FULGOR

MILANO

EVOQUE

PRO-RANGE 36”- 48” DUAL FUEL

F4EDF366 - F4EDF486G

USE & CARE MANUAL

GUIDE D’UTILISATION ET D’ENTRETIEN

MANUAL DE USO Y CUIDADO

Dear Customer,

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

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

Pay attention to these symbols present in this manual:

⚠ WARNING

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

⚠ WARNING

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

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

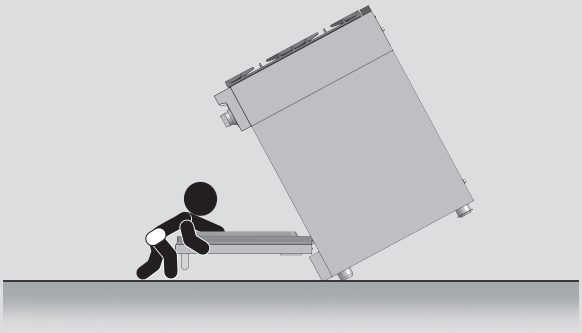
IMPORTANT: Save these instructions for the local electrical inspector use.

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

OWNER: Please keep this manual for future reference.

⚠ WARNING

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



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

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

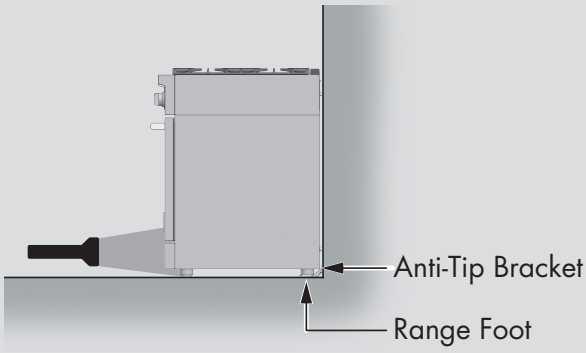


TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Safety Precautions	**3**
2 - Safety Instructions	**5**
Safety for the Self-Cleaning Oven	5
Warnings for Gas and Electric Installation	5
3 - Features of your Oven	**6**
4 - The Control Panels	**8**
5 - General Oven Information	**9**
6 - General Oven Tips	**10**
Default Settings	10
Oven Condensation and Temperature	10
Operational Suggestions	10
Utensils	10
Oven Racks	10
Oven Extendable Rack	11
7 - Electronic control	**12**
Control panel description	12
Programming time functions	13
Setting the time of day	13
Setting the minute minder	13
3 Tone Buzzer Setting	13
Temperature & Time Format	13
8 - Cooking with the Convection Oven	**15**
Advantages of Convection Cooking	15
9 - Oven Modes	**16**
10 - Cooking functions	**17**
11 - Quick Tips	**18**
Convection Cooking	18
Advantages of Convection Cooking	18
12 - Setting an oven function manually	**19**
Setting an automatic oven function	19
13 - Convection Bake Tips and Techniques	**20**
Convection Bake Chart	21
14 - Bake Tips and Techniques	**22**
General Guidelines	22
Bake Chart	22
15 - Convection Broil Tips and Techniques	**23**
Convection Broil Chart	23
16 - Broil Tips and Techniques	**24**
Broil Chart	24

TABLE OF CONTENTS	PAGE
17 - Convection Roast Tips and Techniques	**25**
Convection Roast Chart	25
18 - Dehydrate Tips and Techniques	**26**
Dehydrate Chart	26
19 - General Secondary Oven Information	**27**
20 - Secondary Oven Modes	**28**
21 - Solving Baking Problems	**29**
22 - Oven Care and Cleaning	**30**
Self-Cleaning the Oven	30
Preparing the Oven for Self-Cleaning	30
23 - Setting the Self-Cleaning Mode	**31**
Pyrolyse (Self-Clean)	31
24 - Sabbath Mode & Meat Probe Function	**32**
Sabbath Mode	32
Meat Probe Function	32
25 - Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal	**33**
To Remove Door	33
To Replace Door	33
26 - Replacing an Oven Light	**34**
To Replace a Light Bulb	34
27 - Features of your Cooktop	**35**
28 - Gas Cooktop Burner Operation	**37**
Gas Control Knob Setting	37
Burners with two flame rings	37
Super Sealed Surface Burners	38
29 - Cookware	**39**
Cookware Characteristics	39
Match Pan Diameter to Flame Size	39
30 - General Oven Care	**40**
How to Use the Oven Cleaning Chart	40
Cleaning Chart	40
31 - Oven Finishes / Cleaning Methods	**41**
32 - Cleaning the Cooktop	**42**
Cooktop Part / Material Suggested Cleaners	42
33 - Solving Operational Problems	**44**
34 - Assistance or Service	**46**
Service Data Record	46

IMPORTANT INSTRUCTION

General Appliance and Range.
Please read all instructions before using this appliance.

⚠ WARNING

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

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to 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 appliance unless specifically recommended. Refer service to an authorized servicer.
- Do not operate this appliance if it is not working properly or if it has been damaged, until an authorized servicer has examined it.
- Install or locate this appliance only in accordance with the Installation Instructions.
- Use this range 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.

⚠ WARNING

- In the event of a grease fire SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the gas burner.
- BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
- Do not use water, including wet dishcloths or towels on grease fires. A violent steam explosion may result.
- NEVER PICK UP A FLAMING PAN. You may be burned.
- ALWAYS have a working SMOKE DETECTOR near the kitchen.
- LEAVE THE HOOD VENTILATOR ON when flambéing food.
- Do not obstruct the flow of combustion air at the oven vent nor around the base or beneath the lower front panel of the range. Avoid touching the vent openings or nearby surfaces as they may become hot while the oven is in operation. This range requires fresh air for proper burner combustion.
- NEVER cover any slots, holes or passages in the oven or cover an entire rack with aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating the oven.

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

- Children or pets should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use.
- Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store flammable materials on or near the cooktop.
- When using the cooktop: DO NOT TOUCH THE BURNER GRATES OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREA.
- Use only dry pot holders; moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam.
- Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating elements.
- Never leave the cooktop unattended when in use.
- Boilovers cause smoking, and greasy spillovers may ignite. A spill on a burner can smother all or part of the flame or hinder spark ignition. If a boilover occurs, turn off burner and check operation. If burner is operating normally, turn it back on.
- During cooking, set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan.
- Take care that drafts like those from fans or forced air vents do not blow flammable material toward the flames or push the flames so that they extend beyond the edges of the pan.
- Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop.
- Wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while cooking.

- Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with hot burners or hot burner grates.
- Use only certain types of glass, heatproof glass ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use.
- Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface.

⚠ CAUTION

Do not allow aluminium foil, plastic, paper or cloth to come in contact with hot burners or grates. Do not allow pans to boil dry.

⚠ CAUTION

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

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

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

⚠ CAUTION

Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop surface since they can get hot

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

⚠ WARNING

Do not broil with the door open for extended periods as the intense heat could damage the controls on the face of the appliance.
Open and then immediately close the door when accessing the food inside while broiling.

⚠ WARNING

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

Safety for the Self-Cleaning Oven

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

⚠ WARNING

The elimination of soil during self-cleaning generates some by-products which are on this list of substances.
To minimize exposure to these substances, always operate this oven according to the instructions in this manual and provide good ventilation to the room during and immediately after self-cleaning the oven.
The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.
This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

Warnings for Gas and Electric Installation

In case of Propane gas installation
The appliance is produced ready for use with natural gas. It may be converted for use with propane gas using the propane conversion kit supplied with the appliance.
Be sure the unit being installed is correct for the type of gas being used. Refer to the rating plate (see Installation Instructions).

⚠ WARNING

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

⚠ CAUTION

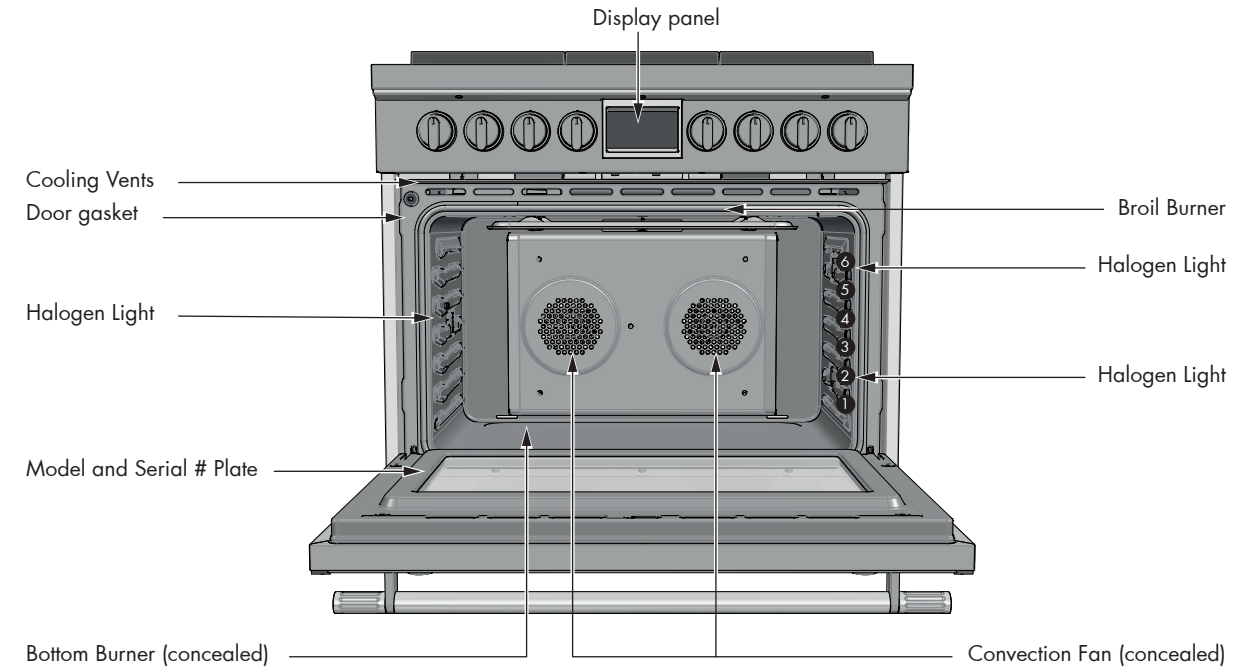
- Always disconnect the electrical supply before servicing this unit.
- For personal safety, this appliance must be properly grounded.
- Do not under any circumstances cut or remove the grounding prong from the power cord plug.

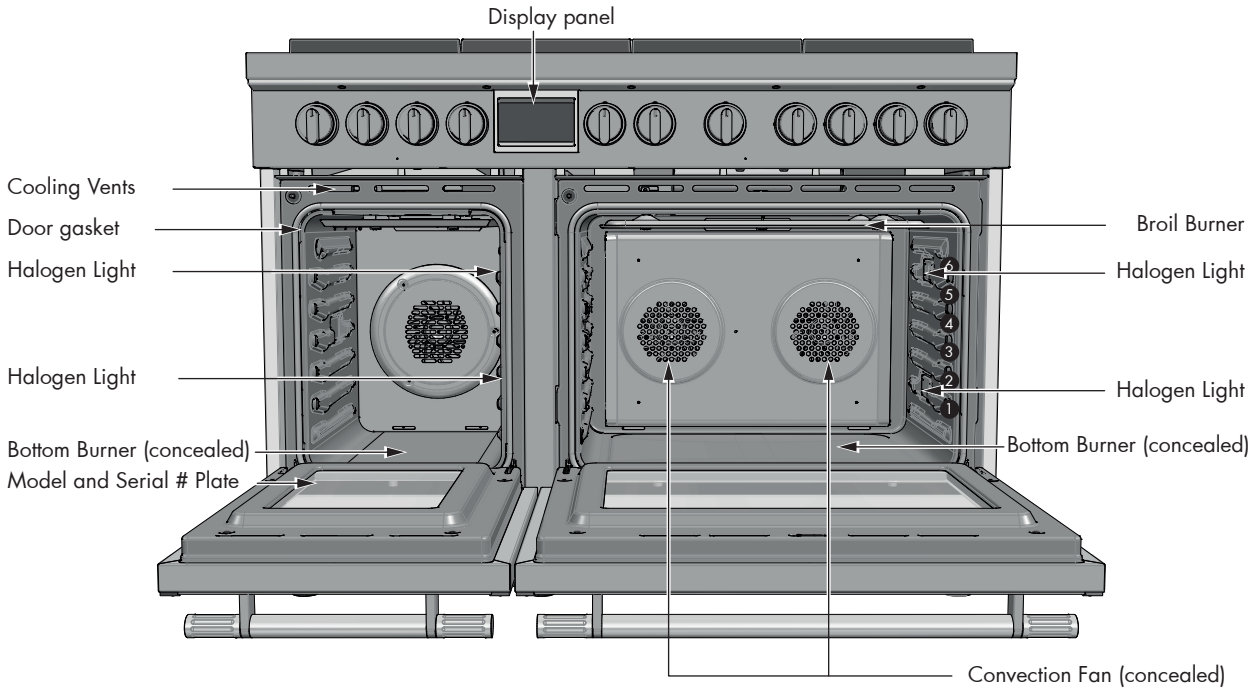
⚠ CAUTION

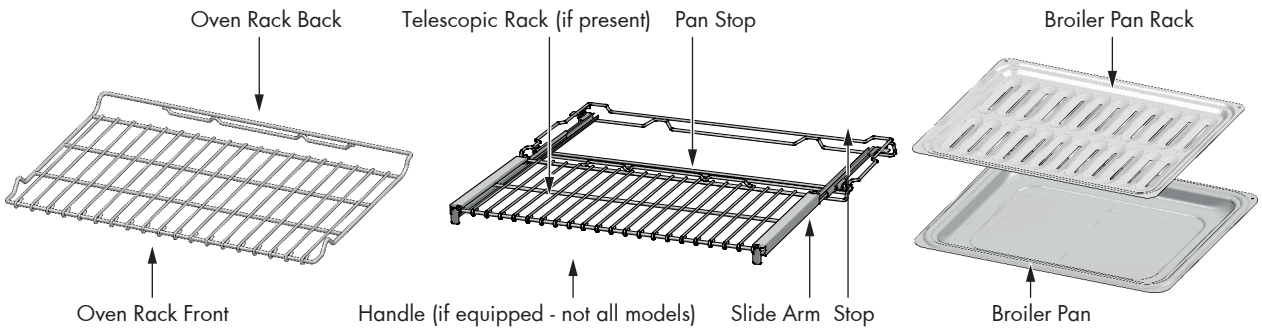
When connecting the unit to propane gas, make certain the propane tank is equipped with its own high pressure regulator. In addition, the pressure regulator supplied with the appliance must be on the inlet gas pipe of this unit.

In case of electrical failure
If for any reason a gas control knob is turned ON and there is no electric power to operate the electronic igniter of the cook top, turn OFF all gas control knobs and wait 5 minutes for the gas to dissipate before lighting the burner manually.
To light the burner manually, carefully hold a lighted match to the burner ports and push and turn the gas control knob to HI until it lights and then turn the knob to desired setting.

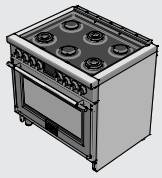
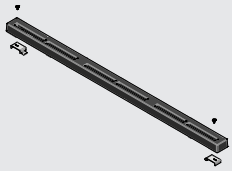
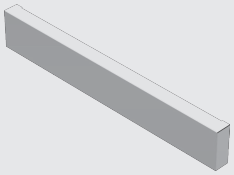
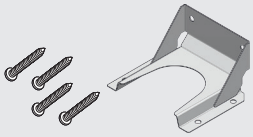
FEATURES OF YOUR OVEN

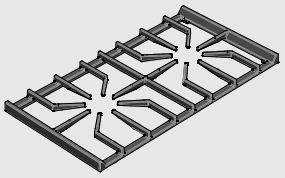
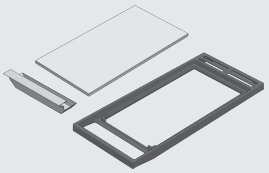
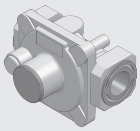
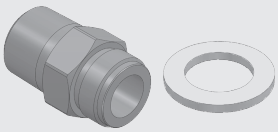
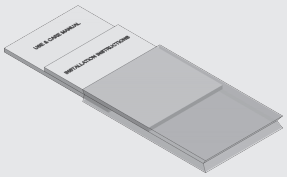




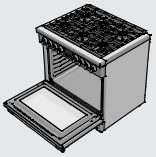
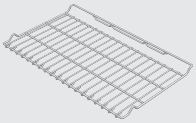
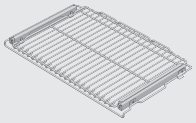
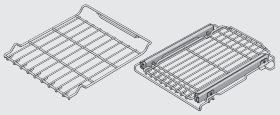


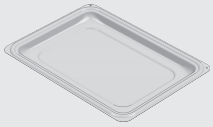
CONTENTS OF YOUR RANGE PACK

	QTY	DESCRIPTION
	1	RANGE COOKER
	1	3" BACKSPLASH THREE FIXING SCREWS
	1	KICK COVER
	3	FEET
	1	FOOT WITH COLLAR
	1	ANTI TIP FOUR FIXING SCREWS

	QTY	DESCRIPTION
		CAST IRON GRATES
	3	Pcs. FOR 36" - 48" RANGE
	1	GRIDDLE (FOR 48" RANGE)
	1	PRESSURE REGULATOR
	1	NIPPLE
	1	GASKET / WASHER
		MANUAL & GENERAL DOCUMENTATION
	1	"INSTALLATION INSTRUCTIONS"
	1	"USE & CARE"
	1	GAS CONVERSION KIT

OVEN ACCESSORIES OF YOUR RANGE

	QTY	DESCRIPTION
	1	OVEN
	2	OVENS (FOR 48" RANGE)
	2	CHROMED RACKS
	1	TELESCOPIC CHROMED RACK
	2	CHROMED RACKS

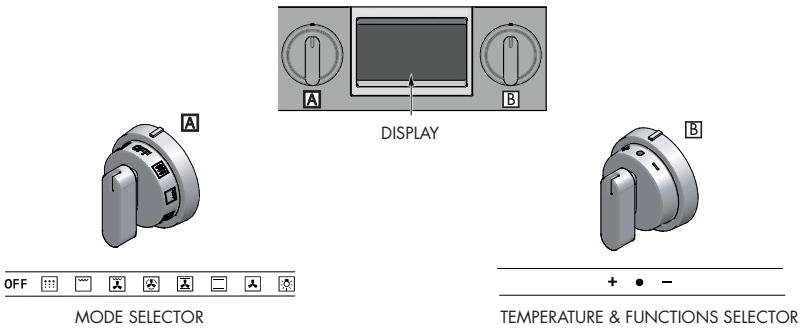
	QTY	DESCRIPTION
	1	ENAMELED ROASTING PAN
	1	ENAMELED ROASTING PAN GRATE
	1	MEAT PROBE

4 - The Control Panels

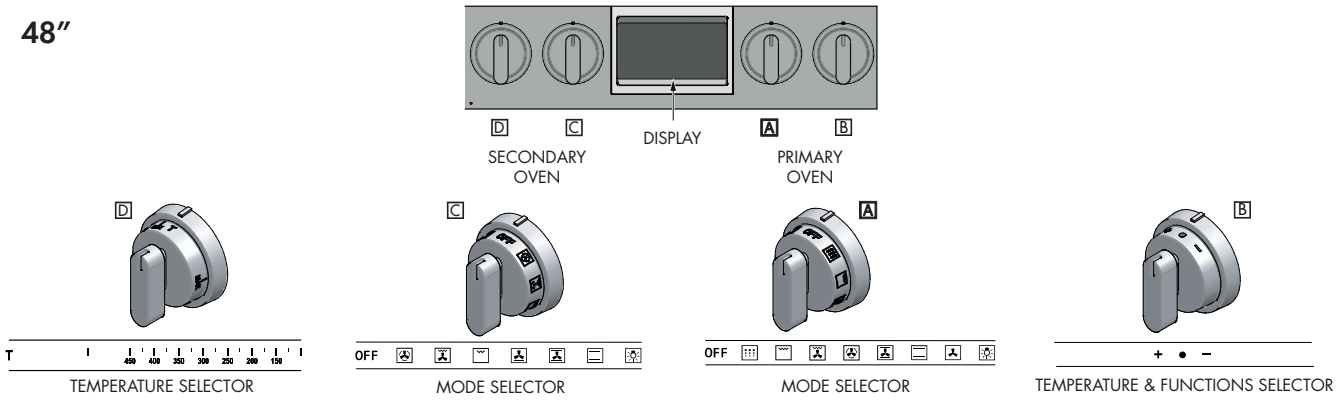
The user interface has the following features: display, preheat light indicators, keys for commands, cooking mode and temperature selectors.

OVEN CONTROL PANEL

36″



48″



⚠ CAUTION

Before using your oven

- Remove all packing and foreign materials from the oven. Any material of this sort left inside may melt or burn when the appliance is used.
- Heat the empty appliance to the maximum temperature in order to remove any manufacturing residues which could affect the food with unpleasant odours.

120 V / 240 V vs. 120 V / 208 V Connection

Most oven installations will have a 120 V / 240 V connection. If your oven is installed with 120 V / 208 V, the preheat time may be slightly longer than with 120 V / 240 V. The oven is designed to assure the same clean time at 120 V / 208 V.

High Altitude Baking

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

Power Failure

After the power returns to the oven, the clock displays the time 12.00.

E Error Number Codes

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

Squeak Noise

You may hear a sound from the unit while using the oven due to heat warping, but this is not a malfunction.

Flashing Symbols or Numbers

Signal an incomplete action that is in progress (locking the door, preheat, etc.).

Beeps

Signal that the set temperature has been reached. Beeps also signal the end of a function or an oven fault.

Convection Fan

The convection fan operates during any Convection Mode and when dehydrating.

Component Cooling Fan

Activates during any cooking or Self-Cleaning mode to cool inner components and outer door surfaces. This air is exhausted through the vent located above the oven door. It continues to run until components have cooled sufficiently. The cooling fan operates at double speed (or RPM's) in Self-Cleaning and whenever the internal components temperature becomes high.

Using Oven Lights

When the oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started. Oven lights will turn off automatically when finish and the oven mode is cancelled.

The lights do not operate in the Self-Cleaning Mode.

[LIGHT] Knob to activates the lights in oven.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset in Fahrenheit, however it can be changed to Celsius. (see page 13)

⚠ WARNING

Keeping appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

Default Settings

The Cooking Modes automatically select a suitable temperature. These can be changed when a different one is needed.

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.

Operational Suggestions

- Use the Cooking Charts as a guide.
- Do not set pans or any weight 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 Broiler Pan outside of the oven.

Oven Racks

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

Please refer to illustration on Page 6 if there is any question as to which side is the front of the rack.

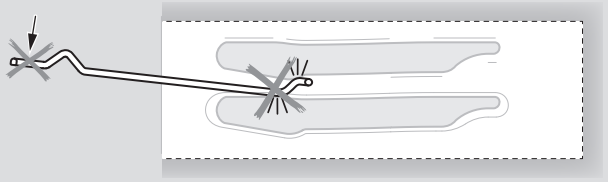
- The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

⚠ ATTENTION

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

⚠ ATTENTION

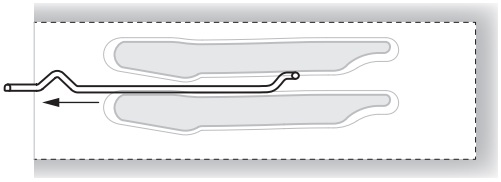
Make sure you do not force it to avoid damage to the enamel.



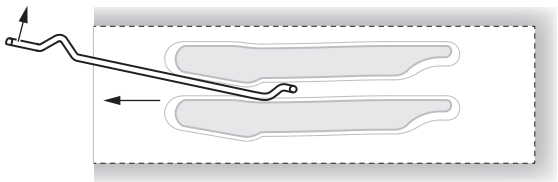
Front **Back**

To remove oven rack from the oven:

1. Pull rack forward

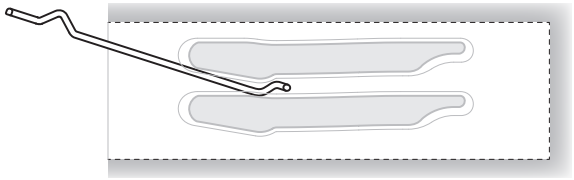


2. Lift rack up at front and then remove it

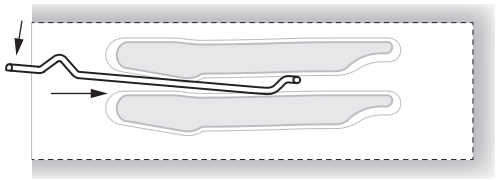


To replace an Oven Rack:

1. Place rear of rack between rack level guides



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



Oven Extendable Rack

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

⚠ CAUTION

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

NOTE: Always remove the Extendable Rack before Self-Cleaning the oven.

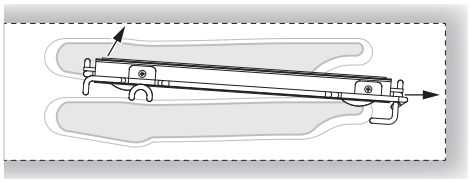
⚠ CAUTION

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

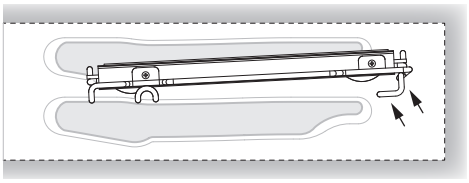
Please refer to illustration on Page 6 if there is any question as to which side is the front of the rack.

To remove Extendable Rack from the oven:

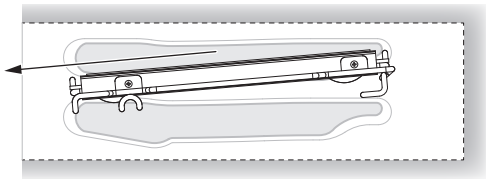
Lift of rack slightly and push it until the stop release



Raise back of rack until frame and stop clear rack guide

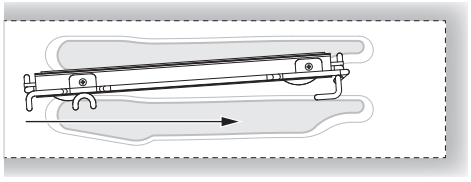


Pull rack down and out

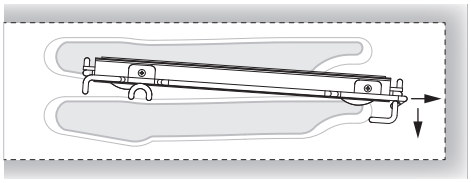


To replace an Extendable Rack:

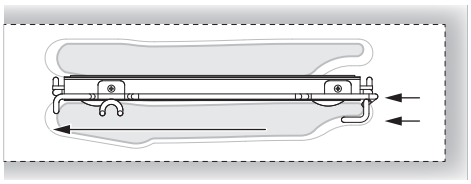
Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



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



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



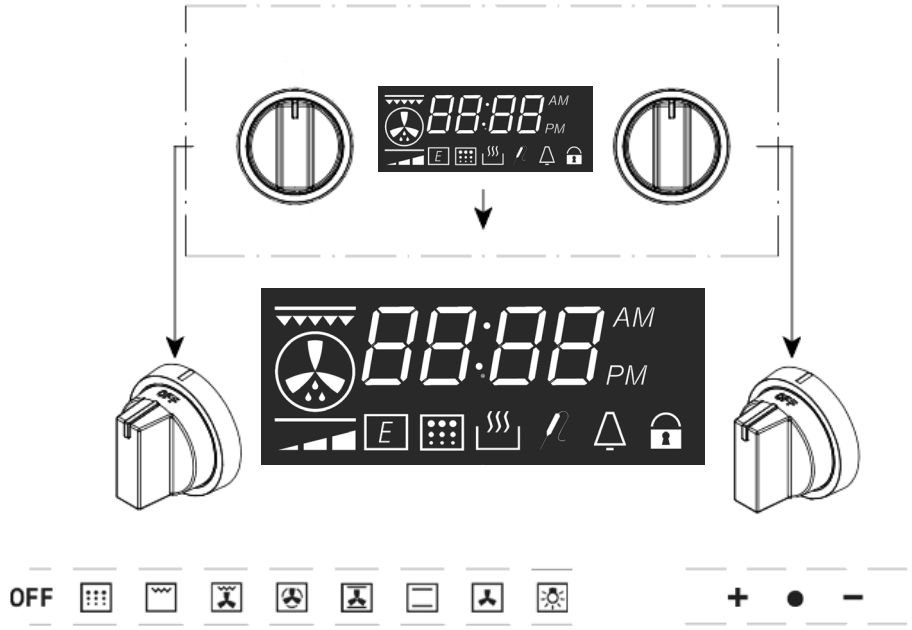
Control panel description

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		
2	3 preheating bar Led		
3	Heating Element		
4	Setting Time 12hr AM / PM or Setting Time 24hr	Showed when the day time is displayed if 12h is set.	PM AM
5	Pot	Showed when a cooking function is set..	
6	Duration cooking function		dur
7	Delayed cooking function		End
8	Minute minder function	Showed when the timer is active.	
9	Door Lock	Fixed when door lock is closed Blinking when the lock cycle is running	
10	Pyrolytic Cycle	Showed when a Pyrolytic cycle is set.	
11	Meat Probe function	Showed when a cooking with meat probe is running	13:08
12	Meat Probe	Showed when when the meat probe is inserted.	

Programming time functions

At every power-up, the control shows the time of day blinking, set at 12:00AM as the initial value, and the buzzer will sound 3 times. The time increases every minute. The only possible action is the "Clock Regulation", all other oven operations are inhibited.
In general, turn the Temp/Time selector left or right in order to edit the values and modify them by steps; hold the knob on the left or right to fasten the decrease/increase operations.

Setting the time of day

The time of day is always displayed in the 12:00 AM/PM hours as default. Hours and minutes are set separately. In order to set the time of day, mode selector must be in OFF position, the -/+ knob acts on the time of day by default.

- Turn the selector left/right, the hours flash.
- Modify the flashing hours value turning the selector left/right.
- Push the Temp&Time selector to switch back and forth between hours and minutes.
- Modify the flashing minutes turning left/right.
- After a few seconds the whole time of day value starts flashing: wait until the new time of day is steady.

Push the knob to toggle between the time of day and the minute minder and check the set values. The clock is selected by default while the ⏱ symbol appears when the minute minder is displayed.

Setting the minute minder

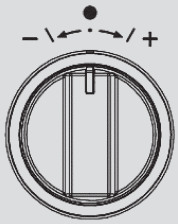
When the ⏱ symbol is displayed, turn the knob left/right in order to set the timer value.
The standard value is 30 minutes, it's possible to modify it in the range between 0 and 240 minutes.
This timer has no influence on the oven activities and can be set also when the oven is off. The time of day is displayed with priority in any case, the ⏱ symbol shows the minute minder is active.
When the time expires, the ⏱ symbol flashes and the buzzer sounds a warning sequence to recall the user attention. Push the knob to stop it.
The buzzer stops in any case after a time-out.

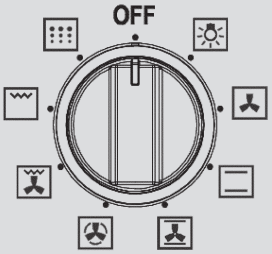
3 Tone Buzzer Setting

With the cooking selector in OFF position press the +/- knob until the "ton..." is showed, rotate the same knob count clockwise to set the desired tone from 1 to 3 and press to confirm.

Temperature & Time Format

Temperature unit in °F and 12h AM/PM are preset.
When the oven mode selector is in off position, push the shuttle&push selector (TEMP & TIME) in order to select another available format.
Turn the knob to select a different desired format, and press the knob again to confirm.

Temperature selector knob:	
	MINUS - = decrease PLUS + = increase PUSH = functions scroll

Cooking function selector knob as EXAMPLE:	MODE	DISPLAY ICON	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		--	120°F (50°C)	445°F (230°C)	550°F (290°C)
	SELF CLEAN			--	860°F (460°C)	--

⚠ WARNING

Do not broil with the door open for extended periods as the intense heat could damage the controls on the face of the appliance.
Open and then immediately close the door when accessing the food inside while broiling.

In a conventional oven, the heat sources cycle on and off to maintain an average temperature in the oven cavity.
As the temperature gradually rises and falls, gentle air currents are produced within the oven. This natural convection tends to be inefficient because the currents are irregular and slow. In this convection system, the heat is "conveyed" by a fan that provides continuous circulation of the hot air. This European Convection system provides state-of-the-art engineering and advanced design to create the finest convection oven. In standard convection ovens, a fan simply circulates the hot air around the food.
The system is characterized by the combination of an additional heating element located around the convection fan and the venting panel that distributes heated air in three dimensions: along the sides, the top and the full depth of the oven cavity. This European Convection system aids in maintaining a more even oven temperature throughout the oven cavity.
The circulating air aids in speeding up the baking process and cooks the food more evenly. By controlling the movement of heated air, convection cooking produces evenly browned foods that are crispy on the outside yet moist inside. Convection cooking works best for breads and pastries as well as meats and poultry. Air-leavened foods like angel food cakes, soufflés and cream puffs rise higher than in a conventional oven.
Meats stay juicy and tender while the outside is flavourful and crisp.
By using European Convection, foods can be cooked at a lower temperature and cooking times can be shorter.
When using this mode, the standard oven temperature should be lowered by 25 °F (15 °C).
Foods requiring less cooking time should be checked slightly earlier than normal. For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. When using the Convection Roast mode, the standard oven temperature does not need to be reduced.

Advantages of Convection Cooking

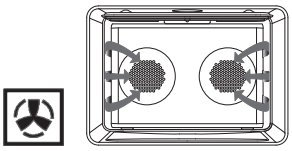
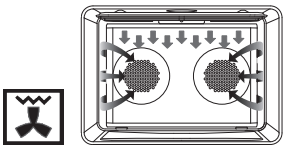
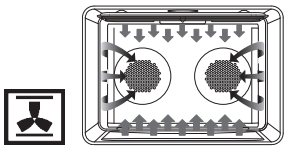
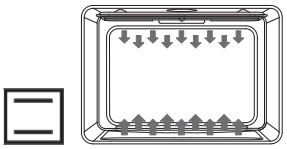
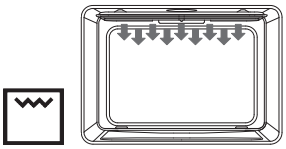
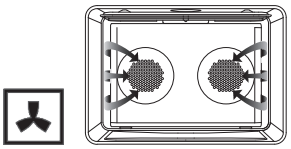
- Even baking, browning and crisping are achieved.
- During roasting, juices and flavors are sealed in while the exterior is crisp.
- Yeast breads are lighter, more evenly textured, more golden and crustier.
- Air-leavened foods such as cream puffs, soufflés and meringues are higher and lighter.
- Baking on multiple racks at the same time is possible with even results.
- Multiple-rack baking saves time.
- Prepare whole meals at once with no flavor transfer.
- Dehydrates herbs, fruits and vegetables.
- Requires no specialized bake ware.
- Saves time and energy.
- Convection broiling allows for extraordinary grilling with thicker cuts of food.

9 - Oven Modes

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)**	 **Convection Broil (CONV BROIL)**	 **Convection Roast (CONV ROAST)**
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.	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.	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)**	 **Broil (BROIL)**	 **Defrost (CONV)**
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.	Set temperature: from 120°F (50°C) to 550°F (290°C) (preset position 445°F (230°C) Broiling uses intense heat radiated from the upper element.	Defrost does not use any heating element, but only the Convection Fan is used to defrost foods.

Each type of oven is provided for various cooking systems. A system can be selected by bringing the pointer of knob to the relating symbol.

Icon	Mode Description	Used for...
OFF	All the cooking modes are OFF and the oven heating elements are OFF.	---
	The light is on only.	---
	In this mode only the internal oven convection fan is ON i.e. there is no oven heating	This mode is used to defrost deepfrozen food.
	In this mode both upper (top) and lower (bottom) oven heating elements are used to heat the oven air. However, no fan is used to circulate the heat.	This is the traditional mode of cooking on one shelf. Therefore only one rack can be used when selecting the Bake mode. Ideal for Appetizers, Biscuits, Coffee Cakes and Cookies.
	The Convection Roast mode uses the upper (top) oven heating element, the lower (bottom) heating element and the convection fan inside the oven.	Ideal for the roasting of whole chickens or turkey and pizza. It can also be used for baking-cooking Appetizers, Biscuits, Coffee Cakes and Cookies on one or more levels.
	The Convection Bake mode uses the circular or third heating element hidden behind the baffle at the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.	Consequently different foods can be cooked simultaneously (maximum three levels) and is suitable for preparing a complete dinner (small portions). Mixing of flavours is avoided and an important energy saving is obtained.
	Suitable for preparing a complete dinner (small portions). Mixing of flavours is avoided and an important energy saving is obtained.	Ideal for steak, hamburgers, chicken quarters or chicken breasts.
	The Grill mode uses intense heat radiated from the upper (top) heating element.	Ideal for preparing toast, browning and grilling.
	The standard time is 1.30 h and can be changed. (for 36" and 48" primary oven)	PYRO or self-cleaning mode. Here the oven is automatically cleaned by burning-off cooking residues at high temperature (about 460 °C) from 1h to 3h. During the self-cleaning cycle all fumes produced are filtered and then expelled to ambient.

Convection Cooking

About Convection Cooking

Standard cooking modes (Bake, Broil, etc.) use heat radiated from one or more elements to cook food. Convection modes use both heat from the elements and fans in the back of the oven to continuously circulate the heated air throughout the oven.

Advantages of Convection Cooking

- Even baking, browning and crisping.
- Juices and flavors are sealed in.
- Air-leavened foods such as cream puffs, soufflés, meringues and breads are higher and lighter.
- Multiple rack cooking.
- No special bakeware required.
- Saves time and energy.

DO NOT use Convection Bake for meats. Use Convection Roast instead.

Mode	Use this mode for	For Best results	Quick Cooking Tip
Convection Bake	• Large quantities of food on multiple racks. • Pastries, breads, snack, foods and appetizers.	• Use low-sided, uncovered pans. • Center baking sheets side to side on the oven rack.	• Reduce recipe temperature by 25 °F (15 °C). • Check food for doneness early: **If recipe call for Check food** 1-15 min. 3 min. early 16-30 min. 5 min. early 31 min.-1hr. 10 min. early
Convection Broil	• Thicker, tender, cuts of meat, poultry and fish. • DO NOT use this mode for browning breads or casseroles.	• Meats should be at least 1" thick.	• No conversion from standard Broil is necessary. • Refer to Convection Broil Chart in this Manual for cooking times.
Convection Roast	• Large, tender cuts of meat and poultry such as roast or whole chicken.	• DO NOT cover meat or use cooking bags. • Refer to Convection Roast Chart in this Manual for cooking times.	• DO NOT change recipe temperature.

Turn the mode knob into the desired position, the clock display shows On for a few seconds. The oven will work for a maximum time (12hours). Depending on the oven model, the number and type of available functions can be different.
If the clock display function is active the symbol appears (it doesn't appear in light position and defrost position).
Turn the Temp & Time selector and set the desired oven temperature. The control offers a PRESET temperature per every cooking mode or a full range between MIN and MAX to be adjusted by hand. Check the value on the display after having selected the temperature.
The temperature appears on the clock display when the Time & Temp selector is pushed or when a new function has just been selected.
As soon as the oven starts, the preheat led (indicated by the bars) on the bottom of the clock display starts flashing and becomes steadily on when the preheat ends with 5 beeps.
Turn the mode selector to ZERO (OFF) position to stop any activity, the display will show OFF for a few seconds.

Setting an automatic oven function

After having selected a function as described before, the control can be programmed in order to set timed cooking activities. The time program remains active even if the function is changed (exception: pyrolyse). The following possibilities are available:

1 Timed cooking setting the cooking time (duration).

2 Timed cookitng setting the end of cooking time (stop time).

3 Delayed cooking setting duration and stop time.

Push the knob in order to toggle between cooking duration (cook time) and end of cooking time (stop time): the words "dur" or "End" are displayed respectively.
Turn the knob left/right to edit the duration or the stop time when the proper word is displayed:

1. When the word dur is displayed, the control shows 30' as the standard cooking duration. Turn the knob left/right in order to set the actually desired cooking time in a range between 0 and 240 minutes. The display will flash dur and its value alternatively for a few seconds then it will show the time of day, the pot symbol will flashes to indicate that an automatic cooking is running. The end of cooking time is updated automatically.

2. When the word End is displayed, the control shows the current time as the initial stop time. In order to set the actually desired end of cooking time in a 4 hours range:
   - Turn the knob left/right, the hours flash.
   - Modify the flashing hours value turning the knob left/right.
   - Push the knob to switch back and forth between hours and minutes or wait a few seconds until the minutes flash.
   - Modify the flashing minutes value the knob left/right.
   - Wait until the new End of Cooking time value stops flashing.

     The display will flash End and its value alternatively for a few seconds then it will show the time of day, the pot symbol will flashes to indicate that a timed cooking is active. The cooking duration is updated automatically.

3. Repeat the same operations of point 1 then push the knob until End appears. the control shows the "current time + cooking time" as the initial stop time. It's not possible to lower the end of cooking time below this value, in order to set the actually desired end of cooking time in a 24 hours range:
   - Turn the knob left/right, the hours flash.
   - Modify the flashing hours value turning the knob left/right.
   - Push the knob to switch back and forth between hours and minutes or wait a few seconds until the minutes flash.
   - Modify the flashing minutes value turning the knob left/right.
   - Wait until the new End of Cooking time value stops flashing.

     The display will flash End and its value alternatively for a few seconds then it will show the time of day and flashing the cooking icons to indicate that a delayed cooking has been programmed. As soon as the delay time expires, the oven starts and works for the programmed cooking time. The pot symbol will flashes.

At the end of any timed activity the control shuts down the oven, the buzzer sounds a warning sequence (two short beeps repeated every 3 seconds) to recall the user attention, for a maximum time and makes the time related icons ( ) flash on the display. Push the knob to silent the buzzer and reset the warning message.
Turn the mode selector to ZERO (OFF) position before reusing the oven.

13 - Convection Bake 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 , 4 and 5. All five racks can be used for cookies, biscuits and appetizers.

- 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.
- 3 rack baking: Use positions 2, 3 and 4 or 1, 3 and 5.
- When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Allow 1" - 1 ½" (2.5 - 3cm) air space around pans.

- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will benefit from convection cooking.
- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 29.

Foods recommended for Convection Bake mode:

Appetizers, Biscuits, Coffee Cakes

Cookies (2 to 4 racks), Yeast Breads

Cream Puffs

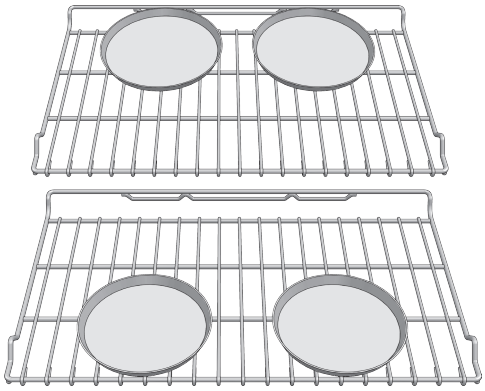
Turnovers

Casseroles and One-Dish Entreés

Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)

Air Leavened Foods (Soufflés, Meringue, Meringue-Topped Desserts, Angel Food Cakes, Chiffon Cakes)

MULTIPLE RACK PAN PLACEMENT



Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION BAKE:

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

Convection Bake Chart

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

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)	TIME (Min.)
Cake			
Cupcakes	2	325 (165)	16-20
Bundt Cake	1	325 (165)	37-43
Angel Food	1	325 (165)	25-35
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	350-400 (175-205)	35-45
2 crust, frozen fruit, 9"	2	350 (175)	68-78
Cookies			
Sugar	2	325-350 (165-175)	8-12
Chocolate Chip	2	325-350 (165-175)	10-15
Brownies	2	325 (165)	25-30
Breads			
Yeast bread loaf, 9x5	2	350 (175)	15-22
Yeast rolls	2	350-375 (175-190)	10-15
Biscuits	2	375 (190)	6-10
Muffins	2	400 (205)	13-16
Pizza (Multiple rack cooking)			
Frozen	1 and 3	375-425 (190-220)	12-18
Fresh	1 and 3	375-425 (190-220)	8-14

The TEMP. and TIME in the chart above are for the 240 V setting.
This chart is a guide. Follow recipe or package directions and adjust temperatures / time appropriately.

14 - Bake Tips and Techniques

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

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

General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1-1/2" (2,5 - 3cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the Bake Mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25 °F (15 °C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- Tips for Solving Baking and Roasting Problems are found on Page 29.

Bake Chart

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)	TIME (Min.)
Cake			
Cupcakes	2	350 (175)	19-22
Bundt Cake	1	350 (175)	40-45
Angel Food	1	350 (175)	35-39
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 crust, frozen fruit, 9"	2	375 (190)	68-78
Cookies			
Sugar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chocolate Chip	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Breads			
Yeast bread loaf, 9x5	2	375 (190)	18-22
Yeast rolls	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19

The TEMP. and TIME in the chart above are for the 240 V setting.
This chart is a guide. Follow recipe or package directions and adjust temperatures/time appropriately.

- 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. (This mean, "PREHEAT" indication is automatically appear when the Convection Broil mode is selected, but place food inside the oven before selecting the Cooking mode)
- Use the 2-piece broil pan. (Without 2 Pans may have risk of fire with drip of the fat from the meats.)
- Turn meats once halfway through the cooking time (see Convection Broil Chart).

Convection Broil Chart

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	OVEN TEMP. °F (°C)	TIME SIDE 1 (Min.)*	TIME SIDE 2 (Min.)*
Beef				
Steak (1" or more)				
Medium rare	4	450 (230)	10-12	10-12
Medium	4	450 (230)	15-17	13-15
Well	4	450 (230)	16-18	13-15
Hamburgers (1" or more)				
Medium	4	550 (290)	9-11	5-8
Well	4	550 (290)	11-13	8-10
Poultry				
Chicken Quarters	4	450 (230)	18-20	13-15
Chicken Halves	3	450 (230)	25-27	15-18
Chicken Breasts	4	450 (230)	14-16	10-14
Pork				
Pork Chops (1-1/4" or more)	4	450 (230)	13-15	12-14
Sausage - fresh	4	450 (230)	4-6	3-5

The TEMP. and TIME in the chart above are for the 240 V setting.
* 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.

16 - 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. (Without 2 Pans may have risk of fire with drip of the fat from the meat.)
- Turn meats once halfway through the cooking time (see Broil Chart).

Broil Chart

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING	TIME SIDE 1 (Min.)*	TIME SIDE 2 (Min.)*
Beef				
Steak (3/4"-1")				
Medium rare	5	L 5	5-7	4-6
Medium	5	L 5	6-8	5-7
Well	5	L 5	8-10	7-9
Hamburgers (3/4"-1")				
Medium	4	L 5	8-13	11
Well	4	L 5	10-15	8-12
Poultry				
Breast (bone-in)	4	L 4	10-12	8-10
Thigh (very well done)	4	L 3	28-30	13-15
Pork				
Pork Chops (1")	5	L 5	7-9	5-7
Sausage - fresh	5	L 5	5-7	3-5
Ham Slice (1/2")	5	L 5	4-6	3-5
Seafood				
Fish Filets, 1" Buttered	4	L 4	10-14	
Lamb				
Chops (1")				
Medium Rare	5	L 5	5-7	4-6
Medium	5	L 5	6-8	4-6
Well	5	L 5	7-9	5-7
Bread				
Garlic Bread, 1" slices	4	L 5	2-3	
Garlic Bread, 1" slices	3	L 5	4-6	

The BROIL SETTING and TIME in the chart above are for the 240 V setting.
* Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly.
Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.

Food Service Temperature Guidelines from FSIS (USDA food Safety & Inspection Service)			
140 °F (60 °C)	Ham, precooked (to Reheat)	165 °F (74 °C)	Ham, precooked (to Reheat)
145 °F (63 °C)	Fresh beef, Veal, Lamb (medium rare)		Fresh beef, Veal, Lamb (medium rare)
160 °F (71 °C)	Ground Meat & Meat mixtures (Beef, Pork, Veal, Lamb)	170 °F (77 °C)	Ground Meat & Meat mixtures (Beef, Pork, Veal, Lamb)
	Fresh beef, Veal, Lamb (medium)		Fresh beef, Veal, Lamb (medium)
	Fresh Pork (medium)		Fresh Pork (medium)
	Fresh Ham (raw)	180 °F (82 °C)	Fresh Ham (raw)
	Egg Dishes		Egg Dishes
165 °F (74 °C)	Ground Meat & Meat mixtures (Turkey, Chicken)		Ground Meat & Meat mixtures (Turkey, Chicken)

Note: Eggs (alone, not used in a recipe) – cook until yolk & white are firm

- Do not preheat for Convection Roast. (This mean, "PREHEAT" indication is automatically appear when the Convection Roast mode is selected, but place food inside the oven before selecting the Cooking mode.)
- 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. (Without 2 Pans many have risk of the fire with drip of the fat from the meat.)
- Use the probe or a meat thermometer to determine the doneness by checking internal temperature (see Convection Roast Chart).
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting meat thermometer into another position.
- Large poultry may also need to be covered with foil (and pan roasted) during a portion of the roasting time to prevent over-browning.

