



F7MSM24*1

ELECTRONIC OVENS

FOURS ELECTRONIQUES

EN

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

FR

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

Dear Customer,

we would like to thank you and congratulate you on your choice.

This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.

Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it. This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

THE MANUFACTURER

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE. THE MANUFACTURER DECLINES ALL LIABILITY FOR DAMAGE TO PROPERTY OR PEOPLE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE. THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL IMPAIRMENTS, OR BY PEOPLE WITHOUT THE NECESSARY EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - General Appliance and Oven Safety	4
Precautions	
Respect for the environment	5
2 - Control panel	6
Keypad	6
Control panel	6
3 - General Oven Information	7
Error codes	7
Beeps	7
Default Settings	7
F Failure Number Codes	7
Locking the keyboard	7
Preheat and Fast Preheat	7
Timer	7
4 - General Oven Tips	8
Preheating the Oven	8
Operational Suggestions	8
Utensils	8
Oven Condensation and Temperature	8
High Altitude Baking	8
5 - Getting Started	9
Instructions for initial switch-on	9
6 - User Settings	10
Language	10
Temperature & Weight	10
Time	10
Date	11
Brightness	11
Volume	11
7 - System Setting	12
Event Log	12
Demo	12
8 - Starting your Oven	13
Switching the oven on and off	13
Selecting the cooking mode	13
Changing the cooking mode	13
AirFry function	13
Changing temperature	13
9 - Cooking Mode Tables	14
Cooking mode quick menu	15
Pre-heating phase	15
Fast Preheat	15
Eco	16
Using Oven Lights	16

TABLE OF CONTENTS	PAGE
10 - Time Oven Mode Operation	17
Cook Time	17
Stop Time	17
11 - Setting the Meat Probe (if present)	18
12 - Understanding the Various Oven Modes	20
Roast Tips and Techniques	20
General Guidelines	20
True Convection Tips and Techniques	20
Convection Roast Tips and Techniques	21
Convection Broil Tips and Techniques	21
Broil Tips and Techniques	21
Dehydrate Tips and Techniques	21
Air Fry Tips and Techniques	22
Dehydrate Chart	23
13 - Recipes	24
14 - Oven Care and Cleaning	26
Hydrolytic cleaning	26
Removing the door	26
Removing the standard oven door	26
15 - Oven Door	27
Removing the "FULL GLASS" panoramic door (if present)	27
Removing the oven door	27
How to remove the inner glass of the "FULL GLASS" panoramic door	27
Replacement of the oven light	28
16 - Solving Baking Problems	29
17 - Solving Operational Problems	30
18 - Installation instructions	31
Power requirements	31
Choosing oven location	31
Steps for installation	31
Flush fitting	32
Electrical connections	33
3-Wire branch circuit (for US only)	33
4-Wire branch circuit (for US and CANADA)	33
19 - Assistance or Service	34
Service Data Record	34

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.

Please read all the instructions before using this appliance.

WARNING

When properly cared for, your new FULGOR oven has been designed to be a safe, reliable appliance. Read all the instructions carefully before using this oven. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including the following.

IMPORTANT INSTRUCTION

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to a properly grounded outlet. See "grounding Instructions" found in the Installation Instructions.

- This appliance should be serviced only by a qualified service technician. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended. For servicing contact an authorized servicer.
- Do not operate this appliance if it is not working properly or if has been damaged, until an authorized servicer has examined it.
- Install or locate this appliance only in accordance with the Installation Instructions.
- Use this oven only as intended by the manufacturer. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Do not cover or block any openings on this appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals, vapors, or nonfood products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance.
- In the event that personal clothing or hair catches fire, DROP AND ROLL IMMEDIATELY to extinguish flames.
- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the oven.

CAUTION

Do not store items of interest to children above the oven. 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 extinguish a grease fire using water. 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. Make sure the blower fan is running whenever the oven is in operation. If the fan does not work, do not use the oven. Call an authorized service center.
9. Never use the oven to warm or heat a room. This can damage the oven parts.
10. For personal safety, wear proper clothing. Loose fitting or garments with hanging sleeves should never be worn while using this appliance.

General Appliance and Oven Safety Instructions

Safety for the Oven

- Tie long hair so that it doesn't hang loose.
- Do not touch elements or interior surfaces of oven.
- The heating elements may be hot even if they are dark in color. The interior surface 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 - among these surfaces are (identification of surface - 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.
- Take 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 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.

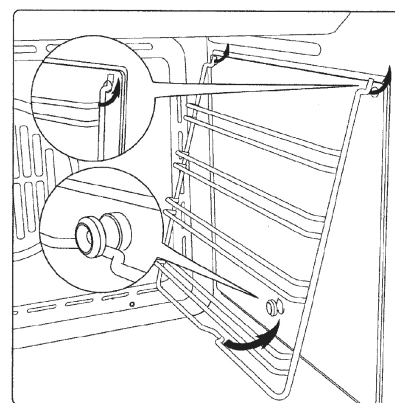
WARNING

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires businesses to warn customers of potential exposure to substances which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm.

Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating elements.

The first time you use the oven

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure. 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.



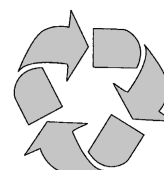
IMPORTANT

As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven. Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.
DO NOT USE STEAM CLEANERS

Respect for the environment

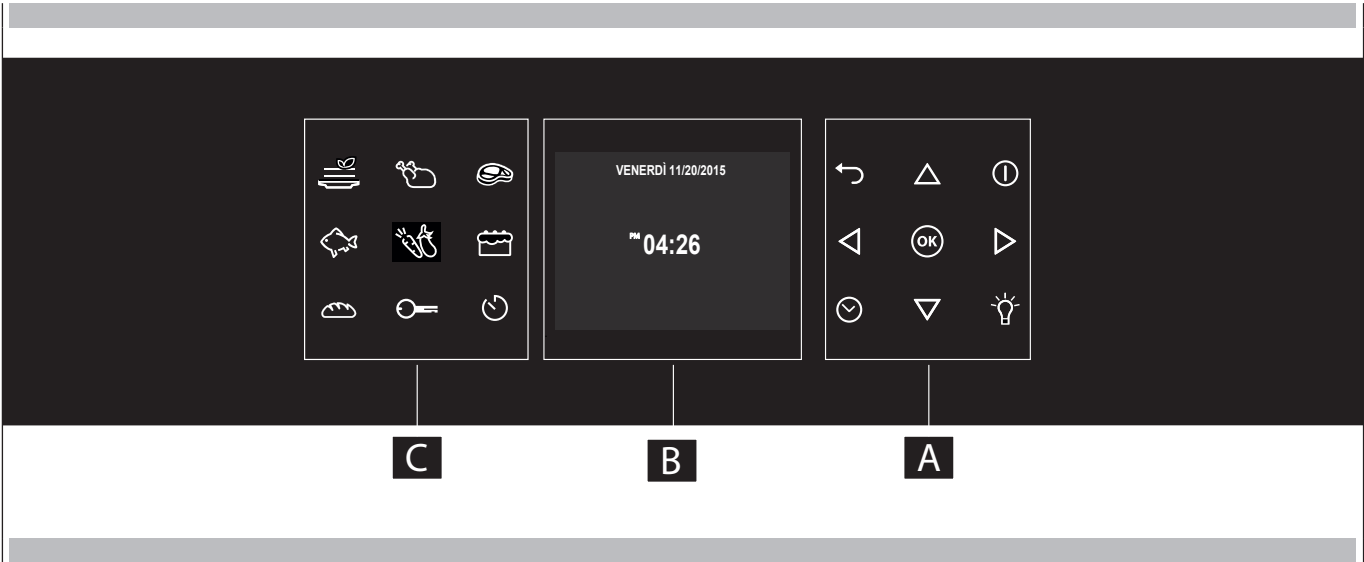
The documents accompanying this appliance consist of bleached paper, without chlorine or recycled paper for the purpose of contributing to protection of the environment. The packing materials are conceived so as not to damage the environment; they can be recovered or recycled as they are ecological products.

Recycling the packing will contribute to a saving of raw materials and reduction in the volume of industrial and domestic refuse.



Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

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



Keypad

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

	- Movement arrows
	- To set the timer. - Enter the functions menu during cooking.
	- Switches the inner oven light on and off.
	- Switches the oven on and off.
	- Confirms the settings and starts cooking operations. When pressed during a cooking operation, the function is placed in pause. Press again to restart.
	- Return to previous display page. Keep pressed to return to Home page

Control panel

	Cooking mode quick menu
	Locking the keyboard
	Minuterie

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

Error codes

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

Beeps

Confirms that the command has been received after a key has been pressed.

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

Default Settings


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

F Failure Number Codes

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

The error code is recorded in the Error Log in the Setup menu. This error can be communicated to the service technician so he/she can understand the possible cause of the problem in advance.

Locking the keyboard

Hold the  key for 3 seconds. Commands are now locked and a

"Key icon" will be displayed.

Repeat the same operation for 3 seconds to unlock the keyboard.






NOTE: The power off operation is always available.

Preheat and Fast Preheat

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

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

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

After having set one of the cooking functions for which the fast preheat is available and set the desired temperature value touch the  key, after entering the functions menu, select the icon  by means of the keys   and confirm by means of the key .

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 button does not reset or stop the timer.

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

Preheating the Oven

- 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.

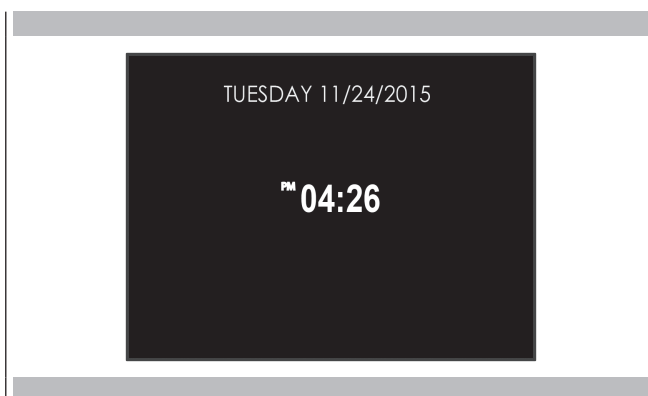
Instructions for initial switch-on



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

- Language
- Temperature & Weight
- Time
- Date




Refer to the USER SETTING paragraph for setting instructions.

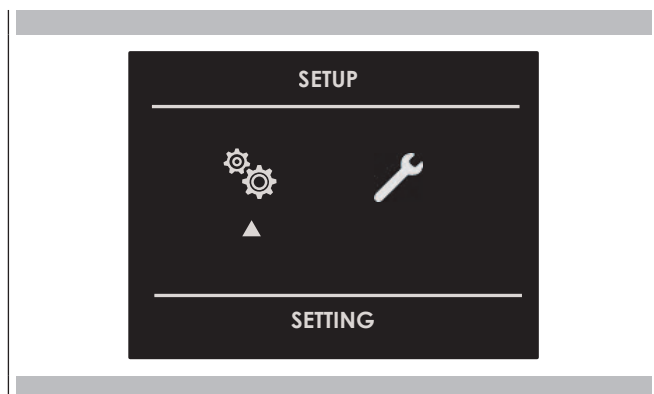
After making the user settings, the control moves automatically to the "Standby" display page.








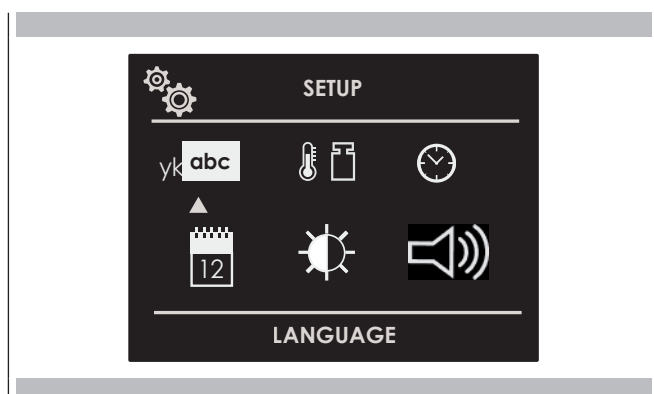
With the oven on, select the icon  and confirm with the key  to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

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




1. Press the keys   to select the sub menu and confirm by means of the  key.



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








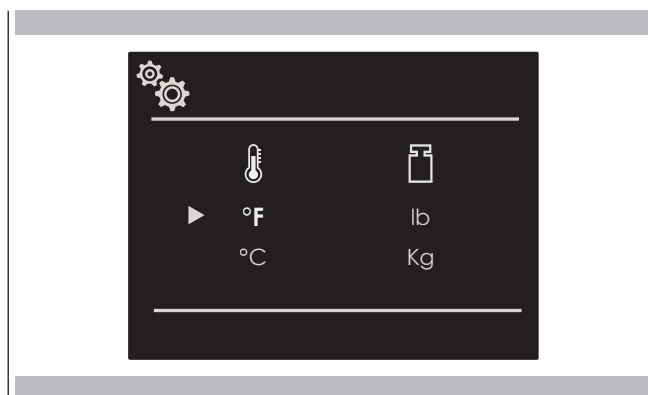
Language

Press the arrow key   to select a language from among those available, and confirm with the  key.









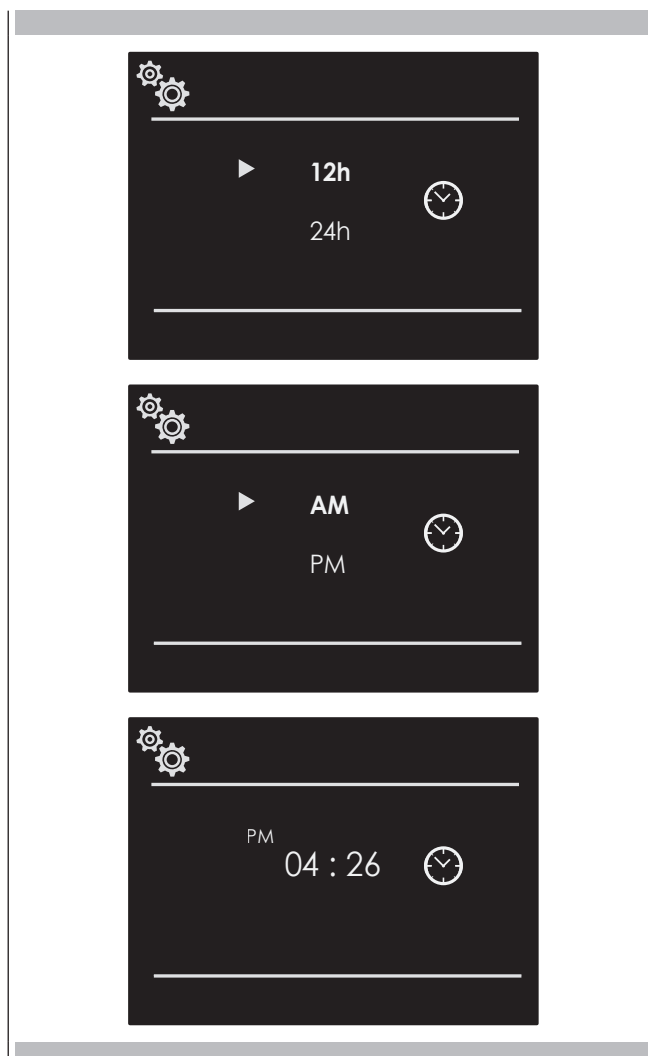
Temperature & Weight

Press the arrow key   and   to select one of the two temperature options "C/ F" or weight options Kg/lb and confirm with the  key.



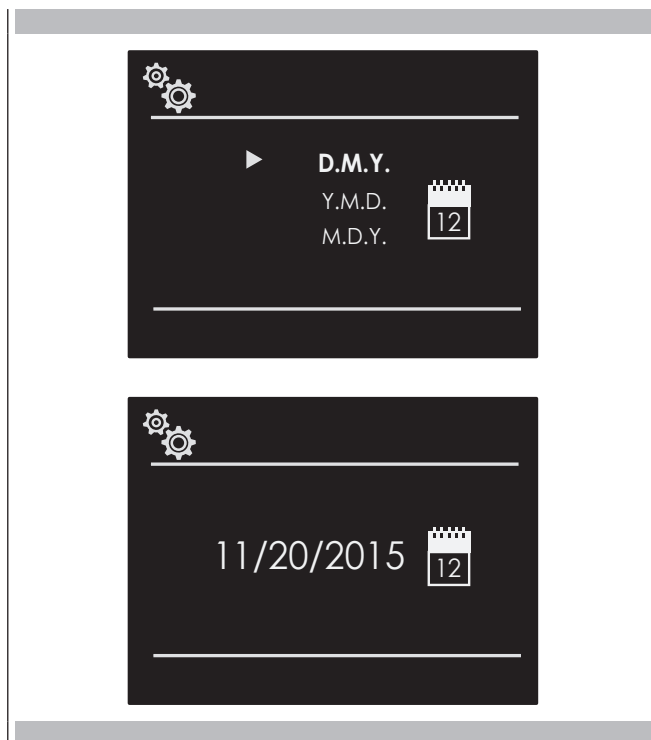
Time

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



Date

Press the arrow key $\triangle \nabla$ to select the date format from among the options "D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y." and confirm with the $\textcircled{\text{OK}}$ key. Subsequently set the value using the arrows $\triangle \nabla$ and confirm with the $\textcircled{\text{OK}}$ key.



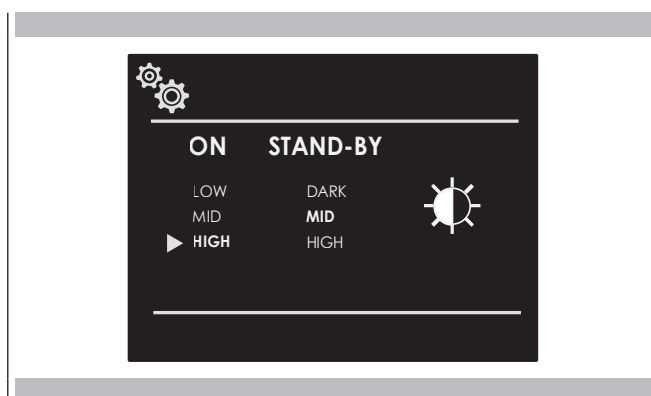
Volume



Press the arrow $\triangle \nabla$ to select the desired volume level and confirm by pressing the $\textcircled{\text{OK}}$ key.






