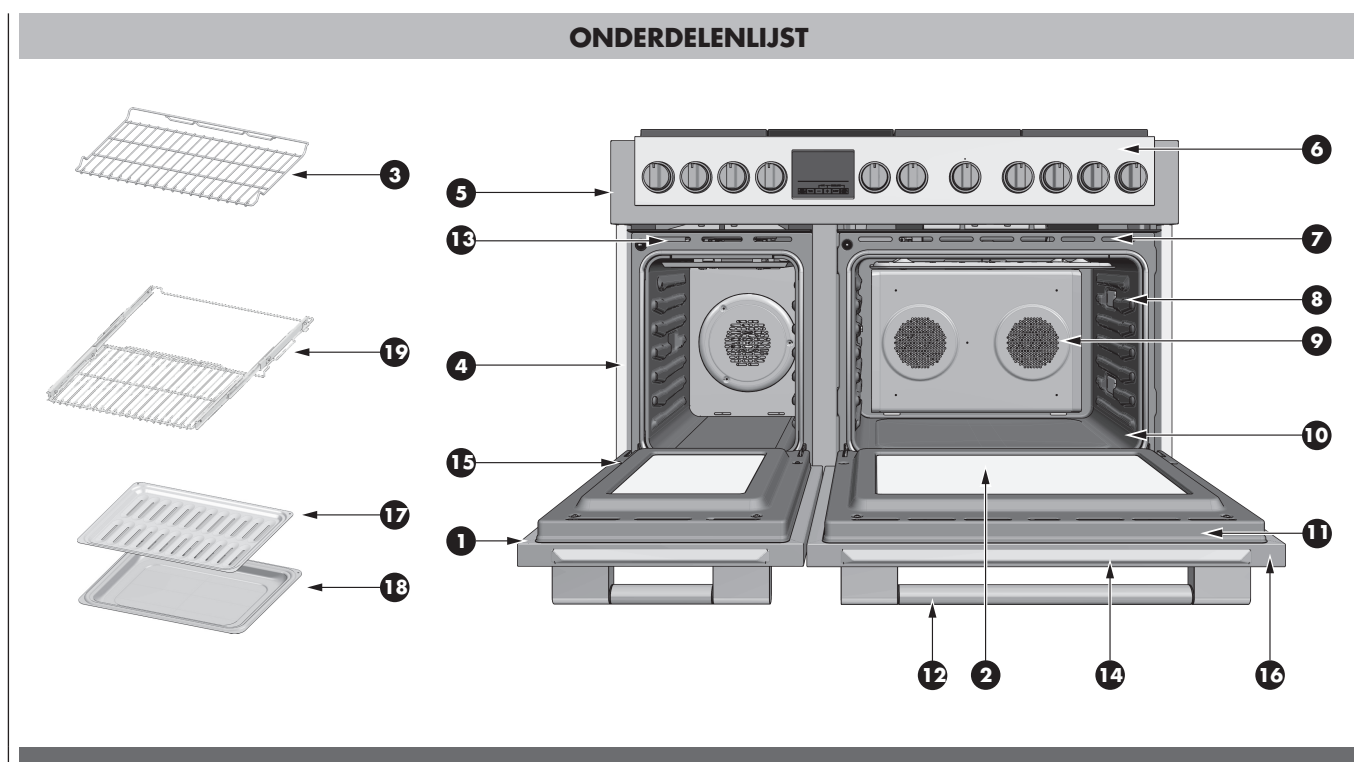
Een goed passend deksel helpt de bereidingstijd te verminderen. Pannen met een vlakke en dikke bodem zorgen voor gelijkmatige warmte en stabiliteit.