⚠ IMPORTANT

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 internal temperature for stuffing in poultry is 165 °F (74 °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).
- Tips for Solving Baking and Roasting Problems are found on Page 29.

Convection Roast Chart

MEATS	WEIGHT lb (kg)	RACK POSITION	OVEN TEMP. °F (°C)	TIME (Min. per lb)	INTERNAL TEMP. °F (°C)
Beef					
Rib Roast	4-6 (2-3)	2	325 (165)	18-22	145 (63) medium rare
				20-25	160 (71) medium
Rib Eye Roast, (boneless)	4-6 (2-3)	2	325 (165)	18-22	145 (63) medium rare
				20-25	160 (71) medium
Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless)	3-6 (1,5-3)	2	325 (165)	18-22	145 (63) medium rare
				20-25	160 (71) medium
Tenderloin Roast	2-3 (1-1,5)	2	425 (220)	15-20	145 (63) medium rare
Pork					
Loin Roast (boneless or bone-in)	5-8 (2,5-4)	2	350 (175)	18-22	160 (71) medium
Shoulder	3-6 (1,5-3)	2	350 (175)	20-25	160 (71) medium
Poultry					
Chicken whole, not stuffed	3-4 (1,5-2)	2	375 (190)	20-23	180 (82)
Turkey, not stuffed	12-15 (6-7,5)	1	325 (165)	10-14	180 (82)
Turkey, not stuffed	16-20 (8-10)	1	325 (165)	9-11	180 (82)
Turkey, not stuffed	21-25 (10,5-12,5)	1	325 (165)	6-10	180 (82)
Turkey Breast	3-8 (1,5-4)	1	325 (165)	15-20	170 (77)
Cornish Hen	1 - 1-1/2 (0,5-0,75)	2	350 (175)	45-75 total	180 (82)
Lamb					
Half Leg	3-4 (1,5-2)	2	325 (165)	20-27	160 (71) medium
				25-32	170 (77) well
Whole Leg	6-8 (3-4)	1	325 (165)	20-27	160 (71) medium
				25-32	170 (77) well

The TEMP. and TIME in the chart above are for the 240 V setting.
Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.

18 - Dehydrate Tips and Techniques

- Dehydrating can be done using the a lower temperature is used and the circulating heated air slowly removes the moisture for food preservation.
- Choose convection bake as the heating mode when dehydrating
- The Dehydrate temperatures recommended 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 method is suitable for a variety of fruits, vegetables, herbs and meat strips.
- Drying screens can be purchased at specialty kitchen shops.
- By using paper towels, some food moisture can be absorbed before dehydrating begins (such as with sliced tomatoes or sliced peaches).

Dehydrate Chart

FOOD	PREPARATION	APPROXIMATE DRYING TIME* (hrs)	TEST FOR DONENESS
FRUIT			
Apples	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices	11 - 15	Slightly pliable
Bananas	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices	11 - 15	Slightly pliable
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits	10 - 15	Pliable, leathery, chewy
Oranges Peels and slices	¼ slices of orange; orange part of skin thinly peeled from oranges	Peels: 2 - 4 Slices: 12 - 16	Orange peel: dry and brittle 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

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

Heat the empty appliance to the maximum temperature in order to remove any manufacturing residues which could affect the food with unpleasant odors.

Convection Fan

The convection fan operates during any convection mode.

Component Cooling Fan

Activates during any cooking mode to cool inner components and outer door surfaces. This air is forced out through the vent located above the oven door. It continues to run until components have cooled sufficiently.

Warning light

White: During cooking, this lamp indicates when a heating element is energized.

General Oven Tips

Preheating the Oven

- Preheat the oven when using the Bake, Convection Bake and Convection Roast modes.
- 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.
- Note the status of the heating element indicator lamp. When the lamp first turns off, it is indicating that the oven thermostat has cycled off and the oven has reached the set temperature. There is no audible indicator that preheating is complete. This lamp will continue to cycle on and off throughout a cooking session.

Operational Suggestions

- Use the cooking charts as a guide.
- Do not set pans on the open oven door.
- Use the interior oven light 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.

High Altitude Baking

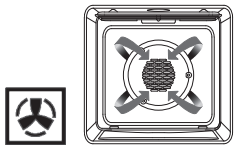
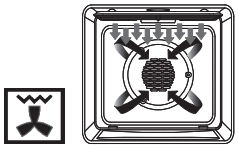
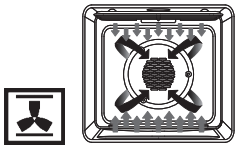
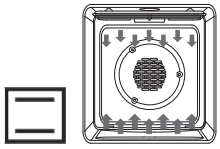
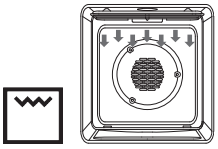
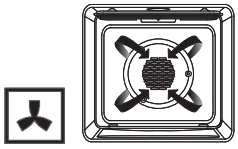
- When cooking at high altitude, recipes and cooking time will vary from the standard.

120/240 vs. 120/208 Volt Connection

- Most oven installations will have a 120/240 voltage connection.
- If your oven is installed with 120/208 voltage, the preheat time may be slightly longer than with 120/240 voltage.

20 - Secondary Oven Modes

The illustrated overview of each mode setting. The arrows represent the location of the heat source during specific modes. The lower element is concealed under the oven floor.

CAVITY STYLES		
 **Convection Bake (MULTI CONV BAKE)**	 **Convection Broil (CONV BROIL)**	 **Convection Roast (CONV ROAST)**
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.	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.	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)**	 **Broil (BROIL)**	 **Defrost (CONV)**
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.	Set temperature: from 120°F (50°C) to 550°F (290°C) (preset position 445°F (230°C) Broiling uses intense heat radiated from the upper element.	Defrost does not use any heating element, but only the Convection Fan is used to defrost foods.

With either Bake or Convection Bake, poor results can occur for many reasons other than a malfunction of the oven. Check the chart below for causes of the most common problems. Since the size, shape and material of baking utensils directly affect the baking results, the best solution may be to replace old baking utensils that have darkened and warped with age and use.
Check the Baking Charts from Page 21 to 25 for the correct rack position and baking time.

BAKING PROBLEM	CAUSE
Food browns unevenly	- 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	- 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	- Oven temperature too high - Baking time too long - Oven door opened frequently - Pan size too large
Food is baking or roasting too slowly	- 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	- 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	- 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	- 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	- Oven temperature too high - Edges of crust too thin

Self-Cleaning the Oven

This oven features a pyrolytic Self-Cleaning function that eliminates the difficult and time consuming manual scrubbing of the oven interior. During Self-Cleaning, the oven uses a very high temperature (approx. 860 °F/460 °C) to burn away food soil and grease.

- Do not use the cooktop during the oven self cleaning cycle.
- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Self-Cleaning cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists, turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil.
- The door latch is automatically activated after selecting the Self-Cleaning cycle. The "SYMBOL" writings will appear in the display. This ensures that the door cannot be opened while the oven interior is at clean temperatures.
- The oven light does not operate during this mode.
- During Self-Cleaning, the kitchen should be well ventilated to help eliminate odors associated with Self-Cleaning. Odors will lessen with use.
- 1h:30 is the preset length of cleaning.
- The mode automatically stops at the end of the clean hours.
- When the oven heat drops to a safe temperature, the automatic door lock will release and the door can be opened.

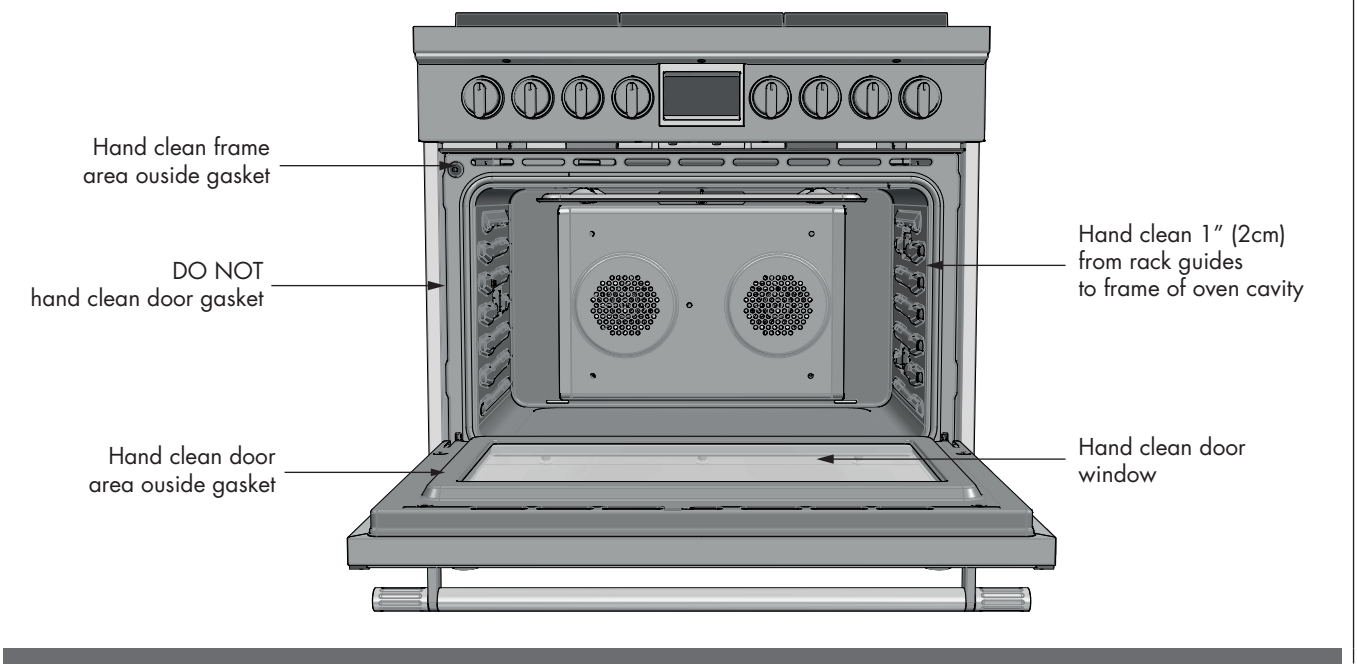
Preparing the Oven for Self-Cleaning

1. Remove all utensils and bakeware.
2. Remove non-porcelain oven racks.

⚠ CAUTION

If chromed racks are left in the oven during the Self-Cleaning cycle, they will permanently lose the shiny finish and change to a dull dark finish. See Cleaning Chart for proper care..

3. Wipe up any soft soil spills and grease with paper towels. Excess grease will cause flames and smoke inside the oven during Self-Cleaning.
4. Review illustration below. Some areas of the oven must be cleaned by hand before the cycle begins. They do not get hot enough during the cleaning cycle for soil to burn away. Use a soapy sponge or plastic scrubber or a detergent-filled S.O.S.® pad. Hand-clean the oven door edge, oven front frame and up to 1-1/2 " (2 - 3 cm) inside the frame with detergent and hot water. Do not rub the gasket on oven. Clean by hand the oven door window. Rinse all areas thoroughly then dry.
5. Be sure oven interior lights are turned off and the light bulbs and lens covers are in place. See Page 34.



Before using the Self-Cleaning Mode please read the Oven Care and Cleaning page carefully and follow the Preparing the Oven for Self-Cleaning first. (see page 30)

ATTENTION

Once the pyrolysis (self-clean) function has started, when the flashing padlock symbol appears, DO NOT OPEN THE DOOR and do not change the function.
Once the pyrolysis function is completed, the door will automatically unlock when the oven's internal temperature drops below 100°C.
Do not force to open the door when the padlock symbol is on or flashing.

Pyrolyse (Self-Clean)

Turn the mode knob in the proper position than press the +/- knob to start a cleaning cycle.
The clean time can be set according to the same rules of the automatic functions, and therefore the pyrolitic cycle can be delayed.
The maximum allowed clean time is 3 hours, the minimum 1 hour. The standard time is 1h:30min, the clock display shows P1:30. At the end of the self-cleaning activity the display shows END steady. The writings on the display disappear when the mode selector is placed in the ZERO position showing "- - -". The door remains locked until the oven temperature drops below the safety threshold, at this time the control unlocks the door.
The cooling fan starts as soon as the function is selected and turns to its higher speed when the inner parts get hot. The oven temperature is automatically set to 460°C in order to perfectly clean the cavity.

The control also locks immediately the door in order to guarantee the user safety, given that the temperature inside gets very hot. A lock led shows the status of the latch mechanism at any time:

- Door unlocked, lock led off.
- Door locked, lock led always on.
- Latch moving, transition in progress, lock led flashing.

To reuse the oven after a pyrolyse, turn the mode selector to ZERO (OFF) position.

CAUTION

It is advisable not to use the hob during the pyrolysis function (Self-clean)

Sabbath Mode

1. Rotate selector to BAKE and set the desired temperature by the +/- knob.
2. Press and hold +/- knob for 5 seconds. "SAb" will appear and flash on oven control knob indicating Sabbath mode has been initiated. From this point it is no longer possible to change the temperature by turning the +/- knob.
3. Turn cooking mode selector to OFF or to any other cooking mode to stop the Sabbath function.

NOTE: The sabbath mode function can only be set within the first 10 seconds after choosing 'bake' mode or after the set of temperature changing.

Modes or features disabled while in Sabbath Mode is running:

- Sabbath Mode sets the oven to remain on in a BAKE setting.
- Available only in manual setting not timed cooking.
- The display(s) will not indicate temperature and time, only SAB is showed.
- 72 Hours max duration in manual.
- All tones and chimes are disabled.
- Minute minder function is disabled.
- All time functions changing are disabled.
- Oven light status will remain always in the ON state when the oven is in Sabbath Mode.

Meat Probe Function

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

The following modes can be selected to work with the meat probe:	
	CONVECTION BAKE
	CONVECTION ROAST
	BAKE
	CONVECTION BROIL

Other modes are not allowed to start if the probe is inserted.
The **P** of **165P** (in Fahrenheit) or 75P (in Celsius) text and Meat Probe symbol flashes when the mode is not valid for cooking with probe or the probe is removed during cooking. In this case the heating elements are de-energized and the control automatically switches in OFF condition, showing the time of the day.

Activation Methods

1. Once the probe has been inserted in its receptacle and detected by the control turn the cooking mode knob into a valid position, the 165P (75°C) text appears on the 4 DIGITS display.
2. Once a valid cooking mode is started the probe can been inserted in its receptacle and detected by the control, the 165P (75°C) text appears on the 4 DIGITS display.

The meat probe standard temperature **165°F (75°C)** flashes on display for 5 seconds. Using the + / - knob, it's possible to change the probe set.

The standard probe temperature set-point is **165°F (75°C)**.
The allowed range is between **120°F (50°C)** and **210°F (99°C)**.
The maximum cavity temperature during cooking with meat probe is **480°F (250°C)**

After 5 seconds the value on the display is accepted and the control starts cooking. The actual oven temperature is now shown on the 4 digits display.

Start from ambient temp.	
The current probe temperature is showed from 105°F (40°C)	
The current probe temperature is showed until the set is reached.	
end cooking.	

As soon as the set probe temperature is reached, the control beeps indicating the end of cooking and stops the oven.

Press +/- knob once to check the probe set temperature.
Press +/- knob twice to change the oven setting temperature. When it's flashing turn the +/- knob to modify the value.
After 5 second the current oven temperature is shown automatically on the 4 digits display.

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

Automatic time functions are disabled when using the meat probe, only the minute minder can be set.
When activated the Minute Minder have to work in background.

⚠ ATTENTION

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is substantial. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass of which there are 4 panes.
- Handle carefully to avoid breakage.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

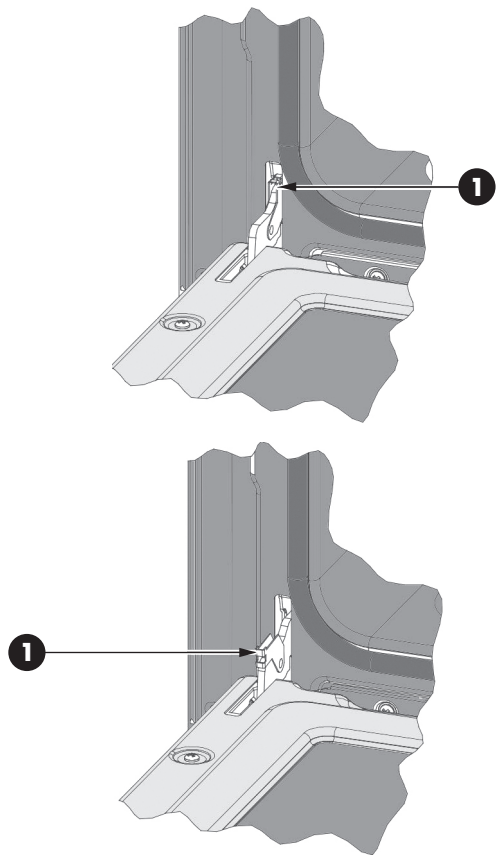
To Remove Door

1. Open the door completely.
2. Flip the hinge security clip on each hinge towards you (1).
3. Hold the door firmly on both sides using both hands and close the door until you feel it stop at the security clip.
4. Hold firmly; the door is heavy. Lift and pull towards you - you may have to play with it a little to feel the hinges disengage from the oven frame.
5. Place the door in a convenient location.

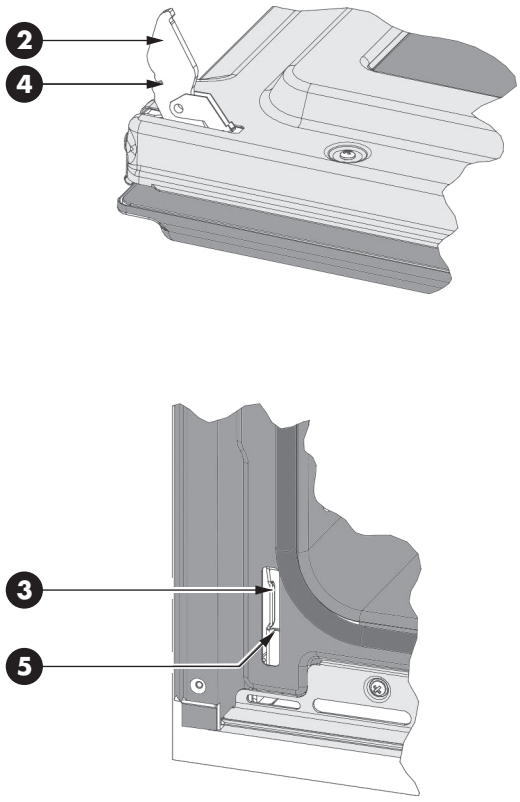
To Replace Door

1. Insert the upper arms (2) of both hinges into the slots (3). The recesses (4) must hook on the lips (5).
2. Move the hinge security clips (1) back into position. If the security clips cannot be easily moved back to their normal operating position, ie. the clips hit the frame, then the door is not correctly seated. Bring the security clips back out and try to reseat the door - you will feel it clip in / drop slightly when the hinges engage the frame correctly.
3. Close and open the door slowly to assure that it is correctly and securely in place.

TO REMOVE THE DOOR



TO REPLACE DOOR



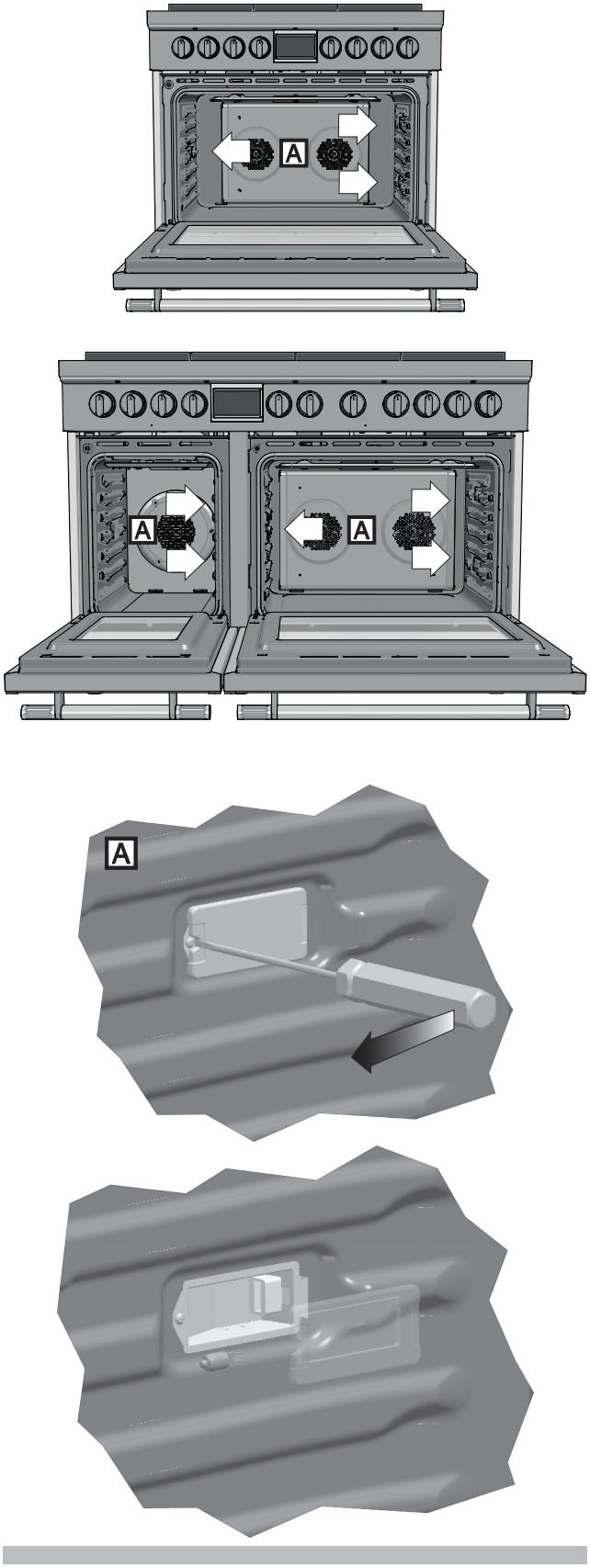
- Each oven is equipped with three halogen lights located in the lateral walls of the oven.
- The lights are switched on when the door is opened or when the oven is in a cooking cycle.
- The oven lights are not illuminated during SELF- CLEAN.
- Each light assembly consists of a removable lens, a light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

To Replace a Light Bulb

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

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

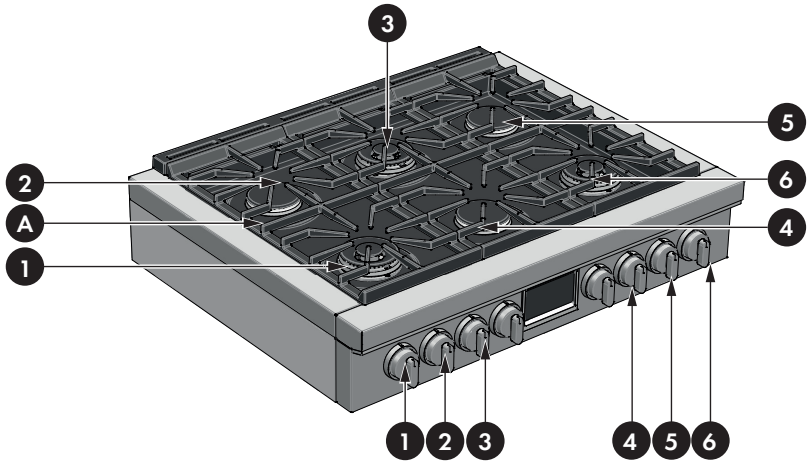
OVEN LIGHT



⚠ WARNING

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

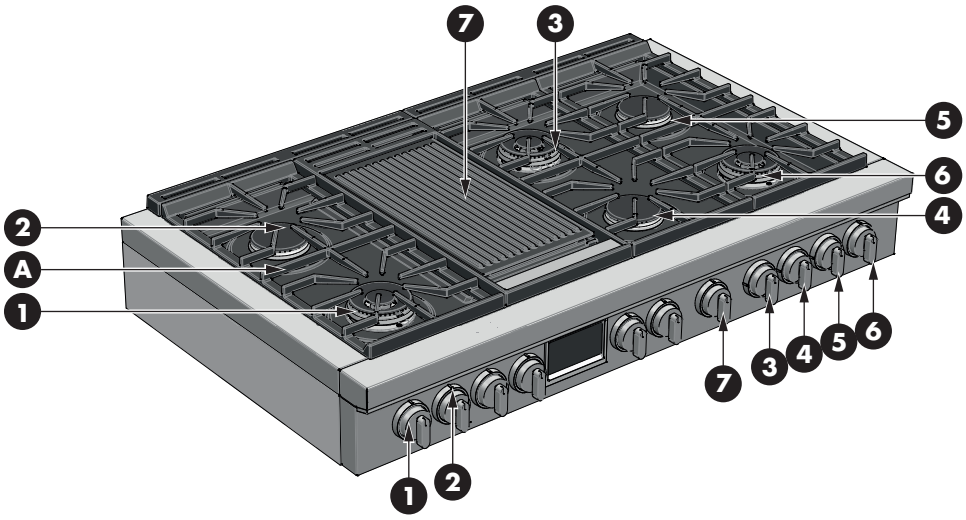
COOKTOP 36"



A - Grates

BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR	NG (Natural) Gas, 5" W.C.P		LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.	
1 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	750 to 18000 Btu/h	(220 to 5300W)	750 to 15000 Btu/h	(220 to 4400W)
2 SINGLE CROWN (burner & knob)	2200 to 15000 Btu/h	(645 to 4400W)	2200 to 12000 Btu/h	(645 to 3500W)
3 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	750 to 18000 Btu/h	(220 to 5300W)	750 to 15000 Btu/h	(220 to 4400W)
4 SINGLE CROWN (burner & knob)	2200 to 15000 Btu/h	(645 to 4400W)	2200 to 12000 Btu/h	(645 to 3500W)
5 SINGLE CROWN (burner & knob)	2200 to 15000 Btu/h	(645 to 4400W)	2200 to 12000 Btu/h	(645 to 3500W)
6 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	750 to 18000 Btu/h	(220 to 5300W)	750 to 15000 Btu/h	(220 to 4400W)

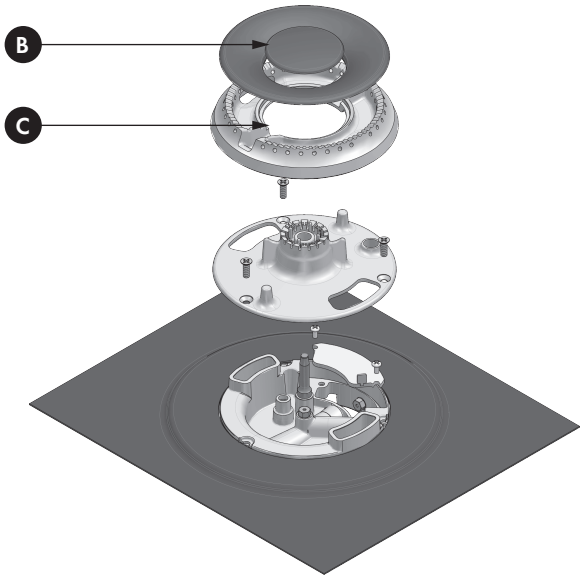
COOKTOP 48"



A - Grates

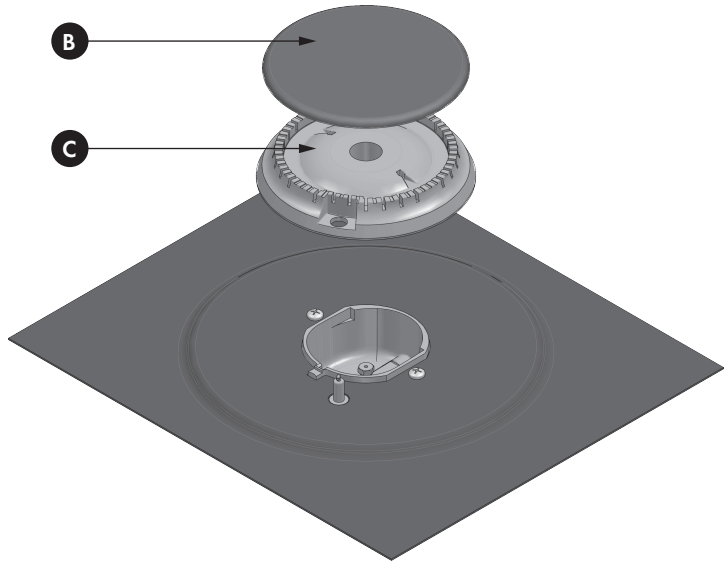
BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR MODEL 48"	NG (Natural) Gas, 5" W.C.P	LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.
1 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	750 to 18000 Btu/h (220 to 5300W)	750 to 15000 Btu/h (220 to 4400W)
2 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	2200 to 15000 Btu/h (645 to 4400W)	2200 to 12000 Btu/h (645 to 3500W)
3 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	750 to 18000 Btu/h (220 to 5300W)	750 to 15000 Btu/h (220 to 4400W)
4 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	2200 to 15000 Btu/h (645 to 4400W)	2200 to 12000 Btu/h (645 to 3500W)
5 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	2200 to 15000 Btu/h (645 to 4400W)	2200 to 12000 Btu/h (645 to 3500W)
6 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	750 to 18000 Btu/h (220 to 5300W)	750 to 15000 Btu/h (220 to 4400W)
7 GRIDDLE (burner & knob)	2000 to 11500 Btu/h (590 to 3370W)	2000 to 11500 Btu/h (590 to 3370W)

BURNER



B - Burner Cap
C - Burner Gas Spreader

BURNER



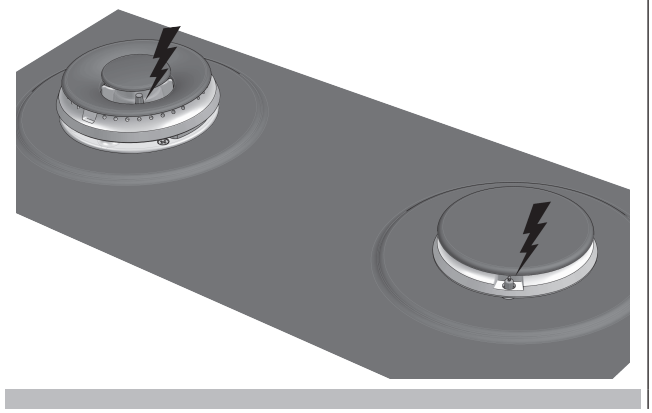
B - Burner Cap
C - Burner Gas Spreader

Gas Control Knob Setting

Electric gas ignition

The gas burners use an electric ignition device located near each burner that by means of spark igniters ensure they ignite automatically.

ELECTRIC IGNITION



The electronic auto re-ignition lights the surface burner when the corresponding control knob is turned at any valve rotation allowing sufficient gas flow to support a flame.
If any burner flame goes out for any reason, the igniter automatically sparks to relight the flame.

NOTE: this feature is provided as a convenience and is not intended as a safety feature. If you detect a gas odor coming from your range ensure all knobs are turned to the OFF position. If odor persists turn off supply to range and inspect connections.

To set:

- Push and turn a knob counter clockwise to any setting, the corresponding spark plugs will generate a clicking sound (spark), the burner will produce a flame and reignite automatically if the flame goes out.

⚠ WARNING

- Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.
- Do not touch the burner when the igniters are clicking (sparking) (shock hazard).
- Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan (burn hazard on handles and potential cookware damage / scorching).
- Turn off all controls when not cooking.

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

Burners with two flame rings

These burners have two separate flame rings to provide a complete heat regulation from high power to simmering.

To set :

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

Note: The knob has a designated stop at MED heat setting. To continue to low and / or simmer, push the knob in as you continue to turn counter-clockwise. This method is not required to go from LO / Simmer to OFF.

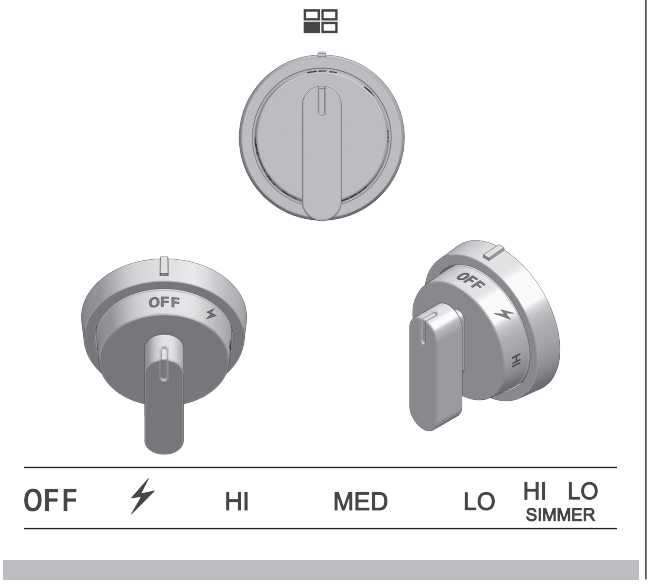
Simmer setting

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

Turning off the burner

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

KNOB BURNER



The Burner Flames

Turn each burner on. Flames should be blue in color with no trace of yellow. Tips of flames may occasionally turn yellow momentarily - this is normal. Yellow flames are indicative of low oxygen supply which may occur at higher altitudes. Some higher altitude regions add oxygen to the natural gas supply to compensate. The burner flames should not sputter or blow away from the burner. The inner cone of the flame should be between 1/2" and 3/4" long.

NOTE:
- Foreign material in the gas line, especially in new construction, may cause an orange flame during initial operation. The orange color will disappear with further use. Small yellow tips on the ends of the flames are normal when using LP gas.
- If the flame is not even around the edge of the burner, wait for the cooktop to cool and check to make sure the burner is assembled properly and the burner caps are seated correctly.

Super Sealed Surface Burners

⚠ IMPORTANT

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

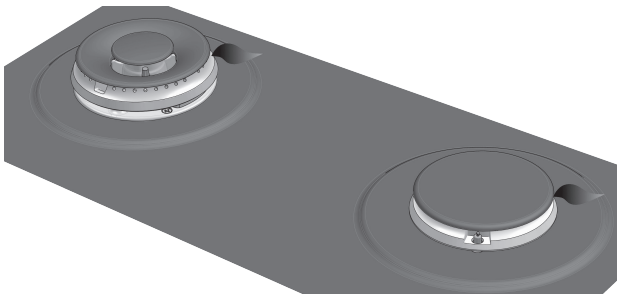
Burner cap and gas spreader

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

Burner base and injector

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

BURNER FLAME



Be sure when lighting the burner:
- Gas spreader is seated correctly and pin is properly aligned with burner base slot.
- Cap is seated correctly and pin is properly aligned with gas spreader slot.

Burner ports

Check burner flames occasionally. A good flame is blue in color, not yellow.
Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

To Clean gas burner:

⚠ IMPORTANT

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

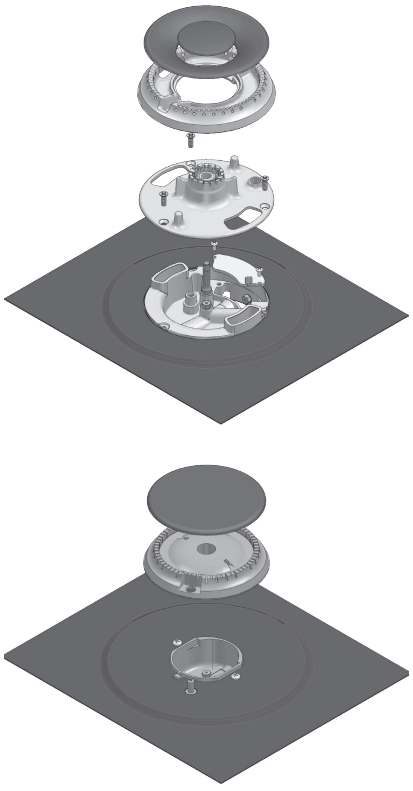
1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to cleaning section.
2. Remove the burner spreader.

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

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

   Contact a trained repair specialist.

EXPLODED VIEW OF BURNER



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

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

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

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material.
For example, aluminium cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminium.

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

Cookware Characteristics

Aluminum:
Heats quickly and evenly.
Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.

Cast Iron:
Heats slowly and evenly.
Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.

Ceramic or Ceramic glass:
Follow manufacturer's instructions.
Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings.

Copper:
Heats very quickly and evenly.

Earthenware:
Follow manufacturer's instructions.
Use on low heat settings.

Porcelain enamel on steel or cast Iron:
See stainless steel or cast iron.

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

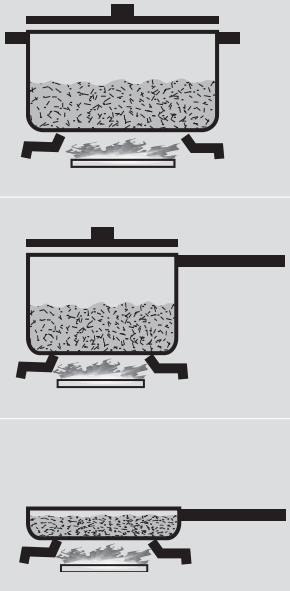
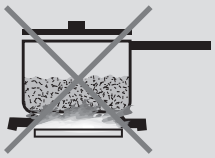
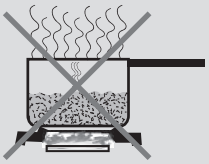
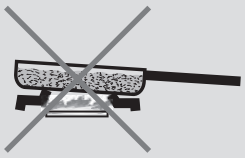
Match Pan Diameter to Flame Size

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

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

Use a Lid That Fits Properly
A well-fitting lid helps shorten the cooking time. Flat, heavy bottom pans provide even heat and stability.

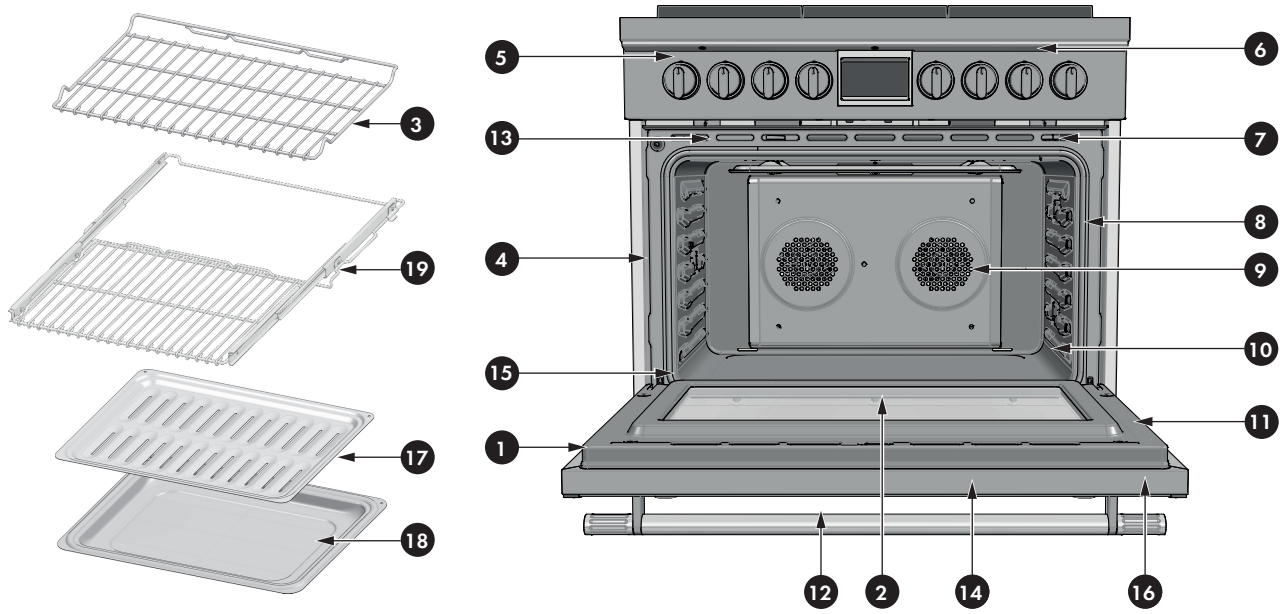
⚠ WARNING

BALANCED PAN	
CONCAVE (HOLLOW)	
CONVEX (ROUNDED)	
FLAME TOO LARGE FOR PAN SIZE	
USE LIDS THAT FIT PROPERLY	
UNBALANCED PAN	

How to Use the Oven Cleaning Chart

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

PART LIST



Cleaning Chart

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

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

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

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

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

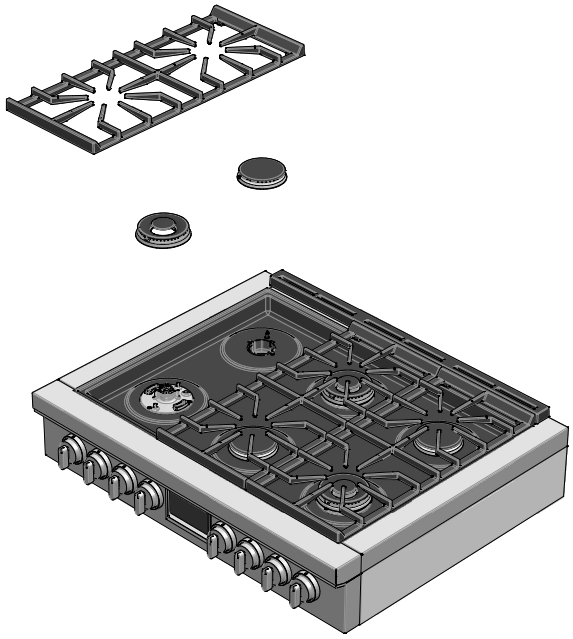
The entire Cooktop can be safely cleaned by wiping with a soapy sponge, then rinsing and drying. If stubborn soil remains, follow the recommended cleaning methods below.

⚠ ATTENTION

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

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

CLEANING THE COOKTOP



Cooktop Part / Material Suggested Cleaners

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

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

33 - Solving Operational Problems

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

Cooktop Problem	Problem Solving Steps
E008 Error appears in the display window.	A problem with latch mechanism occurred. Remove power and turn it back on again after a few seconds. The oven should run a latch auto–test. If condition persists, note the code number and contact service.
Other E__ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven door is locked and will not release, even after cooling	Turn the oven off at the circuit breaker and wait a few seconds. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Check oven calibration. Adjust calibration if necessary (see To Set Temperature, Page 13). 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 34. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely.
Oven light stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Cannot remove lens cover on light	There may be a soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven will not Self-Clean properly	Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spill-over before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a four-hour Self-Clean. See Preparing the Oven to Self-Clean, Page 30.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock and Timer sections on Page 13.
Excessive moisture	When using Bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.
Ignition will not operate	
Is the power supply cord unplugged?	Plug into a grounded 3 prong outlet.
Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?	Replace the fuse or reset the circuit.
Surface burners will not operate	
Is this the first time the surface burners have been used?	Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
Is the control knob set correctly?	Push in knob before turning to a setting.
Are the burner ports clogged?	See “Super Sealed Surface Burners” section.
Surface burner flames are uneven yellow and/or noisy	
Are the burner ports clogged?	See “Super Sealed Surface Burners” section.

Cooktop Problem	Problem Solving Steps
Are the burner caps positioned properly?	See "Super Sealed Surface Burners" section.
Is propane gas being used?	The appliance may have been converted improperly. Contact a service technician.
Surface burner makes clicking noises	
Is the burner wet?	Let it dry.
Is the cap and gas spreader positioned correctly?	Make sure the alignment pins are properly aligned see "Super Sealed Surface Burners" section.
Is the cooking vessel much larger than the allocated grate space?	Remove vessel temporarily, if clicking ceases and then returns when putting the vessel back, it is due to the oversized vessel. You can still continue to cook with the vessel but the clicking will continue until cooking is complete.
Excessive heat around cookware on cooktop	
Is the cookware the proper size?	Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in (2.5 cm) outside the cooking area.
Cooktop cooking results not what expected	
Is the proper cookware being used?	See "Cookware" section.
Is the control knob set to the proper heat level?	See "Setting the Control Knobs" section.

Before contacting service, please check “Troubleshooting.” It may save you the cost of a service call.
If you still need help, follow the instructions below. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

Service Data Record

For authorized service or parts information see “WARRANTY for Home Appliances”.

For serial tag location see Page 6. 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 _____

Veuillez prêter attention à ces symboles que vous rencontrerez dans ce manuel

⚠ AVERTISSEMENT

- Ce symbole signifie que la sécurité est en danger. Il signale les risques potentiels qui peuvent entraîner la mort ou des blessures à l'opérateur ou aux autres.
- Si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre, vous courez le risque de mourir ou d'être sérieusement blessé.

BIEN LIRE CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER.

⚠ AVERTISSEMENT

Si les informations figurant dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il peut en résulter un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire mort d'homme.

- NE PAS ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.

- QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ
- **NE PAS essayer d'allumer un appareil.**
- **NE PAS toucher d'interrupteur électrique.**
- **NE PAS utiliser de téléphone dans votre bâtiment.**
- **Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin. Suivre les instructions de votre fournisseur de gaz.**
- **Si le fournisseur de gaz ne peut être rejoint, appeler les pompiers.**

- L'installation et la maintenance doivent être confiées à un installateur qualifié, un réparateur agréé ou le fournisseur de gaz.

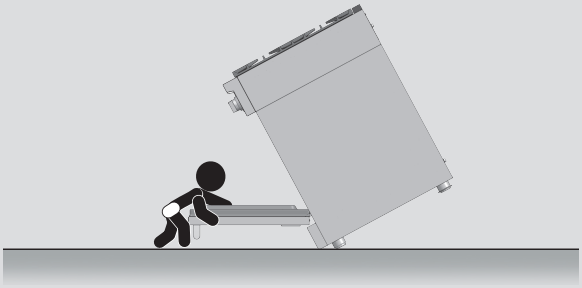
IMPORTANT: Gardez ces instructions pour une utilization d'inspection électrique locale

INSTALLATEUR: Veuillez laisser ce manuel au propriétaire pour de futures références.

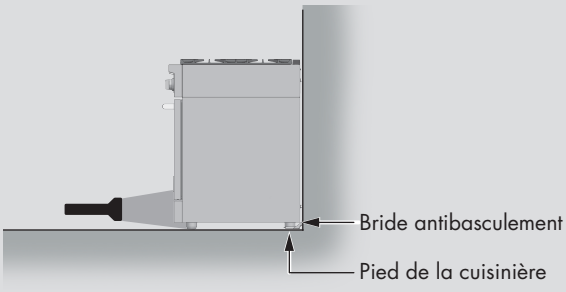
PROPRIETAIRE: Veuillez garder ce manuel pour de futures références.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès. S'assurer que le dispositif antibascule est réengagé lorsque la plage est déplacée. Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée. Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :
- Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.
- Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.
- Voir les instructions d'installation pour plus de détails.



