

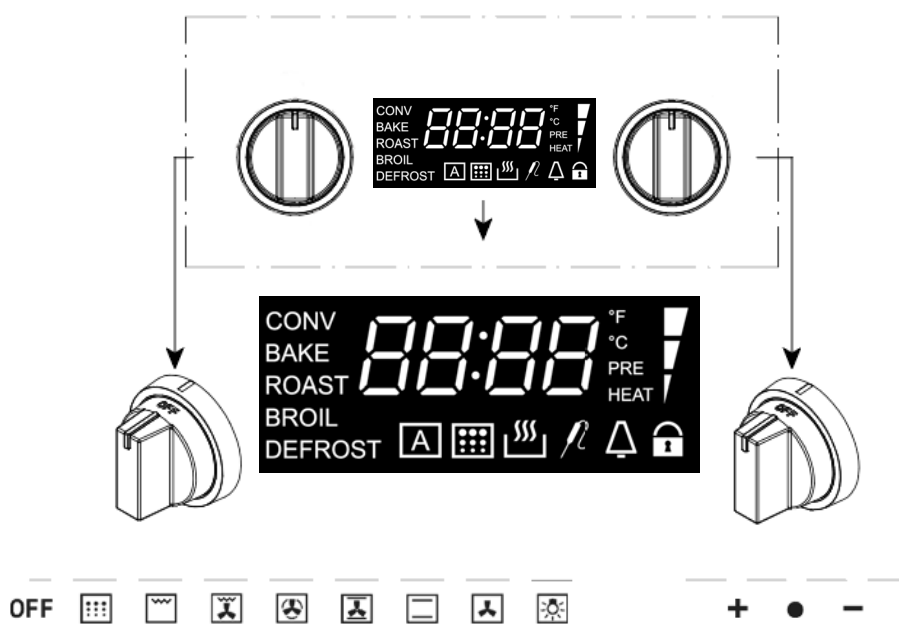
Control panel description

The oven control panel is made with one display and two knobs.

- Time & Temperature display.
- Time & Temperature knob (Push & Shuttle).
- Mode (oven functions) knob.

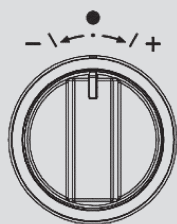
The push & shuttle knob is mainly for clock or temperature setting and automatic time functions programming. Select the desired item by pushing the knob.

OVEN CONTROL PANEL (for 36" and 48" primary oven)



1	temperature display and time display functions		88:88
2	3 preheating bar Led and PRE HEAT indication		PRE HEAT !
3	word combination to indicate the active cooking mode		CONV BAKE ROAST BROIL DEFROST
4	Setting the Temperature Format		°F °C
5	Pot		Wavy line icon
6	Duration cooking function		8:00
7	Delayed cooking function		8:00
8	Minute minder function	Showed when the timer is active.	Triangle icon
9	Door Lock	Fixed when door lock is closed Blinking when the lock cycle is running	Lock icon
10	Pyrolytic Cycle	Showed when a Pyrolytic cycle is set.	Grid icon
11	Meat Probe function	Showed when a cooking with meat probe is running	13:00
12	Meat Probe (if present)	Showed when when the meat probe is inserted.	Meat probe icon

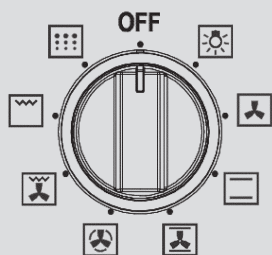
Temperature selector knob:



MINUS - = decrease

PLUS + = increase

PUSH = functions scroll

Cooking function selector knob
as EXAMPLE:

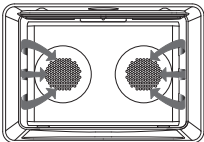
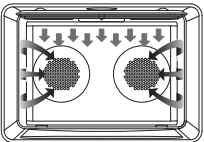
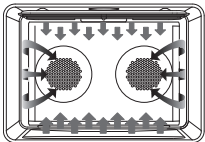
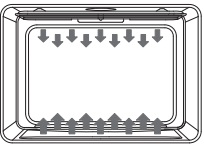
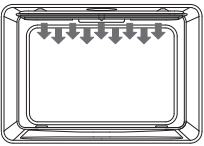
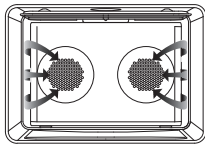
MODE		MEAT PROBE	MIN	DEFAULT	MAX
LIGHT		--	--	--	--
DEFROST		--	--	--	--
BAKE		X	120°F (50°C)	410°F (210°C)	550°F (290°C)
CONV. ROAST		X	120°F (50°C)	375°F (190°C)	550°F (290°C)
CONV. BAKE		X	120°F (50°C)	375°F (190°C)	550°F (290°C)
CONV. BROIL		X	120°F (50°C)	445°F (230°C)	550°F (290°C)
BROIL		--	L1	L3	L5
SELF CLEAN			--	860°F (460°C)	--

The following illustrations give an overview of what happens in the oven with each mode setting. The arrows represent the location of the heat sources during specific modes. The lower element is concealed under the oven floor.

In maximum setting time for heating, it is until 11 hours 59 minutes.

After the heating end, "End" is displaying it to a display:

- Time is united by + [INC] or - [DEC], and additional heating can be performed.
- Change of a function can be performed by Cooking Mode Dial.

CAVITY STYLES		
  Convection Bake (MULTI CONV BAKE) Set temperature: from 120 °F (50 °C) to 550 °F (290 °C) (preset position 375 °F (190 °C)) Convection Bake cooks with heat from ring elements behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the Convection Fan.	  Convection Broil (CONV BROIL) Set temperature: from 120 °F (50 °C) to 550 °F (290 °C) (preset position 445 °F (230 °C)) Convection Broil combines the intense heat from the upper element with the heat circulated by the Convection Fan.	  Convection Roast (CONV ROAST) Set temperature: from 120 °F (50 °C) to 550 °F (290 °C) (preset position 375 °F (190 °C)) Convection Roast uses the upper and lower elements and Convection Fan.
  Bake (BAKE) Set temperature: from 120 °F (50 °C) to 550 °F (290 °C) (preset position 410 °F (210 °C)) Bake cooks with heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature.	  Broil (BROIL) Set temperature: from L1 to L5 (preset position L3) Broiling uses intense heat radiated from the upper element.	  Defrost (CONV) Defrost does not use any heating element, but only the Convection Fan is used to defrost foods.