WAARSCHUWING

GEBALANCEERDE PAN	  
CONCAAF (HOL)	
CONVEX (BOL)	
VLAM TE GROOT VOOR GROOTE PAN	
GEBRUIK GOED PASSENDE DEKSELS	
NIET-GEBALANCEERDE PAN	

Gebruik van de tabel voor reiniging oven

1. Identificeer het nummer van het te reinigen onderdeel op de afbeelding van deze pagina.
2. Vind de naam van het onderdeel in de tabel.
 - Gebruik de in de linkerkolom aangegeven reinigingsmethode als de oven een gekleurde geëmailleerde afwerking heeft.
 - Gebruik de in de rechterkolom aangegeven reinigingsmethode als de oven van roestvrij staal is.
3. Vergelijk de letter met de reinigingsmethode op de volgende pagina.



Tabel reiniging

Onderdeel	Reinigingsmethode		Onderdeel	Reinigingsmethode	
	Geëmailleerd	Roestvrij staal		Geëmailleerd	Roestvrij staal
1 Deurframe	D	G	11 Binnenkant ovendeur	E	E
2 Binnenkant ovenruit	F	F	12 Deurhendel	G	G
3 Uitneembare ovenroosters	A of E	A of E	13 Deur koelventilator	E	E
4 Schuifgeleiders	G	G	14 Voorste deur	C&D	C&G
5 Lijst bedieningspaneel	G	G	15 Lijst oven	D	D
6 Bedieningspaneel	D	G	16 Eindafsluitingen	D	G
7 Koelventilatoren oven	D	D	17 Rek braadslede	E	E
8 Voorste frame oven	E	E	18 Bodem braadslede	E	E
9 Ovenkamer	E	E	19 Uitschuifbaar rooster	A	A
10 Filterpakking	B	B			

De gehele oven kan veilig gereinigd worden met behulp van een spons en zeepsop; spoel vervolgens af en droog goed. Volg in geval van hardnekkig vuil de onderstaande reinigingsmethoden.

- Gebruik altijd een voor het doel geschikt reinigingsmiddel dat zo mild mogelijk moet zijn.
- Op metalen afwerkingen moet in de polijstrichting gewreven worden.
- Gebruik schone, zachte doeken, sponzen of papieren doeken.
- Spoel goed af met zo min mogelijk water zodat het niet in de openingen binnendringt.
- Droog af om watervlekken te voorkomen.

De hieronder aangegeven reinigingsmiddelen duiden enkel op de soorten te gebruiken producten en zijn geen goedkeuring van bepaalde merken.. Gebruik alle producten in overeenstemming met de aanwijzingen op de verpakking.

Onderdeel	Reinigingsmethode
A Verchroomd	Was met hete zeepsop. Goed afspoelen en drogen. Of, wrijf voorzichtig met sponsjes zoals Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® of S.O.S.®, in overeenstemming met de aanwijzingen. Reinigers zoals Easy Off® of Dow® Oven (formule koude oven) kunnen gebruikt worden, maar kunnen eventuele donker kleuring of ontkleuring veroorzaken. De roosters kunnen tijdens de automatische reiniging in de oven zelf gereinigd worden. Verchroomde rekken zullen echter hun glanzende afwerking verliezen en permanent een metallic grijze kleur aannemen.
B Glasvezelweefsel	REINIG DE PAKKING NIET MET DE HAND.
C Glas	Sproei Windex® of Glass Plus® op een doek en wrijf schoon. Gebruik Fantastik® of Formula 409® voor de verwijdering van vette spatten.
D Gelakt	Reinig met hete zeepsop of breng Fantastik® of Formula 409® aan op een schone spons of een papieren doek en wrijf schoon. Vermijd het gebruik van poedervormige reinigers en staalwol.
E Porselein	Gemorste zure stoffen zoals fruitsap, melk en tomaat moeten onmiddellijk worden opgenomen met een droge doek. Gebruik op heet porselein geen vochtige spons/doek. Reinig in afgekoelde toestand met hete zeepsop of breng Bon-Ami® of Soft Scrub® aan op een vochtige spons. Goed afspoelen en afdrogen. Gebruik voor hardnekkige vlekken voorzichtig sponsjes zoals Brillo® of S.O.S.®. Het is normaal dat het porselein door veroudering fijne lijntjes gaat vertonen als gevolg van de blootstelling aan hitte en voedselresten.
F Reflecterend glas	Reinig met hete zeepsop en een spons of een plastic schraper. Wrijf over hardnekkige vlekken met azijn, Windex®, ammoniak of Bon-Ami®. GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN.
G Roestvrij staal	Wrijf en veeg altijd in de polijstrichting. Reinig met een spons en zeepsop, spoel af en droog goed. Of sproei Fantastik® of Formula 409® op een papieren doek. Bescherm en polijst met Stainless Steel Magic® en een zachte doek. Verwijder watervlekken met een doek bevochtigd met witte azijn. Gebruik Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® of RevereWare Stainless Steel Cleaner® voor de verwijdering van verkleuring door hitte.
H Sonde (indien aanwezig)	Reinig de sonde met de hand met reinigingsmiddel en heet water. Spoel af en droog goed. Niet in de vaatwasser reinigen.