TABLES DES MATIERES	PAGE
1 - Précaution de Sécurité	**3**
2 - Instructions de Sûreté	**5**
Securite pour l'auto-nettoyage du four	5
Avertissements pour l'Installation de Gaz et Electrique	6
3 - Caractéristiques de Votre Four	**7**
4 - Les Tableaux de Commande	**9**
5 - Information générale sur le four	**10**
6 - Astuces sur l'utilisation générale du four	**11**
Réglages par défaut	11
Condensation et température du four	11
Conseils d'utilisation	11
Ustensiles	11
Grilles du four	11
Grille télescopique	12
7 - Contrôle électronique	**13**
Description du panneau de commande	13
Programmation des fonctions de temps	14
Réglage de l'heure	14
Réglage du compte-minutes	14
3 Définition de l'avertisseur de tonalité	14
Température et format de l'affichage de l'heure	14
8 - Cuisson avec un four à convection	**16**
Avantages de la cuisson par convection	16
9 - Modes du four	**17**
10 - Fonction de cuisson	**18**
11 - Conseils Rapides	**19**
Cuisson À Convection	19
Avantages de la cuisson à convection	19
12 - Réglage manuel du fonctionnement du four	**20**
Réglage du fonctionnement automatique du four	20
13 - Conseils et techniques de cuisson à convection	**21**
Tableau de cuisson à convection	22
14 - Conseils et technique de cuisson	**23**
Conseils pratiques	23
Tableau de cuisson	23
15 - Conseils et techniques pour le gril à convection	**24**
Tableau de gril à convection	24
16 - 16 - Conseils et techniques de gril	**25**
Tableau de gril	25

TABLES DES MATIERES	PAGE
17 - Conseils et techniques de rôtissage à convection	**26**
Tableau de rôtissage à convection	26
18 - Conseils et Techniques de Déshydratation	**27**
Tableau de grillade à déshydratation	27
19 - Informations générales sur le four secondaire	**28**
20 - Modes de cuisson secondaires	**29**
21 - Solution pour des Problèmes de Cuisson	**30**
22 - Entretien et nettoyage du four	**31**
Auto-nettoyage du four	31
Préparation du four pour l'auto-nettoyage	31
23 - Réglage du mode d'auto-nettoyage	**32**
Pyrolyse (auto-nettoyage)	32
24 - Mode shabbat et fonction de sonde de viande	**33**
Mode shabbat	33
Fonction sonde viande	33
25 - Entretien à Faire Soi-Même Retrait de la Porte du Four	**34**
Pour enlever la porte	34
Pour remettre la porte	34
26 - Remplacement d'une Ampoule du Four	**35**
Pour remplacer une ampoule	35
27 - Caractéristiques de Votre Table de Cuisson	**36**
28 - Fonctionnement de la Table de Cuisson	**38**
Utilisation des Boutons de Commande	38
Brûleurs avec deux anneaux de flamme	38
Brûleurs de Surface Etanches	39
29 - Batterie de Cuisine	**40**
Caractéristiques des Matériaux	40
Le Diamètre de la Casserole Doit Correspondre au Diamètre de la Flamme	40
30 - Entretien Général du Four	**41**
Comment utiliser le tableau de nettoyage du four	41
Tableau de Nettoyage	41
31 - Finitions du Four / Méthodes de Nettoyage	**42**
32 - Nettoyage de la Table de Cuisson	**43**
Table de Cuisson / Produits d'Entretien Conseillés	43
33 - Résolution des Problèmes de Fonctionnement	**45**
34 - Assistance ou Service Après-Vente	**47**
Service Data Record	47

INSTRUCTION IMPORTANT

Appareil domestique et appareil
Veuillez lire les instructions avant toute utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT

A condition de bien l'entretenir, votre nouveau four a été conçu pour être un appareil fiable et sûr. Lisez toutes les instructions soigneusement avant d'utiliser ce four. Ces précautions réduiront le risque de brûlures, d'électrocutions, d'incendie, et de blessures à des personnes. Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers de cuisine, il faut suivre les mesures de sécurité basiques, y compris les suivantes:

Cet appareil doit être correctement installé et branché par un technicien qualifié. Branchez-le uniquement à une prise de courant de terre correcte. Reportez-vous à "Instructions de mise à la terre" dans les Instructions d'installation.

- Cet appareil ne doit être mis en service uniquement par un technicien apte et agréé. Contactez le centre de service agréé le plus proche de chez vous pour une inspection, une réparation ou un réglage.
- Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces du appareil sauf si on vous le recommande spécifiquement. Faites appel au service agréé.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été abîmé jusqu'à l'inspection du service après-vente agréé.
- Installez ou placez cet appareil uniquement et conformément aux Instructions d'installation.
- Utilisez ce four uniquement dans le but pour lequel il a été conçu par le fabricant. Pour toute question, contactez le fabricant.
- Ne couvrez pas ou ne bloquez pas les ouvertures de cet appareil.
- N'utilisez l'appareil que selon l'usage décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, des vapeurs ou des produits non - alimentaires dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer ou cuire. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pour le chauffage et le nettoyage endommagera cet appareil.
- Si vos vêtements ou vos cheveux prennent feu, LAISSEZ-VOUS TOMBER ET ROULEZ IMMEDIATEMENT pour éteindre les flammes.

⚠ AVERTISSEMENT

- Si l'huile de cuisson devait prendre feu, ÉTOUFFER LES FLAMMES en bouchant le récipient avec un couvercle bien hermétique, un moule à gâteaux ou un autre plateau en métal, puis éteignez le brûleur à gaz.
- VEILLEZ À NE PAS VOUS BRÛLER.
- Si les flammes ne s'éteignent pas, ÉVACUER IMMÉDIATEMENT LE LOCAL ET APPELER LES POMPIERS.
- N'utilisez ni eau ni torchons ou serviettes mouillés pour éteindre un feu dû à la graisse de cuisson, vous pourriez provoquer une violente explosion.
- NE JAMAIS PRENDRE DANS LES MAINS UNE POÊLE EN FEU, vous pourriez vous brûler.
- Ayez TOUJOURS un DÉTECTEUR DE FUMÉE EN ÉTAT DE MARCHE à proximité de la cuisine. FAITES FONCTIONNER LE VENTILATEUR DE LA HOTTE lorsque vous flambez des aliments.
- Ne pas boucher le flux d'air de combustion au niveau de l'ouverture de ventilation du four ni au-dessous du panneau frontal inférieur de la cuisinière. Éviter de toucher les ouvertures de ventilation ou les surfaces voisines car ces surfaces pourraient se réchauffer pendant que le four est en service. L'air frais est indispensable pour une bonne combustion au brûleur.
- NE JAMAIS couvrir les fentes, les trous ou les passages du four, ni couvrir une grille de papier aluminium. Ceci obstrue le débit d'air dans le four et peut causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les doublures en aluminium peuvent aussi causer un risque d'incendie.
- Ne JAMAIS utiliser cet appareil comme radiateur pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde, de carbone et surchauffer le four.

Pour réduire le risque de brûlures lorsque vous cuisinez, veuillez observer les conseils suivants:

- Ne laisser pas les jeunes enfants ou les animaux seuls ou sans surveillance dans une pièce où un appareil électroménager est allumé. Ils ne devraient jamais avoir le droit de s'asseoir ou de se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
- Ne pas stocker des matériaux inflammables sur la table de cuisson ou à proximité.
- Lorsque vous cuisinez sur la table de cuisson: NE PAS TOUCHER LES GRILLES DU BRÛLEUR NI LA ZONE AUTOUR.
- Ne prendre les récipients qu'à l'aide de maniques sèches: des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes créent de la vapeur qui peut vous brûler.
- Une table de cuisson avec un brûleur allumé ne doit jamais être laissée sans surveillance: un liquide qui bout et déborde crée de la fumée ou s'il est huileux peut prendre feu. Un débordement sur un brûleur peut étouffer la flamme partiellement ou totalement ou bloquer l'étincelle d'allumage. Dans le cas d'un débordement, éteindre le brûleur et vérifier son fonctionnement. S'il fonctionne

normalement, vous pouvez le rallumer.
- Ne pas laisser le papier aluminium ou la sonde thermique entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Lorsque vous cuisinez, choisissez la position du bouton de commande de façon à ce que la flamme ne chauffe que le bas de la casserole et ne dépasse pas sur les côtés.
- Veillez à ce que des courants d'air provoqués par exemple par un ventilateur ne soufflent pas des matériaux inflammables en direction de la flamme ou ne fassent en sorte que la flamme dépasse les bords du récipient utilisé.
- Mettez toujours les poignées des récipients vers le centre de sorte qu'ils ne soient pas au-dessus d'autres plans de travail adjacents, d'autres brûleurs ou sur le bord de la table de cuisson.
- Quand vous cuisinez, veillez à porter des habits adéquats en évitant des habits lâches ou des manches tombantes.
- Ne jamais permettre que les habits ou les maniques ou tout autre matériau inflammable ne viennent en contact avec les brûleurs ou les grilles des brûleurs lorsqu'ils sont chauds.
- N'utiliser qu'un certain type de récipients en verre, en vitrocéramique résistant à la chaleur, en céramique, en faïence ou d'autres récipients émaillés qui sont adaptés à la table de cuisson.
- Ne jamais nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Certains détergents appliqués sur des surfaces chaudes provoquent des vapeurs nocives.

⚠ ATTENTION

Veillez à ce qu'aucune feuille d'aluminium, de plastique, de papier ou du tissu ne puisse venir au contact d'un brûleur chaud ou d'une grille chaude. Ne laissez pas les casseroles bouillir sans eau.

⚠ ATTENTION

Ne mettez pas des objets d'intérêt pour les enfants sur le four. Si un enfant devait grimper sur l'appareil électroménager pour atteindre ces objets, il pourrait se blesser gravement.

Pour réduire les risques de feu dans le four:

1. Ne mettez pas des matériaux inflammables près du four ou dedans.
2. N'utilisez pas d'eau sur un feu de friture. Etouffez le feu en utilisant un extincteur à poudre ou à mousse.
3. Il est hautement recommandé que l'extincteur soit prêt à l'utilisation et bien visible non loin de tout appareil de cuisson.
4. Ne surcuisez pas les aliments. Surveillez le four si des produits en papier, en plastique ou des matières combustibles sont placés dedans.
5. N'utilisez pas l'intérieur du four pour ranger des objets. Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles de cuisine ou de la nourriture dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
6. Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, laissez la porte du four. Eteignez le four et débranchez le circuit aux boîtiers disjoncteurs.
7. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
8. Assurez-vous que le ventilateur fonctionne lorsque le four est en marche. Si le ventilateur ne fonctionne pas, n'utilisez pas le four. Appelez le service aprèsvente agréé.
9. Pour votre sécurité, portez des vêtements appropriés. Des vêtements amples ou de grandes manches ne doivent jamais être portés en utilisant ce four.

⚠ ATTENTION

Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent chauffer

- Attachez les cheveux longs.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou l'intérieur des surfaces du four.
- Les éléments chauffants peuvent être chauds même lorsqu'ils sont sombres. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour provoquer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures - ces surfaces sont, par exemple, les ouvertures de ventilation du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.
- L'habillage sur le dessus et sur les côtés de la porte du four peut être assez chaud pour provoquer des brûlures.
- Ouvrez la porte avec précaution. Ouvrez la porte doucement pour laisser échapper l'air chaud ou la vapeur avant d'enlever ou de remplacer la nourriture.
- Ne chauffez pas des emballages alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression pourrait faire exploser l'emballage et donc blesser.
- Placez toujours les grilles du four dans la position voulue lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne laissez pas les moufles en contact avec les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des moufles sèches. Des moufles humides sur des surfaces chaudes peuvent brûler à cause de la vapeur. La moufle ne doit pas toucher des parties brûlantes. N'utilisez pas de torchons ou d'autres serviettes volumineuses.
- Ne pas laisser le papier aluminium ou la sonde thermique entrer en contact avec les éléments chauffants.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas faire griller avec la porte ouverte pendant de longues périodes car la chaleur intense pourrait endommager les commandes sur le devant de l'appareil.
Ouvrir puis fermer immédiatement la porte lorsque l'on accède aux aliments à l'intérieur pendant la cuisson au gril.

⚠ AVERTISSEMENT

- Si un brûleur devait s'éteindre et le gaz s'échapper, ouvrez une fenêtre ou une porte. Attendez 5 minutes avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et de ventilation.
- Vous ne devez en aucun cas utiliser une feuille d'aluminium pour couvrir une quelconque partie de la table de cuisson.
- Vous ne devez en aucun cas utiliser une feuille d'aluminium pour tapisser une quelconque partie de la cavité du four, car elle fondra et abîmera l'émail pendant la cuisson.
- Si la range cookers se trouve à proximité d'une fenêtre, assurez-vous que les rideaux ou tout autre type de stores ne peuvent pas être pas soufflés sur ou à côté des brûleurs: ils pourraient prendre feu.

Securite pour l'auto-nettoyage du four

- S'assurer que la porte est verrouillée et ne s'ouvre plus quand les deux sélecteurs sont dans la position CLEAN et que l'icône de verrouillage de porte s'affiche. Si la porte ne se ferme pas, tourner le sélecteur du mode de cuisson sur OFF et ne pas effectuer le Self-Clean. Appeler le service d'assistance.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Il est essentiel pour une bonne étanchéité. Faites extrêmement attention à ne pas frotter, endommager, déplacer ou enlever le joint de la porte.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four de type commercial ou d'enduit protecteur de toutes sortes à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans ce manuel.
- Avant l'autonettoyage du four, retirer la lèchefrite, les grilles du four (uniquement lorsqu'elles ne sont pas en porcelaine), les autres ustensiles et tout déversement en excès ou de nourriture.

⚠ AVERTISSEMENT

L'élimination de résidus pendant l'auto-nettoyage provoque des dérivés qui sont sur cette liste de substances.
Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites fonctionner ce four toujours conformément aux instructions dans ce manuel et ventilez bien la pièce pendant et immédiatement après l'auto-nettoyage du four.
La loi de l'eau potable et des substances toxiques de la Californie oblige le Gouverneur de Californie à publier une liste des substances chimiques connues dans l'état de Californie comme causes de cancer, malformations congénitales ou sources d'autres risques pour la reproduction et oblige les sociétés à prévenir du danger lié aune exposition potentielle à ces substances.
DANGER: Ce produit contient une substance chimique qui figure sur la liste des substances dangereuses en Californie et est connue pour être la cause de cancer, de malformations congénitales ou source d'autres risques pour la reproduction. Cet appareil électroménager peut provoquer une faible exposition à certaines de ces substances, y compris le benzène, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le toluène et la suie.

Avertissements pour l'Installation de Gaz et Electrique

Au cas où il faudrait procéder à l'installation de gaz propane

La table de cuisson est prête à l'emploi avec du gaz naturel. Vous pouvez la transformer pour utiliser du gaz propane grâce au kit de conversion propane fourni avec la table de cuisson.
Vous assurer que l'unité installée est bien celle prédisposée.

⚠ AVERTISSEMENT

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être exécutés par un installateur qualifié, un bureau technique ou le fournisseur de gaz.

⚠ ATTENTION

- Toujours débrancher la prise électrique de l'appareil avant de commencer les opérations d'entretien.
- Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre correctement.
- Il ne faut en aucun cas couper ou enlever le troisième fil (terre) du câble électrique.

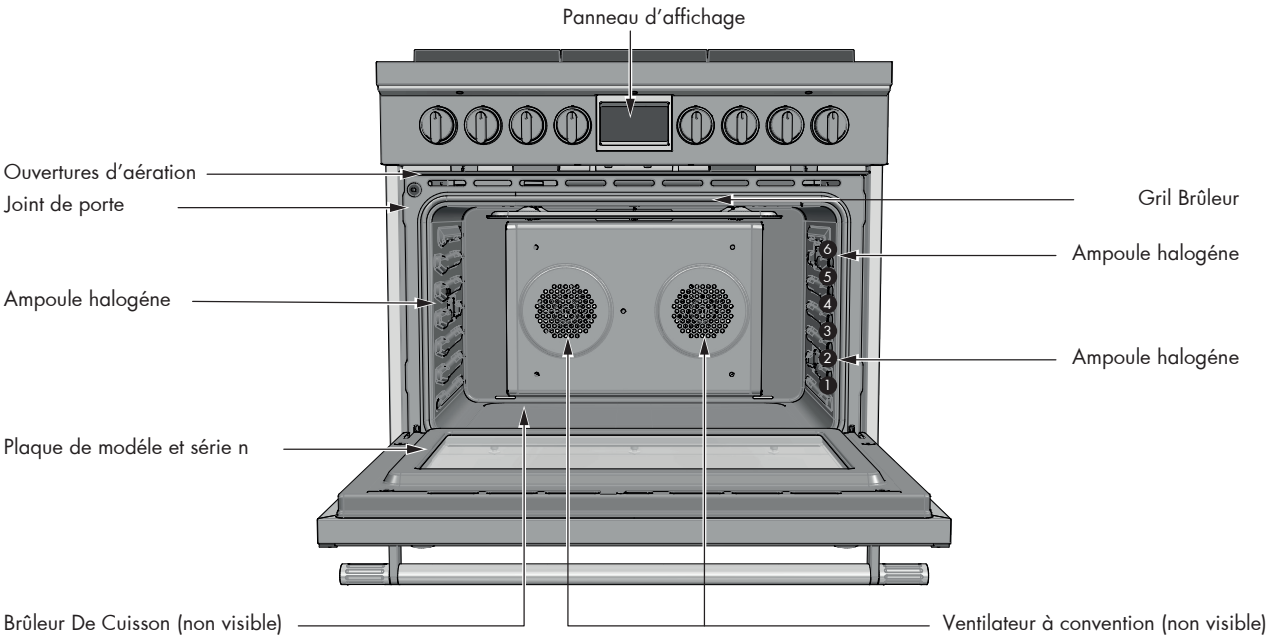
⚠ ATTENTION

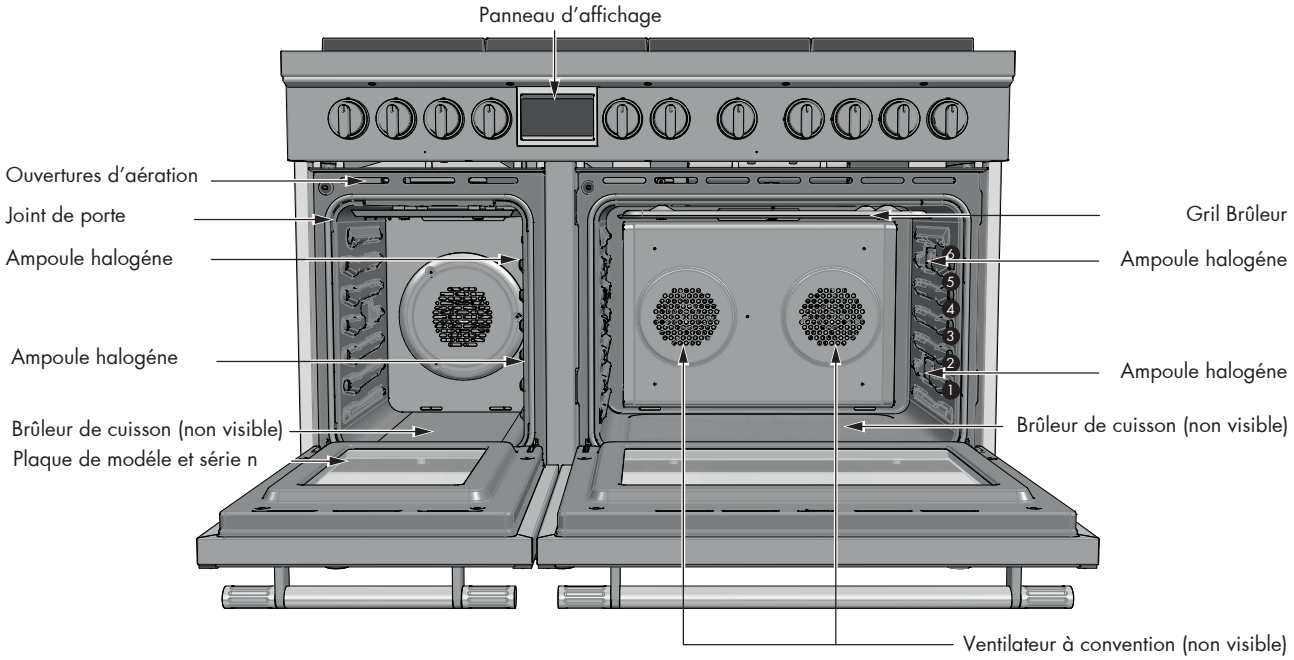
Au moment de brancher l'unité au gaz de propane, vous assurer que la bouteille de gaz est bien équipée avec son propre régulateur de haute pression. En outre, le régulateur de pression fourni avec la table de appareils doit se trouver à l'entrée du tuyau de gaz de cet appareil.

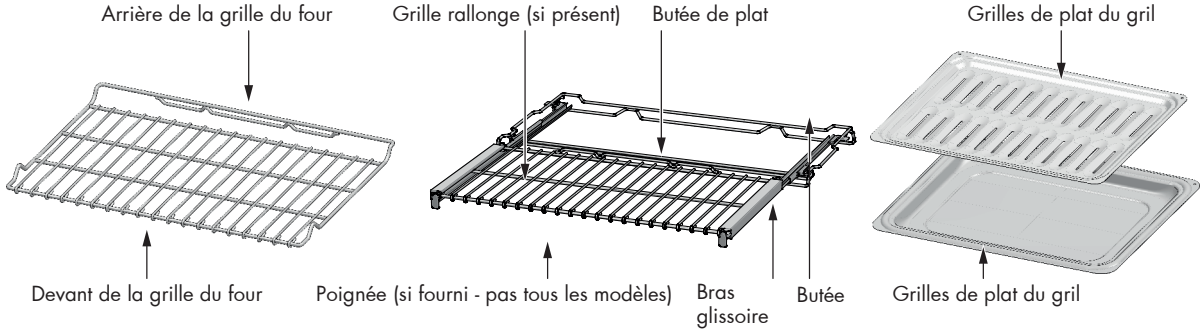
En cas de panne de courant

Si pour une quelconque raison un bouton de commande est allumé mais il n'y a pas de courant pour que l'allumeur électrique de la table de cuisson fonctionne, ÉTEINDRE la table de cuisson, attendre 5 minutes afin que le gaz se dissipe, puis allumer manuellement. Pour allumer le brûleur manuellement, portez avec précaution la flamme d'une allumette à la hauteur des orifices du brûleur, enfoncez le bouton de commande et tournez-le sur la position HI jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Alors, vous pouvez mettre le bouton de commande sur la position désirée.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR

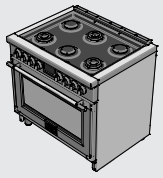
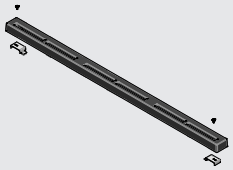
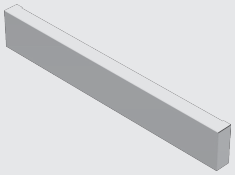
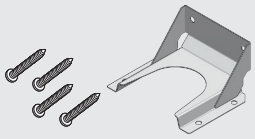


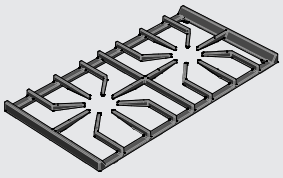
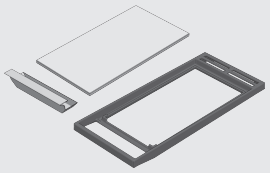
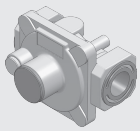
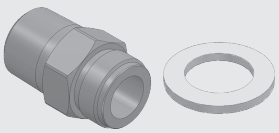
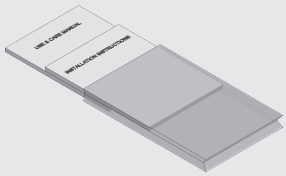




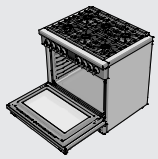
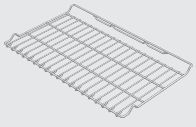
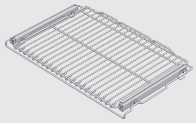
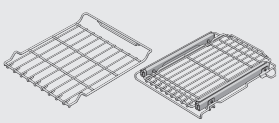
3 - Caractéristiques de Votre Four

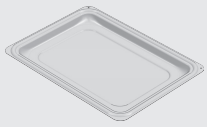
CONTENU DE L'EMBALLAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

	QTY	DESCRIPTION
	1	CUISINIÈRE
	1	DOSSERET DE 3" À TROIS VIS DE FIXATION
	1	BARRE DE PROTECTION ANTÉRIEURE
	3	PIEDS
	1	PIED À COLLERETTE
	1	QUATRE VIS DE FIXATION ANTIBASCULEMENT

	QTY	DESCRIPTION
		GRILLES EN FONTE
	3	Modèle pour TABLE DE CUISSON de 36"
	1	GRILLE (POUR GAMME 48")
	1	RÉGULATEUR DE PRESSION
	1	RACCORD
	1	JOINT / RONDELLE
		MANUELS ET DOCUMENTATION GÉNÉRALE
	1	"INSTRUCTIONS D'INSTALLATION"
	1	"UTILISATION & ENTRETIEN"
	1	KIT DE CONVERSION DU GAZ

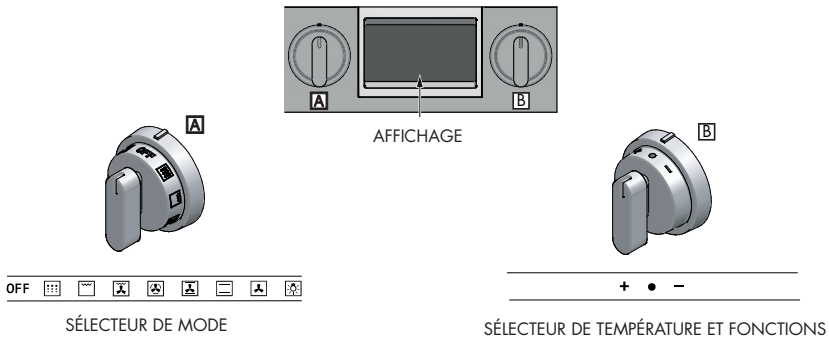
ACCESSOIRES DU FOUR DE VOTRE CUISINIÈRE

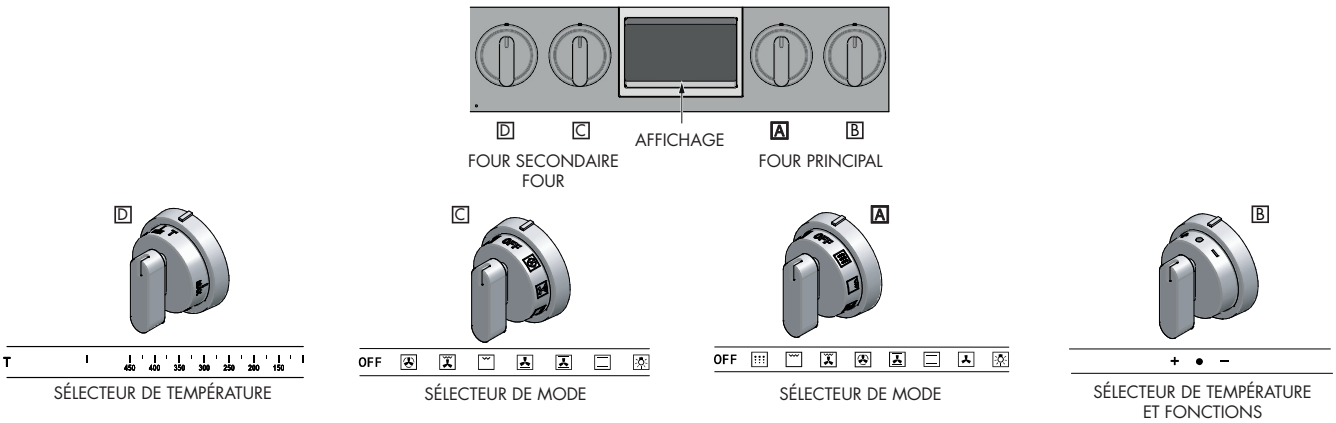
	QTY	DESCRIPTION
	1	FOUR
	2	FOURS (POUR GAMME 48")
	2	GRILLES CHROMÉES
	1	GRILLE CHROMÉE TÉLESCOPIQUE
	2	GRILLES CHROMÉES

	QTY	DESCRIPTION
	1	PLAQUE À GRILLER ÉMAILLÉE
	1	GRILLE ÉMAILLÉE ANTI-ÉCLABOUSSURES
	1	SONDE À VIANDE

L'interface d'utilisation a les caractéristiques suivantes: affichage, indicateurs lumineux de préchauffage, touches de commande, mode de cuisson et sélecteurs de température.

TABLEAU DE COMMANDE DU FOUR





5 - Information générale sur le four

⚠ ATTENTION

Avant d'utiliser le four

- Retirez tout le matériel d'emballage et les matières étrangères du four. Tout matériel de ce type laissé à l'intérieur peut fondre ou brûler lorsque l'appareil est utilisé.
- Faites chauffer l'appareil vide à la température maximale afin d'enlever tous les résidus de fabrication qui pourraient affecter les aliments avec des odeurs désagréables.

Connexion 120 V / 240 V vs. 120 V / 208 V

La plupart des fours sont branchés dans une prise de 120 V / 240 V. Si le four est alimenté par un courant de 120 V / 208 V, la durée de préchauffage pourrait être légèrement plus longue que s'il est branché à une prise de 120V / 240V. Ce four est conçu pour assurer la même durée de nettoyage s'il est branché à une installation de 120 V / 208 V.

Cuisson à haute altitude

Lors de la cuisson à haute altitude, les temps de cuisson peuvent varier des temps de cuisson fournis dans les recettes.

Panne de courant

Après le retour du courant, l'horloge du four affichera 12.00.

Codes de d'erreur E

Si des codes d'erreur E sont affichés lorsque le régulateur électronique détecte un problème dans le four ou dans les composants électroniques.
(consultez la page 60)

Bruits de grincement

Il se peut qu'un bruit provienne de l'appareil lors de l'utilisation du four en raison de la chaleur extrême qui est produite, mais de tels grincements sont normaux et ne doivent pas être considérés comme une défectuosité.

Symboles ou chiffres clignotants

Indique une action incomplète qui est en cours (verrouillage de la porte, préchauffage, etc.).

Bips

Signale que la température programmée a été atteinte. Les bips indiquent également la fin d'une fonction ou une défectuosité du four.

Ventilateur de convection

Le ventilateur de convection fonctionne dans n'importe quel mode de convection et lors de la déshydratation.

Ventilateur de refroidissement

S'active durant le mode d'auto-nettoyage ou de cuisson pour refroidir les composants internes et les surfaces externes de la porte. L'air est évacué par l'évent situé au-dessus de la porte du four.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants soient suffisamment refroidis. Ce ventilateur fonctionne à double vitesse (ou trs/min) en mode d'auto-nettoyage et quand la température des composants internes devient élevée.

Utilisation de l'éclairage du four

Lorsque le four est utilisé, l'éclairage du four s'allume automatiquement lorsqu'un mode est activé. L'éclairage du four s'éteint automatiquement à la fin et le mode du four est annulé.
L'éclairage ne fonctionne pas en mode d'auto-nettoyage.
Appuyez sur la touche ☼ [LIGHT] pour activer l'éclairage du four.

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée en Fahrenheit, toutefois elle peut être changée en Celsius.
(consultez la page 14)

⚠ AVERTISSEMENT

Garder la zone de l'appareil propre et exempte de matériaux combustibles, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.

Réglages par défaut

Les modes de cuisson sélectionnent automatiquement une température adaptée. Il est possible de les changer avec une valeur différente en cas de besoin.

Condensation et température du four

- Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments pendant la cuisson. Cette quantité dépend de la teneur en humidité des aliments. Cette humidité peut se condenser sur n'importe quelle surface plus froide que l'intérieur du four, telle que le panneau de commande.
- Votre nouveau four comporte un détecteur de température électronique qui permet de maintenir une température précise. Votre ancien four avait peut-être un thermostat mécanique qui, au fil du temps, s'est désajusté pour faire chauffer le four à une température plus élevée. Il est normal d'avoir besoin d'ajuster la température de vos recettes préférées lors de la cuisson dans un nouveau four.

Conseils d'utilisation

- Utilisez les tableaux d'aide-mémoire à la cuisson comme guide.
- Ne déposez pas de plateaux ou d'articles lourds sur la porte ouverte du four.
- Utilisez l'éclairage interne 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 de cuisson en verre absorbent la chaleur. Réduisez la température du four de 15 ºC (25 °F) lors de la cuisson dans un plat en verre.
- Utilisez des casseroles qui vous permettront d'obtenir le brunissage désiré. Le type de fini de la casserole vous aidera à déterminer le niveau de brunissage que vous obtiendrez.
- Le métal lisse et brillant et les casseroles légères antiadhésives anodisés reflètent de la chaleur, entraînant un brunissage léger et plus délicat.Les gâteaux et les biscuits nécessitent ce type d'article.
- Les casseroles foncées, lourdes ou mates absorberont la chaleur permettant d'obtenir des croûtes bien dorées et croustillantes. Utilisez ce type d'assiettes pour les tartes.
- Pour le brunissage et les croûtes croustillantes, utilisez des articles en métal mat, foncé ou anodisé ou des articles en verre. Les casseroles de cuisson isolées peuvent augmenter le temps de cuisson.
- Ne faites pas cuire d'aliments avec une lèche-frite vide dans le four, puisque ceci pourrait changer le rendement de cuisson. Rangez la lèche-frite à l'extérieur du four.

Grilles du four

- Le four comporte des guides de grilles à six niveaux comme indiqué dans l'illustration de la page 7.
- Les positions des grilles sont numérotées du guide de la grille de fond (n° 1) au guide supérieur (n° 6).
- Consultez l'aide-mémoire pour les meilleures positions de grille à utiliser lors de la cuisson.
- Chaque guide de grilles est formé de deux supports intégrés dans les parois sur chaque côté de la cavité du four.
- Veillez à toujours placer les grilles du four avant de démarrer ce dernier. Assurez-vous que les grilles sont au niveau lorsqu'elles sont en position.

Reportez-vous à l'illustration de la page 7 pour savoir de quel côté se trouvent l'avant et le dessus de la grille.

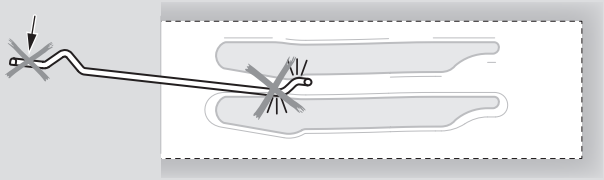
- Les grilles sont conçues pour s'arrêter lorsqu'elles sont tirées vers l'avant jusqu'à leur limite.

⚠ ATTENTION

N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou les parois du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement du four si la chaleur est emprisonnée sous le papier.

⚠ ATTENTION

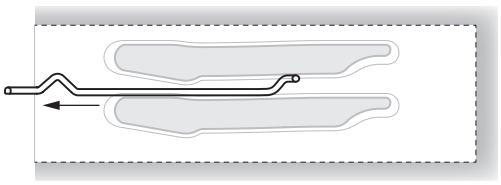
Ne forcez pas la grille pour la retirer afin de ne pas endommager l'émail du four.



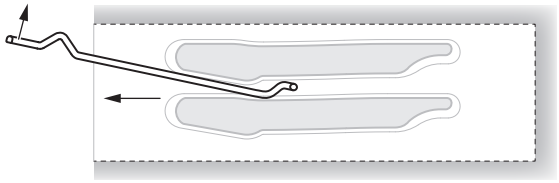
Avant **Arrière**

Pour enlever les grilles du four:

1. Tirez-les vers l'avant

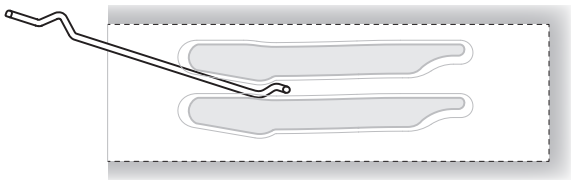


2. Lift rack up at front and then remove it

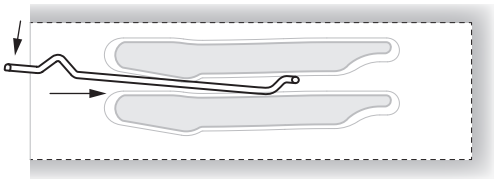


Pour remplacer une grille:

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



2. En soulevant le haut de la grille, faites-la glisser jusqu'au fond en baissant l'avant



Grille télescopique

Cette grille facilite l'accès aux aliments lors de la cuisson. Elle s'allonge plus que la grille standard pour rapprocher les aliments de l'utilisateur.

⚠ ATTENTION

Lorsque la grille est hors du four, les bras latéraux ne se verrouillent pas, ils peuvent s'allonger de façon inattendue si la grille est tirée incorrectement et causer des blessures. **La grille doit être tenue ou tirée en saisissant les côtés.**

REMARQUE: Enlevez la grille télescopique avant l'auto-nettoyage.

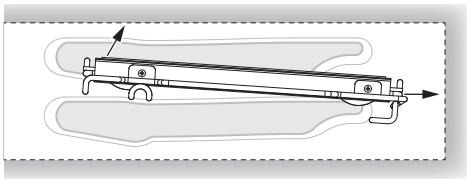
⚠ ATTENTION

Pour éviter les brûlures, tirez complètement la grille et soulevez la casserole au-dessus de la poignée au moment de transférer des aliments hors du/dans le four.

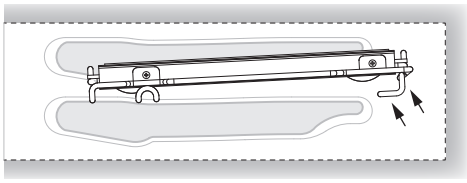
Veuillez vous reporter à l'illustration de la page 7 pour déterminer quelle extrémité représente le devant de la grille.

Retrait de la grille télescopique du four:

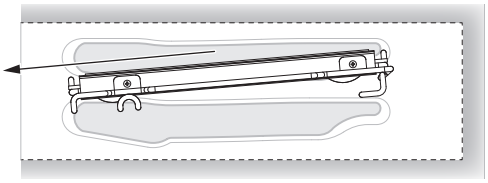
Soulevez légèrement le devant de la grille et poussez jusqu'à ce que la butée se dégage



Soulevez l'arrière de la grille jusqu'à ce que le cadre et la butée se dégagent du guide

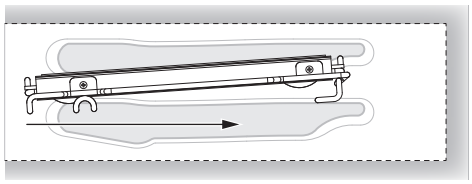


Tirez vers le bas et retirez

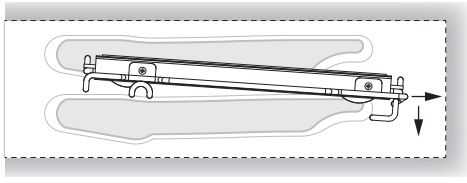


Mise en place de la grille télescopique dans le four:

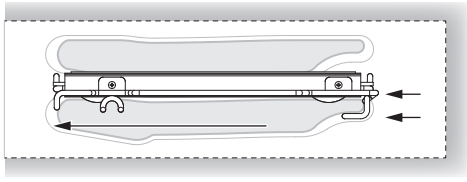
Tenez la grille fermement par les côtés. Placez la grille et le cadre au-dessus du guide de grille désiré



Poussez au fond jusqu'à ce que l'arrière de la grille se mette en position



Tirez la grille vers le bas et l'extérieur



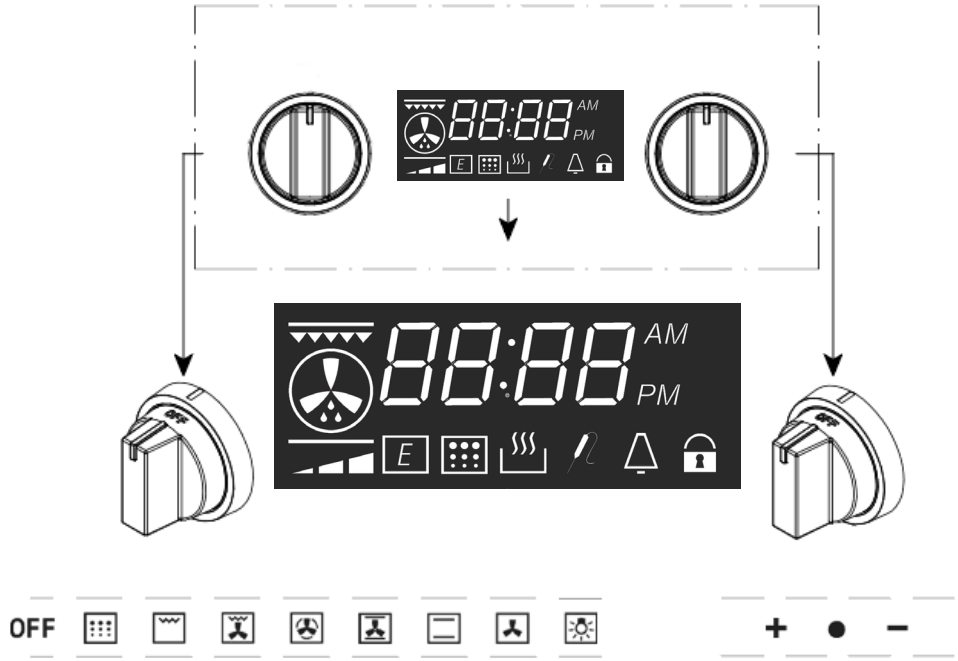
Description du panneau de commande

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		
2	3 Led barre de préchauffage		
3	Élément chauffant		
4	Durée de programmation sur 12 heures AM / PM ou Durée de programmation sur 24 heures	Apparaît quand l'heure du jour programmée s'affiche, par exemple à midi si 12h00 est programmé.	PM AM
5	Marmite	Apparaît si une fonction de cuisson est programmée.	
6	Durée de la fonction de cuisson		
7	Fonction de cuisson retardée		
8	Fonction rappel minuterie	Apparaît lorsque la minuterie est active.	
9	Verrouillage de la porte	Led fixe lorsque la porte est verrouillée et clignotante si le cycle de verrouillage est en cours	
10	Cycle pyrolytique	Apparaît si un cycle pyrolytique est programmé.	
11	Fonction sonde viande	Apparaît si une cuisson avec la sonde de viande est en cours	
12	Sonde de viande	Apparaît lorsque la sonde de viande est insérée.	

Programmation des fonctions de temps

À chaque allumage, le contrôle affiche l'heure actuelle en clignotant, programmée à 12h00 am comme valeur initiale, et l'avertisseur retentira 3 fois.. L'heure s'incrémente à chaque minute. La seule action possible est la « Régulation de l'horloge » ; toutes les autres opérations du four sont interdites.

D'une façon générale, tourner le sélecteur Température/Temps à gauche ou à droite pour éditer les valeurs et les modifier par étapes; maintenir le bouton à gauche ou à droite pour accélérer les opérations de décrément/incrément.

Réglage de l'heure

L'heure de la journée apparaît dans les heures 12h00 AM / PM par défaut. Les heures et les minutes sont programmées séparément. Afin de définir l'heure de la journée, le sélecteur de mode doit être en position OFF, le bouton - / + agit à l'heure de la journée par défaut.

- Tourner le sélecteur à gauche/à droite, les heures clignotent.
- Tourner le sélecteur à droite/gauche pour modifier la valeur clignotante des heures.
- Appuyer sur le sélecteur Température & Temps pour se déplacer des heures aux minutes et vice versa.
- Pour modifier la valeur clignotante des minutes, tourner à gauche ou à droite.
- Après quelques secondes, la valeur de l'heure commence à clignoter:attendre jusqu'à ce que la nouvelle heure s'affiche de façon fixe.
- Appuyer sur le bouton pour commuter entre l'affichage de l'heure et le compteminute et vérifier les valeurs configurées.L'horloge est sélectionnée par défaut; quand c'est le compte-minutes qui est sélectionné, le symbole s'affiche.

Réglage du compte-minutes

Le symbole doit être affiché; tourner alors le bouton vers la droite ou la gauche afin dedéfinir la valeur du temporisateur. La valeur standard est de 30 minutes ; il est possiblede la modifier sur une plage comprise entre 0 et 240 minutes.

Cette minuterie est sans influence sur les activités du four et peut même être réglée quand le four est éteint. L'heure s'affiche en priorité dans tous les cas, seule la présence du symbole montre que le compte-minutes est actif.

Quand le temps programmé s'achève, le symbole clignote et l'avertisseur sonore émet une séquence d'avertissement pour attirer l'attention de l'utilisateur. Presser le bouton pour l'arrêter.

L'avertisseur sonore, quant à lui, s'arrête tout seul après un délai temporisé.

3 Définition de l'avertisseur de tonalité

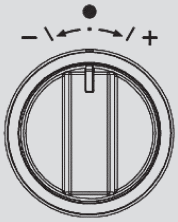
Avec le sélecteur de cuisson en position OFF, appuyez sur le bouton + / - jusqu'à ce que la « tonalité... » s'affiche, tournez ce même bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour définir la tonalité souhaitée de 1 à 3 et appuyez pour confirmer.

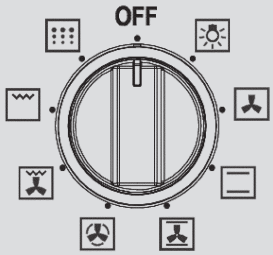
Température et format de l'affichage de l'heure

L'unité de température en F et 12h00 AM / PM sont programmées.

Lorsque le sélecteur de mode four est en position off, poussez le sélecteur défilement-poussoir (TEMP et DURÉE) afin de sélectionner un autre format disponible.

Faites pivoter le bouton pour sélectionner une taille différente souhaitée, et appuyez à nouveau sur le bouton pour confirmer.

Bouton de sélecteur de température :	
	MOINS - = diminuer PLUS - = augmenter POUSSOIR - fonctions de défilement

Bouton de sélecteur de fonction de cuisson comme dans L'EXEMPLE :	MODE	ICÔNE D'AFFICHAGE	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		--	120°F (50°C)	445°F (230°C)	550°F (290°C)
	AUTO NETTOYAGE			--	860°F (460°C)	--

8 - Cuisson avec un four à convection

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas faire griller avec la porte ouverte pendant de longues périodes car la chaleur intense pourrait endommager les commandes sur le devant de l'appareil.
Ouvrir puis fermer immédiatement la porte lorsque l'on accède aux aliments à l'intérieur pendant la cuisson au gril.

Dans un four classique, la chaleur est envoyée par cycle pour maintenir une température moyenne dans la cavité du four. Comme la température augmente et descend graduellement, des petits courants d'air sont produits dans le four. Cette convection naturelle n'est pas forcément efficace parce que les courants sont irréguliers et doux.
Dans le système à convection, la chaleur est "transportée" par un ventilateur qui distribue une circulation continue d'air chaud.
Le système à convection européen apporte une ingénierie de pointe et une conception avancée pour créer le meilleur four à convection. Dans les fours à convection standard, le ventilateur fait simplement circuler l'air chaud autour de la nourriture. Le système se caractérise par la combinaison d'un élément de chauffage supplémentaire autour du ventilateur à convection et le panneau d'aération qui distribue l'air chauffé sur trois dimensions : le long des côtés, en haut et tout au fond de la cavité du four. Ce système à convection européen aide à maintenir plus chaude la température dans toute la cavité du four.
L'air circulant aide à accélérer le processus de cuisson et cuit la nourriture plus uniformément. En contrôlant le mouvement de l'air chauffé, la cuisson à convection dore les aliments uniformément en les laissant croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. La cuisson à convection convient mieux pour les pains et les pâtisseries ainsi que les viandes et les volailles. Les aliments soufflés comme les gâteaux des anges, les soufflés et les choux à la crème sont plus soufflés que dans un four classique. Les viandes restent juteuses et tendres alors que l'extérieur est plein de saveur est croustillant.
En utilisant un four à convection européen, la nourriture peut être cuite à plus basse température et les temps de cuisson peuvent être plus courts. En utilisant ce mode, la température standard du four doit être plus basse de 15 ºC (25 °F).
Les aliments nécessitant moins de temps de cuisson, le temps de cuisson doit être vérifié légèrement plus tôt que d'habitude. Pour de meilleurs résultats, les aliments ne doivent pas être couverts, et être mis dans des récipients à bord bas pour profiter de la circulation d'air forcé. Lorsque vous utilisez le mode rôtisserie à convection, la température standard du four n'a pas besoin d'être réduite.

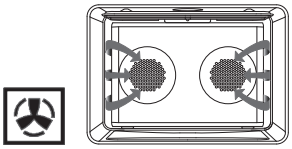
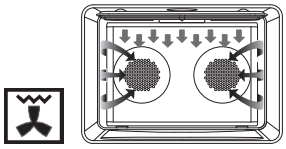
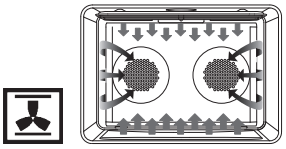
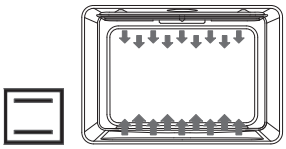
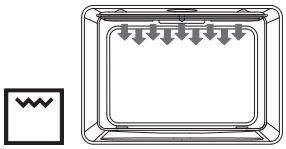
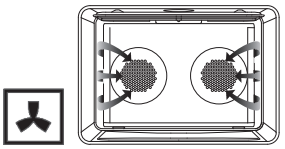
Avantages de la cuisson par convection

- Possibilité de cuire, de faire brunir et de faire croustiller les aliments.
- Pendant le rôtissage, les jus et les saveurs restent à l'intérieur alors que l'extérieur devient croquant.
- Les pains à levure sont plus légers, ils ont une texture plus ferme, ils sont plus dorés et plus croustillants
- Les aliments levés à la levure comme les choux à la crème, les soufflés et les meringues sont plus gonflés et sont plus légers.
- Cuisiner sur plusieurs niveaux en même temps est possible avec les mêmes résultats.
- Plusieurs grilles de cuisson forment un gain de temps.
- Préparation d'un repas entier en une seule fois sans transfert de saveur.
- Déshydratation des herbes, des fruits et des légumes.
- Aucun plat de cuisson spécial requis.
- Economie de temps et d'énergie.
- Les grillades par convection permettent des grillades extraordinaires avec des tranches plus épaisses.