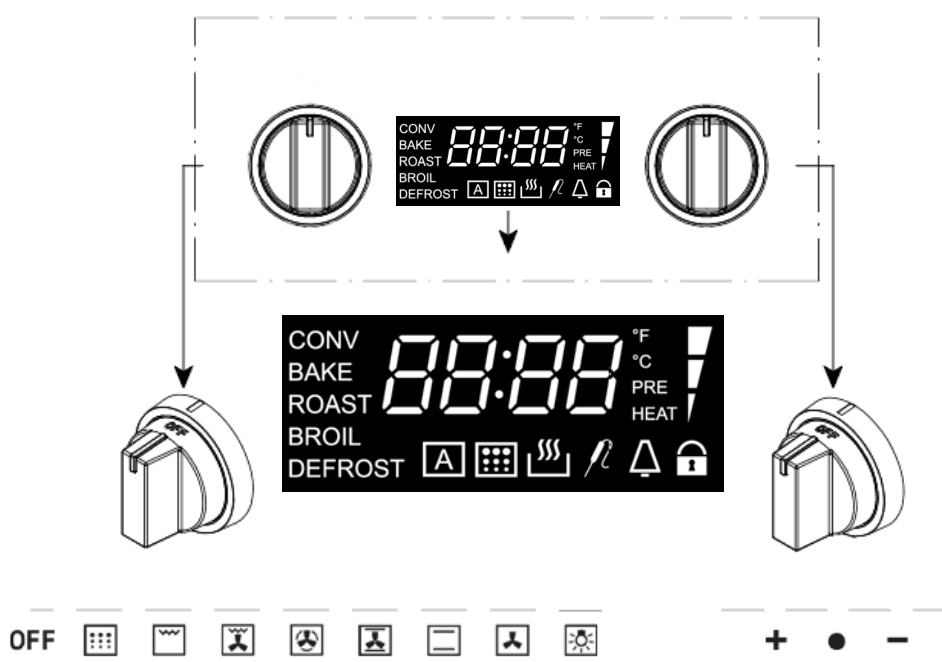
Description du panneau de commande

Le panneau de commande du four se compose d'un affichage et de deux boutons:

- Affichage temps et température.
- Bouton temps et température (Push & Shuttle).
- Bouton Mode (fonctions du four).

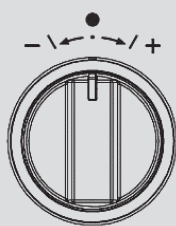
Le bouton Push & Shuttle sert principalement à la mise au point de l'horloge et de la température et à la programmation des fonctions de temps automatiques. Sélectionner le paramètre souhaité en appuyant sur le bouton.

PANNEAU DE COMMANDE DU FOUR (pour four principal de 36 et 48 pouces)



1	fonctions d'affichage de la température et de la durée de cuisson		88:88
3	barres LED de préchauffage et indication « PRE HEAT »		PRE HEAT
3	combinaison de mots pour indiquer le mode de cuisson actif		CONV BAKE ROAST BROIL DEFROST
4	Définition du format de température		°F °C
5	Marmite		Wavy line icon
6	Durée de la fonction de cuisson		2:00
7	Fonction de cuisson retardée		END
8	Fonction rappel minuterie	Apparaît lorsque la minuterie est active.	Triangle icon
9	Verrouillage de la porte	Led fixe lorsque la porte est verrouillée et clignotante si le cycle de verrouillage est en cours	Lock icon
10	Cycle pyrolytique	Apparaît si un cycle pyrolytique est programmé.	Grid icon
11	Fonction sonde viande	Apparaît si une cuisson avec la sonde de viande est en cours	1300
12	Sonde de viande	Apparaît lorsque la sonde de viande est insérée.	Probe icon

Bouton de sélecteur de température :

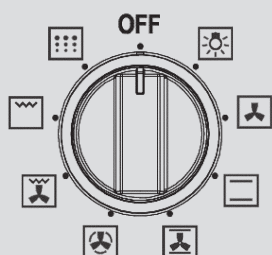


MOINS - = diminuer

PLUS - = augmenter

POUSOIR - fonctions de défilement

Bouton de sélecteur de fonction de cuisson comme dans L'EXEMPLE :



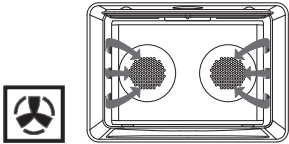
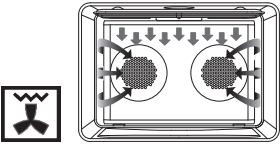
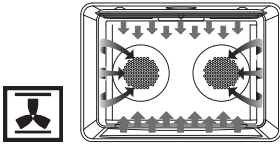
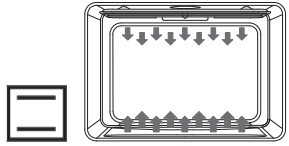
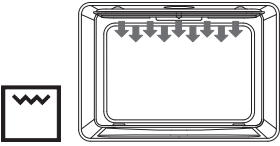
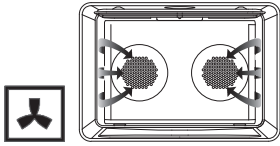
MODE		SONDE VIANDE	MIN	PAR DÉFAUT	MAX
LUMIÈRE		--	--	--	--
DÉCONGELER		--	--	--	--
CUISSON AU FOUR		X	120°F (50°C)	410°F (210°C)	550°F (290°C)
CONV.- RÔTIR		X	120°F (50°C)	375°F (190°C)	550°F (290°C)
CONV.- CUISSON AU FOUR		X	120°F (50°C)	375°F (190°C)	550°F (290°C)
CONV.- GRILLER		X	120°F (50°C)	445°F (230°C)	550°F (290°C)
GRILLER		--	L1	L3	L5
AUTO NETTOYAGE			--	860°F (460°C)	--

