FULGOR

MILANO

EVOQUE

PRO-RANGE 36”- 48” ELECTRIC INDUCTION

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.

WARNINGS FOR ELECTRIC INSTALLATION

⚠ WARNING

- Installation and service must be performed by a qualified installer or service agency.
- **The models may be powered at 240V or 208V.**

CAUTION

- Always disconnect the electrical plug from the wall receptacle before servicing this unit.
- For personal safety, this appliance must be properly grounded.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord plug.

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

Note: This equipment complies with part 18 of the FCC Rules. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. Howere, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interferance to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase the distance between the equipment and receiver.
- Connect the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experience radio/TV techician for help.

⚠ WARNING

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when using or standing near an induction unit while it is in operation. The electromagnetic field may effect the working of the pacemaker or similar medical device. It is advisable to consult your doctor or the pacemaker manufacturer about your particular situation.

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

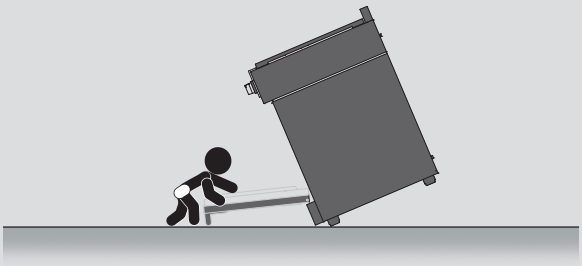
INSTALLER: Please leave this manual with owner for future reference.

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 installed.
Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.
Failure to follow these instructions can result in death or serious injury to children or 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.

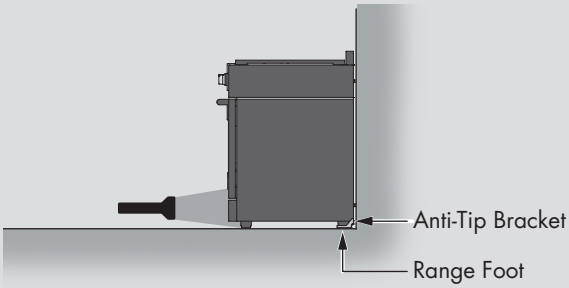


TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Safety Precautions	**3**
2 - General Appliance and Range Safety Instructions	**5**
Safety for the Oven	5
Safety for the Cooktop	5
Safety for the Self-Cleaning Oven	6
Warnings for Electric Installation	6
3 - Features of your Oven	**7**
4 - The Control Panels	**9**
5 - General Oven Information	**10**
6 - General Oven Tips	**11**
Oven Racks	11
Oven Extendable Rack	12
7 - Electronic control	**13**
Control panel description	13
Programming time functions	14
Setting the time of day	14
Setting the minute minder	14
3 Tone Buzzer Setting	14
Temperature & Time Format	14
8 - Cooking with the Convection Oven	**16**
Advantages of Convection Cooking	16
9 - Oven Modes	**17**
10 - Cooking functions	**18**
11 - Quick Tips	**19**
Convection Cooking	19
Advantages of Convection Cooking	19
12 - Setting an oven function manually	**20**
Setting an automatic oven function	20
13 - Convection Bake Tips and Techniques	**21**
Convection Bake Chart	22
14 - Bake Tips and Techniques	**23**
General Guidelines	23
Bake Chart	23
15 - Convection Broil Tips and Techniques	**23**
Convection Broil Chart	23
16 - Broil Tips and Techniques	**24**
Broil Chart	24
17 - Convection Roast Tips and Techniques	**26**
Convection Roast Chart	26

TABLE OF CONTENTS	PAGE
18 - Dehydrate Tips and Techniques	**27**
Dehydrate Chart	27
19 - General Secondary Oven Information	**28**
20 - Secondary Oven Modes	**29**
21 - Solving Baking Problems	**30**
22 - Oven Care and Cleaning	**31**
Self-Cleaning the Oven	31
Preparing the Oven for Self-Cleaning	31
23 - Setting the Self-Cleaning Mode	**32**
Pyrolyse (Self-Clean)	32
24 - Sabbath Mode & Meat Probe Function	**33**
Sabbath Mode	33
Meat Probe Function	33
25 - Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal	**34**
To Remove Door	34
To Replace Door	34
26 - Replacing an Oven Light	**35**
To Replace a Light Bulb	35
27 - Features of your Cooktop	**36**
28 - Element and Control Setting	**38**
Control knobs and power level adjusting	38
Timer function setting	38
29 - Advice on cooking	**42**
30 - Induction Cooktop Operation	**43**
Before using the cooktop for the first time	43
Power Sharing	43
31 - Cookware	**44**
Cookware Characteristics	44
Match Pan Diameter to Flame Size	44
32 - General Oven Care	**46**
Before using the cooktop for the first time	46
33 - Oven Finishes / Cleaning Methods	**47**
34 - Cleaning the Cooktop	**48**
35 - Solving Operational Problems	**49**
36 - Assistance or Service	**51**
Service Data Record	51

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

- 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.
- Carbon monoxide is a natural bi-product of the combustion of gas through cooktop and oven burners. Always use a ventilation hood which exhausts to the outside of the home whenever using the gas-burning functions of your appliance. LEAVE THE HOOD VENTILATOR ON when flambéing food.

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

- NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room.
- Children or pets should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use.
- They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store flammable materials on or near the cooktop.
- 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.
- 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.
- 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 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.

⚠ IMPORTANT

The fascia of this appliance, where the knobs and display electronics are located, is made from aluminum, not stainless steel. Avoid caustic, acidic, or aggressive chemical cleaners (such as spray-on oven cleaners) at all cost as they will permanently stain / damage the aluminum. This type of damage is not covered by warranty.

Safety for the Oven

⚠ WARNING

- 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.

Safety for the Cooktop

⚠ WARNING

Use Proper Pan Size

- This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units

- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop surface since they can get hot.

Do Not Cook on Broken Cook-Top

- If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean Cook-Top With Caution

- If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

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 Electric Installation

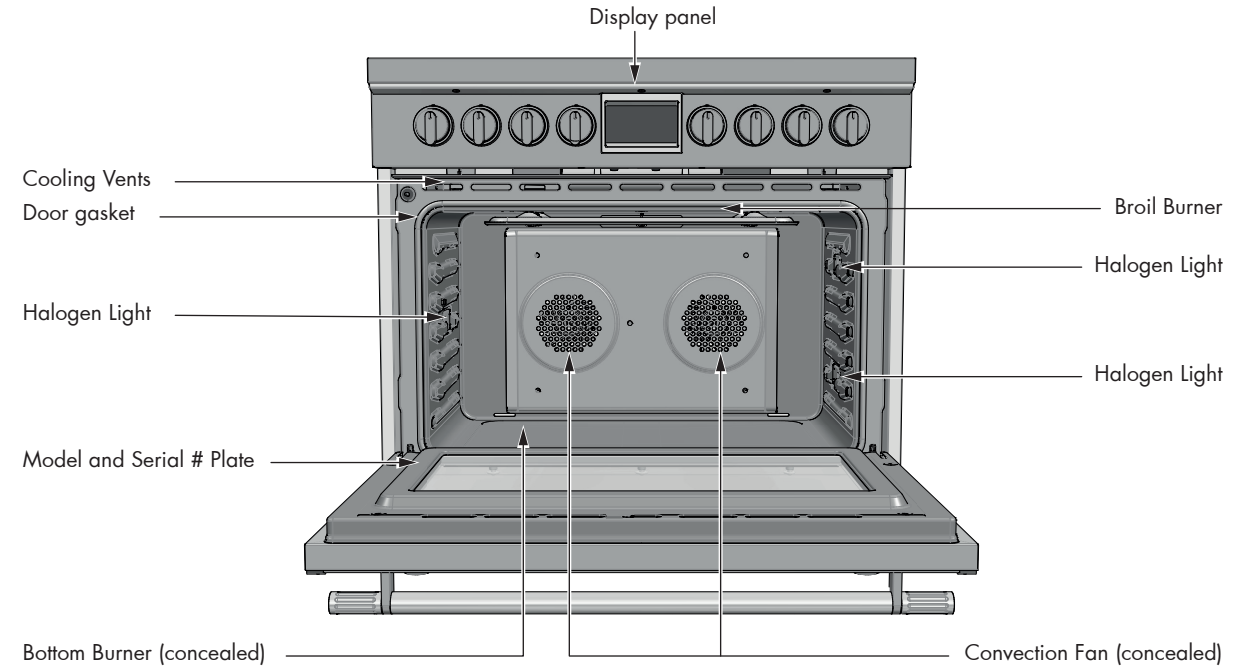
⚠ WARNING

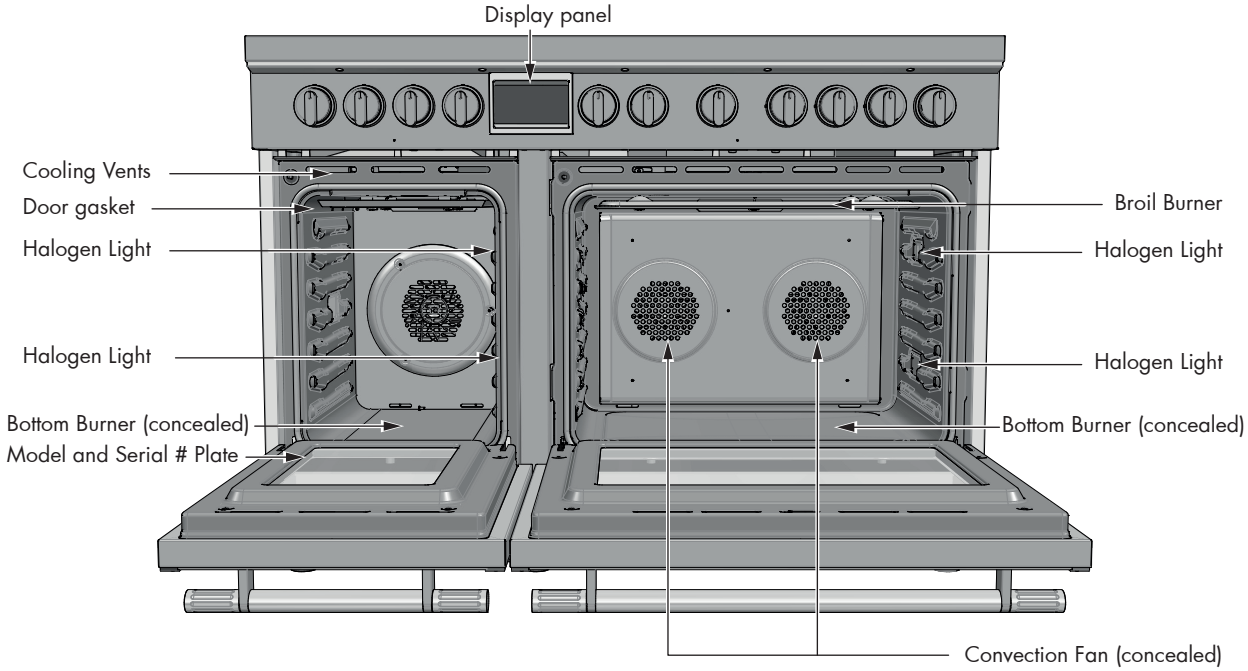
Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

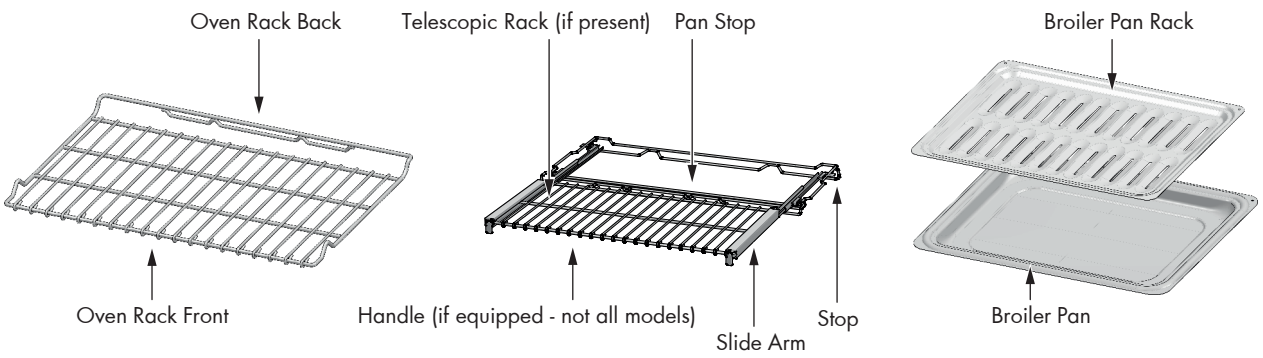
⚠ CAUTION

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

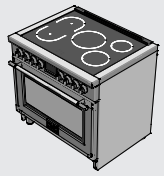
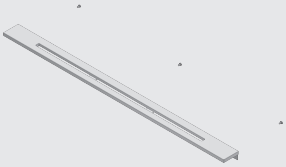
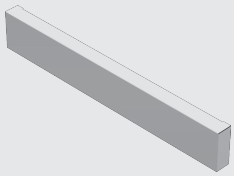
FEATURES OF YOUR OVEN

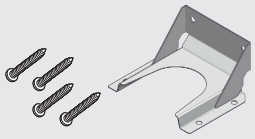
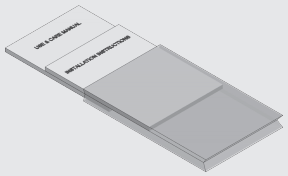




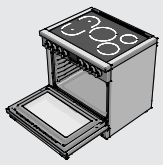
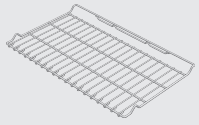
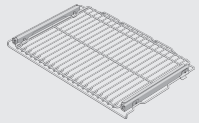
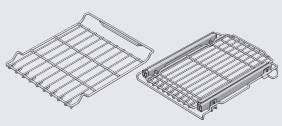


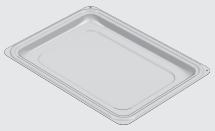
CONTENTS OF YOUR RANGE PACK

	QTY	DESCRIPTION
	1	RANGE COOKER
	1	3" BACKSPLASH THREE FIXING SCREWS
	1	KICK COVER
		3 FEET (mod. 30''- 36'') 5 FEET (mod. 48'')

	QTY	DESCRIPTION
	1	FOOT WITH COLLAR
	1	ANTI TIP FOUR FIXING SCREWS
		MANUAL & GENERAL DOCUMENTATION
	1	"INSTALLATION INSTRUCTIONS"
	1	"USE & CARE"

OVEN ACCESSORIES OF YOUR RANGE

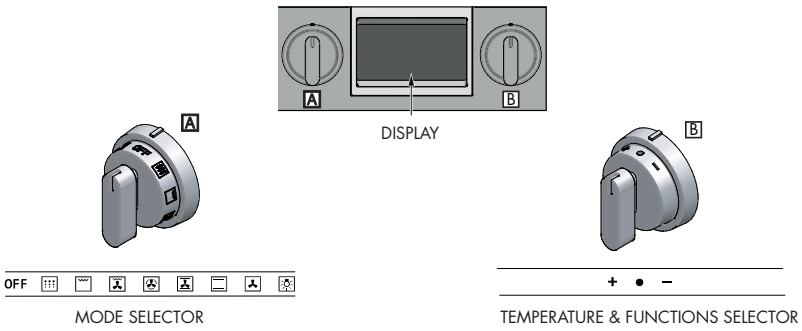
	QTY	DESCRIPTION
	1 2	OVEN OVENS (FOR 48" RANGE)
	2	CHROMED RACKS
	1	TELESCOPIC CHROMED RACK
	2	CHROMED RACKS

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

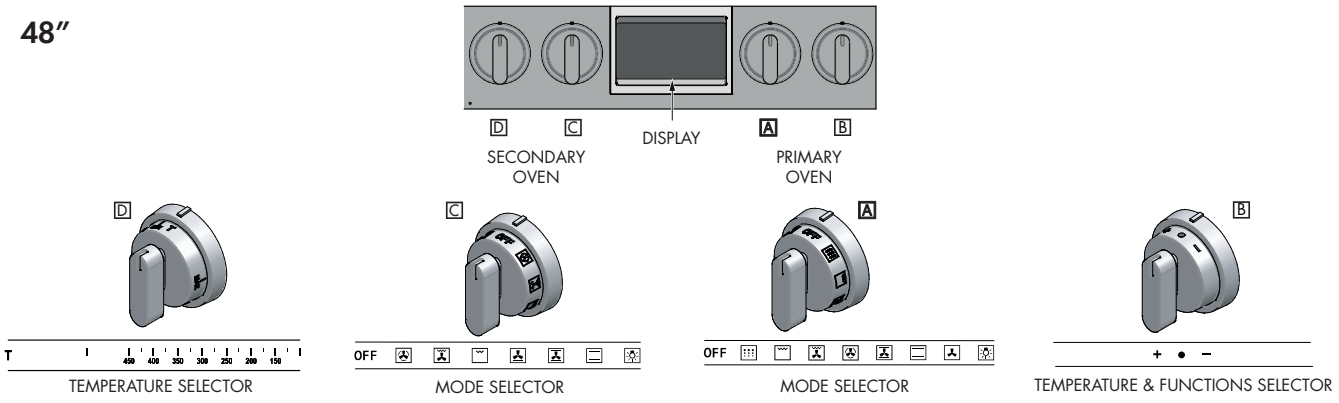
The user interface has the following features: display, preheat light indicators, keys for commands, cooking mode and temperature selectors.

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 14)

⚠ 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 7.
- 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 7 if there is any question as to which side is the front of the rack.

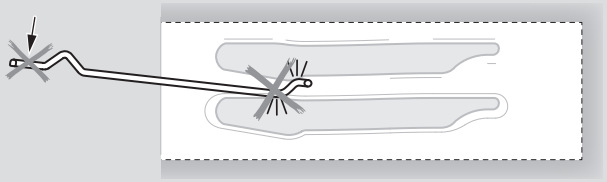
- The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

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

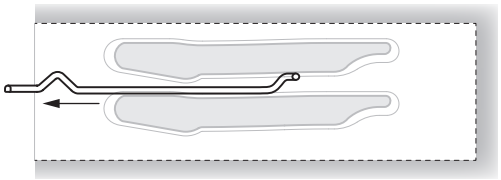
Make sure you do not force it to avoid damage to the enamel.



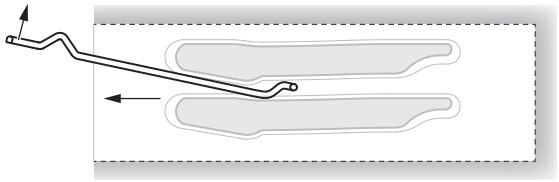
Front **Back**

To remove oven rack from the oven:

1. Pull rack forward

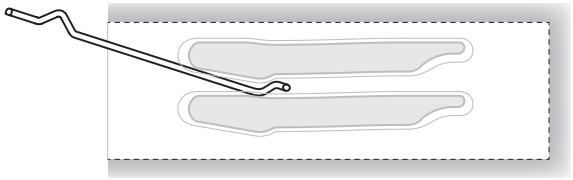


2. Lift rack up at front and then remove it

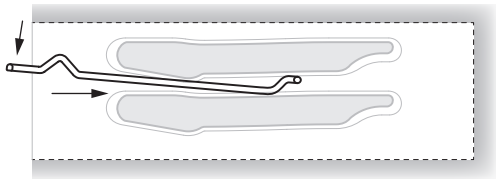


To replace an Oven Rack:

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.

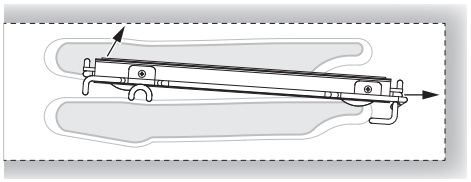
⚠ CAUTION

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

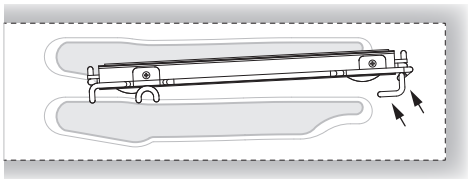
Please refer to illustration on Page 7 if there is any question as to which side is the front of the rack.

To remove Extendable Rack from the oven:

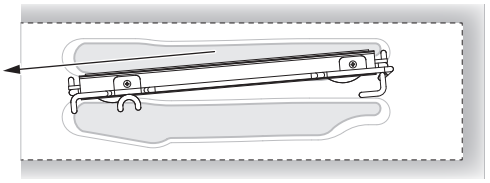
Lift of rack slightly and push it until the stop release



Raise back of rack until frame and stop clear rack guide

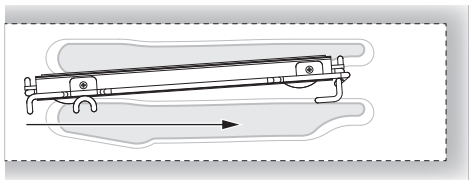


Pull rack down and out

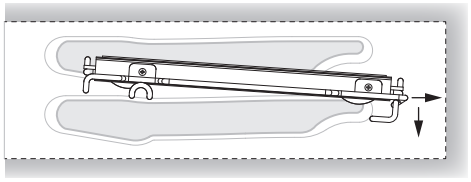


To replace an Extendable Rack:

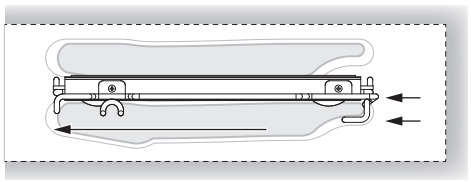
Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



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



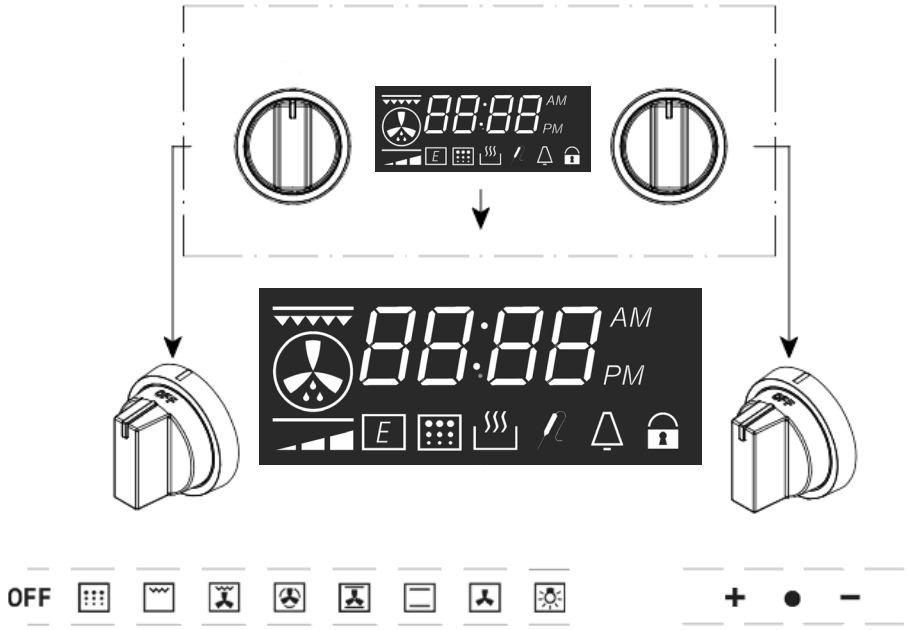
Control panel description

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.	
5	Pot	Showed when a cooking function is set..	
6	Duration cooking function		
7	Delayed cooking function		
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	
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

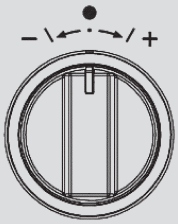
When the symbol is displayed, turn the knob left/right in order to set the timer value.
The standard value is 30 minutes, it's possible to modify it in the range between 0 and 240 minutes.
This timer has no influence on the oven activities and can be set also when the oven is off. The time of day is 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.

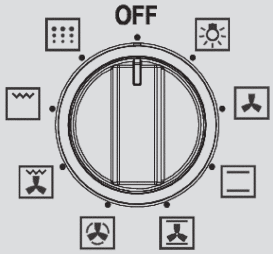
3 Tone Buzzer Setting

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.

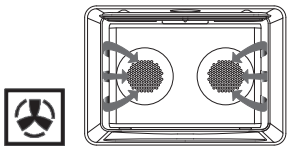
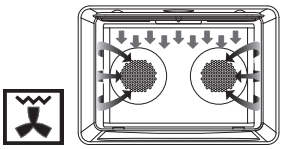
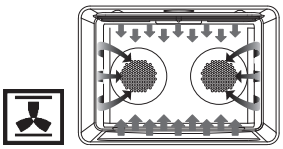
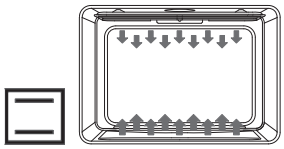
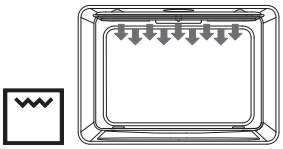
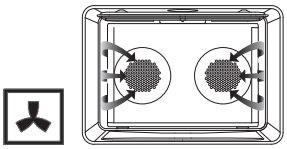
Advantages of Convection Cooking

- 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.