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)**	 **Gril à convection (CONV BROIL)**	 **Rôtissage à convection (CONV ROAST)**
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.	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.	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)**	 **Gril (BROIL)**	 **Décongélation (CONV)**
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.	Réglage de température: de 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position préréglée 230 °C (445 °F) Le gril utilise la chaleur intense émise depuis l'élément supérieur.	La décongélation n'utilise aucun élément chauffant, mais uniquement le ventilateur de convection pour décongeler les aliments.

10 - Fonction de cuisson

Tout type de four offre des possibilités variées de cuisson, pouvant être choisie en amenant le bouton sur le symbole s'y rapportant.

Icône	Mode Description	Utilisé pour...
OFF	Tous les modes de cuisson sont éteints (OFF) et les éléments de chauffages du four sont éteints OFF.	---
	Seulement l'éclairage est en fonction.	---
	Dans ce mode, uniquement le ventilateur à convection du four interne est en marche (ON), le four ne chauffe pas.	Ce mode sert à décongeler les aliments surgelés.
	Sur le mode Cuisson (Bake) les éléments de chauffage du four supérieur (haut) et inférieur (bas) sont utilisés pour chauffer l'air du four. Cependant, le ventilateur n'est pas utilisé pour faire circuler l'air.	C'est le mode traditionnel de cuisson sur une grille. Par conséquent, uniquement une grille peut être utilisée lorsque vous sélectionnez le mode Cuisson (Bake). Idéal pour les amusegueule, biscuits et les petits gâteaux.
	Le mode de Cuisson par convection (Convection Roast) utilise le chauffage du four supérieur (haut), le chauffage du four inférieur (bas) et le ventilateur de convection à l'intérieur du four.	Idéal pour rôtir un poulet ou une dinde entière ou une pizza. Il peut aussi être utilisé pour cuisiner des amusegueule, des biscuits, et des petits gâteaux sur un niveau ou plusieurs.
	Le mode cuisson par convection (Convection Bake) utilise le troisième élément de chauffage ou le circulaire derrière la cloison de la paroi arrière du four. La chaleur circule dans le four grâce au ventilateur à convection.	Il est possible de cuire les mêmes aliments qu'avec la cuisson par convection, cuire plusieurs plats à un ou plusieurs niveaux. Donc plusieurs plats peuvent être cuits en même temps (maximum trois niveaux) et on peut préparer un repas entier (petites portions). Le mélange des saveurs est évité et un important gain d'énergie est obtenu.
	Le mode grill par convection (Convection Grill) combine la chaleur intense du chauffage supérieur (haut) avec la chaleur qui circule grâce au ventilateur à convection.	Idéal pour les steaks, les hamburgers, les demi-poulets ou des blancs de poulet.
	Le mode Grill utilise une chaleur intense émise par le chauffage supérieur (haut).	Idéal pour préparer des rôtis, des gratins, desgrillades.
	La durée standard est de 1.30 h et peut être modifiée (pour four principal de 36 et 48 pouces)	PYRO ou mode auto-nettoyage (self-clea-ning). Ici, le four est automatiquement nettoyé en brûlant les résidus de nourriture à température élevée (environ 460°C) de 1 h à 3 h. Pendant l'autonettoyage, les fumées produites sont filtrées et rejetées ensuite dans l'air.

Cuisson À Convection

À propos de la cuisson à convection

Les modes de cuisson normaux (cuire, griller, etc.) utilisent de la chaleur irradiée d'un ou de plusieurs éléments pour cuire la nourriture. Les modes de cuisson à convection utilisent la chaleur des éléments et des ventilateurs situés dans la paroi arrière du four pour faire circuler continuellement l'air chauffé dans le four.

Avantages de la cuisson à convection

- Cuisson, brunissage et croustillance uniformes.
- Les jus et les saveurs sont scellés à l'intérieur de l'aliment.
- Les aliments cuits à l'air chaud tels que les choux à la crème, les soufflés, les meringues et les pains montent davantage et sont plus légers.
- Cuisson sur plusieurs grilles.
- Ne nécessite aucun ustensile de cuisson spécial.
- Économise du temps et de l'énergie.

N'utilisez PAS la cuisson à convection pour les viandes. Utilisez plutôt le rôtissage à convection.

Mode	Utilisez ce mode pour	Pour de meilleurs résultats	Conseil de cuisson rapide
Cuisson à convection	• De grandes quantités de nourriture répartie sur plusieurs grilles. • Les pâtisseries, le pain, les collations, les aliments et les amuse-gueules.	• Utilisez des casseroles non couvertes et peu profondes. • Centrez les plaques de cuisson sur la grille.	• Réduisez la température suggérée dans la recette de 15 °C (25 °F) • Vérifiez la cuisson des aliments plus tôt: **Si la recette demande que l'on vérifie la cuisson de l'aliment** 1 à 15 min vérifiez 3 min plus tôt 16 à 30 min vérifiez 5 min plus tôt 31 min à 1h vérifiez 10 min plus tôt
Gril à convection	• Les coupes de viande tendre et plus épaisse, la volaille et le poisson. • N'utilisez PAS ce mode de cuisson pour le brunissage des pains ou des plats en casserole.	• Les viandes doivent avoir au moins 1 po d'épaisseur.	• Pour la cuisson au gril, aucune conversion n'est nécessaire • Reportez-vous au tableau aide-mémoire du gril à convection dans ce manuel pour connaître les temps de cuisson.
Rôtissage à convection	• De grandes coupes tendres de viandes et de la volaille telles qu'un rôti ou un poulet entier.	• Ne couvrez PAS la viande et n'utilisez pas de sacs de cuisson. • Reportez-vous au tableau aide-mémoire du rôtissage à convection dans ce manuel pour connaître les temps de cuisson.	• Ne changez PAS la température suggérée dans la recette.

12 - Réglage manuel du fonctionnement du four

Tourner le bouton de mode sur la position souhaitée ; l'horloge affiche On pendant quelques secondes. Le four peut fonctionner jusqu'à 12 heures maximum. Selon le modèle de four, les fonctions disponibles peuvent être différentes en nombre et en type.
En affichage horloge, une fonction est active, le symbole apparaît (elle n'apparaît pas en position d'éclairage et de décongélation).
Tourner le sélecteur Température & Temps et régler la température du four souhaitée. Le système prévoit une température préréglée (PRESET) pour chaque mode de cuisson ou une pleine gamme entre MIN. et MAX. à régler manuellement. Vérifier la valeur affichée après avoir sélectionné la température.
La température apparaît sur l'affichage de l'horloge après la pression du sélecteur Temps & Température ou bien juste après la sélection d'une nouvelle fonction.
Dès que le four commence, la led de préchauffage (indiquée par les barres) sur le bas de l'écran de l'horloge commence à clignoter et devient fixe lorsque le préchauffage se termine avec 5 bips.
Tourner le sélecteur de mode sur la position ZÉRO (OFF) pour arrêter toute activité ; la mention OFFs'affiche 5 secondes.

Réglage du fonctionnement automatique du four

Après avoir sélectionné une fonction comme il a été indiqué ci-dessus, il est possible de programmer des activités de cuisson temporisées. Le programme temps reste actif même si l'on change de fonction (exception,la pyrolyse).Les possibilités disponibles sont les suivantes :

1. Cuisson temporisée avec réglage du temps de cuisson (durée)
2. Cuisson temporisée avec réglage de la fin du temps de cuisson (heure d'arrêt)
3. Cuisson retardée avec réglage de la durée et de l'heure d'arrêt.

Appuyer sur le bouton pour commuter entre la modalité durée de cuisson (temps de cuisson) et lamodalité fin du temps de cuisson (heure d'arrêt).Les mots « dur » ou «End» s'affichent respectivement.

Tourner le bouton à gauche ou à droite pour éditer la valeur de la durée ou l'heure d'arrêt quand la mention correspondante est affichée.

1. Quand la mention dur est affichée, le système affiche comme durée de cuisson standard la valeur 30'. Tourner le bouton à gauche ou à droite pour régler la durée de cuisson effectivement souhaitée sur une plage comprise entre 0 et 240 minutes. L'affichage clignote Début et sa valeur et sa valeur en alternance pendant quelques secondes, puis apparaîtra l'heure de la journée, le symbole de la marmite clignote pour indiquer qu'une cuisson automatique est en cours. La fin de la durée de cuisson est mise à jour automatiquement.

2. Quand le mot End s'affiche, le système affiche l'heure actuelle comme heure d'arrêt initiale.Pour régler l'heure de fin de cuisson effectivement souhaitée sur une plage de 4 heures :
   - Tourner le bouton à gauche/à droite, les heures clignotent.
   - Tourner le bouton à droite/gauche pour modifier la valeur clignotante des heures.
   - Appuyer sur le bouton pour se déplacer des heures aux minutes ou attendre quelques secondes jusqu'à ce que les minutes clignotent.
   - Pour modifier la valeur clignotante des minutes, tourner le bouton à gauche ou à droite.
   - Attendre jusqu'à ce que la nouvelle valeur de fin de temps de cuisson s'arrête de clignoter.

   L'affichage clignotera Fin et sa valeur alternativement pendant quelques secondes, puis apparaîtra l'heure de la journée, le symbole de la marmite clignote pour indiquer qu'une cuisson chronométrée est active. La durée de cuisson est mise à jour automatiquement.

3. Répéter les mêmes opérations qu'au point 1 puis appuyer sur le bouton jusqu'à ce que la mention End s'affiche. Le système affiche comme heure d'arrêt initiale la valeur « heure actuelle + durée de cuisson». Il n'est pas possible de réduire la fin du temps de cuisson en dessous de cette valeur, afin de programmer la fin réellement souhaitée de la durée de cuisson dans une plage de 24 heures :

   - Tourner le bouton à gauche/à droite, les heures clignotent.
   - Tourner le bouton à droite/gauche pour modifier la valeur clignotante des heures.
   - Appuyer sur le bouton pour se déplacer des heures aux minutes ou attendre quelques secondes jusqu'à ce que les minutes clignotent.
   - Tourner le bouton à droite/gauche pour modifier la valeur clignotante des minutes.
   - Attendre jusqu'à ce que la nouvelle valeur de fin de temps de cuisson s'arrête de clignoter.

   L'affichage clignotera Fin et sa valeur alternativement pendant quelques secondes, puis apparaîtra l'heure de la journée et les icônes de cuisson clignoterons pour indiquer qu'une cuisson retardée a été programmée. Dès que le temps de retard s'achève, le four se met en marche et travaille pendant le temps de cuisson programmé. Le symbole de la marmite clignotera.

À la fin d'une quelconque activité temporisée, le dispositif de commande éteint le four, l'avertisseur sonore émet une séquence d'avertissement (deux bip courts répétés toutes les 3 secondes) pour attirer l'attention de l'utilisateur pendant un temps maximum et les icônes relatives au temps ( ) clignotent. Appuyer sur le bouton pour éteindre l'avertisseur sonore et acquitter le message d'avertissement.

Tourner le sélecteur de mode sur la position ZÉRO (OFF) avant d'utiliser à nouveau le four.

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.
- Plusieurs grilles de cuisson sont disponibles aux positions 1, 2, 3, 4 et 5. Les 5 grilles peuvent être utilisées pour des gâteaux, des biscuits et des biscuits apéritifs.
  - 2 grille de cuisson : Utilisez positions 1 et 3.
  - 3 grille de cuisson : Utilisez positions 2, 3 et 4 ou 1, 3 et 5.
  - Lorsque vous cuisez plusieurs gâteaux en même temps, distribuez 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 ½" (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.
- Veuillez lire 30 Solution des problèmes de cuisson.

Aliments recommandés pour le mode convection européenne

Biscuits apéritifs Biscuits pour café Gâteaux

Biscuits (2 à 4 grilles) levure pains

Choux à la crème

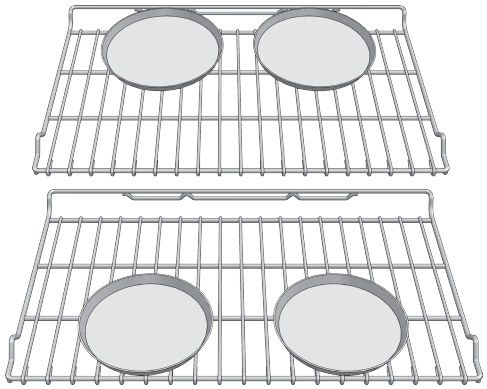
Popovers

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)

PISITIONS DES MODULES PLUSIEURS 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%.

Tableau de cuisson à convection

- Réduisez la température standard des recettes de 15 °C (25 °F) pour la cuisson à convection.
- Les températures ont été réduites dans ce tableau.

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °C (°F) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	TEMPS (Min)
Gâteau			
Petits gâteaux	2	325 (165)	16-20
Gâteau bundt	1	325 (165)	37-43
Gâteau des anges	1	325 (165)	25-35
Tarte			
2 croûtes, fraîches, 23 cm (9 po)	2	350-400 (175-205)	35-45
2 croûtes, fruits surgelés, 23 cm (9 po)	2	350 (175)	68-78
Biscuit			
Sucre	2	325-350 (165-175)	8-12
Brisures de chocolat	2	325-350 (165-175)	10-15
Carrés au chocolat (brownies)	2	325 (165)	25-30
Pains			
Pain à la levure, 9 x 5	2	350 (175)	15-22
Petits pains à la levure	2	350-375 (175-190)	10-15
Biscuits	2	375 (190)	6-10
Muffins	2	400 (205)	13-16
Pizza (Cuisson à plusieurs grilles)			
Surgelée	1 and 3	375-425 (190-220)	12-18
Fraîche	1 and 3	375-425 (190-220)	8-14

Dans le tableau ci-dessus, TEMPÉRATURE et TEMPS concernent le réglage 240 V.
Ce tableau est un guide. Suivez la recette ou les instructions figurant sur l'emballage et réduisez la température en conséquence.

La cuisson au four est une méthode de cuisson à air chaud. 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, la durée de cuisson et la position de la grille. Le temps de cuisson varie avec la température des ingrédients et la taille, la forme et le fini du plat de cuisson.

Conseils pratiques

- Pour de meilleurs résultats, cuisinez sur une simple grille avec au moins 2,5 - 3 cm
- (1 - 1 1/2 po) d'espace entre les plats et les parois du four.
- N'utilisez qu'une grille lorsque vous choisissez le mode Cuisson.
- Vérifiez la cuisson interne au temps minimum.
- Utilisez des plats en métal (avec une finition antiadhésif 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 15 °C (25 °F) par rapport à la température recommandée.
- Utilisez des plaques avec ou sans bord ou une casserole à roulés à la gelée.
- Des plats en métal foncé ou avec des finis non adhésifs cuiront plus vite en brunissant plus la nourriture. 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. L'aluminium est un excellent insolant de chaleur et donc la chaleur sera maintenue en dessous. Ceci altère la performance de cuisson et peut endommager le fini du four.
- Évitez de placer des plats sur la porte ouverte.
- Les conseils pour résoudre les problèmes de cuisson au four et de rôtissage se trouvent à la page 35.

Tableau de cuisson

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °C (°F) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	TEMPS (Min)
Gâteau			
Petits gâteaux	2	350 (175)	19-22
Gâteau bundt	1	350 (175)	40-45
Gâteau des anges	1	350 (175)	35-39
Tarte			
2 croûtes, fraîches, 23 cm (9 po)	2	375-400 (190-205)	45-50
2 croûtes, fruits surgelés, 23 cm (9 po)	2	375 (190)	68-78
Biscuit			
Sucre	2	350-375 (175-190)	8-10
Brisures de chocolat	2	350-375 (175-190)	8-13
Carrés au chocolat (brownies)	2	350 (175)	29-36
Pains			
Pain à la levure, 9 x 5	2	375 (190)	18-22
Petits pains à la levure	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19

Dans le tableau ci-dessus, TEMPÉRATURE et TEMPS concernent le réglage 240 V.
Ce tableau est un guide. Suivez la recette ou les instructions figurant sur l'emballage et réduisez la température en conséquence.

15 - Conseils et techniques pour le gril à convection

- Placez la grille dans la position appropriée avant de mettre votre four en marche.
- Utilisez le mode gril à convection avec la porte fermée.
- Ne préchauffez pour le four. (De cette façon, "PREHEAT" s'affichera automatiquement lorsque le mode gril à convection sera sélectionné, mais placez la nourriture à l'intérieur du four avant de sélectionner ce mode de cuisson.)
- Utilisez le plat de rôtissage à 2 pièces. (Le gras qui dégouline de la viande peut provoquer un incendie si vous n'utilisez pas les deux parties de la lèchefrite.)
- Tourner les viandes une fois à mi-cuisson du temps de cuisson recommandé (voir le tableau de gril à convection).

Tableau de gril à convection

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE DU FOUR °C (°F)	TEMPS CÔTÉ 1 (Min)*	TEMPS CÔTÉ 2 (Min)*
Boeuf				
Steak (2,5 cm (1 po) ou plus)				
Médium saignant	4	450 (230)	10-12	10-12
Médium	4	450 (230)	15-17	13-15
Bien cuit	4	450 (230)	16-18	13-15
Hamburgers (2,5 cm (1 po) ou plus)				
Médium	4	550 (290)	9-11	5-8
Bien cuit	4	550 (290)	11-13	8-10
Volaille				
Quart de poulet	4	450 (230)	18-20	13-15
Deux demi-poulets	3	450 (230)	25-27	15-18
Poitrines de poulet	4	450 (230)	14-16	10-14
Porc				
Côtelettes de porc (4 cm (1 1/4 po) ou plus)	4	450 (230)	13-15	12-14
Saucisses fraîches	4	450 (230)	4-6	3-5

Dans le tableau ci-dessus, TEMPÉRATURE et TEMPS concernent le réglage 240 V.

* Les temps de gril et de gril à convection sont approximatifs et peuvent varier.

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

- Placez la grille dans la position appropriée avant de mettre votre four en marche.
- Utilisez le gril avec la porte fermée.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes avant son utilisation.
- Utilisez le plat de rôtissage à 2 pièces. (Le gras qui dégouline de la viande peut provoquer un incendie si vous n'utilisez pas les deux parties de la lèchefrite.)
- Tourner les viandes une fois à mi-cuisson du temps de cuisson recommandé (voir le tableau de gril).

Tableau de gril

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGE DU GRIL	TEMPS CÔTÉ 1 (Min)*	TEMPS CÔTÉ 2 (Min)*
Beouf				
Steak (1,9 cm à 2,5 cm (3/4 à 1 po)				
Médium saignant	5	L 5	5-7	4-6
Médium	5	L 5	6-8	5-7
Bien cuit	5	L 5	8-10	7-9
Hamburgers (1,9 cm à 2,5 cm (3/4 à 1 po)				
Médium	4	L 5	8-13	11
Bien cuit	4	L 5	10-15	8-12
Volaille				
Poitrine (avec os)	4	L 4	10-12	8-10
Cuisses (bien cuites)	4	L 3	28-30	13-15
Porc				
Côtelettes de porc (2,5 cm (1 po))	5	L 5	7-9	5-7
Saucisses fraîches	5	L 5	5-7	3-5
Tranche de jambon (1,25 cm (1/2 po))	5	L 5	4-6	3-5
Fruits de mer				
Filets de poisson (2,5 cm (1 po))	4	L 4	10-14	
Beurrés				
Agneau				
Côtelettes (2,5 cm (1 po))				
Médium saignant	5	L 5	5-7	4-6
Médium	5	L 5	6-8	4-6
Bien cuit	5	L 5	7-9	5-7
Pain				
À l'ail, en tranches (2,5 cm (1 po))	4	L 5	2-3	
À l'ail, en tranches (2,5 cm (1 po))	3	L 5	4-6	

Dans le tableau ci-dessus, RÉGLAGE DU GRIL et TEMPS concernent le réglage 240 V.
* Les temps de gril et de gril à convection sont approximatifs et peuvent varier.
Les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent également de l'épaisseur de la viande et de la température de celle-ci avant la cuisson.

Guide de température de service de la FSIS (Service d'inspection et sécurité des aliments USDA)			
140 °F (60 °C)	Jambon précuit (pour réchauffer)	165 ° (74 °C)	Jambon précuit (pour réchauffer)
145 °F (63 °C)	Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)		Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)
160 °F (71 °C)	Viande hachée et mélange de viande (boeuf, porc, veau, agneau)	170 °F 77 °C)	Viande hachée et mélange de viande (boeuf, porc, veau, agneau)
	Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)		Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)
	Porc frais (médium)		Porc frais (médium)
	Jambon Frais (non cuit)	180 °F 82 °C)	Jambon Frais (non cuit)
	Plats aux oeufs		Plats aux oeufs
165 °F (74 °C)	Viande hachée et mélange de viande (dinde, poulet)		Viande hachée et mélange de viande (dinde, poulet)

Remarque: Oeufs (seuls, non dans une recette) - cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes.

17 - Conseils et techniques de rôtissage à convection

- Ne préchauffez pas lors du rôtissage à convection. (De cette façon, "PREHEAT" s'affichera automatiquement lorsque le mode rôtissage à convection sera sélectionné, mais placez la nourriture à l'intérieur du four avant de sélectionner ce mode de cuisson.)
- Effectuez le rôtissage dans un plat peu profond et non couvert.
- Lorsque vous effectuez le rôtissage de poulets entiers ou de dindes, repliez les ailes et attachez sans serrer les pattes avec une ficelle de cuisine.
- Utilisez la lèche-frite à 2 pièces pour les rôtissages non couverts. (Le gras qui dégouline de la viande peut provoquer un incendie si vous n'utilisez pas les deux parties de la lèche-frite.)
- Utilisez la sonde thermique ou un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson en vérifiant la température interne (consultez le tableau de rôtissage à convection).
- Vérifiez de nouveau la température de la viande/ volaille en insérant le thermomètre à viande dans une autre position.
- Les grosses volailles peuvent avoir besoin d'être recouvertes d'une feuille durant une portion de la cuisson pour empêcher la surcuisson.

⚠ IMPORTANT

Conseils de recettes faciles et rapides
Conversion de la CUISSON standard au RÔTISSAGE À 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 interne plus tôt.
- Les casseroles ou le boeuf braisé qui sont cuits couverts cuiront dans environ le même temps lors du RÔTISSAGE À CONVECTION.

- La température interne sécuritaire minimale pour la farce de la volaille est de 74 °C (165 °F).
- Après avoir retiré l'aliment du four, couvrez sans serrer avec une feuille d'aluminium pendant 10 à 15 minutes avant le découpage si nécessaire afin d'augmenter la température de l'aliment de 3° à 6 °C (5° à 10 °F).
- Les conseils pour résoudre les problèmes de cuisson au four et de rôtissage se trouvent à la page 30.

Tableau de rôtissage à convection

VIANDES	POIDS lb (kg)	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. FOUR °C (°F)	TEMPS DE RÔTISSAGE (Min / lb)	TEMP. INTERNE °C (°F)
Boeuf					
Côte de boeuf	4-6 (2-3)	2	325 (165)	18-22	145 (63) mi-saignant
				20-25	160 (71) médium
Rosbif de faux-filet (sans os)	4-6 (2-3)	2	325 (165)	18-22	145 (63) mi-saignant
				20-25	160 (71) médium
Croupe, filet, pointe de surlonge (sans os)	3-6 (1,5-3)	2	325 (165)	18-22	145 (63) mi-saignant
				20-25	160 (71) médium
Rôti de filet	2-3 (1-1,5)	2	425 (220)	15-20	145 (63) mi-saignant
Porc					
Longe de porc (sans os ou avec os)	5-8 (2,5-4)	2	350 (175)	18-22	160 (71) médium
Épaule	3-6 (1,5-3)	2	350 (175)	20-25	160 (71) médium
Volaille					
Poulet entier, non farci	3-4 (1,5-2)	2	375 (190)	20-23	180 (82)
Dinde non farcie	12-15 (6-7,5)	1	325 (165)	10-14	180 (82)
Dinde non farcie	16-20 (8-10)	1	325 (165)	9-11	180 (82)
Dinde non farcie	21-25 (10,5-12,5)	1	325 (165)	6-10	180 (82)
Poitrine	3-8 (1,5-4)	1	325 (165)	15-20	170 (77)
Poulet de Cornouailles	1 - 1-1/2 (0,5-0,75)	2	350 (175)	45-75 total	180 (82)
Agneau					
Demi-gigot	3-4 (1,5-2)	2	325 (165)	20-27	160 (71) médium
				25-32	170 (77) bien cuit
Gigot entier	6-8 (3-4)	1	325 (165)	20-27	160 (71) médium
				25-32	170 (77) bien cuit

Dans le tableau ci-dessus, TEMPÉRATURE et TEMPS DE RÔTISSAGE concernent le réglage 240 V.
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.

- La déshydratation peut être effectuée en utilisant une température plus basse et l'air chauffé en circulation élimine lentement l'humidité pour la conservation des aliments.
- Choisir la cuisson par convection comme mode de chauffage lors de la déshydratation
- Les températures de déshydratation recommandées sont 120°F (50°C) à 160°F (70°C).
- Plusieurs racks peuvent être utilisés simultanément.
- Certains aliments ont besoin de 14 à 15 heures pour se déshydrater complètement.
- Consultez un livre sur la conservation des aliments pour les temps spécifiques et la manipulation des divers aliments.
- Cette méthode convient à une variété de fruits, légumes, fines herbes et lanières de viande.
- Les tamis de séchage peuvent être achetés dans les magasins de cuisine spécialisés.
- En utilisant des serviettes en papier, une partie de l'humidité des aliments peut être absorbée avant le début de la déshydratation (par exemple avec les tomates ou les pêches coupées en tranches).

Tableau de grillade à déshydratation

ALIMENT	PRÉPARATION	TEMPS DE SECHAGE APPROX.* (heures)	VERIFIER LA CUISSON
FRUIT			
Pommes	Dans jus de citron ¼ t. et 2 t. d'eau, tranches ¼ Po	11 - 15	Légèrement pliables
Bananas	Dans jus de citron ¼ t. et 2 t. d'eau, tranches ¼ Po	11 - 15	Légèrement pliables
Cerises	Laver et assécher à la serviette. Pour les cerises fraîches, dénoyauter	10 - 15	Pliables, tannees, moelleuses
Pelures d'orange et tranches	¼ Po d'épaisseur; partie de la pelure finement peléée	Pelures: 2 - 4 Tranches: 12 - 16	Orange pelee: séchée et cassante. Tranches: sèches et cassantes, fruitm légèrement humide
Tranches d'ananas	Séchées a la serviette	En boîte: 9 - 13 Fraîches: 8 - 12	Souples et pliables
Fraises	Lavées et sechées à la serviette. Tranches ½po d'épaisseur, dessus sur la grille	12 - 17	Sèches et cassantes
LÉGUMES			
Poivrons	Lavées et sechés à la serviette. Retirer la mambrane, grssierèment couplés environ 1 Po	16 - 20	Cassants sans humidité à l'intérieur
Champignons	Lavées et sechés à la serviette. Couper la tige. Morceaux de 1/8 Po	7 - 12	Fermes et cassant, secs
Tomates	Lavées et sechés à la serviette. Tranches minces 1/8 Po d'epaisseur. Bien drainer	16 - 23	Sèches, rouge
FINES HERBES			
Origan, sauge, persil et thym, et fenouil	Rincer et assécher à la servette	Sécher à 120°F (60°C) 3 - 5	Croustillant et cassant
Basilique	Feuilles 3 à 4 Po du haut. Vaporiser d'eau, secouer et assécher	Sécher à 120°F (60°C) 3 - 5	Croustillant et cassant

19 - Informations générales sur le four secondaire

Avant d'utiliser pour la première fois votre four, enlevez tous les emballages et matériaux étrangers du ou des fours. Tous ces matériaux dans le ou les fours pourraient fondre et/ou brûler lorsque le ou les fours fonctionnent.

Faites chauffer l'appareil vide à la température maximale afin d'enlever tous les résidus de fabrication qui pourraient affecter les aliments avec des odeurs désagréables.

Ventilateur à convection

Le ventilateur fonctionne pendant tous les modes à convection.

Composant du ventilateur de refroidissement

Il fonctionne pendant tous les modes de cuisson pour refroidir les composants internes et les surfaces de la porte extérieure. Cet air s'échappe des évents situés au-dessus de la porte du four. Il continue à fonctionner jusqu'à un refroidissement suffisant.

Voyants temoin

Blanche: Pendant la cuisson, ce voyant indique lorsqu'un élément chauffant est sous tension.

Conseils généraux sur le four

Préchauffage du four

- Préchauffez le four pour les modes de Cuisson, Convection Europ. et Convection Cuisson.
- 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.
- Notez l'état du voyant de l'élément chauffant. Lorsque la lampe s'éteint pour la première fois, cela indique que le thermostat du four s'est éteint et que le four a atteint la température réglée. Il n'y a aucun indicateur sonore indiquant que le préchauffage est terminé. Cette lampe continuera à s'allumer et à s'éteindre tout au long d'une séance de cuisine.

Suggestions d'utilisation

- Utilisez les tableaux de cuisson comme guide.
- 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.

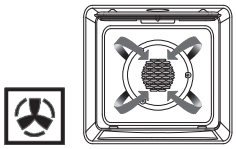
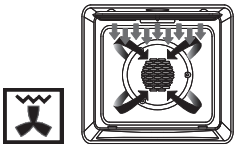
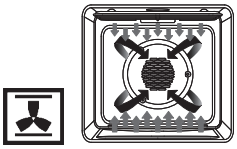
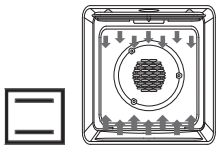
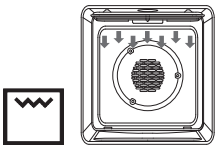
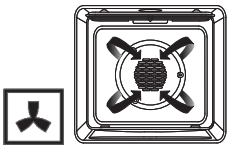
Cuisson à haute altitude

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

Branchement de 120/240 ou de 120/208 Volt

- La plupart des installations de four auront un branchement de 120/240.
- Si votre four est installé avec une tension de 120/208, le temps de préchauffage peut être légèrement plus long qu'avec une tension de 120/240.

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

STYLES DE CAVITÉS		
 **Cuisson à convection (MULTI/CONV/BAKE)**	 **Gril à convection (CONV BROIL)**	 **Rôtissage à convection (CONV ROAST)**
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.	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.	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)**	 **Gril (BROIL)**	 **Décongélation (CONV)**
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.	Réglage de température: de 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position préréglée 230 °C (445 °F) Le gril utilise la chaleur intense émise depuis l'élément supérieur.	La décongélation n'utilise aucun élément chauffant, mais uniquement le ventilateur de convection pour décongeler les aliments.

21 - Solution pour des Problèmes de Cuisson

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. Vérifiez les tableaux de cuisson de la page 22 à 26 pour une position correcte
des grilles et du temps de cuisson.

PROBLÈME DE CUISSON	CAUSE
Aliment brunissant de façon hétérogène	- 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	- 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	- Température du four trop élevé - Temps de cuisson trop long - Porte du four trop souvent ouverte - Plat trop grand
Aliment cuisant ou rôtissant trop lentement	- Température du four top basse - Four non préchauffé - Porte du four trop souvent ouverte - Scellé hermétiquement avec du papier aluminium - Plat trop petit
Croûte à tarte non brunie au fond ou croûte non cuit	- 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	- Température du four trop basse - 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.	- 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 petit
Bords de croûte de tarte trop bruns	- Température du four trop élevée - Bords de croûte trop minces

Auto-nettoyage du four

Ce four offre une fonction autonettoyante pyrolitique qui élimine le récurage manuel long et ardu de l'intérieur du four. Pendant l'auto-nettoyage, le four utilise une température très élevée (approx. 460 °C / 860 °F) afin de brûler les résidus d'aliment et la graisse.

- Ne pas utiliser la cuisinière pendant le cycle d'auto-nettoyage du four.
- Il est courant d'apercevoir de la fumée et/ou des flammes occasionnelles pendant le cycle d'auto-nettoyage, selon le contenu et la quantité de saleté restant dans le four. Si une flamme persiste, éteignez le four et laissez-le se refroidir avant d'ouvrir la porte pour essuyer les résidus en surplus.
- Le loquet de la porte est automatiquement active après la sélection de l'auto-nettoyage. Le symbole de verrouillage de la porte va s'afficher. Cela assure que la porte ne peut pas être ouverte lorsque le four est en auto-nettoyage. L'indication "SYMBOL" (Verrouillage automatique) apparaîtra dans l'affichage. Ceci assure que la porte ne peut être ouverte pendant que l'intérieur du four se trouve à des températures de nettoyage.
- L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant ce mode.
- Pendant l'auto-nettoyage, la cuisine doit être bien aérée pour éliminer les odeurs associées à l'auto-nettoyage. Les odeurs seront moindres avec l'utilisation.
- La durée préprogrammée du nettoyage est de 1h:30.
- Le mode s'arrête automatiquement à la fin des heures de nettoyage.
- Lorsque la température du four descend à une température plus sûre, le verrouillage automatique de la porte se déverrouille et la porte peut être ouverte.

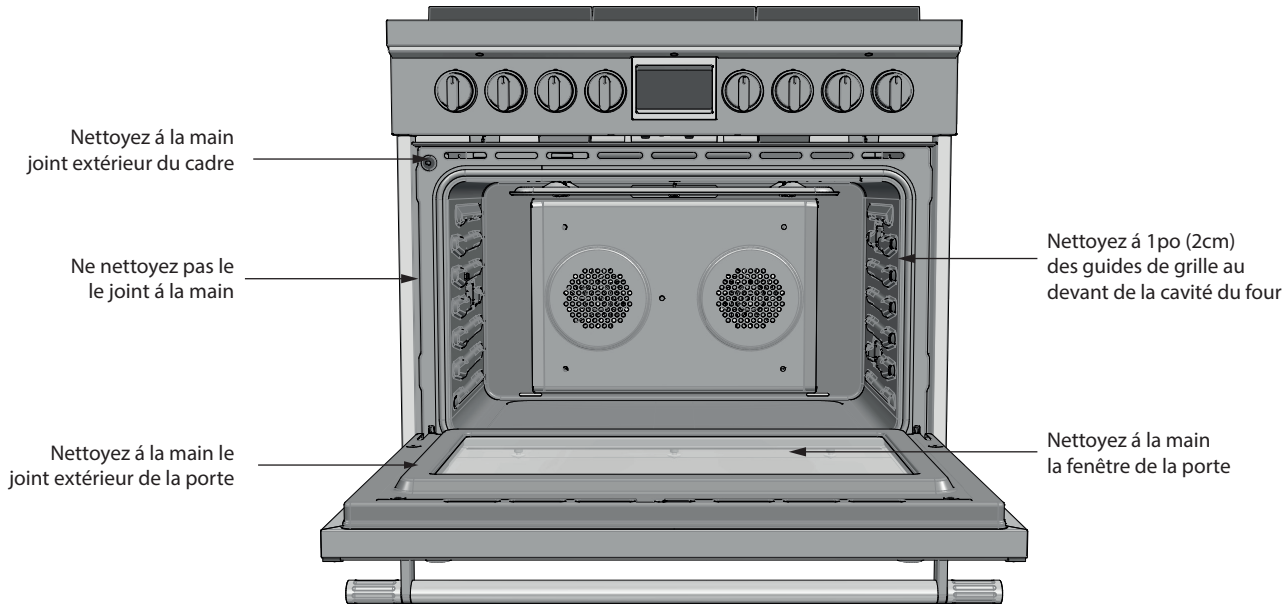
Préparation du four pour l'auto-nettoyage

1. Enlevez tous les ustensiles et les plats.
2. Enlevez les grilles de four qui ne sont pas en porcelaine.

⚠ ATTENTION

Si des grilles chromées sont laissées dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage, elles perdront leur fini lustré de manière permanente et prendront un fini mat obscur. Pour un nettoyage adéquat, consultez le tableau de nettoyage aux pages 42 à 44.

3. Nettoyez tout résidu mou et toute graisse à l'aide d'essuie-tout. Un excès de graisse entraînera des flammes et de la fumée à l'intérieur du four pendant l'auto-nettoyage.
4. Revoyez l'illustration ci-dessous. Certaines parties du four doivent être nettoyées à la main avant le début du cycle. Elles ne chauffent pas suffisamment pendant le cycle de nettoyage pour brûler. Utilisez une éponge savonneuse ou en plastique ou un tampon de détergent de S.O.S.®. Nettoyez à la main la bordure de la porte du four, le cadre avant du four et jusqu'à 2-3 cm (1 1/2 po) à l'intérieur du cadre avec du détergent et de l'eau chaude. Ne frottez pas le joint du four. Nettoyez la fenêtre de la porte du four à la main. Rincez complètement toutes les zones, puis séchez-les.
5. Assurez-vous que l'éclairage intérieur du four est éteint et que les ampoules ainsi que les couvercles des ampoules sont en place. Consultez la page 35.



23 - Réglage du mode d'auto-nettoyage

Avant d'utiliser le mode d'auto-nettoyage, veuillez soigneusement lire la page sur l'entretien et le nettoyage du four et suivre préalablement les instructions de préparation du four avant l'auto-nettoyage. (consultez la page 41)

⚠ ATTENTION

Une fois que la fonction d'auto-nettoyage (pyrolyse) est démarrée, lorsque le symbole de verrouillage clignotant apparaît, N'OUVREZ PAS LA PORTE et ne changez pas de fonction.
Une fois la fonction de pyrolyse terminée, la porte se déverrouille automatiquement lorsque la température interne du four descend en dessous de 100 C.
Ne forcez pas pour ouvrir la porte si le symbole de verrouillage est allumé ou clignotant.

Pyrolyse (auto-nettoyage)

Tourner le bouton de mode sur la position correspondante puis appuyer sur le bouton +/- pour mettre en route un cycle de nettoyage. Il est possible de régler le temps de nettoyage selon les mêmes règles que les fonctions automatiques ; il est donc possible de retarder le cycle pyrolytique.
Le temps de nettoyage maximum permis est de 3 heures, le minimum 1 heure. La durée standard est de 1 heure 30 minutes; l'affichage de l'horloge indique alors P1:30. À la fin de l'activité d'autonettoyage, l'affichage montre FIN mais le message ne clignote pas.
Les messages de l'écran disparaissent lorsque le sélecteur de mode est placé à la position ZÉRO indiquant « - - - ».
La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four se soit refroidie au-dessous du seuil de sécurité; ce n'est qu'alors que le système déverrouille la porte.
Le ventilateur de refroidissement se met en route dès que l'on sélectionne la position et augmente sa vitesse quand les parties internes deviennent chaudes. La température du four est réglée automatiquement à 460°C afin d'assurer le nettoyage parfait de la cavité.

Le système verrouille aussi immédiatement la porte pour garantir la sécurité de l'utilisateur car la température à l'intérieur est très élevée.Un voyant de verrouillage montre le statut du mécanisme de verrouillage à tout moment.

- Porte déverrouillée, voyant de verrouillage éteint
- Porte verrouillée, voyant de verrouillage toujours allumé
- Verrou en mouvement, transition en cours, voyant de verrouillage clignotant.

Pour utiliser à nouveau le four après une pyrolyse, tourner le sélecteur de mode sur la position ZÉRO (OFF).

⚠ CAUTION

Veuillez ne pas utiliser la plaque pendant la fonction de pyrolyse (auto-nettoyage)

Mode shabbat

1. Tournez le sélecteur sur CUIRE AU FOUR et programmez la température souhaitée à l'aide du bouton +/-.
2. Appuyez sur le bouton +/- et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. Le message « ShAb » apparaît et clignote sur le bouton de commande du four pour indiquer que le mode Shabbat a été activé. Il n'est désormais plus possible de changer de température en tournant le bouton + / -.
3. Tournez le sélecteur du mode de cuisson sur OFF ou sur n'importe quel autre mode de cuisson pour arrêter la fonction Shabbat.

REMARQUE : La fonction du mode shabbat ne peut être programmée que dans les 10 secondes qui suivent le choix du mode de « cuisson au four » ou après le changement de température.

Modes ou fonctionnalités désactivés en mode Shabbat :

- Le mode Shabbat permet au four de rester en mode CUIRE AU FOUR.
- Disponible uniquement en programmation manuelle, plutôt que pour la cuisson chronométrée.
- Le ou les affichages n'indiqueront pas la température et la durée, seul le message SHAB s'affiche.
- 72 heures de durée maximum en manuel.
- Toutes les tonalités et les avertissements sont désactivés.
- La fonction rappel minuterie est désactivée.
- Toutes les fonctions de changement de durée de cuisson sont désactivées.
- L'état de la led du four est toujours allumé lorsque le four est en mode shabbat.

Fonction sonde viande

Ce four est équipé d'une sonde à viande pour détecter la température à l'intérieur de la viande et arrêter la cuisson dès que la valeur définie est atteinte.

Vous pouvez sélectionner les modes suivants pour le fonctionnement de la sonde de viande :	
	CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION
	RÔTISSAGE PAR CONVECTION
	CUISSON AU FOUR
	GRILLAGE PAR CONVECTION

Les autres modes ne sont pas autorisés à démarrer si la sonde est insérée.
La lettre P du message 165 P (en Fahrenheit) ou 75 P (en Celsius) et le symbole de la sonde de viande clignote si le mode n'est pas valable pour la cuisson avec la sonde ou si la sonde est retirée au cours de la cuisson.
Dans ce cas, les éléments chauffants sont mis hors tension et la commande passe automatiquement à l'état OFF, indiquant l'heure du jour.

Méthodes d'activation

1. Une fois la sonde insérée dans son réceptacle et détectée par la commande, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur une position valide, le texte indiquant 165P (75 °C) apparaît sur l'écran à 4 CHIFFRES.
2. Dès qu'un mode de cuisson valide a été démarré, la sonde peut être insérée dans son réceptacle et détectée par la commande. Le texte 165P (75 ° C) apparaît sur l'écran à 4 CHIFFRES.

La température standard de la sonde 165° F (75° C) pendant 5 secondes. Avec le bouton + / - il est possible de modifier la programmation de la sonde.

Le point de consigne de la température standard de la sonde est 165° F (75° C).

La plage admise est comprise entre 120°F (50°C) et 210°F (99°C).

La température maximale de la cavité pendant la cuisson avec la sonde de viande est de 480°F (250°C)

Après 5 secondes, la valeur de l'écran est acceptée et la commande commence la cuisson.

La température réelle du four apparaît à présent sur l'écran à 4 chiffres.

Commencez par la température ambiante.	
La température actuelle de la sonde est indiquée à partir de 105°F (40°C)	
La température actuelle de la sonde est indiquée jusqu'à ce que l'ensemble soit atteint.	
fin de cuisson.	

Dès que la température de la sonde est atteinte, la commande émet un bip indiquant la fin de la cuisson et arrête le four.
Appuyez une fois sur le bouton +/- de la sonde pour vérifier sa température. Appuyez deux fois sur le bouton sur le bouton + / - pour modifier la température du four programmée Lorsque la valeur clignote, tournez le bouton + / - pour la modifier.

Après 5 secondes, la température actuelle du four apparaît automatiquement sur l'écran à 4 chiffres.

Tournez toujours le mode de cuisson sur OFF une fois que la fin de la cuisson a automatiquement éteint le four pour qu'il soit correctement réinitialisé pour la prochaine fois.

Les fonctions de durée de cuisson automatiques sont désactivées lors de l'utilisation de la sonde de viande, seul le rappel de minuterie peut être programmé.

Lorsqu'il est activé, le rappel de minuterie doit fonctionner en arrière-plan.

25 - Entretien à Faire Soi-Même Retrait de la Porte du Four

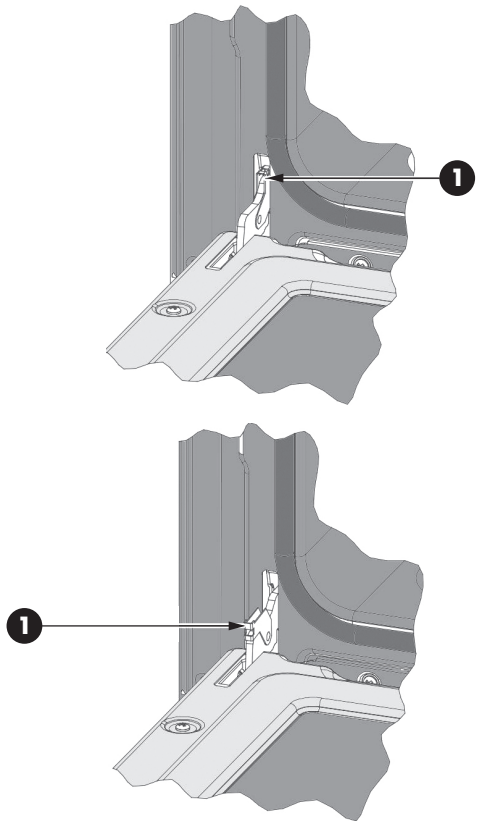
⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four est froid et qu'il est bien éteint avant d'enlever la porte sinon vous pouvez vous électrocuter ou vous brûler.
- La porte du four est lourde et fragile. Utilisez vos deux mains pour enlever la porte du four. Le devant est en verre. Le devant de la porte est un verre dont à quatre 4 cadres.
- 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.

Pour enlever la porte

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Retournez le clip de sécurité de la charnière sur chaque charnière dans votre direction (1).
3. Tenez la porte fermement des deux côtés des deux mains et fermez-la jusqu'à ce qu'elle s'arrête au niveau de la goupille de sécurité.
4. Maintenez fermement ; la porte est lourde. Soulevez et tirez vers vous - vous devrez peut-être jouer un peu pour que les charnières se dégagent de la structure du four.
5. Placez la porte dans un endroit approprié.

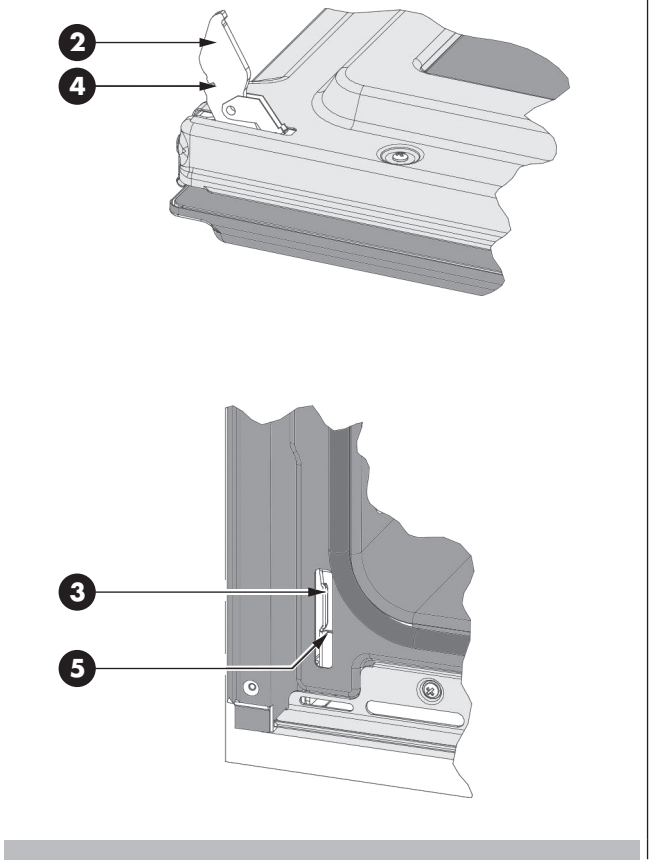
POUR ENLEVER LA PORTE



Pour remettre la porte

1. Insérez les bras supérieurs (2) des deux charnières dans les fentes (3). Les enfoncements (4) doivent s'accrocher aux lèvres (5).
2. Remettre les clips de sécurité (1) en position. Si les clips de sécurité ne peuvent pas être facilement déplacés vers leur position de fonctionnement normale, c'est-à-dire si les clips se heurtent à la structure, c'est que la porte n'est pas correctement installée. Retirez les clips de sécurité et essayez de réinstaller la porte : vous la sentirez glisser légèrement lorsque les charnières s'engagent correctement dans la structure.
3. Fermez et ouvrez la porte doucement pour assurer qu'elle est correctement bien en place.

POUR REMETTRE LA PORTE



- Chaque four est équipé de lumières halogènes situées sur les parois latérales du four.
- Les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est dans un cycle de cuisson.
- Les lumières du four ne s'allument pas pendant l'AUTO - NETTOYANT.
- Chaque assemblage d'éclairage comprend une lentille amovible, une lampe à incandescence ainsi qu'une boîte de douille qui sont fixés. Voyez l'illustration de cette page.
- Le remplacement de l'ampoule est considéré comme un entretien de routine.

Pour remplacer une ampoule

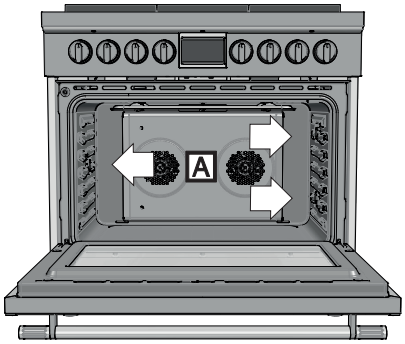
1. Lisez les AVERTISSEMENTS de cette page.
2. Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur).
3. Dans les fours à convection, enlevez le couvercle du ventilateur en dévissant les quatre vis.
4. Enlevez les lentilles à changer entre la vis et le verre en utilisant un tournevis.
5. Enlevez l'ampoule de sa douille en la tirant.
6. Remplacez l'ampoule avec une nouvelle. Evitez de toucher l'ampoule avec vos doigts, car la graisse des mains peut endommager l'ampoule lorsqu'elle devient chaude.
7. L'ampoule est halogène: n'utilisez que le même type en vérifiant les volts et les watts.
8. Vissez la lentille.
9. Remplacez le couvercle du ventilateur si le four en est pourvu.