Les illustrations suivantes indiquent une vue générale de ce qui se passe dans le four avec chaque mode de cuisson. Les flèches représentent l'emplacement des sources de chaleur pendant les modes spécifiques. L'élément inférieur est dissimulé sous la sole du four.

Le temps maximum de réglage pour le réchauffage peut atteindre 11 heures 59 minutes.

L'affichage de la mention "End" indique que le réchauffage est terminé:

- À l'aide des touches + [INC] ou - [DEC], réglez le temps de réchauffage supplémentaire.
- Pour changer de fonction, servez-vous du sélecteur de mode de cuisson.

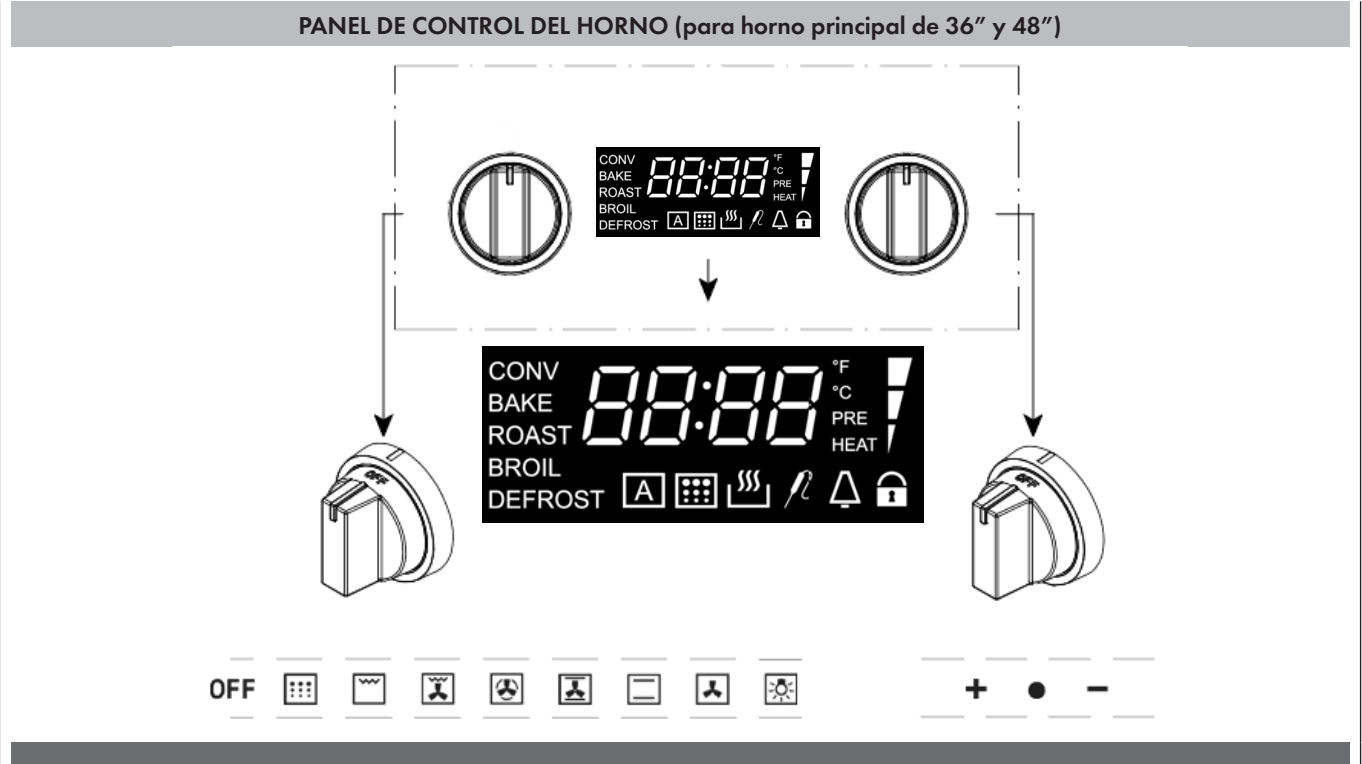
STYLES DE CAVITÉS		
 Cuisson à convection (MULTI/CONV/BAKE) Réglage de température: de 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position préréglée 190 °C (375 °F)) La cuisson au four à convection cuit avec la chaleur d'un élément circulaire derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à travers le four par un ventilateur à convection.	 Gril à convection (CONV BROIL) Réglage de température: de 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position préréglée 230 °C (445 °F)) Le gril à convection combine la chaleur intense de l'élément supérieur avec une chaleur qui circule grâce au ventilateur.	 Rôtissage à convection (CONV ROAST) Réglage de température: de 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position préréglée 190 °C (375 °F)) Le rôtissage à convection utilise l'élément supérieur, du milieu et le ventilateur à convection.
 Cuisson au four (BAKE) Réglage de température: de 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position préréglée 210 °C (410 °F)) Permet de cuire au four avec de l'air chaud. Les éléments supérieur et inférieur travaillent en cycle pour maintenir la température du four.	 Gril (BROIL) Réglage de température: de L1 à L5 (position prédéfinie L3) Le gril utilise la chaleur intense émise depuis l'élément supérieur.	 Décongélation (CONV) La décongélation n'utilise aucun élément chauffant, mais uniquement le ventilateur de convection pour décongeler les aliments.