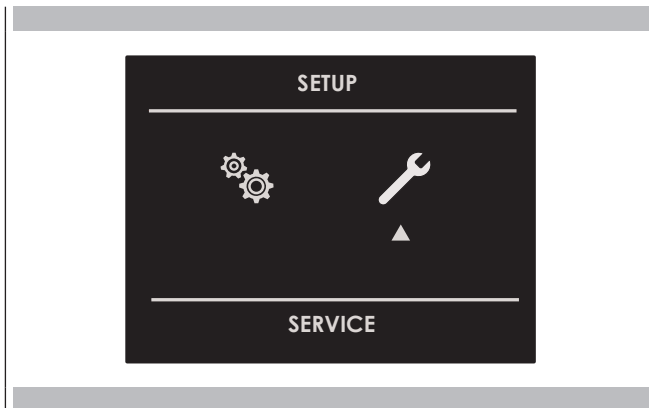
Brightness




Press the arrow key $\triangleleft \triangleright$ to choose which luminosity setting to change between ON or STANDBY, then by means of the arrows $\triangle \nabla$ select the required degree of luminosity and confirm with the $\textcircled{\text{OK}}$ key.

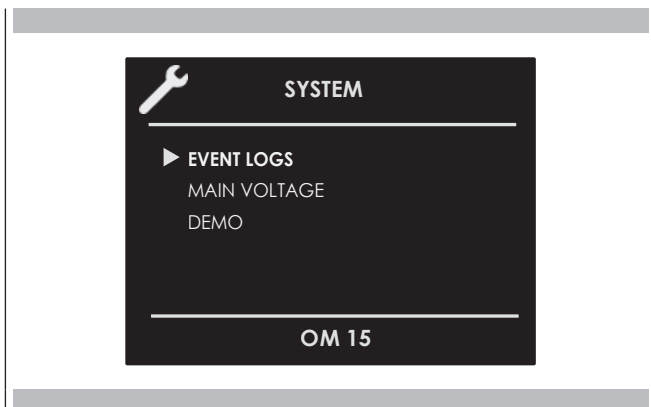


With the oven on, select the icon  and confirm with the key  to enter the SETTINGS menu. This menu permits setting a number of parameters or special functions. It also permits accessing the error events list.

1. Press the keys   to select the sub menu and confirm with the  key.

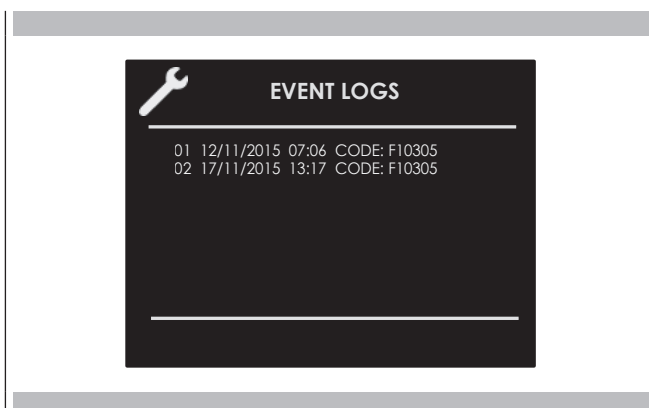


2. Use this menu to change the following settings:
Press the keys   to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm with the  key.







Event Log



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



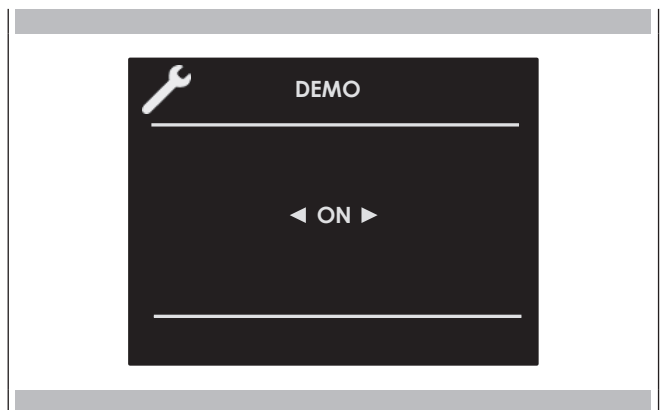
Demo

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

1. Press the keys   to select the item ON.
2. Confirm with the  key.
3. Press the  key.

After about 30 seconds, the oven starts to operate in this mode. To temporarily stop the DEMO function, simply keep any key pressed for a few seconds until the oven switches to standby. To start it again, press the  key. To disable the function, enter the DEMO display page and set OFF. Confirm using the  key.

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



Switching the oven on and off



IMPORTANT

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

















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


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.

	TRUE CONVECTION (FAN HEAT)
	CONVECTION ROAST (TURBO CONVENTIONAL HEAT)
	CONVECTION GRILL (TURBO GRILL & BASE HEAT)
	CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)
	ECO BAKING
	BROIL (ECO GRILL)
	DOUBLE GRILL (FULL GRILL)
	DOUBLE CONVECTION GRILL (TURBO GRILL)
	UPPER BAKING (TOP HEAT)
	PIZZA
	AIRFRY (if present)
	CLEAN (HYDROLYTIC CLEANING)
	DEFROST
	DEHYDRATE
	BAKE (BASE HEAT)
	ROAST (CONVENTIONAL HEAT)

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

Changing the cooking mode

1. During untimed cooking, a cooking pause can be set by pressing the **OK** key. All the settings of the suspended cooking operation remain stored and can be reactivated by pressing the same key again.
2. To change the cooking mode while the oven is working, press the **OK** key and then the **↶** key. At this point, another cooking mode can be selected from among those available in the group by means of the arrows **◀ ▶**.

AirFry function

The AirFry function or frying of food in the oven, thanks to a perfectly distributed air flow, promises to cook crunchy and perfectly cooked food with very little oil and, in some cases, without oil. Eating healthy, cooking dishes in a tasty way and without exaggerating with fats and condiments, is possible. AirFry by Fulgor Milano allows you to set the function and temperature from the control panel, from 150 to 290 C, with a default temperature of 180 C. The special tray, supplied or sold separately, is equipped with small openings which allow the air to circulate uniformly throughout the oven.





























Changing temperature



IMPORTANT

- 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 preview display page, the temperature can be changed by means of the arrows **Δ ▽** subsequently confirming by means of the **OK** key.
2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the arrows **Δ ▽**.

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)
BAKE (BASE HEAT)		⌞		120° F (50° C)	120° F (50° C)	480° F (250° C)
ROAST (CONVENTIONAL HEAT)		⌞		120° F (50° C)	375° F (190° C)	480° F (250° C)
ECO BAKING				120° F (50° C)	330° F (165° C)	480° F (250° C)
TRUE CONVECTION (FAN HEAT)		⌞		120° F (50° C)	330° F (165° C)	480° F (250° C)
PIZZA		⌞		120° F (50° C)	445° F (230° C)	480° F (250° C)
CONVECTION ROAST (TURBO CONVENTIONAL HEAT)		⌞		120° F (50° C)	330° F (165° C)	480° F (250° C)
CONVECTION GRILL (TURBO CONVENTIONAL HEAT)		⌞		120° F (50° C)	375° F (190° C)	480° F (250° C)
DOUBLE CONVECTION GRILL (TURBO GRILL)		⌞		120° F (50° C)	330° F (165° C)	480° F (250° C)
CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)		⌞		120° F (50° C)	330° F (165° C)	480° F (250° C)
BROIL (ECO GRILL)		⌞		120° F (50° C)	445° F (230° C)	480° F (250° C)
DOUBLE GRILL (FULL GRILL)		⌞		120° F (50° C)	445° F (230° C)	480° F (250° C)
UPPER BAKING (TOP HEAT)		⌞		120° F (50° C)	355° F (180° C)	480° F (250° C)
AIR FRY (if present)		⌞		300° F (150° C)	355° F (180° C)	480° F (250° C)
CLEAN (HYDROLYTIC CLEANING)				AUTO		

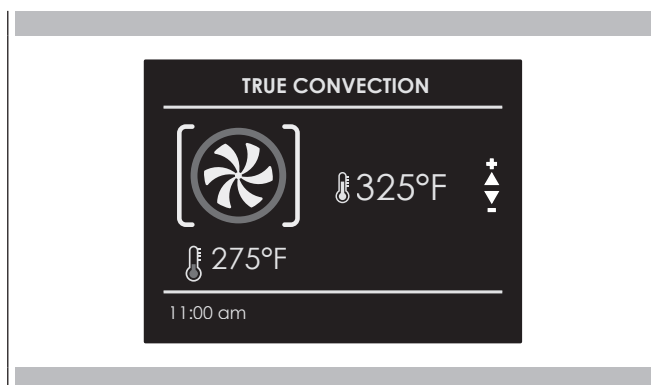
Cooking mode quick menu

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

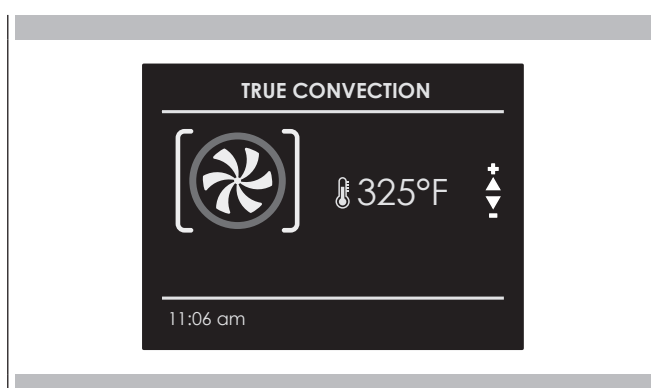
	MAIN COURSES			
	POULTRY			
	MEAT			
	FISH			
	VEGETABLES			
	DESSERTS			
	BREAD/PIZZA			

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.

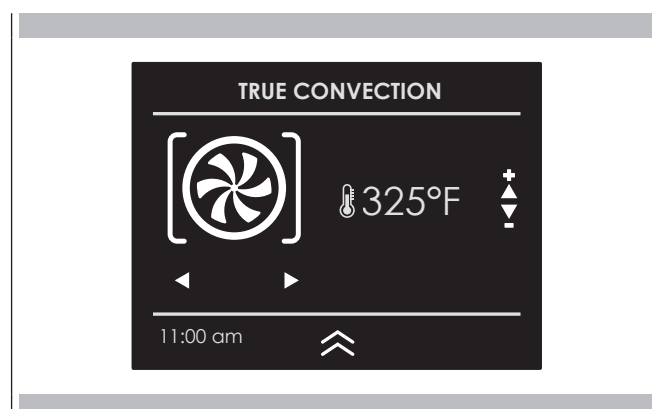


Fast Preheat

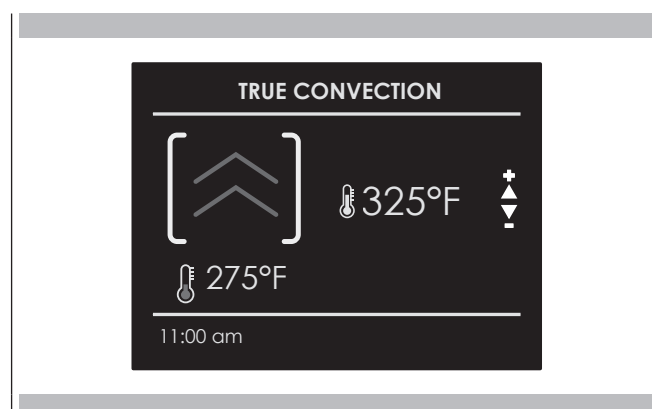
The FAST PREHEAT function permits reaching the desired temperature quicker compared to standard preheating. The function can be enabled for all the cooking modes in the BAKE (except the Sabbath and ECO), CONVECT and PIZZA groups.

To select FAST PREHEAT:

1. Select the cooking mode as previously indicated and press the **OK** key to display the cooking mode preview display page.
2. Press the **⏸** key.
Select the icon **⏸** by means of the arrows and confirm with the key **OK**. The symbol **⏸** appears in the lower part of the screen.




3. Press the **OK** key again to run the function.
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.



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.

Using Oven Lights

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

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

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.

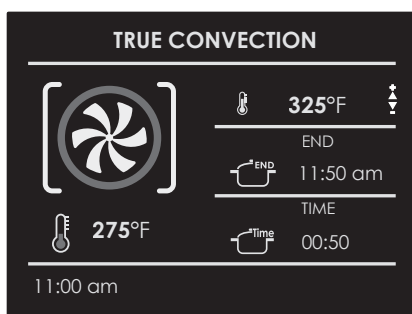
Cook Time

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 **OK**.
 - b) Select  to set the stop time and press **OK**.
3. After selecting one of the two above options, set the time by means of the arrows Δ ∇ and confirm with the **OK** key.
4. After pressing the **OK** key, cooking starts and the time cooking information is shown on the display page.

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




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

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

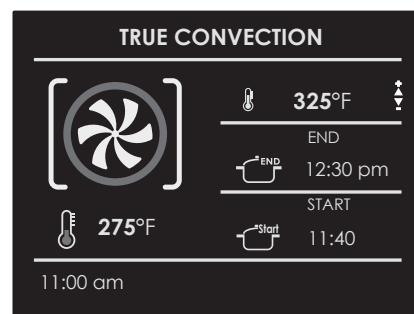
Stop Time

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


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 **OK**.
- 3 Set the cooking stop time by means the arrows Δ ∇ and confirm by means of the **OK** key.
- 4 After pressing the **OK** key, the function positions in standby and the postponed cooking details are shown on the screen.

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



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

To change the cooking time and stop time when the oven is already operating, simply press the  key and enter the new cooking time or cooking stop time and press the key **OK** 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	160° F (71° C)
Beef, veal, lamb, pork	165° F (74° C)
Chicken, turkey	165° F (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	145° F (63° C)
Medium	160° F (71° C)
Well done	170° F (77° C)
Pork	
Chops, roasts, ribs:	
Medium	160° F (71° C)
Well done	170° F (77° C)
Fresh ham	160° F (71° C)
Fresh sausages	160° F (71° C)
Poultry	
Whole chicken or chicken pieces	180° F (82° C)
Duck	180° F (82° C)
Whole turkey (not stuffed)	180° F (82° C)
Turkey breast	170° F (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 defrosted 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).

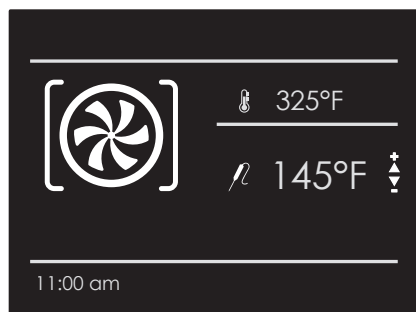
The oven stores the last temperature set by the user.

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

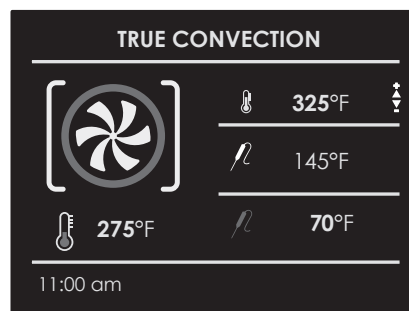
Make sure the probe is not in contact with the fat, bone, oven parts or dishes.

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 arrows Δ ∇ and confirm with the OK key.



2. After pressing the OK key, 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 arrows Δ ∇ .

To change the probe temperature, press the OK key and then the \leftrightarrow key and finally, the OK key again.

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 ½" (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 29.

True Convection Tips and Techniques

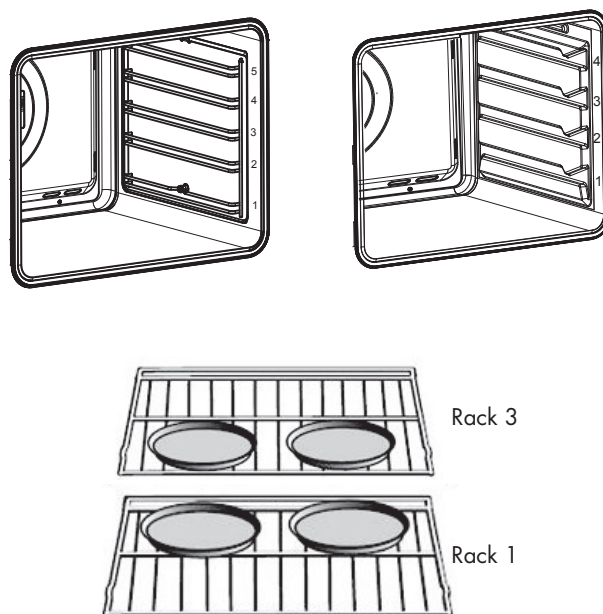
- Reduce recipe baking temperatures by 25 F (15 C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature 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 ½" (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 29.

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)

RACK POSITION



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).

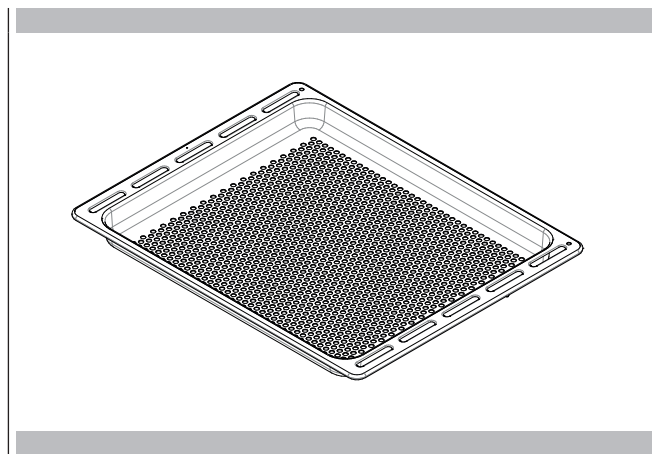
Air Fry Tips and Techniques

Air Fry is a unique cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select Air Fry, then set the desired temperature and press Start. The temperature can be set between 300° F (150° C) and 480° F (250° C).

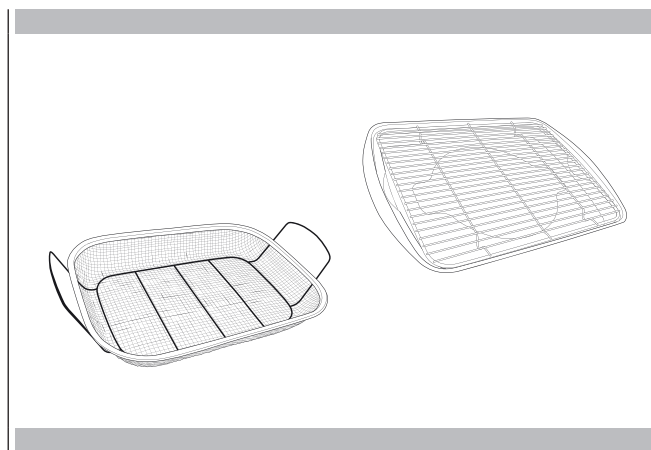
Air Fry Cookware Guidelines

- Only use broil safe cookware when using Air Fry mode.
- Oven baking baskets and baking grids can also be used. A sheet pan should be placed on the rack below the foods to catch any drippings when using a baking basket.