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.

10 - Cooking functions

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.

12 - Setting an oven function manually

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.

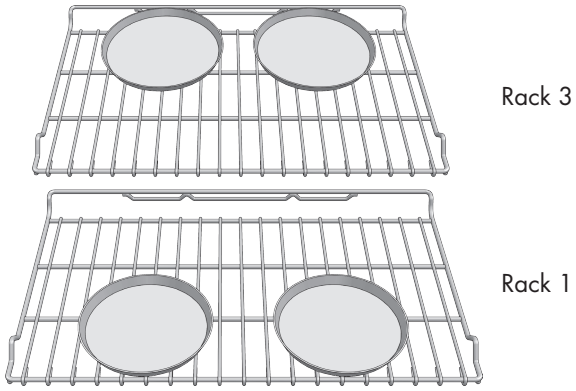
Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C).

- 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 30.

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%.

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)

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.

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 30.

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.

15 - Convection Broil Tips and Techniques

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Convection Broil mode with the oven door closed.
- Do not preheat oven. (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.

- 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

17 - Convection Roast Tips and Techniques

- 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 30.

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.

- 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: Slices:	2 - 4 12 - 16	Orange peel: dry and brittle Orange slices: skins are dry and brittle, fruit is slightly moist
Pineapple rings	Towel dried	Canned: Fresh:	9 - 13 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.

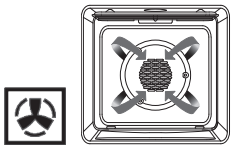
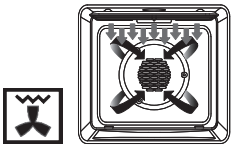
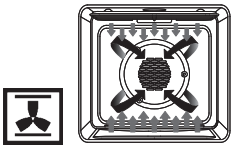
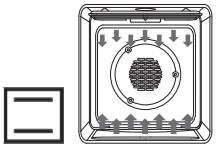
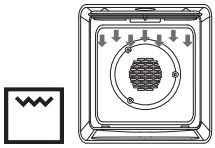
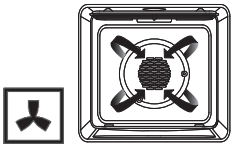
High Altitude Baking

- 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.

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.

21 - Solving Baking Problems

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

BAKING PROBLEM	CAUSE
Food browns unevenly	- 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.

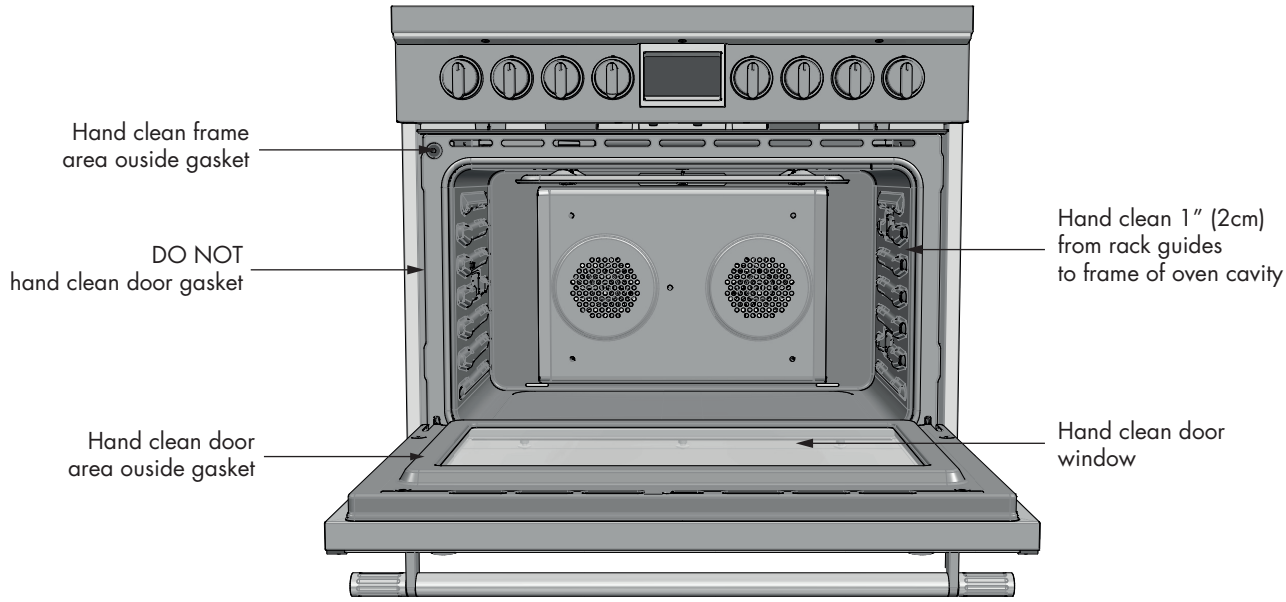
Preparing the Oven for Self-Cleaning

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.



23 - Setting the Self-Cleaning Mode

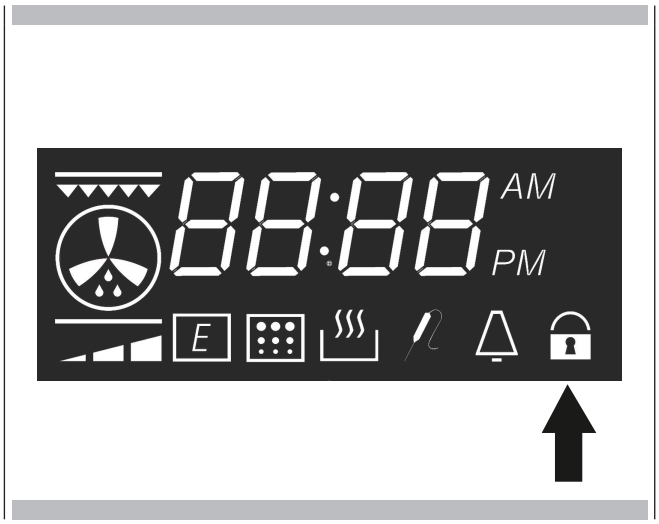
Before using the Self-Cleaning Mode please read the Oven Care and Cleaning page carefully and follow the Preparing the Oven for Self-Cleaning first. (see page 30)

⚠ 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.

25 - Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal

⚠ 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.

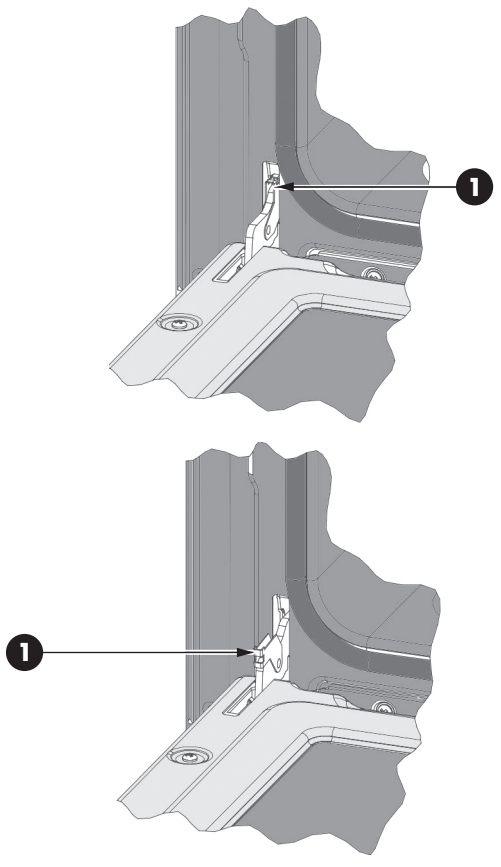
To Remove Door

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.

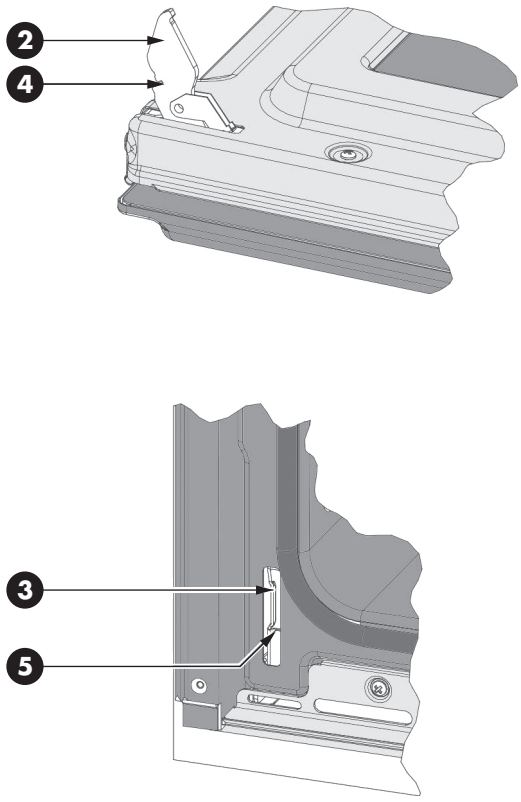
To Replace Door

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

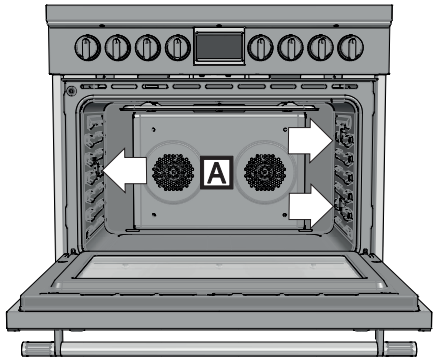
1. Read WARNING on this page.
2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. Remove the lens between screw and glass using a screw driver.
4. Remove the light bulb from its socket by pulling it.
5. Replace the bulb with a new one. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from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

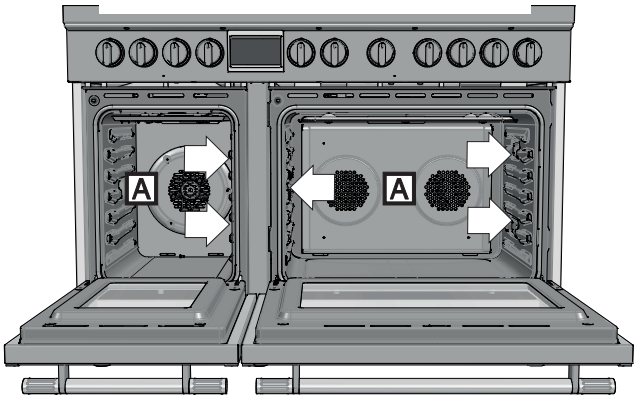
Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

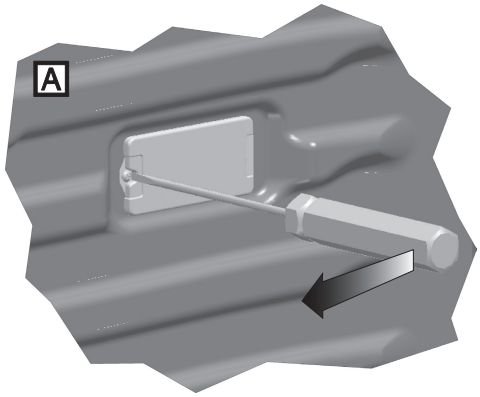
⚠ WARNING

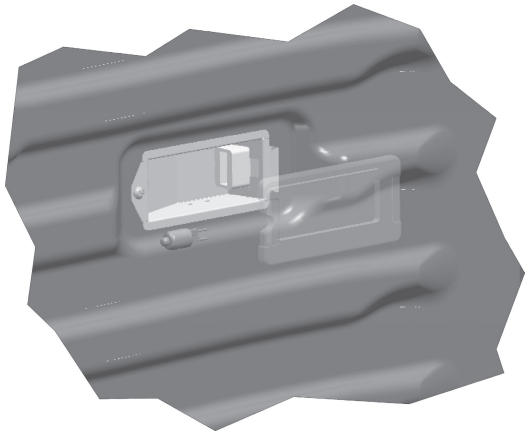
- Make sure the oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The lenses must be in place when using the oven.
- The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses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

OVEN LIGHT

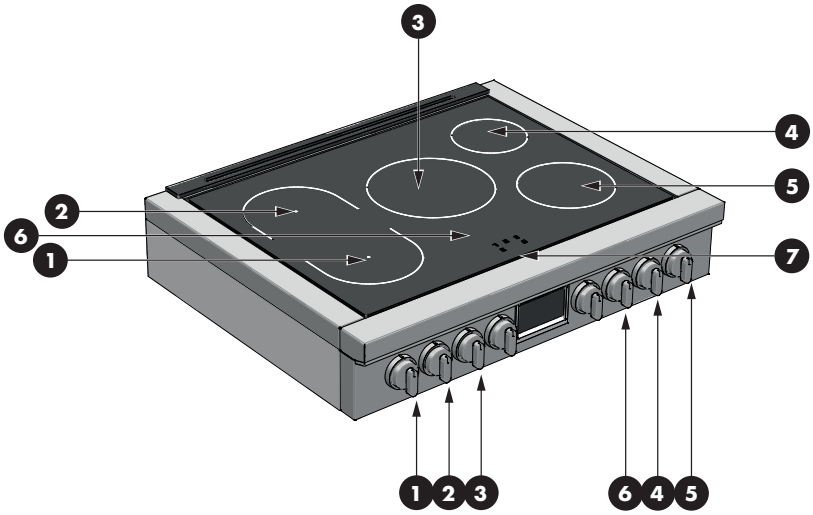






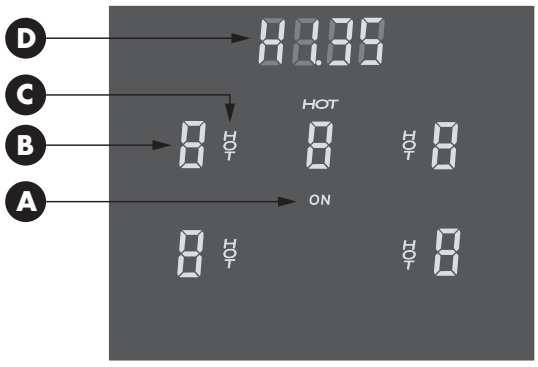


FEATURES OF YOUR COOKTOP 36”



Position 1	2100W (Boost 3000W) 7-1/2” x 8-1/2”	(190mm x 220mm)	induction bridge and control
Position 2	1850W (Boost 3000W) 7”	(180mm)	induction bridge and control
Position 3	2300W (Boost 3000W) 10”	(260mm)	induction element and control
Position 4	1400W (Boost 2100W) 6”	(160mm)	induction element and control
Position 5	2300W (Boost 3000W) 8”	(200mm)	induction element and control
Position 6	Timer Display		timer control
Position 7	Led Display		

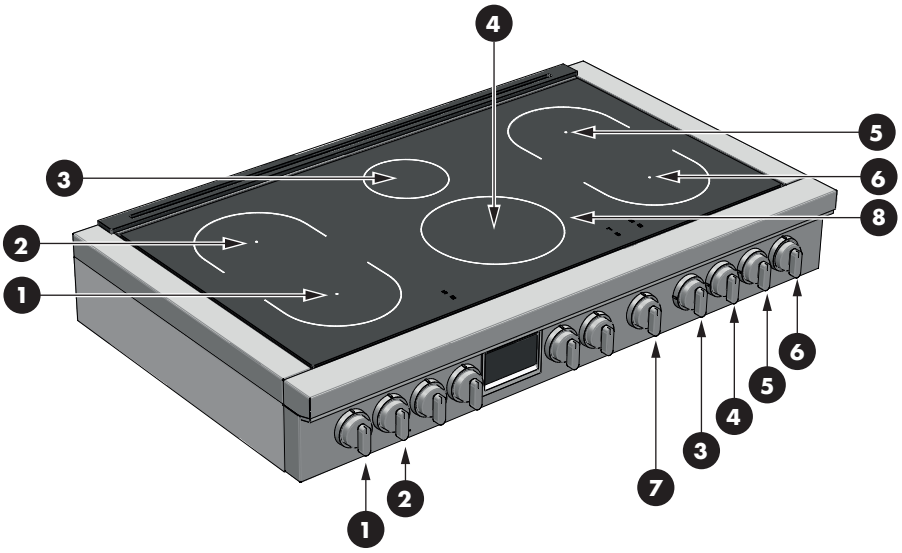
DISPLAY UNIT INDICATIONS



A - ON display
B - Power level display
C - Residual heat display
D - Timer

NOTE: power levels are indicative and can vary according to the pan used or the settings made.

FEATURES OF YOUR COOKTOP 48" BRIDGE



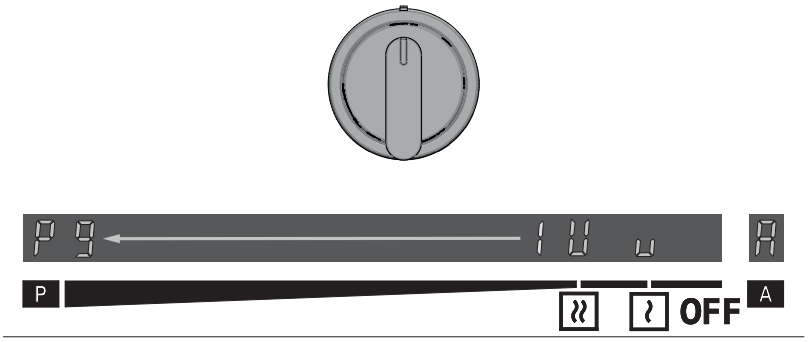
Position 1	2100W (Boost 3000W) 7-1/2" x 8-1/2"	(190mm x 220mm)	induction bridge and control
Position 2	2100W (Boost 3000W) 7-1/2" x 8-1/2"	(190mm x 220mm)	induction bridge and control
Position 3	2300W (Boost 3000W) 10"	(260mm)	induction element and control
Position 4	1400W (Boost 1850W) 6"	(160mm)	induction element and control
Position 5	2100W (Boost 3000W) 7-1/2" x 8-1/2"	(190mm x 220mm)	induction bridge and control
Position 6	2100W (Boost 3000W) 7-1/2" x 8-1/2"	(190mm x 220mm)	induction bridge and control
Position 7	Timer Display		timer control
Position 8	Led Display		

DISPLAY UNIT INDICATIONS

A - ON display
B - Power level display
C - Residual heat display

NOTE: power levels are indicative and can vary according to the pan used or the settings made.

ELEMENT AND CONTROL SETTING



Control knobs and power level adjusting

The placement of each knob corresponds to the placement of the induction element that it controls.
To turn on any, PUSH and TURN the knob clockwise to the required setting, of the according cooking zone can be increased between a minimum of 1 to a maximum of 9. To reduce the power of the cooking zone again it is necessary to turn the knob anticlockwise.
The current power level is displayed on the display unit of the hob.

TIMER FUNCTION

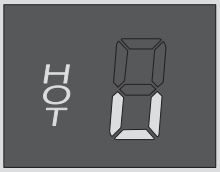
Timer function setting

NOTE: the timer is only intended as an acoustic advisor that recalls the attention of the user.
Timers have no effect on the heating elements. Cooking zones must always be stopped manually by rotating the knob in the corresponding [OFF] position.

It's possible to set the timer from 1 to 9h59 minutes: it beeps when the time has run out. This function is always available and is indicated by the clock symbol "H" which is located in the middle of cooktop above the power setting displays.

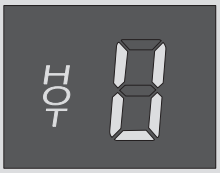
Timer setting

- Push the Timer knob until "H000" appears, the first two digits H0 start to blink, turn the knob left/ right in order to set the timer value (Hour), press the knob again to set the minutes following the same procedure, confirm the timer value by pressing the knob.
- Pushing the knob before the time is expired is possible pause it (P is displayed), then restart it by pressing the knob again.
- To delate the timer setting keep pressed the knob for about 3 second until the display value disappears.



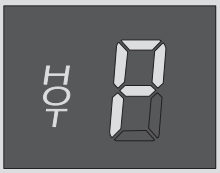
Melting function

If the knob is turned clockwise from zero position the first "power level" reached is the melting function. The according 7 segment display unit shows this "u" symbol. The melting function is used to heat up the bottom of the pot (40°C / 105°F inside the pot). This function is used to melt food. The maximum time for using the melting function is limited to 2 hours.



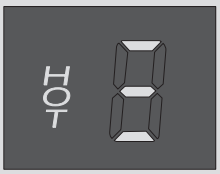
Warming function

The warming function is the second "power level" which will be selected when turning the knob clockwise. The according 7 segment display unit shows this "U" symbol. The warming function is used to heat up the bottom of the pot to 70°C / 160°F (65°C / 150°F inside the pot). Using this function the food can be kept warm or it can be used to warm up food gently.
The maximum time for using the warming function is limited to 2 hours.



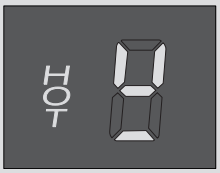
Booster function

To activate the boost function press and turn the knob clockwise in overwind position "P" until a beep sounds. The symbol is as shown "P" and will be displayed. After 10 minutes the boost function will be automatically switched off and the "P" is not shown on the display anymore and the induction control will be set automatically at level 9.



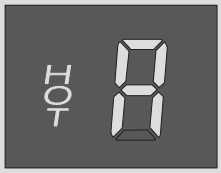
Bridge function

On left zone of 36'' ranges, and on 48'' ranges left and right zone, can be bridged (joined) to function as a single elongated cooking zone.
Of the two cooking zones, the rear is the "passive cooking zone" and the front is the "master cooking zone". To bridge the two zones together: simultaneously turn both zones' knobs clockwise all the way to position "P" (Power Boost) and hold them there for at least 3s. Release both knobs which will spring back to the setting of 9. The knob for the rear zone must remain in this position to maintain the bridge. The display for that zone will show three dashes indicating it is bridged.
Now the knob for the front zone can be used to adjust the power level which will affect both zones equally effectively operating as a single zone.
If the master control knob is turned to the off position or if the passive (rear) zone knob is adjusted at all the bridge mode will be canceled and each zone will once again operate independently.



Cookware recognition function

The cooking level of cooking zone can be selected by turning the knob to the according position even if no pot is in place. The output of power starts automatically as soon as an appropriate pot is put on the cooking zone. If no pot is being detected the display changes to the shown "pot missing" symbol after a short time. This symbol will be shown until a appropriate pot is put on the cooking zone or the maximum time of 10 minutes expired. The same applies if the pot is removed during normal cooking.
After 10 minutes without detected pot the cooking zone switches off automatically and can only be activated again after returning the knob into the OFF position.



Automatic Heat Up time function

The purpose of the Automatic Heat-Up time function is to automate raising food to the desired temperature more quickly compared to simply setting the inductor to that setting.

Automatic Heat-Up function will act as a 'fast preheat' for an inductor. It will apply setting 9 wattage in order to achieve your desired lower set temperature more quickly.

It is not recommended to use this function to preheat an empty pot or pan.

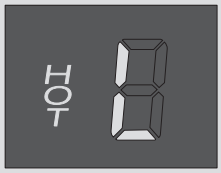
Example: you set an inductor to setting 4. It receives a set amount of wattage that is maintained consistently throughout the setting. However, at that wattage it would take quite a bit of time to reach temperature due to the lower wattage input. If you set the inductor at 9 it receives a great deal more wattage which raises the temperature more quickly. How to you get to the temperature of setting 4 but reach it with the speed and wattage of setting 9? Enter Automatic Heat-Up function.

To activate the Automatic Heat-Up time function, press and turn the knob counterclockwise to position "A" on the knob (you will feel a spring-back resistance). Hold it on "A" until the "A" symbol shows on the display of the inductor you are adjusting. It will blink waiting for the next input. Within 10 seconds (while the "A" is flashing) select your desired cooking level from 1 through 8. This function will not work if you set it to melt, keep warm or level 9 after the "A" starts flashing.

This will be the cooking level after the automatic heat-up is complete. During the automatic heat-up period, the inductor's display will alternate between "A" and the selected cooking level. Refer to the table below for the time that Automatic Heat-Up mode will operate at setting 9 before automatically switching to the actual level set.

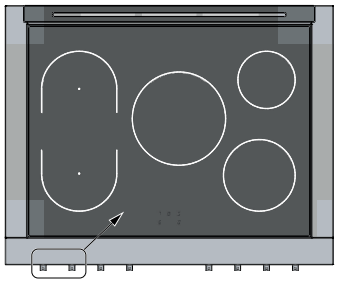
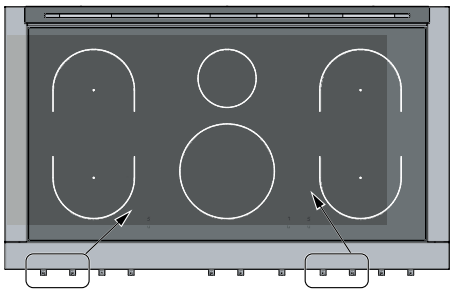
Once the Automatic Heat-Up function is locked in any adjustment to the knob will cancel the mode and the inductor will simply operate at the set temperature. So, if you feel that the power 9 has run long enough, you can easily cancel the mode by rotating the knob to a new a different setting and back to your original setting if so desired.