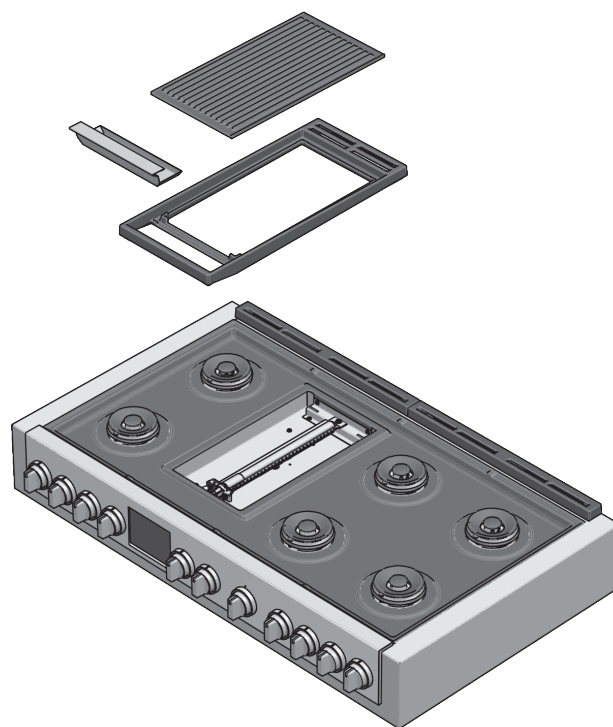
De gehele kookplaat kan veilig gereinigd worden met een spons en zeepsop; spoel vervolgens af en droog goed. Volg in geval van hardnekkig vuil de onderstaande reinigingsmethoden.

! LET OP

- Controleer voorafgaand aan de reiniging of de branders uit zijn en de roosters zijn afgekoeld.
- Gebruik altijd een voor het doel geschikt reinigingsmiddel dat zo mild mogelijk moet zijn. Gebruik schone, zachte doeken, sponzen of papieren doeken.
- Op roestvrij stalen afwerkingen moet in de polijstrichting gewreven worden. Veeg het gebied droog om watervlekken te voorkomen.
- De wegneembare delen van de kookplaat mogen niet gereinigd worden door middel van een automatische reinigingscyclus van de oven.
- Plaats na de reiniging alle onderdelen correct terug op hun plaats alvorens de kookplaat te gebruiken.

De hieronder en op de volgende pagina aanbevolen reinigingsmiddelen duiden enkel op het type te gebruiken product en zijn geen goedkeuring van bepaalde merken. Gebruik alle producten in overeenstemming met de aanwijzingen op de verpakking.