- A dark sheet pan is recommended. A dark pan promotes better browning and crisping.
- The Air Fry mode is designed for cooking on a single rack.
- The Air Fry mode is designed to be used with oven preheating.
- Rack position 3 is recommended for most foods.
- When air frying foods with sauce, it is recommended to apply the sauce at the end of cooking.
- If foods are browning too quickly, try a lower rack position or lower oven set temperature.
- For packaged foods, use traditional oven cooking instructions for set temperature and expected cook time.
- It is not necessary to flip or stir food during cooking.
- Arrange food in a single layer on the pan, do not overload the pan.









Primary recommended cookware



















Alternate cookware options

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

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

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

Select an already-set recipe:

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

ROASTED TURKEY



RECTANGULAR GRID

LEVEL I

WEIGHT 3800g

COOKING TIME 03:00

PREHEAT YES

START

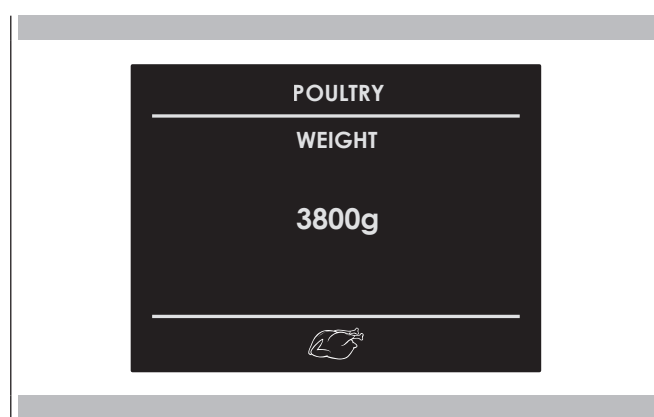
SAVE

7. To start the recipe, confirm with the **OK** key.
During a recipe, a number of acoustic and visual messages will ask you to perform the following operations. Simply follow the instructions on the screen.
8. Upon termination, the oven switches off and an acoustic and visual signal warns that the recipe has terminated.

Saving a personalized recipe:

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

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



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



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

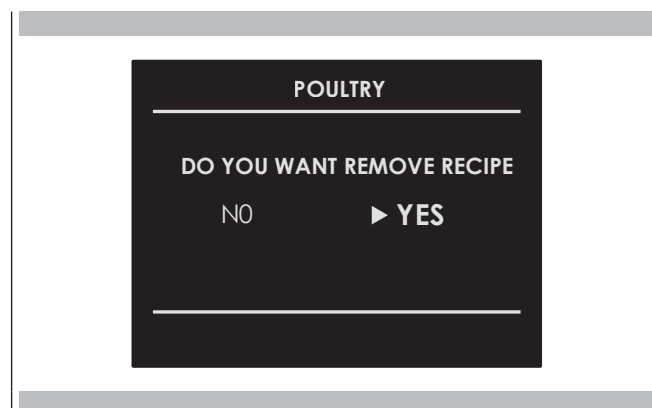


NOTE If the time and weight values are changed and not saved straight away, at the end of the recipe, a message appears which asks whether you want to save it.

5. To start the recipe press the **OK** key.

Cancelling a Personalized recipe:

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



Hydrolytic cleaning

This methodology exploits the natural degreasing and sanitizing function of steam to clean the oven cavity.

Advantages

- Ease
- Low costs
- Eco-sustainability: it is the most natural and ecological solution that allows you to have a clean oven at the end of the cycle without the use of aggressive chemical detergents. It's good for the environment, it's good for your health and it's good for the oven.
- Reduced times

Method

After removing all internal accessories, pour 250 ml of distilled water into the bottom of the oven. Close the door and activate the Clean function from the menu, lasting 10 minutes. After this time, the oven will switch off automatically by emitting an acoustic signal. Leave the door closed for another 5 minutes: in this time the steam begins to soften the fat particles deposited on the parts of the internal cavity of the oven.

Then open the oven door slightly to let the heat flow out (10 minutes): this allows the cavity to cool down and dry.

After these last 10 minutes, you can proceed with a damp cloth to remove any residue of grease, dirt and liquid: cleaning the appliance has become easier.

The oven light is activated and can be switched off and on again at any time.

Removing the door



WARNING

Make sure that:

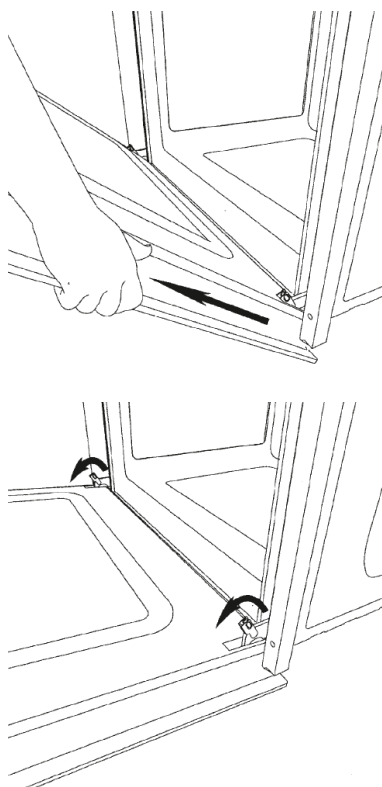
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breakage.
- Grasp only the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

Removing the standard oven door

The oven door can be removed quickly and easily. To do so, proceed as follows:

- Open the door fully.
- Lift the two levers shown below.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers



Removing the “FULL GLASS” panoramic door (if present)



WARNING

Make sure that:

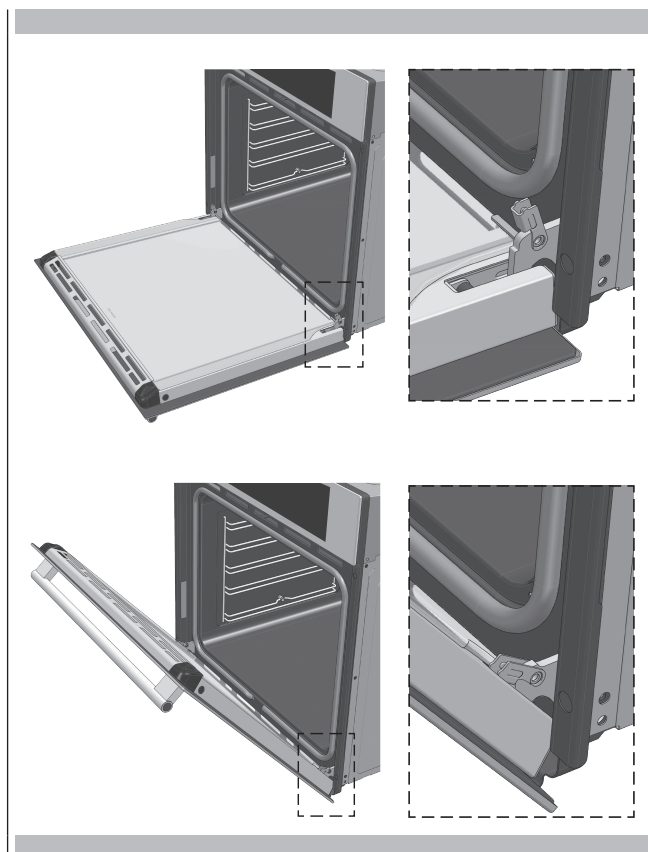
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breakage.
- Grasp only the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

Removing the oven door

The oven door can be removed quickly and easily. To do so, proceed as follows:

- Open the door fully.
- Lift the two levers shown below.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers

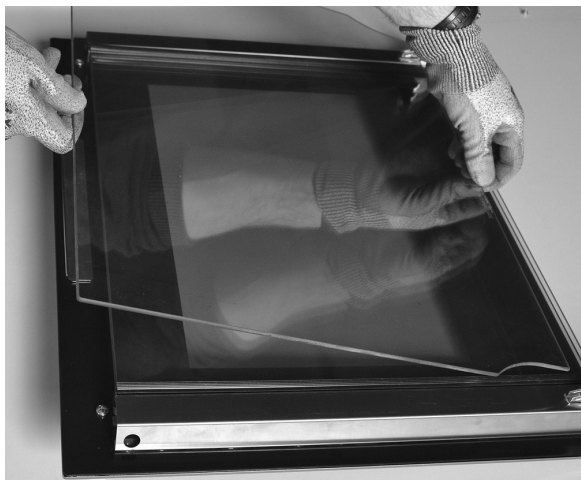


How to remove the inner glass of the “FULL GLASS” panoramic door

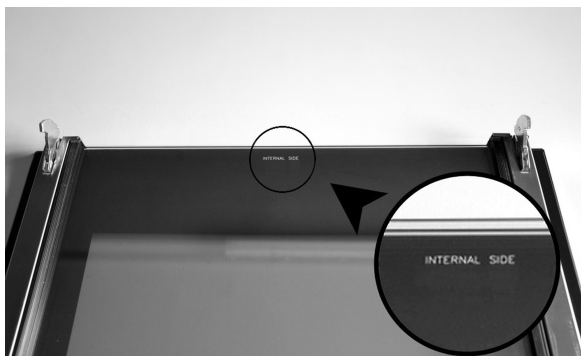
1. Wear protective gloves.
2. Place the door on a flat horizontal surface face down on a soft cloth to avoid scratching the visible part.
3. Simultaneously press the keys of the two side covers, removing the upper strip.



4. Slide out the internal glass as shown below. Pull out the second glass panels (intermediate panels) to clean them.

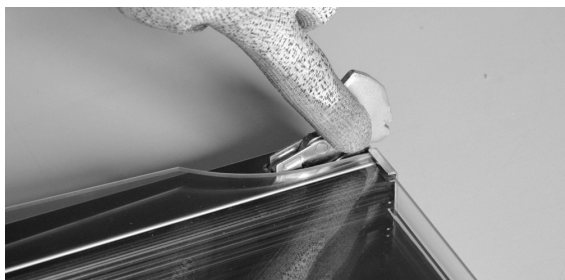


5. Replace the middle panes after cleaning in reverse order, checking that they are oriented so the words INTERNAL SIDE are properly legible.



NOTE: a slight gap between the middle panes and the side supports is normal because it allows for the heat expansion of the glass.

6. Place the inner glass between the two uprights and put the upper strip back in place.



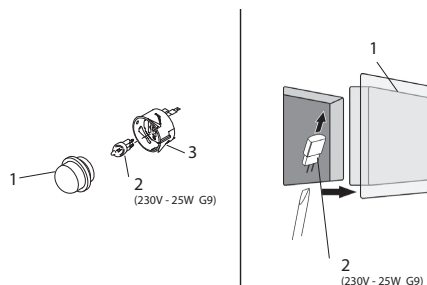
Replacement of the oven light



WARNING

Make sure that:

- 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.



- 1 Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
- 2 Remove the lens (1).
- 3 Remove the light bulb (2) from its socket (3).
- 4 Replace the bulb (2) with a new one. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from hands can damage the bulb when it becomes hot.
- 5 Use one with the same Volt and Watt (see figure).
- 6 Screw the lens (1) back on.
- 7 Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

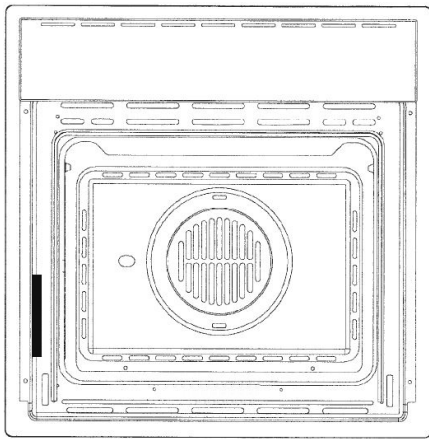
With either Bake or Convection Bake, poor results can occur for many reasons other than a malfunction of the oven. Check the chart below for causes of the most common problems. Since the size, shape and material of baking utensils directly affect the baking results, the best solution may be to replace 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, check the following to avoid unnecessary service charges.

Oven Problem	Problem Solving Steps
Other F__ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25 F (15 C) when baking with Convection Bake mode.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 28. 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.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock sections on Page 10.
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.

Location of rating plate



WARNING

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

Introduction

Please read these instruction **COMPLETELY AND CAREFULLY**. They will save you time and effort and help to ensure optimum oven performance.

Be sure to observe all **WARNINGS**. These installations are intended for use by a qualified installer.

In addition to these instructions, the oven shall be installed:

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

These shall be carefully followed at all times.

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



MARK, AS SHOWN ABOVE:

Mark as shown above means the oven complies with both US and CANADIAN Standards.

Tools you will need

The following tools are needed to install your new oven:

- Tape measure and straight edge or rules
- Pencil
- Phillips screwdriver

- Level
- Wire cutters and wire stripper
- Hand or saber saw
- 1" (2,5 cm) Hole saw
- Drill and drill bit
- Safety gloves and goggles
- Volt meter (0-250VAC)

Packaging

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

Power requirements

The oven must be supplied with the proper voltage and frequency. The oven is manufactured to be connected to a three-wire, single phase, 120/240V, 60 Hz AC electrical supply on a separate circuit fused in both sides of the line. A circuit breaker or time delay fuse sized

not to exceed the circuit rating of the appliance specified on the rating plate located on the frame behind the door of the oven is recommended.

The oven must be supplied with copper or aluminum wires.

If aluminum wire is provided to connect oven to branch circuit, UL listed connectors for joining copper and aluminum must be used. Follow instructions provided with connectors.

It is recommended that you have the electrical wiring and hook-up of your oven performed by a qualified electrician.

After installation is complete have the electrician show you where the main disconnect is and which of the circuit breakers/fuses are for the oven.

Choosing oven location

Carefully select the location where the oven will be placed.

The oven should be located for convenient use in the kitchen, but away

from strong drafts.

Strong drafts may be caused by open doors or windows, or by heating and/or air conditioning vents or fans. Make sure that electrical power can be provided to the location selected.

Steps for installation

The following pages provided the necessary information for proper installation of the oven and are arranged as follows:

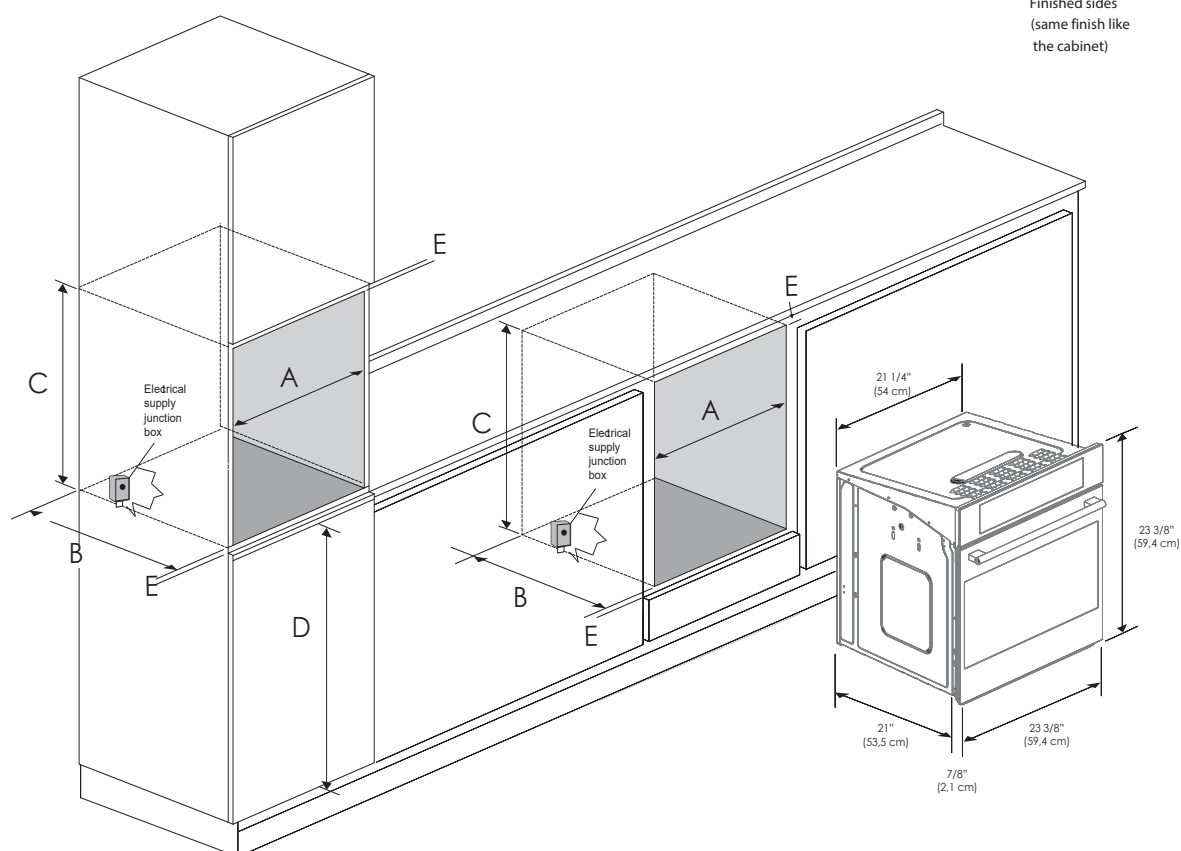
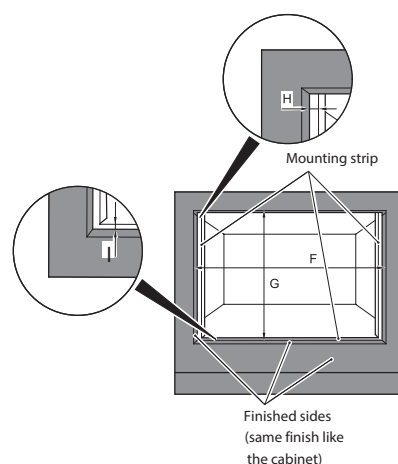
- Technical Data
- Installation Cutout Dimensions, Required Clearances and Mounting instructions for:
 - Under counter installation, Single Oven
 - Wall installation, Single Oven
- Electrical supply and Wiring Requirements, programming not required if connecting to 120/208 Volt circuit. Electrical Connections for 3-wire or 4-wire Branch Circuit.
- Final Checklist.