Automatic heat-up	
Level Zone	**Time (seconds)**
Level 1	48
Level 2	144
Level 3	230
Level 4	312
Level 5	408
Level 6	120
Level 7	168
Level 8	216
Level 9	-



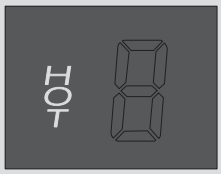
Control Lock function

The control lock is a device that protects the appliance from accidental or inappropriate use. With all cooking zones turned off, simultaneously press and turn two knobs counterwise in overwind position “A”. They need to be hold in that position for a least 2s until the symbols “L” appear on the displays, then release the knobs.

36”	48”
	

In order to deactivate the CL function repeat the same procedure as for activating.
After unlocking all knobs have to be turned back in the zero position (if any knob was in a position different from zero). The control is than off and can be operated as expected.

NOTE: If the knobs are not hold in the OWL position for long enough the CL will not be enabled / displayed. If the knobs are hold in that position for more than 30 seconds the input is considered to be invalid and a error message “Permanent use of key” will be displayed (flash symbol).



Residual Heat indication

Cooking zones which are already switched off can still have a hot glass surface. In order to warn and protect users from burning themselves this condition is visualized, the residual heat measurement is done from the temperature sensor of each inductive cooking zone..
When the measured temperature drops below 60°C / 140°F on the glass the symbol indicating the hot surface disappears.

29 - Advice on cooking

Some traditional methods of cooking, such as double boiler (bain-marie) for creams, sauces, chocolate, etc. are no longer necessary, because now you can cook these directly in the pan, thanks to perfect power regulation and even temperature distribution of the induction system.

You can use the "Booster" function with water and soups until they boil, then use a lower level immediately to avoid too much steam and to save energy.

When frying heat the oil to the highest power level, then turn down if needed to a medium level when adding food to the pan.

Always use pots and pans with a proper lid.

Reduce the selected power in the cooking area in time, in the case of water do not let it boil unnecessarily for too long.

Always choose containers of an adequate size for the amount of food to be cooked. A large pot which is not completely full consumes a lot of energy.

For the best cooking results, metal pots and pans with a flat bottom are recommended. Make sure the bottom of the pan corresponds with the cooking area indicated on the glass.

To save energy cook vegetables and potatoes in a small amount of water. Do not heat empty pans otherwise they may be damaged and can also ruin the glass cooking area.

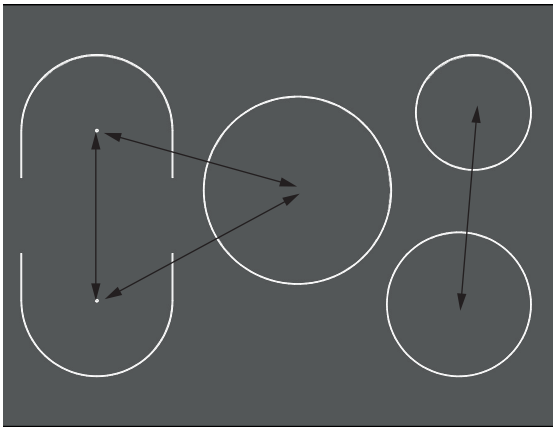
Before using the cooktop for the first time

- All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process.
- Clean your glass top before the first time you use it. A thorough cleaning with a glass top cleaner is recommended. It only takes a minute and puts a clean, shiny coating on the glass top before its initial use.
- There may be a slight odour during the first several uses: this is normal and will disappear.
- Optimum cooking result depends on the proper cookware being selected and used.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot over 20 minutes after the elements have been turned off.
- The glass ceramic cooking surface is a durable material resistant to impact but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Do nor allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and /or cooktop.
- Do not slide cookware across cooking surface it may scratch the glass

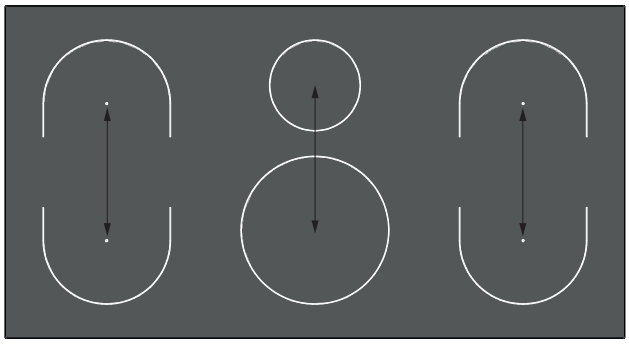
Power Sharing

One generator controls 2 elements, or two/three cooking zones within a heating section share the power of one generator. Power Sharing is activated when both elements in the same cooking zone are activated and one element is set for Boost (P). The element that is not set for Boost will change to a lower power level. This is called Power Sharing: The latest set cooking level has priority.

36”



48”



⚠ IMPORTANT

Automatic Switch OFF

The induction hob has an automatic device which limits the duration of use. Depending on the chosen cooking level a maximum operation time limitation is defined, the safety device will be activated only if no change of cooking level is done. If this maximum operating time is exceeded on a cooking zone this cooking zone is being switched off, a short beep sounds and if the zone is hot the “residual heat” symbol is showed.
In order to reactivate this cooking zone the control knob has to be turned back into OFF position.

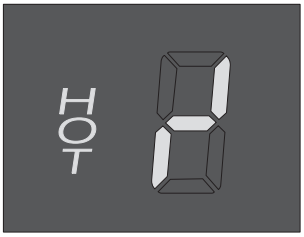
⚠ IMPORTANT

Overheating status of cooking zone

If the hob is used on full power for a long period, the electronics could have trouble cooling down if the room temperature is high. To avoid excessively high temperatures forming in the electronics, the power to the cooking zone is managed automatically to protect itself.

Permanent use of keys

FAULT MESSAGE



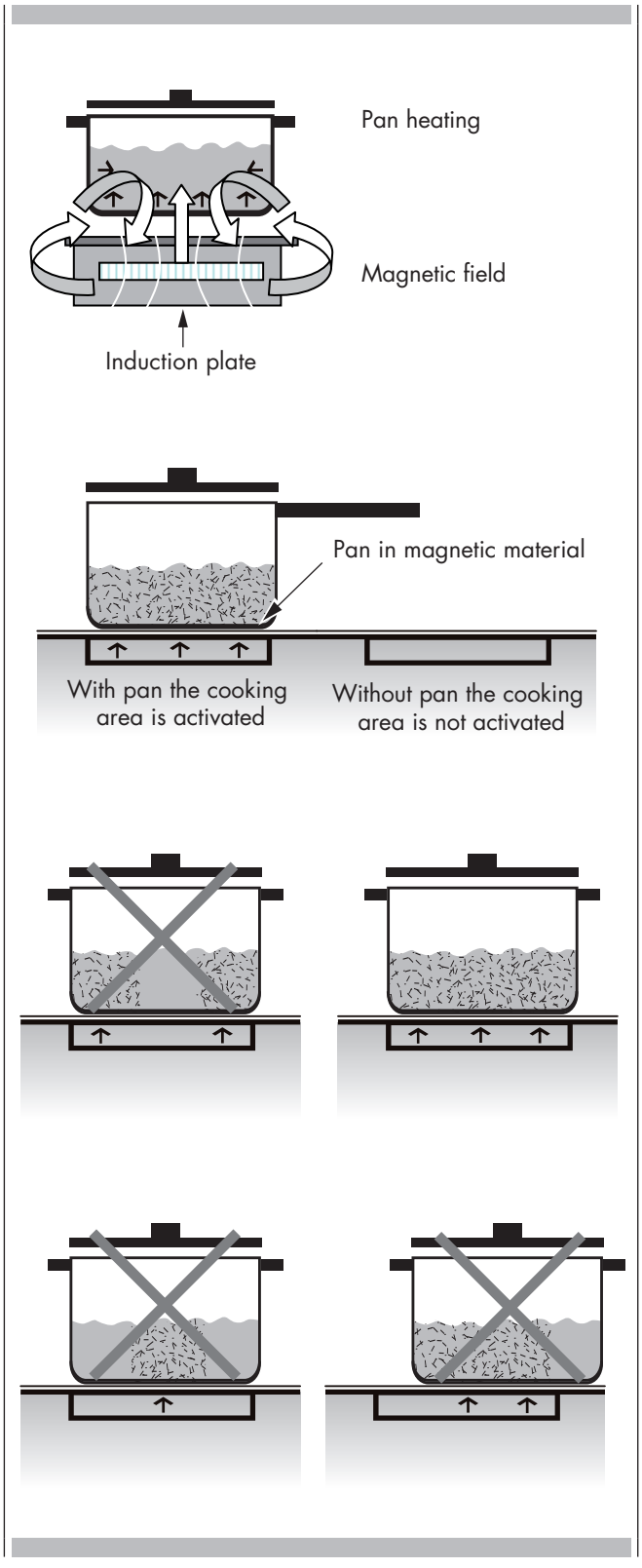
If the knobs have been kept rotated in the “A” or “P” positions for more than 30 seconds a fault message will appear on the display.

Cookware “noise”

When using adjacent elements that are set at certain power level settings, magnetic fields may interact and produce a low whistle or intermitted “hum”. Pans that completely cover the element ring will produce less noise. A low “humming” noise is normal particularly on high settings. These noise can be reduced or eliminated by lowering or raising the power level settings of one or both of the elements.
The less ferrous material there is in a piece of cookware, the noisier and less efficient it will be - to the point where the cookware may not be detected intermittently or at all. Try to avoid “induction compatible” cookware that is “cladded”. Very little of the material in the base of the cookware has the ferrous material needed for effective operation of an induction cooktop. The ideal cookware would be solid stainless steel or cast iron (can be porcelainized). If you are experiencing difficulty with a particular pot or pan, test the same inductor using an all stainless steel or cast iron pot or pan. If the steel or cast iron pot / pan works fine then the issue is with your other cookware, not the appliance.
Non-stick cookware is terrible on induction as non stick cookware is primarily aluminum which is not induction compatible.
The more ferrous material there is in the cookware, the better and quieter the cooktop will operate.

How INDUCTION heating works

There is an electronic circuit inside the induction hob which powers and commands a coil. This creates a magnetic field which activates when it comes into contact with suitable pots and pans **(magnetic material)**. The pan on the hob warms up instantly, while the hob remains cold. There is no loss of heat. The heat generated in the pan lets you cook quickly, saving time and emergy.



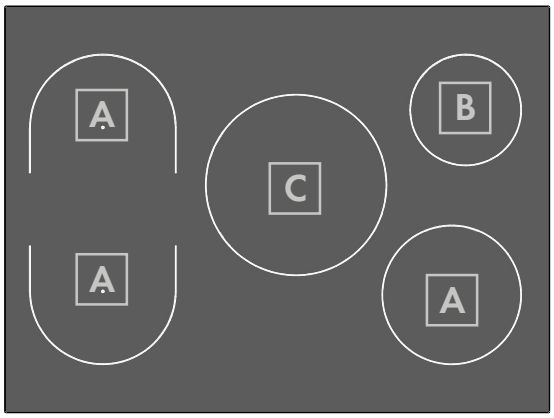
Pots and pans and how to use them

⚠ ATTENTION

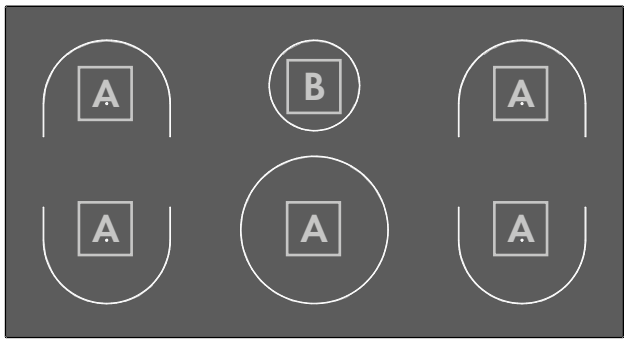
There is an electronic circuit inside the induction hob must be made of ferromagnetic material. They can be made of enamaled steel, cast iron or special pans of stainless steel for induction.
To make sure a pan is suitable, try using a magnet to see if it sticks to the bottom of the pan. Never use normal thin steel nor anything containing even just an amount of glass, terracotta, copper or aluminum.
The display of the cooking area will show if the pan is suitable, if the power Indicator flashes the pan is not suitable or the diameter of the bottom is too small for the diameter of the cooking area.
The pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking area.
In some cooking areas an internal diameter is indicated, with a lighter outline.

COOKING AREAS

36”



48”



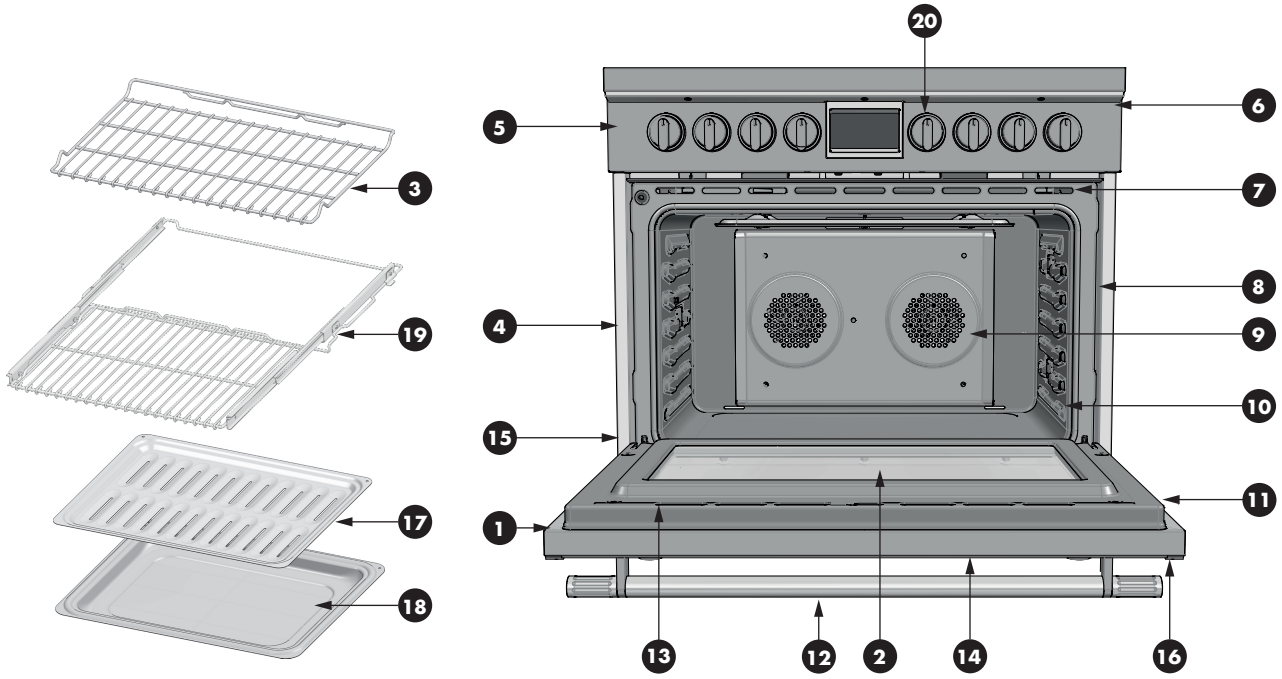
Use the minimum size pan shown for each cooking element.

Diameter pan size		
A	4 5/16” (11,0 cm)	minimum diameter pan size
B	3 9/16” (9,0 cm)	minimum diameter pan size
C	5 1/8” (13,0 cm)	minimum diameter pan size

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.
3. Match the letter with the cleaning method on following page.

PART LIST



Cleaning Chart

Part Description		Material	Cleaning Method	Part Description		Material	Cleaning Method
1	Inner Door Perimeter	Stainless Steel	G	12	Door Handle	Stainless Steel	G
2	Interior Door Glass	Glass	F	13	Door Cooling Vent	Enamelled Steel	E
3	Removable Oven Racks	Chromed Steel	A or E	14	Outer Door	Stainless Steel / Glass	G&C
4	Side walls	Stainless Steel	G	14	Outer Door (Color kit)	Painted Steel / Glass	D&C
5	Range Top	Stainless Steel	G	15	Hinges	Steel	H
6	Control Panel	Aluminum	D	16	End Caps	Aluminum	D
7	Oven Cooling Vents	Enamelled Steel	D	17	Broil Pan Rack	Enamelled Steel	E
8	Oven Front Frame	Enamelled Steel	E	18	Broil Pan	Enamelled Steel	E
9	Oven Cavity	Enamelled Steel	E	19	Extension Rack	Chromed Steel	A
10	Oven Gasket	Woven Mesh	B	20	Knobs	Cast Metal	D
11	Interior Oven Door	Enamelled Steel	E				

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.
- Never use oven cleaner or caustic degreaser anywhere on the outside of the range.

The cleaners listed below indicate types of products to use and are not being endorsed. Use all products according to package directions. Warranty does not cover damage caused by cleaning methods or products that are not prescribed in this manual. Over-spray from caustic cleaners (such as oven cleaner) can permanently etch/stain the exterior materials of the range.

Material	Cleaning Method
A	"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 dull metallic gray."
B	DO NOT HAND CLEAN GASKET.
C	Spray Windex® or Glass Plus® onto a cloth first then wipe to clean. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease spatters.
D	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, cream cleansers with grit, and steel wool pads. Avoid caustic or aggressive chemical cleaners at all cost as they will permanently stain / damage the aluminum.
E	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	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	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	Ensure hinges are free of grease and debris
"Meat Probe (If Included)"	Clean probe by hand with detergent and hot water. Then rinse and dry. Do not clean in dishwasher.

⚠ CAUTION

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

Apply a small amount of cooktop cleaning specific ceramic crème on a daily basis. this provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner.
It must be reapplied before each use. Use a clean cloth and apply cooktop cleaning crème before each use to remove dust or metal marks that can occur on the counter level surface between uses.

FRAME

(Stainless steel models)
Always wipe with the grain when cleaning. For moderate/ heavy soil, use BonAmi® or Soft Scrub® (no bleach).
Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

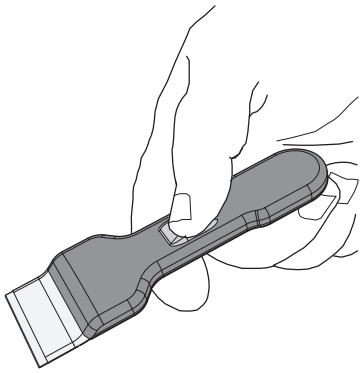
DAILY CLEANING TECHNIQUES

Clean the surface when it is completely cool with the following exception.

CLEANING THE COOKTOP

Remove these soils immediately with the razor blade scraper:

- Dry Sugar
- Sugar Syrup
- Tomato Products
- Milk



USE DAILY

Wipe off spatters with a clean, damp cloth; use white vinegar if smudge remains; rinse.
Apply a small amount of the Cooktop Cleaning Cream.
When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

⚠ CAUTION

Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot; use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health.
Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

RECOMMENDED CLEANERS

- **Cooktop Cleaning Crème:**
  Use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.
- **BonAmi®:**
  Rinse and dry.
- **Soft Scrub® (without bleach):**
  Rinse and dry.
- **White Vinegar:**
  Rinse and dry.
- **Razor blade scraper**
  Packaged with cooktop.

Note: The recommended cleaners indicate a type ofcleaner and do not constitute an endorsement.

AVOID THESE CLEANERS

- **Glass cleaners which contain ammoniac or chlorine bleach**
  These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.
- **Caustic Cleaners**
  Oven cleaners such as Easy Off® may etch the cooktop surface.
- **Abrasive Cleaners**
  Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and / or leave metal marks.
  Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.
- **Powdery cleaners**
  Containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.
- **Flammable cleaners**
  Such as lighter fluid or WD-40.

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 15). 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 31.
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 14.
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 7. 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.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATION ELECTRIQUE

⚠ AVERTISSEMENT

- L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être exécutés par un installateur qualifié ou un bureau technique.
- **Les modèles peuvent être actionnés à 240V ou à 208V.**

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.

Les changements ou les modifications non explicitement approuvés par la partie garante de la conformité risquerait d'annuler le droit de l'utilisateur à employer l'équipement.

Note : Cet équipement est conforme à la partie 18 des règles de la FCC. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie sous la forme de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé en conformité avec les instructions, il peut provoquer des interférences nocives sur les communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences se produiront dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences nocives sur la réception radio ou télévision, ce qui peut être détecte en mettant l'appareil sous et hors tension, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger ces interférences en appliquant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne réceptrice.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil dans une prise ou un circuit diffèrent de celui sur lequel est branché le récepteur.
- S'adresser au revendeur ou à un technicien radio/TV expérimenté.

⚠ AVERTISSEMENT

Les porteurs de stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical similaire doivent être prudents lors de l'utilisation de la plaque à induction ou lorsqu'ils se trouvent dans le voisinage de la plaque allumée. En effet, le champ électromagnétique pourrait avoir des répercussions sur le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical similaire. Nous vous conseillons de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque sur votre situation particulière.

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

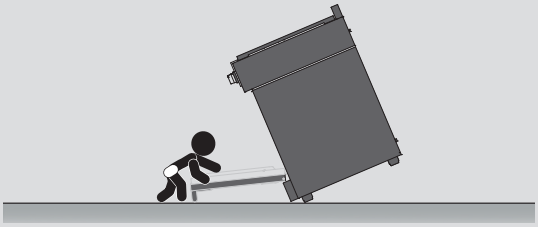
Risque de basculement

Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et se tuer.

S'assurer que l'étrier anti-basculement est mis en place lors de l'installation de la cuisinière.

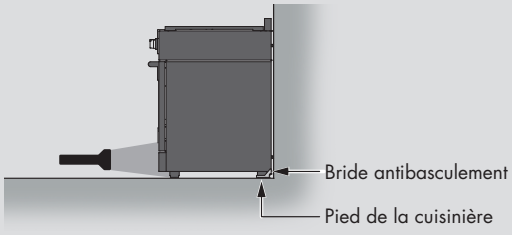
Ne pas utiliser la cuisinière sans que l'étrier anti-basculement n'ait été installé et enclenché.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort ou de graves lésions pour les enfants ou les 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
Securite pour la table de cuisson	5
Securite pour l'auto-nettoyage du four	6
Avertissements pour l'Installation 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**
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 - Conseils et techniques de gril	**25**
Tableau de gril	25
17 - Conseils et techniques de rôtissage à convection	**26**
Tableau de rôtissage à convection	26

TABLES DES MATIERES	PAGE
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 - Réglage éléments et système de commande	**38**
Boutons de commande et réglage du niveau de puissance	38
Réglage fonction timer	38
29 - Conseil de cuisson	**42**
30 - Fonctionnement de la Table de Cuisson	**43**
Avant d'utiliser la table de cuisson pour la premiere fois	43
Partage de puissance	43
31 - Casserole	**45**
Comment fonctionne la chauffage	45
Utilisation des casseroles	45
32 - Entretien Général du Four	**47**
Comment utiliser le tableau de nettoyage du four	47
33 - Finitions du Four / Méthodes de Nettoyage	**48**
34 - Nettoyage de la Table de Cuisson	**49**
35 - Résolution des Problèmes de Fonctionnement	**50**
36 - Assistance ou Service Après-Vente	**52**
Données de Service	52

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.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil électroménager sans la surveillance stricte d'un adulte. Les enfants et les animaux domestiques ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance près d'appareil électroménager lorsqu'il est utilisé. Ne laissez jamais un enfant s'asseoir ou se mettre debout sur toute pièce du four.

⚠ 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.
- Le monoxyde de carbone est un sous-produit naturel de la combustion du gaz dans les brûleurs des cuisinières et des fours. Toujours utiliser une hotte aspirante pour évacuer l'air vers l'extérieur de la maison lorsque l'on utilise les fonctions à gaz de l'appareil. 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.

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

- N'utilisez JAMAIS cet appareil comme poêle à gaz pour chauffer la pièce. Sinon, vous risquez un empoisonnement au monoxyde de carbone.
- 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.

- Quand vous cuisinez, veillez à porter des habits adéquats en évitant des habits lâches ou des manches tombantes.
- Ne jamais nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Certains détergents appliqués sur des surfaces chaudes provoquent des vapeurs nocives.

⚠ ATTENTION

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.

⚠ IMPORTANT

Le bandeau frontal de cet appareil où se trouvent les boutons et l'écran d'affichage, est en aluminium et non en acier inoxydable. Éviter à tout prix d'utiliser des produits nettoyants chimiques caustiques, acides ou agressifs (tels que les sprays nettoyants pour four) car ils tacheront et/ou endommageront l'aluminium de manière permanente. Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie.

Securite pour l'auto-nettoyage du four

⚠ AVERTISSEMENT

- 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.

Securite pour la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez des casseroles dont la taille est appropriée

- L'appareil est équipé d'une ou plusieurs surfaces de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le fond est plat et qui sont assez larges pour couvrir la surface de chauffage. L'utilisation d'ustensiles sousdimensionnés expose une partie de l'élément de chauffage en contact direct et peut enflammer des vêtements. Un bon rapport entre l'ustensile et le brûleur améliorera l'efficacité.

Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne dépassées sur une autre surface de chauffage

- Pour réduire le risque de brûlures, l'allumage de matériaux inflammables, et le déversement dû à un contact accidentel avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile doit être positionnée vers l'intérieur et ne pas dépassée au-dessus des surfaces adjacentes.
- Ne placer pas des objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles sur la surface de caisson puisqu'ils peuvent devenir chauds.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson fêlée

- Si la table de cuisson était fêlée, les nettoyants et les déversements peuvent pénétrer dans la fêlure de la table de cuisson et provoquer un risqué d'électrochoc. Contactez un technicien qualifié.

Nettoyez la table de cuisson avec attention

- Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une surface chaude, évitez les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent entraîner des fumées nocives s'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes.

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'autonettoyage 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 et Electrique

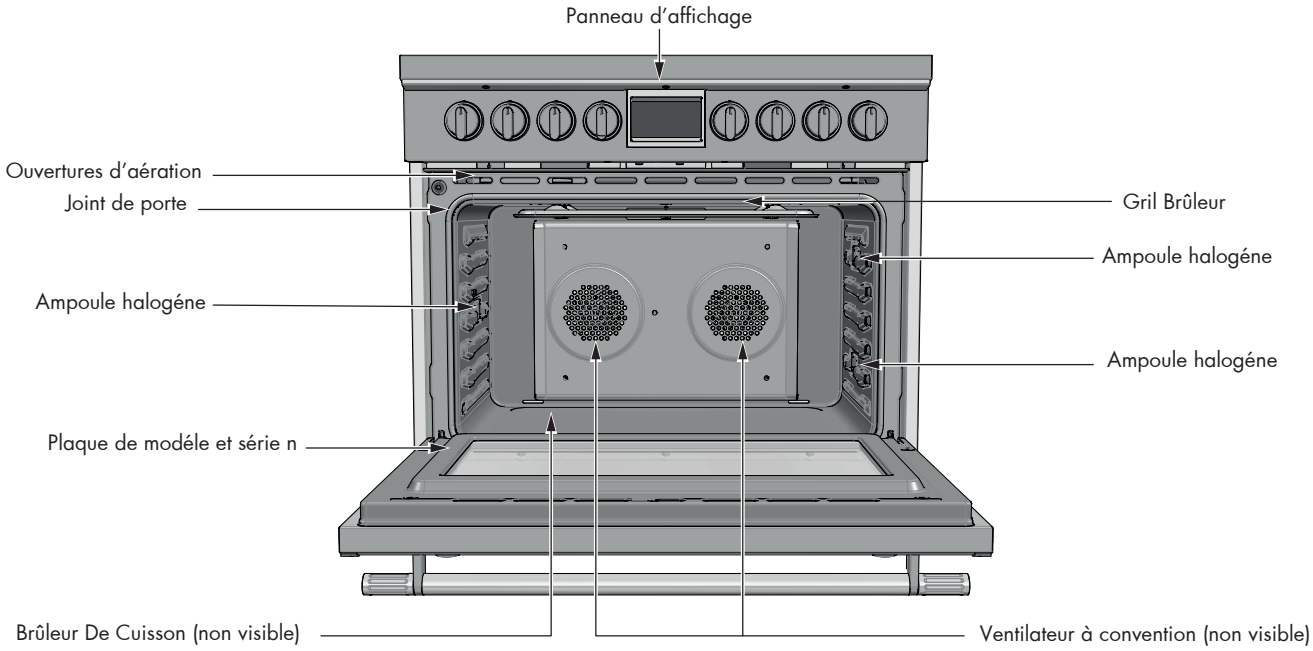
⚠ AVERTISSEMENT

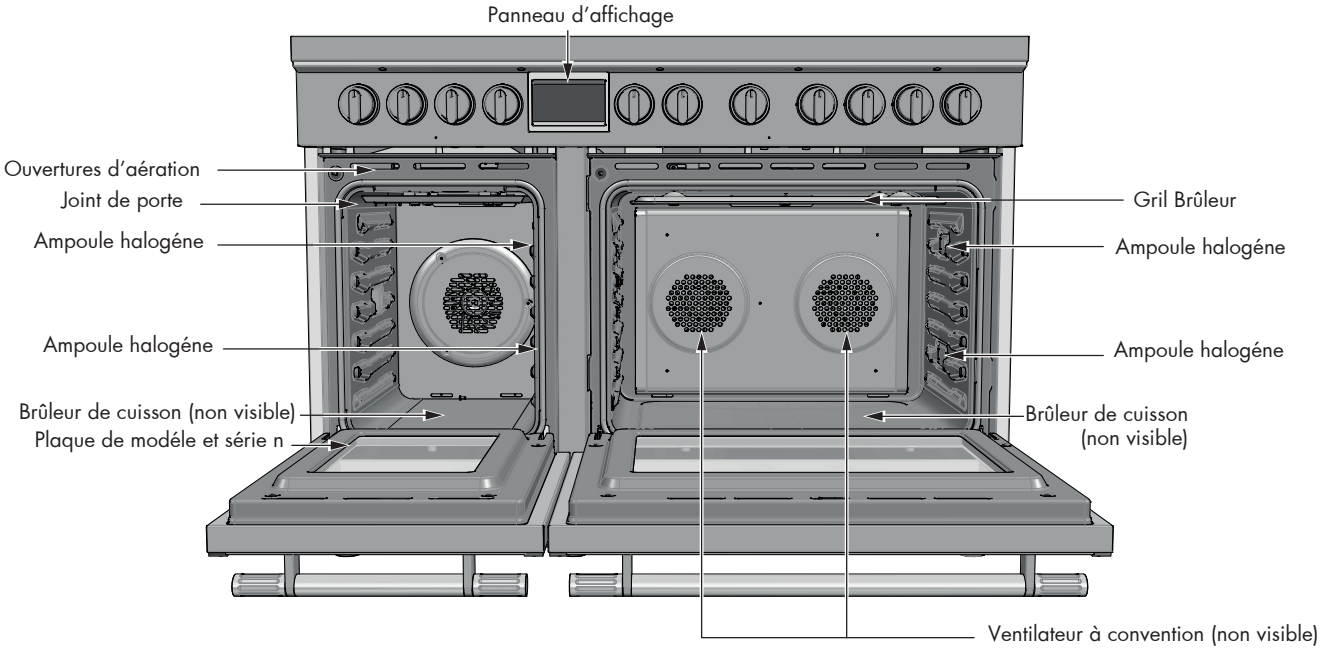
L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être exécutés par un installateur qualifié, un bureau technique ou le fournisseur de gaz.

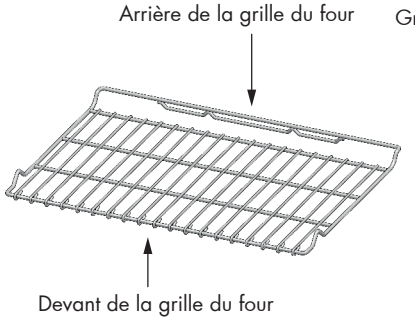
⚠ ATTENTION

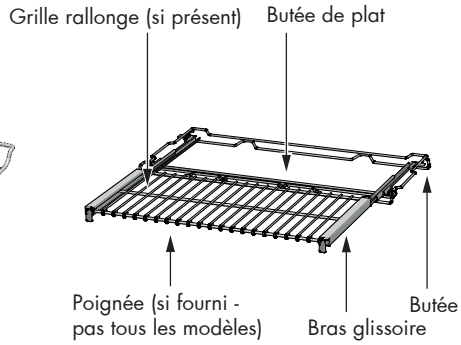
- Toujours débrancher la prise électrique de l'appareil avant de commencer les opérations d'entretien.
- Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre correctement.
- Il ne faut en aucun cas couper ou enlever le troisième fil (terre) du câble électrique.

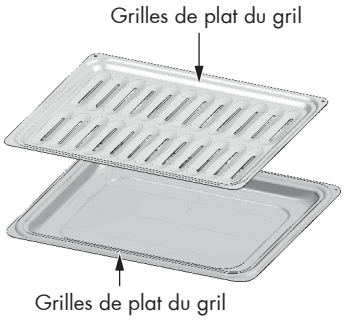
CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR



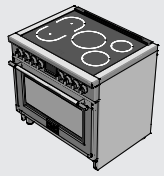
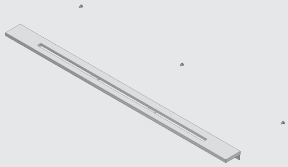
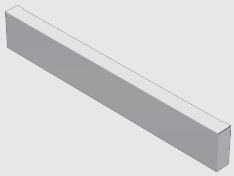


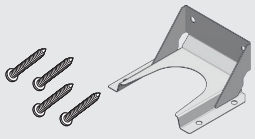
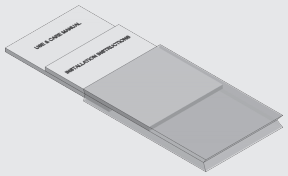




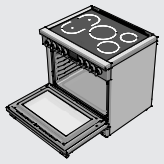
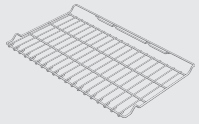
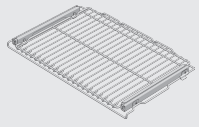
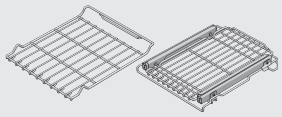


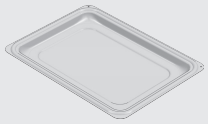
CONTENU DE L'EMBALLAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

	QTY	DESCRIPTION
	1	CUISINIÈRE
	1	DOSSERET DE 3" À TROIS VIS DE FIXATION
	1	BARRE DE PROTECTION ANTÉRIEURE
		3 PIEDS (mod. 30''- 36'') 5 PIEDS (mod. 48'')

	QTY	DESCRIPTION
	1	PIED À COLLERETTE
	1	QUATRE VIS DE FIXATION ANTIBASCULEMENT
		MANUELS ET DOCUMENTATION GÉNÉRALE
	1	"INSTRUCTIONS D'INSTALLATION"
	1	"UTILISATION & ENTRETIEN"

ACCESSOIRES DU FOUR DE VOTRE CUISINIÈRE

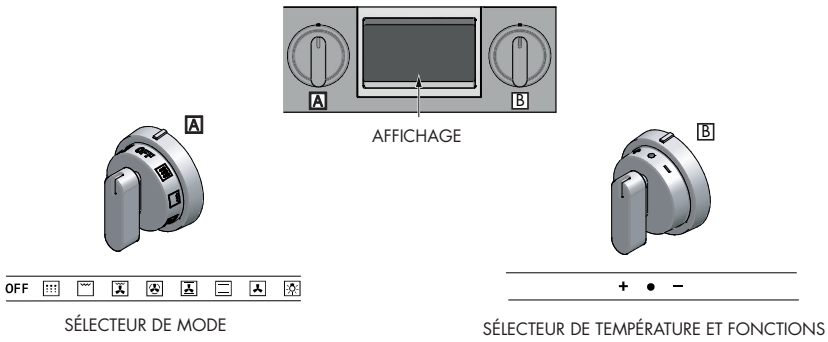
	QTY	DESCRIPTION
	1 2	FOUR FOURS (POUR GAMME 48")
	2	GRILLES CHROMÉES
	1	GRILLE CHROMÉE TÉLESCOPIQUE
	2	GRILLES CHROMÉES

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

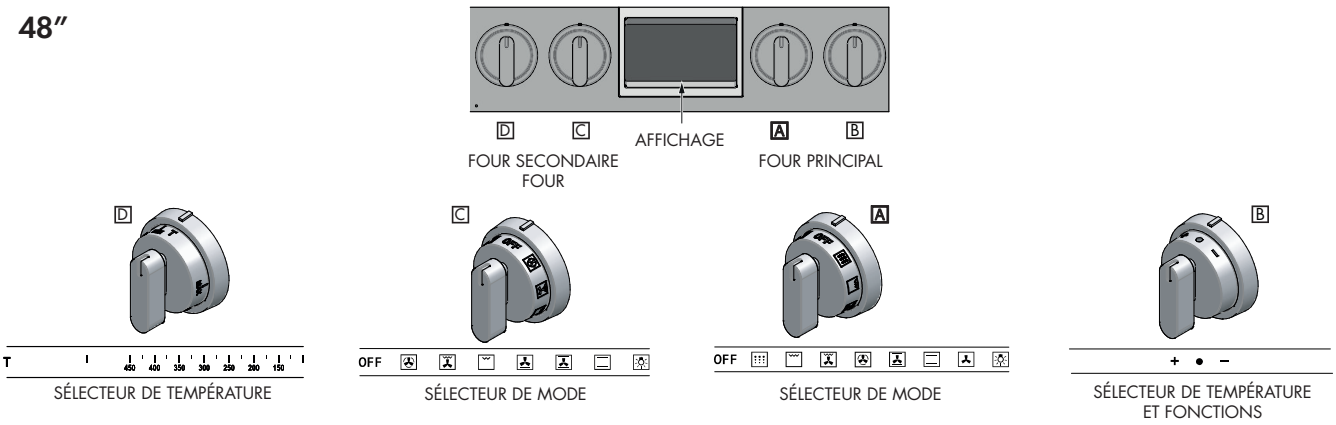
L'interface d'utilisation a les caractéristiques suivantes: affichage, indicateurs lumineux de préchauffage, touches de commande, mode de cuisson et sélecteurs de température.

TABLEAU DE COMMANDE DU FOUR

36"



48"



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.

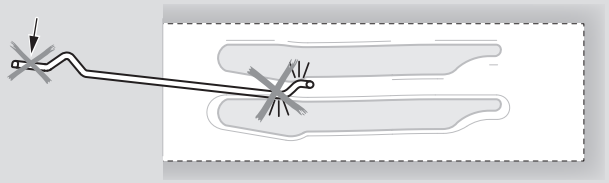
- Les grilles sont conçues pour s'arrêter lorsqu'elles sont tirées vers l'avant jusqu'à leur limite.

⚠ 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

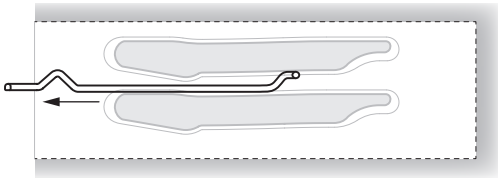
Ne forcez pas la grille pour la retirer afin de ne pas endommager l'émail du four.



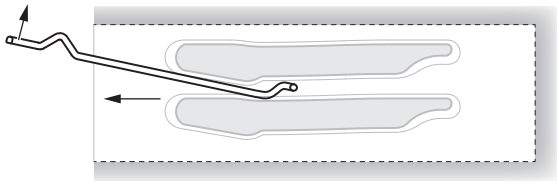
Avant **Arrière**

Pour enlever les grilles du four:

1. Tirez-les vers l'avant

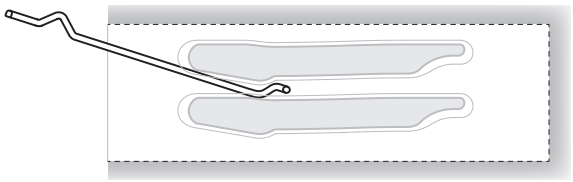


2. Lift rack up at front and then remove it

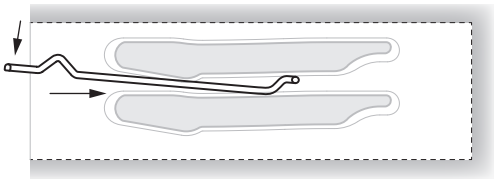


Pour remplacer une grille:

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.

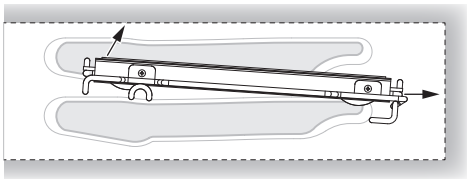
⚠ ATTENTION

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.

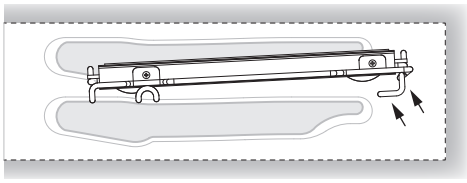
Veuillez vous reporter à l'illustration de la page 7 pour déterminer quelle extrémité représente le devant de la grille.

Retrait de la grille télescopique du four:

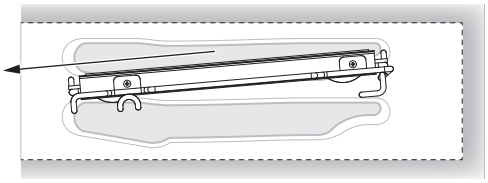
Soulevez légèrement le devant de la grille et poussez jusqu'à ce que la butée se dégage



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

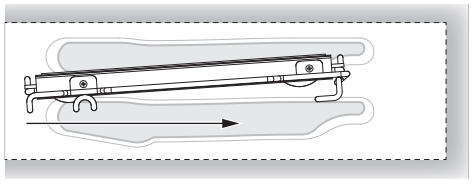


Tirez vers le bas et retirez

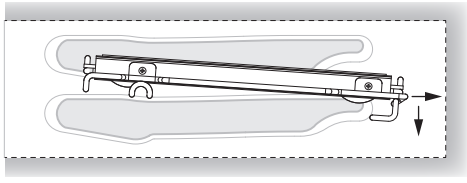


Mise en place de la grille télescopique dans le four:

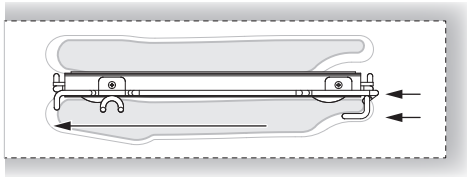
Tenez la grille fermement par les côtés. Placez la grille et le cadre au-dessus du guide de grille désiré



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



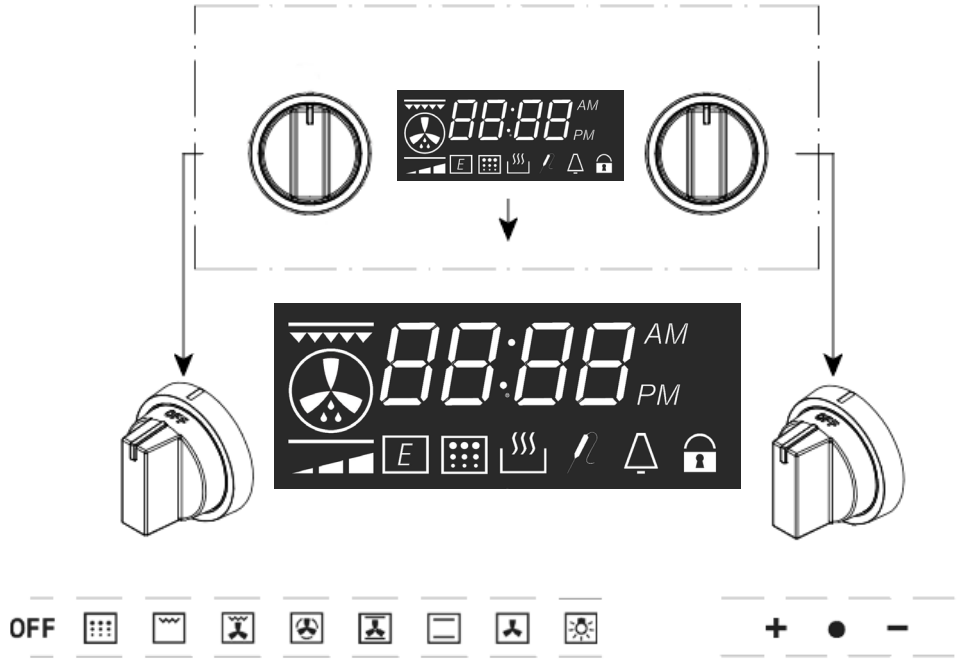
Description du panneau de commande

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

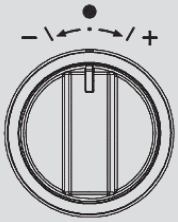
Avec le sélecteur de cuisson en position OFF, appuyez sur le bouton + / - jusqu'à ce que la « tonalité... » s'affiche, tournez ce même bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour définir la tonalité souhaitée de 1 à 3 et appuyez pour confirmer.

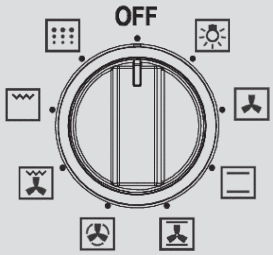
Température et format de l'affichage de l'heure

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.

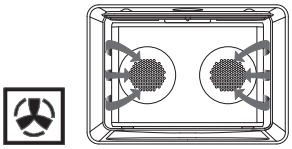
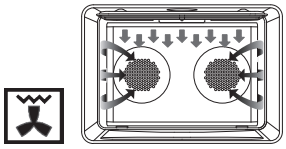
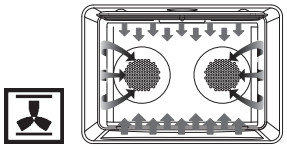
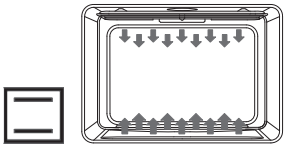
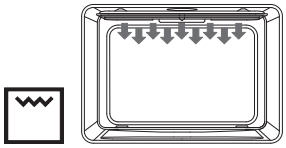
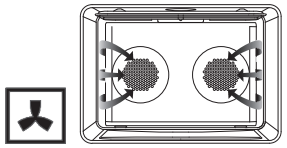
Avantages de la cuisson par convection

- 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

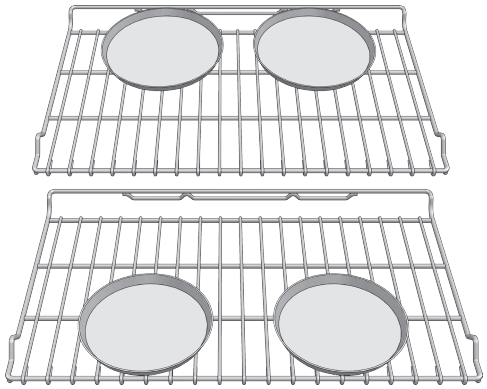
Popovers

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 20-25	145 (63) mi-saignant 160 (71) médium
Rosbif de faux-filet (sans os)	4-6 (2-3)	2	325 (165)	18-22 20-25	145 (63) mi-saignant 160 (71) médium
Croupe, filet, pointe de surlonge (sans os)	3-6 (1,5-3)	2	325 (165)	18-22 20-25	145 (63) mi-saignant 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 25-32	160 (71) médium 170 (77) bien cuit
Gigot entier	6-8 (3-4)	1	325 (165)	20-27 25-32	160 (71) médium 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.

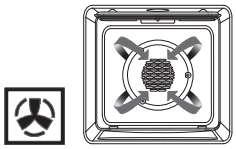
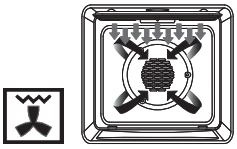
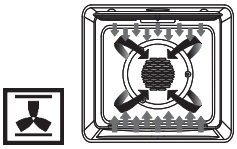
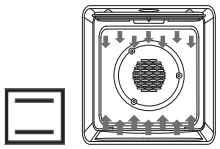
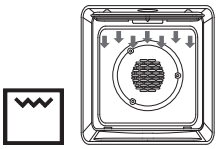
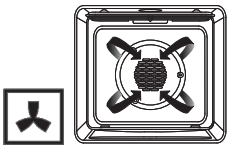
Cuisson à haute altitude

- 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.

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.

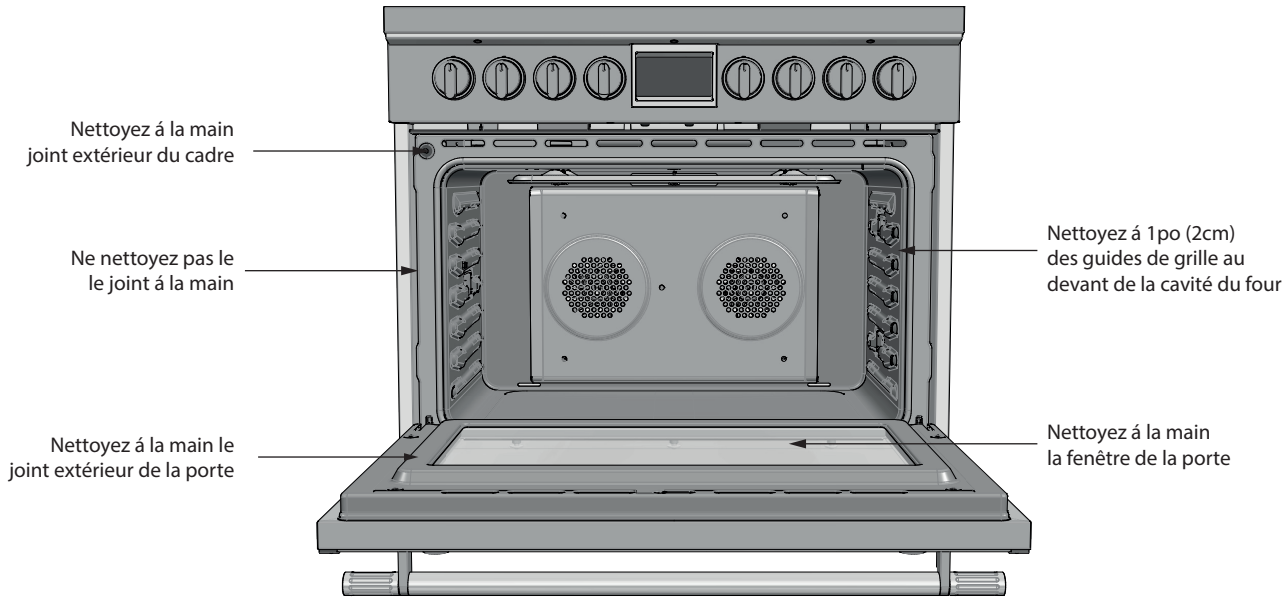
Préparation du four pour l'auto-nettoyage

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.