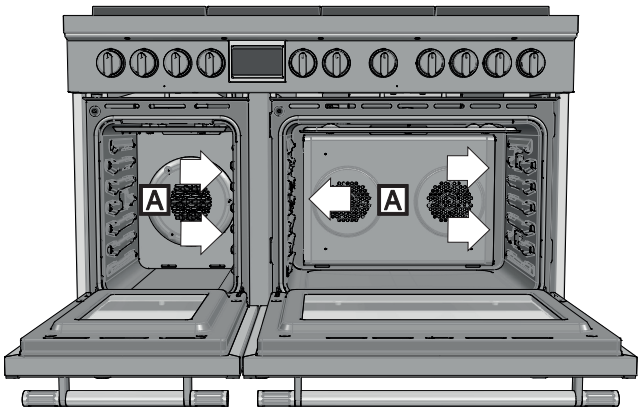
Rebranchez l'alimentation principale à la source principale (fusible ou disjoncteur).

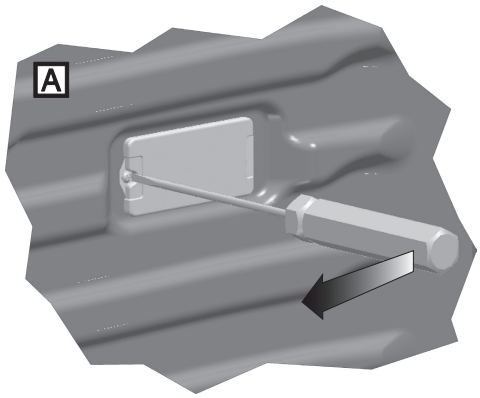
⚠ AVERTISSEMENT

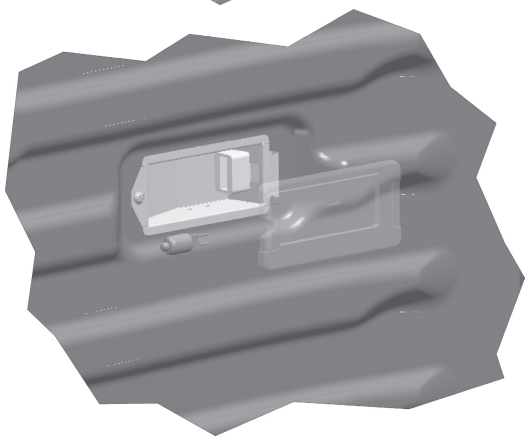
- Assurez-vous que le four et que les lumières sont froides et que le four est bien éteint avant de remplacer les ampoules. Sinon vous risquez de vous électrocuter ou de vous brûler.
- Les lentilles doivent être remises en place lorsque vous utilisez le four.
- Les lentilles servent à protéger l'ampoule pour qu'elle ne se casse pas.
- Les lentilles sont en verre. Manipulez-les avec précaution pour éviter de les casser. Les verres cassés peuvent blesser.

LUMIÈRES DU FOUR



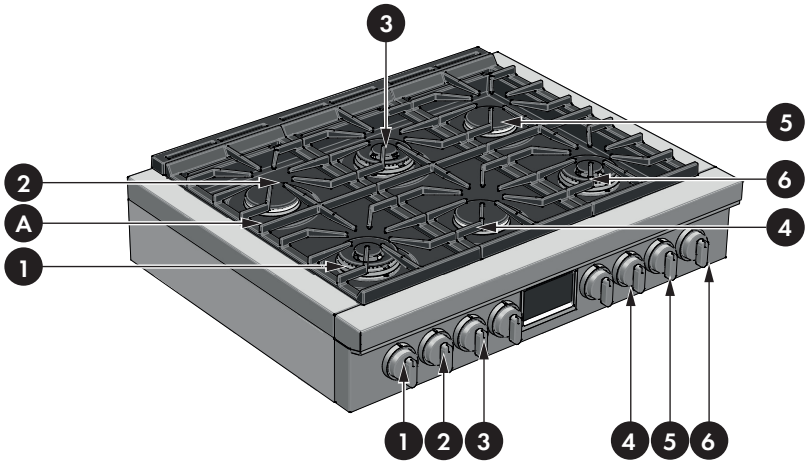






27 - Caractéristiques de Votre Table de Cuisson

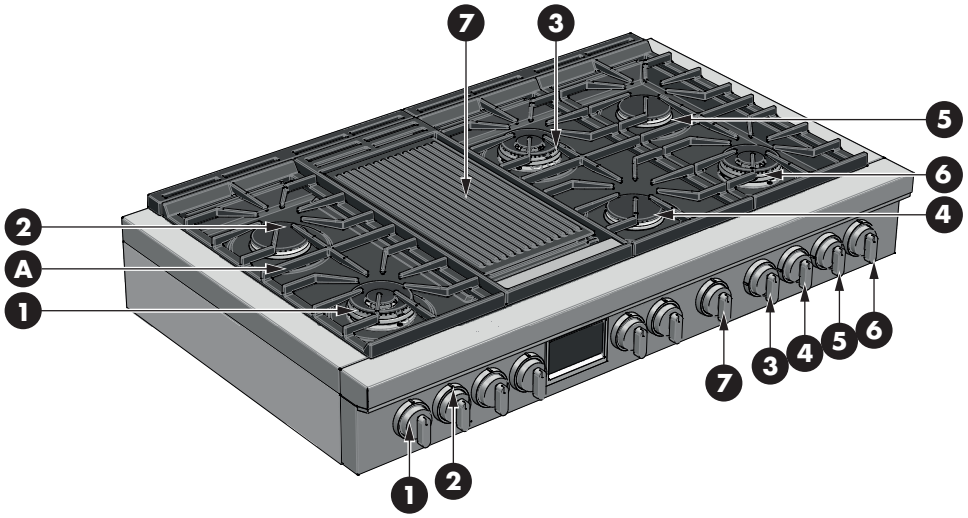
TABLE DE CUISSON DE 36"



A - Grates

PUISSANCES NOMINALES DE SORTIE DU BRÛLEUR: BTU/HR	Gaz naturel, avec P.C. de 12,7 cm (5 po)		Gaz propane, avec P.C. de 25,5 cm (10 po)	
1 DOUBLES COURONNES (Brûleur et bouton de commande)	de 750 à 18000 Btu/h	(de 220 à 5300W)	de 750 à 15000 Btu/h	(de 220 à 4400W)
2 COURONNE SIMPLE (Brûleur et bouton de commande)	de 2200 à 15000 Btu/h	(de 645 à 4400W)	de 2200 à 12000 Btu/h	(de 645 à 3500W)
3 DOUBLES COURONNES (Brûleur et bouton de commande)	de 750 à 18000 Btu/h	(de 220 à 5300W)	de 750 à 15000 Btu/h	(de 220 à 4400W)
4 COURONNE SIMPLE (Brûleur et bouton de commande)	de 2200 à 15000 Btu/h	(de 645 à 4400W)	de 2200 à 12000 Btu/h	(de 645 à 3500W)
5 COURONNE SIMPLE (Brûleur et bouton de commande)	de 2200 à 15000 Btu/h	(de 645 à 4400W)	de 2200 à 12000 Btu/h	(de 645 à 3500W)
6 DOUBLES COURONNES (Brûleur et bouton de commande)	de 750 à 18000 Btu/h	(de 220 à 5300W)	de 750 à 15000 Btu/h	(de 220 à 4400W)

TABLE DE CUISSON DE 48"

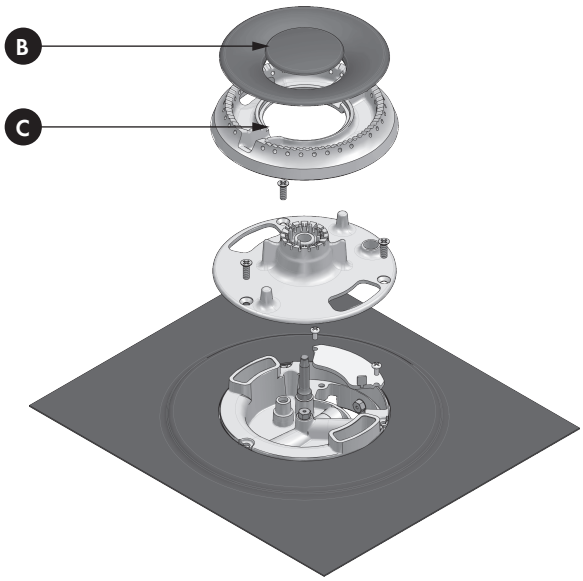


A - Grates

PUISSANCES NOMINALES DE SORTIE DU BRÛLEUR: BTU/HR MODÈLE: 48"	NG (Natural) Gas, 5" W.C.P	LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.
1 DOUBLES COURONNES (Brûleur et bouton de commande)	de 750 à 20000 Btu/h (de 220 à 5850W)	de 750 à 15000 Btu/h (de 220 à 4400W)
2 DOUBLES COURONNES (Brûleur et bouton de commande)	de 750 à 18000 Btu/h (de 220 à 5300W)	de 750 à 15000 Btu/h (de 220 à 4400W)

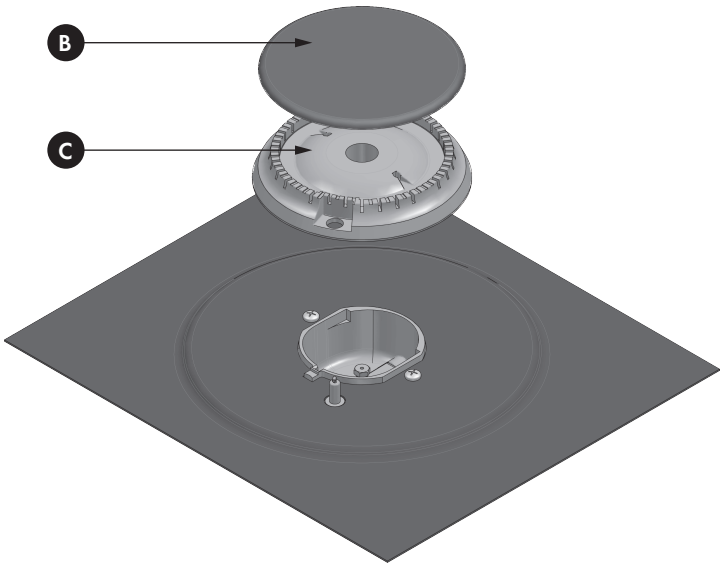
PUISSANCES NOMINALES DE SORTIE DU BRÛLEUR: BTU/HR MODÈLE: 48"	NG (Natural) Gas, 5" W.C.P	LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.
3 DOUBLES COURONNES (Brûleur et bouton de commande)	de 750 à 18000 Btu/h (de 220 à 5300W)	de 750 à 15000 Btu/h (de 220 à 4400W)
4 DOUBLES COURONNES (Brûleur et bouton de commande)	de 750 à 18000 Btu/h (de 220 à 5300W)	de 750 à 15000 Btu/h (de 220 à 4400W)
5 DOUBLES COURONNES (Brûleur et bouton de commande)	de 750 à 18000 Btu/h (de 220 à 5300W)	de 750 à 15000 Btu/h (de 220 à 4400W)
6 DOUBLES COURONNES (Brûleur et bouton de commande)	de 750 à 20000 Btu/h (de 220 à 5850W)	de 750 à 15000 Btu/h (de 220 à 4400W)
7 GRIDDLE (Brûleur et bouton de commande)	de 2000 à 11500 Btu/h (de 590 à 3370W)	de 2000 à 11500 Btu/h (590 à 3370W)

BRÛLEUR



B - Brûleur coupe
C - Épandeur Gaz Brûleurs

BRÛLEUR



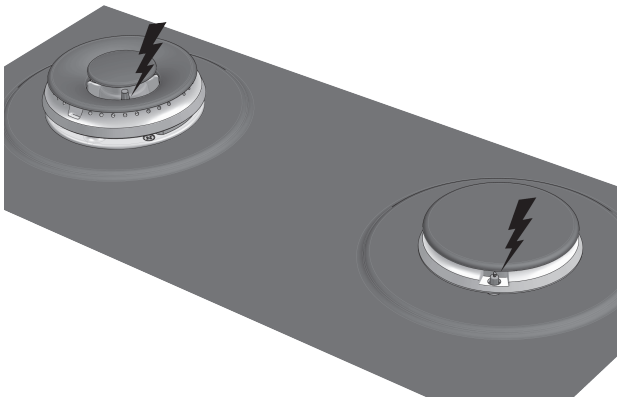
B - Brûleur coupe
C - Épandeur Gaz Brûleurs

Utilisation des Boutons de Commande

Allumage à gaz électrique

Les brûleurs à gaz utilisent un dispositif d'allumage électrique situé à proximité de chaque brûleur qui, au moyen d'étincelles, les allume automatiquement.

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE



Le rallumage automatique électronique allume le brûleur de surface avec le bouton de contrôle correspondant tourné de façon à assurer un débit de gaz suffisant pour entretenir la flamme.Si une flamme s'éteint pour une raison quelconque, l'allumeur se déclenche automatique pour la rallumer.

NOTE: Cet élément est fourni comme une commodité et il n'est pas conçu comme un élément de sécurité. Si vous détectez une odeur de gaz provenant de votre côté, assurez-vous que tous les boutons sont tournés vers la position OFF. Si l'odeur persiste, coupez l'alimentation à votre niveau et inspectez les connexions.

Pour régler:

- Presser et tourner un bouton dans le sens antihoraire, un déclic indique le déclenchement de l'étincelle ; le brûleur produit alors une flamme et déclenche le rallumage automatique.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne faites pas fonctionner un brûleur en utilisant une casserole vide ou sans casserole sur la grille.
- Ne touchez pas le brûleur lorsque les allumeurs cliquent (étincelles) (risque d'électrocution).
- Ne laissez pas la flamme du brûleur s'étendre au-delà du bord de la casserole (risque de brûlure sur les poignées et dégâts ou brûlures éventuelles).
- Eteignez tous les contrôles lorsque vous ne cuisinez pas.

Si vous ne suivez pas ces instructions, vous risquez de vous blesser ou de provoquer un incendie.

Brûleurs avec deux anneaux de flamme

Ces brûleurs ont deux anneaux de flamme distincts pour fournir une régulation complète de la chaleur de la puissance élevée à mijoter.

1. Poussez et tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur HI-LO (fort-doux) de la flamme principale, lorsque le brûleur est allumé, la flamme principale et la flamme de cuisson douce vont s'allumer toutes les deux et le rester.
2. Régler la température désirée sur HI-LO (fort-doux).

Remarque : Le bouton est prévu pour s'arrêter à une valeur moyenne (MED). Pour continuer jusqu'à la valeur basse et/ou mijotage (LO/Simmer), pressez le bouton tout en continuant à le tourner dans le sens antihoraire. Cette méthode n'est pas utile pour passer de LO/Simmer à OFF.

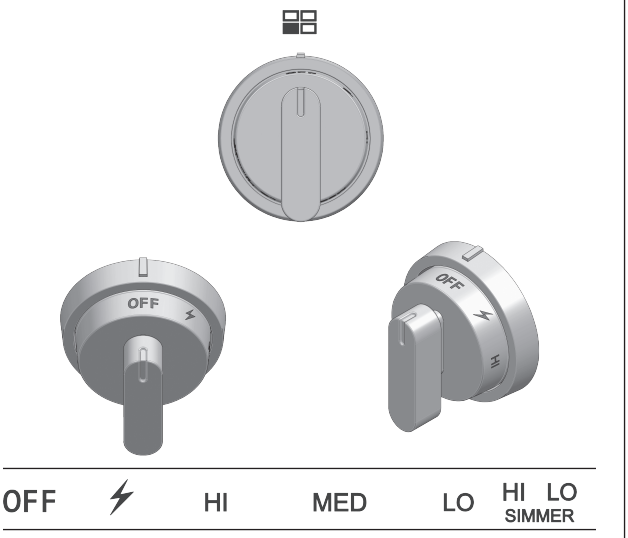
Réglage de cuisson douce

Continuez à tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton sur la position de cuisson douce HI-LO (fort-doux). L'anneau extérieur de la flamme s'éteindra et il est possible de régler la température en utilisant seulement la flamme centrale.

Arrêt du brûleur

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre aussi loin que possible sur la position off (éteint).
Assurez-vous que la flamme s'éteint complètement.

BOUTON DU BRÛLEUR



Flammes des Brûleur

Allumez chacun des brûleurs. Les flammes doivent être bleues sans trace de jaune. Les bouts de flammes peuvent parfois s'allumer en jaune, ce qui est normal. Les flammes jaunes indiquent un faible apport enoxygène qui peut se produire à des altitudes plus élevées. Certaines régions en haute altitude ajoutent de l'oxygène à l'approvisionnement en gaz naturel pour compenser. Les flammes du brûleur ne doivent pas exploser ou éteindre le brûleur. Le cône intérieur de la flamme doit avoir une longueur entre 1/2" et 3/4" long.

Remarque :
- La présence de matériaux étrangers dans le tuyau de gaz, en particulier dans les nouvelles constructions, peut provoquer l'apparition d'une flamme orange pendant les opérations initiales. La couleur orange disparaîtra lors des utilisations suivantes. Les pointes jaunes sont normales dans les flammes produites avec du gaz de pétrole liquéfié.
- If the flame is not even around the edge of the burner, wait for the cooktop to cool and check to make sure the burner is assembled properly and the burner caps are seated correctly.

Brûleurs de Surface Etanches

⚠ IMPORTANT

Ne pas obstruer le flux de l'air de combustion et de ventilation autour des bords de la grille du brûleur.

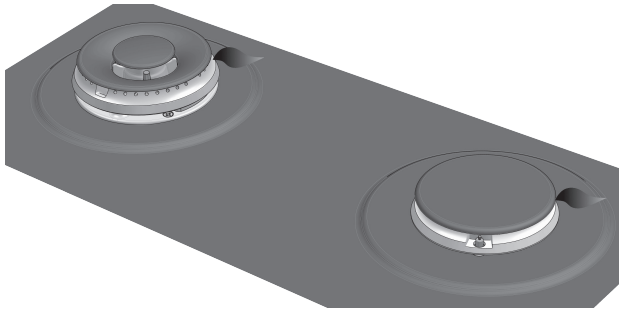
Chapeau du brûleur et diffuseur de gaz

Maintenez toujours le chapeau du brûleur et le diffuseur de gaz en place lorsque vous utilisez un brûleur de surface.
Ces deux éléments doivent toujours être propres si vous voulez pouvoir allumer facilement et avoir une flamme constante. Bien nettoyer ces éléments après chaque débordement et effectuer un nettoyage périodique selon la section «Nettoyage général».

Base du brûleur et injecteur

Pour allumer correctement, le gaz doit circuler librement à travers l'orifice de l'injecteur. Maintenez cette zone propre sans restes alimentaires et veillez à ce que ni des restes, ni des détergents ou autres matériaux n'obstruent l'ouverture de l'orifice. Le protéger durant le nettoyage.

FLAMMES DES BRÛLEUR



Avant d'allumer le brûleur, vous assurer que:
- Le diffuseur de gaz est installé correctement et le pivot est bien aligné avec la rainure de la base du brûleur.
- Le chapeau est installé correctement et le pivot est bien aligné avec la rainure du diffuseur de gaz.

Orifices du brûleur

Contrôlez périodiquement les flammes du brûleur. La couleur d'une flamme normale est bleue et non pas jaune. Maintenez cette zone propre sans restes alimentaires et veillez à ce que ni des restes, ni des détergents ou autres matériaux n'obstruent les orifices du brûleur.

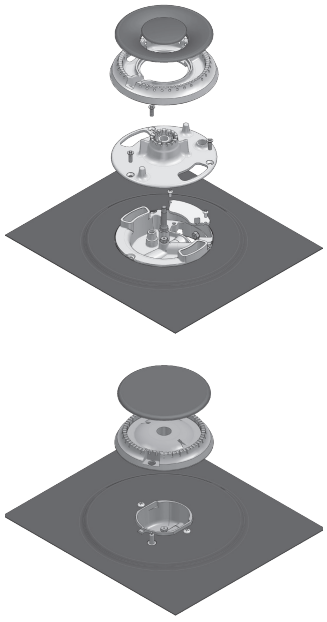
Comment nettoyer le brûleur à gaz:

⚠ IMPORTANT

Avant de nettoyer, bien vérifier que tous les boutons de commande sont éteints et que la table de cuisson est froide.

1. Enlevez le chapeau du brûleur de la base du brûleur et nettoyez en suivant les instructions de la section de nettoyage.
2. Enlevez le diffuseur du brûleur. Nettoyez l'ouverture du tuyau de gaz ainsi que la rainure du brûleur en suivant les instructions de la section de nettoyage.
3. Nettoyez la base du brûleur avec un chiffon humide. Il est important que l'orifice de l'injecteur ne s'obstrue pas avec des produits détergent ou autres.
4. Remettez en place le diffuseur et le chapeau du brûleur en veillant à ce que les pivots soient bien dans l'alignement des rainures.
5. Allumez le brûleur. S'il ne s'allume pas, vérifiez que le chapeau et le diffuseur sont bien alignés. Si le brûleur ne devait toujours pas s'allumer, ne pas effectuer la réparation vous-même mais contactez un réparateur spécialisé.

VUE ÉCLATÉE DU BRÛLEUR



IMPORTANT: Ne jamais laisser des casseroles vides cuire sur une surface de cuisson chaude ou sur un brûleur chaud.

Le récipient idéal pour cuisiner a une base plate, des bords droits et un couvercle qui ferme hermétiquement. Il doit avoir une épaisseur de moyenne à large. Des finitions rugueuses peuvent rayer la table de cuisson. Les récipients de cuisine peuvent être en aluminium ou en cuivre, cependant si leur base est en aluminium ou en cuivre, ils peuvent laisser des marques indélébiles sur la table de cuisson ou sur les grilles. Selon le matériau du récipient, la chaleur se transmet plus ou moins vite et de manière plus ou moins égale ce qui évidemment affecte les résultats de cuisson. Une finition anti-adhérente a les mêmes caractéristiques que le matériau de la base. Par exemple, un récipient en aluminium avec une finition anti-adhérente prendra les propriétés de l'aluminium. Consultez la liste suivante pour reconnaître les caractéristiques de chaque type de matériau.

Caractéristiques des Matériaux

Aluminium:
chauffe rapidement et de façon uniforme. Convient à tous les types de cuisine. Une épaisseur moyenne à large est parfaite pour la plupart des tâches de cuisson.

Fer forgé:
chauffe lentement et de manière uniforme. Idéal pour dorer et frire, il maintient bien la chaleur pour les plats devant cuire à feu lent.

Céramique ou vitrocéramique:
suivre les instructions du fabricant.
Chauffe lentement mais de manière irrégulière. Donne les meilleurs résultats à des températures basses ou moyennes.

Cuivre:
chauffe très rapidement et de manière uniforme.

Faïence:
suivre les instructions du fabricant. L'utiliser sur feu bas.

Porcelaine émaillée sur acier ou acier inoxydable:
voir acier inoxydable ou fer forgé.

Acier inoxydable:
chauffe rapidement mais de manière inégale.
La base ou le noyau en aluminium sur de l'acier inoxydable permet un réchauffement uniforme.

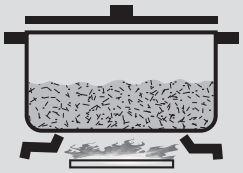
Le Diamètre de la Casserole Doit Correspondre au Diamètre de la Flamme

La flamme devrait avoir le même diamètre (ou un petit peu moins) que la base du récipient. Ne pas utiliser des petits récipients sur une flamme haute car les flammes pourraient brûler les côtés du récipient. Des récipients hors-mesure qui occupent deux brûleurs, doivent être placés de l'avant vers l'arrière et non pas sur deux brûleurs côte à côte.

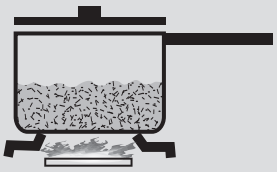
Utiliser des récipients équilibrés
Les casseroles doivent être stables sur les grilles de la table de cuisson, elles ne doivent pas osciller. Centrer le récipient sur le brûleur.

Utiliser un couvercle qui s'adapte parfaitement sur le récipient
Un couvercle qui ferme hermétiquement signifie une durée de cuisson plus courte. Des casseroles à la base plate et lourde fournissent une chaleur uniforme et stable.

⚠ AVERTISSEMENT

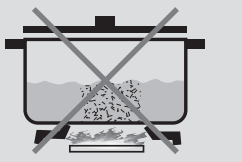


RECIPIENT EQUILIBRE

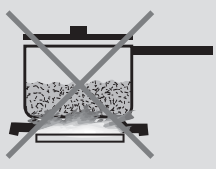


CONCAVE (HOLLOW)

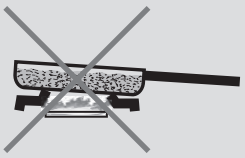
CONVEX (ROUNDED)



NE PAS UTILISER PETITS RECIPIENTS SUR FLAMME HAUTE



UTILISER COUVERCLE QUI S'ADAPTE PERFAITEMENT



RECIPIENT NE PAS EQUILIBRE

Comment utiliser le tableau de nettoyage du four

1. Repérez le chiffre de la partie à nettoyer dans l'illustration de cette page.
2. Trouvez le nom de cette partie dans le tableau.
   - Utilisez la méthode de nettoyage dans la colonne de gauche si le four est noir ou blanc.
   - Utilisez la méthode de nettoyage dans la colonne de droite si le four est en acier inoxydable.
3. Faites concorder le chiffre avec la méthode de nettoyage de la page suivante.

LISTE DES PARTIES

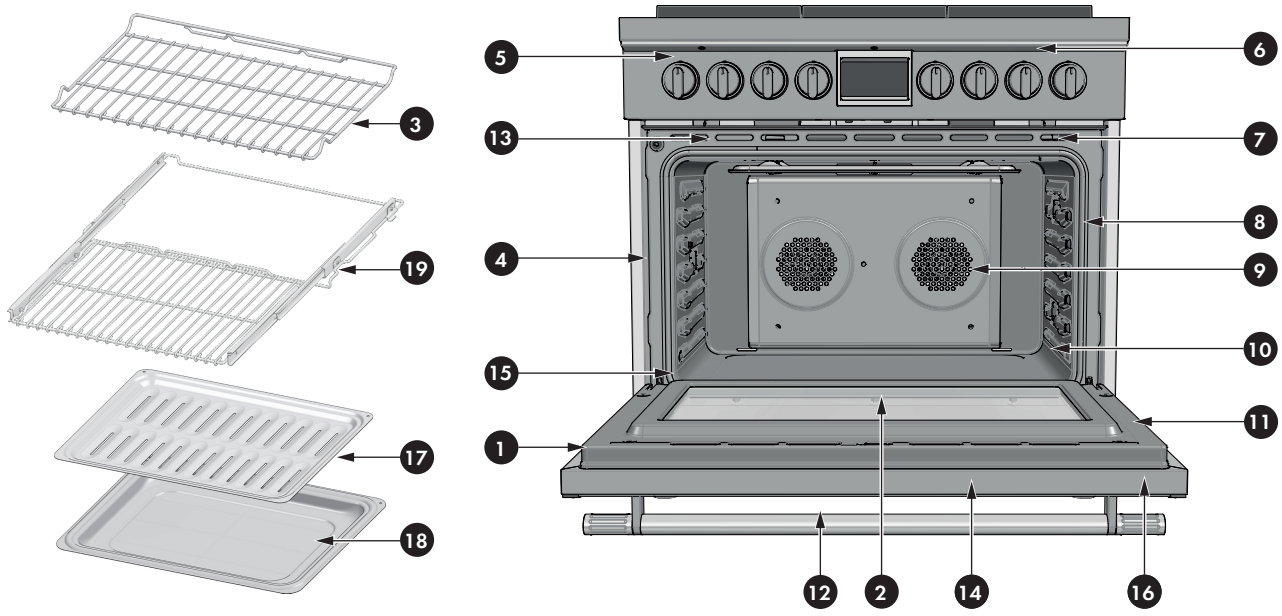


Tableau de Nettoyage

Pièce		Méthode de nettoyage		Pièce		Méthode de nettoyage	
		Émaillés	Acier inoxydable			Émaillés	Acier inoxydable
1	Cadre de porte	D	G	11	Porte de four intérieure	E	E
2	Fenêtre de porte intérieure	F	F	12	Poignée de porte	G	G
3	Grilles de four démontable	A or E	A or E	13	Ouvertures de refroidissement de la porte	E	E
4	Habillage latérale	G	G	14	Porte avant	C&D	C&G
5	Habillage du tableau de commande	G	G	15	Habillage du four	D	D
6	Tableau de commande	D	G	16	End Caps	D	G
7	Ouvertures de refroidissement du four	D	D	17	Grille de plat de gril	E	E
8	Cadre avant du four	E	E	18	Arrière de plat de gril	E	E
9	Cavité du four	E	E	19	Grille rallonge	A	A
10	Joint de maille	B	B				

31 - Finitions du Four / Méthodes de Nettoyage

Le four entier peut être nettoyé de façon sure avec une éponge savonneuse, puis rincé et séché. Si des résidus excédentaires ne partent pas, suivez les méthodes de nettoyage ci-dessous.

- Utilisez toujours le chiffon le plus doux possible.
- Frottez les finitions en métal dans la direction du grain.
- Utilisez des chiffons, des éponges ou des tissus en papier doux et propres.
- Rincez le tout avec un minimum d'eau pour qu'elle ne coule pas dans les fentes de la porte.
- Essuyez pour éviter les traces d'eau.

Les nettoyeurs dans la liste ci-dessous indiquent les types de produits à utiliser ne sont qu'à titre indicatif. Utilisez tous les produits selon les indications de l'emballage.

Pièce		Méthode de nettoyage
A	**Chromé**	Lavez avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Ou, frottez légèrement avec du Soft Scrub ®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo®, ou les chiffons S.O.S. ®. Les nettoyants Easy Off® ou Dow Oven Cleaners® (formule four froid) peuvent être utilisés, mais ils peuvent noircir ou décolorer le chromé. Les grilles peuvent être nettoyées dans le four pendant l'auto-nettoyage. Cependant, elles vont perdre leur brillant et devenir grises de façon permanente.
B	**Tressage en fibre de verre**	NE NETTOYEZ PAS LE JOINT A LA MAIN.
C	**Verre**	Vaporisez du Windex® ou du Glass Plus® d'abord sur le chiffon, ensuite essuyez pour nettoyer. Utilisez du Fantastik® ou du Formula 409® pour enlever les éclaboussures de graisse.
D	**Peint**	Nettoyez avec une eau savonneuse ou appliquez du Fantastik® ou du Formula 409® d'abord sur une éponge propre ou sur des feuilles en papier et essuyez pour nettoyer. Evitez d'utiliser des nettoyants en poudre ou des tampons métalliques à récurer.
E	**Porcelaine**	Essuyez immédiatement les éclaboussures acides comme les jus de fruit, le lait, les tomates avec un chiffon sec. N'utilisez pas d'éponge/chiffon humide sur de la porcelaine chaude. Lorsqu'elle est froide, nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquez du Soft Scrub ® ou du Bon-Ami® sur une éponge humide. Rincez et séchez. Pour les tâches récalcitrantes, utilisez doucement du Brillo®, ou les chiffons S.O.S. ®. Il est normal que la porcelaine se craquèlent très légèrement (de fines lignes) avec l'âge à cause des expositions à la chaleur et aux résidus alimentaires.
F	**Verre réfléchissant**	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant en plastique. Frottez vigoureusement avec du vinaigre, du Windex®, de l'ammoniac, ou du Bon-Ami®. N'UTILISEZ PAS D'ABRASIFS FORTS.
G	**Acier inoxydable**	Essuyez toujours avec un chiffon ou un nettoyant avec grain. Nettoyez avec une éponge savonneuse ensuite rincez et séchez. Ou essuyez avec du Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur des feuilles en papier. Protégez ou polissez avec du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlevez les taches d'eau avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc. Utilisez du Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® ou RevereWare Steel Cleaner®, pour enlever la décoloration due à la chaleur.
H	**Sonde (si existe)**	Nettoyez la sonde à la main avec un détergent et de l'eau chaude. Ensuite rincez et séchez. Ne la trempez pas ou ne la mettez pas au lave-vaisselle.

Vous pouvez en toute sûreté nettoyer la table de cuisson à l'aide d'une éponge humide et savonneuse, puis la rincer et l'essuyer. Dans le cas de taches tenaces, suivez les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.

⚠ ATTENTION

- Avant de commencer à nettoyer, vous assurer que les brûleurs sont bien éteints et que les grilles sont froides.
- Parmi les détergents adaptés, toujours choisir le plus doux. Utilisez des chiffons doux, des éponges ou des serviettes en papier propres.
- Frottez les finitions de l'acier inoxydable dans le sens du grain. Bien sécher afin d'éviter les taches d'eau.
- Ne jamais nettoyer les pièces amovibles de la table de cuisson dans un four autonettoyant.
- Après avoir fini de nettoyer et avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson, remettez les pièces à leur place.

Les produits d'entretien conseillés ci-dessous et à la page suivante indiquent le type de détergents et ne constituent en aucune façon une forme de publicité d'une marque en particulier. Lisez les instructions d'emploi de chaque produit avant de l'utiliser.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

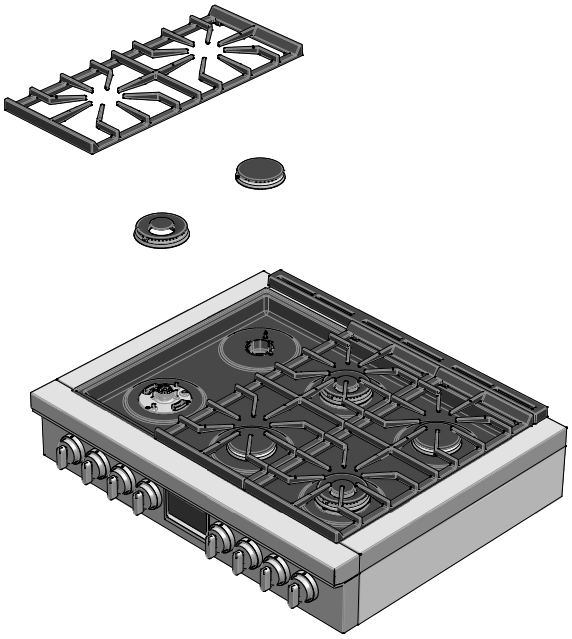


Table de Cuisson / Produits d'Entretien Conseillés

Pièces et matériaux	Produits conseillés	Suggestions/rappels
Base du brûleur (alliage aluminium)	Chiffon humide.	Maintenez l'injecteur de gaz propre et empêchez les produits nettoyants ou d'autres matériaux d'entrer dans l'orifice de l'injecteur.
Diffuseur de flamme (alliage aluminium)	Détergent et eau chaude: rincez et séchez. Brosse à dent nylon à poils durs pour nettoyer les orifices. Produits nettoyants abrasifs: revere ware® metal polish. Suivre les instructions sur la boîte. Utilisez Brillo® ou des tampons S.O.S.®. Rincer et sécher.	Frottez doucement en un mouvement circulaire. Des produits nettoyants pour aluminium peuvent dépolir la surface. Pour nettoyer l'orifice du diffuseur, utilisez une brosse à dent ou une agrafe ouverte.
Diffuseur de flamme (Laiton)	Lavez-les à l'eau chaude et savonneuse, rincez et séchez. Utilisez une brosse de nylon aux soies raides ou un trombone à bout droit pour nettoyer les encoches du diffuseur de flamme.	Frottez doucement en un mouvement circulaire. Des produits nettoyants pour laiton peuvent dépolir la surface. Pour nettoyer l'orifice du diffuseur, utilisez une brosse à dent ou une agrafe ouverte.

32 - Nettoyage de la Table de Cuisson

Pièces et matériaux	Produits conseillés	Suggestions/rappels
Chapeau du brûleur et grille (porcelaine émaillée sur fer forgé)	Produits nettoyants non-abrasifs: eau chaude et détergent, Fantastic, Formula 409. Rincez et séchez immédiatement. Produits nettoyants doux: Bon Ami® et Soft Scrub®. Produits nettoyants abrasifs pour taches rebelles: paillettes métalliques imbibées de savon.	Les grilles sont lourdes: les soulever avec précaution, les placer sur une surface protégée. Il est normal de trouver boursouflures/ craquelures/ éclats étant donné les températures extrêmes sur les tiges de la grille et les rapides changements de température. Des débordements de substances acides ou sucrées peuvent détériorer l'émail. Nettoyez tout de suite. Des produits nettoyants abrasifs, si utilisés trop souvent ou trop vigoureusement peuvent à la longue endommager l'émail.
Finition externe (porcelaine émaillée)	Eau chaude savonneuse. Rincez et bien essuyez. Produits nettoyants non-abrasifs: ammoniaque, Fantastic®, Formula 409®. Produits nettoyants abrasifs doux: Bon Ami®, Ajax® et Comet®. Produits nettoyants liquides: Kleen King®, Soft Scrub®.	Les débordements de substances acides ou su crées endommagent l'émail. Nettoyez immédiatement. Ne pas utiliser une éponge ou un chiffon mouillé sur la porcelaine chaude. Quand vous utilisez des produits abrasifs, toujours les appliquer en exerçant une pression minimum.
Boutons de commande (acier inoxydable)	Eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez tout de suite. Si nécessaire, retirez les boutons (tirer vers le haut).	Ne pas faire tremper les boutons. Ne pas utiliser des produits pour nettoyer ou frotter qui sont abrasifs. Ne pas remettre les boutons en forçant sur le pivot de la soupape. Pour extraire les boutons du panneau de commande, les tirer droit vers soi. Lorsque vous remettez les boutons, vous assurer qu'ils sont en position OFF. Ne pas enlever le tampon d'étanchéité sous les boutons.
Finition externe (acier inoxydable)	Produits nettoyants non-abrasifs: eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409. Rincez et essuyez tout de suite. Crème nettoyante Stainless Steel Magic ® pour protéger la finition contre les taches et les marques et rehausser l'aspect. Taches d'eau rebelles: vinaigre blanc de cuisine. Produits nettoyants abrasifs doux: Kleen King® stainless steel liquid cleaner, Cameo® aluminium & stainless steel, Bon Ami®. Contre la décoloration due à la chaleur: Bar Keepers Friend®.	L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches et des marques aussi longtemps que vous nettoyez bien et protégez la surface. Ne jamais laisser des taches d'aliments ou de sel sur l'acier inoxydable, même un court instant. Frottez légèrement dans le sens de la finition. Le chlore ou certains composants de chlore dans les détergents sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Avant d'utiliser un détergent, vérifier sa composition sur l'étiquette. Appliquez les produits nettoyants abrasifs avec le minimum de pression possible, particulièrement sur les lignes dessinées.
Allumeurs (céramique)	Nettoyez avec précaution à l'aide d'un bout de coton humidifié avec de l'eau, de l'ammoniaque ou Formula 409®. Enlevez la saleté en frottant doucement avec un cure-dent.	Évitez d'utiliser trop d'eau sur l'allumeur. Un allumeur humide empêchera le brûleur de s'allumer. Enlevez tout reste de tissu qui serait resté accroché après le nettoyage.

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

Problème de la table de cuisson	Solution des problèmes par étape
Erreur E008 figurant à l'affichage	Il y a un problème avec le loquet de verrouillage. Eteignez le four et le rallumez après quelques secondes. Le four va effectuer un auto-test de loquet. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et téléphonez au centre de service agréé.
Autre erreur E_____ figurant à l'affichage	Eteignez l'appareil et rallumez-le 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.
La porte est verrouillée et ne s'ouvre pas même après le refroidissement	Eteignez le four avec le disjoncteur et attendez quelques secondes. Remettez le disjoncteur. Le four devrait se régler seul et devrait fonctionner.
Le four ne chauffe pas	Vérifiez le disjoncteur et les fusibles de chez vous. Vérifiez que la température du four est correctement sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément	Vérifiez l'étalonnage du four. Réglez l'étalonnage si nécessaire (reportez-vous au Décalage du four, Page 14). 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. Voyez Page 35. 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.
Impossibilité d'enlever le couvercle de la lentille du four	Il se peut qu'il y ait une accumulation de saleté autour du couvercle de la lentille. Essuyez-le avec un chiffon sec et propre avant d'essayer d'enlever le couvercle de la lentille
L'auto-nettoyage du four ne fonctionne pas correctement	Laissez le four refroidir avant l'auto-nettoyage. Essuyez toujours les résidus ou les éclaboussures avant l'auto-nettoyage. Si le four est vraiment sale, réglez l'auto-nettoyage sur 4 heures. Voyez Préparation du four pour l'auto-nettoyage, Page 31.
La pendule et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que le four est bien branché. Voyez Pendule et minuterie, Page 14.
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 replacez les grilles, inclinez-les toujours vers le haut et ne forcez pas pour éviter les éclats de porcelaine.
L'allumage ne fonctionne pas	
Le câble électrique est-il bien branché?	Branchez l'appareil à une prise à 3 fils reliée à la terre.
Est-ce un fusible ou le disjoncteur différentiel qui a sauté?	Remplacez le fusible ou ré-enclencher le disjoncteur.
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas	
Est-ce la première fois que les brûleurs sont utilisés?	Allumez n'importe quel brûleur de surface afin de libérer l'air dans les conduites de gaz.

Problème de la table de cuisson	Solution des problèmes par étape
Le bouton de commande est-il sur la bonne position?	Enfoncez le bouton avant de le tourner vers la position désirée.
Les orifices du brûleur sont-ils obstrués?	Lire la section "Brûleurs de surface étanches".
Les flammes des brûleurs sont inégales, jaunes et/ou font du bruit	
Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?	Lire la section " Brûleurs de surface étanches".
Les chapeaux des brûleurs sont-ils bien en place?	Lire la section "Brûleurs de surface étanches".
Vous utilisez du gaz propane?	L'appareil a peut-être été mal converti. Contactez un technicien d'entretien.
Le brûleur de surface émet un cliquetis	
Le brûleur est-il humide?	Le laisser sécher.
Le chapeau et le diffuseur de gaz sont-il bien en place?	Assurez-vous que les pivots sont bien alignés et lisez la section "Brûleurs de surface étanches".
Le récipient de cuisson est-il beaucoup plus grand que l'espace de grille prévu ?	Enlever temporairement le récipient, si le cliquetis cesse puis revient lorsque l'on replace le récipient, cela est dû à la taille trop grande de ce dernier. On peut toujours continuer à cuisiner avec le récipient, mais le cliquetis continuera jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
Chaleur excessive autour des récipients utilisés	
Le récipient a-t-il la bonne taille?	Utilisez un récipient qui ait plus ou moins le même diamètre que celui de l'aire de cuisson, de l'élément ou du brûleur de surface. Les récipients ne devraient pas dépasser de plus de 1 in. (2,5 cm) l'aire de cuisson.
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux escomptés	
Utilisez-vous le bon récipient?	Lire la section "Batterie de cuisine".
Avez-vous mis le bouton sur la position correcte?	Lire la section "Utilisation des boutons de commande".

Avant d'appeler l'assistance ou le service aprèsvente, veuillez bien vérifier la section « Solution aux problèmes ». Ceci peut vous faire économiser le coût d'un appel à un centre de service. Si vous avez cependant besoin d'aide, suivre les indications cidessous. Lorsque vous appelez, soyez prêt à indiquer la date d'achat, le modèle complet ainsi que le numéro de série de votre appareil. Ces informations nous permettront de mieux répondre à vos questions.

Données de Service

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

Pour l'emplacement de du numéro de série voir Page 7. Notez cette information dans l'espace prévu à cet effet ci-dessous. Gardez votre facture pour la validation de votre garantie.

Service Data Record

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'installation ou Occupancy _____

Preste la debida atención a los siguientes símbolos que encontrará en el manual.

⚠ ADVERTENCIA

- Este es el símbolo de los avisos relacionados con la seguridad: alerta sobre potenciales peligros que pueden derivar en muerte o daños a las personas.
- Si no sigue estas instrucciones, puede correr peligro de muerte o de resultar gravemente herido.

IMPORTANTE: Guarde estas instrucciones para el uso del inspector eléctrico local.

INSTALADOR: Por favor, deje este manual a propietario para futuras consultas.

PROPIETARIO: Por favor, conserve este manual para futuras consultas.

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

⚠ ADVERTENCIA

Si no se siguen exactamente las instrucciones de esta guía, se puede ocasionar un incendio o explosión que dé como resultado daños materiales, lesiones personales o la muerte.

- NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta unidad o de cualquier otro electrodoméstico.

- QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:

- **NO intente encender ningún electrodoméstico.**
- **NO toque ningún interruptor eléctrico.**
- **NO use ningún teléfono dentro del edificio.**
- **Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de su vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.**
- **Si no se puede comunicar con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**

- Un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

⚠ ADVERTENCIA

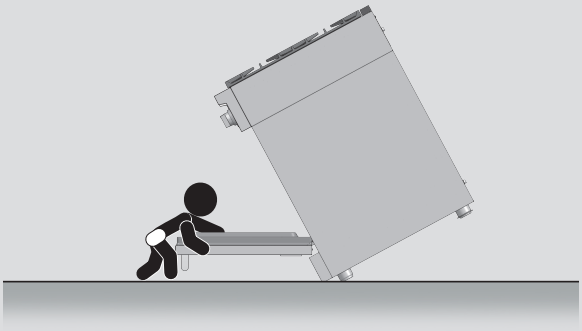
Peligro de vuelco

El vuelco de la cocina es un riesgo para todos, niños y adultos, que puede llegar a provocar la muerte.

Cuando se desplace la cocina, comprobar que el taco anti-vuelco está acoplado.

No dejar que la cocina funciona sin el taco anti-vuelco instalado y acoplado.

El no respeto de estas instrucciones puede provocar quemaduras graves o incluso la muerte para todos, niños y adultos.



Para comprobar que el taco anti-vuelco está instalado y acoplado:

- Deslice la cocina hacia delante.
- Compruebe si el taco anti-vuelco está fijado firmemente al suelo o a la pared.
- Deslice la cocina hacia atrás de tal manera que la pata trasera se encuentre debajo del taco anti-vuelco.
- Para más detalles, consulte las instrucciones de instalación.

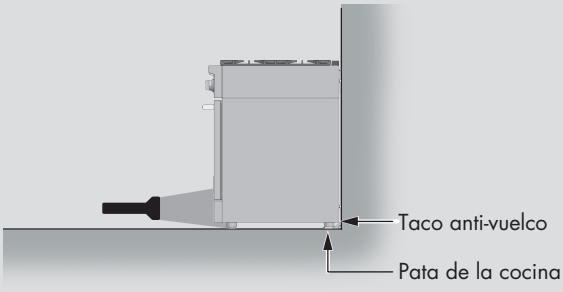


TABLA DE MATERIAS

	página
1 - Precauciones de Seguridad	**3**
2 - Instrucciones de Seguridad	**5**
Precauciones de seguridad para la autolimpieza del horno	5
Advertencias para Instalación de Gas y Eléctrica	5
3 - Características de su Horno	**7**
4 - Paneles de Control	**9**
5 - Generalidades del horno	**10**
6 - Consejos generales para el horno	**11**
Ajustes por defecto	11
Condensación y temperatura del horno	11
Sugerencias para el uso	11
Utensilios	11
Rejillas del horno	11
Rejilla extensible de horno	12
7 - Control electrónico	**13**
Descripción del panel de mandos	13
Programación de las funciones de tiempo	14
Ajuste de la hora	14
Ajuste del cuenta-minutos	14
Ajuste de 3 Tonos del Timbre	14
Formato de Tiempo y Temperatura	14
8 - Cocinar con hornos de convección	**16**
Ventajas de cocinar por convección	16
9 - Modos del horno	**17**
10 - Sistemas de cocción	**18**
11 - Breves Consejos	**19**
Cocinar Por Convección	19
Ventajas de cocinar por convección	19
12 - Ajuste manual del funcionamiento del horno	**20**
Ajuste del funcionamiento automático del horno	20
13 - Consejos y Técnicas de Horneado de Convección	**21**
Tabla de horneado por convección	22
14 - Consejos y técnicas de horneado	**23**
Directrices generales	23
Tabla de cocción por horneado	23
15 - Consejos y técnicas del asado por convección	**24**
Tabla de asado por convección	24
16 - Consejos y técnicas del asado	**25**
Tabla de asado	25
17 - Consejos y técnicas de grill por convección	**26**
Tabla de grill por convección	26

TABLA DE MATERIAS

	página
18 - Consejos y Técnicas de Deshidratado	**27**
Tabla de deshidratado	27
19 - Información general del horno secundario	**28**
20 - Modos del horno secundario	**29**
21 - Resolución de los Problemas de Horneado	**30**
22 - Cuidado y limpieza del horno	**31**
Autolimpieza del horno	31
Antes de la Autolimpieza	31
23 - Configuración del modo de Autolimpieza	**32**
Pirólisis (autolimpieza)	32
24 - Función Modo Sabbath & Función Sonda de Carne	**33**
Modo Sabbath	33
Función Sonda de Carne	33
25 - Operaciones de Mantenimiento que Puede Hacer Usted Mismo Quitar la Puerta del Horno	**34**
Para quitar la puerta	34
Para volver a colocar la puerta	34
26 - Cambiar una Lámpara del Horno	**35**
Para remplazar la bombilla	35
27 - Características de su Placa de Cocción	**36**
28 - Características de su Placa de Cocción	**37**
Uso de los Mandos	38
Quemadores con llamas de dos coronas	38
Quemadores de Superficie Bien Sellados	39
29 - Recipientes de Cocina	**40**
Características de los Materiales	40
Adecue el Diámetro de la Llama al del Recipiente	40
30 - Cuidado General del Horno	**41**
Cómo usar la tabla de la limpieza del horno	41
Gráfico limpieza	41
31 - Acabados del Horno / Métodos de Limpieza	**42**
32 - Limpieza de la Placa de Cocción	**43**
Placa de Cocción / Productos de Limpieza Aconsejados	43
33 - Resolución de problemas operativos	**45**
34 - Servicio de Asistencia Técnica	**47**
Service Data Record	47

INSTRUCCIONES IMPORTANTE

Electrodoméstico y cocinas

Por favor, lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.