Flush fitting

The oven can be installed under a work top or in a cooking column. Figure shows the installation dimensions.

Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and bushings provided.

Ltr.	DIMENSION	inch	cm
A	Cutout Width	22 1/16"	56cm
B	Cutout Depth (min)	22 1/16"	56cm
C	Cutout Height	23"	58,5cm
D	Floor Bottom of Cutout	34"	86,5cm
E	Minimum Spacing	1/2"	1,3cm
FLUSH INSTALLATION			
F	Cutout Width	23 5/8"	60 cm
G	Cutout Height	24 1/64"	61 cm
H	Mounting strips	19/32"	1,5 cm
I	Mounting strips	19/32"	1,5 cm



Electrical connections

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. Ask your dealer to recommend a qualified technician or an authorized repair service.

This appliance is manufactured with a green GROUND wire connected to the oven body. After making sure that the power has been turned off, connect the flexible conduit from the oven to the junction box using a U.L. listed conduit connector. Figures A and B and the instructions provided below present the most common way of connecting the ovens.

Your local codes and ordinance, of course, take precedence over these instructions. Complete electrical connections according to local codes and ordinance.



WARNING

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

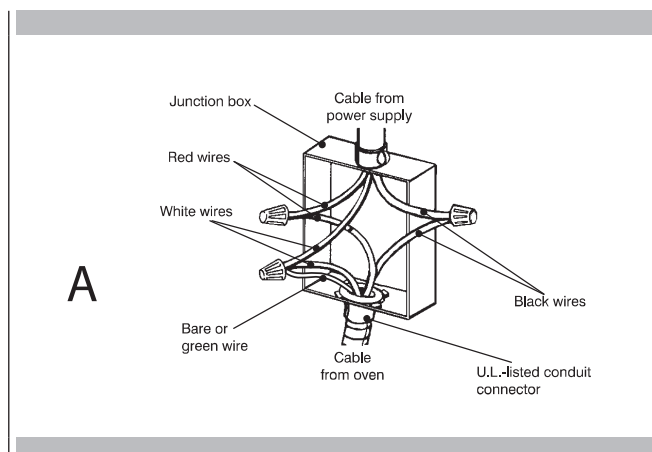
Ground through the neutral conductor is prohibited for new branch-circuit installation (1996 NEC); mobile homes; and recreation vehicles, or in an area where local codes prohibit grounding through the neutral conductor. For installations where grounding through the neutral conductor is prohibited:

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

3-Wire branch circuit (for US only)

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

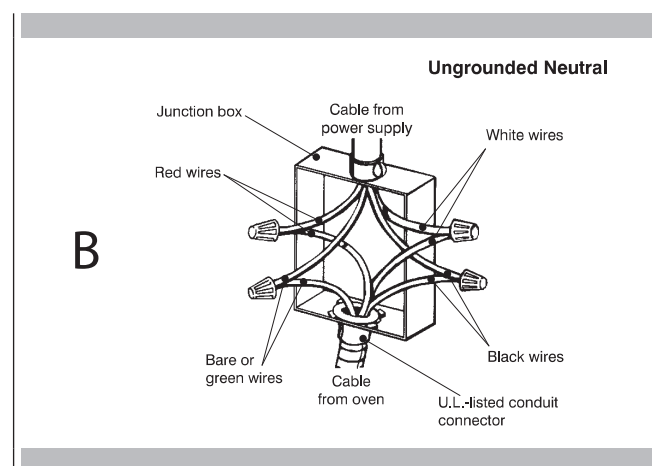
- If local codes permit, connect the green GROUND wire from the oven and the white wire from the oven to the branch circuit NEUTRAL wire (gray or white colored wire).
- Connect the red and black leads from the oven to the corresponding leads in the junction box.



4-Wire branch circuit (for US and CANADA)

Refer to Figure B:

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



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 paragraph "WARRANTY for Home Appliances".

For authorized service or parts information see paragraph "WARRANTY for Home Appliances".

For serial tag location see Page 28. 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 _____

Cher Client,

Vous venez d'acheter l'un de nos produits et nous vous en remercions vivement.

Ce nouveau produit, minutieusement conçu et construit avec des matériaux de tout premier choix, a été soigneusement testé afin de satisfaire chacune de vos exigences en matière de cuisson.

Nous vous prions de lire et de respecter ces instructions simples qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une bonne cuisine avec cet appareil moderne.

LE CONSTRUCTEUR

CE PRODUIT A ETE CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES SUBIS PAR LES CHOSES OU LES PERSONNES DERIVANT D'UNE INSTALLATION INCORRECTE OU D'UN USAGE IMPROPRE, ERRONE OU INCOHERENT.

NE PAS CONFIER L'UTILISATION DE L'APPAREIL A DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) AYANT DES CAPACITES PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES REDUITES, OU A DES PERSONNES QUI NE POSSEDENT PAS L'EXPERIENCE ET LES CONNAISSANCES NECESSAIRES; LA SUPERVISION D'UN ADULTE RESPONSABLE POUR LEUR SECURITE ET EN MESURE DE COMPRENDRE LE MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL EST OBLIGATOIRE.

IL FAUT SURVEILLER LES ENFANTS POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Précautions générales et sécurité du four	4
Respect de l'environnement	5
2 - Tableau de commande	6
Clavier	6
3 - Généralités concernant le four	7
Codes d'erreur	7
Bips sonores	7
Réglages par défaut	7
F Codes numériques d'erreur	7
Verrouillage du clavier	7
Préchauffage et Préchauffage rapide	7
Minuterie	7
4 - Conseils Généraux Sur le Four	8
Préchauffage du four	8
Suggestions d'utilisation	8
Ustensiles	8
Condensation du four et température	8
Cuisson à haute altitude	8
5 - Démarrage	9
Instructions à suivre lors du premier allumage	9
6 - Réglages utilisateur	10
Langue	10
Température et poids	10
Heure	10
Date	11
Luminosité	11
Volume	11
7 - Réglage du système	12
Journal d'événements	12
Démo	12
8 - Starting your Oven	13
Allumage et arrêt du four	13
Sélection du mode de cuisson	13
Modification du mode de cuisson	13
Fonction AirFry	13
Modification de la température	13
9 - Tableaux des modes de cuisson	14
Menu choix rapide cuissons	
Phase de préchauffage	15
Préchauffage rapide	15
Eco	16
Éclairage du four	16
10 - Fonctionnement du mode temporisé	17
Temps de cuisson	17
Temps d'arrêt	17

TABLE OF CONTENTS	PAGE
11 - Réglage de la sonde thermique (le cas échéant)	18
12 - Comprendre les différents modes de fonctionnement du four	20
Conseils et techniques de rôtissage	20
Directives générales	20
Conseils et techniques de vraie convection	20
Conseils et techniques de convection cuisson	21
Conseils et techniques pour le convection grill	21
Conseils et Techniques de Grill (Broil)	21
Conseils et Techniques de Déshydratation	21
Conseils et techniques AirFry	22
Tableau de grillade à déshydratation	23
13 - Recettes	24
14 - Entretien du four et nettoyage	26
Nettoyage hydrolytique	26
Retirer la porte	26
Retirer la porte standard du four	26
15 - Porte du four	27
Dépose de la porte panoramique « FULL GLASS » (si présente)	27
Retrait de la porte du four	27
Comment enlever le verre intérieur de la porte panoramique en verre pleine	27
Pour remplacer une ampoule	28
16 - Résolutions des problèmes de cuisson	29
17 - Résolution des Problèmes de Fonctionnement	30
18 - Pour l'installateur	31
Exigences de raccordement électrique	31
Choix de la position du four	31
Étapes d'installation	31
Encastrement du four	32
Connexions électriques	33
Connexion à 3 fils (Pour US seulement)	33
Connexion à 4 fils (Pour des US ou CANADA)	33
19 - Assistance ou Service Après-Vente	34
Enregistrement des données d'entretien	34

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.

Prière de lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

ATTENTION

Correctement entretenu, votre nouveau four FULGOR est un appareil conçu pour être sûr et fiable. Prière de lire toutes les instructions avant d'utiliser ce four. Ces précautions réduisent le risque de brûlures, choc électrique, incendie et blessure. Lorsque vous utilisez des appareils de cuisine, adoptez les précautions basiques de sécurité suivantes.

INSTRUCTIONS IMPORTANT

Cet appareil doit être convenablement installé et connecté à la terre par un électricien qualifié. Le brancher obligatoirement à une prise munie de mise à la terre. Voir à ce propos les « instructions de mise à la terre » dans le livret d'installation.

- Cet appareil doit être convenablement installé et connecté à la terre par un électricien qualifié. Contactez le centre d'assistance agréé le plus proche pour toute inspection, réparation ou mise au point.
- Ne réparez pas le four et ne remplacez aucune pièce si cela ne vous a pas été spécifiquement recommandé. Contactez toujours un centre d'assistance après-vente agréé.
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé tant qu'un technicien agréé ne l'aura pas examiné.
- Installez et positionnez cet appareil conformément aux instructions d'installation.
- Utilisez le four conformément à l'usage pour lequel il a été conçu par le fabricant, toute autre utilisation étant exclue. Si vous avez des questions quelles qu'elles soient, contactez le fabricant.
- Ne couvrez ni ne bloquez les ouvertures de l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement selon les modalités décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser sur cet appareil de produits chimiques corrosifs, vapeurs ou produits non adaptés à l'usage alimentaire. Ce type de four est a été spécifiquement conçu pour chauffer ou cuisiner. Il n'est pas destiné à l'emploi industriel ou en laboratoire. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pour le réchauffement ou le nettoyage endommagerait l'appareil.
- S'il arrivait que vos vêtements prennent feu, JETEZ-VOUS PAR TERRE ET ROULEZ-VOUS pour éteindre les flammes.

- Ne permettez pas l'utilisation de l'appareil par des enfants sans la supervision d'un adulte. Ne pas laisser les enfants ou les animaux seuls ou sans surveillance pendant l'utilisation de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur le four.

ATTENTION

Ne gardez pas au-dessus du four des objets pouvant être d'intérêt pour les enfants. Si un enfant grimpe sur l'appareil pour atteindre ces objets, il pourrait se blesser gravement.

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

1. Ne pas stocker de matériel inflammable dans le four ou dans son voisinage.
2. Ne pas essayer d'éteindre un feu de graisse. Éteignez le feu ou utilisez un extincteur chimique à sec ou à mousse.
3. Il est fortement recommandé d'avoir un extincteur disponible et bien visible dans le voisinage d'un appareil de cuisson.
4. Ne pas faire cuire excessivement les aliments. Bien surveiller le four s'il y a du papier, du plastique ou autre matériel combustible à l'intérieur.
5. Ne pas utiliser la cavité comme endroit de stockage. Ne pas laisser des produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité du four quand celui-ci n'est pas en marche.
6. Si le matériel qui se trouve dans le four prend feu, laissez la porte du four fermée. Éteindre le four et déconnecter le circuit au niveau du tableau électrique.
7. Ne pas bloquer les ouvertures d'aération.
8. Assurez-vous bien que le ventilateur tourne quand le four est en marche. Si le ventilateur ne fonctionne pas, n'utilisez pas le four. Appelez un centre d'assistance agréé.
9. N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce. Cela pourrait endommager les pièces du four.
10. Pour votre sécurité personnel, portez des vêtements appropriés. Ne mettez jamais des vêtements larges aux manches amples lorsque vous utilisez cet appareil.

Précautions générales et sécurité du four

Sécurité pour le four

- Attachez vos cheveux longs.
- Ne touchez pas les éléments ou les surfaces intérieures du four.
- Les éléments chauffants peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. La surface intérieure du four se réchauffe assez pour provoquer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants du four ou les surfaces intérieures, ne pas permettre le contact avec des matériaux inflammables tant qu'ils ne se seront pas suffisamment refroidis. D'autres surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures – ces surfaces sont, par exemple (identification des surfaces: ouvertures de ventilation du four, surfaces proches de ces ouvertures, portes du four, verres des portes du four).
- Les moulures dans les parties supérieure et latérale de la porte du four peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures.
- Faites attention quand vous ouvrez la porte. Ouvrez la porte doucement pour permettre à l'air chaud et à la vapeur de sortir avant d'extraire ou d'introduire les aliments.
- Ne pas réchauffer des récipients contenant des aliments sans les ouvrir. L'augmentation de la pression pourrait provoquer l'explosion du récipient et provoquer des blessures.
- Toujours veiller à ce que le four soit froid quand on souhaite positionner les grilles à l'intérieur. Si vous devez déplacer la grille alors que le four est chaud, ne laissez pas que le gant de cuisine touche les éléments qui sont en train de se chauffer.
- Utilisez uniquement des gants de cuisine. Si vos gants de cuisine sont humides ou mouillés, le contact avec des surfaces chaudes pourrait provoquer des brûlures causées par la vapeur. Ne laissez pas que le gant de cuisine touche les éléments qui sont en train de se chauffer. Ne vous servez pas de serviettes ou de torchons.



WARNING

La loi californienne sur la sécurité de l'eau potable et les substances toxiques oblige les entreprises à mettre en garde leurs clients contre l'exposition potentielle à des substances reconnues comme cancérigènes ou nuisibles par l'État de Californie.

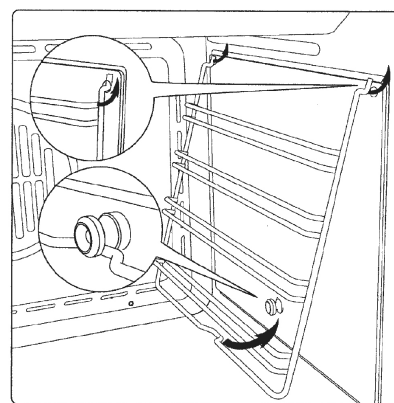
Ne pas laisser le papier aluminium ou la sonde thermique entrer en contact avec les éléments chauffants.

Première utilisation

Le four doit être nettoyé à fond à l'eau et au savon, puis rincé méticuleusement.

Pour enlever les cadres latéraux dans les fours à parois lisses, procéder comme indiqué sur la figure.

Il convient de n'insérer la nourriture que lorsque le four a atteint la température préétablie, c'est-à-dire quand s'éteint le voyant lumineux.



IMPORTANT

A titre de précaution, avant d'effectuer toute opération de nettoyage du four quelle qu'elle soit, débrancher toujours la fiche de la prise de courant ou couper la ligne d'alimentation de l'appareil. Veiller à ne pas utiliser de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomate, etc.).

Ne pas utiliser de produits à base de chlore, acides ou abrasifs, surtout pour le nettoyage des parois peintes.

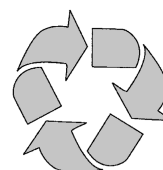
NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS À VAPEUR

Respect de l'environnement

La documentation de cet appareil est imprimée sur du papier blanchi, sans chlore ou sur du papier recyclé, de façon à contribuer à la sauvegarde de l'environnement.

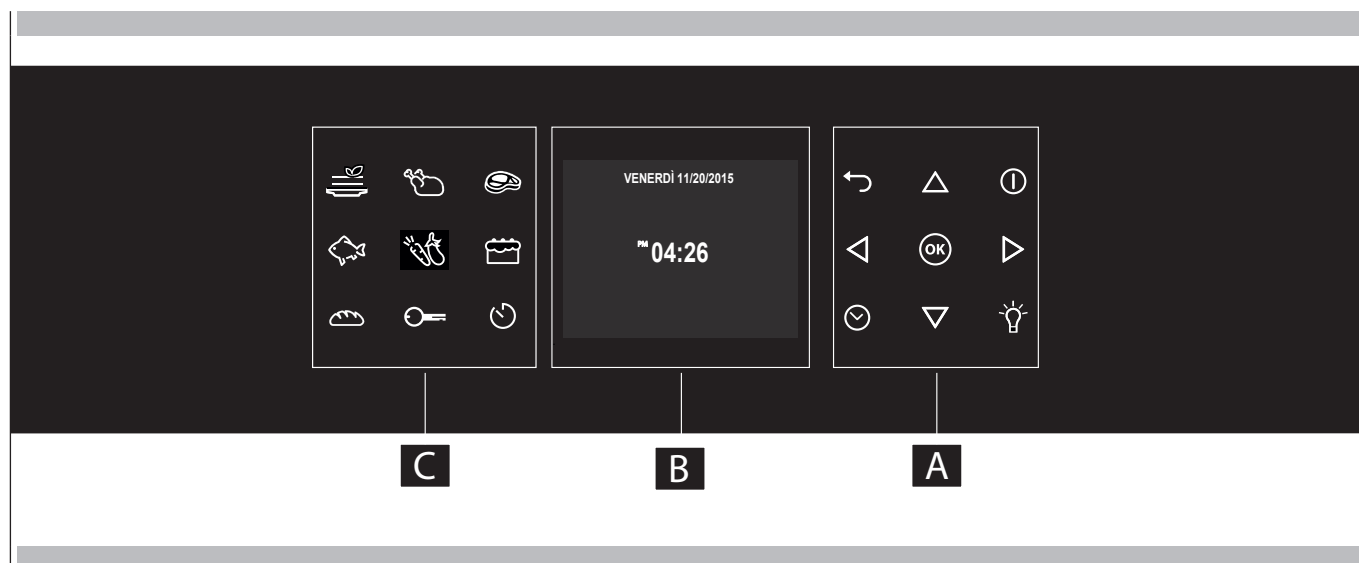
Les emballages sont conçus pour ne pas nuire à l'environnement; ils peuvent être récupérés ou recyclés, car il s'agit de produits écologiques.

Le fait de recycler l'emballage permet de consommer moins de matières premières et de réduire le volume des déchets industriels et domestiques.



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

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



Clavier

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

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

Panneau de commande

	Menu choix rapide cuissons
	Bloc Clavier
	Timer

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

Codes d'erreur

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

Bips sonores

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


Réglages par défaut

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

F Codes numériques d'erreur

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

Verrouillage du clavier

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






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

Préchauffage et Préchauffage rapide

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, le préchauffage démarre ; pendant ce temps, la température instantanée s'affiche avec l'icône du thermomètre.

Dès que la valeur 100% de la température est atteinte, un signal sonore indique la fin du préchauffage et la valeur de température actuelle disparaît.

Si vous avez besoin de faire chauffer le four rapidement, vous pouvez utiliser le mode de préchauffage rapide, qui utilise les résistances et le ventilateur de convection d'une manière spéciale pour réduire le plus possible le temps de réchauffement.