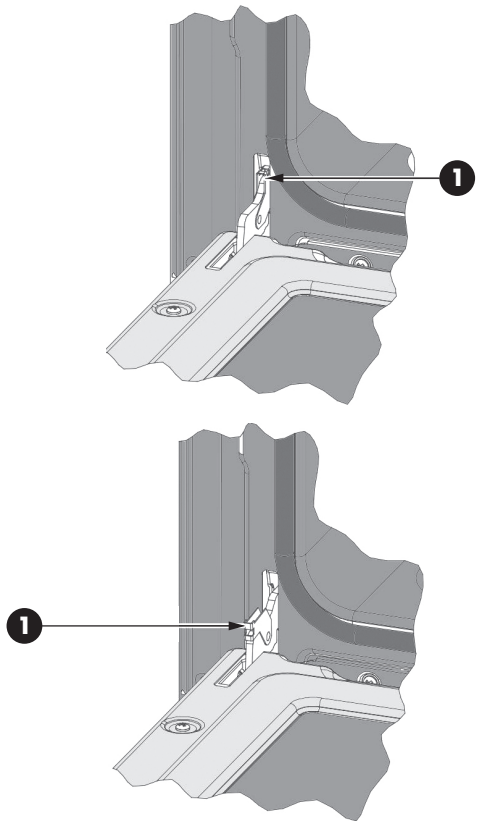
Pour enlever la porte

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.

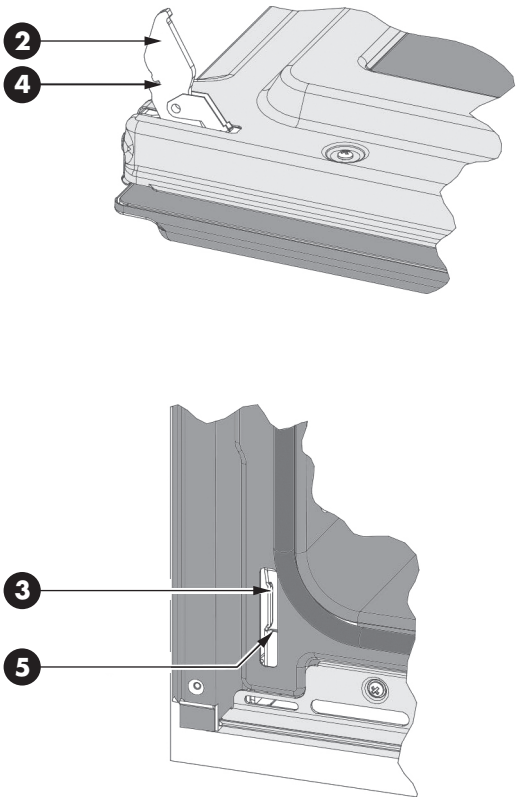
Pour remettre la porte

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 ENLEVER LA PORTE



POUR REMETTRE LA PORTE



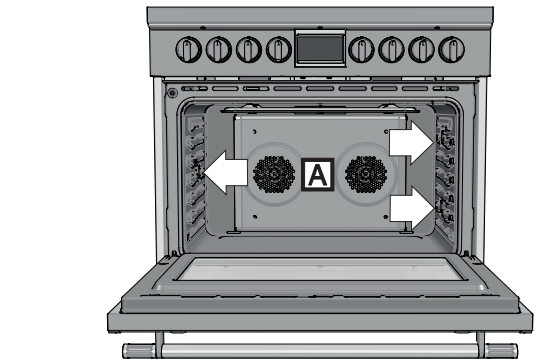
- Chaque four est équipé de lumières halogènes situées sur les parois latérales du four.
- Les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est dans un cycle de cuisson.
- Les lumières du four ne s'allument pas pendant l'AUTO - NETTOYANT.
- Chaque assemblage d'éclairage comprend 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.

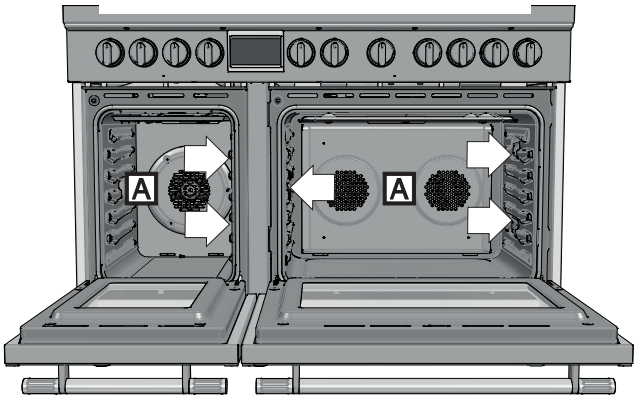
Pour remplacer une ampoule

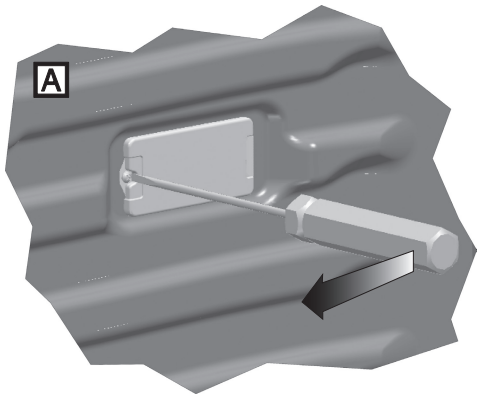
1. Lisez les AVERTISSEMENTS de cette page.
2. Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur).
3. Dans les fours à convection, enlevez le couvercle du ventilateur en dévissant les quatre vis.
4. Enlevez les lentilles à changer entre la vis et le verre en utilisant un tournevis.
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.

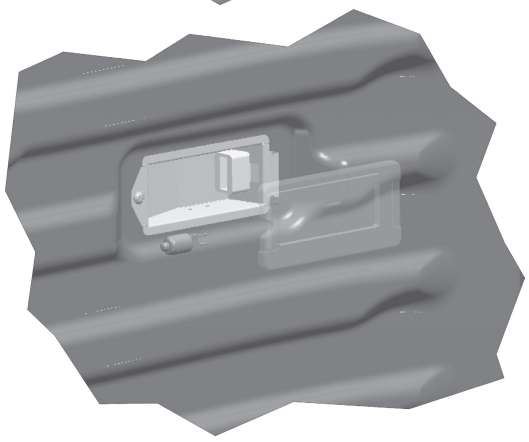
Rebranchez l'alimentation principale à la source principale (fusible ou disjoncteur).

LUMIÈRES DU FOUR







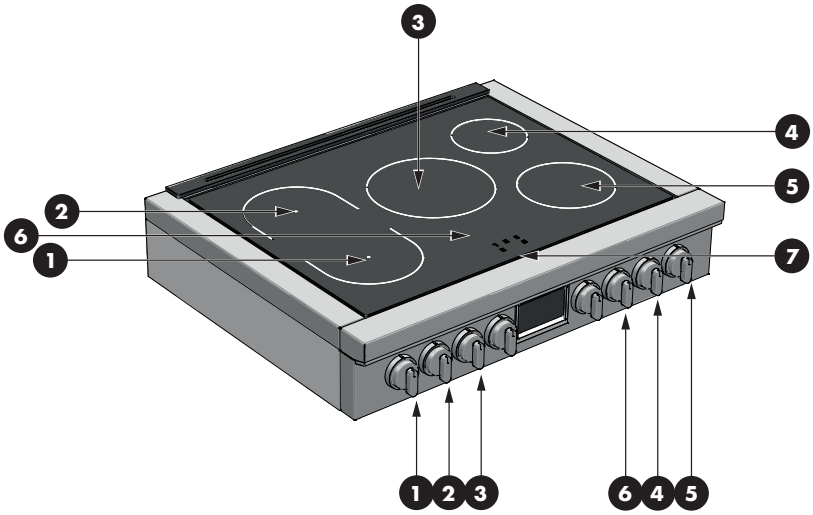


⚠ AVERTISSEMENT

- 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.

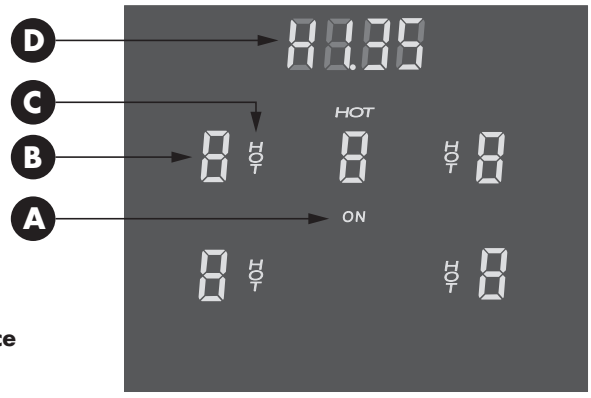
27 - Caractéristiques de Votre Table de Cuisson

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON 30”



Position 1	2100W (Boost 3000W) 7-1/2” x 8-1/2”	(190mm x 220mm)	pont d’induction et contrôle
Position 2	1850W (Boost 3000W) 7”	(180mm)	pont d’induction et contrôle
Position 3	2300W (Boost 3000W) 10”	(260mm)	élément induction et commande
Position 4	1400W (Boost 2100W) 6”	(160mm)	élément induction et commande
Position 5	2300W (Boost 3000W) 8”	(200mm)	élément induction et commande
Position 6	Écran timer		Contrôle timer
Position 7	Led Display		

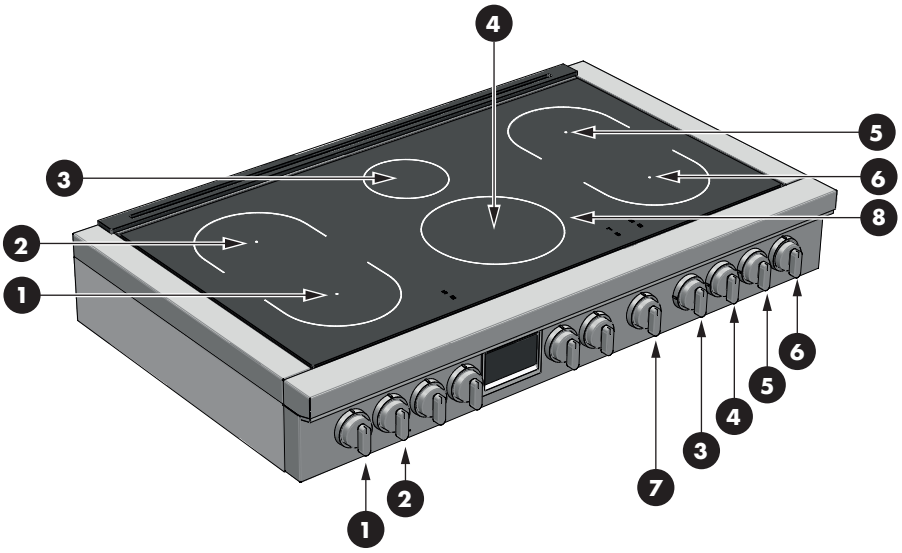
INDICATIONS DE L’UNITÉ D’AFFICHAGE



A – Unité d’affichage ON
B – Affichage niveau de puissance
C – Affichage chaleur résiduelle
D - Timer

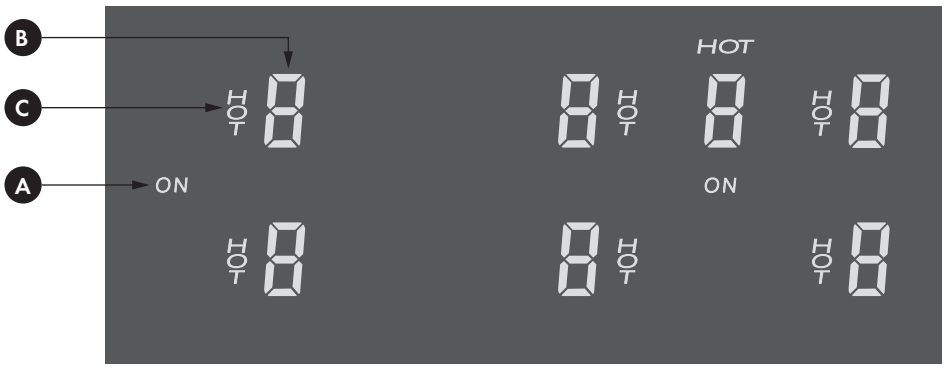
REMARQUE : Les niveaux de puissance sont indicatifs et peuvent varier en fonction du récipient de cuisson utilisé ou des réglages effectués.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON 48″ PONT



Position 1	2100W (Boost 3000W) 7-1/2″ x 8-1/2″	(190mm x 220mm)	pont d'induction et contrôle
Position 2	2100W (Boost 3000W) 7-1/2″ x 8-1/2″	(190mm x 220mm)	pont d'induction et contrôle
Position 3	2300W (Boost 3000W) 10″	(260mm)	élément induction et commande
Position 4	1400W (Boost 1850W) 6″	(160mm)	élément induction et commande
Position 5	2100W (Boost 3000W) 7-1/2″ x 8-1/2″	(190mm x 220mm)	pont d'induction et contrôle
Position 6	2100W (Boost 3000W) 7-1/2″ x 8-1/2″	(190mm x 220mm)	pont d'induction et contrôle
Position 7	Timer Display		Contrôle timer
Position 8	Led Display		

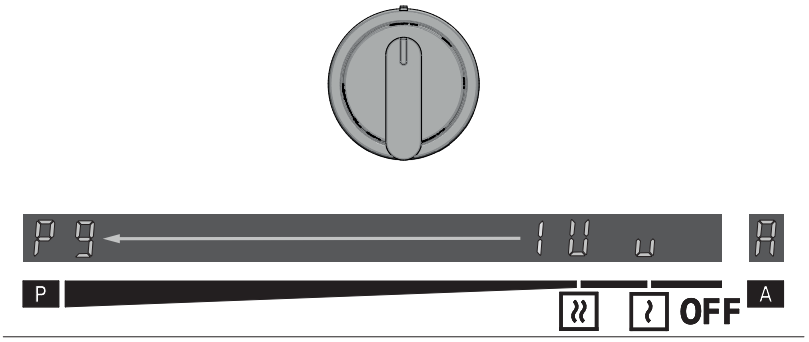
INDICATIONS DE L'UNITÉ D'AFFICHAGE



A – Affichage ON
B – Affichage niveau de puissance
C – Affichage chaleur résiduelle

REMARQUE : Les niveaux de puissance sont indicatifs et peuvent varier en fonction du récipient de cuisson utilisé ou des réglages effectués.

RÉGLAGE ÉLÉMENTS ET SYSTÈME DE COMMANDE



Boutons de commande et réglage du niveau de puissance

La position de chaque bouton correspond à celle de l'élément d'induction qu'il contrôle.
Pour en allumer un, PRESSER et TOURNER le bouton dans le sens horaire jusqu'au niveau de réglage voulu, entre un minimum de 1 et un maximum de 9. Pour diminuer la puissance de la zone de cuisson, tourner le bouton dans le sens antihoraire.
Le niveau de puissance actif est montré sur l'unité d'affichage de la plaque

FONCTION TIMER

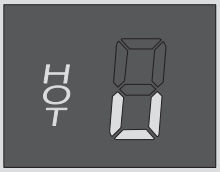
Réglage fonction timer

NOTE: le timer est uniquement un indicateur sonore pour rappeler l'attention de l'utilisateur.
Le timer n'a pas d'effet sur les éléments chauffants. Les zones de cuisson doivent toujours être coupées manuellement en tournant le bouton dans la position [OFF] correspondante.

On peut régler le timer de 1 minute à 9h59minutes: il sonne lorsque le délai programmé est terminé. Cette fonction est toujours disponible et est indiquée par le symbole horloge « H » qui se trouve au milieu du plan de cuisson au-dessus des affichages de réglage puissance.

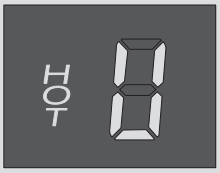
Réglage du timer

- Pousser le bouton Timer jusqu'à ce que « H000 » apparaisse, les deux premiers segments H0 commencent à clignoter, tourner le bouton vers la gauche/la droite pour régler la valeur du timer (Heure), appuyer sur le bouton à nouveau pour régler les minutes en suivant la même procédure, confirmer la valeur du timer en appuyant sur le bouton.
- Appuyer sur le bouton avant la fin du délai le met en pause (P est affiché), pour le redémarrer ensuite, appuyer à nouveau sur le bouton.
- Pour supprimer le réglage timer, maintenir le bouton enfoncé pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que la valeur affichée disparaisse.



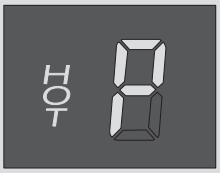
Fonction de fusion

Tourner le bouton dans le sens horaire à partir de la position zéro ; le premier « niveau de puissance » atteint correspond à la fonction de fusion. L'affichage à 7 segments correspondant affiche le symbole « u ». La fonction de fusion est utilisée pour chauffer le fond de la casserole (40°C / 105°F à l'intérieur de la casserole).
Cette fonction est utilisée pour faire fondre les aliments. Le temps maximum d'utilisation de la fonction de fusion est limité à 2 heures.



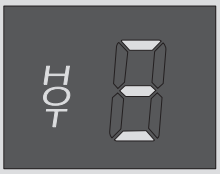
Fonction de réchauffement

La fonction de réchauffage doux est le deuxième « niveau de puissance », sélectionné en tournant le bouton dans le sens horaire. L'affichage à 7 segments correspondant affiche le symbole « U ». La fonction de réchauffage doux est utilisée pour chauffer le fond de la casserole jusqu'à 70°C / 160°F (65°C / 150°F à l'intérieur de la casserole).
Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud ou de les réchauffer légèrement.
Le temps maximum d'utilisation de la fonction de réchauffage est limité à 2 heures.



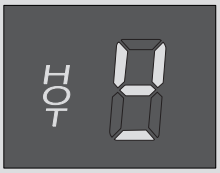
Fonction Booster

Pour activer la fonction de préchauffage rapide, presser et tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position « P » de telle sorte que l'on entende un bip sonore. Le symbole « P » s'affiche. Après 10 minutes, la fonction de réchauffage rapide s'éteint automatiquement et le « P » disparaît de l'affichage ; la commande de l'induction passe alors automatiquement au niveau 9.



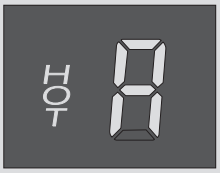
Fonction pont

Sur les cuisinières de 36 pouces, la zone gauche, et sur les cuisinières de 48 pouces, les zones gauche et droite peuvent être reliées pour fonctionner comme une seule zone de cuisson allongée.
Des deux zones de cuisson, l'arrière est la « zone de cuisson passive » et l'avant est la « zone de cuisson principale ».
Pour ponter les deux zones ensemble : tournez simultanément les boutons des deux zones dans le sens des aiguilles d'une montre la manière de positionner "P" (Power Boost) et maintenez-les pendant au moins 3s. Relâchez les deux boutons qui reviennent automatiquement à la position 9. Le bouton de la zone arrière doit rester dans cette position pour maintenir le pont. L'écran de cette zone affichera trois tirets indiquant qu'elle est pontée.
Maintenant, le bouton de la zone avant peut être utilisé pour régler le niveau de puissance qui affectera les deux zones de manière aussi efficace en fonctionnant comme une seule zone.
Si le bouton de commande principal est mis en position d'arrêt ou si le bouton de la zone passive (arrière) est réglé, le mode pont sera annulé et chaque zone fonctionnera à nouveau indépendamment.



Fonction de reconnaissance de casserole

Le niveau de cuisson de la zone de cuisson se sélectionne en tournant le bouton sur la position correspondante même s'il n'y a aucune casserole dessus. Le débit de puissance démarre automatiquement dès qu'une casserole est placée sur la zone de cuisson. Si aucune casserole n'est détectée, l'affichage montre le symbole « casserole manquante » après un court instant. Le symbole continue affiché jusqu'à ce qu'il y ait une casserole adaptée sur la zone de cuisson ou après un temps maximum de 10 minutes.
La même considération s'applique si on retire la casserole pendant la procédure de cuisson normale.
Après 10 minutes sans qu'aucune casserole ne soit détectée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et ne pourra être réactivée qu'après avoir reporté le bouton à la position OFF.



Fonction de temps de chauffe automatique

Le but de la fonction de temps de chauffage automatique est d'automatiser la montée des aliments à la température souhaitée plus rapidement par rapport au simple réglage de l'inducteur sur ce réglage.

La fonction de chauffage automatique agira comme un « préchauffage rapide » pour un inducteur. Il appliquera le réglage de 9 watts afin d'atteindre plus rapidement la température de réglage inférieure souhaitée.

Il n'est pas recommandé d'utiliser cette fonction pour préchauffer une casserole ou une poêle vide.

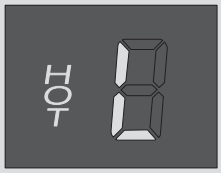
Exemple : vous réglez une inductance sur le réglage 4. Elle reçoit une quantité de puissance définie qui est maintenue de manière constante tout au long du réglage. Cependant, à cette puissance, il faudrait un peu de temps pour atteindre température en raison de la faible puissance d'entrée. Si vous réglez l'inductance sur 9, elle reçoit beaucoup plus de puissance, ce qui augmente la température plus rapidement. Comment arriver à la température du réglage 4 mais l'atteindre avec la vitesse et la puissance du réglage 9 ? Entrez dans la fonction de chauffage automatique.

Pour activer la fonction de temps de chauffe automatique, appuyez et tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position "A" sur le bouton (vous sentirez une résistance de retour élastique). Maintenez-le sur "A" jusqu'à ce que le symbole "A" s'affiche sur l'affichage de l'inductance que vous réglez. Il clignotera en attendant la prochaine entrée. Dans les 10 secondes (pendant que le « A » clignote), sélectionnez le niveau de cuisson souhaité de 1 à 8. Cette fonction ne fonctionnera pas si vous la réglez sur fondre, garder au chaud ou sur le niveau 9 après que le « A » commence à clignoter.

Ce sera le niveau de cuisson une fois le chauffage automatique terminé. Pendant la période de chauffe automatique, l'affichage de l'inducteur alternera entre « A » et le niveau de cuisson sélectionné. Se référer au tableau ci-dessous pour le temps pendant lequel le mode de chauffage automatique fonctionnera au réglage 9 avant de passer automatiquement au niveau réel défini.

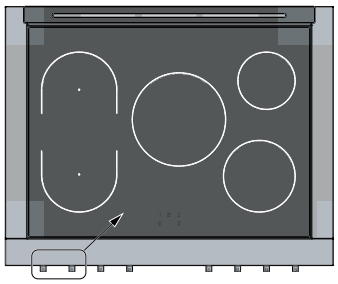
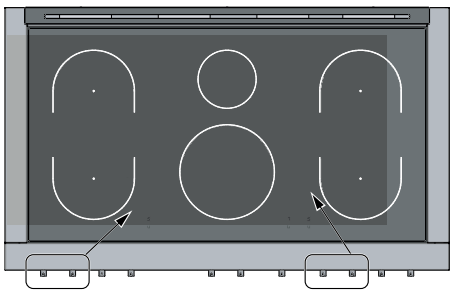
Une fois la fonction de chauffage automatique verrouillée, tout réglage du bouton annulera le mode et l'inducteur fonctionnera simplement à la température définie. Ainsi, si vous estimez que la puissance 9 a fonctionné assez longtemps, vous pouvez facilement annuler le mode en tournant le bouton vers un nouveau réglage différent et en revenant à votre réglage d'origine si vous le souhaitez.

Chauffe automatique	
Zone de niveau	**Temps (secondes)**
Niveau 1	48
Niveau 2	144
Niveau 3	230
Niveau 4	312
Niveau 5	408
Niveau 6	120
Niveau 7	168
Niveau 8	216
Niveau 9	-



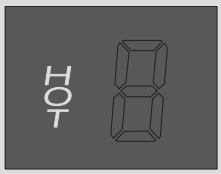
Fonction verrouillage

Le dispositif de verrouillage protège l'appareil d'une utilisation accidentelle ou inappropriée. Avec toutes les zones de cuisson éteintes, appuyez et tournez simultanément deux boutons dans le sens inverse en position de surenroulement "A". Il est nécessaire de les maintenir dans cette position pendant au moins 2 s jusqu'à ce le symbole « L » s'affiche, puis les relâcher.