REINIGING VAN DE KOOKPLAAT



Deel/materiaal kookplaat Aanbevolen reinigingsmiddelen

Onderdelen en materialen	Aanbevolen reinigingsmiddelen	Suggesties/Geheugensteun
Branderplaat (Gegoten aluminium)	Vochtige doek.	Zorg ervoor dat het reinigingsmiddel en andere materialen niet de opening van de sproeier binnendringen
Branderkelk (Gegoten aluminium)	Reinigingsmiddel en heet water, afspoelen en afdrogen. Stevige nylon tandenborstel voor de reiniging van de openingen van de branderpoort. Schuurmiddelen: Revere ware® metaalpolish. Volgens de aanwijzingen op de verpakking Gebruik sponsjes Brillo® of S.O.S.®. Goed afspoelen en afdrogen.	Licht wrijven met een cirkelvormige beweging. Reinigingsmiddelen voor aluminium kunnen ervoor zorgen dat het oppervlak mat wordt. Gebruik voor de reiniging van de branderpoort een tandenborstel of een recht gebogen paperclip. Wees voorzichtig om de vorm van de poorten niet te beschadigen / groter te maken.
Branderkelk (Messing)	Was in heet zeepsop, spoel af en droog af. Gebruik een stevige nylon borstel of een rechtgebogen paperclip om de inkepingen van de branderkelk te reinigen.	Licht wrijven met een cirkelvormige beweging. Reinigingsproducten voor messing kunnen ervoor zorgen dat het oppervlak mat wordt. Gebruik voor de reiniging van de branderpoort een tandenborstel of een recht gebogen paperclip.

Onderdelen en materialen	Aanbevolen reinigingsmiddelen	Suggesties/Geheugensteun
Branderdeksel en rooster (Porseleinemail op gietijzer)	Niet-schurende reinigingsmiddelen: Heet water en reinigingsmiddel, Fantastic, Formula 409. Afspoelen en onmiddellijk afdrogen. Mild schurende reinigingsmiddelen: Bon Ami® en Soft Scrub®. Schurende reinigingsmiddelen voor hardnekkige vlekken: ingezepte staalsponsjes.	De roosters zijn zwaar: wees voorzichtig bij het optillen. Plaats ze op een beschermde ondergrond. Blaasjes/scheurtjes/schilfers zijn normaal als gevolg van de hoge temperaturen en de snelle temperatuurveranderingen. Gemorste zure stoffen of stoffen die suiker bevatten kunnen het email aantasten. Verwijder resten onmiddellijk. Te krachtig en te vaak gebruikte schuurmiddelen kunnen het email eventueel aantasten.
Afwerking van de buitenkant (Porseleinemail)	Hete zeepsop: grondig afspoelen en goed drogen. Niet-schurende reinigingsmiddelen: Ammonia, Fantastic®, Formula 409®. Mild schurende reinigingsmiddelen: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Vloeibare reinigers: Kleen King®, Soft Scrub®	Gemorste zure stoffen of stoffen die suiker bevatten kunnen het porseleinemail aantasten. Verwijder resten onmiddellijk. Gebruik op heet porselein geen natte spons/doek. Oefen met schurende reinigingsmiddelen altijd zo min mogelijk druk uit.