Une fois que les fonctions de cuisson pour lesquelles un préchauffage rapide est disponible, ont été paramétrées et après que la température souhaitée a été réglée, cliquer sur la touche . Après avoir accédé au menu Fonctions, sélectionner l'icône  avec les touches   puis confirmer avec la touche .

Dès que la température de consigne est atteinte, le signal sonore correspondant se déclenche et les deux icônes « Préchauffage rapide » et « Température actuelle » disparaissent. Le four passe automatiquement sur le mode de cuisson qui avait été défini précédemment : maintenant il est possible d'enfourner les aliments.









Minuterie



AVERTISSEMENT

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

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

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

Préchauffage du four

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

Suggestions d'utilisation

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

Ustensiles

- Les plats en verre absorbent la chaleur. Réduisez la température du four de 25 F (15 C) lorsque vous utilisez des plats en verre.
- Utilisez des plats qui donnent le brunissage désiré. Le type du finissage du plat aide à déterminer le brunissage.
- Les plats métallisés lisses et brillants ou anodisés/antiadhésifs plus pâles réfléchissent la chaleur, donnant un brunissage plus léger, plus délicat. Les gâteaux et les biscuits nécessitent ce type de plat.
- Les plats mats, rugueux, foncés vont absorber la chaleur donnant une croûte plus brune plus croustillante. Utilisez ceux-ci pour les tartes.
- Pour des croûtes croustillantes, brunes, utilisez des plats anodisés/antiadhésifs ou foncés ou en métal mat ou en verre. Des plats isolés peuvent augmenter le temps de cuisson.
- Ne cuisez pas avec le gril vide dans le four, cela pourrait changer la performance de cuisson.
- Rangez-le en dehors du four.

Condensation du four et température

- Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments pendant la cuisson. La quantité dépend de l'humidité contenue dans la nourriture. L'humidité peut se condenser sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le tableau de commande.
- Votre nouveau four a un capteur électronique de température qui permet de maintenir soigneusement la température sélectionnée. Votre ancien four devait avoir un thermostat mécanique qui passait graduellement à une température plus élevée. Il est normal que vous ayez à ajuster vos recettes préférées en cuisinant dans un nouveau four.

Cuisson à haute altitude

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

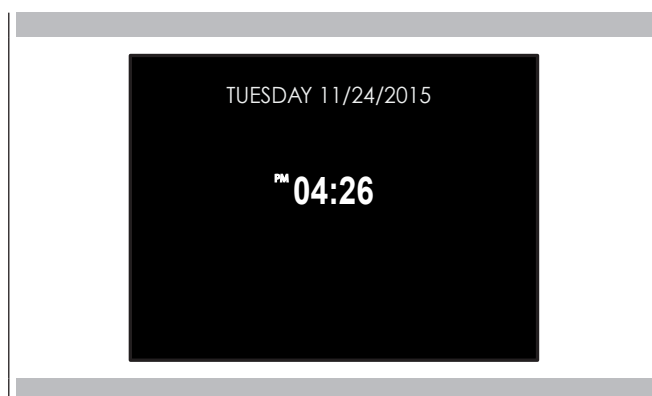
Instructions à suivre lors du premier allumage


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

- Langue
- Température et poids
- Heure
- Date

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

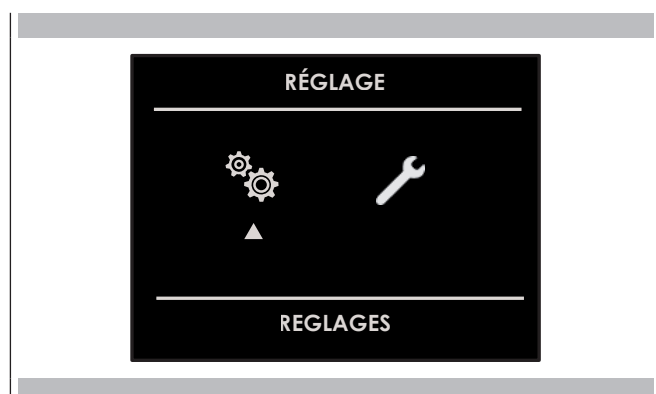
Après avoir mis au point les paramètres utilisateur, l'unité de contrôle se porte automatiquement à la page « Stand-by ».



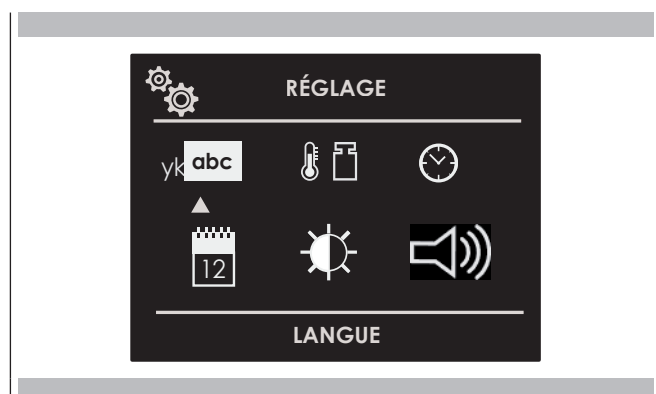
Quand le four est allumé, sélectionner l'icône  puis confirmer avec la touche (OK) pour accéder au menu PARAMETRES. Ce menu permet de personnaliser les paramètres du four. Pour pouvoir accéder, vérifier qu'il n'y a pas de cuisson active ni de fonction temporisée activée.

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

1. Enfoncer les touches $\triangleleft \triangleright$ pour sélectionner le sous-menu et confirmer avec la touche (OK).



2. Utiliser ce menu pour modifier les paramètres suivants:
Enfoncer les touches $\triangleleft \triangleright$ ou $\triangle \nabla$ pour sélectionner la paramètre ou changer un sous-menu parmi les six disponibles, puis confirmer avec la touche (OK).



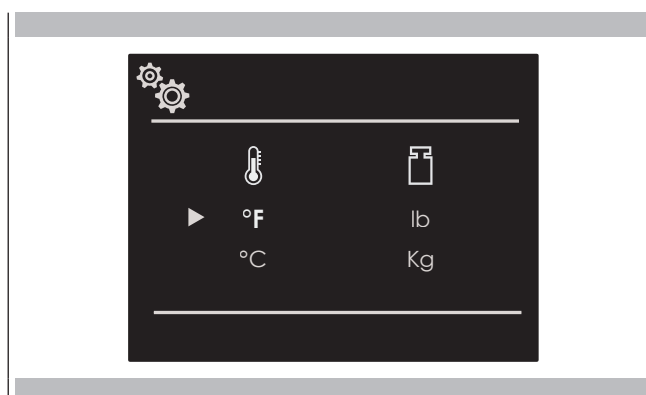
Langue

Enfoncer la touche flèche $\triangle \nabla$ pour sélectionner une langue parmi celles disponibles puis confirmer avec la touche (OK).



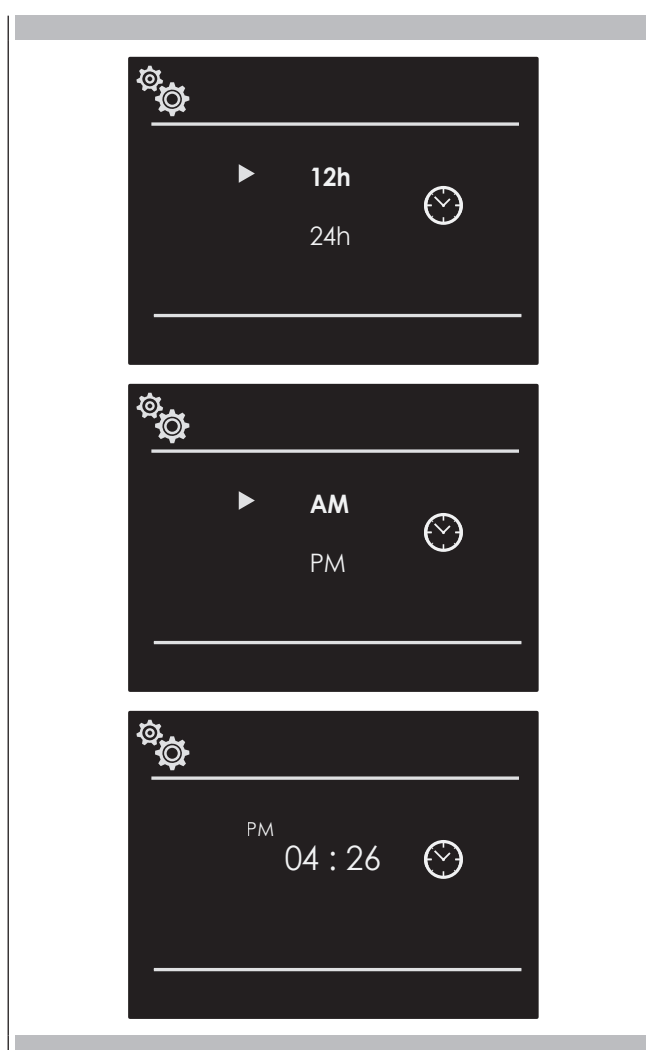
Température et poids

Enfoncer la touche flèche $\triangleleft \triangleright$ et $\triangle \nabla$ pour sélectionner une des deux options de température "C/F" ou l'une des options de poids Kg/lb puis confirmer avec la touche (OK).



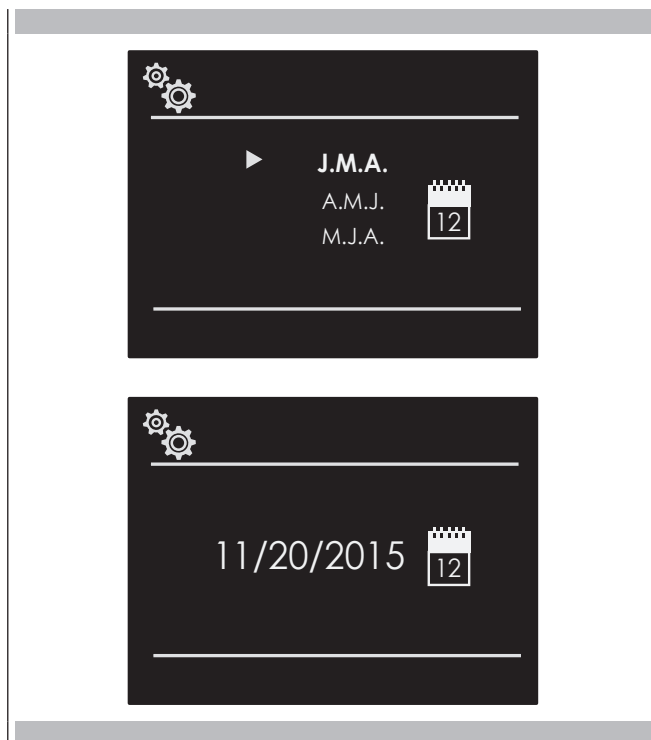
Heure

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



Date

Enfoncer la touche flèche $\triangle \nabla$ pour sélectionner le format de la date parmi les options disponibles : "J.M.A. – A.M.J. – M.J.A.", puis confirmer avec la touche \odot . Ensuite, paramétrer la valeur avec les flèches $\triangle \nabla$ puis confirmer avec la touche \odot .



Volume


Appuyer sur la flèche $\triangle \nabla$ pour sélectionner le degré de volume requis et confirmer avec la touche \odot .





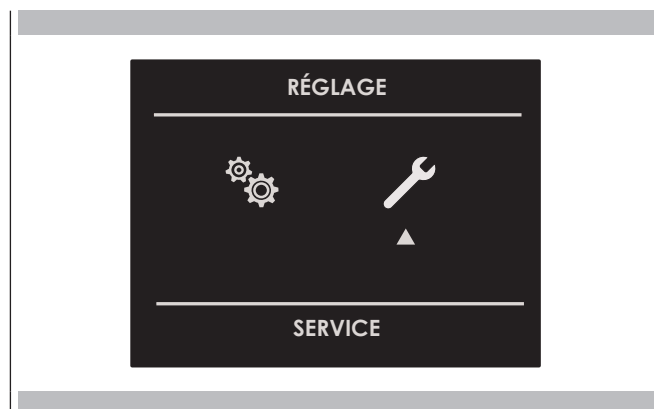
Luminosité



Enfoncer la touche flèche $\triangleleft \triangleright$ pour choisir le paramétrage de luminosité à changer entre ON ou STANDBY puis, avec les touches flèches $\triangle \nabla$ sélectionner le degré de luminosité souhaité et confirmer avec la touche \odot .



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

1. Cliquer sur les touches   pour sélectionner le sous-menu, puis confirmer avec la touche **OK**.

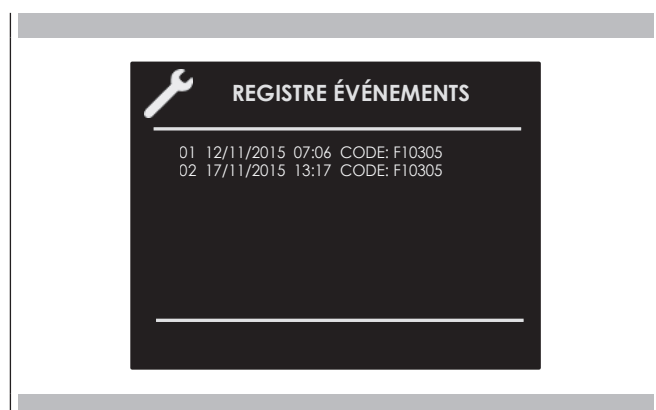


2. Utiliser ce menu pour modifier les paramètres suivants :
Cliquer sur les touches   pour sélectionner l'élément à paramétrer ou à afficher parmi les trois disponibles, puis confirmer avec la touche **OK**.






Journal d'événements

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




Démo

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

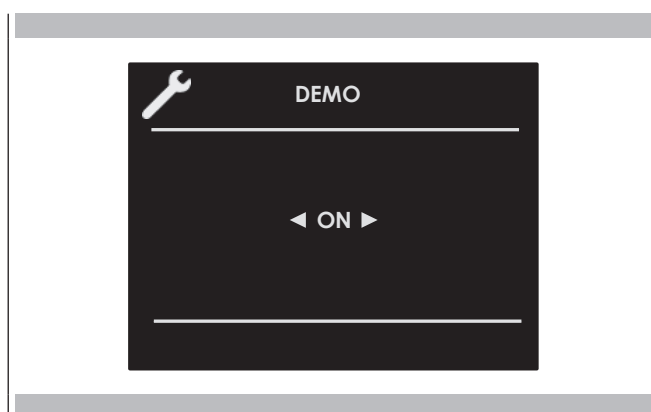
1. Cliquer sur les touches   pour sélectionner "ON"
2. Confirmer avec la touche **OK**.
3. Cliquer sur la touche .

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

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

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

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



Allumage et arrêt du four



IMPORTANT

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

Cliquer sur **1** pour allumer le four puis appuyer une nouvelle fois pour l'éteindre. Le four retourne en mode de veille.

Sélection du mode de cuisson



IMPORTANT

- Ne laissez pas longtemps la porte ouverte pendant la cuisson.
- La porte doit rester fermée pendant les fonctions BROIL.
- Positionner la ou les grilles sur le niveau approprié.

	CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION
	CUISSON PAR CONVECTION
	GRILL PAR CONVECTION INFÉRIEUR
	CUISSON INFÉRIEURE PAR CONVECTION
	CUISSON ÉCO
	GRILL
	DOUBLE GRILL
	DOUBLE GRILL VENTILÉ
	CUISSON DE VOÛTE (CHALEUR SUPÉRIEURE)
	PIZZA
	AIRFRY (si présent)
	NETTOYAGE (NETTOYAGE HYDROLYTIQUE)
	DÉCONGÉLATION
	DÉSHYDRATATION
	CUISSON DE SOLE
	CUISSON

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

Modification du mode de cuisson

1. Pour mettre en pause la marche du four pendant une cuisson non temporisée, cliquer sur la touche **OK**. Tous les paramètres de la cuisson interrompue restent mémorisés ; pour redémarrer, appuyez à nouveau sur cette touche.
2. Pour changer le mode de cuisson quand le four est en marche, cliquer sur la touche **OK** puis sur la touche **↶**. Il est alors possible de choisir un autre mode de cuisson parmi ceux disponibles dans le groupe, à l'aide des flèches **◀▶**.

Fonction AirFry

La fonction AirFry ou friture des aliments au four, grâce à un flux d'air parfaitement réparti, promet de cuire des aliments croustillants et parfaitement cuits avec très peu d'huile et, dans certains cas, sans huile.

Manger sainement, cuisiner des plats de manière savoureuse et sans exagérer avec les matières grasses et les condiments, c'est possible. AirFry de Fulgor Milano vous permet de régler la fonction et la température depuis le panneau de commande, de 150 à 290 C, avec une température par défaut de 180 C. Le plateau spécial, fourni ou vendu séparément, est équipé de petites ouvertures qui permettent à l'air de circuler uniformément dans tout le four.