⚠ ADVERTENCIA

Su nuevo cocinas se ha diseñado para ser un aparato seguro y fiable si se usa de la manera apropiada. **Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar este aparato. Estas precauciones reducirán los riesgos de sufrir quemaduras, descargas eléctricas, fuego y lesiones. Cuando se utilizan aparatos de cocina es preciso seguir algunas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:**

Un técnico cualificado tiene que instalar correctamente este aparato y realizar una buena puesta a tierra. Conecte solo a una puesta a tierra apropiada. Vea las instrucciones de Conexión de puesta a tierra que se encuentran en las Instrucciones de Instalación.

- Solo un técnico calificado debe dar el servicio a este aparato. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para la inspección, reparación y ajustes.
- No repare o remplace ninguna parte del aparato a menos que le haya sido recomendado específicamente. Solicite el servicio de un centro autorizado.
- No utilice esta unidad si no funciona bien o si está dañada hasta que un técnico del servicio autorizado la haya inspeccionado.
- Instale o coloque este aparato de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- Use etse cocinas solo para lo que lo ha concebido su fabricante. Si tiene alguna duda, contacte con él
- No cubra ni bloquee las aberturas de este aparato.
- Use este aparato solo el uso para el que ha sido concebido como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos, vapores, productos inflamables o no alimenticios en este aparato. Este tipo de horno ha sido diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio. El uso de productos químicos corrosivos cuando calienta o limpia el horno dañará el aparato.
- En el caso de encenderse la ropa o el cabello, ÉCHESE AL PISO y DESE VUELTAS DE INMEDIATO para apagar las llamas.

⚠ ADVERTENCIA

- Si el aceite en el que está cocinando prende fuego, puede EXTINGUIR LAS LLAMAS con una tapa que encaje bien con la sartén y la cubra por completo, o bien con una bandeja de horno o algún tipo de bandeja de metal. Después, apague el quemador.
- SI TIENE CUIDADO, EVITARÁ QUEMADURAS.
- Si las llamas no se apagan inmediatamente, SALGA DE LA HABITACIÓN Y LLAME A LOS BOMBEROS.
- No utilice agua, ni trapos o toallas húmedos para apagar un fuego provocado por aceite. Podría provocar una violenta explosión.
- NUNCA COJA UNA SARTÉN EN LLAMAS: podría quemarse.
- Tenga SIEMPRE un DETECTOR DE INCENDIOS que funcione correctamente cerca de la cocina.
- DEJE SIEMPRE LA CAMPANA EXTRACTORA DE HUMOS ENCENDIDA cuando flambee alimentos.
- No taponar los flujos de aire en combustión a nivel de la apertura de ventilación del horno ni debajo de panel frontal inferior de la cocina. Evitar tocar las aperturas de ventilación o las superficies cercanas ya que estas superficies podrían calentarse mientras que el horno está funcionando. Es indispensable que haya un aire fresco para una buena combustión en el quemador.
- NUNCA tape ninguna ranura, orificio o abertura del horno o forre una rejilla completa con papel de aluminio. De lo contrario puede bloquear el flujo de aire en el horno y causar envenenamiento por monóxido de carbono. Forros con papel de aluminio pueden atrapar el calor, causando un riesgo de incendio.
- NUNCA use este electrodoméstico como un calentador de espacio o para calentar la habitación. Hacerlo puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono y recalentar el horno.

Para reducir el riesgo de quemaduras mientras cocina, siga los siguientes consejos:

- No deje a niños o mascotas solos o sin supervisión en una habitación en la que haya electrodomésticos en funcionamiento. No permita que se sienten o se apoyen en ninguna parte del electrodoméstico. No almacene materiales inflamables sobre la placa de cocción ni cerca de ella.
- Cuando utilice la placa de cocción: NO TOQUE LAS PARRILLAS DE LOS QUEMADORES NI LA ZONA QUE ESTÁ INMEDIATAMENTE ALREDEDOR.

- Utilice únicamente paños o manoplas de cocina secos para manejar los recipientes: si utiliza manoplas húmedas o mojadas en superficies calientes, podría quemarse con el vapor del agua.
- No permita que el papel de aluminio o la sonda para carne entren en contacto con los elementos calentadores.
- No deje jamás la placa de cocción sin supervisión mientras esté encendida. Las salpicaduras de los recipientes provocan humo y si se derrama grasa, puede prender fuego. Una salpicadura en un quemador puede apagar parte de la llama o la llama entera, o impedir que la chispa prenda. Si se derrama algún alimento, apague el quemador y compruebe que funciona correctamente. Si el quemador funciona con normalidad, puede volver a encenderlo.
- Cuando esté cocinando, gradúe la intensidad de la llama de forma que caliente únicamente la base de la sartén: las llamas no deben sobresalir de la base.
- Asegúrese de que no haya corrientes de aire (como las provocadas por ventiladores) que conduzcan materiales inflamables hacia las llamas o que extiendan la llama más allá de los bordes del recipiente que esté utilizando.
- Coloque siempre los mangos de los utensilios hacia dentro, de forma que no se sitúen sobre las áreas de trabajo colindantes, los quemadores o el borde de la placa de cocción.
- Cuando cocine, utilice siempre la vestimenta adecuada. No utilice nunca ropa demasiado holgada ni mangas colgantes. No permita que la ropa, los trapos de cocina u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores o las parrillas de los quemadores cuando estén calientes.
- Utilice únicamente recipientes adecuados para cocinas de gas, como determinados tipos de cristal, cerámica vidriada refractaria, barro u otros utensilios vitrificados.
- No limpie la placa de cocción mientras esté caliente. Algunos limpiadores producen un humo nocivo si se utilizan en superficies calientes

⚠ PRECAUCIÓN

No permita que los quemadores ni las parrillas entren en contacto con papel de aluminio, plástico o tela mientras estén calientes. Y tampoco coloque sartenes o recipientes vacíos sobre el fuego encendido.

⚠ PRECAUCIÓN

No deje cosas que puedan atraer la atención de los niños encima del cocinas. Si se suben al horno para alcanzar estas cosas podrían sufrir graves daños.

Para reducir el riesgo de fuego en el interior del horno:

1. No guarde materiales inflamables en el interior o cerca del horno.
2. No use agua cuando se produce un incendio de grasa. Apague el fuego con un extintor químico de polvo o espuma.
3. Se recomienda tener un extintor a mano y muy a la vista cerca de cualquier electrodoméstico, que se pueda usar rápidamente.
4. No recueza demasiado los alimentos. Vigile el horno con cuidado cuando utiliza materiales de papel, plástico u otros materiales combustibles 5. No utilice el horno para almacenar cosas. Nunca deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en su interior cuando no se usa.
6. En caso de que se enciendan materiales dentro del horno, mantenga cerrada la puerta. Apague el horno y desconecte el circuito en la caja del cortacircuito.
7. No obstruya los conductos de ventilación del horno.
8. Asegúrese de que funciona el ventilador cuando el horno está funcionando. En caso contrario no utilice el horno. Llame a un centro de servicio autorizado.
9. Use ropa apropiada por cuestión de seguridad. Nunca use prendas sueltas o que tengan mangas largas mientras utiliza este aparato.

⚠ PRECAUCIÓN

No coloque objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas, y tapas sobre la superficie de la placa de cocción ya que se pueden calentar

- Mantenga recogido el cabello largo.
- No toque elementos de calentamiento o superficies internas del horno.
- Los elementos de calentamiento podrían estar calientes incluso si presentan un color oscuro. Las superficies internas del hormo podrían estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.
- Durante y después del uso, no permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos de calentamiento o con las superficies internas del horno hasta que no se hayan enfriado. Otras superficies del equipo podrían calentarse lo suficiente para provocar quemaduras. Estas superficies son por ejemplo, las aperturas de ventilación del horno y las superficies situadas a proximidad de estas aperturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- La moldura de la parte superior y de los lados de la puerta del horno podría estar los suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Abra la puerta ligeramente para dejar escapar el aire o el vapor caliente antes de sacar los alimentos.
- No caliente recipientes de alimentos cerrados. La presión acumulada podría hacer reventar el recipiente o provocar lesiones.
- Coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si tiene que mover una rejilla cuando el horno está caliente, evite el contacto del asa de la olla con los elementos calientes.
- Use siempre asas secas para las ollas. Las asas mojadas o húmedas sobres superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. Evite el contacto de las asas con los elementos de calentamiento. No use toallas o trapos voluminosos.
- No permita que el papel de aluminio o la sonda para carne entren en contacto con los elementos calentadores.

⚠ ADVERTENCIA

No asar con la puerta abierta durante periodos prolongados, ya que el intenso calor podría dañar los controles de la cara del aparato.
Abrir y cerrar inmediatamente la puerta cuando acceda a los alimentos del interior mientras se asan.

⚠ ADVERTENCIA

- Mantenga los encendedores limpios y secos para lograr un encendido y rendimiento óptimos de los quemadores.
- En caso de que un quemador se apague y haya una fuga de gas, abra una ventana o una puerta. Espere al menos 5 minutos antes de volver a utilizar la placa de cocción.
- No obstruya el flujo de combustión ni el de ventilación.
- No usar papel de aluminio para alinear ninguna parte de la cavidad del horno pues se fusionará durante la cocción arruinando el esmalte .
- Si la range cookers se encuentra cerca de una ventana, asegúrese de que no haya cortinas, estores o cualquier otro elemento que cubra la ventana que pueda volar cerca de los quemadores: podría incendiarse.

Precauciones de seguridad para la autolimpieza del horno

- Comprobar que la puerta está cerrada y deja de abrirse cuando los dos selectores se encuentran en la posición CLEAN y aparece el icono de bloqueo de puerta. Si la puerta no se cierra, girar el selector de modo de cocción sobre OFF y no efectuar la autolimpieza. Contactar con el servicio de asistencia.
- No limpie los empaques de la puerta. Es esencial para un buen sellado. Preste atención a no frotar, dañar, mover o quitar el empaque de la puerta.
- No use detergentes comerciales para hornos o recubrimientos de protección de ningún tipo por encima o alrededor de cualquier parte del horno.
- Limpie solo las partes del horno que aparecen listadas en este manual.
- Antes de la auto-limpieza el horno, retirar la bandeja de la parrilla, las rejillas del horno (solo cuando no sean de porcelana), los demás utensilios y el exceso de alimentos o de derrames blandos.

⚠ ADVERTENCIA

La eliminación de residuos durante la autolimpieza genera algunos derivados que están en esta lista de sustancias. Para reducir la exposición a estas sustancias, siempre haga funcionar este horno siguiendo las instrucciones de este manual y ventile la cocina durante e inmediatamente después de la autolimpieza. La ley de Agua potable y sustancias tóxicas de California obliga al Gobernador de California a publicar una lista de sustancias químicas conocidas en el Estado de California como causantes de cáncer, malformaciones congénitas u otros daños reproductivos y además, obliga a las empresas a advertir a las personas si creen que van a estar expuestas a tales sustancias químicas. Este producto contiene una sustancia química que figura en la lista de sustancias peligrosas del Estado estadounidense de California y que se conoce como causante de cáncer, malformaciones congénitas u otros daños reproductivos. Este electrodoméstico puede provocar una baja exposición a algunas de las sustancias de la lista, incluidos el benceno, el formaldehído, el monóxido de carbono, el tolueno y el hollín.

Advertencias para Instalación de Gas y Eléctrica

En caso de que deba efectuar una instalación de gas propano
La placa de cocción ha sido diseñada para ser utilizada con gas natural. Pero puede transformarse para utilizarse con gas propano utilizando el kit de conversión para gas propano que le ha sido entregado con la placa de cocción. Asegúrese de que la unidad que está usted instalando es la adecuada para el tipo de gas que va a utilizar.

⚠ ADVERTENCIA

La instalación y el mantenimiento de este electrodoméstico deben ser efectuados por un instalador cualificado, una agencia técnica o el proveedor de gas.

⚠ PRECAUCIÓN

- Desenchufe siempre el aparato de la toma de red de la pared antes de comenzar la revisión o las operaciones de mantenimiento.
- Estos dispositivos deben contar con una toma de tierra para su seguridad.
- No corte ni retire el tercer cable (el cable de tierra) del cable del aparato, bajo ninguna circunstancia.

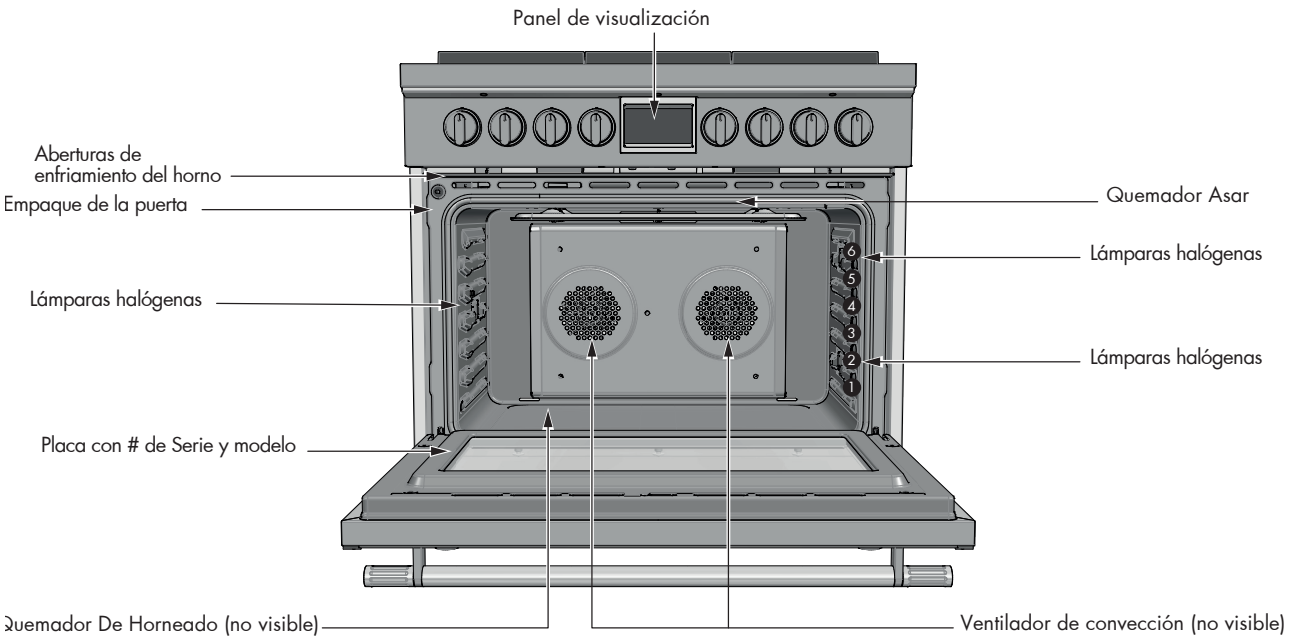
⚠ PRECAUCIÓN

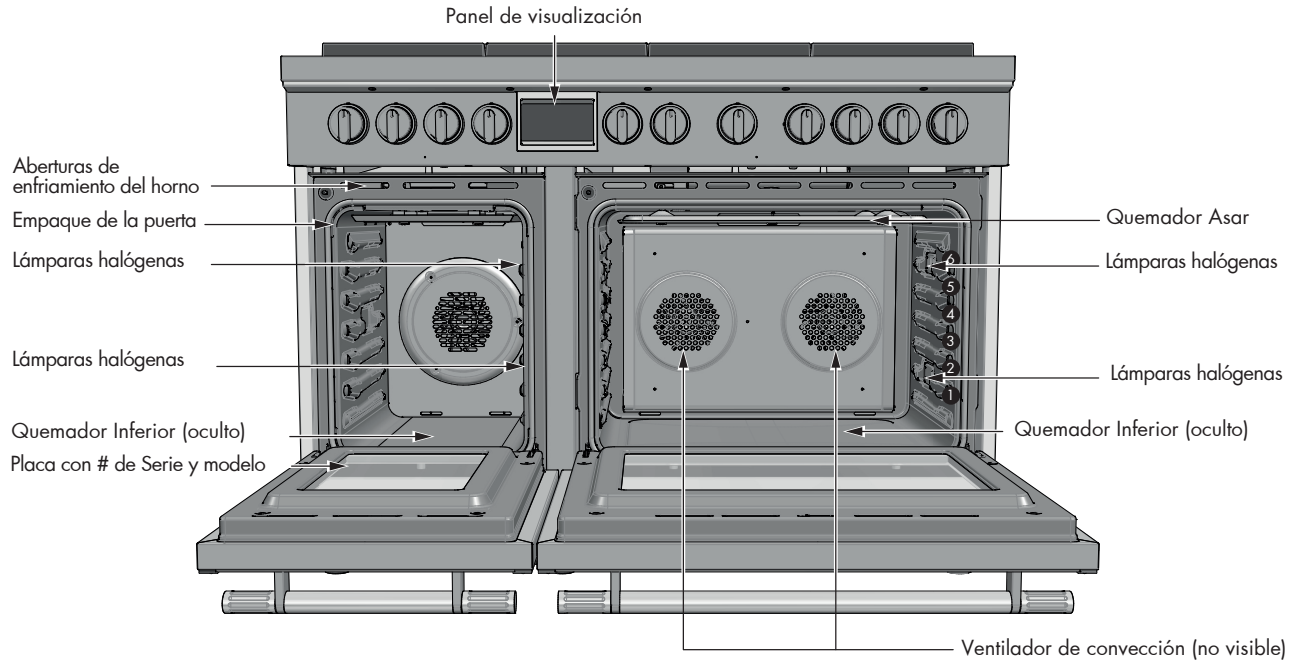
Cuando conecte la unidad al gas propano, asegúrese de que la bombona de propano está equipada con su propio regulador de alta presión. Además, el regulador de presión que se suministra con el aparatos debe estar en el conducto de entrada del aparato.

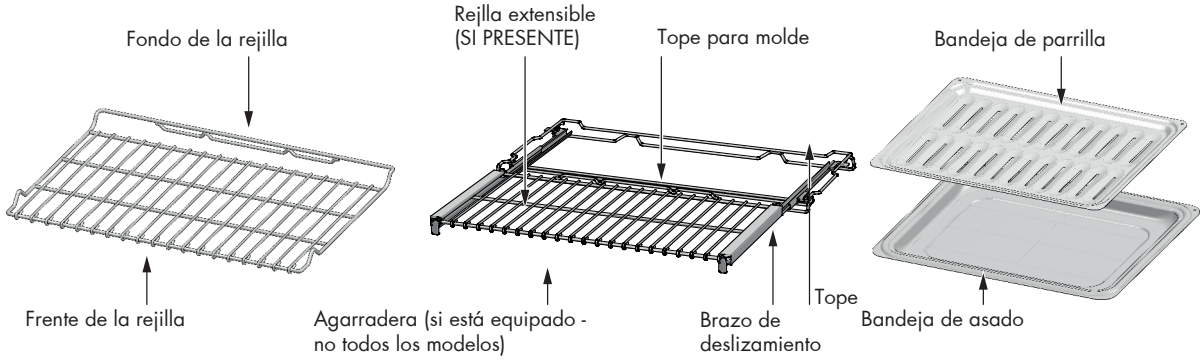
En caso de interrupción del suministro eléctrico

Si por algún motivo, enciende un quemador y no hay energía eléctrica para operar el encendedor electrónico de la placa de cocción, ponga en posición de APAGADO todos los mandos de la placa de cocción y espere 5 minutos para que se disipe el gas que haya podido salir antes de encender el quemador de forma manual. Para encender el quemador manualmente, acerque con cuidado una cerilla encendida a los orificios del quemador y presione y gire el mando correspondiente hasta la posición HI (alta), hasta que se encienda la llama. Después, gire el mando para graduar la llama a la intensidad deseada.

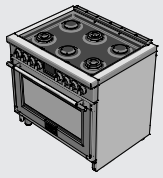
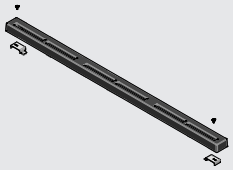
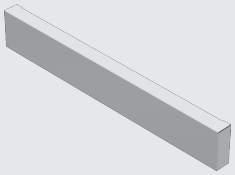
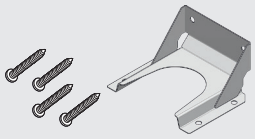
CARACTERÍSTICAS DE SU HORNO

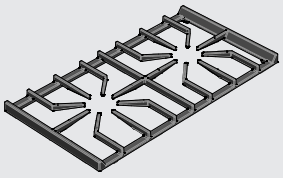
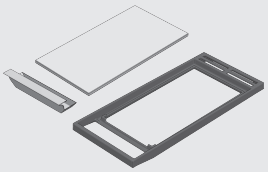
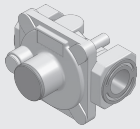
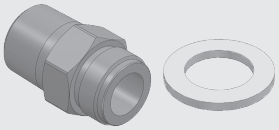
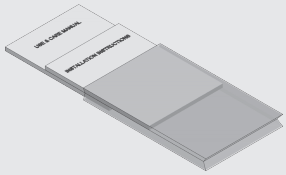




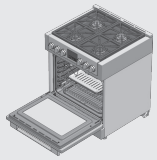
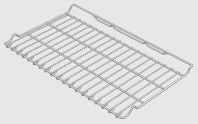
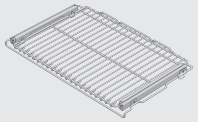
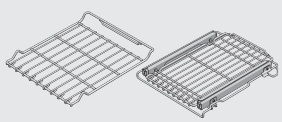


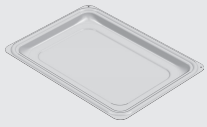
CONTENIDOS DE SU CAJA SEGÚN LA GAMA

	CANT	DESCRIPCIÓN
	1	GAMA OLLA
	1	PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS DESDE 3" TRES TORNILLOS DE FIJACIÓN
	1	RODAPIÉ
	3	PATA
	1	PIE CON COLLAR
	1	CUATRO TORNILLOS DE FIJACIÓN ESTABLES

	CANT	DESCRIPCIÓN
		REJA DE HIERRO FUNDIDO
	3	Posc. PARA LA GAMA 36"
	1	PLANCHA (PARA RANGO 48")
	1	REGULADOR DE PRESIÓN
	1	NIPLO
	1	JUNTA/ARANDELA
		DOCUMENTACIÓN GENERAL & MANUAL
	1	"INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN"
	1	"USO Y CUIDADO"
	1	KIT DE CONVERSIÓN GAS

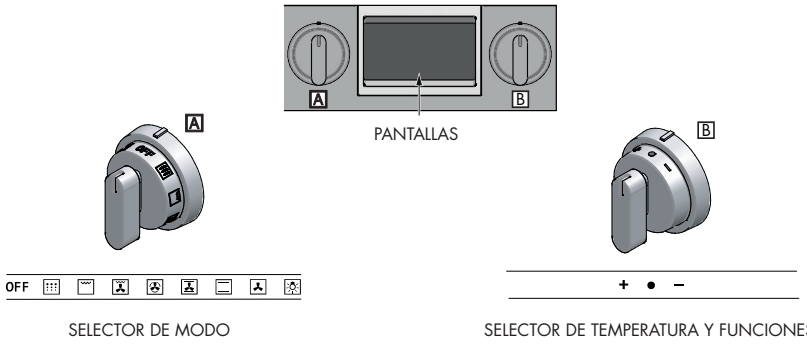
ACCESORIOS HORNO PARA SU GAMA

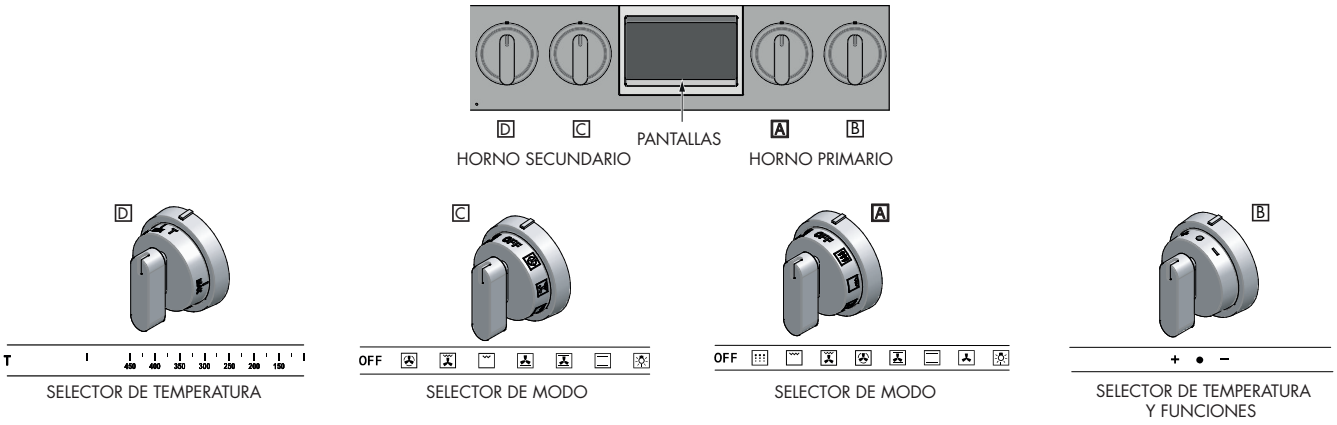
	CANT	DESCRIPCIÓN
	1	HORNO
	2	HORNOS (PARA RANGO 48")
	2	RACKS CROMADOS
	1	RACK CROMADO TELESCÓPICO
	2	ESTANTES CROMADOS

	CANT	DESCRIPCIÓN
	1	BANDEJA PARRILLA ESMALTADA
	1	PARILLA ESMALTADA ANTISALPICADURAS
	1	SONDA PARA CARNE

La intefaz del usuario tiene las siguientes características: pantalla, indicadores luminosos de precalentamiento, interruptores de control, perillas de modo de cocción y temperatura.

PANEL DE CONTROL HORNO





5 - Generalidades del horno

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de utilizar el horno

- Retire todo el embalaje y el material no perteneciente al horno. Cualquier material de este tipo que se deje en el interior podría fundirse o arder al utilizar el electrodoméstico.
- Caliente el electrodoméstico vacío a la temperatura máxima para eliminar cualquier residuo de la fabricación que pueda afectar a los alimentos con olores desagradables.

Conexión de 120 V / 240 V contra 120 V / 208 V

La mayoría de instalaciones para hornos dispondrán de una conexión de 120 V / 240 V. Si su horno está instalado con 120 V / 208 V, el precalentado puede ser ligeramente más largo que con un voltaje de 120 V / 240 V. El horno está diseñado para asegurar el mismo tiempo de limpieza a 120 V / 208 V.

Horneado a gran altitud

Cuando se hornea a gran altitud, las recetas y el tiempo de cocción varían con respecto a los estándares.

Error de apagón

Cuando vuelva la corriente, la pantalla del reloj marcará las 12.00.

Códigos de Números error E

Si estos códigos aparecen en la pantalla cuando el control electrónico detecta algún problema en el horno o en la parte electrónica. (véase la página 91)

Chirrido

Es posible que se oiga un ruido proveniente del electrodoméstico al utilizar el horno debido a la deformación por el calor; no se trata de ningún problema de funcionamiento.

Símbolos parpadeantes o Números

Indican una acción incompleta que está en curso (bloqueo de la puerta, precalentamiento, etc.).

Pitidos

Señal que indica que se ha alcanzado la temperatura programada. Los pitidos también señalan el final de una función o un error del horno.

Ventilador de convección

El ventilador de convección funciona durante cualquier Modo de Convección y cuando se está deshidratando.

Ventilador de refrigeración de los componentes

Se activa durante todos los modos de cocción y la Autolimpieza para refrigerar los componentes internos y la superficie de la puerta exterior. El aire se expulsa a través de las aberturas colocadas por encima de la puerta del horno. Sigue funcionando hasta que los componentes se han enfriado lo suficiente. El ventilador de refrigeración va al doble de velocidad (o de RPM) en el modo la Autolimpieza y cada vez que los componentes internos aumentan su temperatura.

Uso de las lámparas del horno

Cuando el horno está en función, las lámparas del horno se encienden automáticamente cuando inicia el modo. Las lámparas del horno se apagan automáticamente al finalizar y cuando el modo del horno se anula.

Las lámparas no funcionan en el modo de la Autolimpieza.

El interruptor [LIGHT] activa las luces del horno.

Fahrenheit y Celsius

La temperatura se muestra en grados Fahrenheit, pero se puede cambiar a grados Celsius. (véase la página 14)

⚠ ADVERTENCIA

Mantener el área del electrodoméstico limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

Ajustes por defecto

Los modos de cocción seleccionan automáticamente una temperatura apropiada. Éstos pueden modificarse cuando fuese necesario usar un modo diferente.

Condensación y temperatura del horno

- Es normal que una cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante el proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad que contienen los alimentos. La humedad se puede condensar sobre cualquier superficie más fría que el interior del horno, como el panel de control.
- Su nuevo horno dispone de un sensor electrónico de temperatura que permite mantener una temperatura exacta. Quizás su horno anterior disponía de un termostato mecánico que se desviaba gradualmente al cabo del tiempo a una temperatura más alta. Es normal que deba adaptar sus recetas preferidas al cocinar en un horno nuevo.

Sugerencias para el uso

- Utilice las tablas de cocción como guía.
- No coloque recipientes ni peso alguno sobre la puerta abierta del horno.
- Utilice la iluminación interior del horno para ver los alimentos a través de la ventana de la puerta del horno, en lugar de abrir la puerta constantemente.

Utensilios

- Los platos de vidrio para cocción absorben el calor. Reduzca la temperatura del horno en 25 °F (15 °C) cuando cocine en vidrio.
- Utilice recipientes que le permitan dorar los alimentos como desee. El tipo de acabado de los recipientes determinará cuánto conseguirá dorar los alimentos.
- Los recipientes brillantes, de metal liso o con un ligero tratamiento antiadherente I anodizados reflejan el calor, lo que permite conseguir un dorado más suave y delicado. Los pasteles y galletas requieren este tipo de utensilios.
- Los recipientes oscuros, rugosos o mates absorberán el calor y, por tanto, lo que permite conseguir una corteza más dorada y crujiente. Use este tipo para pasteles.
- Para conseguir una corteza dorada y crujiente, utilice utensilios oscuros antiadherentes / anodizados, utensilios oscuros mate o recipientes de vidrio para cocción.
- No cocine con la bandeja de asado vacía dentro del horno, ya que podría alterar las condiciones de cocción. Guarde la bandeja de asado fuera del horno.

Rejillas del horno

- El horno tiene guías para las rejillas en seis niveles, tal como se muestra en la ilustración de la pág. 35.
- Las posiciones de las rejillas están numeradas desde la guía de la rejilla inferior (#1) a la superior (#6).
- Consulte las tablas de cocinar para determinar las mejores posiciones de la rejilla para usar cuando se cocina.
- Cada guía de nivel consiste en un par de soportes forma-dos en las paredes de cada lado del interior del horno.
- Asegúrese siempre de que las rejillas del horno se encuentran en la posición correcta antes de encender el horno. Asegúrese de que las rejillas estén niveladas una vez colocadas en posición.

Si tiene dudas, como por ejemplo, qué lado es la parte frontal o la parte superior de la rejilla, tome como referencia la figura de la pág. 35.

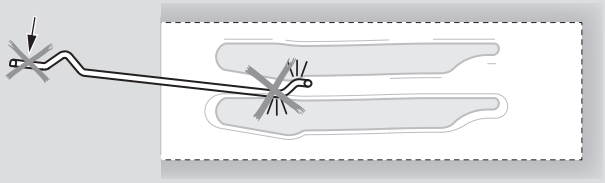
- Las rejillas están diseñadas para pararse cuando se tiran hacia atrás hasta el tope.

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca utilice papel de aluminio para tapar las rejillas del horno o para forrar el horno. El calor atrapado por debajo del papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

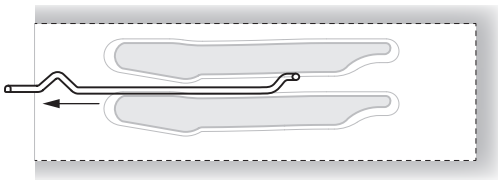
Asegúrese de que no la ha forzado para evitar daños al esmalte.



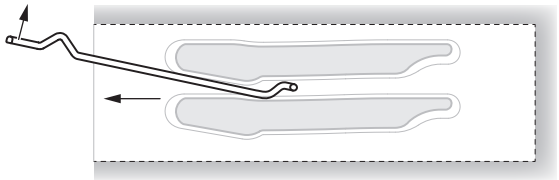
Frente **Detrás**

Para sacar las rejillas del horno:

1. Agarre la rejilla y empújela hacia adelante

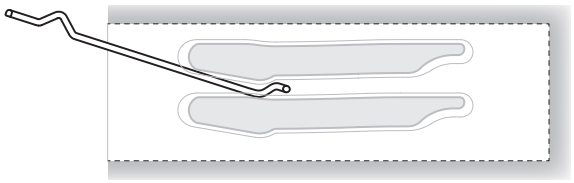


2. Incline la parte frontal de la rejilla hacia arriba y sáquela

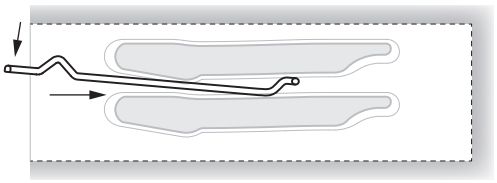


Para meter una rejilla del horno:

1. Coloque la parte de atrás de la rejilla entre las guías de nivel de rejilla



2. Mientras inclina la parte frontal de la rejilla hacia arriba, deslice la rejilla a lo largo de la vía mientras baja la parte frontal



Rejilla extensible de horno

La rejilla extensible facilita el acceso a los alimentos en el horno. Se extiende más allá de la rejilla plana normal acercando los alimentos al usuario.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando la rejilla sale del horno no se bloquean los brazos laterales de deslizamiento. Éstos se podrían extender inesperadamente si se transporta la rejilla de modo incorrecto. Extender los brazos de deslizamiento puede causar lesiones. Se debe sostener o transportar la rejilla solamente agarrando los lados.

NOTA: Siempre saque la rejilla extensible antes de autolimpiar el horno.

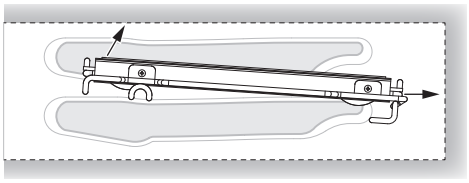
⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar quemaduras, ¡ale la rejilla completamente y levante el molde arriba de la agarradera cuando transporta los alimentos al y del horno.

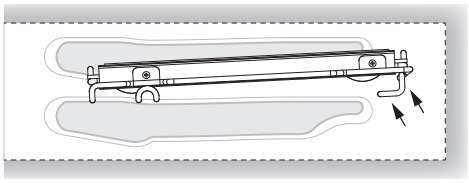
Si tiene dudas, como por ejemplo, qué lado es la parte frontal de la rejilla, tome como referencia la figura de la pág. 7.

Sacar la rejilla extensible del horno:

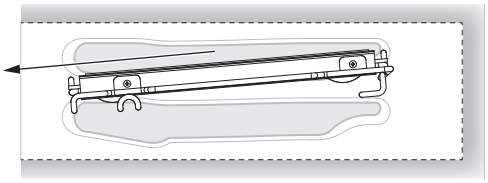
Levante el frente de la rejilla ligeramente y empuje la rejilla hacia adentro hasta que se libera el tope



Levante el fondo de la rejilla hasta que el marco y el tope queden libres de la guía

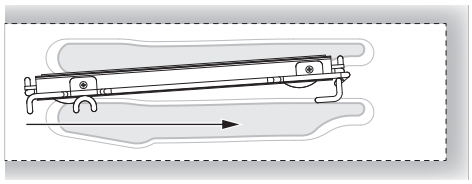


Jale la rejilla hacia abajo y sáquela

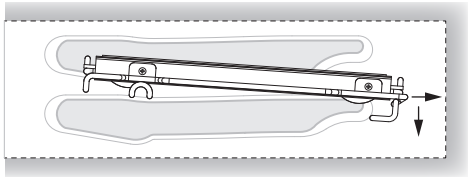


Remplazar la rejilla extensible:

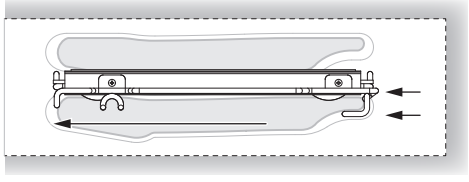
Agarre la rejilla firmemente en ambos lados. Coloque la rejilla (incluido el marco) arriba de la guía de rejilla deseada



Empuje la rejilla completamente hasta que el fondo de la rejilla caiga en su lugar



Hale ambas secciones hacia delante hasta que se active el tope. La rejilla debe estar recta no torcida



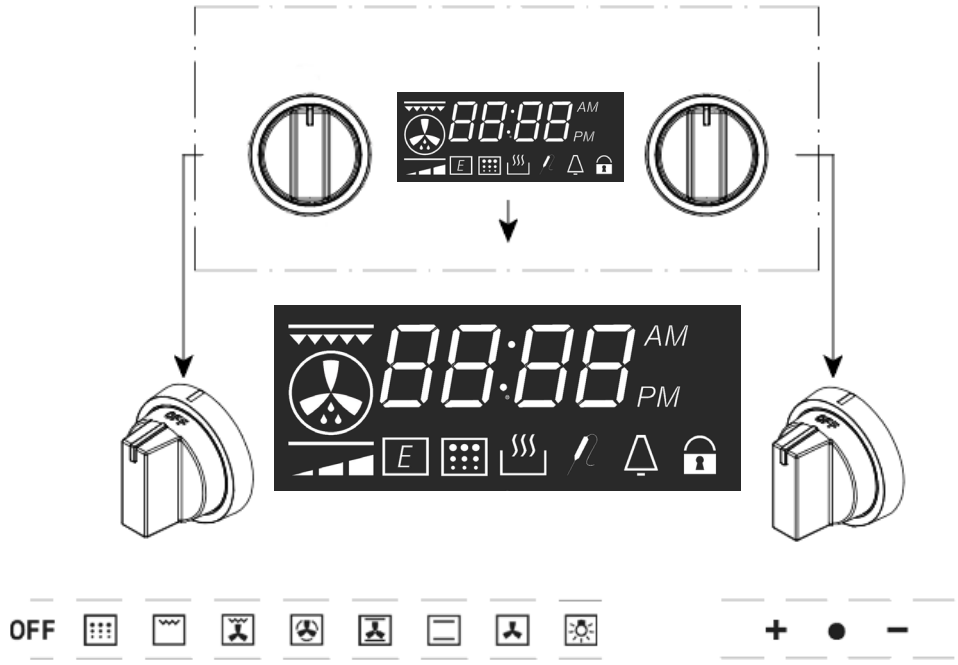
Descripción del panel de mandos

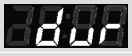
El panel de mandos del horno está compuesto por un display y dos botones.

- 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.

PANEL DE CONTROL DEL HORNO (para horno principal de 36" y 48")



1	funciones de pantalla de temperatura y tiempo		
2	led de 3 barras de pre-calentamiento		
3	Elemento de calentamiento		
4	Tiempo de ajuste 12 horas AM / PM o Tiempo de ajuste 24 horas	Si se ajusta el tiempo 12 horas, se muestra cuando la hora del día lo muestra en pantalla.	
5	Olla	Se muestra cuando se ajusta una función de cocción.	
6	Duración de la función de cocción		
7	Retardo de la función de cocción		
8	Función del minutero	Se muestra cuando el cronómetro está activado.	
9	Bloqueo de la puerta	Está fijo cuando el bloqueo de la puerta está cerrado, intermitente cuando el ciclo de bloqueo está funcionando	
10	Ciclo Pirolítico	Se muestra cuando se ajusta el ciclo de Pirolítico.	
11	Función Sonda de carne	Se muestra cuando está en funcionamiento la cocción con sonda de carne	
12	Sonda de Carne	Se muestra cuando está insertada la sonda de carne.	

Programación de las funciones de tiempo

En cada encendido, el control muestra de forma intermitente la hora del día, ajustado a 12:00AM como valor inicial, y el timbre sonará 3 veces. La hora se incrementa cada minuto. La única acción posible es el "Ajuste del reloj" ; todas las demás operaciones del horno están prohibidas.
De forma general, girar el selector Temperatura+Tiempo hacia la izquierda o hacia la derecha para editar los valores y modificarlos por etapas; mantener el botón a la izquierda o a la derecha para acelerar las operaciones de decremento/incremento.

Ajuste de la hora

La hora del día siempre está mostrada en el horario 12:00 AM/PM como predeterminada. Horas y minutos están ajustados de forma separada. Con el objeto de ajustar la hora del día, el selector de modo debe estar en la posición OFF, la perilla -/+ funciona en la hora del día como valor determinado.

- Girar el selector a la izquierda/derecha, las horas parpadean.
- Girar el selector a la derecha/izquierda para modificar el valor parpadeante de las horas.
- Apretar el selector Temperatura+Tiempo para moverse de las horas a los minutos.
- Girar hacia la izquierda/derecha para modificar el valor parpadeante de los minutos.
- Transcurridos unos segundos, el valor de la hora empieza a parpadear; esperar hasta que la nueva hora aparezca visualizada de forma fija.

Pulsar el botón para conmutar entre la visualización de la hora y el cuenta-minutos y comprobar los valores configurados. El reloj está seleccionado por defecto ; cuando el cuenta-minutos está seleccionado, aparece visualizado el símbolo .

Ajuste del cuenta-minutos

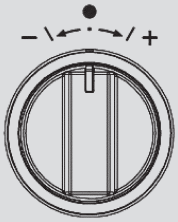
El símbolo tiene que estar visualizado; girar entonces el botón a la derecha o a la izquierda para ajustar el valor del temporizador. El valor estándar es 30 minutos; se puede modificar en un rango de valores comprendido entre 0 y 240 minutos.
Esta minutería no influye en las actividades del horno, e incluso se puede ajustar con el horno apagado. La visualización de la hora tiene siempre prioridad; solamente se ve que el cuenta-minutos está activo por la presencia del símbolo .
Cuando se acaba el tiempo programado, el símbolo parpadea y el avisador acústico emite una secuencia de aviso para llamar la atención del usuario.
Pulsar el botón para detener el parpadeo.
El avisador acústico se apaga solo después de un timeout de espera.

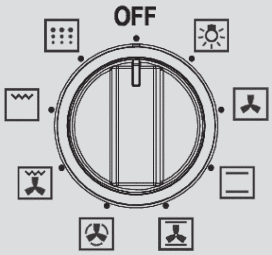
Ajuste de 3 Tonos del Timbre

Cuando el selector de cocción está en posición OFF, presione la perilla -/+ hasta que se muestre la palabra "ton..." , gire la misma perilla en dirección de las agujas del reloj para ajustar el tono deseado de 1 a 3 y presione para confirmar.

Formato de Tiempo y Temperatura

La unidad de temperatura en °F y el horario de 12h AM/PM están pre-ajustados.
Cuando el selector del modo de horno está en la posición OFF, presione el selector de transporte&presión (TEMPERATURA & TIEMPO) para seleccionar otro formato disponible.
Girar la perilla para seleccionar un formato diferente deseado, y presionar nuevamente la perilla para confirmar.

Perilla de selector de temperatura:	
	MENOS - = disminuye MÁS + = aumenta PRESIÓN = desplazamiento de funciones

Perilla de selector de función de cocción como EJEMPLO:	MODO	ICONO DE PANTALLA	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		--	120°F (50°C)	445°F (230°C)	550°F (290°C)
	AUTOLIMPIEZA			--	860°F (460°C)	--

⚠ ADVERTENCIA

No asar con la puerta abierta durante periodos prolongados, ya que el intenso calor podría dañar los controles de la cara del aparato.
Abrir y cerrar inmediatamente la puerta cuando acceda a los alimentos del interior mientras se asan.

En un horno convencional, las fuentes de calor se encienden y se apagan para mantener una temperatura media en la cavidad del horno. Debido a que la temperatura aumenta y disminuye gradualmente, se producen ligeras corrientes de aire en el interior del horno. Esta convección natural tiende a ser ineficaz, ya que las corrientes son irregulares y lentas. En este sistema de convección, el calor se "transmite" mediante un ventilador que proporciona circulacióan continua de aire caliente.
Este sistema de convección europeo proporciona una ingeniería de vanguardia y un diseño avanzado para crear el más sofisticado horno de convección. En los hornos de convección estándar, un ventilador simplemente hace circular el aire caliente alrededor de los alimentos. El sistema se caracteriza por la combinación de un elemento de calentamiento adicional situado alrededor del ventilador de convección y el panel de ventilación que distribuye el aire caliente en tres dimensiones: a lo largo de los laterales, la parte superior y el fondo de la cavidad del horno. Este sistema de convección europeo ayuda a que la temperatura del horno se mantenga más uniforme a lo largo de la cavidad del horno.
El aire circulante ayuda a agilizar el proceso de cocción y cocina los alimentos de forma más uniforme. Al controlar el movimiento de aire caliente, la cocción por convección produce alimentos uniformemente dorados que están crujientes en su exterior, aunque jugosos en su interior. La cocción por convección funciona mejor para pan y pastas, así como para la carne y aves. Los alimentos que se elevan con aire, como los bollos de crema, los suflés y los merengues suben más que en un horno convencional. Las carnes quedan jugosas y tiernas a la vez que en su exterior están sabrosas y crujientes.
Al utilizar el sistema de convección europeo, es posible cocinar los alimentos a más baja temperatura y reducir los tiempos de cocción. Al utilizar este modo, la temperatura estándar del horno deberá reducirse en 25 °F (15 °C).
Los alimentos que necesiten menos tiempo de cocción deberán controlarse un poco antes de lo normal. Para conseguir los mejores resultados, los alimentos deben cocinarse destapados y en recipientes con bordes bajos para aprovechar la circulación forzada de aire. Al utilizar el modo de asado por convección, no es necesario reducir la temperatura estándar del horno.

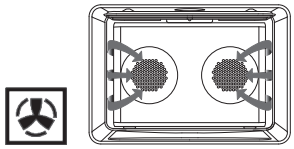
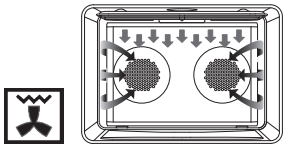
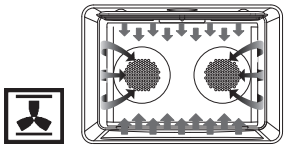
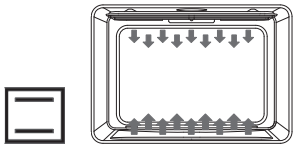
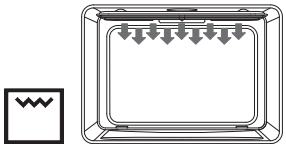
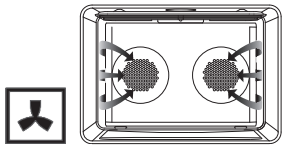
Ventajas de cocinar por convección

- Incluso horneando, se logran alimentos dorados y crujientes.
- Durante el asado, los jugos y aromas quedan sellados en el interior mientras que el exterior es crujiente.
- La masa de levadura es más ligera, presentan una textura más uniformes, más dorados y crujientes.
- Los alimentos que suben mucho como los bollos de crema, los suflés, merengues se elevan más y son más ligeros.
- Es posible cocinar al mismo tiempo con múltiples rejillas sin transferir el sabor con buenos resultados.
- Cocinar con múltiples rejillas ahorra tiempo.
- Prepara comidas completas de una sola vez sin transferir los sabores.
- Verduras deshidratadas, frutas y vegetales.
- No precisa moldes para horneados especiales.
- Ahorra tiempo y energía.
- El asado por convección permite el asado a la parilla extraordinario con cortes más gruesos del alimento.