36"	48"
	

Pour désactiver la fonction verrouillage, répéter la même procédure que pour l'activation. Après le déverrouillage, reporter tous les boutons à la position zéro (s'il y en avait dans une position différente de zéro). Le verrou est ainsi désactivé et les commandes peuvent être utilisées.

REMARQUE : Si les boutons ne sont pas maintenus dans la position OWL pendant un temps suffisant, le dispositif de verrouillage ne va pas s'activer ni s'afficher. Si les boutons sont maintenus dans cette position pendant plus de 30 secondes, l'entrée est considérée invalide et un message d'erreur « Utilisation permanente de la touche » s'affiche (symbole flash).



Indication de chaleur résiduelle

La surface des zones de cuisson peut rester très chaude même une fois éteintes. Pour empêcher que les utilisateurs ne se brûlent, cette situation est indiquée sur la base de la mesure de chaleur résiduelle effectuée par le capteur de température de chaque zone de cuisson induction.

Quand la température mesurée s'abaisse au-dessous de 60°C / 140°F, le symbole indiquant que la surface est chaude disparaît.

29 - Conseil de cuisson

Les cuissons qui traditionnellement étaient au bain-marie, par exemple les crèmes, les sauces, le chocolat etc. peuvent être éliminées en cuisinant directement dans le récipient, grâce au réglage parfait de la puissance et à la distribution uniforme de la température du système a induction.

Il est possible d'utiliser la fonction de « Booster ! » avec de l'eau et des soupes jusqu'à avant qu'elles ne soient sur le point du bouillir, tout de suite après, il faut passer à un niveau plus bas pour éviter d'avoir trop de vapeur et en plus pour épargner de l'énergie.

Lorsque vous cuisinez des fritures, il faut réchauffer l'huile au niveau de puissance maximale, en passant ensuite à un niveau intermédiaire au moment d'introduire les aliments dans la casserole.

Utilisez toujours des poêles et des casseroles toujours équipées de leur couvercle correspondant.

Réduisez un temps la puissance sélectionnée dans la zone de cuisson, dans le cas de l'eau, elle ne doit pas bouillir trop longtemps inutilement.

Choisissez toujours des contenants de dimensions appropriées à la quantité de nourriture cuisiner un complètement plein consomme beaucoup d'énergie.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, il est conseillé d'utiliser des casseroles et des poêles métalliques à fond plat, assurez-vous que le fond de la casserole corresponde à la zone de cuisson indiquée sure le verre.

Pour gagner de l'énergie, cuisinez vos légumes et vos pommes de terre avec peu d'eau. Evitez de réchauffer à vide les casseroles sinon elles pourraient s'endommager et abimer également la zone de cuisson en verre.

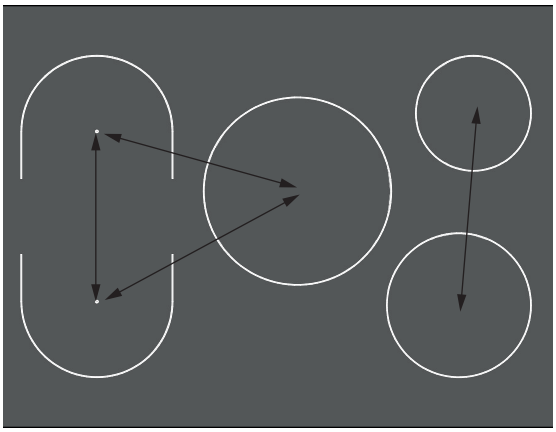
Avant d'utiliser la table de cuisson pour la premiere fois

- Tous les produits sont essuyés avec des solvants à l'usine pour enlever tous les signes visibles de saleté, d'huile ou de graisse qui peuvent être restés après la fabrication.
- Nettoyez le verre avant de l'utiliser pour la première fois. Un nettoyage soigné sur le verre supérieur avec un nettoyant est recommandé.
- Cela ne prend qu'une minute et le verre est propre, brillant et enduit avant la première utilisation.
- Il peut se dégager une légère odeur pendant les premières utilisations: c'est normal et l'odeur disparaîtra.
- Les meilleures cuissons dépendront de la cuisson correcte sélectionnée.
- La surface de cuisson va garder la chaleur et rester chaude pendant plus de 20 minutes après avoir éteint les éléments.
- La surface de cuisson vitrocéramique est un matériau durable résistant aux chocs mais cassable si une casserole ou un autre objet tombe dessus.
- Ne laissez pas les récipients vides chauffer. Cela peut endommager le récipient, l'élément et /ou la table de cuisson.
- Ne faites pas glisser des casseroles sur la surface de cuisson, cela peut rayer le verre.

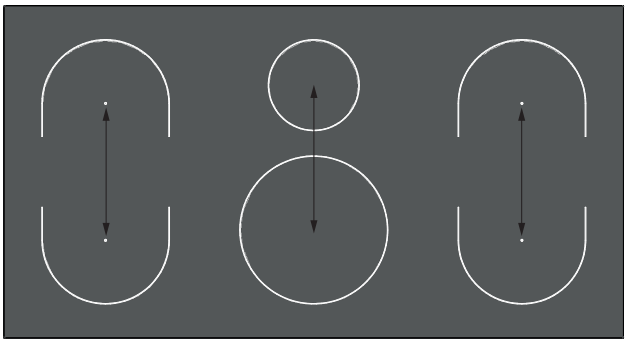
Partage de puissance

Un générateur contrôle 2 éléments, ou deux/trois zones de cuisson dans une section de cuisson se partage la puissance d'un générateur. Le partage de puissance est actif lorsque tous les éléments de la même zone de cuisson sont activés et qu'un élément est réglé sur le niveau de puissance renforcée (P). Le niveau de l'élément qui n'est pas réglé sur le niveau de puissance renforcée bascule alors sur une puissance plus faible. Cela s'appelle le partage de puissance : Le dernier niveau de cuisson programmé a la priorité.

36"



48"



⚠ IMPORTANT

Extinction automatique

La cuisinière à induction est équipée d'un dispositif automatique qui limite sa durée d'utilisation.
Un temps de fonctionnement maximum est défini en fonction du niveau de cuisson choisi; le dispositif de sécurité ne s'active que si aucune variation de niveau de cuisson n'est effectuée. Si le temps de fonctionnement maximum est dépassé dans une zone de cuisson, cette dernière s'éteint, un court bip sonore est émis et le symbole « chaleur résiduelle » s'affiche si la zone est encore chaude.
Pour réactiver cette zone de cuisson, reporter le bouton de commande dans la position OFF.

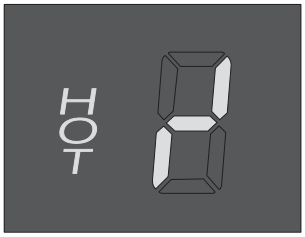
⚠ IMPORTANT

Statut de surchauffe de la zone de cuisson

Si la cuisinière est utilisée à la puissance maximale pendant un temps prolongé, le système électronique pourrait avoir du mal à se refroidir si la température ambiante est élevée. Pour éviter la formation de températures trop élevées dans le système électronique, la puissance fournie à la zone de cuisson est gérée automatiquement à travers un système d'autoprotection.

Utilisation permanente des touches

MESSAGE D'ERREUR



Si les boutons sont maintenus dans les positions « A » ou « P » pendant plus de 30 secondes, un message d'erreur s'affiche.

Batterie de cuisine « bruyante »

Lors de l'utilisation d'éléments adjacents avec un certain niveau de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir entre eux et produire un faible sifflement ou un « bourdonnement » intermittent. Les récipients qui recouvrent entièrement le cercle de l'élément produiront moins de bruit. Un faible bruit de « bourdonnement » est normal, notamment avec une puissance élevée. Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en diminuant ou en augmentant le niveau de puissance de l'un ou de l'ensemble des éléments.

Moins il y a de matériau ferreux dans un ustensile de cuisson, plus il sera bruyant et moins efficace - au point que l'ustensile de cuisson peut ne pas être détecté par intermittence ou pas du tout. Essayez d'éviter les ustensiles de cuisine « compatibles avec l'induction » qui sont « revêtus ».

Très peu de matériaux à la base de la batterie de cuisine contiennent le matériau ferreux nécessaire au fonctionnement efficace d'une table de cuisson à induction. La batterie de cuisine idéale serait en acier inoxydable massif ou en fonte (peut être émaillée).

Si vous rencontrez des difficultés avec une casserole ou une poêle en particulier,

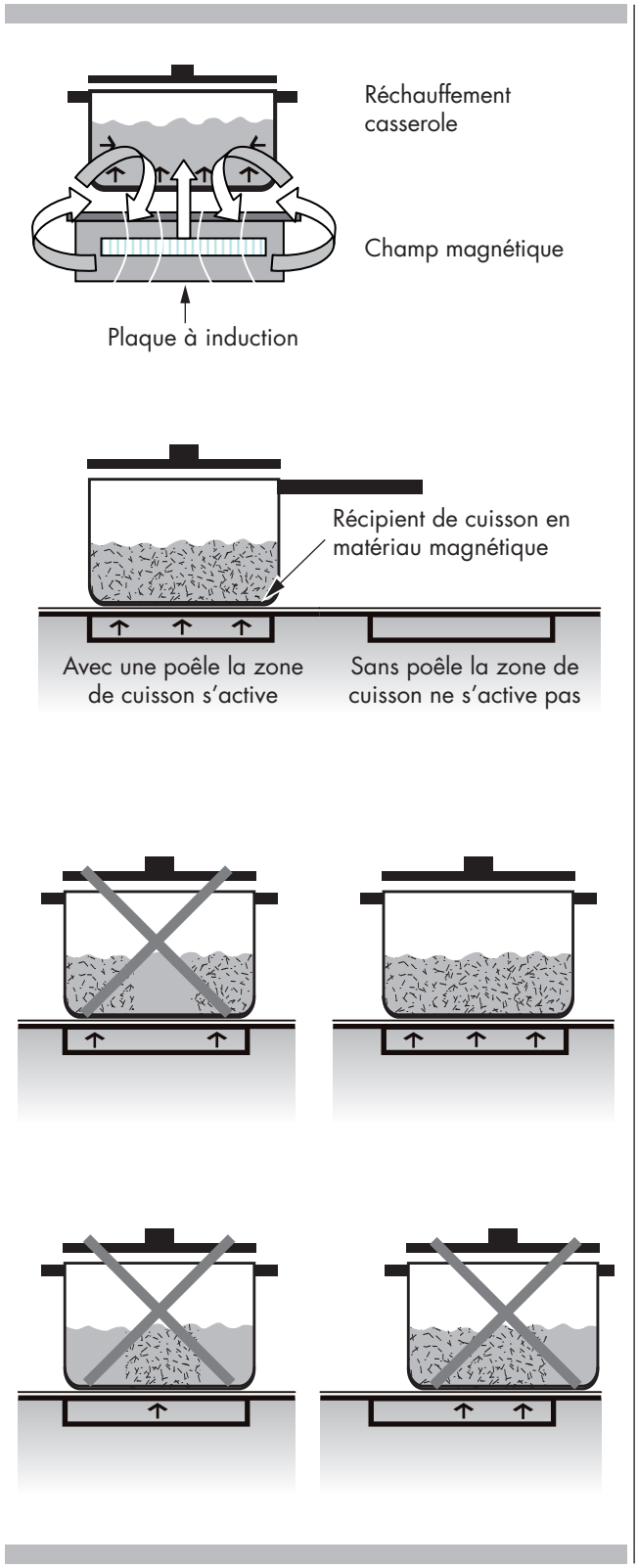
testez le même inducteur à l'aide d'une casserole ou d'une casserole entièrement en acier inoxydable ou en fonte. Si la casserole / poêle en acier ou en fonte fonctionne bien, le problème vient de vos autres ustensiles de cuisine, pas de l'appareil.

Les ustensiles de cuisine antiadhésifs sont terribles à l'induction, car les ustensiles de cuisine antiadhésifs sont principalement en aluminium, ce qui n'est pas compatible avec l'induction.

Plus il y a de matériaux ferreux dans la batterie de cuisine, plus la table de cuisson fonctionnera mieux et plus silencieusement.

Comment fonctionne la chauffage

A l'intérieur d'une table à induction, se trouve un circuit électrique qui alimente et qui commande une bobine.
Elle créée un champ magnétique qui s'active au contact des récipients de cuisson adaptés **(matériau magnétique)**.
La casserole posée se réchauffe instantanément, tandis que la table reste froide. Il n'y aucune dispersion de chaleur. La chaleur générée dans la casserole même permet de cuisiner rapidement en gagnant du temps et de l'énergie.



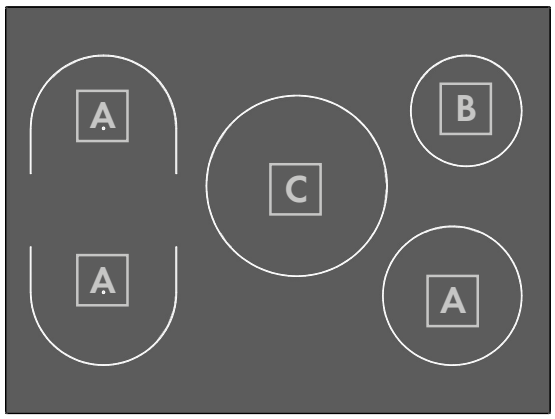
Utilisation des casseroles

⚠ ATTENTION

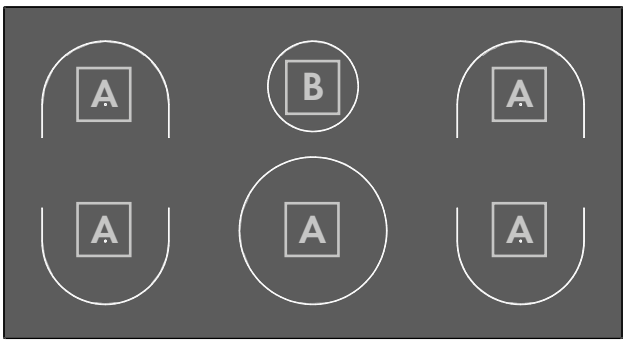
Les casseroles que vous pouvez utiliser pour cette table de cuisson doivent être de matière ferromagnétique.
Vous pouvez utiliser des casseroles en acier émaillé, en fonte ou des casseroles spéciales en acier inoxydable pour induction.
Pour vérifier si une casserole est adaptée, essayez avec un aimant s'il s'attache au fond de celle-ci. Il ne faut jamais utiliser des récipients en acier fin normal, ou contenant uniquement une petite quantité de verre, de terre cuite, de cuivre ou d'aluminium.
L'affichage de la zone de cuisson indiquera si la casserole est adaptée, si l'indicateur de puissance clignote la casserole n'est pas adaptée ou le diamètre du fond est trop inférieur à celui qui délimite la zone de cuisson.
Les casseroles doivent être le plus possible centrées sur la zone de cuisson.
Sur certaines zones de cuisson, un diamètre interne est indiqué.

ZONES DE CUISSON

30″



48″



Utilisez un récipient de la taille minimale indiquée pour chaque élément de cuisson.

Dimensions casserole		
A	4 5/16″ (11,0 cm)	diamètre minimum dimensions casserole
B	3 9/16″ (9,0 cm)	diamètre minimum dimensions casserole
C	5 1/8″ (13,0 cm)	diamètre minimum dimensions casserole

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.

3. Faites concorder le chiffre avec la méthode de nettoyage de la page suivante.

LISTE DES PARTIES

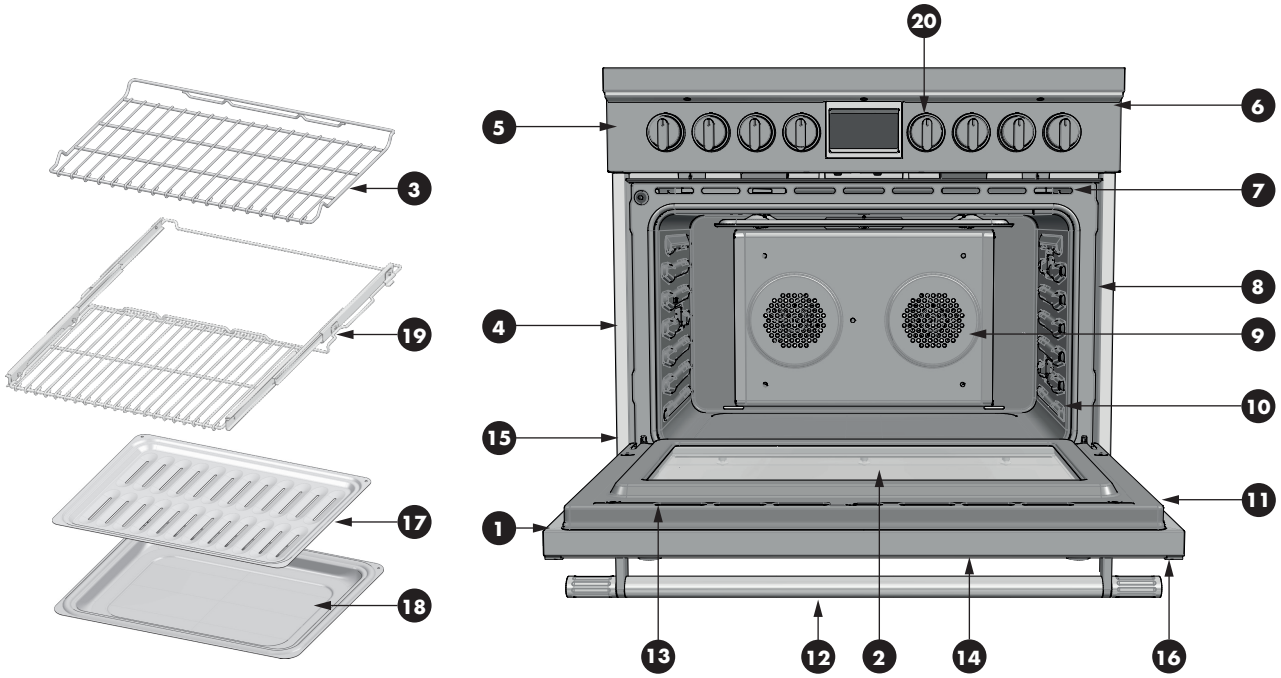


Tableau de Nettoyage

Dénomination de la pièce		Matériau	Méthode de nettoyage	Dénomination de la pièce		Matériau	Méthode de nettoyage
1	Bordure de la porte intérieure	Acier inoxydable	G	12	Poignée de porte	Acier inoxydable	G
2	Vitre de la porte intérieure	Verre	F	13	Ouvertures de refroidissement de la porte	Acier émaillé	E
3	Grilles de four amovibles	Acier chromé	A ou E	14	Porte extérieure	Acier inoxydable / Verre	G&C
4	Parois latérales	Acier inoxydable	G	14	Porte extérieure (kit Couleur)	Acier peint / Verre	D&C
5	Cuisinière intégrée	Acier inoxydable	G	15	Charnières	Acier	H
6	Tableau de commande	Aluminium	D	16	End Caps	Aluminium	D
7	Ouvertures de refroidissement du four	Acier émaillé	D	17	Grille de plaque de cuisson	Acier émaillé	E
8	Cadre avant du four	Acier émaillé	E	18	Plaque de cuisson	Acier émaillé	E
9	Cavité du four	Acier émaillé	E	19	Grille extensible	Acier chromé	A
10	Joint de four	Grillage textile	B	20	Boutons	Métal coulé	D
11	Porte de four intérieure	Acier émaillé	E				

33 - 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.
- Ne jamais utiliser de nettoyant pour four ni de dégraissant caustique sur l'extérieur de la cuisinière.

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.
La garantie ne couvre pas les dommages causés par des méthodes ou des produits de nettoyage non recommandés dans ce manuel. Une utilisation excessive des sprays nettoyants caustiques (comme les nettoyants pour four) peuvent rayer/tacher les matériaux extérieurs de la cuisinière.

Pièce		Méthode de nettoyage
A	**Chromé**	« Lavez avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Ou frottez délicatement avec des tampons Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® ou S.O.S.® en suivant les instructions. Il est possible d'utiliser des nettoyants pour four Easy Off® ou Dow® (formule pour four froid) mais ceux-ci peuvent provoquer un noircissement et une décoloration. Les grilles peuvent être nettoyées dans le four pendant l'auto-nettoyage. Cependant, elles vont perdre leur brillant et devenir grises et ternes de façon permanente. »
B	**Tressage en fibre de verre**	NE NETTOYEZ PAS LE JOINT À LA MAIN.
C	**Verre**	Vaporisez d'abord du Windex® ou du Glass Plus® sur un chiffon puis essuyez pour nettoyer. Utilisez du Fantastik® ou du Formula 409® pour éliminer les éclaboussures de graisse.
D	**Peint**	Nettoyez avec une eau savonneuse chaude ou appliquez du Fantastik® ou du Formula 409® d'abord sur une éponge propre ou sur des feuilles en papier et essuyez pour nettoyer. Éviter d'utiliser des produits nettoyants en poudre, des produits nettoyants en crème contenant des grains abrasifs et des tampons à récurer en laine d'acier. Éviter à tout prix d'utiliser des produits nettoyants chimiques caustiques ou agressifs car ils tacheront et/ou endommageront l'aluminium de manière permanente.
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. Une fois refroidie, nettoyez-la à l'eau chaude savonneuse ou appliquez du Bon-Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincez et séchez. Pour les taches plus tenaces, utilisez et appliquez délicatement du Brillo® ou S.O.S. 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 les taches tenaces avec du vinaigre, du Windex®, de l'ammoniaque 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 une feuille d'essuie-tout. Protégez et faites briller avec Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlevez les taches d'eau avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc. Utiliser un produit nettoyant pour acier inoxydable Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® ou RevereWare ® pour éliminer les traces de décoloration dues à la chaleur.
H	**Sonde (si existe)**	Vérifiez que les charnières sont exemptes de graisse et de débris.
"Sonde à viande (si existe)"		Nettoyez la sonde à la main avec un détergent et de l'eau chaude. Ensuite rincez et séchez. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que l'alimentation électrique est débranchée et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer la table de cuisson.

Appliquez une petite quantité du nettoyant crème céramique spécifique pour table de cuisson tous les jours. Cela lui apporte un film protecteur qui facilite le nettoyage des éclaboussures d'eau et projections de nourriture. La température de la surface de cuisson réduit les qualités de protection de ce nettoyant.
Il faut la ré-appliquer avant chaque utilisation. Utilisez un chiffon propre et appliquez la crème nettoyante de table de cuisson avant chaque utilisation pour enlever la saleté ou les traces métalliques que l'on peut voir sur la surface entre les utilisations.

CADRE

(Modèles acier inoxydable)
Nettoyez toujours avec le grain. Pour les résidus modérés/abondants, utilisez BonAmi® ou Soft Scrub® (pas de javel).
Essuyez en utilisant une éponge humide ou un chiffon, rincez et séchez

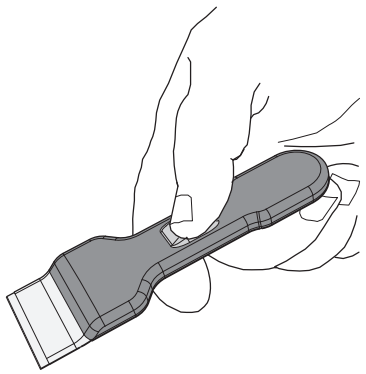
TECHNIQUES DE NETTOYAGE QUOTIDIEN

Nettoyez la surface lorsqu'elle est complètement froide à l'exception de ce qui suit.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Enlevez immédiatement avec le racloir à lame de rasoir ces résidus de Dry Sugar

- sucres séchés
- sucre de sirop
- produits à la tomate
- lait



Utilisation quotidienne

Essuyez les éclaboussures avec un chiffon propre et humide. Utilisez du vinaigre blanc s'il reste des salissures; rincez.
Appliquez une petite quantité de crème nettoyante de table de cuisson. Lorsque c'est sec, polissez la surface avec un chiffon ou du papier propre.

⚠ ATTENTION

N'utilisez aucun nettoyant sur le verre tant que la surface est chaude; Utilisez uniquement le racloir à lame de rasoir. Les fumées pourraient être nocives pour votre santé. Un nettoyant chaud peut dégager des fumées chimiques en endommage la surface.

NETTOYANTS RECOMMANDES

- **Crème nettoyant de table de cuisson:**
  Utilisez uniquement une petite quantité; appliquez sur du papier ou chiffon propre. Essuyez et polissez la surface avec une serviette propre et sèche.
- **BonAmi®**
  Rincez et séchez.
- **Soft Scrub® (sans javel)**
  Rincez et séchez.
- **Vinaigre blanc**
  Rincez et séchez.
- **Racloir à lame de rasoir**
  Emballé avec la table de cuisson.

Note: les nettoyants recommandés indiquent un type de nettoyant et ils ne constituent pas une liste exhaustive.