Modification de la température



IMPORTANT




























- Dans les modes de cuisson où la température est fixe, la valeur n'est pas affichée.
- À la fin d'une fonction, l'afficheur montre, la température de chaleur résiduelle de la cavité à la page de stand-by

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

MODE DE CUISSON	ICÔNE	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	SONDE DE TEMPÉRATURE	TEMPÉRATURE		
				Min.	Prédéfinie	Max.
DÉCONGÉLATION				***	***	***
DÉSHYDRATATION				120° F (50° C)	140° F (60° C)	160° F (70° C)
CUISSON DE SOLE		⌞		120° F (50° C)	120° F (50° C)	480° F (250° C)
CUISSON		⌞		120° F (50° C)	375° F (190° C)	480° F (250° C)
CUISSON ÉCO				120° F (50° C)	330° F (165° C)	480° F (250° C)
CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION		⌞		120° F (50° C)	330° F (165° C)	480° F (250° C)
PIZZA		⌞		120° F (50° C)	445° F (230° C)	480° F (250° C)
CUISSON PAR CONVECTION		⌞		120° F (50° C)	330° F (165° C)	480° F (250° C)
GRILL PAR CONVECTION INFÉRIEUR		⌞		120° F (50° C)	375° F (190° C)	480° F (250° C)
DOUBLE GRILL VENTILÉ		⌞		120° F (50° C)	330° F (165° C)	480° F (250° C)
CUISSON INFÉRIEURE PAR CONVECTION		⌞		120° F (50° C)	330° F (165° C)	480° F (250° C)
GRILL		⌞		120° F (50° C)	445° F (230° C)	480° F (250° C)
DOUBLE GRILL		⌞		120° F (50° C)	445° F (230° C)	480° F (250° C)
CUISSON DE VOÛTE (CHALEUR SUPÉRIEURE)		⌞		120° F (50° C)	355° F (180° C)	480° F (250° C)
AIRFRY (si présent)		⌞		300° F (150° C)	355° F (180° C)	480° F (250° C)
NETTOYAGE (NETTOYAGE HYDROLYTIQUE)				AUTO		

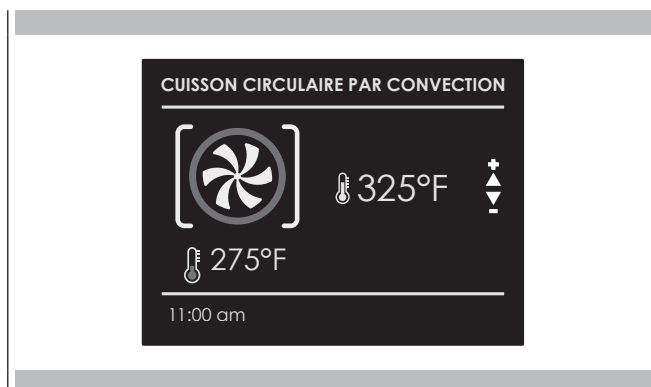
Menu choix rapide cuissons

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

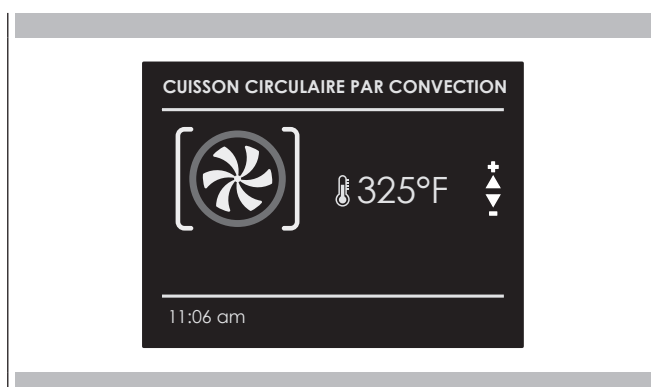
	PLATS DE PÂTES			
	VOLAILLE			
	VIANDE			
	POISSON			
	LÉGUMES			
	DESSERTS			
	PAIN/PIZZA			

Phase de préchauffage

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



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

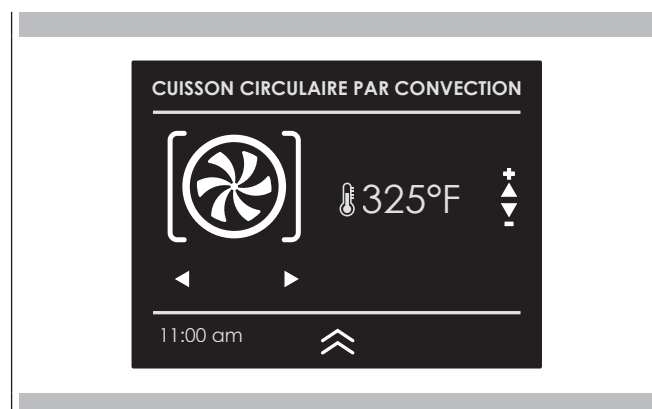


Préchauffage rapide

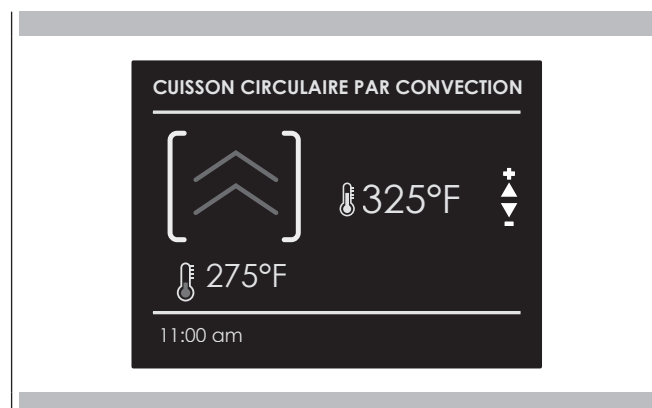
La fonction FAST PREHEAT permet d'atteindre la température souhaitée dans un délai plus bref par rapport au préchauffage standard. La fonction peut être activée pour tous les modes de cuisson des groupes BAKE (sauf le Sabbath et Eco), CONVECT et PIZZA.

Pour sélectionner FAST PREHEAT :

1. Sélectionner le mode de cuisson comme indiqué précédemment et cliquer sur la touche **OK** pour afficher la page d'aperçu du mode cuisson.
2. Cliquer sur la touche **☺**. Sélectionner l'icône **☺** à l'aide des flèches et confirmer avec la touche **OK**. Le symbole **⏏** s'affiche en bas de l'écran.



3. Cliquer de nouveau sur la touche **OK** pour faire partir la fonction. L'icône de la fonction active reste affichée jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. La fonction commute ensuite automatiquement au mode de cuisson choisi.




Eco

Ce mode est conçu pour réaliser des économies d'énergie.

Il est parfait pour les aliments surgelés ou précuits et pour des repas composés de petites portions. Le temps de préchauffage est extrêmement court et la cuisson tend à être plus lente. Il est déconseillé pour les charges importantes, par exemple des grosses portions et la préparation de grands repas.

Éclairage du four

Un seul bouton lumineux active les lampes des fours.

Toucher  pour allumer ou éteindre les lumières.

L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Quand un four est en service, les lampes du four s'allument automatiquement lors de l'activation d'un mode de fonctionnement.

Les lampes du four s'éteignent automatiquement à la désactivation du mode de fonctionnement.

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

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



MISE EN GARDE

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

REMARQUE Il n'est pas possible d'utiliser les fonctions temporisées si la sonde de température est activée. Le temps maximum programmable pour une cuisson est de 12h.

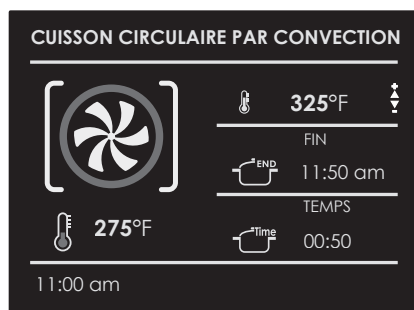
Temps de cuisson

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

Régler un mode temporisé

- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Il existe deux manières de paramétrer la fonction.
 - Sélectionner pour régler la durée puis cliquer sur .
 - Sélectionner pour régler l'heure d'arrêt puis cliquer sur .
- Après avoir sélectionné une des deux options ci-dessus, régler la valeur de temps à l'aide des flèches puis confirmer avec la touche .
- Après avoir enfoncé la touche , la cuisson démarre et les informations de la cuisson temporisée s'affichent.

- Mode cuisson
- Température
- Temps de cuisson
- Heure de fin de cuisson



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

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

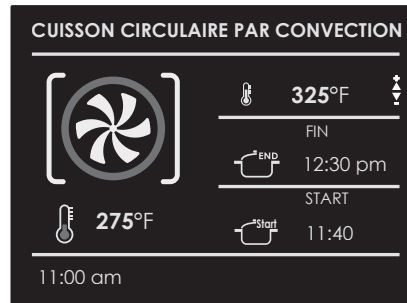
Temps d'arrêt

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

Pour retarder le démarrage d'un mode temporisé

- En premier lieu, régler la cuisson temporisée comme indiqué au paragraphe « COOK TIME » (temps de cuisson).
- Sélectionner pour régler l'heure d'arrêt puis cliquer sur .
- Régler l'heure de fin de cuisson à l'aide des flèches puis conformer avec la touche .
- Après avoir enfoncé la touche , la fonction se met en attente et les informations de cuisson retardée s'affichent à l'écran.

- Mode cuisson
- Température
- Heure de fin de cuisson
- Heure de début de cuisson



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

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

Quand vous cuisinez des biftecks ou de la volaille, c'est la meilleure manière pour savoir quand les aliments sont cuits correctement.

Ce four peut être doté, en option, de la sonde de température qui détecte la température à l'intérieur des aliments et arrête la cuisson dès que la valeur de consigne est atteinte.

Quand la sonde est utilisée, le four contrôle automatiquement le temps de cuisson.

REMARQUE la sonde thermique est un accessoire disponible uniquement dans certaines versions du produit.

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

La sonde des aliments est un thermomètre qui, en étant inséré dans le plat, permet de contrôler sa température interne et de l'utiliser pour déterminer la fin de la cuisson.

En effet, il peut arriver par exemple que la viande paraisse bien cuite mais qu'elle soit encore saignante à l'intérieur!

La température atteinte par l'aliment pendant la cuisson est étroitement liée aux problèmes liés à la santé et à l'hygiène. La viande, la volaille, le poisson ainsi que les œufs crus peuvent contenir des bactéries.

Certaines bactéries font tourner les aliments tandis que d'autres, comme la Salmonelle, le Campylobacter jejuni, la Listeria monocytogenes, l'Escherichia coli ou le Staphylocoque doré, peuvent nuire – parfois très gravement – à la santé. Les bactéries se multiplient très rapidement au-dessus de 4.4 C et jusqu'à 60 C. La viande hachée présente tout particulièrement des risques de ce point de vue.

Afin d'éviter la prolifération des bactéries, il est nécessaire de:

- ne pas décongeler les aliments à température ambiante, mais au réfrigérateur ou encore au four, à l'aide de la fonction prévue à cet effet. Dans ce dernier cas, cuire l'aliment tout de suite après.
- Farcir la volaille juste avant de la manger. Ne jamais acheter de la volaille farcie sous emballage et n'acheter une volaille farcie déjà cuite que si vous comptez la manger dans les 2 heures.
- faire mariner la viande au réfrigérateur et non à température ambiante.
- utiliser une sonde des aliments pour contrôler la température de la viande, du poisson et de la volaille si ces derniers ont une épaisseur supérieure à 5 cm, de manière à s'assurer que les températures minimales de cuisson sont atteintes.
- Les plus grands risques proviennent de la volaille mal cuite, qui est particulièrement dangereuse en raison de la Salmonellose.
- Eviter d'interrompre le processus de cuisson, c'est-à-dire de cuire les aliments seulement partiellement, de la conserver puis de terminer le processus de cuisson plus tard. Cette séquence favorise la prolifération des bactéries en raison des températures "chaudes" atteintes dans les aliments.
- rôtir la viande et la volaille au four à une température d'au moins 165 C.

NB : Utiliser exclusivement la sonde à viande fournie avec l'appareil.

Quoiqu'il en soit, il est recommandé de consulter le tableau suivant extrait de la National Food Safety Database (USA).

Aliment	Température interne minimum
Hachis	
Hamburger	160° F (71° C)
Bœuf. Veau. Agneau. Porc	165° F (74° C)
Poulet. Dinde	165° F (74° C)
Bœuf. Veau. Agneau	
Rôtis et Biftecks:	
viande saignante	La température pour la cuisson au bleu n'est pas indiquée par la NFSD car elle n'est pas sûre du point de vue sanitaire
saignant	145° F (63° C)
à point	160° F (71° C)
bien cuit	170° F (77° C)
Porc	
Côtes. Rôtis. Côtelettes:	
à point	160° F (71° C)
bien cuit	170° F (77° C)
Jambon frais	160° F (71° C)
Saucisses fraîches	160° F (71° C)
Volaille	
Poulet entier ou en morceaux	180° F (82° C)
Canard	180° F (82° C)
Dinde entière (non farcie)	180° F (82° C)
Poitrine de dinde	170° F (77° C)



AVERTISSEMENT

- Pour éviter de vous brûler, utilisez un gant de cuisine pour mettre et retirer la sonde de température quand le four est chaud.
- Toujours retirer la sonde par la poignée. Si elle est retirée en tirant sur le cordon, elle risque d'être endommagée.
- Toujours s'assurer que les aliments sont complètement décongelés avant d'introduire la sonde. Autrement elle pourrait s'abîmer.

REMARQUE : La sonde thermique ne peut pas être utilisée pour toutes les fonctions (la fonction sonde thermique n'est pas disponible non plus pour la fonction Recettes). Si vous l'introduisez pendant l'exécution d'une de ces fonctions, un message invitant à extraire la sonde s'affiche.


Si la sonde de température est enlevée par inadvertance pendant le fonctionnement, un message d'avertissement s'affiche.

La température programmable pour la sonde va de 104 F à 212 F (40 C à 100 C).

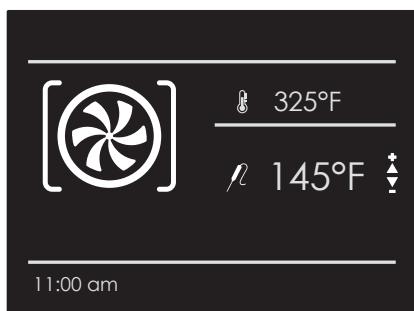
Le four garde en mémoire la dernière valeur de température programmée par l'utilisateur.

Introduisez la pointe de la sonde dans la partie centrale et plus épaisse de la viande.

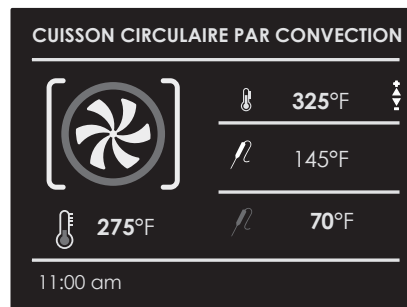
Assurez-vous que la sonde n'est pas en contact avec la graisse, les os, des parties du four ou les plats.

La sonde thermique est reconnue automatiquement dès son introduction et l'icône  s'affiche à l'écran.

Quand un mode de cuisson est mis en marche avec la sonde déjà en place, la page de configuration de la fonction s'affiche automatiquement.



1. Sélectionner la température de sonde souhaitée à l'aide des flèches Δ ∇ puis confirmer avec la touche OK .



2. Après avoir enfoncé la touche OK , la cuisson démarre et les informations de la cuisson avec sonde s'affichent.

- Mode cuisson
- Température du four
- Température programmée de la sonde
- Température instantanée de la sonde

Une fois la température de consigne atteinte, le four s'éteint et un signal sonore indique que la cuisson est terminée.

REMARQUE : Une fois que la cuisson a démarré, il est possible de modifier la température à n'importe quel moment avec les flèches Δ ∇ .

Pour modifier la température de la sonde, cliquer sur la touche OK puis sur la touche \leftarrow et enfin de nouveau sur la touche OK .

Conseils et techniques de rôtissage

Le rôtissage est la cuisson à l'air réchauffé. Les éléments supérieur et inférieur sont utilisés pour chauffer l'air mais le ventilateur n'est pas utilisé pour faire circuler la chaleur.

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

Directives générales

- Pour de meilleurs résultats, cuisiner les aliments, cuisinez sur une simple grille avec au moins 1" - 1 1/2" (2,5 - 3 cm) d'espace entre les plats et les parois du four.
- N'utilisez qu'une grille lorsque vous choisissez le mode cuisson.
- Vérifiez la cuisson au temps minimum.
- Utilisez des plats en métal (avec une finition antiadhésive ou non), en verre résistant à la chaleur, en verre céramique, en poterie ou d'autres plats appropriés au four.
- Lorsque vous utilisez un plat en verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25 F (15 C) par rapport à la température recommandée.
- Utilisez des plats avec ou sans bord.
- Des plats en métal foncé ou avec des finitions non adhésives cuiront plus vite en brunissant plus le met. Des plats isolés ralentiront légèrement le temps de cuisson dans la plupart des cas.
- N'utilisez pas de feuille en aluminium ou de plateaux en aluminium. Une feuille est un excellent isolant de chaleur et donc la chaleur sera attrapée dessous. Cela altère la performance de cuisson et cela endommage la finition du four.
- Evitez de placer sur la porte ouverte des plats.
- Des conseils pour résoudre des problèmes de cuisson sont disponibles page 29.

Conseils et techniques de vraie convection

- Réduisez les températures de recette de cuisson de 25 F (15 C).
- Pour de meilleurs résultats, il faut cuire les aliments non couverts, dans des plats à bord bas pour mieux profiter de la circulation d'air forcé. Utilisez des plats en aluminium brillant pour de meilleurs résultats à moins que cela soit spécifié autrement.
- Le verre résistant à la chaleur et la céramique peuvent être utilisés. Réduisez encore la température de 25 F (15 C) si vous utilisez un verre résistant à la chaleur, donc une réduction totale de 50 F (30 C).
- Les plats en métal foncé peuvent être utilisés. Notez que la nourriture peut brunir plus vite lorsque vous utilisez un plat en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les aliments cuits, en général, cuisent extrêmement bien avec la convection. N'essayez pas de convertir des recettes comme les crèmes anglaises, les quiches, les tartes à la citrouille, les tartes au fromage, qui ne tirent pas de bénéfice de la convection. Utilisez le mode de cuisson normal pour ces recettes.
- La cuisson sur plusieurs grilles pour des repas préparés au four est effectuée sur les positions de grille 1, 2, 3 et 4. Les quatre grilles peuvent être utilisées pour des cookies, des biscuits et des biscuits apéritifs

- 2 grilles de cuisson : Utiliser positions 1 et 3.
- Lorsqu'on cuit plusieurs gâteaux en même temps, distribuer les plats de telle façon qu'ils ne soient pas juste l'un au-dessus de l'autre. Pour de meilleurs résultats, placez les gâteaux devant sur la grille du dessus et à l'arrière sur la grille du dessous. (Voyez le dessin à droite). Laissez 1" - 1 1/2" (2,5 - 3 cm).
- La conversion de votre propre recette peut être facile. Choisissez une recette qui sera avantagée par la cuisson par convection.
- Réduisez la température et le temps de cuisson si nécessaire. Il peut parfois y avoir des essais et des erreurs avant d'arriver au résultat parfait. Gardez des traces de votre technique pour la prochaine préparation à convection.
- Des conseils pour résoudre des problèmes de cuisson sont disponibles page 29.