Regelknoppen (Roestvrij staal)	Hete zeepsop: grondig afspoelen en onmiddellijk drogen. Indien nodig kunnen de knoppen verwijderd worden (recht omhoog wegtrekken).	Laat de knoppen niet in vloeistof weken. Gebruik geen schurende middelen of reinigers. De knoppen mogen niet op de as van de klep geforceerd worden. Voor de verwijdering moeten de knoppen recht omhoog van het bedieningspaneel worden weggetrokken. Zorg er bij de vervanging van knoppen voor dat ze op de stand OFF staan. Verwijder niet de zittingen onder de knoppen.
Afwerking van de buitenkant (Roestvrij staal)	Niet-schurende reinigingsmiddelen: Heet water en reinigingsmiddel. Fantastic®, Formula 409®. Afspoelen en onmiddellijk afdrogen. Polijsmiddel: Stainless Steel Magic® om de afwerking te beschermen tegen vlekken en putjes; verbetert het aanzicht. Kalkvlekken: Witte schoonmaakazijn. Mild schurende reinigingsmiddelen: Kleen King® vloeibare reiniger roestvrij staal, Cameo® reiniger aluminium & roestvrij staal, Bon Ami®. Verkleuring door hitte: Bar Keepers Friend®.	Roestvrij staal is bestand tegen de meeste voedselvlekken en putjes, mits het oppervlak schoon en beschermd wordt gehouden. Zorg ervoor dat voedselvlekken of zout niet lang op het roestvrij stalen oppervlak blijven. Wrijf voorzichtig in de polijstrichting. Chloor of chloorverbindingen in sommige reinigingsmiddelen zijn corrosief voor roestvrij staal. Controleer de ingrediënten op het etiket voorafgaand aan het gebruik. Oefen met schurende reinigingsmiddelen altijd zo min mogelijk druk uit, met name op de grafische elementen.
Ontstekers (Keramiek)	Voorzichtig wrijven met een wattenstaafje bevochtigd met water, ammoniak of Formula 409®. Vuil voorzichtig wegschrappen met een tandenstoker.	Vermijd veel water te gebruiken op de ontsteker. Een vochtige ontsteker slaagt er niet in de brander te ontsteken. Verwijder eventueel na de reiniging achtergebleven pluisjes.
Trilaminaat grillplaat (INDIEN AANWEZIG) (grillplaat van drie lagen roestvrij staal / aluminium)	Waarschuwing: De reiniging van een nog heet kookoppervlak vormt een gevaar voor brandwonden! Reinig het kookoppervlak nooit met schuurpoeder of agressieve reinigingsmiddelen. Reinig het kookoppervlak met ijsblokjes of koud water.	Na elk gebruik: Schakel het apparaat uit en wacht tot het afkoelt naar ongeveer 90/100 C (195/215 F) (20/30 min.). Veeg de grillplaat af met een stevige droge doek om eventuele resten en voedseldeeltjes te verwijderen. Plaats de afzonderlijke ijsblokjes na elkaar op het kookoppervlak en gebruik tegelijkertijd een spatel om het vuil los te maken en van de grillplaat te verwijderen; vang het vuil op in de lekbak. Als alternatief voor ijsblokjes kan er ook koud water worden gebruikt. Nadat het kookoppervlak is afgekoeld, kunnen eventuele vlekken van eiwit of zuur verwijderd worden met citroensap en een schone doek. Spoel goed af met een vochtige doek. Smeer licht in met bakolie. Is het kookoppervlak voorafgaand aan de reiniging al afgekoeld, dan moet het naar 100 C worden verwarmd, waarna de werking moet worden uitgeschakeld.