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)**	 **Asado por convección (CONV BROIL)**	 **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 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.	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.	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)**	 **Asado (BROIL)**	 **Décongélation (CONV)**
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.	Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 550 °F (290 °C) (posición preestablecida en 445 °F (230 °C) El Asado usa el calor intenso que radia el elemento superior.	En Defrost no se utiliza ningún elemento de calentamiento, sino que para descongelar los alimentos se emplea únicamente el Ventilador de convección.

10 - Sistemas de cocción

Cada modelo de horno cuenta con varios sistemas de cocción. Es posible seleccionar un sistema llevando la aguja del mando al símbolo al que se refiere.

Icono	Descripción de la función	Se utiliza para...
OFF	Todos las funciones de cocción están apagadas (en OFF) y las resistencias están apagadas (en OFF).	---
	Solo la luz del horno está en funcionamiento.	---
	En esta función solo el ventilador interno de convección está encendido (en ON), por ej.: el horno no se calienta.	Esta función se utiliza para descongelar alimentos congelados.
	En la función de horneado las dos resistencias del horno superior e inferior se utilizan para calentar el aire del horno. El ventilador no se utiliza para hacer circular el calor.	Esta es la manera tradicional de cocina sobre una bandeja. Por lo tanto, se tiene que usar una sola bandeja cuando se selecciona la función de hor-neado. Ideal para aperitivos, galletas, pastas de café y cookies.
	La función de asado de convección usa la resistencia superior (arriba), la resistencia inferior (abajo) y el ventilador de convección del horno.	Ideal para asar pollos o pavos enteros y pizzas.También se puede usar para hornear aperitivos, galletas, tartas de café y cookies en uno o varios niveles.
	La función de horneado de convección usa la resistencia circular o la resistencia oculta tras el deflector en la pared trasera del horno. El calor circula por todo el horno por medio del ventilador de convección.	Es posible cocinar los mismos alimentos que en la función de convección, cocinando uno o varios platos en uno o varios niveles. Por consiguiente, es posible cocinar varios alimentos a la vez (al máximo tres niveles) y es apropiado para preparar una comida completa (pequeñas porciones). Se evitan las mezclas de sabores y se obtiene un importante ahorro de energía.
	La función de grill de convección combina el calor intenso de la resistencia superior (arriba) con el aire que circula por medio del ventilador de convección.	Ideal para filetes, hamburguesas, cuartos o pechugas de pollo.
	La función grill utiliza el calor intenso que radia la resistencia superior (arriba).	Ideal para preparar tostar, dorar y gratinar.
	El tiempo estándar es de 1.30 h y se puede cambiar. (para horno principal de 36" y 48")	Función PYRO o de autolimpieza. En esta función el horno se limpia automáticamente quemando los residuos de cocción a alta temperatura (alrededor de 460°C) durante un periodo que va de 1 a 3 horas. Durante el ciclo de autolimpieza todos los humos que se producen se filtran y luego se expulsan en el medio ambiente.

Cocinar Por Convección

Acerca de la cocina por convección

Los modos de cocción estándar (horneado, asado, etc.) emplean el calor irradiado desde uno o más elementos para cocinar los alimentos. Los modos de convección emplean tanto el calor procedente de los elementos como los ventiladores de la parte trasera del horno para que el aire calentado circule de forma continua por todo el horno.

Ventajas de cocinar por convección

- Incluso horneando, alimentos dorados y crujientes.
- Los jugos y aromas quedan sellados en el interior.
- Los alimentos que suben mucho como los bollos de crema, los suflés, merengues y el pan se elevan más y son más ligeros.
- Se puede cocinar con múltiples rejillas.
- No se requieren recipientes especiales.
- Ahorra tiempo y energía.

NO utilice el horneado por convección para las carnes. En su lugar, utilice el grill por convección.

Modo	Use este tipo para	Para obtener los mejores resultados	Breves consejos de cocina
Horneado por convección	• Grandes cantidades de alimentos en múltiples rejillas. • Pastelitos, pan, galletas saladas, alimentos y aperitivos.	• Utilice recipientes bajos y sin tapar. • Centre la bandeja de horneado entre lado y lado de la rejilla del horno.	• Reduzca la temperatura de la receta en 25 °F (15 °C). • Controle si los alimentos están cocidos antes: **Si en la receta le indica que controle los alimentos** 1-15 min. — 3 min. antes 16-30 min. — 5 min. antes 31 min.-1h. — 10 min. antes
Asado por convección	• Cortes más gruesos y tiernos de carne, aves y pescado. • NO utilice este modo para dorar pan o guisos.	• Las carnes deben tener un grosor de al menos 1”.	• No es necesaria ninguna conversión respecto al asado estándar. • Consulte la Tabla de asado por convección de este manual para conocer los tiempos de cocción.
Grill por convección	• Cortes más grandes y tiernos de carne y aves, como pollo asado o entero.	• NO cubra la carne ni use bolsas para cocinar. • Consulte la Tabla de grill por convección de este manual para conocer los tiempos de cocción.	• NO modifique la temperatura de la receta.

12 - Ajuste manual del funcionamiento del horno

Girar el botón de modo a la posición deseada; en el reloj aparece On durante unos segundos. El horno puede funcionar hasta 12 horas al máximo. Según el modelo de horno, las funciones a disposición pueden variar en cuanto a número y tipo.
Si en visualización reloj está activa la función aparece el (la función no aparece en las posiciones de iluminar y descongelar).
Girar el selector Temperatura+Tiempo y ajustar la temperatura del horno deseada. El sistema prevé una temperatura preajustada (PRESET) para cada modo de horneado o una gama completa entre MÍN. y MÁX. que se ajusta manualmente. Comprobar el valor visualizado después de seleccionar la temperatura.
La temperatura aparece en el display del reloj después de haberse pulsado el selector Tiempo+Temperatura, o bien justo después de seleccionar una nueva función.
Tan pronto como se enciende el horno, el led de precalentamiento (indicado por las barras) en la parte inferior del reloj comienza a parpadear y se vuelve de forma regular con 5 pitidos cuando finaliza el precalentamiento.
Girar el selector de modo a la posición CERO (OFF) para detener todas las actividades; aparece durante unos segundos la indicación OFF.

Ajuste del funcionamiento automático del horno

Después de seleccionar una función tal como se ha descrito anteriormente, se podrán programar actividades de horneado temporizadas. El programa tiempo permanece activo aunque se cambie de función (por ejemplo, pirólisis). Las posibilidades a disposición son las siguientes :

1 Horneado temporizado con ajuste del tiempo de horneado (duración).

2 Horneado temporizado con ajuste del fin de tiempo de horneado (hora de apagado).

3 Horneado retardado con ajuste de la duración y de la hora de apagado.

Pulsar el botón para conmutar entre la modalidad duración de horneado (tiempo de horneado) y la modalidad final del tiempo de horneado (hora de apagado). Aparecen visualizadas respectivamente las palabras “dur” o “End”.

Girar el botón a la izquierda o a la derecha para editar el valor de duración o la hora de apagado cuando está visualizada la palabra correspondiente.

1. Cuando está visualizada la palabra dur, el sistema muestra como duración de horneado el valor 30’. Girar el botón a la izquierda o a la derecha para ajustar la duración de horneado deseada en un rango comprendido entre 0 y 240 minutos. La pantalla parpadeará dur y su valor alternativamente por unos pocos segundos, luego esta mostrará la hora del día, el símbolo de la olla parpadeará para indicar que una cocción automática está en funcionamiento. El final de la duración de horneado queda actualizado automáticamente.
2. Cuando aparece la palabra End, el sistema muestra la hora actual como hora de apagado inicial. Para ajustar la hora de fin de horneado deseada en un rango de 4 horas:
   - Girar el botón a la izquierda/derecha, las horas parpadean.
   - Girar el botón a la derecha/izquierda para modificar el valor parpadeante de las horas.
   - Apretar el botón para moverse entre las horas y los minutos o esperar unos segundos hasta que los minutos parpadeen.
   - Girar hacia la izquierda/derecha para modificar el valor parpadeante de los minutos.
   - Esperar hasta que el nuevo valor de fin de tiempo de horneado deje de parpadear.

   La pantalla parpadeará Fin y su valor alternativamente por unos pocos segundos, luego esta mostrará la hora del día, el símbolo de la olla parpadeará para indicar que la cocción programada automática está activa. La duración de horneado queda actualizado automáticamente.

3. Repetir las mismas operaciones que en el punto 1 y a continuación apretar el botón hasta que aparezca la palabra End. El sistema muestra como hora de apagado inicial el valor “hora actual+duración de horneado”. No se puede reducir el fin de la duración de horneado por debajo de este valor. Para ajustar la hora de fin de horneado deseada en un rango de 24 horas:
   - Girar el botón a la izquierda/derecha, las horas parpadean.
   - Girar el botón a la derecha/izquierda para modificar el valor parpadeante de las horas.
   - Apretar el botón para moverse entre las horas y los minutos o esperar unos segundos hasta que los minutos parpadeen.
   - Girar el botón hacia la derecha/izquierda para modificar el valor parpadeante de los minutos.
   - Esperar hasta que el nuevo valor de fin de tiempo de horneado deje de parpadear.

   La pantalla parpadeará Fin y su valor alternativamente por unos pocos segundos, luego esta mostrará la hora del día y parpadearán los iconos de cocción para indicar que una cocción retardada ha sido programada. Tan pronto como finaliza el tiempo de retardo, el horno se pone en marcha y trabajará durante el tiempo de horneado programado. El símbolo de la olla parpadeará.

Al terminar cualquier actividad temporizada, el sistema de mando apaga el horno, el avisador acústico emite una secuencia de aviso (dos bip cortos repetidos a intervalos de 3 segundos) para llamar la atención del usuario y los iconos relativos al tiempo ( ) parpadean. Apretar el botón para apagar el avisador acústico y reconocer el mensaje de aviso.

Girar el selector de modo a la posición CERO (OFF) antes de utilizar nuevamente el horno.

Reduzca las temperaturas del horneado de las recetas 25°F (15°C).

- Para obtener mejores resultados, se recomienda poner los alimentos en bandejas planas, no tapadas para aprovechar la circulación del aire forzado. Utilice moldes de aluminio brillante para obtener los mejores resultados si no se especifica nada más.
- Se puede utilice vidrio refractario o cerámica. Reduzca la temperatura otros 25°F (15°C) cuando utiliza platos de vidrio refractario, con una reducción total de 50°F (30°C).
- Se pueden usar moldes de metales oscuros. Tenga presente que los alimentos se dorarán más rápidamente si usa recipientes de metal oscuro.
- El número de rejillas utilizadas lo determina la altura del alimento que tienen que cocinar.
- Cocinar con múltiples rejillas para comidas realizadas al horno se debe a la posición de las rejillas 1, 2, 3, 4 y 5. Se pueden utilizar todas las rejillas, para las galletas, bollos y galletitas saladas.
  - Con 2 rejillas de horneado. Use las posiciones 1 y 3.
  - Con 3 rejillas de horneado. Use las posiciones 2, 3 y 4 o 1, 3 and 5.
  - Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, coloque los moldes de tal modo que ningún molde quede directamente encima de otro. Para lograr mejores resultados, coloque los moldes en la parte frontal de rejilla superior y en el fondo de la rejilla inferior (vea la figura a la derecha). Permita 1" -1 1/2" de espacio libre alrededor de los moldes.
- Convertir su propia receta puede ser fácil. Elija una receta que pueda beneficiarse con la cocción por convección.
- Reduzca la temperatura y el tiempo de cocción si fuera necesario. Puede ser necesario algún juicio y cometer algún error para obtener un resultado perfecto. Conserve los resultados de su técnica para la próxima vez que quiera preparar la misma receta utilizando el sistema por convección.
- Los consejos para resolver los problemas de horneado se encuentran en la página 30.

Alimentos recomendados para modo de horneado de convección:

Galletitas saladas y hojaldres

Galletas para el café

Pasteles (de 2 a 4 rejillas) Masa de levadura

Bollos de crema

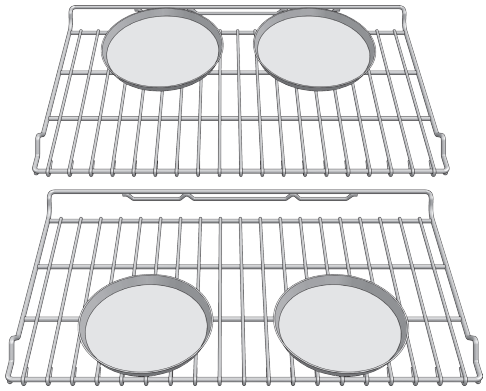
Popovers

Guisos y entrantes

Comidas preparadas al horno (posición de las rejillas 1, 2, 3)

Alimentos que se elevan con aire (Suflés, Merengues, Postres recubiertos con merengues, Bizcocho Angel, Bizcochos)

COLOCACIÓN DE LOS DISTINTOS RECIPIENTES EN LA REIJLLA



Consejos para recetar rápidas y fáciles

Para transformar el HORNEADO estándar en HORNEADO DE CONVECCIÓN:

- Reduzca la temperatura 25 °F.
- Use el mismo tiempo de horneado que para el modo de Horneado si es por debajo de los 10 a15 minutos.
- Los alimentos con un tiempo de horneado inferior a 30 minutos deberían controlarse para ver si están bien cocidos 5 minutos antes que las recetas de horneado estándar.
- Si los alimentos se hornean durante más de 40 a 45 minutos, el tiempo de horneado se debería reducir un 25%.

Tabla de horneado por convección

- Reduzca la temperatura de la receta estándar en 25 ºF (15 °C) para el horneado por convección.
- La temperaturas se han reducido en esta tabla.

ALIMENTO	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENTADO)	TIEMPO (Min.)
Pastel			
Glaseado	2	325 (165)	16-20
Pastel	1	325 (165)	37-43
Bizcochos	1	325 (165)	25-35
Pay			
2 cortezas, fresco 9"	2	350-400 (175-205)	35-45
2 cortezas. fruta congel. 9"	2	350 (175)	68-78
Galletas			
Azúcar	2	325-350 (165-175)	8-12
Colócate chip	2	325-350 (165-175)	10-15
Brownies	2	325 (165)	25-30
Panes			
Pan de levadura, 9x5	2	350 (175)	15-22
Rollos de levadura	2	350-375 (175-190)	10-15
Bollo, Panecillo	2	375 (190)	6-10
Molletes	2	400 (205)	13-16
Pizza (Cocción con varias rejillas)			
Congelada	1 and 3	375-425 (190-220)	12-18
Fresca	1 and 3	375-425 (190-220)	8-14

La TEMP. (temperatura) y el TIEMPO de la tabla anterior son los calculados para una corriente de 240 V.
Esta tabla sirve solamente de guía. Siga la receta o las instrucciones en el paquete y ajuste la temperatura / tiempo de forma apropiada.

Hornear es cocinar con aire caliente. Tanto el elemento superior como el inferior del horno se encienden para calentar el aire pero no se utiliza el ventilador para hacer circular el horneado.

Siga la receta o las orientaciones de los alimentos convenientes para la temperatura de horneado, el tiempo y la posición de las rejillas. El tiempo de horneado cambiará con la temperatura de los ingredientes y con las dimensiones, la forma y el acabado del molde de horneado.

Directrices generales

- Para obtener los mejores resultados hornee los alimentos en una única rejilla con al menos 1" - 1-1/2" (2,5 – 3 cm) espacio entre los moldes y las paredes del horno.
- Use una rejilla cuando selecciona el modo de horneado.
- Controle para que estén cocidos en el menor tiempo.
- Use moldes del metal (con o sin acabado antiadherente), vidrio refractario, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios adecuados para el horno.
- Cuando use vidrio refractario, reduzca la temperatura en 25 °F (15 °C) con respecto a la temperatura recomendada.
- Use bandejas de horneado con o sin lados o moldes de charlotas.
- Las cazuelas de metal oscuro o con recubrimiento antiadherente cuecen más rápidamente y los alimentos se doran más. Los moldes aislantes alargarán ligeramente el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- No utilice hojas de aluminio o bandejas de aluminio desechables para cubrir cualquier parte del horno. Las hojas son un excelente aislante de calor y el calor quedará atrapado por debajo. Esto alterará el rendimiento de la cocción y podrá dañar el acabado del horno.
- Evite el uso de las puertas abiertas para apoyar las cazuelas.
- Los consejos para Resolver los problemas de horneado se encuentran en la página 35.

Tabla de cocción por horneado

ALIMENTO	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENTADO)	TIEMPO (Min.)
Pastel			
Glaseado	2	350 (175)	19-22
Pastel	1	350 (175)	40-45
Bizcochos	1	350 (175)	35-39
Pay			
2 cortezas, fresco 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 cortezas. fruta congel. 9"	2	375 (190)	68-78
Galletas			
Azúcar	2	350-375 (175-190)	8-10
Colócate chip	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Panes			
Pan de levadura, 9x5	2	375 (190)	18-22
Rollos de levadura	2	375-400 (190-205)	12-15
Bollo, Panecillo	2	375-400 (190-205)	7-9
Molletes	2	425 (220)	15-19

La TEMP. y el TIEMPO de la tabla anterior son los calculados para una corriente de 240 V.
Esta tabla sirve solamente de guía. Siga la receta o las instrucciones en el paquete y ajuste la temperatura / tiempo de forma apropiada.

15 - Consejos y técnicas del asado por convección

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo de Asado por Convección con la puerta del horno cerrada.
- No precaliente el horno.(Esto significa que la indicación "PREHEAT" aparecerá automáticamente cuando se seleccione el modo Asado de convección, pero coloque la comida dentro del horno antes de seleccionar el modo de cocinado.)
- Use un recipiente de 2 piezas. (Si no utiliza dos piezas se puede producir un fuego a partir de la grasa que pueda gotear de la carne.)
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo de cocción recomendado (vea la tabla de asado por convección)

Tabla de asado por convección

ALIMIENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	POSICIÓN DE ASADO °F (°C)	TIEMPO LADO 1 (Min.)*	TIEMPO LADO 2 (Min.)*
Carne de res				
Filete (1" o más)				
Vuelta y Vuelta	4	450 (230)	10-12	10-12
Medio	4	450 (230)	15-17	13-15
Bien Cocido	4	450 (230)	16-18	13-15
Hamburguesas (1" o más)				
Medio	4	550 (290)	9-11	5-8
Bien Cocido	4	550 (290)	11-13	8-10
Aves				
Cuartod de Pollo	4	450 (230)	18-20	13-15
Pollo en dos mitades	3	450 (230)	25-27	15-18
Pechuga de Pollo	4	450 (230)	14-16	10-14
Puerco				
Chuletas (1-1/4" o más)	4	450 (230)	13-15	12-14
Salchicha - fresca	4	450 (230)	4-6	3-5

Dans le tableau ci-dessus, TEMPÉRATURE et TEMPS concernent le réglage 240 V.
* Les temps de gril et de gril à convection sont approximatifs et peuvent varier.
Les temps de cuisson sont indicatifs et dépendent également de l'épaisseur de la viande et de la température de celle-ci avant la cuisson.

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo de Asado con la puerta del horno cerrada.
- Precalentar el horno durante 5 minutos antes de usarlo.
- Use un recipiente de 2 piezas.
- (Si no utiliza dos piezas se puede producir un fuego a partir de la grasa que pueda gotear de la carne.)
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo de cocción recomendado (vea la tabla de asado)

Tabla de asado

ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	POSICIÓN DE ASADO	TIEMPO LADO 1 (Min.)*	TIEMPO LADO 2 (Min.)*
Carne de res				
Filete (1-3/4" o más)				
Vuelta y Vuelta	5	L 5	5-7	4-6
Medio	5	L 5	6-8	5-7
Bien Cocido	5	L 5	8-10	7-9
Hamburguesas (1-3/4" o más)				
Medio	4	L 5	8-13	11
Bien Cocido	4	L 5	10-15	8-12
Aves				
Pechuga (con hueso)	4	L 4	10-12	8-10
Muslo (muy bien cocido)	4	L 3	28-30	13-15
Puerco				
Chuletas (1")	5	L 5	7-9	5-7
Salchicha - fresca	5	L 5	5-7	3-5
Rebanada de Jamón (1/2")	5	L 5	4-6	3-5
Mariscos				
Filetes de Pescado, 1" Con mantequilla	4	L 4	10-14	
Cordero				
Chuletas (1")				
Vuelta y Vuelta	5	L 5	5-7	4-6
Medio	5	L 5	6-8	4-6
Bien Cocido	5	L 5	7-9	5-7
Pan				
Pan, rebanadas de 1"	4	L 5	2-3	
Pan de ajo, rebanadas de 1"	3	L 5	4-6	

La POSICIÓN DE ASADO y el TIEMPO de la tabla anterior son los calculados para una corriente de 240 V.
* Los tiempos del Asado y Asado por Convección son aproximados y pueden variar ligeramente.
Los tiempos de cocción son indicativos y dependen también del grosor de la carne y de la temperatura inicial antes de cocinarse.

Pautas e seguir para la temperatura de alimentos de FSIS (Servicio de Inspección y Seguridad de Alimentos USDA)			
140 °F (60 °C)	Jamón, precocido (para recalentar)	165 ° (74 °C)	Relleno (cocido solo o en el ave)
145 °F (63 °C)	Carne fresca de res, ternera, cordero (vuelta y vuelta)		Sobras y guisados
160 °F (71 °C)	Carne molida y mezclas de carne (res, puerco, ternera, cordero)	170 °F 77 °C)	Carne fresca de res, ternera, cordero (bien cocida)
	Carne fresca de res, ternera, cordero (medio)		Pechuga de pollo (aves)
	Carne fresca de puerco (medio)		Carne fresca de puerco (bien cocida)
	Jamón fresco (crudo)	180 °F 82 °C)	Pollo y jamón (entero)
	Platillos con huevos		Carne de aves (muslos y alas)
165 °F (74 °C)	Carne molida y mezclas de carne (pavo, pollo)		Pato y ganso

Note: Huevos (solos, no utilizados en una receta) – cocer hasta que la yema y la clara estén duras

17 - Consejos y técnicas de grill por convección

- No precalentar para el asado por convección. (Esto significa que la indicación "PREHEAT" aparecerá automáticamente cuando se seleccione el modo Grill por convección, pero coloque la comida dentro del horno antes de seleccionar el modo de cocción.)
- Cocine con grill en una bandeja baja y sin tapar.
- Cuando se gratinan pollos y pavos enteros, suba las alas hacia atrás y ate fuerte las patas con cuerda de cocina.
- Use el recipiente para asar a la parrilla de 2 piezas para gratinar descubierto. (Si no utiliza dos piezas se puede producir un fuego a partir de la grasa que pueda gotear de la carne.)
- Use una sonda o un termómetro de carne para determinar la cocción al comprobar la temperatura del interior (véase la Tabla de grill por convección).
- Controle el interior de la temperatura de la carne o ave introduciendo un termómetro de carne en otra posición.
- También podría ser necesario cubrir las grandes aves con papel de aluminio (y la fuente de asar) durante una porción del tiempo de asado para evitar que se doren en exceso.

⚠ ADVERTENCIA

Consejos para recetas rápidas y fáciles
Convierta el HORNEADO estándar en GRILL POR CONVECCIÓN:

- No hay que reducir la temperatura.
- Los asados, los grandes cortes de carne y de ave en general requieren un 10-20% menos de tiempo de cocción. Controle si los alimentos están cocidos antes.
- Los guisos y los asados a la cazuela se hornean cubiertos en el modo de GRILL POR CONVECCIÓN y cuecen aproximadamente en el mismo tiempo.

- La temperatura mínima interna que es segura para el relleno en las aves es 74 °C (165 °F).
- Demasiada fuerza con papel de aluminio durante 10 o 15 minutos antes de cortar en el caso de que fuera necesario aumentar la temperatura final de los alimentos de 5° a 10 °F (3° a 6 °C).
- Los consejos para Resolver los problemas de horneado y grill se encuentran en la página 30.

Tabla de grill por convección

CARNES	PESO lb (kg)	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. HORNO °F (°C)	TIEMPO (Min. per lb)	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)
Res					
Costillas	4-6 (2-3)	2	325 (165)	18-22 20-25	145 (63) vuelta y vuelta 160 (71) medio
Ojo de bife (sin hueso)	4-6 (2-3)	2	325 (165)	18-22 20-25	145 (63) vuelta y vuelta 160 (71) medio
Churrasco, lomo (sin hueso)	3-6 (1,5-3)	2	325 (165)	18-22 20-25	145 (63) vuelta y vuelta 160 (71) medio
Lomo de ternera asado	2-3 (1-1,5)	2	425 (220)	15-20	145 (63) vuelta y vuelta
Puerco					
Lomo asado (con o sin hueso)	5-8 (2,5-4)	2	350 (175)	18-22	160 (71) médium
Hombro	3-6 (1,5-3)	2	350 (175)	20-25	160 (71) médium
Aves					
Pollo Entero sin relleno	3-4 (1,5-2)	2	375 (190)	20-23	180 (82)
Pavo sin ralleno	12-15 (6-7,5)	1	325 (165)	10-14	180 (82)
Pavo sin ralleno	16-20 (8-10)	1	325 (165)	9-11	180 (82)
Pavo sin ralleno	21-25 (10,5-12,5)	1	325 (165)	6-10	180 (82)
Pechuga Pavo	3-8 (1,5-4)	1	325 (165)	15-20	170 (77)
Codorniz	1 - 1-1/2 (0,5-0,75)	2	350 (175)	45-75 total	180 (82)
Cordero					
Media Pierna	3-4 (1,5-2)	2	325 (165)	20-27 25-32	160 (71) medio 170 (77) bien cocido
Pierna Entera	6-8 (3-4)	1	325 (165)	20-27 25-32	160 (71) medio 170 (77) bien cocido

La TEMP. y el TIEMPO de la tabla anterior son los calculados para una corriente de 240 V.
Los tiempos de cocción son indicativos y dependen también del grosor de la carne y de la temperatura inicial antes de cocinarse.

- La deshidratación se puede realizar usando una temperatura más baja y el aire caliente circulante remueve la humedad para la conservación de los alimentos.
- Seleccione el horneado de convección como modo de calefacción cuando se esté deshidratando
- Las temperaturas de deshidratación recomendadas son 120°F (50°C) hasta 160°F (70°C).
- Se pueden usar estantes múltiples simultáneamente.
- Algunos alimentos requieren tanto como 14-15 horas de tiempo para deshidratarse completamente.
- Consulte un libro de preservación de alimentos para los tiempos específicos y el manejo de distintos alimentos.
- Este método es adecuado para una variedad de frutas, vegetales, hierbas y tiras de carne.
- Las pantallas de secado se pueden adquirir en tiendas especiales de cocina.
- Usando toallas de papel, se puede absorber la humedad de algunos alimentos antes de que comience la deshidratación (como tomates o melocotones en rodajas).

Tabla de deshidratado

ALIMIENTO	PREPARACIÓN	TIEMPO* DE SECADO (hrs) APROXIMADO		PRUEBA DEL TERMINADO
FRUTA				
Manzana	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limon y 2 vasos de agua, rebanadas ¼"		11 - 15	Ligeramente flexible
Platano	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limon y 2 vasos de agua, rebanadas ¼"		11 - 15	Ligeramente flexible
Cereza	Lavar y secar con toalla. Para cerezas frescas, quitar huesos		10 - 15	Flexible, duro, masticable
Cáscara y trozos de naranja	Trozos de naranja ¼"; la parte de la cáscara está lageramente pelada de la naranja	Cáscaras: Rebanadas:	2 - 4 12 - 16	Cáscara de naranja: seco y quebradizo Gajos de naranja: la cáscara está seca y quebradiza, la fruta ligeramente húmeda
Anillos de piña	Secado con toalla	Enlatado: Fresco:	9 - 13 8 - 12	Suave y flexible
Fresa	Lavar y secar c/toalla. Rebanadas de ½", la piel (exterior) está sobre la rejilla		12 - 17	Seco, quebradizo
VEGETABLE				
Peppers	Lavar y secar c/toalla. Quitar la membrana del chile, cortada en rebanadas grandes de aprox. 1"		16 - 20	Duro sin tener humedad en el interior
Mushrooms	Lavar y secar c/toalla. Cortar el tallo, cortar en rebanadas de 1/8"		7 - 12	Duro y seco
Tomatoes	Lavar y secar c/toalla. Cortar el tallo, cortar en rebanadas de 1/8"		16 - 23	Seco, color de ladrillo rojo
HERBS				
Oregano, sage parsley and thyme, and fennel	Enjuagar y secar con toalla de papel	Secar a 120°F (60°C)	3 - 5	Crujiente y frágil
Basil	Usar las hojas de albahaca de 3 a 4 pulgadas desde la punta. Rociar con agua sacudirlo y secarlo a golpecitos	Secar a120°F (60°C)	3 - 5	Crujiente y frágil

19 - Información general del horno secundario

Antes de usar su horno por primera vez quite el embalaje y los materiales que no forman parte del horno o de los hornos. Cualquier material de este tipo que se deje en el horno (hornos) puede fundirse y lo quemarse cuando se usa el horno.

Caliente el electrodoméstico vacío a la temperatura máxima para eliminar cualquier residuo de la fabricación que pueda afectar a los alimentos con olores desagradables.

Ventilador de convección

El ventilador de convección trabaja durante el modo de convección.

Ventilador de enfriado de los componentes

Se activa durante todos los modos de cocción para enfriar los componentes internos y la superficie de la puerta exterior. El aire se expulsa a través de las aberturas colocadas por encima de la puerta del horno. Sigue funcionando hasta que los componentes se han enfriado lo suficiente.

LUCES DE AVISO

Blanca: Durante la cocción, esta lámpara indica cuando un elemento calefactor está energizado.

Consejos generales para el horno

Precalentar el horno

- Precaliente el horno cuando utiliza los modos de Hor-neado, Horneado de convección y Grill de convección.
- Seleccionar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentado.
- Se necesita precalentar para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, pastelelitos y panes.
- El precalentado ayudará a dorar los asados y a que la carne conserve sus jugos.
- Coloque las rejillas del horno en su posición correcta antes de precalentar.
- Tenga en cuenta el estado de la lámpara indicadora del elemento calefactor. Cuando la lámpara se apaga por primera vez, indica que el termostato del horno se apagó y el horno alcanzó la temperatura establecida. No hay ningún indicador audible de que se haya completado el precalentamiento. Esta lámpara continuará encendiendose y apagandose durante una sesión de cocción.

Sugerencias para el uso

- Use las tablas de cocinar como una guía
- No ponga recipientes sobre la puerta abierta del horno
- Utilice la luz interna del horno para mirar los alimentos a través de la ventana del horno en lugar de abrir la puerta frecuentemente.

Recipientes

- Los recipientes de vidrio para hornear absorben el calor. Reduzca la temperatura del horno 25°F (15°C) cuando hornea con moldes de vidrio.
- Use los recipientes que producen el dorado deseado. El tipo de acabado del recipiente ayuda a determinar la cantidad de dorado que se producirá en el horno.
- Los moldes brillantes, de metal liso o ligeramente antia-dherentes/ anodizados reflejan el calor y dan como resultado un dorado más ligero y delicado. Los pasteles y galletas requieren este tipo de molde.
- Los recipientes oscuros, ásperos o sin brillo absor ben el calor y producen una costra más dorada y crujiente. Use este tipo para pasteles.
- Utilice recipientes de metales oscuros antiadheren-tes/anodizados o moldes de metal sin brillo o moldes de vidrio de horneado para obtener una costra dora-da. Los moldes aislantes de horneado pueden aumentar el tiempo de cocción.
- No hornee con la bandeja de asado vacía dentro del horno ya que esto puede cambia el rendimiento del horneado. Guarde la bandeja de asado fuera del horno

Condensación y temperatura del horno

- Es normal que una cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante el proceso de coc-ción. La cantidad depende del contenido de hume-dad que contienen los alimentos. La humedad se puede condensar sobre una superficie más fría o en el interior del horno, así como en el panel de control.

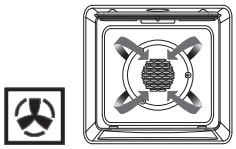
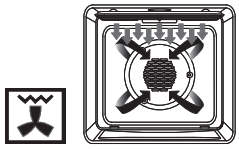
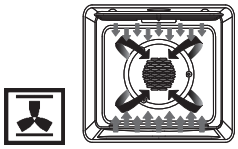
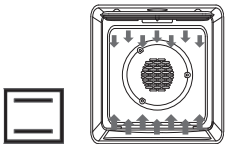
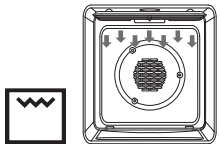
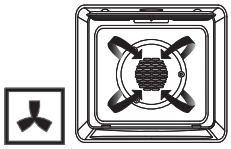
Horneado a gran altitud

- Cuando se hornea a gran altitud, las recetas y el tiempo de cocción varían con respecto a los estandares.

Conexión de 120/240 contra 120/208 Voltios

- La mayoría de las instalaciones de hornos tiene un voltaje de 120/240 voltios.
- Si su horno está instalado con un voltaje de 120/208 voltios, el precalentado puede ser ligeramente más largo que con un voltaje de 120/240 voltios.

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 estan ocultos bajo el piso inferior.

TIPOS DE CAVIDADES		
 **Horneado por convección (MULTI CONV BAKE)**	 **Asado por convección (CONV BROIL)**	 **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 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.	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.	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)**	 **Asado (BROIL)**	 **Décongélation (CONV)**
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.	Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 550 °F (290 °C) (posición preestablecida en 445 °F (230 °C) El Asado usa el calor intenso que radia el elemento superior.	En Defrost no se utiliza ningún elemento de calentamiento, sino que para descongelar los alimentos se emplea únicamente el Ventilador de convección.

21 - Resolución de los Problemas de Horneado

Tanto con el Horneado como con el Horneado de convección, los resultados escasos pueden ocurrir por muchas razones además de por un mal funcionamiento del horno. Controle la tabla para las causas de los problemas más comunes. Debido a que el tamaño, la forma y el material de los utensilios de hornear tienen un efecto directo sobre los resultados del horneado, la mejor solución podría ser remplazar los viejos utensilios de hornear que se han oscurecido y deformado con el tiempo y el uso. Revise también la tabla de Horneado de las páginas de la 22 a la 26, la posición de la rejilla y el tiempo de hornear.

PROBLEMA DE HORNEADO	CAUSA
Los alimentos se doran poco uniformes	- El horno no está precalentado - Papel de aluminio en la rejilla o fondo del horno - Utensilios de hornear son demasiado grandes - Los moldes tienen contacto o tocan la pared
Los alimentos quedan muy	- El horno no está precalentado - Se usa un molde de vidrio, mate o de metal oscuro - Posición incorrecta de la rejilla - Los moldes tienen contacto o tocan la pared
Los alimentos quedan muy secos o muy encogidos	- Temperatura del horno muy alta - Tiempo de hornear muy largo - Se abrió la puerta del horno frecuentemente - El molde es demasiado grande
Los alimentos se hornean o asan muy lentamente	- Temperatura del horno muy baja - El horno no está precalentado - Se abrió la puerta del horno frecuentemente - Muy sellado con papel de aluminio - El molde es demasiado pequeño
Las costras de pays no se doran en el fondo o quedan muy empapadas.	- Tiempo de hornear insuficiente - Se usan moldes de acero brillosos - Posición incorrecta de la rejilla - Temperatura del horno muy baja
Los pasteles no se doran y quedan planos, tal vez sin terminar por adentro	- Temperatura del horno muy baja - Tiempo de hornear incorrecto - Se probó el pastel antes de tiempo - Se abrió la puerta del horno frecuentemente - El molde es demasiado grande
Los pasteles quedan elevados en el centro con grietas en la parte superior	- Temperatura del horno muy alta - Tiempo de hornear muy largo - Los moldes tienen contacto o tocan la pared - Posición incorrecta de la rejilla - El molde es demasiado pequeño
Los bordes de la costra de pays quedan muy dorados	- Temperatura del horno muy alta - Los bordes de la costra son muy delgados

Autolimpieza del horno

Este horno se caracteriza por una función de Autolimpieza pirolítica que elimina la dificultad y el tiempo utilizado en una limpieza manual del interior del horno. Durante la Autolimpieza el horno usa una temperatura muy alta (approx. 860 °F/460 °C) para eliminar los residuos de comida y grasa.

- No se debe utilizar la cocina durante el ciclo de autolimpieza del horno.
- Es normal ver humo y/o una llama ocasional durante el ciclo de Autolimpieza, dependiendo del contenido y de la cantidad de suciedad que queda en el horno. Si la llama persiste, apague el horno y permita que se enfríe antes de abrir la puerta para limpiar los residuos de comida con un trapo.
- El pestillo de la puerta se activa automáticamente tras seleccionar el ciclo de Autolimpieza. La indicación "SYMBOL" aparecerá en la pantalla. Esto asegura que la puerta no se pueda abrir mientras el interior del horno se encuentra en la temperatura de limpieza.
- La lámpara del horno no funciona durante este modo.
- Durante la Autolimpieza es preciso ventilar bien la cocina para ayudar a eliminar los olores asociados con la Autolimpieza. Los olores disminuirán con el uso.
- El tiempo de Autolimpieza presente dura 1h:30.
- El modo se para automáticamente al final de las horas de limpieza.
- Cuando el calor del horno baja a una temperatura segura, se libere el bloqueo automático de la puerta y esta se puede abrir.

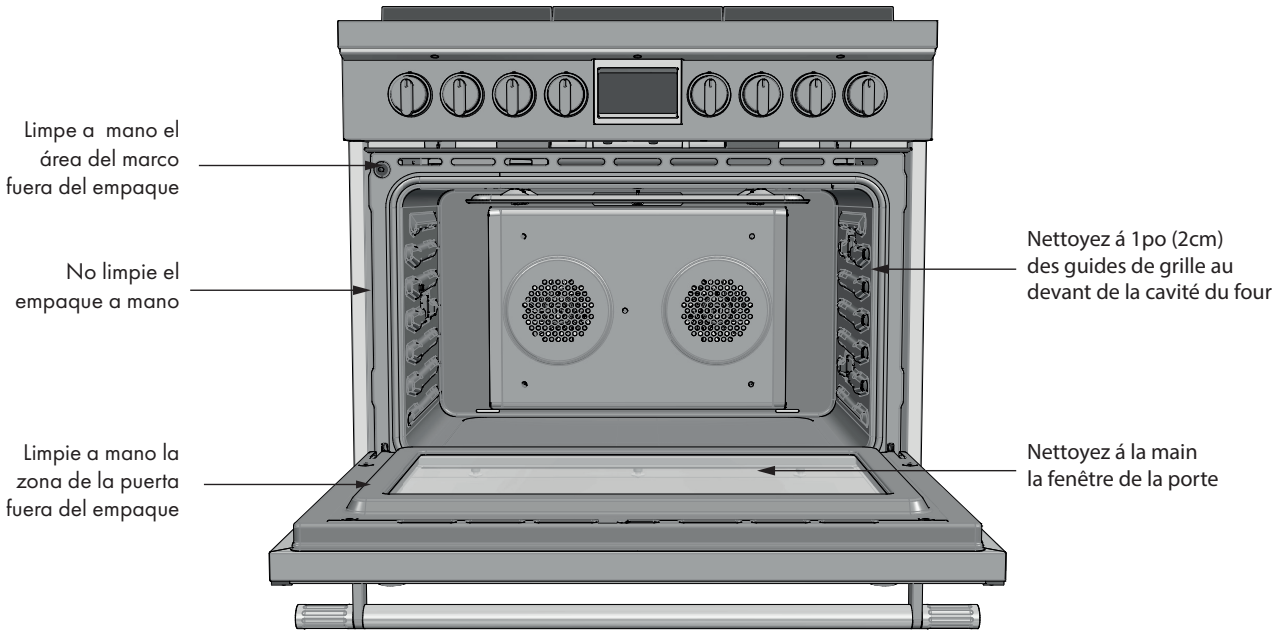
Antes de la Autolimpieza

1. Retire todos los utensilios y recipientes.
2. Retire las rejillas del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

Si se dejan las rejillas en el horno durante la Autolimpieza perderán su acabado brillante y dejarán de deslizarse suavemente sobre las guías de las rejillas. Vea la Tabla de limpieza para un cuidado apropiado, páginas 42 a 44.

3. Nettoyez tout résidu mou et toute graisse à l'aide d'essuie-tout. Un excès de graisse entraînera des flammes et de la fumée à l'intérieur du four pendant l'auto-nettoyage.
4. Revoyez l'illustration ci-dessous. Certaines parties du four doivent être nettoyées à la main avant le début du cycle. Elles ne chauffent pas suffisamment pendant le cycle de nettoyage pour brûler. Utilisez une éponge savonneuse ou en plastique ou un tampon de détergent de S.O.S.®. Nettoyez à la main la bordure de la porte du four, le cadre avant du four et jusqu'à 2-3 cm (1 1/2 po) à l'intérieur du cadre avec du détergent et de l'eau chaude. Ne frottez pas le joint du four. Nettoyez la fenêtre de la porte du four à la main. Rincez complètement toutes les zones, puis séchez-les.
5. Assurez-vous que l'éclairage intérieur du four est éteint et que les ampoules ainsi que les couvercles des ampoules sont en place. Consultez la page 35.



23 - Configuración del modo de Autolimpieza

Antes de utilizar el modo de Autolimpieza, lea atentamente la sección Cuidado y limpieza del horno y siga antes las instrucciones que se muestran en la sección Antes de la Autolimpieza. (véase la página 41)

⚠ ADVERTENCIA

Una vez puesta en marcha la función pirólisis (auto-limpieza), cuando aparece el símbolo del candado parpadeante, NO ABRIR LA PUERTA y no cambiar función.
Una vez terminada la función pirólisis, la puerta se desbloqueará automáticamente cuando la temperatura interna del horno descienda por debajo de los 100°C.
No forzar para abrir la puerta cuando el símbolo del candado está encendido y parpadeante.

Pirólisis (autolimpieza)

Girar la perilla hacia la posición correspondiente, después presionar el botón +/- para iniciar el ciclo de limpieza.
El tiempo de limpieza se puede ajustar según las mismas reglas que las funciones automáticas; por lo tanto, es posible retardar el ciclo pirolítico.
El tiempo de limpieza máximo permitido es de 3 horas, el mínimo 1 hora. La duración estándar es 1 hora y 30 minutos ; en este caso, el display del reloj muestra el valor P1:30. Al final de la actividad de autolimpieza, la pantalla mostrará FIN de forma constante. Los textos en la pantalla desaparecen cuando el selector de modo está ubicado en posición CERO mostrando "- - -".
La puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura del horno se haya enfriado por debajo del umbral de seguridad; sólo entonces es cuando el sistema desbloquea la puerta.
El ventilador de enfriamiento se pone en marcha tan pronto como se selecciona la posición, e incrementa su velocidad cuando las partes internas se calientan. La temperatura del horno está ajustada automáticamente a 460°C para garantizar la limpieza perfecta de la cavidad.

El sistema también bloquea automáticamente la puerta para garantizar la seguridad del usuario ya que la temperatura en el interior es muy alta. Un indicador luminoso de cierre muestra el estado del mecanismo de cerrojo en todo momento.

- Puerta desbloqueada, indicador luminoso de cierre apagado.
- Puerta bloqueada, indicador luminoso de cierre siempre encendido.
- Cerrojo en movimiento, transición en curso, indicador luminoso de cierre parpadeante.

Para utilizar nuevamente el horno después de una pirólisis, girar el selector de modo a la posición CERO (OFF).

⚠ PRECAUCIÓN

Se recomienda no utilizar la placa de cocción durante la función de pirólisis (Auto-limpieza)

Modo Sabbath

1. Gire el selector a HORNEAR y ajuste la temperatura deseada con la perilla +/-.
2. Presione y mantenga la perilla +/- por 5 segundos. "SAb" aparecerá y parpadeará en la perilla de control del horno indicando que se ha iniciado el Modo Sabbath. Desde este punto ya no es posible cambiar la temperatura girando la perilla +/-.
3. Gire el selector de modo de cocción a OFF o a cualquier otro modo de cocción para detener la función Sabbath.

NOTA: La función del modo sabbath solo puede ser ajustada dentro de los 10 primeros segundos después de seleccionar el modo "hornear" o después del ajuste de cambio de temperatura.

Modos o características desactivadas mientras que el modo sabbath está en funcionamiento:

- El Modo Sabbath ajusta el horno para que permanezca encendido en un ajuste HORNEAR.
- Disponible solo en ajuste manual cocción no programada.
- La(s) pantalla(s) no indicará(n) la temperatura ni el tiempo, solo se muestra SAB.
- Duración máxima de 72 horas en manual.
- Todos los tonos y timbres están desactivados.
- La función de minutero está desactivada.
- Todas las funciones de tiempo están desactivadas.
- El estado de la luz del horno siempre permanecerá en condición ENCENDIDA cuando el horno está en Modo Sabbath.

Función Sonda de Carne

Este horno está provisto de la característica de sonda de carne para detectar la temperatura dentro de la carne y detener la cocción tan pronto como se alcance el valor ajustado.

Los siguientes modos pueden ser seleccionados para trabajar con la sonda de carne:	
	HORNEAR POR CONVECCIÓN
	ASAR POR CONVECCIÓN
	HORNEAR
	ASAR A LA PARRILLA POR CONVECCIÓN

Si la sonda está insertada, no están permitidos otros modos para iniciar.
El texto P de 165P (en Fahrenheit) o 75P (en Celsius) y el símbolo de Sonda de Carne parpadeará cuando el modo no es válido para cocinar con la sonda o la sonda es removida durante la cocción.
En este caso los elementos de calentamiento están desactivados y los interruptores de control automáticamente estarán en la condición de APAGADO, mostrando la hora del día.

Métodos de Activación

1. Una vez que la sonda haya sido insertada en su recipiente y detectada por el control, gire la perilla de modo de cocción a una posición válida, aparece el texto 165P (75°C) en la pantalla de 4 DÍGITOS.
2. Una vez que inicia un modo de cocción válido, la sonda puede ser insertada en su recipiente y detectada por el control, aparece el texto 165P (75°C) en la pantalla de 4 DÍGITOS.

La temperatura estándar de la sonda de carne 165°F (75°C) parpadea en la pantalla por 5 segundos.

Usando la perilla + / -, se puede cambiar el ajuste de la sonda.

El punto de ajuste de temperatura estándar de la sonda es 165°F (75°C).

El rango permitido está entre 120°F (50°C) y 210°F (99°C).

La temperatura máxima de la cavidad durante la cocción con la sonda de carne es 480°F (250°C)

Después de 5 segundos el valor en la pantalla es aceptado y el control comienza a cocinar. La temperatura actual del horno es ahora mostrada en la pantalla de 4 DÍGITOS.

Iniciar desde la temperatura del ambiente.	
La temperatura actual de la sonda se muestra desde 105°F (40°C)	
La temperatura actual de la sonda se muestra hasta que alcance el ajuste.	
fin de la cocción.	

Tan pronto como se alcance la temperatura ajustada de la sonda, el pitido de control indica el fin de la cocción y detiene el horno.

Presione la perilla +/- una vez para chequear la temperatura de ajuste del horno. Presione la perilla +/- dos veces para cambiar la temperatura de ajuste del horno. Cuando esté parpadeando, gire la perilla +/- para modificar el valor. Después de 5 segundos la temperatura actual del horno se muestra automáticamente en la pantalla de 4 DÍGITOS.

Gire siempre el modo de cocción a la posición OFF después que el final de la cocción haya apagado el horno automáticamente y así estará apropiadamente reajustado para ser usado la próxima vez.

Las funciones automáticas de tiempo están desactivadas cuando se usa la sonda de carne, solo el minutero puede ser ajustado. Cuando se activa, el minutero tiene que trabajar en un segundo plano.