Aliments recommandés pour le mode convection européenne

Biscuits apéritifs Biscuits pour café Gâteaux

Biscuits (2 à 4 grilles) levure pains

Choux à la crème

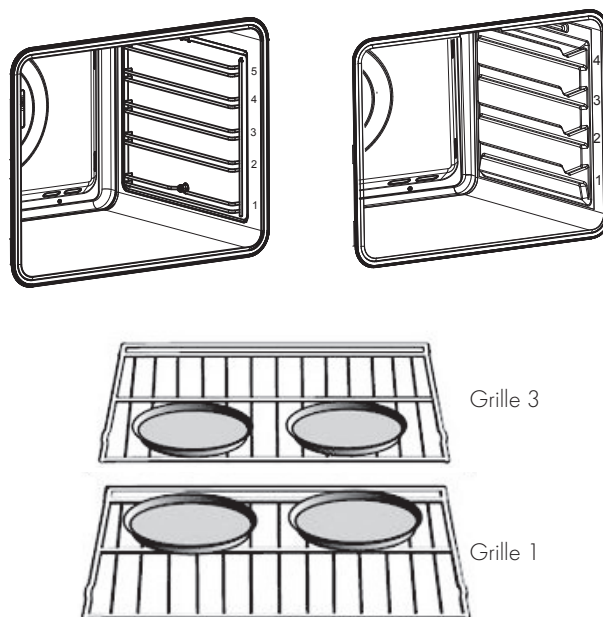
Petits pains popovers

Casseroles et Entrées un plat

Plats à four (grille positions 1, 2, 3)

Aliments levés à la levure (Soufflés, Meringue, Desserts garnis de meringue, Gâteaux ange, Gâteaux mousseline)

POSITION DES GRILLES



Conseils rapides et faciles de recette

Convertir de la CUISSON à la CONVECTION EUROPÉENNE:

- Réduisez la température de 25 F (15 C).
- Utilisez le même temps de cuisson que la cuisson normale si la durée est de 10 à 15 minutes.
- Les aliments avec un temps de cuisson de moins de 30 minutes doivent être vérifiés pour leur cuisson 5 minutes plus tôt que dans les recettes standard.
- Si la nourriture cuit plus de 40 - 45 minutes, réduisez le temps de cuisson de 25%.

Conseils et techniques de convection cuisson

- Ne pas préchauffer le rôtissage à convection.
- Rôtissez dans un plat peu profond et non couvert.
- Lorsque vous rôtissez des poulets entiers ou des dindes, groupez les ailes et attachez légèrement les pattes avec une ficelle de cuisine.
- Utilisez le plat de grill 2-pièces pour les rôtissages non-couverts.
- Utilisez la sonde ou le thermomètre pour déterminer la cuisson intérieure sur la température "END" (fin).
- Vérifiez de nouveau la température de la viande/volaile en insérant le thermomètre à viande dans une autre position.
- Les gros oiseaux doivent aussi être recouverts d'une feuille (et les plats rôtis) pendant une certaine durée de la cuisson pour empêcher que le plat ne soit brûlé.

Conseils rapides et faciles de recette

Conversion de la **CUISON** standard au **RÔTISSAGE PAR CONVECTION**:

- Les températures ne doivent pas être diminuées.
- Les rôtis, les gros morceaux de viande et de volaille prennent généralement de 10 à 20% moins de temps. Vérifiez la cuisson plus tôt.
- Casseroles ou plat à rôtir qui sont cuits couverts par **ROTISSAGE PAR CONVECTION** cuiront le même temps que
- La température minimum de sécurité pour la farce dans la volaille est de 165°F (75°C).
- Après avoir enlever l'objet du four, couvrez sans serrer avec une feuille pendant 10 à 15 minutes avant le découpage s'il est nécessaire d'augmenter la température de l'aliment de 5 à 10 F (3 à 6 C).

Les temps de cuisson sont indiqués et ils dépendent également de l'épaisseur de la viande et de la température de départ de celle-ci avant la cuisson.

Conseils et techniques pour le convection grill

- Placez le grill dans la position appropriée avant d'allumer votre four.
- Utilisez le grill à convection avec la porte fermée.
- Ne pas préchauffé pour le four.
- Utilisez le plat de gratin (broil) à 2-pièces.
- Tourner les viandes une fois à la moitié du temps de cuisson recommandé (voir le tableau de grill (broil) à convection).

Temps de grill (broil) et de grill (broil) à convection sont approximatifs et peuvent varier légèrement.

Les temps de cuisson sont indiqués et ils dépendent également de l'épaisseur de la viande et de la température de départ de celle-ci avant la cuisson.

Conseils et Techniques de Grill (Broil)

- Placez le grill dans la position appropriée avant d'allumer votre four.
- Utilisez le mode Broil avec la porte fermée.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes avant sont utilisation.
- Utilisez le plat de gratin (broil) à 2-pièces.
- Tourner les viandes une fois à la moitié du temps de cuisson recommandé (voir le tableau de grill (broil) à convection).

Temps de grill (broil) et de grill (broil) à convection sont approximatifs et peuvent varier légèrement.

Les temps de cuisson sont indiqués et ils dépendent également de l'épaisseur de la viande et de la température de départ de celle-ci avant la cuisson.

Conseils et Techniques de Déshydratation

- On peut déshydrater des aliments en utilisant le mode déshydratation. Une température plus faible est utilisée et l'air chauffé circulant enlève doucement l'humidité pour préserver la nourriture.
- La température en mode déshydratation est préprogrammée à 140 F (60 C).
- Les températures du mode déshydratation possibles sont de 120 F (50 C) à 160 F (70 C).
- Plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps.
- Certains aliments requièrent 14/15 heures pour complètement se déshydrater.
- Consultez un livre sur la conservation des aliments pour les temps spécifiques et la conservation de certains aliments.
- Ce mode est approprié pour des fruits, des légumes, des herbes et des morceaux de viande.
- Des écrans de séchage peuvent être achetés dans les magasins spécialisés.
- En utilisant des feuilles de papier, une certaine humidité peut être absorbée avant la déshydratation (comme des morceaux de tomate ou de pêche).

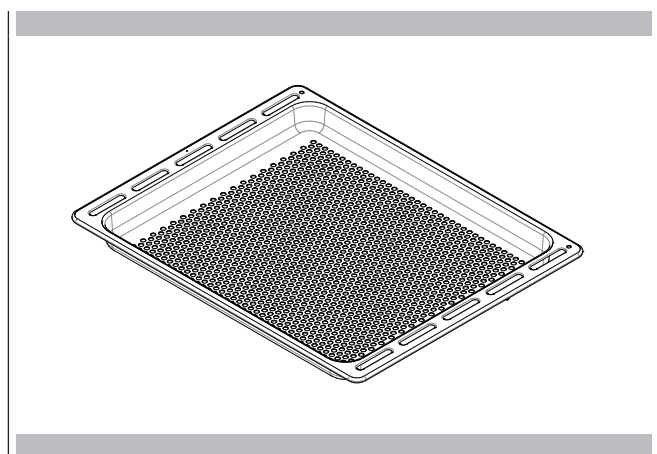
Conseils et techniques AirFry

Air Fry est un mode de cuisson unique conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Sélectionnez Air Fry, puis réglez la température souhaitée et appuyez sur Démarrer. La température peut être réglée entre 300° F (150° C) et 480° F (250° C).

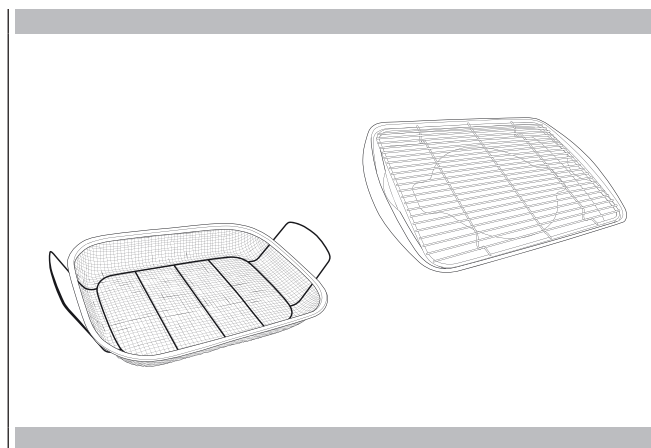
Directives pour les ustensiles de cuisine Air Fry

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine sans danger pour le gril lorsque vous utilisez le mode Air Fry.
- Des paniers de cuisson au four et des grilles de cuisson peuvent également être utilisés. Une plaque à pâtisserie doit être placée sur la grille sous les aliments pour récupérer les gouttes lors de l'utilisation d'un panier de cuisson.

- Une plaque à pâtisserie sombre est recommandée. Une poêle foncée favorise un meilleur brunissement et un meilleur croustillant.
- Le mode Air Fry est conçu pour cuisiner sur une seule grille.
- Le mode Air Fry est conçu pour être utilisé avec le préchauffage du four.
- La position de grille 3 est recommandée pour la plupart des aliments.
- Lorsque vous faites frire des aliments avec de la sauce, il est recommandé d'appliquer la sauce en fin de cuisson.
- Si les aliments dorent trop rapidement, essayez une position de grille plus basse ou une température de réglage du four plus basse.
- Pour les aliments emballés, suivez les instructions de cuisson au four traditionnel pour régler la température et le temps de cuisson prévu.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou de remuer les aliments pendant la cuisson.
- Disposez les aliments en une seule couche sur la poêle, ne surchargez pas la poêle.









Batterie de cuisine principale recommandée



















Autres options d'ustensiles de cuisine

Tableau de grillade à déshydratation			
ALIMENT	PRÉPARATION	TEMPS DE SECHAGE APPROX. * (heures)	VERIFIER LA CUISSON
FRUIT			
Pommes	Dans jus de citron 1/4 t. et 2 t. d'eau, tranches 1/4 (env. 6 mm)	11 - 15	Légèrement pliables
Bananes	Dans jus de citron 1/4 t. et 2 t. d'eau, tranches 1/4 (env. 6 mm)	11 - 15	Légèrement pliables
Cerises	Laver et sécher avec une serviette Pour les cerises fraîches, dénoyauter	10 - 15	Pliables, tannées, moelleuses
Peaux d'orange et tranches	tranches 1/4 d'orange ; une partie de la peau d'oranges finement pelée	Peaux : 2 - 4 Tranches: 12 - 16	Peau d'orange : sèche et cassante Tranches d'orange : les peaux sont sèches et cassantes, le fruit est légèrement humide
Tranches d'ananas	Séchées a la serviette	En boîte: 9 - 13 Fraîches: 8 - 12	Souples et pliables
Fraises	Laver et sécher avec une serviette Tranches d'épaisseur 1/2" (12 mm) Peau (extérieure) sur la grille	12 - 17	Sèches et cassantes
LÉGUMES			
Poivrons	Laver et sécher avec une serviette Retirer la membrane du poivron et le couper grossièrement en morceaux d'environ 2,5 cm.	16 - 20	Cassants sans humidité à l'intérieur
Champignons	Laver et sécher avec une serviette Couper l'extrémité du pied. Morceaux de 1/8 Po	7 - 12	Fermes et cassant, secs
Tomates	Laver et sécher avec une serviette Tranches minces 1/8" (3 mm) d'épaisseur.	16 - 23	Sèches, couleurs rouge brique
FINES HERBES			
Origan, sauge, persil et thym, et fenouil	Rincer et assécher à la serviette	Sécher à 120 F (60 C) 3 - 5	Croustillant et cassant
Basilique	Utiliser des feuilles 7,5 à 10 cm du haut. Vaporiser d'eau, secouer et sécher en tapotant	Sécher à 120 F (60 C) 3 - 5	Croustillant et cassant

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

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

Sélectionner une recette déjà programmée :

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

DINDE FARCIE

GRILLE RECTANGULAIRE



NIVEAU

POIDS

TEMPS DE CUISSON

PRECHAUFFAGE

1

3800g

03:00

OUI

START

SAUVER

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

Sauvegarder une recette personnalisée :

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

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



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



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

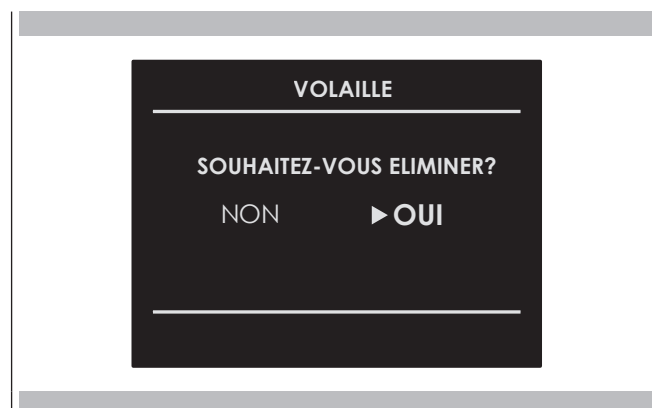


REMARQUE Si les valeurs de temps et de poids sont modifiées et qu'elles ne sont pas enregistrées immédiatement, à la fin de la recette, un message s'affiche pour demander si on souhaite les enregistrer.

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

Effacer une recette personnalisée :

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



Nettoyage hydrolytique

Cette méthodologie exploite la fonction naturelle de dégraissage et de désinfection de la vapeur pour nettoyer la cavité du four.

Avantages

- Faciliter
- Faibles coûts
- Éco-durabilité : c'est la solution la plus naturelle et écologique qui vous permet d'avoir un four propre à la fin du cycle sans l'utilisation de détergents chimiques agressifs. C'est bon pour l'environnement, c'est bon pour la santé et c'est bon pour le four
- Temps réduits

Méthode

Après avoir retiré tous les accessoires internes, versez 250 ml d'eau distillée dans le bas du four. Fermez la porte et activez la fonction Clean depuis le menu, d'une durée de 10 minutes. Passé ce délai, le four s'éteindra automatiquement en émettant un signal sonore. Laissez la porte fermée pendant encore 5 minutes : pendant ce temps, la vapeur commence à ramollir les particules de graisse déposées sur les parties de la cavité interne du four. Ouvrez ensuite légèrement la porte du four pour laisser s'échapper la chaleur (10 minutes) : cela permet à la cavité de refroidir et de sécher.

Après ces 10 dernières minutes, vous pouvez procéder avec un chiffon humide pour enlever tout résidu de graisse, de saleté et de liquide : le nettoyage de l'appareil est devenu plus facile.

La lumière du four est activée et peut être éteinte et se rallumer à tout moment.

Tous les panneaux auto-nettoyants fonctionnent efficacement pour trente processus de nettoyage ; après cette limite, il est nécessaire de remplacer les panneaux.

Retirer la porte



AVERTISSEMENT

Assurez-vous que:

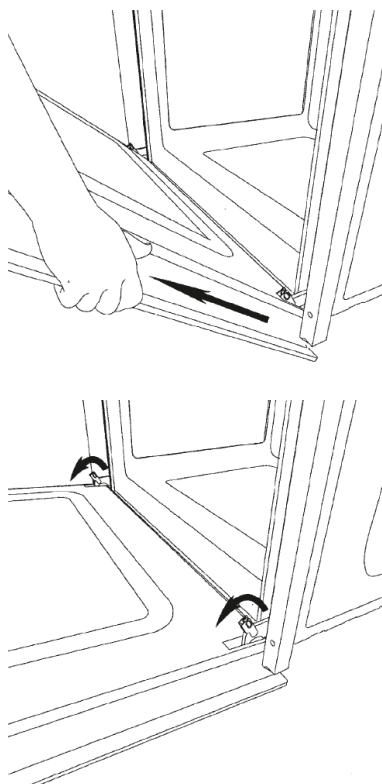
- Le four est froid et hors tension avant d'enlever la porte sinon vous pouvez vous électrocuter ou vous brûler. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une électrocution ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utilisez vos deux mains pour enlever la porte du four. Le devant est en verre. Manipulez-la avec soin pour ne pas la briser.
- Ne saisissez que les côtés de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée car elle pourrait glisser et provoquer des dégâts ou vous blesser.
- Si vous ne tenez pas la porte du four de façon sûre et correctement, cela pourrait provoquer des dégâts ou blesser des gens.

Retirer la porte standard du four

La porte du four peut être retirée rapidement et facilement. Pour cela, suivre les indications suivantes :

- Ouvrez la porte complètement.
- Soulevez les deux leviers indiqués ci-dessous.
- Fermez la porte dès le premier arrêt (causé par les leviers soulevés).
- Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur pour la retirer des ferrures.

Pour la remise en place, remettre la porte, les charnières dans les ferrures et abaisser les deux leviers.



Dépose de la porte panoramique « FULL GLASS » (si présente)

ATTENTION

S'assurer que :

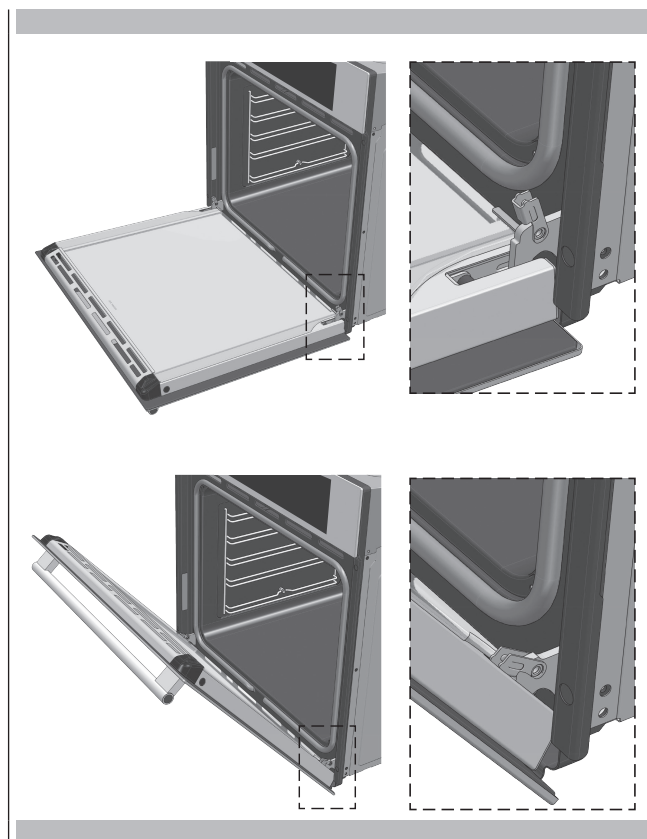
- Le four est froid et que l'alimentation du four a été coupée avant de retirer la porte. Ne pas le faire peut provoquer un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utiliser les deux mains pour retirer la porte du four. Le devant de la porte est en verre. Manipuler avec précaution pour éviter qu'elle se brise.
- Ne saisir que les côtés de la porte du four. Ne pas saisir la poignée car elle peut pivoter dans votre main et se casser ou vous blesser.
- Le fait de ne pas saisir fermement et correctement la porte du four pourrait causer des blessures ou des dommages au produit.