Controleer het volgende, alvorens contact op te nemen met de technische dienst, om onnodige kosten te vermijden.

Problemen van de oven	Stappen voor probleemoplossing
Foutcode F1030* or F2030* verschijnt op het beeldscherm	Er is een probleem met het vergrendelmechanisme. Schakel de stroom uit en vervolgens na een paar seconden weer opnieuw in. De oven zou dan automatisch een vergrendelingstest moeten uitvoeren. Noteer de foutcode (in het LOGBOEK) als het probleem zich blijft voordoen en neem contact op met de technische dienst.
Een andere F foutcode verschijnt op het beeldscherm.	Schakel de stroom uit en vervolgens na een paar seconden weer opnieuw in. Als de toestand aanhoudt, noteer dan de code en neem contact op met het servicecentrum.
Het beeldscherm van de oven blijft UIT	Schakel de stroom uit op de hoofdelektriciteitsvoorziening (zekering of stroomonderbreker). Schakel de stroomonderbreker weer in. Schakel een geautoriseerde dienst in als het probleem zich blijft voordoen.
De koelventilator blijft draaien als de oven uitgeschakeld is	De ventilator gaat automatisch uit als de elektronische componenten voldoende afgekoeld zijn.
De ovendeur is gesloten en ontgrendelt niet, zelfs niet na afkoelen.	Zet de oven uit bij de stroomonderbreker en wacht een paar seconden. Schakel de stroomonderbreker weer in. De oven moet zichzelf opnieuw instellen en zal weer bediend kunnen worden.
Oven wordt niet warm	Controleer de stroomonderbreker of zekeringkast van uw huis. Zorg ervoor dat de oven op correcte wijze op de netvoeding is aangesloten. Zorg ervoor dat de oventemperatuur geselecteerd is.
Oven bakt niet gelijkmatig.	Controleer de kalibratie van de oven. Pas de kalibratie aan, indien nodig (zie Instelling temperatuur, pagina 34). Raadpleeg de bereidingstabellen voor de aanbevolen roosterstand. Verlaag de temperatuur altijd met 25 F (15 C) voor bereidingen met de modus Hetelucht Bakken.
Ovenlamp werkt niet goed	Vervang de lamp als hij defect is of draai de lamp aan als hij los zit. Zie pagina 54. Vermijd het aanraken van de lamp met uw vingers, aangezien olie van de handen ervoor kan zorgen dat de lampen eerder uitbranden.
Ovenlamp blijft aan	Controleer of iets de ovendeur belemmert. Controleer of het scharnier is verbogen of dat de deurschakelaar kapot is.
De automatische reiniging van de oven werkt niet goed	Laat de oven afkoelen alvorens de Automatische reiniging uit te voeren. Verwijder altijd eerst losse etensresten en gemorste vloeistoffen alvorens de Automatische reiniging uit te voeren. Zet de oven op een vier uur durende Automatische reiniging als hij erg vuil is. Zie voor het voorbereiden van de oven op Automatische reiniging, pagina 52.
Klok en timer werken niet goed	Zorg ervoor dat de oven op correcte wijze op de netvoeding is aangesloten. Zie het deel Klok en Timer op pagina 34.
Overmatig vocht	Verwarm de oven eerst voor bij gebruik van de modus Bakken. Hetelucht Bakken of Hetelucht Roosteren verwijderen al het vocht in de oven (dit is één van de voordelen van heteluchttoepassing).
Porselein splinters	De ovenroosters moeten voor hun verwijdering en vervanging altijd worden opgetild en mogen niet geforceerd worden om afschilfering van het porselein te voorkomen.
De ontsteking werkt niet	
Is de voedingskabel aangesloten?	Sluit de voedingskabel aan op een geaard stopcontact.
Is de zekering van het voedingsnet doorgebrand of heeft de stroomonderbreker ingegrepen?	Vervang de zekering of herstel het voedingsnet.

Problemen van de oven	Stappen voor probleemoplossing
De oppervlaktebranders functioneren niet	
Is dit de eerste keer dat de oppervlaktebranders gebruikt worden?	Draai alle knoppen van de oppervlaktebranders open om lucht uit de gasleidingen te verwijderen.
Is de regelknop correct ingesteld?	Duw de knop in alvorens hem naar een instelling te draaien.
Zijn de branderpoorten verstopt?	Zie deel "Super-afgedichte oppervlaktebranders".
De vlammen van de oppervlaktebranders zijn ongelijkmatig, geel en/of maken geluid	
Zijn de branderpoorten verstopt?	Zie deel "Super-afgedichte oppervlaktebranders".
Zijn de branderdeksels correct aangebracht?	Zie deel "Super-afgedichte oppervlaktebranders".
Wordt er propaangas gebruikt?	Het apparaat is mogelijk onjuist omgebouwd. Neem contact op met een technicus.
De oppervlaktebrander maakt tikkende geluiden	
Is de brander nat?	Laat hem drogen
Zijn het deksel en de branderkerk correct geplaatst?	Controleer dat de pinnen correct zijn uitgelijnd; zie deel "Super-afgedichte oppervlaktebranders".
Is de pan veel groter dan de toegewezen ruimte op het rooster?	Verwijder de pan tijdelijk: houd het tikken op en keert het terug na de terugplaatsing van de pan, dan is het geluid te wijten aan een te grote pan. U kunt blijven koken met de pan, maar het geluid zal tot aan einde bereiding aanhouden.
Overmatige hitte rond het kookgerei op de kookplaat	
Is het kookgerei van de juiste grootte?	Gebruik kookgerei met ongeveer dezelfde grootte als het kookgebied, het kookelement of de oppervlaktebrander. Het kookgerei mag niet meer dan 2,5 cm (1") buiten het kookgebied uit steken.
Bereidingen op de kookplaat geven niet het verwachte resultaat	
Wordt geschikt kookgerei gebruikt?	Zie deel "Kookgerei".
Is de regelknop ingesteld op het correcte warmteniveau?	Zie deel "Instelling van de regelknoppen".