25 - Operaciones de Mantenimiento que Puede Hacer Usted Mismo Quitar la Puerta del Horno

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno esté frío y de que se haya apagado la corriente antes de quitarla puerta. De otro modo podría causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta. La parte frontal de la puerta es de vidrio. La puerta delantera es de vidrio y cuenta con 4 paneles.
- Agarre solo los costados de la puerta del horno.
- No use la agarradera ya que podría girar en su mano y causar daños o heridas.
- Si no agarra firmemente y de la manera correcta la puerta del horno podría causar lesiones a personas o daños al producto

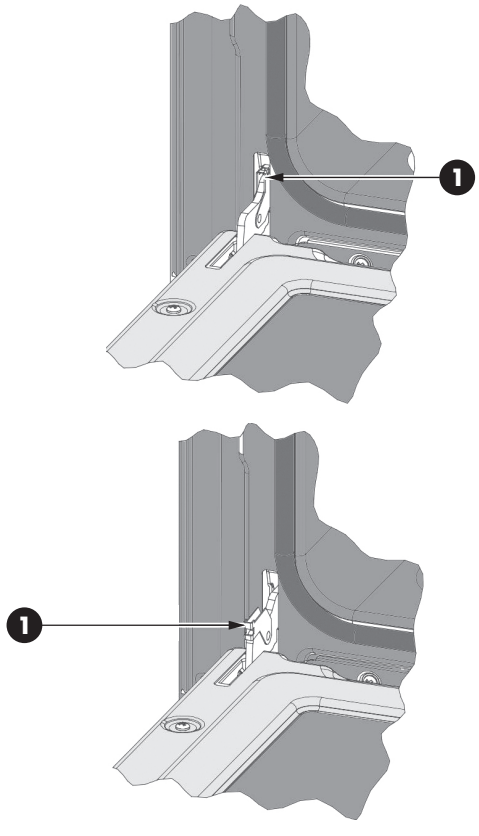
Para quitar la puerta

1. Abra completamente la puerta.
2. Quite de golpe el clip de seguridad de la bisagra de cada una de las bisagras hacia usted (1).
3. Sujete la puerta firmemente por ambos lados con ambas manos y cierre la puerta hasta que sienta que se detiene en la pinza de seguridad.
4. Sujete con firmeza; la puerta es pesada. Levante y tire hacia usted, puede que tenga que jugar un poco para sentir que las bisagras se desacoplan del bastidor del horno.
5. Coloque la puerta en un lugar adecuado.

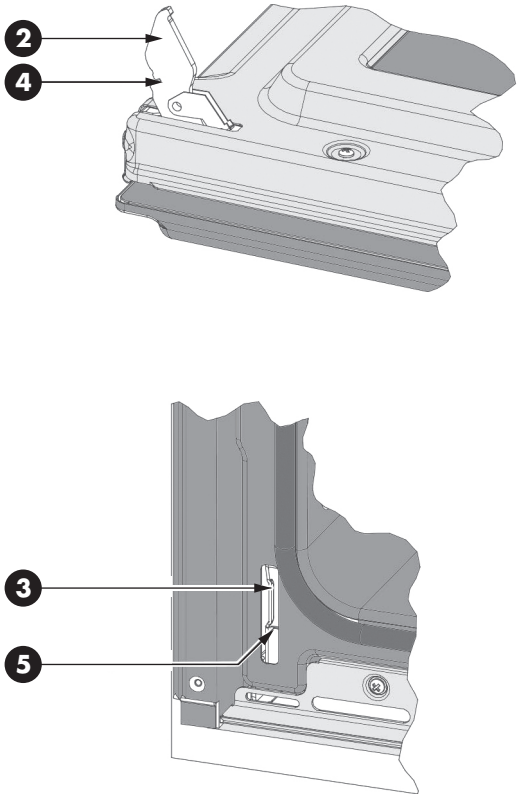
Para volver a colocar la puerta

1. Introduzca los brazos superiores (2) de ambas bisagras en las ranuras (3). Las hendiduras (4) deben quedar enganchadas en los bordes (5).
2. Ponga los clips de seguridad de la bisagra (1) de nuevo en su posición. Si las pinzas de seguridad no pueden ser fácilmente movidas de vuelta a su posición normal de funcionamiento, es decir, las pinzas golpean el bastidor, entonces la puerta no está correctamente colocada. Retirar nuevaente las pinzas de seguridad y vuelva a insertar la puerta - usted sentirá un ajuste o un ligero descenso cuando las bisagras se acoplan al bastidor correctamente.
3. Cierre y abra lentamente la puerta para asegurarse de que se ha colocado de forma correcta y firme.

PARA QUITAR LA PUERTA



PARA SUSTITUIR LA PUERTA



- Todos los hornos están equipados con luces halógenas ubicadas las paredes laterales del horno.
- Las luces se enciende cuando las puertas se abren o cuando se encuentra en el ciclo de cocción.
- Las lámparas del horno no están encendidas durante la AUTOLIMPIEZA.
- Cada lámpara consiste en unas lentes removibles, una bombilla y un casquillo que está fijado en su lugar. Vea la figura de esta página.
- La sustitución de la bombilla se considera un mantenimiento de rutina.

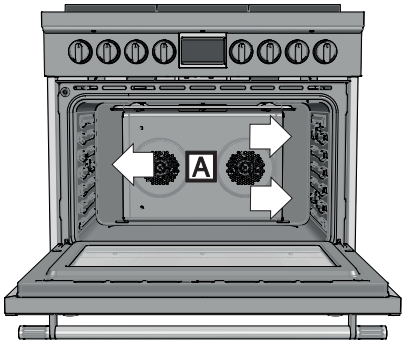
Para remplazar la bombilla

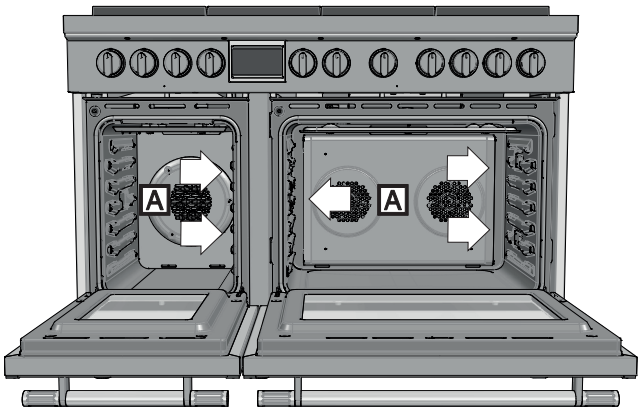
1. Lea la ADVERTENCIA de esta página.
2. Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).
3. En los hornos de convección quite la tapa del ventilador destornillando los 4 tornillos con un destornillador.
4. Retire la lente para hacer palanca entre el tornillo y el cristal con un destornillador.
5. Extraiga la bombilla de su casquillo.
6. Sustituya la bombilla con otra. Evite tocar la bombilla con los dedos, porque la grasa de las manos podría dañar la bombilla cuando se calienta.
7. La bombilla es halógena: utilice una del mismo tipo comprobando los voltios y vatios.
8. Enrosque las lentes.
9. Vuelva a colocar la tapa del ventilador si el modelo está dotado con ello.
10. Restablezca la corriente general (caja de fusibles o cortocicuito).

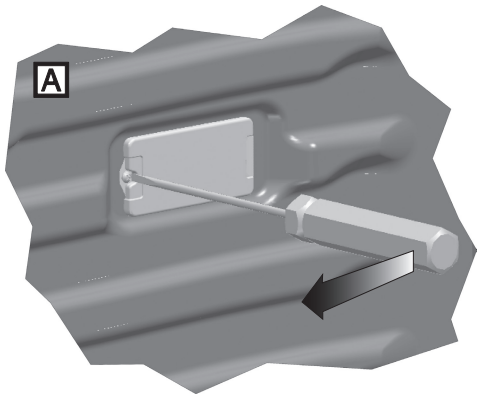
⚠ ADVERTENCIA

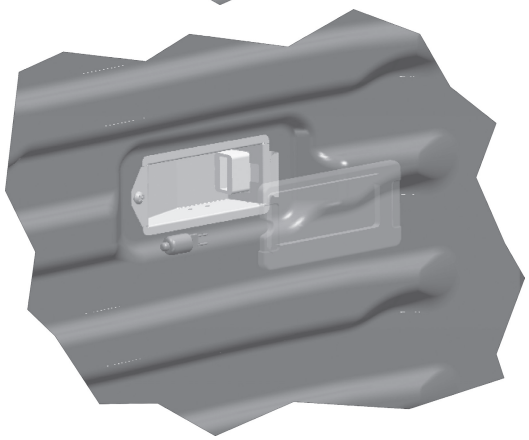
- Asegúrese de que el horno y las lámparas estén frías y la corriente está apagada antes de remplazar la(s) bombilla(s). Puede haber un fallo debido a una descarga eléctrica o a quemaduras.
- Las lentes tienen que estar montadas cuando se usa el horno.
- Las lentes sirven para evitar que se rompan las bombillas.
- Las lentes son de vidrio. Manéjelas con cuidado para evitar que se rompan. Los vidrios rotos pueden causar lesiones.

LUZ DEL HORNO



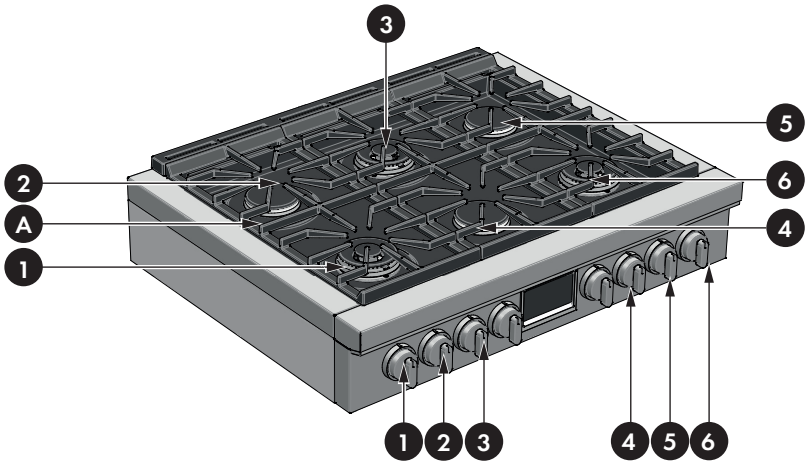






27 - Características de su Placa de Cocción

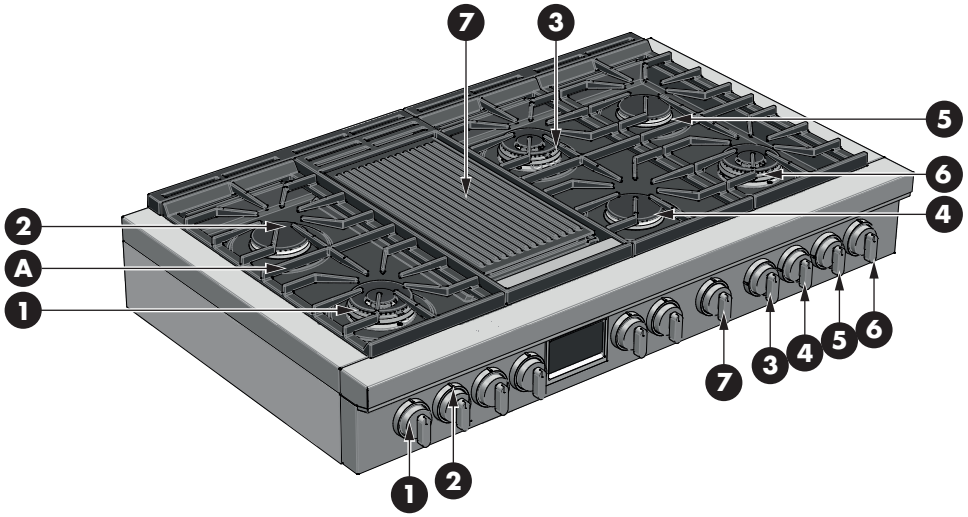
PLACA DE COCCIÓN 36"



A. Rejas

CALIFICACIONES DE SALIDA DEL QUEMADOR: BTU/HR	Gas NG (Natural) Gas 5" W.C.P.		LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.	
1 CORONAS DOBLES (Quemador y mando correspondiente)	750 to 18000 Btu/h	(220 to 5300W)	750 to 15000 Btu/h	(220 to 4400W)
2 UNA SOLA CORONA (Quemador y mando correspondiente)	2200 to 15000 Btu/h	(645 to 4400W)	2200 to 12000 Btu/h	(645 to 3500W)
3 CORONAS DOBLES (Quemador y mando correspondiente)	750 to 18000 Btu/h	(220 to 5300W)	750 to 15000 Btu/h	(220 to 4400W)
4 UNA SOLA CORONA (Quemador y mando correspondiente)	2200 to 15000 Btu/h	(645 to 4400W)	2200 to 12000 Btu/h	(645 to 3500W)
5 UNA SOLA CORONA (Quemador y mando correspondiente)	2200 to 15000 Btu/h	(645 to 4400W)	2200 to 12000 Btu/h	(645 to 3500W)
6 CORONAS DOBLES (Quemador y mando correspondiente)	750 to 18000 Btu/h	(220 to 5300W)	750 to 15000 Btu/h	(220 to 4400W)

PLACA DE COCCIÓN 48"

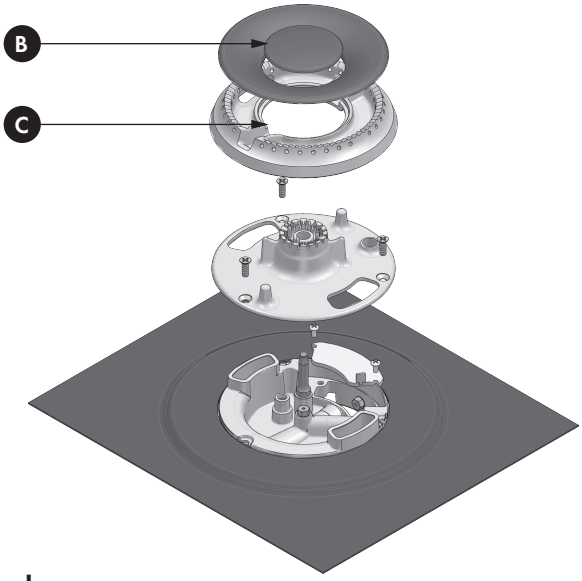


A. Rejas

CALIFICACIONES DE SALIDA DEL QUEMADOR: BTU/HR MODELO: 48"	NG (Natural) Gas, 5" W.C.P	LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.
1 CORONAS DOBLES (Quemador y mando correspondiente)	750 to 20000 Btu/h (220 to 5850W)	750 to 15000 Btu/h (220 to 4400W)
2 CORONAS DOBLES (Quemador y mando correspondiente)	750 to 18000 Btu/h (220 to 5300W)	750 to 15000 Btu/h (220 to 4400W)

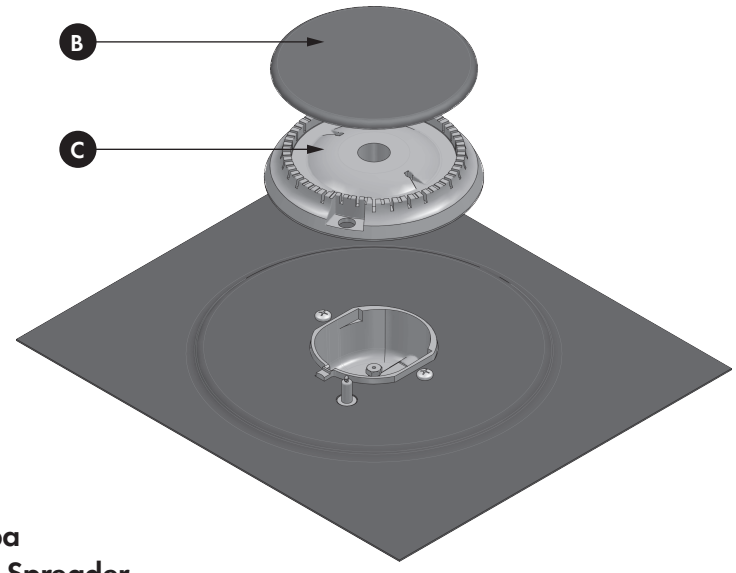
CALIFICACIONES DE SALIDA DEL QUEMADOR: BTU/HR MODELO: 48"	NG (Natural) Gas, 5" W.C.P	LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.
3 CORONAS DOBLES (Quemador y mando correspondiente)	750 to 18000 Btu/h (220 to 5300W)	750 to 15000 Btu/h (220 to 4400W)
4 CORONAS DOBLES (Quemador y mando correspondiente)	750 to 18000 Btu/h (220 to 5300W)	750 to 15000 Btu/h (220 to 4400W)
5 CORONAS DOBLES (Quemador y mando correspondiente)	750 to 18000 Btu/h (220 to 5300W)	750 to 15000 Btu/h (220 to 4400W)
6 CORONAS DOBLES (Quemador y mando correspondiente)	750 to 20000 Btu/h (220 to 5850W)	750 to 15000 Btu/h (220 to 4400W)
7 GRIDDLE (Quemador y mando correspondiente)	2000 to 11500 Btu/h (590 to 3370W)	2000 to 11500 Btu/h (590 to 3370W)

QUEMADOR



B. Quemador de la Copa
C. Quemadores de Gas Spreader

QUEMADOR

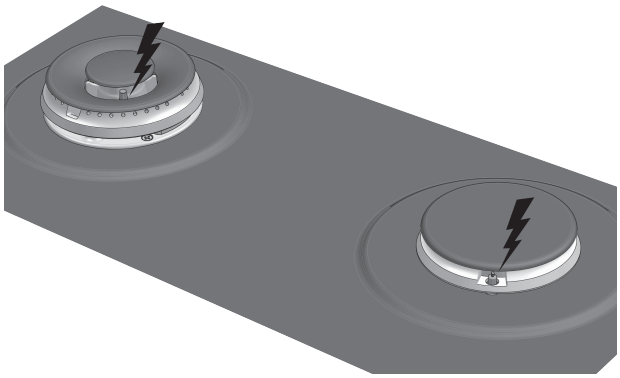


B. Quemador de la Copa
C. Quemadores de Gas Spreader

Uso de los Mandos

Ignición eléctrica del gas
Los quemadores de gas utilizan un dispositivo de encendido eléctrico situado cerca de cada quemador que por medio de un módulo de chispa aseguran el encendido automático.

IGNICIÓN ELÉCTRICA



El reencendido automático electrónico enciende el quemador de superficie con el botón del control correspondiente, girado de forma a garantizar un flujo de gas suficiente para mantener la llama.
Si una llama se apaga por una razón cualquiera, el encendedor se activa automáticamente para volver a encenderla.

NOTA: Esta característica se suministra como una comodidad y no se ha concebido como una característica de seguridad. Si detecta un olor de gas proveniente de su aparato asegúrese que todas las perillas estén en la posición OFF. Si el olor persiste, apague el suministro e inspeccione las conexiones.

Para realizar el ajuste:

- Pulsar y girar un botón en el sentido antihorario; un clic indica que la chispa se ha activado. El quemador produce entonces una llama y acciona el reencendido automático.

⚠ ADVERTENCIA

- No utilice el quemador con cazuelas vacías o sin cazuelas en la parrilla.
- No toque el quemador cuando los encendedores estén en funcionamiento (chispa) (riesgo de descarga).
- No deje que la llama del quemador se extienda más allá del borde de la bandeja (peligro de quemaduras en las empuñaduras y posibles daños a utensilios/ quemaduras).
- Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

Un error cuando se siguen esta instrucciones puede provocar heridas a las personas o fuego.

Quemadores con llamas de dos coronas

Estos quemadores tienen dos anillos de llama independientes para proporcionar una completa regulación térmica desde alta potencia hasta cocción a fuego lento.

1. Empuje y gire el pomo a izquierdas dentro del intervalo principal HI-LO, la llama principal y la llama para fuego lento se encienden y permanecen encendidas.
2. Ajuste la temperatura deseada dentro del intervalo principal HI - LO.

NOTA: El botón está previsto para detenerse en un valor intermedio (MED). Para continuar hasta el valor bajo y/o fuego lento (LO/Simmer), pulsar el botón mientras se sigue girando en el sentido antihorario. Este método no sirve para pasar de LO/ Simmer a OFF.

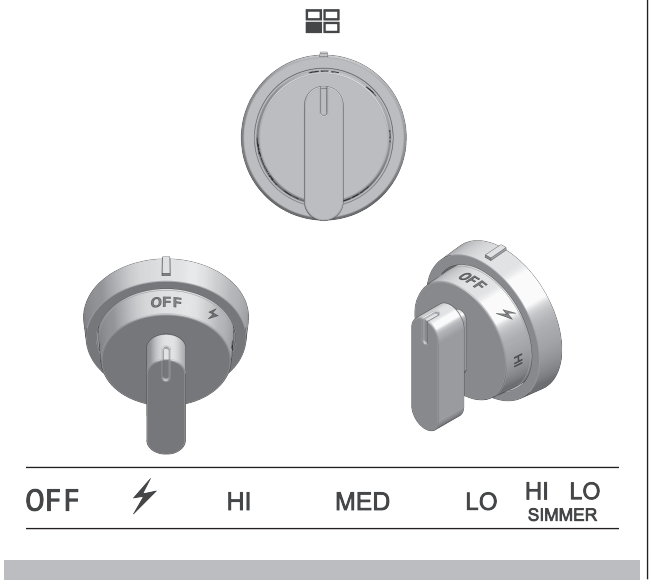
Ajuste de cocción a fuego lento

Siga girando el mando a izquierdas hasta el intervalo 'HILO SIMMER'. La corona externa se apaga y el ajuste de la temperatura puede hacerse utilizando solamente la corona interna.

Apagado del quemador

Gire el mando a derechas lo más que se pueda hasta la posición de apagado. Asegúrese de que la llama está completamente apagada.

PERILLA QUEMADOR



Las Llamas del Quemador

Encienda todos los quemadores. Las llamas deberían ser de color azul con un toque de amarillo. Las puntas de las llamas ocasionalmente puede tornarse amarillas momentáneamente: esto es normal. Las llamas amarillas son indicativas de bajo suministro de oxígeno que puede ocurrir en altitudes más altas. Algunas de las regiones de mayor altitud añaden oxígeno para el abastecimiento de gas natural para compensar. Las llamas del quemador no deben chisporrotear o soplar lejos del quemador. El cono interior de la llama debería ser de entre 1/2" (1,2 cm) y 3/4" (1,9 cm) de largo

NOTA:
- La presencia de materiales extraños en el tubo de gas, en particular en las construcciones nuevas, puede provocar la aparición de una llama naranja durante las operaciones iniciales. El color naranja desaparece con las utilizaciones sucesivas. Las puntas amarillas son normales en las llamas producidas con gas licuado de petróleo.
- Si la llama no es uniforme alrededor del borde del quemador, espere a que se enfríe la placa de cocción y asegúrese de que el quemador esté correctamente montado y el las tapas del quemador estén colocadas correctamente.

Quemadores de Superficie Bien Sellados

⚠ IMPORTANTE

No obstruya el caudal de combustión de la ventilación del aire alrededor de los lados de la rejilla del quemador.

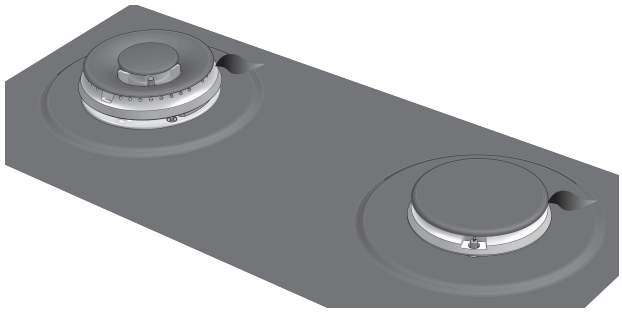
Tapa del quemador y difusor de gas

Cuando use una superficie del quemador tenga cuidado siempre de que la tapa del quemador y el difusor del gas están en su lugar. Si la tapa del quemador y el difusor están limpios, esto puede prevenir una ignición escasa y una llamas desiguales. Limpie siempre estas partes tras un derramamiento y como rutina limpie siguiendo las recomendaciones que se indican en la seción "Limpieza General".

Base del quemador e inyector

El gas debe fluir sin obstáculos por el orificio del inyector para prender correctamente. Mantenga la zona del inyector limpia e impida que los restos de alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material bloqueen la abertura del orificio.
Protéjalo durante la limpieza.

LAS LLAMAS DEL QUEMADOR



Antes de encender el quemador, asegúrese de que:
- El difusor de gas está acoplado correctamente y el pasador de alineación está alineado correctamente con la ranura de la base del quemador.
- La tapa está acoplada correctamente y el pasador de alineación está alineado correctamente con la ranura del difusor de gas.

Ranuras de los quemadores

Compruebe periódicamente las llamas que emite el quemador. El color de una llama normal es azul, no amarillo o naranja. Mantenga la zona limpia e impida que salpicaduras o restos de alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material entren en los ranuras de los quemadores.

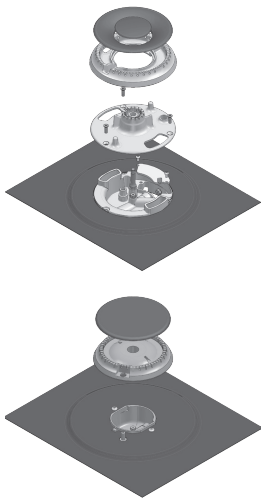
Cómo limpiar los quemadores:

⚠ IMPORTANTE

Antes de empezar a limpiar, asegúrese de que todos los mandos están en la posición de apagado y compruebe que la placa de cocción está fría.

1. Retire la tapa del quemador de la base del quemador y límpiela siguiendo las instrucciones de la sección de limpieza.
2. Retire el difusor del quemador. Limpie la abertura del conducto de gas y la ranura del quemador siguiendo las instrucciones recogidas en la sección de limpieza.
3. Limpie la base del quemador con un paño húmedo. No utilice detergentes: es importante impedir que el orificio del inyector se obstruya con productos de limpieza u otros materiales.
4. Vuelva a colocar el difusor y la tapa del quemador en su sitio comprobando que se acoplen perfectamente.
5. Encienda el quemador. Si no se enciende, compruebe que la tapa y el difusor del quemador están bien acoplados. Si están en buen estado y bien acoplados, pero el quemador sigue sin encenderse, póngase en contacto con un técnico especialista para su reparación, no intente hacerlo usted mismo.

VISTA DE DESPIEZO DEL QUEMADOR



IMPORTANTE: No deje nunca un recipiente vacío sobre una parrilla o un quemador caliente. Los recipientes ideales para cocinar deberían tener una base plana, laterales rectos y una tapa que encaje perfectamente.

Deberían ser de un espesor medio-alto. Los acabados rugosos podrían rayar la placa de cocción.
Los recipientes de cocina pueden ser de aluminio y cobre, pero si la base está hecha con esos materiales, pueden dejar marcas permanentes en la placa de cocción o en las parrillas.
El material de los recipientes es un factor que contribuye a determinar la velocidad y uniformidad a la que se transfiere el calor, cosa que afecta al resultado del plato que esté preparando. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que el material de la base. Por ejemplo, un recipiente de aluminio con un acabado antiadherente, disfrutará de las propiedades del aluminio. Consulte la siguiente guía para conocer las características de cada material.

Características de los Materiales

Aluminio:
calienta de forma rápida y uniforme. Es adecuado para todo tipo de cocina. El espesor medioalto es el mejor para la mayor parte de las tareas de cocina.

Hierro fundido:

calienta lenta y uniformemente. Es ideal para dorar y freír. Mantiene muy bien el calor y por eso es adecuado para cocinar a fuego lento.

Cerámica o cerámica vidriada:

siga las instrucciones del fabricante. Calienta lentamente, pero de manera irregular. Da unos buenísimos resultados a temperaturas bajas y medias.

Cobre:

calienta muy rápidamente y de manera uniforme.

Barro:

siga las instrucciones del fabricante. Utilícelo con fuego bajo.

Acero o hierro fundido con porcelana vitrificada:

lea el apartado de acero inoxidable o de hierro fundido.

Acero inoxidable:

calienta rápidamente, pero de manera poco uniforme. Una base de aluminio o cobre en un recipiente de acero inoxidable proporciona un calentamiento uniforme.

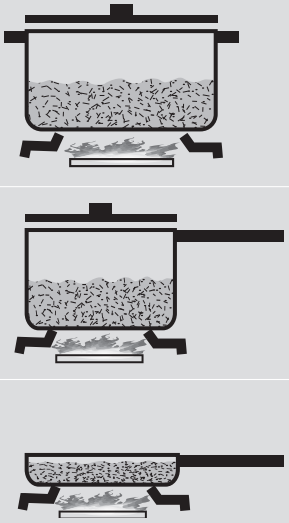
Adecue el Diámetro de la Llama al del Recipiente

La llama debería tener el mismo diámetro (o un poco menos) que la base del recipiente. No utilice sartenes pequeñas con una llama alta, porque las llamas podrían comerse los laterales del recipiente. Las sartenes o cazuelas de gran tamaño que requieran el uso de dos quemadores, deberían ponerse entre un quemador trasero y uno frontal, y no de lado a lado de la placa de cocción.

Utilice recipientes equilibrados
Las sartenes y ollas deben asentarse de manera estable en la parrilla de la placa de cocción, no deben bailar. Centre el recipiente sobre el quemador.
Utilice una tapa que encaje perfectamente con el recipiente
Una tapa adecuada ayuda a acortar el tiempo de cocción.
Las sartenes con fondos planos y pesados proporcionan un calor uniforme y una gran estabilidad.

⚠ ADVERTENCIA

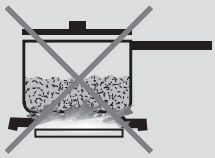
RECIPIENTE EQUILIBRADO



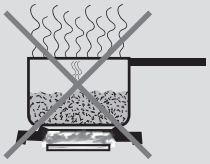
CÓNCAVO

CONVEXO

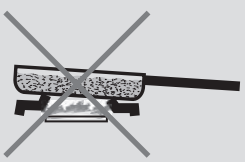
ADECUE EL DIÁMETRO
LLAMA AL RECIPIENTE



UTILICE UNA TAPA QUE
ENCAJE PERFECTAMENTE



RECIPIENTE NO
EQUILIBRADO



Cómo usar la tabla de la limpieza del horno

1. Localice el número de la parte que tiene que limpiar en la figura de esta página.
2. Busque el nombre de la parte en la tabla.
   - Use el método de limpieza que aparece en la columna de la izquierda si el horno es blanco o negro.
   - Use el método de limpieza que aparece en la columna de la derecha si el horno es de acero inoxidable.
3. Haga coincidir la letra con el método de limpieza Phe de la página siguiente.

LISTA DE PIEZAS

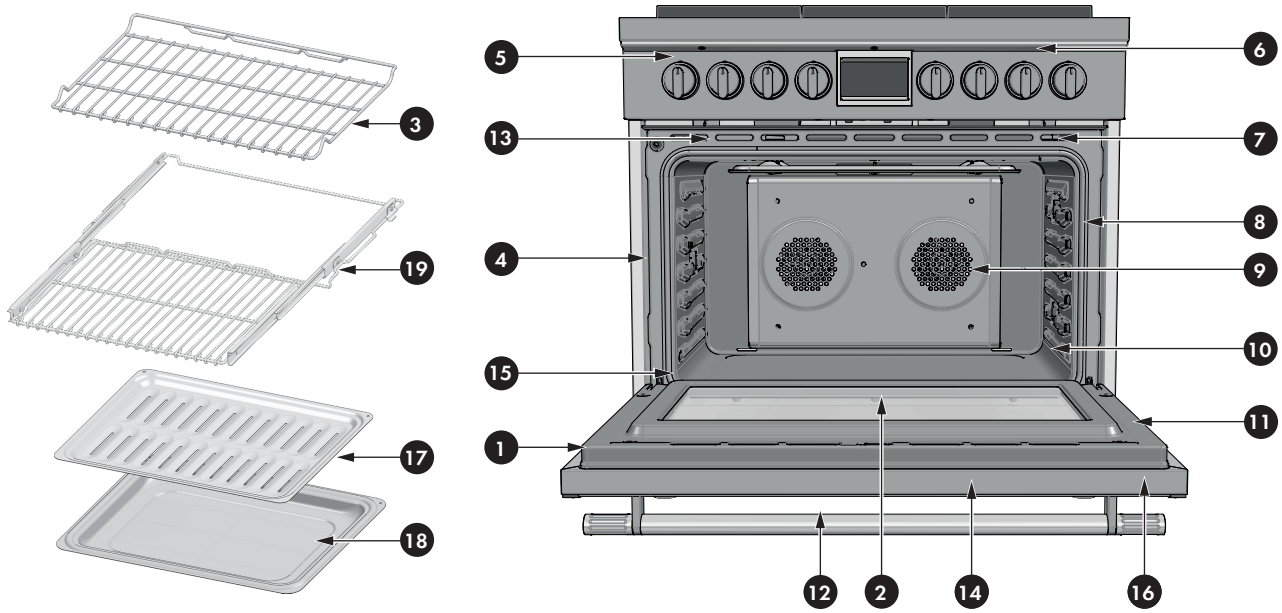


Gráfico limpieza

Parte		Método de limpieza		Parte		Método de limpieza	
		Esmaltado	Acero Inoxidable			Esmaltado	Acero Inoxidable
1	Marco de la puerta	D	G	11	Puerta del horno interior	E	E
2	Interior de la ventana de la puerta	F	F	12	Agarradera de la puerta	G	G
3	Rejillas removibles del horno	A or E	A or E	13	Aberturas de enfriamiento de la puerta	E	E
4	Molduras laterales	G	G	14	Frente de la puerta	C&D	C&G
5	Moldura del panel de control	G	G	15	Molduras del horno	D	D
6	Panel de control	D	G	16	Tapa terminal	D	G
7	Aberturas de enfriamiento del horno	D	D	17	Bandeja de grill	E	E
8	Marco frontal del horno	E	E	18	Bandeja del horno inferior	E	E
9	Cavidad del horno	E	E	19	Rejilla extensible	A	A
10	Empaque metálico	B	B				

31 - Acabados del Horno / Métodos de Limpieza

El horno completo se tiene que limpiar de manera segura con una esponja jabonosa, enjuagar y secar. Si no se consiguen eliminar residuos persistentes, siga los métodos de limpieza que se muestran aquí abajo.

- Use siempre el limpiador más suave para hacer el trabajo.
- Frote el acabado del metal en la dirección del granulado.
- Use trapos limpios y suaves, esponjas o toallas de papel.
- Enjuague a fondo con el mínimo de agua posible para que no gotee agua en el interior de las ranuras.
- Seque para evitar que se formen alones.

Los limpiadores que se enumeran aquí abajo indican el tipo de productos que hay que usar y no se recomiendan.
Use todos los productos según las instrucciones del paquete.

Parte		Método de limpieza
A	**Cromo placado**	Lave con agua jabonosa caliente. O frote suavemente con esponjillas con Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® o S.O.S® directamente. Se puede usar los limpiadores de horno Easy Off® o Dow® (fórmula de horno en frío), pero podrían provocar oscurecimientos y decoloración. Se pueden limpiar las rejillas en el horno durante el modo de autolimpieza, pero perderán su acabado brillante y cambiar permanentemente a un gris metálico.
B	**Fibra de vidrio**	NO LIMPIE EL EMPAQUE A MANO.
C	**Cristal**	Eche Spary Windex® o Glass Plus en una tela primero, y luego llímpielo. Use Fantastik® o Formula 409® para quitar salpicaduras grasientas.
D	**Pintura**	Limpie con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® primero a una esponja limpia o una toalla de papel y limpie. Evite el uso de limpiadores en polvo y esponjillas de fibra metálica y detergentes para hornos.
E	**Porcelana**	Limpie de inmediato derrames ácidos como jugos de fruta, leche y jitomate con una toalla seca. No use una esponja/toalla húmeda sobre porcelana caliente. Cuando ya está fría, limpie con agua jabonosa caliente o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® a una esponja húmeda. Enjuague y seque. Para manchas resistentes, use suavemente esponjillas con Brillo® o S.O.S.®. Es normal que la porcelana se agriete (líneas finas) con el tiempo debido a la exposición al calor y a los residuos de comida.
F	**Cristal reflectante**	Limpie con agua caliente jabonosa y una esponja o un estropajo de plástico. Para las manchas de agua, use vinagre, Windex®, amoniaco o Bon-Ami®. NO USE ABRASIVOS DUROS
G	**Acero inoxidable**	Siempre limpie con el grano. Limpie con una esponja jabonosa luego enjuague y seque o limpie con Fantastik® o Formula 409® aplicado a una toalla de papel. Proteja y limpie con Stainless Steel Magic® y un trapo suave. Quite las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. Use Bar Keeper's Friend® para quitar la decoloración térmica.
H	**Sonda (si presente)**	La limpieza de la sonda ha de realizarse con detergente y agua caliente. Luego enjuague y seque. No ponga a remojo ni meta en el lavavajillas.

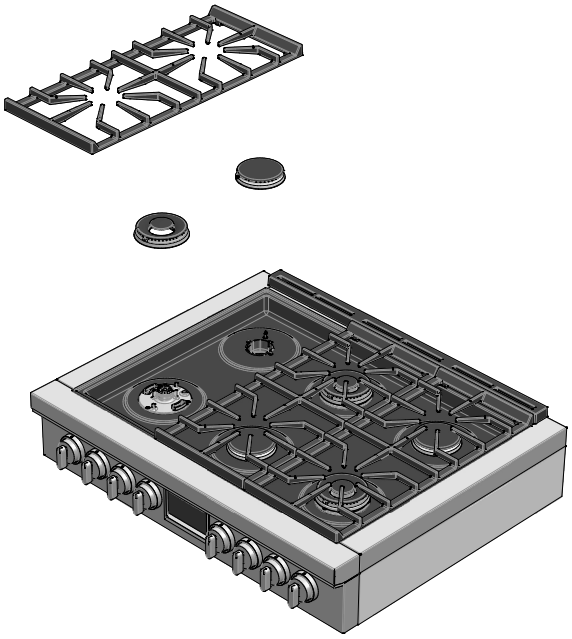
Puede limpiar toda la placa de cocción utilizando un paño o esponja embebidos en jabón. Una vez limpia, aclare y seque la superficie. Si queda alguna mancha más resistente, siga alguna de las recomendaciones que encontrará abajo.

⚠ PELIGRO

- Antes de limpiar, asegúrese de que los quemadores están apagados y de que las parrillas están frías.
- Utilice siempre un limpiador neutro para limpiar la placa. Utilice también paños suaves, esponjas o papel de cocina limpios.
- Frote el acero inoxidable siguiendo las marcas del acabado de superficie. Seque bien la zona que haya limpiado para evitar que queden marcas de agua.
- No limpie ninguno de los elementos extraíbles de la placa de cocción en un horno con sistema de autolimpieza.
- Una vez haya limpiado todo, vuelva a colocar cada pieza en su lugar antes de volver a utilizar la cocina.

Los productos de limpieza recogidos a continuación han sido seleccionados como recomendación: su inclusión en este documento no constituye en modo alguno una forma de publicidad. Siga las instrucciones de uso de cada producto.

LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN



Placa de Cocción / Productos de Limpieza Aconsejados

Partes y materiales	Productos aconsejados	Sugerencias y recordatorios
Base del quemador (aleación de aluminio)	Paño húmedo.	Mantenga el inyector de gas limpio: impida que entren productos de limpieza u otros materiales en el orificio del inyector.
Difusor de llama (aleación de aluminio)	Detergente y agua caliente. Aclarar y secar. Cepillo de dientes con cerdas de nailon para limpiar los orificios. Limpiadores abrasivos: limpia metales revere ware® metal polish. Siga las instrucciones del envase Utilice Brillo® o S.O.S.®. Aclare y seque.	Frote suavemente con movimientos circulares. Los limpiadores para aluminio pueden apagar el brillo de la superficie. Para limpiar el orificio del difusor, utilice un cepillo de dientes o un clip abierto.
Gas spreader (Latón)	Lávelos en agua caliente con jabón, aclare y seque. Use un cepillo de nylon rígido o clip de papel con la punta recta para limpiar las ranuras del propagador de llama.	Rub lightly, in a circular motion. Brass cleaners may dull the surface. To clean port opening, use a tooth brush or straightened paper clip.

32 - Limpieza de la Placa de Cocción

Partes y materiales	Productos aconsejados	Sugerencias y recordatorios
Tapas de los quemadores y parrillas (porcelana esmaltada sobre hierro fundido)	Limpiadores no abrasivos: agua caliente y detergente, Fantastic, Formula 409. Aclare y seque de inmediato. Limpiadores abrasivos suaves: Bon Ami® y Soft Scrub®. Limpiadores abrasivos para manchas rebeldes: esponjas de lana de acero con jabón.	Las parrillas son pesadas: tenga cuidado al levantarlas y colóquelas en una superficie protegida. Las burbujas, las grietas y las astillas son habituales dadas las extremas temperaturas a las que están expuestas las parrillas y los rápidos cambios de temperatura. Las salpicaduras ácidas y de azúcar deterioran el esmalte. Retire las manchas de inmediato. Los limpiadores abrasivos, si se utilizan de manera demasiado enérgica o demasiado a menudo, pueden acabar dañando el esmalte
Acabado exterior (porcelana esmaltada)	Agua caliente con jabón. Aclare y seque bien. Limpiadores no abrasivos: amoníaco, Fantastic, Formula 409. Aclare y seque de inmediato. Limpiadores abrasivos suaves: Bon Ami®, Ajax® y Comet®. Limpiadores líquidos: Kleen King®, Soft Scrub®.	Las salpicaduras ácidas y de azúcar deterioran el esmalte. Limpie las manchas de inmediato. No utilice esponjas o paños húmedos en la porcelana caliente. Aplique siempre los limpiadores abrasivos de forma suave, sin ejercer mucha presión
Mandos de control (acero inoxidable)	Agua caliente con jabón. Aclare y seque bien. Si es necesario, retire los mandos (tirando de ellos hacia arriba).	No moje los mandos. No utilice productos de limpieza o estropajos abrasivos. No fuerce los mandos. Para extraer los mandos, tire de ellos hacia arriba, de forma perpendicular al panel en el que se alojan. Cuando vuelva a colocar los mandos en su lugar, asegúrese de que los coloca en la posición de APAGADO. No extraiga los precintos que hay debajo de los mandos
Acabado exterior (acero inoxidable)	Limpiadores no abrasivos: agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409. Aclare y seque de inmediato. Abrillantador Stainless Steel Magic® para proteger el acabado de manchas y marcas y mejorar su aspecto. Marcas de cal: vinagre blanco de cocina. Limpiadores abrasivos suaves: Kleen King® stainless steel liquid cleaner, Cameo ® aluminium & stainless steel, Bon Ami®. Para decoloración por calor: Bar Keepers Friend®.	El acero inoxidable es muy resistente a la mayoría de las manchas de comida y a las rayaduras, siempre y cuando la superficie se mantenga limpia y protegida. No permita que las manchas de comida o sal permanezcan durante mucho tiempo sobre el acero inoxidable. Frote con suavidad siguiendo la dirección del acabado del acero. El cloro o los compuestos de cloro son corrosivos para el acero inoxidable. Compruebe los componentes de sus productos de limpieza antes de utilizarlos. Aplique los limpiadores abrasivos ejerciendo la mínima presión posible.
Encendedores (cerámica)	Límpielos cuidadosamente con un poco de algodón humedecido con agua, amoníaco o Fórmula 409®. Raspe con cuidado la suciedad con un mondadientes.	Evite utilizar demasiada agua para limpiar el encendedor. Un encendedor húmedo no conseguirá encender el quemador. Retire cualquier hilo de algodón que pueda quedar después de la limpieza.

Antes de llamar y solicitar el servicio, controle lo siguiente para evitar cargas de servicio innecesarias.

Problema con la placa de cocción	Pasos para resolver los problemas
E008 aparecen en la pantalla	Ocurrió un problema con el bloqueo. Apague la corriente y vuelva a encenderla después de unos segundos. El horno debe realizar una autoprueba de bloqueo. Si la condición sigue igual, anote el número del código y llame a un centro de servicio autorizado.
Otro error__E aparece en la pantalla	Apague la corriente y vuelva a encenderla después de unos segundos. El horno debe realizar una autoprueba de bloqueo. Si la condición sigue igual, anote el número del código y llame a un centro de servicio autorizado.
La pantalla del horno se quedaapagado	Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito). Vuelva a conectar el circuito. Si la condición sigue igual, llame el centro de servicio autorizado.
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de apagar el horno	Esto es normal. El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se hayan enfriado suficientemente.
La puerta del horno está cerrada y no se abre, aún estando fría	Apague el horno en el cortacircuito y espere unos segundos. Vuelva a conectar el circuito. El horno debe reiniciarse y se podrá operar.
El horno no calienta	Revise el cortacircuito o la caja de fusibles en su casa. Asegúrese de que hay una alimentación eléctrica correcta para el horno. Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina de un modo uniforme	Revise la calibración del horno. Ajuste la calibración si es necesario (vea Compensación de la Temperatura del Horno, Pág. 14). Consulte las tablas de cocinar para las posiciones recomendadas de rejillas. Siempre reduzca la temperatura de recetas 25 °F (15 °C) cuando hornea con el modo de horneado de convección.
Las luces del horno no funcionan correctamente	Reemplace o reinserte el foco si está flojo o defectuoso. Vea la Pág. 35. La bombilla se puede quemar si lo toca con los dedos.
La luz del horno se queda encendida	Compruebe si hay obstrucciones en la puerta del horno. Compruebe si la bisagra está doblada o el cerrojo de la puerta está roto.
No se puede quitar la cubierta del lente	Puede haber sólidos acumulados alrededor de la cubierta. Limpie el área del lente con una toalla seca y limpia antes de tratar de quitar la cubierta de la lente.
El horno no se autolimpia bien	Permita que el horno se enfríe antes de ejecutar la autolimpieza. Siempre elimine suciedades sueltas o derrames pesados antes de la autolimpieza. Si el horno está muy sucio, configure una autolimpieza de cuatro horas. Vea Autolimpieza del Horno, Pág. 31.
El reloj y cronómetro no funcionan bien	Asegúrese de que la corriente eléctrica sea correcta para el horno. Vea las secciones sobre Reloj y Temporizador, Páginas 14.
Hay mucha humedad	Cuando utiliza el modo de hornear debe precalentar el horno. El horneado de convección elimina cualquier humedad en el horno (esta es una de las ventajas de la convección).
Astillas de porcelana	Al quitar y reemplazar las rejillas del horno, siempre debe inclinarlas hacia arriba y no forzarlas para evitar astillar la porcelana.
La ignición no funciona	
Está la placa bien enchufada?	Enchufe el aparato a un enchufe con toma de tierra.
Ha revisado los fusibles y ha comprobado que no haya saltado ningún diferencial?	Sustituya los fusibles de la caja general o compruebe si se ha disparado el automático o un diferencial en la caja general de entrada.
Los quemadores no funcionan	
Es la primera vez que utiliza los quemadores?	Gire cualquiera de los mandos para liberar aire de los conductos de gas.
Los mandos están bien colocados?	Presione los mandos antes de girarlos.
Están obstruidas las ranuras de los quemadores?	Lea la sección “Los quemadores”.

Problema con la placa de cocción	Problem Solving Steps
Las llamas de los quemadores son irregulares, amarillas o hacen ruido	
Están obstruidas las ranuras de los quemadores?	Lea la sección "Los quemadores".
Están bien colocadas las tapas de los quemadores?	Lea la sección "Los quemadores".
Está utilizando gas propano?	Puede que la placa de cocción no haya sido adaptada de forma correcta. Llame al servicio técnico.
El quemador hace ruidos como chasquidos	
Están mojados o húmedos?	Deje que se sequen.
Están las tapas y el difusor de llama bien colocados?	Asegúrese de que están bien alineados. Lea la sección "Los quemadores".
Es el recipiente de cocción mucho más grande que el espacio de la rejilla asignado?	Retirar el recipiente temporalmente. Si cesa el ruido, volver a poner el recipiente ya que se debe a que el recipiente es de mayor tamaño. Puede seguir cocinando con el recipiente, pero el ruido continuará hasta que se complete la cocción.
Hay demasiado calor alrededor de la sartén	
La sartén es del tamaño adecuado?	Utilice una sartén u olla aproximadamente del mismo diámetro del de la superficie de la zona de cocción. El diámetro de la llama no debe superar el del recipiente y el recipiente no debe sobresalir más de 2,5 cm de la zona de cocción.
Los resultados no son los que cabía esperar	
Está utilizando los recipientes adecuados?	Lea la sección "Recipientes de cocina".
La intensidad del quemador está graduada correctamente?	Lea la sección "Uso de los mandos".

Antes de ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica, lea la sección "Solución de problemas".
Puede que hacerlo le ahorre la llamada. Si no encuentra la solución a su problema en esta sección, siga las instrucciones que encontrará más abajo.
Cuando llame al servicio de asistencia, tenga a mano los siguientes datos: fecha de compra, referencia completa del modelo y número de serie de su placa de cocción. Esa información nos ayudará a atenderle.

Registro de datos para el servicio

Cómo obtener servicio Para información sobre servicio autorizado o refacciones, ver el "GARANTÍA para electrodomésticos".

Para la ubicación de etiquetas de serie vea la página 7.
Ahora es un buen momento para anotar esta información en el espacio proporcionado abajo. Guarde su factura para validar la garantía.

Service Data Record

Número del Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de instalación y ocupación _____

EVOQUE

EVOQUE PLATE CODE

PERSONALIZE YOUR COMPLIMENTARY NAMEPLATE
USE THE PRODUCT CODE TO ACCESS OUR WEB APP

FULGOR
MILANO

YOUR LIFE | OUR PASSION

www.fulgor-milano.com/us

09FL10750 ed 02-2026