Retrait de la porte du four

La porte du four peut être retirée rapidement et facilement. Pour cela, procéder comme suit :

- Ouvrir complètement la porte.
- Soulever les deux leviers illustrés ci-dessous.
- Fermer la porte jusqu'à la première butée (provoquée par les leviers relevés).
- Soulever la porte vers le haut et vers l'extérieur pour la retirer de ses supports.

Pour remplacer la porte, fixer les charnières dans leurs supports et baisser les deux leviers.

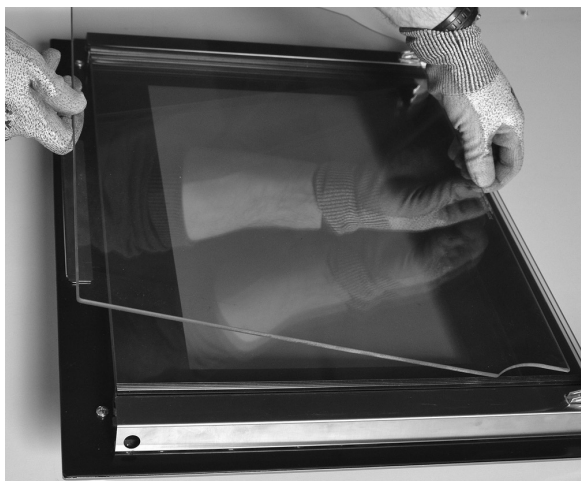


Comment enlever le verre intérieur de la porte panoramique en verre pleine

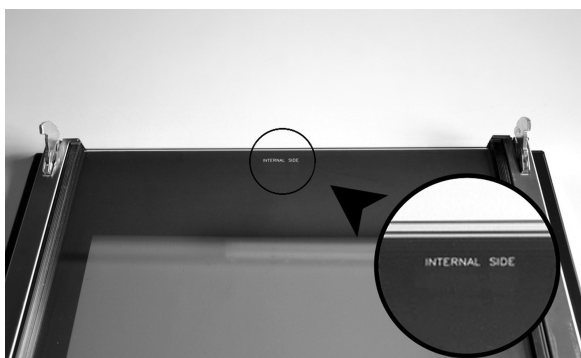
1. Porter des gants de protection.
2. Placer la porte sur une surface plane horizontale face vers le bas sur un chiffon doux pour éviter de rayer la partie visible.
3. Appuyer simultanément sur les touches des deux couvercles latéraux, en enlevant la bande supérieure.



4. Faire glisser la vitre interne vers l'extérieur comme indiqué ci-dessous. Extraire la deuxième (panneaux intermédiaires) pour le nettoyage.



5. Pour remettre en place les verres intermédiaires après le nettoyage, procéder à l'inverse et vérifier que la mention INTERNAL SIDE est orientée de façon à être lisible correctement.



REMARQUE : un certain jeu entre les vitres intermédiaires et les supports latéraux est normal car il sert à compenser les dilatations thermiques des vitres.

6. Positionner la vitre interne entre les deux montants et remettre en place la bande supérieure.



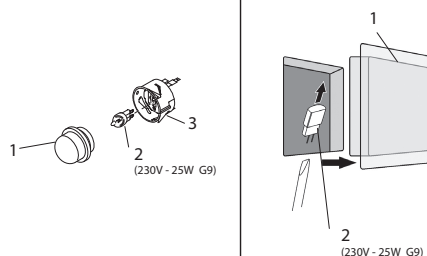
Pour remplacer une ampoule



AVERTISSEMENT

Assurez-vous que:

- Le four et que les lumières sont froides et que le four est bien éteint avant de remplacer les ampoules. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une électrocution ou des brûlures.
- Les caches doivent être remis en place lorsque vous utilisez le four.
- Les caches servent à protéger l'ampoule pour qu'elle ne se casse pas.
- Les caches sont en verre. Manipulez-les avec précaution pour éviter de les casser. Les verres cassés peuvent blesser.



- 1 Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur).
- 2 Retirez le cache (1).
- 3 Enlevez l'ampoule (2) de sa douille (3).
- 4 Remplacez l'ampoule (2) avec une nouvelle. Évitez de toucher l'ampoule avec vos doigts, car la graisse des mains peut endommager l'ampoule lorsqu'elle devient chaude.
- 5 Employez un avec les mêmes Volt et Watt (voir Fig. 11).
- 6 Vissez le couvercle (1).
- 7 Rebranchez l'alimentation principale à la source principale (fusible ou disjoncteur).

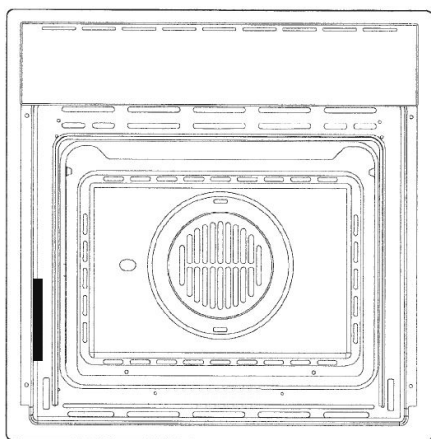
Avec la cuisson comme la cuisson à convection, des problèmes de cuisson peuvent arriver pour de nombreuses raisons autre qu'un mauvais fonctionnement du four. Vérifiez le tableau ci-dessous qui répond à la plupart des problèmes communs. Etant donné que la taille, la forme et le matériel de cuisson affectent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

Problème de cuisson	Cause
Aliment brunissant de façon hétérogène	<ul style="list-style-type: none"> - Four non préchauffé - Papier aluminium sur la grille ou au fond du four - Plat de cuisson trop grand pour la recette - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four
Aliment trop brun au fond	<ul style="list-style-type: none"> - Four non préchauffé - Utilisation de plat en verre, mat ou foncé - Position de grille incorrecte - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four
Aliment sec ou ayant excessivement rétréci	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Four non préchauffé - Porte du four trop souvent ouverte - Scellé hermétiquement avec du papier aluminium - Plat trop grand
Aliment cuisant ou rôtissant trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Four non préchauffé - Porte du four trop souvent ouverte - Scellé hermétiquement avec du papier aluminium - Plat trop grand
Croûte à tarte non brunie au fond ou croûte non cuite	<ul style="list-style-type: none"> - Temps de cuisson pas assez long - Utilisation de plat en acier brillant - Position de grille incorrecte - Température du four trop basse
Gâteau pâle, plat, ou non cuit à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Temps de cuisson incorrect - Gâteau vérifié trop tôt - Porte du four trop souvent ouverte - Plat trop grand
Gâteau haut au centre avec craquelure sur le dessus.	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Temps de cuisson trop long - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four - Position de grille incorrecte - Plat trop grand
Bords de croûte de tarte trop bruns	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Bords de croûte trop minces

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

Problème de four	Solution des problèmes par étape
Autre erreur F__ figurant à l'affichage	Eteignez le four et le rallumez après quelques secondes. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et téléphonez au centre de service agréé.
Le display du four ne s'éteint pas	Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur). Remettez le disjoncteur. Si le problème persiste, téléphonez au centre de service agréé.
Ventilateur de refroidissement continuant à fonctionner une fois le four éteint	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques sont suffisamment froids.
Le four ne chauffe pas	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte de fusibles de votre habitation. Assurez-vous que le four est bien branché. Vérifiez que la température du four est correctement sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément	Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour la position des grilles recommandée. Réduisez toujours votre recette de 25 F (15 C) lorsque vous cuisinez avec le mode de cuisson à convection.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou en panne. Voir Page 28. Ne touchez pas l'ampoule avec vos doigts car cela peut la faire griller.
L'éclairage du four ne s'éteint pas	Vérifiez si rien n'obstrue la port du four. Vérifiez si la charnière n'est pas pliée ou que le loquet n'est pas verrouillé.
La pendule et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que le four est bien branché. Voir les sections Horloge, Page 10.
Humidité excessive	Lorsque vous utilisez le mode cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson à convection et le rôtissage à convection éliminent l'humidité du four (c'est un des avantages de la convection).
Eclats de porcelaine	Lorsque vous enlevez et remplacez les grilles, inclinez-les toujours vers le haut et ne forcez pas pour éviter les éclats de porcelaine.

Emplacement de la plaque de valeurs



AVERTISSEMENT

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

Introduction

Lire ces instructions ATTENTIVEMENT et de façon COMPLÈTE. Elles vous feront économiser du temps et des efforts et vous permettront de profiter de votre four au maximum de ses prestations.

Veillez à suivre tous les AVERTISSEMENTS. Ces instructions sont destinées à un installateur qualifié.

Outre le respect de ces instructions, l'installation du four doit tenir compte :

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

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

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



SIGNE INDIQUÉ CI-DESSUS :

Le signe reproduit ci-dessus indique la conformité du four aux normes US et CANADIENNES.

Outils nécessaires

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

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

Conditionnement

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

Exigences de raccordement électrique

Le four doit avoir une tension et une fréquence d'alimentation appropriées.

Le four est conçu pour être raccordé à une alimentation électrique à trois fils, monophasée, 120/240V, 60Hz AC, sur un circuit séparé doté de fusibles sur les deux côtés de la ligne. Il est recommandé de prévoir un sectionneur ou un fusible temporisé apte à assurer que la capacité du circuit de l'appareil, indiquée sur la plaque de données sur le cadre derrière la porte du four, n'est pas dépassée.

Le four doit être pourvu de câbles en cuivre ou en aluminium. Si le fil pour raccorder le four au circuit de dérivation est en aluminium, voir la liste UL des connecteurs pour la jonction cuivre-aluminium. Suivre les instructions fournies avec les connecteurs. Nous vous recommandons de faire effectuer le câblage électrique et le branchement de votre four par un électricien qualifié. Une fois l'installation terminée, faites-vous expliquer par l'électricien la position du sectionneur principal et identifier les coupe-circuits et les fusibles correspondants au four.

Choix de la position du four

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

Étapes d'installation

Vous trouverez dans les pages qui suivent les informations nécessaires pour une installation correcte du four, organisées de la manière suivante :

- Données techniques
- Dimensions découpe, espaces requis et instructions de montage pour :
 - Installation encastré, un four

- Installation au mur, un four

- Conditions d'alimentation électrique et de câblage, programmation non nécessaire en cas de raccordement à un circuit 120/208 V. Connexions électriques pour circuit de dérivation à 3-fils ou 4-fils.
- Liste de vérification.

Encastrement du four

Le four peut être installé sous un plan de cuisson ou dans une colonne. Les dimensions de l'encastrement doivent correspondre à celles qui sont indiquées sur la figure.

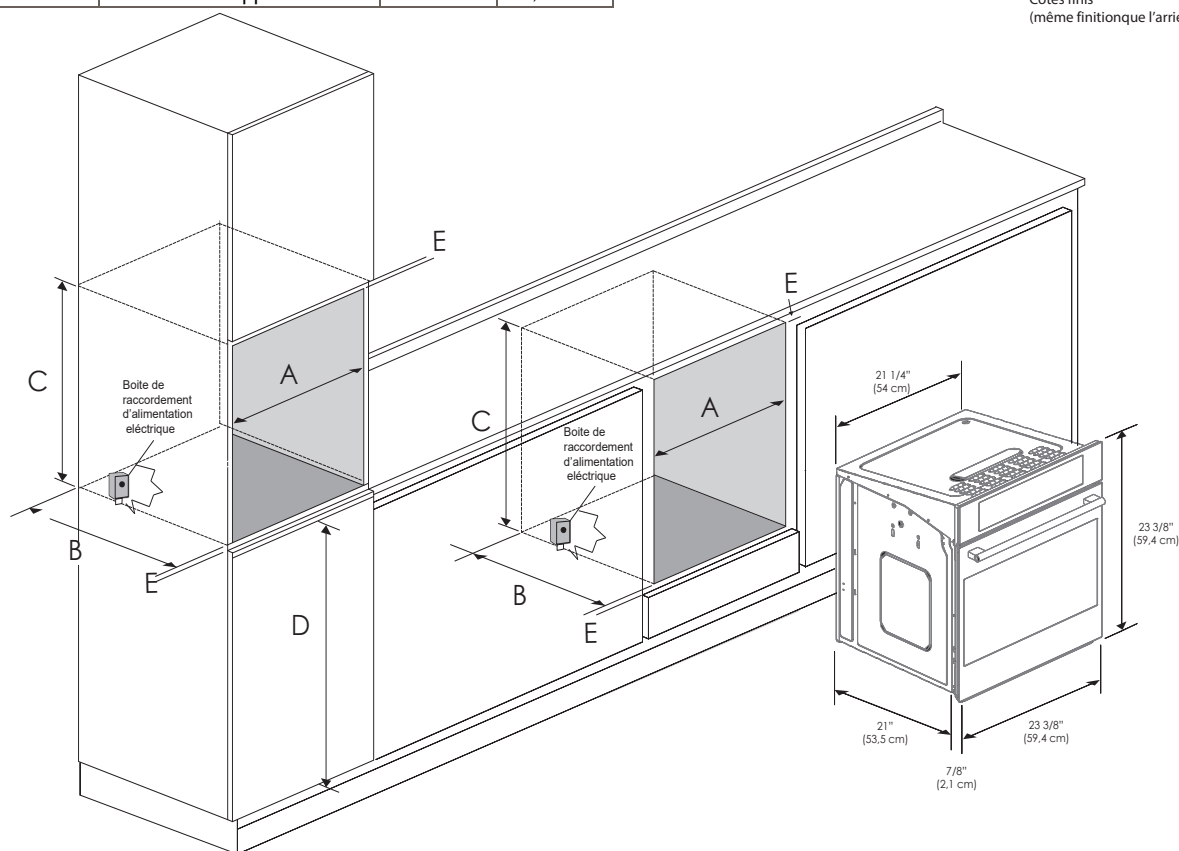
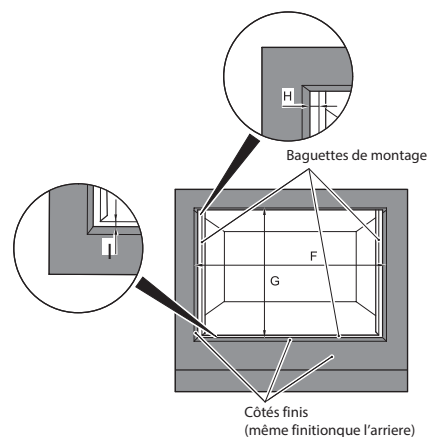
Le matériau avec lequel le meuble est réalisé doit être en mesure de résister à la chaleur. Le four doit être centré par rapport aux parois du meuble et fixé avec les vis et les douilles fournies à cet effet.

Pour associer le four avec les plans de cuisson polyvalents à gaz et combinés électriques, voir les instructions jointes.

Ltr.	DIMENSION	inch	cm
A	Découpe largeur	22 1/16"	56cm
B	Découpe profondeur (min)	22 1/16"	56cm
C	Découpe hauteur	23"	58,5cm
D	Fond de la découpe	34"	86,5cm
E	Installation en alignement	1/2"	1,3cm

INSTALLATION EN ALIGNEMENT

F	Découpe largeur	23 5/8"	60 cm
G	Découpe hauteur	24 1/64"	61 cm
H	Bandes de support	19/32"	1,5 cm
I	Bandes de support	19/32"	1,5 cm



Connexions électriques

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



AVERTISSEMENT

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

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

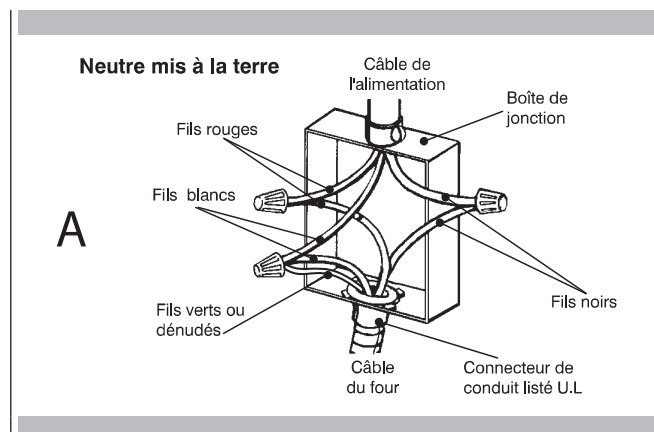
Pour installations dans lesquelles la mise à la terre à travers le conducteur neutre est interdite:

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

Connexion à 3 fils (Pour US seulement)

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

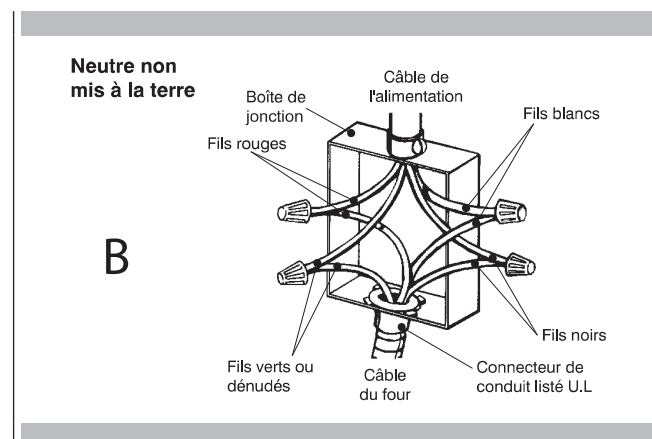
- Si les codes locaux le permettent, connectez le conducteur de terre vert du four et le fil blanc du four au fil NEUTRE du circuit de branchement (fil gris ou coloré blanc).
- Connectez les broches de raccordement du four aux broches de raccordement correspondantes dans le boîtier de raccordement.



Connexion à 4 fils (Pour des US ou CANADA)

Selon la Figure B :

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



Avant de contacter l'assistance, merci de vérifier la section "Diagnostic de pannes". Cela pourrait vous épargner le coût d'un appel d'assistance.

Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous. Quand vous appelez, merci d'indiquer la date d'achat et le modèle complet ainsi que le numéro de série de votre appareil. Ces informations nous aident à mieux répondre à votre demande.

Enregistrement des données d'entretien

Pour un centre de service autorisé ou de l'information sur les pièces, voir le paragraphe "GARANTIE pour l'électroménager".

Pour un centre de service autorisé ou de l'information sur les pièces, voir le paragraphe "GARANTIE pour l'électroménager".

Pour l'emplacement de la plaquette d'identification, voir Page 28.

Notez cette information dans l'espace prévu à cet effet ci-dessous.

Gardez votre facture pour la validation de votre garantie.

Enregistrement des données d'entretien

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'installation ou de prise de possession _____

FULGOR
MILANO

————— SINCE 1949 —————