Of het nu om Bakken of Hetelucht Bakken gaat, slechte resultaten kunnen om vele redenen, anders dan een storing van de oven, voorkomen. Zie hieronder in de tabel de oorzaken voor de meeste voorkomende problemen. Omdat de grootte, de vorm en het materiaal van het bakgerei direct effect kunnen hebben op de bakresultaten, kan het een oplossing zijn om oud bakgerei dat verkleurd en door gebruik kromgetrokken is te vervangen.

PROBLEMEN VAN DE BEREIDINGEN	OORZAAK
Gerecht is onregelmatig gebruind	<ul style="list-style-type: none"> - Oven is niet voorverwarmd - Aluminiumfolie op het ovenrooster of de bodem van de oven. - Bakgerei te groot voor het recept - Bakblikken die elkaar of de zijkant van de oven raken
Onderkant gerecht te veel gebruind	<ul style="list-style-type: none"> - Oven is niet voorverwarmd - Gebruik van glas, doffe of donker geworden metalen bakblikken - Onjuiste stand van het rooster - Bakblikken die elkaar of de zijkant van de oven raken
Gerecht is droog of aanzienlijk gekrompen	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatuur van de oven te laag - Oven is niet voorverwarmd - Ovendeur te vaak geopend - Strak afgesloten met aluminiumfolie - Te klein bakblik
Gerecht bakt of roostert te langzaam	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatuur van de oven te laag - Oven is niet voorverwarmd - Ovendeur te vaak geopend - Strak afgesloten met aluminiumfolie - Te klein bakblik
Niet gebruikte korsten onderkant taart of vochtige korst	<ul style="list-style-type: none"> - Baktijd niet lang genoeg - Gebruik van glanzende stalen bakblikken - Onjuiste stand van het rooster - Temperatuur van de oven te laag
Bleke, platte cakes en waarschijnlijk niet gaar van binnen	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatuur van de oven te laag - Onjuiste baktijd - Cake te vroeg gecontroleerd - Ovendeur te vaak geopend - Te grote cakevorm
Cakes hoog gerezen in het midden met een scheur op de bovenkant	<ul style="list-style-type: none"> - Baktemperatuur te hoog - Baktijd te lang - Bakblikken die elkaar of de zijkant van de oven raken - Onjuiste stand van het rooster - Te klein bakblik
Te veel gebruikte korsten taarten	<ul style="list-style-type: none"> - Oventemperatuur te hoog - De randen van de korst te dun

Controleer eerst "Probleemoplossing" alvorens contact op te nemen met de technische dienst. Dit kan u gesprekskosten besparen.

Volg onderstaande instructies, als u nog steeds hulp nodig heeft. Houd, wanneer u belt, de aankoopdatum, het modelnummer en het serienummer van het apparaat bij de hand. Deze informatie zal ons helpen om beter te antwoorden op uw verzoek.

Registratie servicegegevens

Raadpleeg voor erkende servicecentra en onderdelen de **GARANTIE**

Zie pagina 3 voor de plaats van het typeplaatje met het serienummer. Het is nu een goed moment om deze informatie in de onderstaande ruimte te noteren.

Bewaar de factuur voor garantiebevestiging.

Registratie servicegegevens

Modelnummer _____

Serienummer _____

Datum van aankoop of bezitneming

FULGOR MILANO