EVITEZ CES NETTOYANTS

- **Les nettoyants pour vitre qui contiennent de l'ammoniaque ou de l'eau de Javel chlorée.**
  Ces ingrédients peuvent teindre ou attaquer la table de cuisson.
- **Les nettoyants caustiques**
  comme les nettoyants pour four comme Easy Off® peuvent attaquer la table de cuisson.
- **Les éponges nettoyantes abrasives avec du métal**
  Les éponges abrasives comme Scotch Brite® peuvent rayer et / ou laisser des traces de métal.
- **Les nettoyants à poudre contenant de l'eau de Javel chlorée**
  Peuvent teindre de façon permanente la table de cuisson.
- **Les nettoyants inflammables**
  Comme les essences à briquet ou WD-40.

35 - Résolution des Problèmes de Fonctionnement

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 15). 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.
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".

Problème de la table de cuisson	Solution des problèmes par étape
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”.

36 - Assistance ou Service Après-Vente

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.

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.

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA

- La instalación y el mantenimiento de este electrodoméstico deben ser efectuados por un instalador cualificado o una agencia técnica.
- **Los modelos de se pueden accionar en 240V o 208V.**

ATENCIÓN

- 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.

Cualquier cambio o modificación que no hayan sido autorizados expresamente por la parte responsable de la conformidad podrá anular la autorización al usuario para hacer funcionar el equipo.

Nota: Este equipo cumple con las Directivas FCC parte 18. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de frecuencia de radio y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede provocar una interferencia dañina a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no haya interferencia en una instalación determinada. Si la unidad provoca interferencia nociva a la recepción de radio y televisión, lo que puede determinarse encendiendo y apagando la unidad, el usuario puede corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o cambie la posición de las antenas receptoras.
- Incremente la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conecte la unidad a un tomacorriente o un circuito diferente del que está usando el receptor.
- Para cualquier ayuda, diríjase al vendedor o a un técnico radio/TV competente.

⚠ ADVERTENCIA

Las personas que utilicen un marcapasos o un dispositivo médico similar deben tener cui dado cuando utilicen y se encuentren cerca de una unidad por inducción. El campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Es recomendable consultar a su médico o al fabricante del arcapasos sobre su situación particular.

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

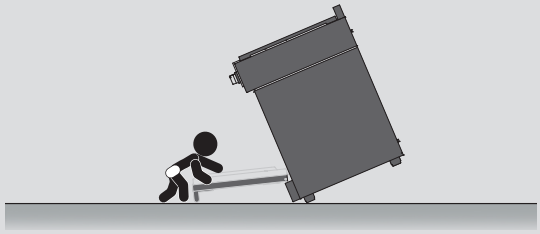
INSTALADOR: Por favor, deje este manual a propietario para futuras consultas.

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de vuelco

Un niño o un adulto pueden volcar la cocina y sufrir daños letales.
Asegúrese de que el soporte antivuelco esté colocado cuando instale la cocina.
No utilice la cocina sin el soporte antivuelco instalado y colocado.
El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o lesiones graves a niños o 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.

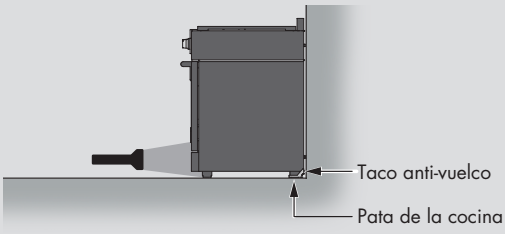


TABLA DE MATERIAS	PAGE
1 - Precauciones de Seguridad	**3**
2 - Instrucciones de Seguridad	**5**
Precauciones de seguridad para el horno	5
Precauciones de seguridad para la placa de cocción	5
Precauciones de seguridad para la autolimpieza del horno	6
Advertencias para Instalación Eléctrica	6
3 - Características de su Horno	**7**
4 - Paneles de Control	**9**
5 - Generalidades del horno	**10**
6 - Consejos generales para el horno	**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	PAGE
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 - Ajuste de elementos y sistema de mando	**38**
Botones de mando y ajuste del nivel de potencia	38
Configuración función temporizador	38
29 - Consejos de uso	**42**
30 - Funcionamiento placa de inducción	**43**
Antes de utilizar la placa por primera vez	43
Distribución de energía	43
31 - Recipiente de cocción	**45**
Funcionamiento del calentamiento por INDUCCIÓN	45
Tipos de recipientes y su uso	45
32 - Cuidado General del Horno	**47**
Cómo usar la tabla de la limpieza del horno	47
33 - Acabados del Horno / Métodos de Limpieza	**48**
34 - Limpieza de la Placa de Cocción	**49**
35 - Resolución de problemas operativos	**50**
36 - Servicio de Asistencia Técnica	**52**
Registro de datos para el servicio	52

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.
- El monóxido de carbono es un subproducto natural de la combustión de gas a través de los quemadores de la cocina y el horno. Utilice siempre una campana extractora que expulse el aire al exterior de la vivienda cuando utilice las funciones de combustión de gas de su aparato. DEJE SIEMPRE LA CAMPANA EXTRACTORA DE HUMOS ENCENDIDA cuando flambee alimentos.

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

- No use NUNCA este equipo como calefacción para calentar la habitación. Si lo hiciera podría sufrir un envenanamiento por monóxido de carbono.
- 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.
- No limpie la placa de cocción mientras esté caliente. Algunos limpiadores producen un humo nocivo si se utilizan en superficies calientes

⚠ PELIGRO

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.

⚠ IMPORTANTE

La carcasa de este aparato, donde se encuentran las perillas y la pantalla electrónica, está fabricada en aluminio, no en acero inoxidable. Evite a toda costa el uso de productos de limpieza cáusticos, ácidos o químicos agresivos (como los limpiadores en spray para hornos), ya que mancharán o dañarán el aluminio de forma permanente. Este tipo de daño no está cubierto por la garantía.

Precauciones de seguridad para el horno

⚠ ADVERTENCIA

- 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.

Precauciones de seguridad para la placa de cocción

⚠ ADVERTENCIA

Utilice sartenes del tamaño adecuado

- El electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes dimensiones. Seleccione utensilios con bases llanas y con tamaños que cubran la superficie del fuego. Si utiliza sartenes o pucheros de diámetro inferior al del fuego, dejará una parte de este expuesto al contacto directo, lo que podría provocar un incendio si entrara en contacto con alguna prenda o paño. Si respeta la proporción entre los utensilios y los fuegos aumentará también la eficiencia del funcionamiento del electrodoméstico.

Gire los mangos de los utensilios hacia el interior y no los sitúe sobre las unidades de superficie adyacentes

- Para reducir el riesgo de quemaduras o de ignición de materiales inflamables o de derramamientos provocados por un contacto no intencionado con el utensilio, coloque los mangos de los utensilios hacia dentro evitando situarlos sobre las unidades de superficie adyacentes.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, y tapas sobre la superficie de las placas de cocción ya que pueden calentarse

No utilice la placa de cocción si tiene fisuras

- Si la placa de cocción se rompiera, los limpiadores y los derrames de alimentos podrían filtrarse por las fisuras y provocar un riesgo de descarga eléctrica. Si detecta alguna fisura, póngase de inmediato en contacto con un técnico cualificado.

Limpie la placa con cuidado

- Si utiliza una esponja o un trapo mojados para limpiar salpicaduras de la placa en caliente, hágalo con cuidado: podría quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza emanan vapores tóxicos si se aplican a una superficie caliente

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.

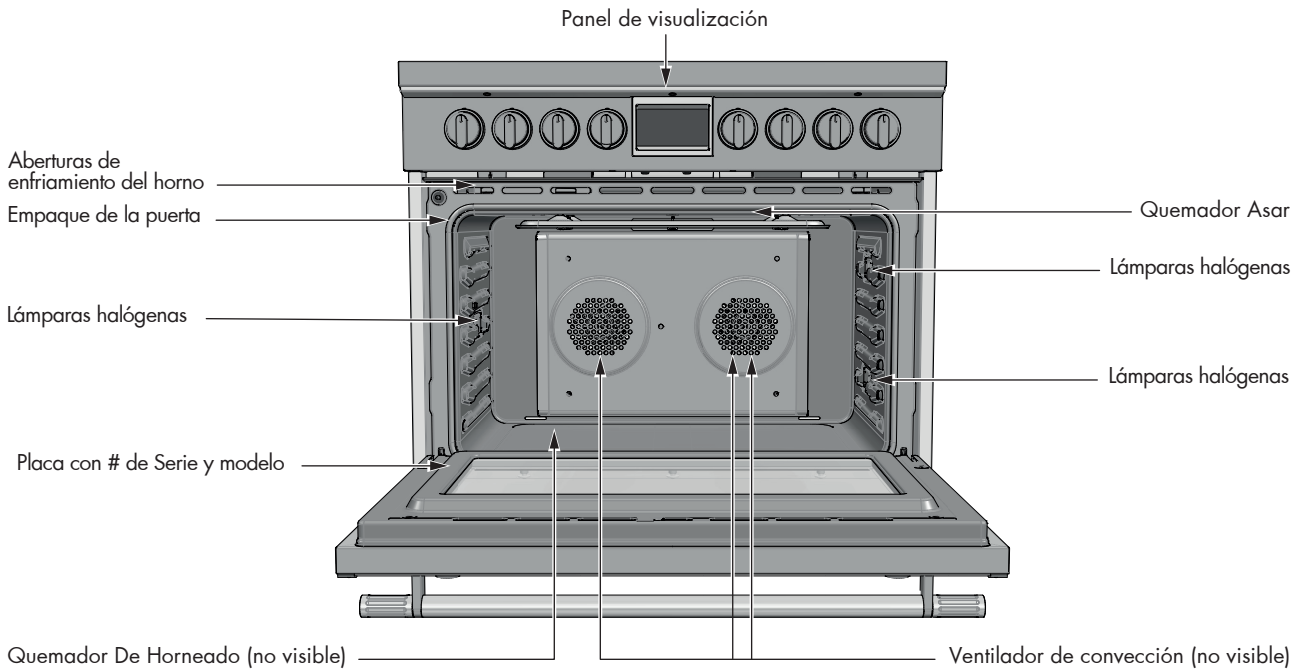
Advertencias para Instalación Eléctrica

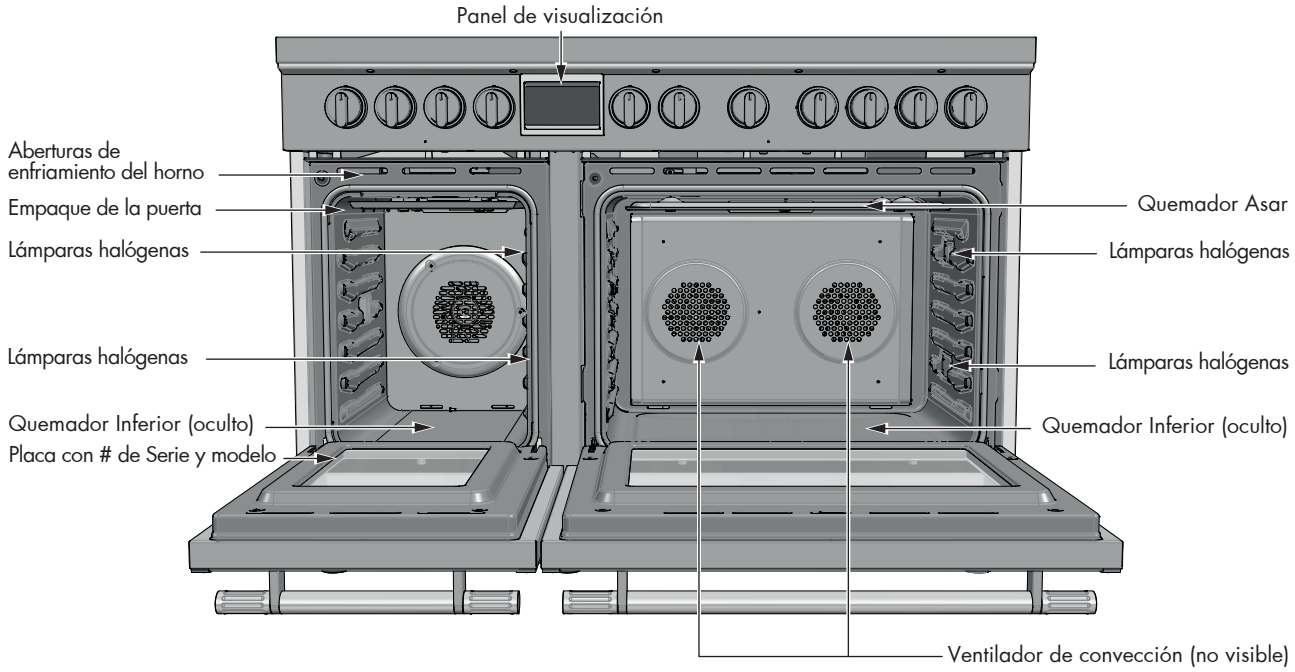
⚠ ADVERTENCIA

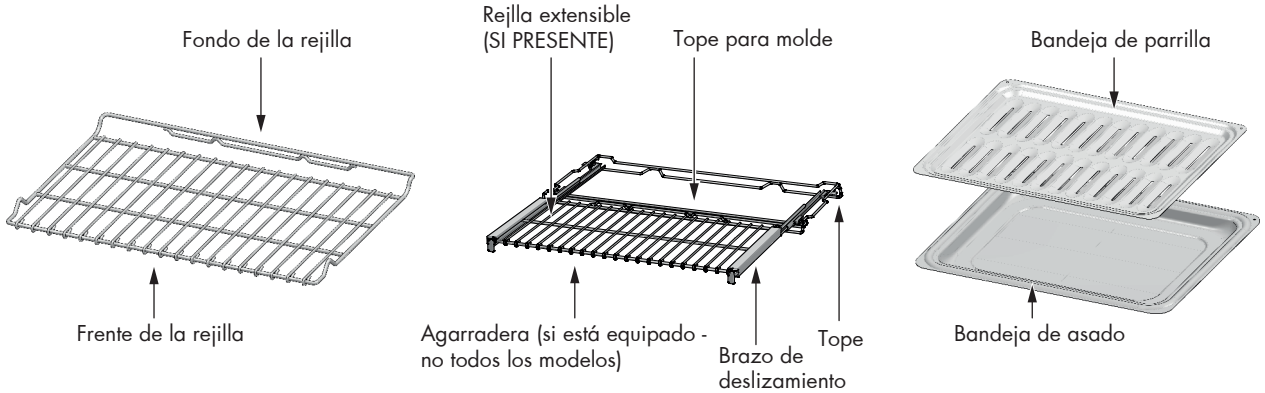
La instalación y el mantenimiento de este electrodoméstico deben ser efectuados por un instalador cualificado, una agencia técnica o el proveedor de gas.

PELIGRO
- 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.

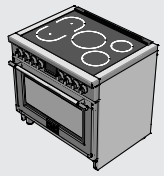
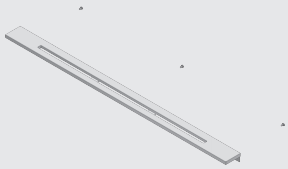
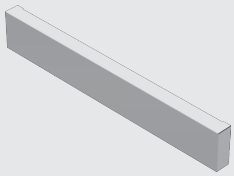
CARACTERÍSTICAS DE SU HORNO

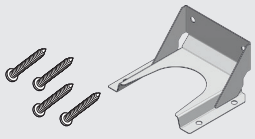
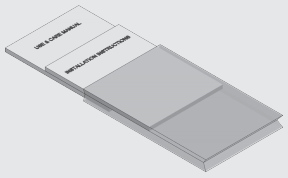




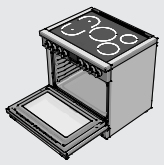
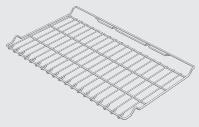
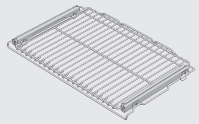
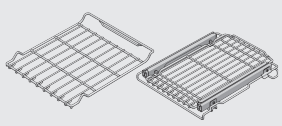


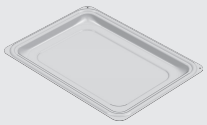
CONTENIDOS DE SU CAJA SEGÚN LA GAMA

	CANT	DESCRIPCIÓN
	1	GAMA OLLA
	1	PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS DESDE 3" TRES TORNILLOS DE FIJACIÓN
	1	RODAPIÉ
		3 PATA (mod. 30''- 36'') 5 PATA (mod. 48'')

	QTY	DESCRIPTION
	1	PIE CON COLLAR
	1	CUATRO TORNILLOS DE FIJACIÓN ESTABLES
		DOCUMENTACIÓN GENERAL & MANUAL
	1	"INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN"
	1	"USO Y CUIDADO"

ACCESORIOS HORNO PARA SU GAMA

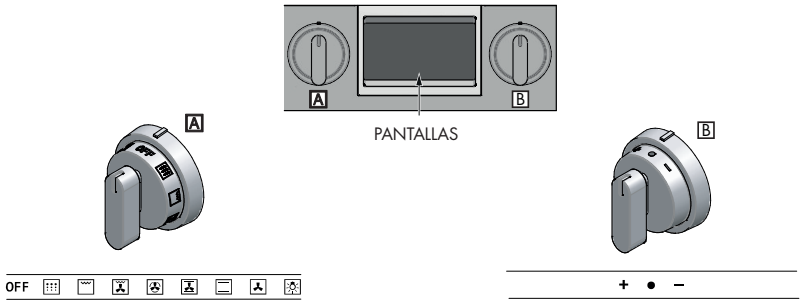
	CANT	DESCRIPCIÓN
	1 2	HORNO HORNOS (PARA RANGO 48")
	2	RACKS CROMADOS
	1	RACK CROMADO TELESCÓPICO
	2	ESTANTES CROMADOS

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

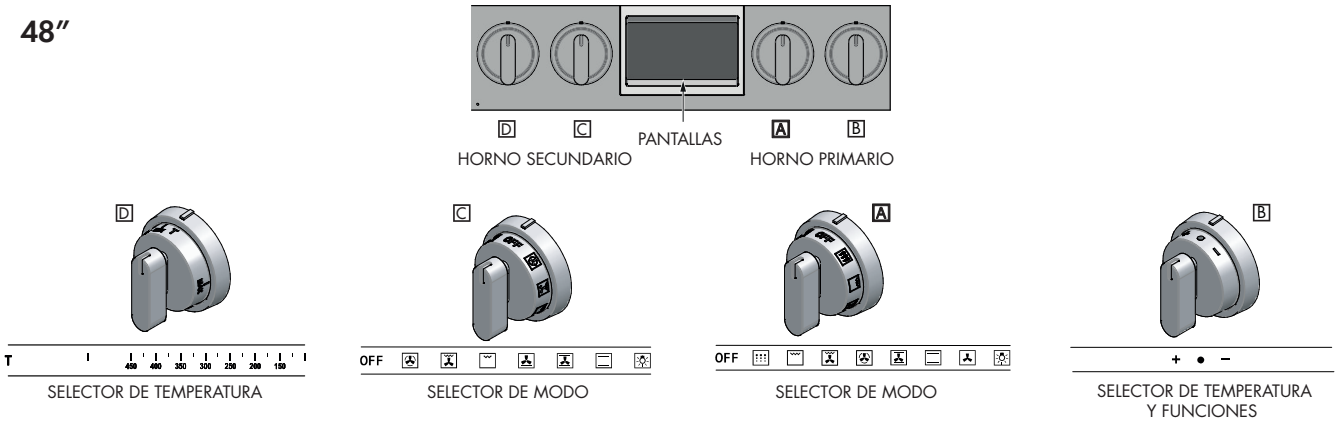
La intefaz del usuario tiene las siguientes características: pantalla, indicadores luminosos de precalentamiento, interruptores de control, perillas de modo de cocción y temperatura.

PANEL DE CONTROL HORNO

36”



48”



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.

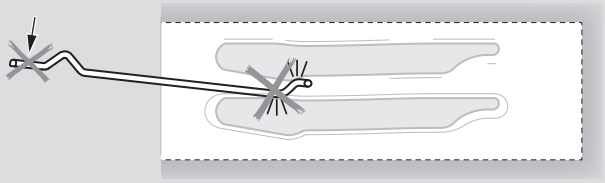
- Las rejillas están diseñadas para pararse cuando se tiran hacia atrás hasta el tope.

⚠ 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

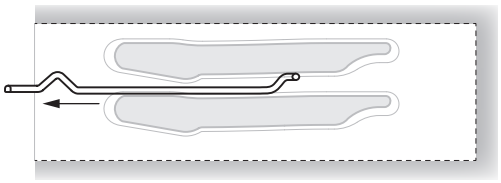
Asegúrese de que no la ha forzado para evitar daños al esmalte.



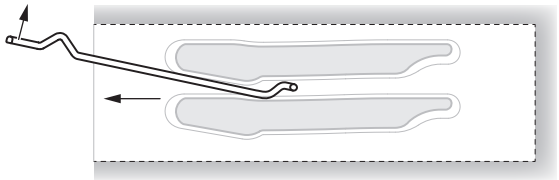
Frente **Detrás**

Para sacar las rejillas del horno:

1. Agarre la rejilla y empújela hacia adelante

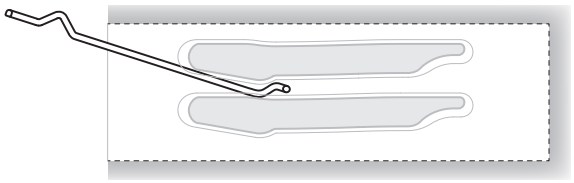


2. Incline la parte frontal de la rejilla hacia arriba y sáquela

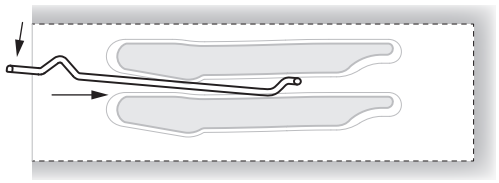


Para meter una rejilla del horno:

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.

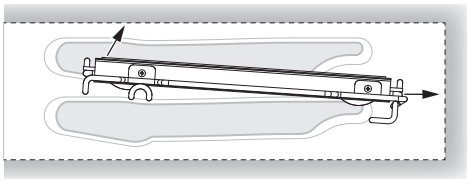
⚠ PRECAUCIÓN

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

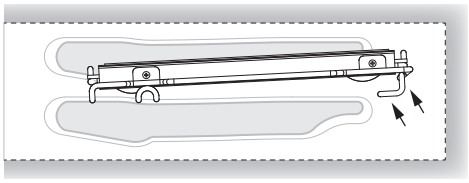
Si tiene dudas, como por ejemplo, qué lado es la parte frontal de la rejilla, tome como referencia la figura de la pág. 7.

Sacar la rejilla extensible del horno:

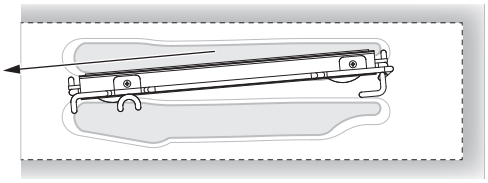
Levante el frente de la rejilla ligeramente y empuje la rejilla hacia adentro hasta que se libera el tope



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

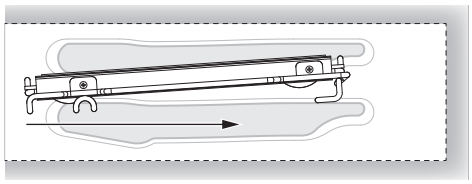


Jale la rejilla hacia abajo y sáquela

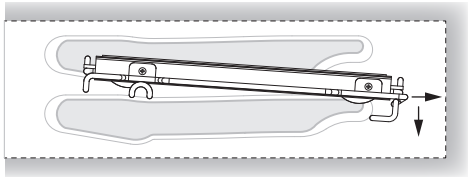


Remplazar la rejilla extensible:

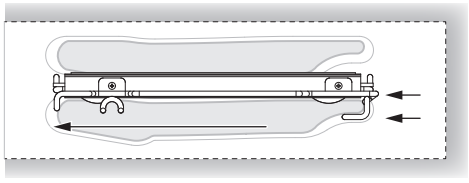
Agarre la rejilla firmemente en ambos lados. Coloque la rejilla (incluido el marco) arriba de la guía de rejilla deseada



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



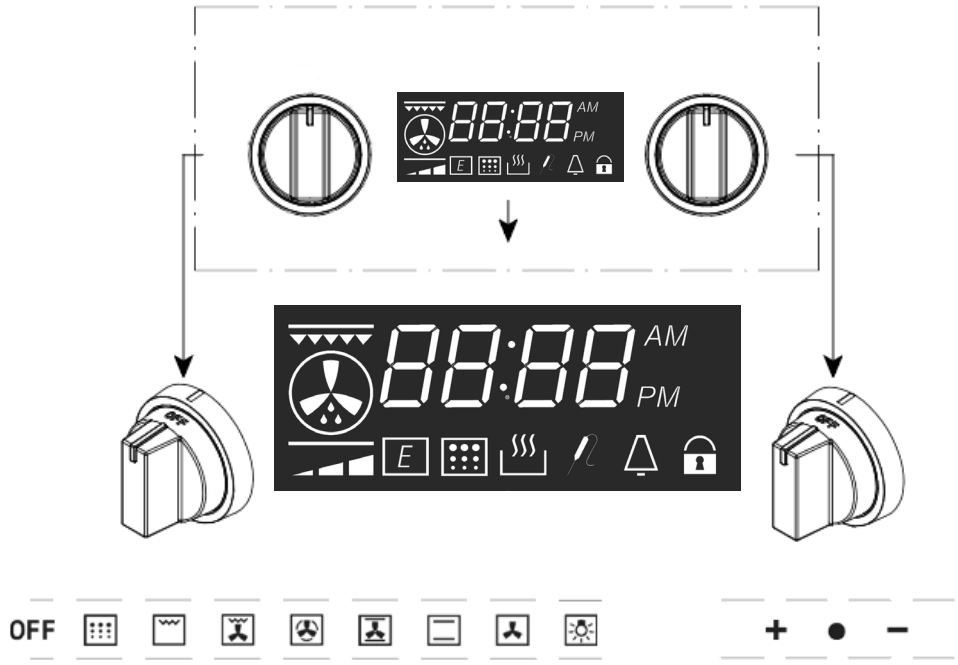
Descripción del panel de mandos

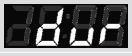
El panel de mandos del horno está compuesto por un display y dos botones.