Descripción del panel de mandos

El panel de mandos del horno está compuesto por un display y dos botones.

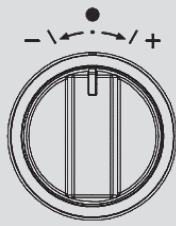
- Display de tiempo y temperatura
- Botón tiempo + temperatura (Push & Shuttle)
- Botón modo (funciones del horno)

El botón Push & Shuttle sirve principalmente para el ajuste del reloj y de la temperatura y para la programación de las funciones de tiempo automáticas. Seleccione el parámetro deseado pulsando el botón.



1	funciones de pantalla de temperatura y tiempo		88:88
2	barras LED de precalentamiento e indicación «PRE HEAT»		PRE HEAT
3	combinaison de mots pour indiquer le mode de cuisson actif		CONV BAKE ROAST BROIL DEFROST
4	Définition du format de température		°F °C
5	Olla		Wavy line icon
6	Duración de la función de cocción		dur
7	Retardo de la función de cocción		End
8	Función del minutero	Se muestra cuando el cronómetro está activado.	Triangle icon
9	Bloqueo de la puerta	Está fijo cuando el bloqueo de la puerta está cerrado, intermitente cuando el ciclo de bloqueo está funcionando	Lock icon
10	Ciclo Piroclítico	Se muestra cuando se ajusta el ciclo de Piroclítico.	Grid icon
11	Función Sonda de carne	Se muestra cuando está en funcionamiento la cocción con sonda de carne	1300
12	Sonda de Carne	Se muestra cuando está insertada la sonda de carne.	Probe icon

Perilla de selector de temperatura:

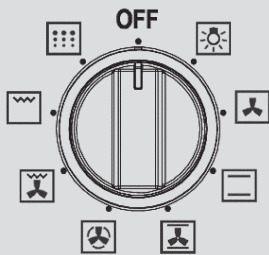


MENOS - = disminuye

MÁS + = aumenta

PRESIÓN = desplazamiento de funciones

Perilla de selector de función de cocción como EJEMPLO:

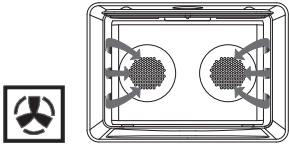
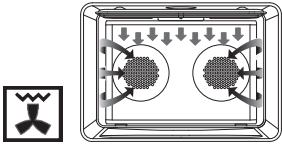
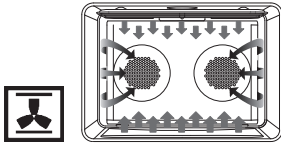
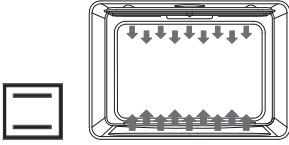
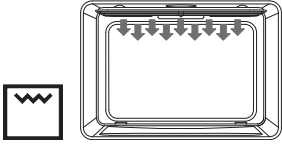
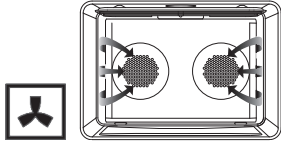


MODO		CARNE SONDA	MÍN	PREDETER- MINADO	MÁX
LUZ		--	--	--	--
DESCONGELAR		--	--	--	--
HORNEAR		X	120°F (50°C)	410°F (210°C)	550°F (290°C)
CONV. ASAR		X	120°F (50°C)	375°F (190°C)	550°F (290°C)
CONV. HORNEAR		X	120°F (50°C)	375°F (190°C)	550°F (290°C)
CONV. ASAR A LA PARRILLA		X	120°F (50°C)	445°F (230°C)	550°F (290°C)
ASAR A LA PARRILLA		--	L1	L3	L5
AUTOLIMPIEZA			--	860°F (460°C)	--

Las siguientes ilustraciones dan una vista general de lo que sucede en el horno en cada modo de ajuste. Las flechas representan la posición de la fuente de calor durante cada uno de los modos. Los elementos inferiores están ocultos bajo el piso inferior.

El tiempo máximo de configuración para el calentamiento es de hasta 11 horas 59 minutos. Después que finaliza el calentamiento, aparece en la pantalla la indicación "End":

- Tocar las teclas + [INC] o - [DEC] para poder disponer de un calentamiento adicional.
- El cambio de una función puede realizarse mediante el mando giratorio de modo de cocción.

TIPOS DE CAVIDADES		
 Horneado por convección (MULTI CONV BAKE) Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 550 °F (290 °C) (posición preestablecida en 375 °F (190 °C)) El horneado por convección cocina con aire que proviene de tercer elementos que se encuentra detrás de la pared trasera del horno. Este calor circula a través del horno por medio de un ventilador de convección.	 Asado por convección (CONV BROIL) Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 550 °F (290 °C) (posición preestablecida en 445 °F (230 °C)) El Asado por convección combina el calor intenso del elemento superior con el aire que circula por medio del ventilador de convección.	 Grill por convección (CONV ROAST) Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 550 °F (290 °C) (posición preestablecida en 375 °F (190 °C)) El Grill por Convección usa el calor de los elementos superiores e inferiores, así como el calor del ventilador de convección.
 Horneado (BAKE) Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 550 °F (290 °C) (posición preestablecida en 410 °F (210 °C)) En el horneado se cocinar con aire caliente. Tanto el elemento superior como el inferior se encienden en ciclos para mantener la temperatura del horno.	 Asado (BROIL) Temperatura establecida: de L1 a L5 (posición preestablecida L3) El Asado usa el calor intenso que radia el elemento superior.	 Décongélation (CONV) En Defrost no se utiliza ningún elemento de calentamiento, sino que para descongelar los alimentos se emplea únicamente el Ventilador de convección.