- 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

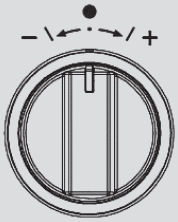
El símbolo tiene que estar visualizado; girar entonces el botón a la derecha o a la izquierda para ajustar el valor del temporizador. El valor estándar es 30 minutos; se puede modificar en un rango de valores comprendido entre 0 y 240 minutos.
Esta minutería no influye en las actividades del horno, e 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.

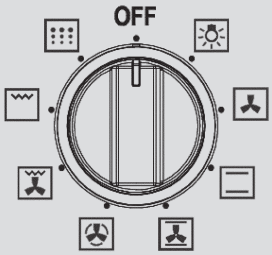
Ajuste de 3 Tonos del Timbre

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.

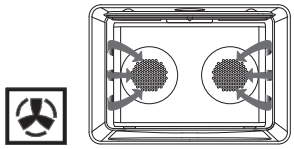
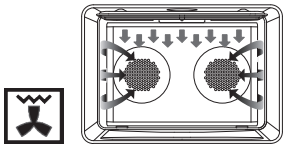
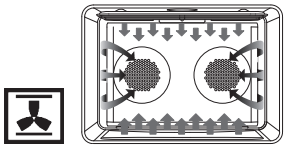
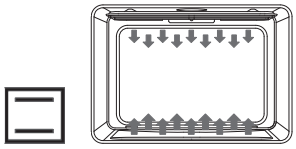
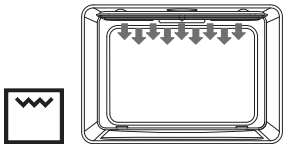
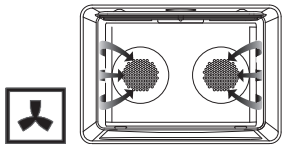
Ventajas de cocinar por convección

- 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

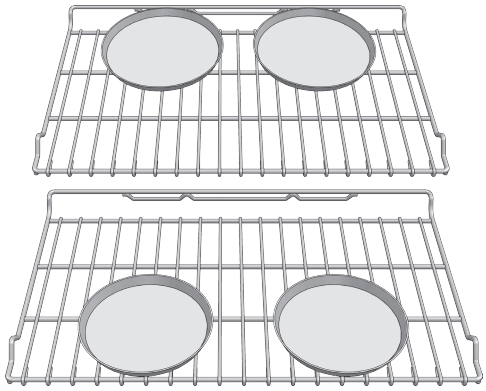
Popovers

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.

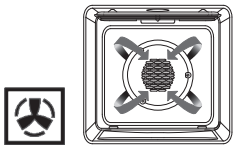
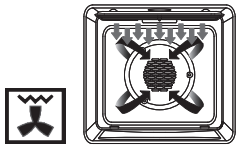
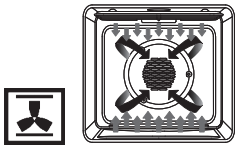
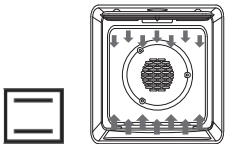
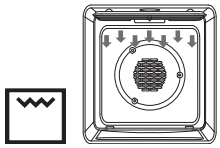
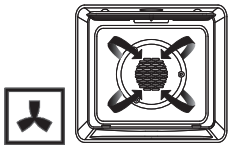
Horneado a gran altitud

- 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.

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.

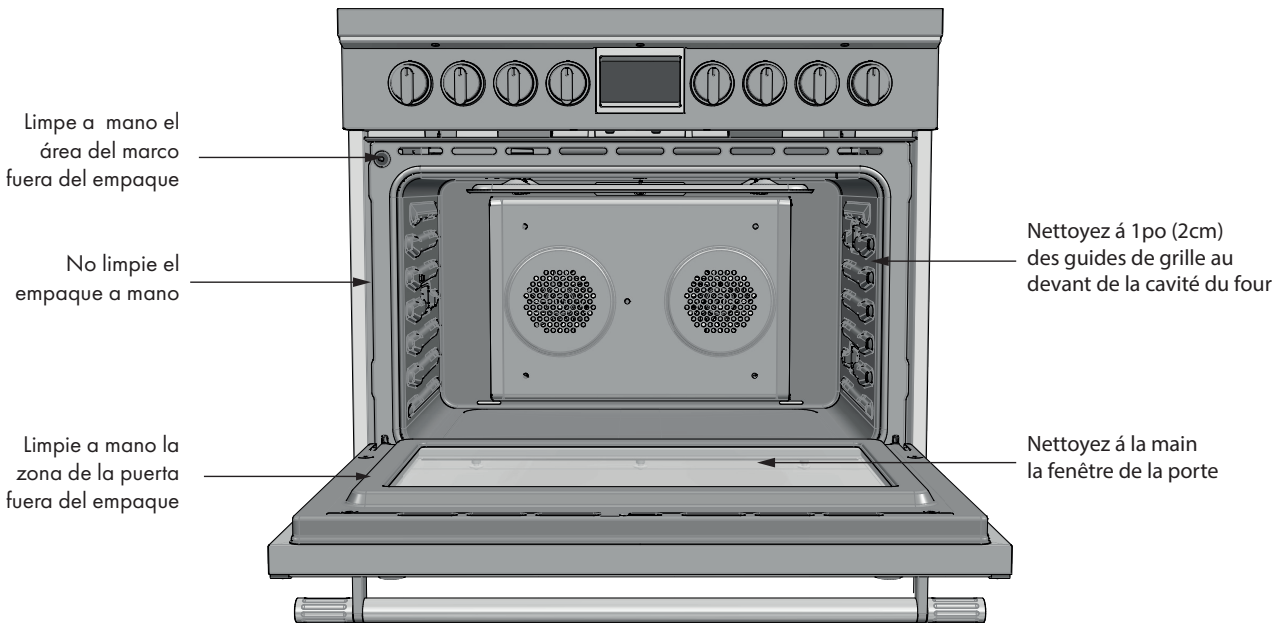
Antes de la Autolimpieza

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 47)

⚠ 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

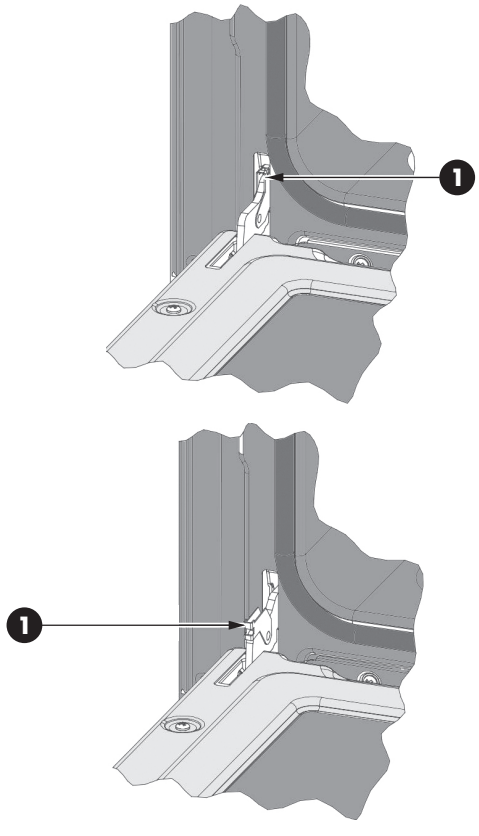
Para quitar la puerta

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.

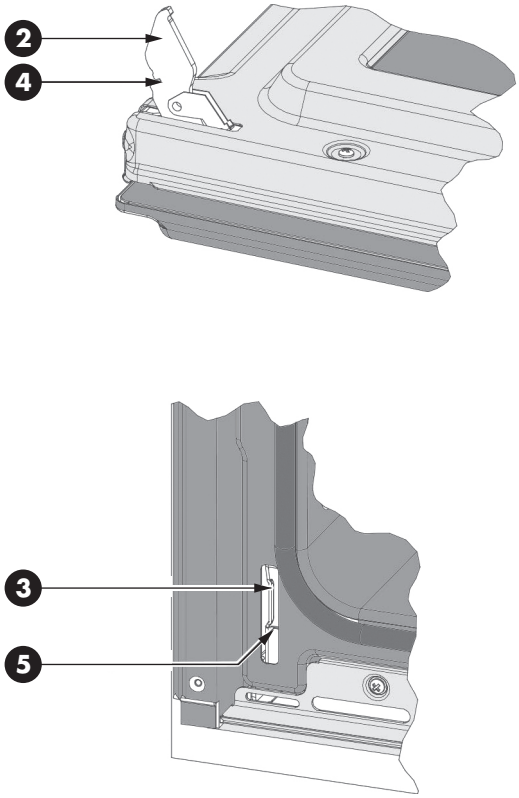
Para volver a colocar la puerta

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.

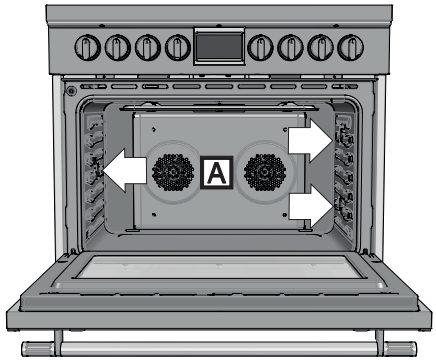
Para remplazar la bombilla

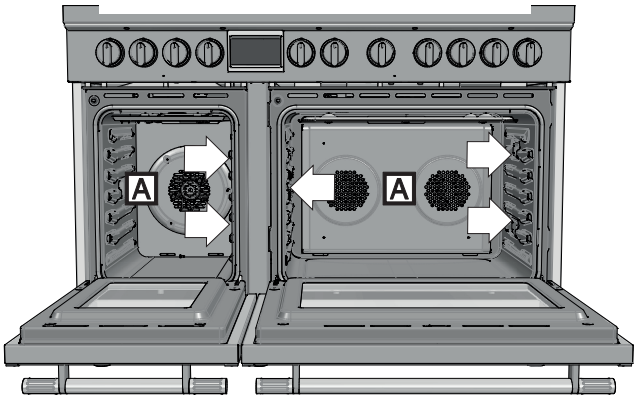
1. Lea la ADVERTENCIA de esta página.
2. Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).
3. En los hornos de convección quite la tapa del ventilador destornillando los 4 tornillos con un destornillador.
4. Retire la lente para hacer palanca entre el tornillo y el cristal con un destornillador.
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).

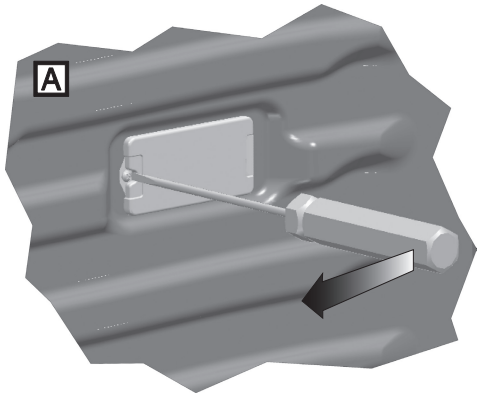
⚠ ADVERTENCIA

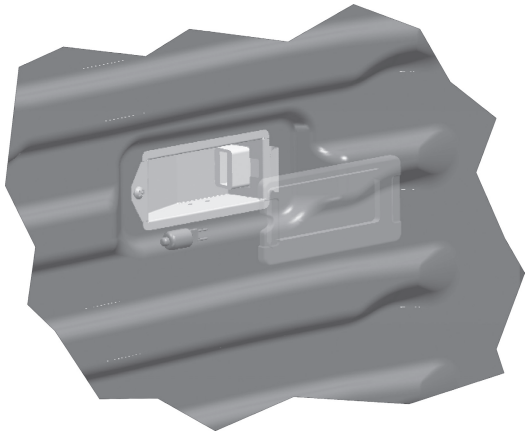
- Asegúrese de que el horno y las lámparas estén frías y la corriente está apagada antes de remplazar la(s) bombilla(s). Puede haber un fallo debido a una descarga eléctrica o a quemaduras.
- Las lentes tienen que estar montadas cuando se usa el horno.
- Las lentes sirven para evitar que se rompan las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

LUZ DEL HORNO



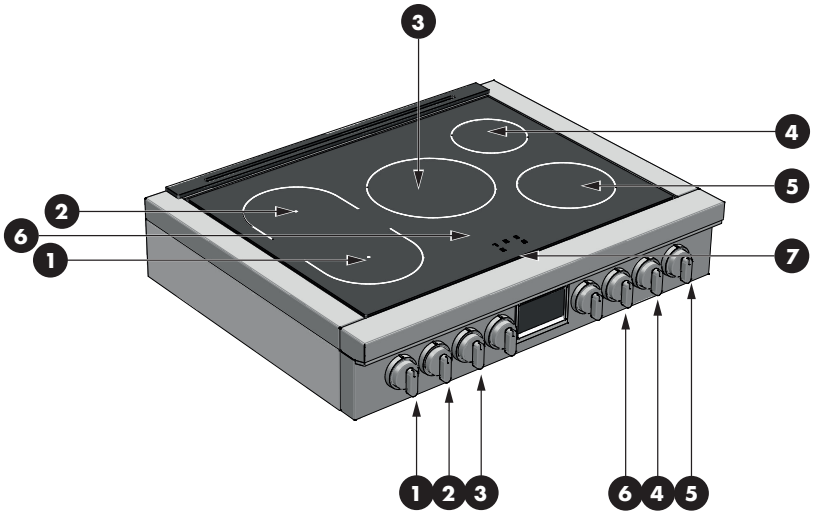






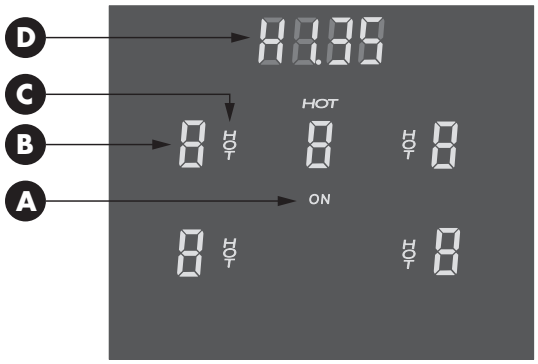
27 - Características de su Placa de Cocción

PLACA DE COCCIÓN 36"



Posición 1	2100W (Boost 3000W) 7-1/2" x 8-1/2"	(190mm x 220mm)	puente de inducción y control
Posición 2	1850W (Boost 3000W) 7"	(180mm)	puente de inducción y control
Posición 3	2300W (Boost 3000W) 10"	(260mm)	elemento inducción y mando
Posición 4	1400W (Boost 2100W) 6"	(160mm)	elemento inducción y mando
Posición 5	2300W (Boost 3000W) 8"	(200mm)	elemento inducción y mando
Posición 6	Display Temporizador		control temporizador
Posición 7	Display Led		

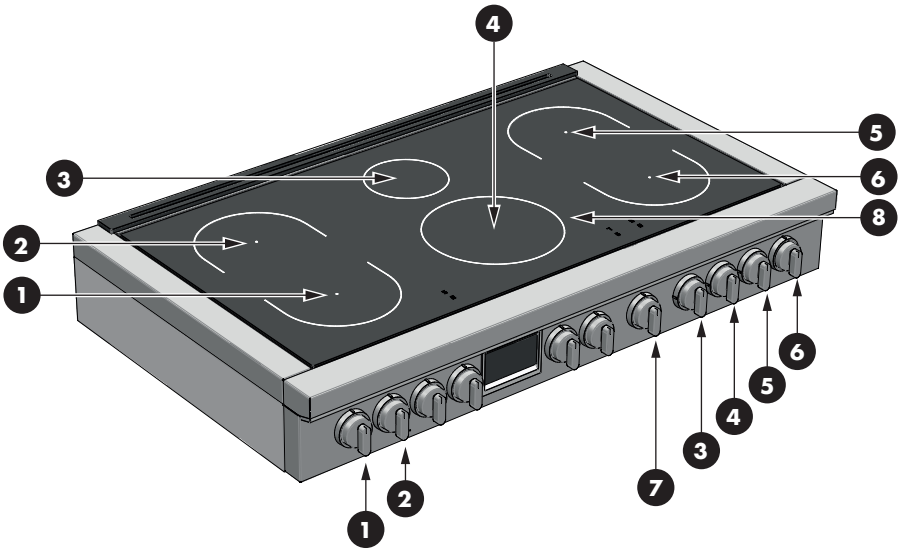
INDICACIONES DE LA UNIDAD DE VISUALIZACIÓN



A - Unidad de visualización ON
B - Visualización nivel de potencia
C - Visualización calor residual
D - Timer

ADVERTENCIA : Los niveles de potencia son indicativos y pueden variar en función del recipiente de cocción utilizado o de los ajustes realizados.

FPLACA DE COCCIÓN 48" PUENTE



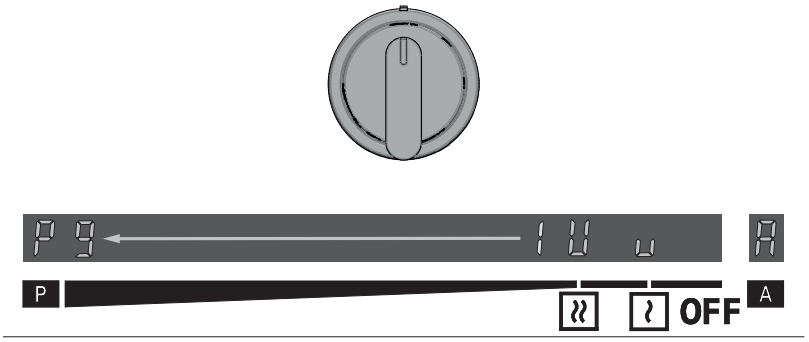
Posición 1	2100W (Boost 3000W) 7-1/2" x 8-1/2"	(190mm x 220mm)	puente de inducción y control
Posición 2	2100W (Boost 3000W) 7-1/2" x 8-1/2"	(190mm x 220mm)	puente de inducción y control
Posición 3	2300W (Boost 3000W) 10"	(260mm)	elemento inducción y mando
Posición 4	1400W (Boost 1850W) 6"	(160mm)	elemento inducción y mando
Posición 5	2100W (Boost 3000W) 7-1/2" x 8-1/2"	(190mm x 220mm)	puente de inducción y control
Posición 6	2100W (Boost 3000W) 7-1/2" x 8-1/2"	(190mm x 220mm)	puente de inducción y control
Posición 7	Display Temporizador		control temporizador
Posición 8	Display Led		

INDICACIONES DE LA UNIDAD DE VISUALIZACIÓN

A - Unidad de visualización ON
B - Visualización nivel de potencia
C - Visualización calor residual

ADVERTENCIA : Los niveles de potencia son indicativos y pueden variar en función del recipiente de cocción utilizado o de los ajustes realizados.

AJUSTE DEL ELEMENTO Y DEL SISTEMA DE MANDO



Botones de mando y ajuste del nivel de potencia

La posición de cada botón corresponde a la del elemento de inducción que controla.
Para encender uno, PULSAR y GIRAR el botón en el sentido horario hasta el nivel de ajuste deseado, entre un mínimo de 1 y un máximo de 9. Para disminuir la potencia de la zona de cocción, girar el botón en el sentido antihorario.
El nivel de potencia activo aparece en la unidad de visualización de la placa.

FUNCIÓN TEMPORIZADOR

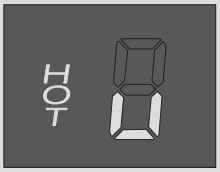
Configuración función temporizador

NOTA: el temporizador está solo destinado como indicador acústico que llama la atención del usuario.
El temporizador no tiene efectos sobre los elementos de calefacción. Las zonas de cocción deben ser siempre detenidas manualmente girando el botón en la posición correspondiente [OFF].

Es posible configurar el temporizador desde 1 hasta 9h59 minutos: este suena cuando el tiempo se ha agotado. Esta función está siempre disponible y es indicada por el símbolo reloj "H" el cual está ubicado en el medio de la placa de cocción sobre los displays de configuración.

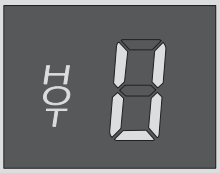
Programación del temporizador

- Presione el botón Temporizador hasta que aparezca "H000", los dos primeros dígitos H0 comienzan a parpadear, gire el botón a la izquierda / derecha para configurar el temporizador valor (Hora), presione el botón de nuevo para configurar los minutos siguiendo el mismo procedimiento, confirme el valor del temporizador presionando el botón.
- Presionando el botón antes de que acabe el tiempo es posible detenerlo (P es mostrado), luego reinícielo presionando el botón nuevamente.
- Para borrar la configuración del temporizador mantenga presionado el botón por aproximadamente 3 segundos hasta que el valor display desaparezca.



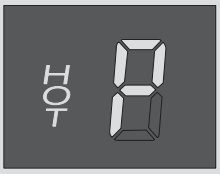
Función de derretimiento

Girar el botón en el sentido horario partiendo de la posición cero; el primer "nivel de potencia" alcanzado corresponde a la función de derretimiento. La unidad de visualización de 7 segmentos correspondiente muestra el símbolo "u". La función de derretimiento se utiliza para calentar el fondo de la cacerola (40°C / 105°F dentro de la cacerola). Esta función se utiliza para derretir los alimentos. El tiempo máximo de utilización de la función de derretimiento está limitado a 2 horas.



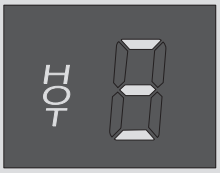
Función de calentamiento

La función de calentamiento suave es el segundo "nivel de potencia" que se selecciona girando el botón en el sentido horario. La unidad de visualización de 7 segmentos correspondiente muestra el símbolo "U". La función de calentamiento suave se utiliza para calentar el fondo de la cacerola hasta 70°C / 160°F (65°C / 150°F dentro de la cacerola). Esta función permite mantener los alimentos calientes o calentarlos ligeramente.
El tiempo máximo de utilización de la función de calentamiento suave está limitado a 2 horas.



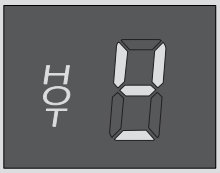
Función Booster

Para activar la función de precalentamiento rápido, pulsar y girar el botón en el sentido antihorario hasta la posición "P" para oír un bip sonoro. El display muestra el símbolo "P". Pasados 10 minutos, la función de calentamiento rápido se apaga automáticamente y la "P" desaparece del display; el control de la inducción pasa entonces automáticamente al nivel 9



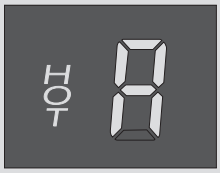
Función de puente

En la zona izquierda de las cocinas de 36'' y en la zona izquierda y derecha de las cocinas de 48'', se pueden unir para funcionar como una única zona de cocción alargada. De las dos zonas de cocción, la trasera es la "zona de cocción pasiva" y la delantera es la "zona de cocción principal". Para unir las dos zonas: gire simultáneamente las perillas de ambas zonas en el sentido de las agujas del reloj el camino a la posición "P" (Power Boost) y manténgalos allí durante al menos 3 segundos. Suelte ambas perillas que volverán a la posición 9. La perilla de la zona trasera debe permanecer en esta posición para mantener el puente. La pantalla de esa zona mostrará tres guiones que indican que está puenteada.
Ahora, la perilla de la zona frontal se puede usar para ajustar el nivel de potencia que afectará a ambas zonas con la misma eficacia operando como una sola zona. Si la perilla de control principal se gira a la posición de apagado o si la perilla de zona pasiva (trasera) se ajusta completamente, el modo de puente se cancelará y cada zona volverá a funcionar de forma independiente.



Función de reconocimiento de cacerola

El nivel de cocción de la zona de cocción se selecciona girando el botón sobre la posición correspondiente aunque no haya ninguna cacerola encima. El suministro de potencia arranca automáticamente tan pronto como se coloca una cacerola en la zona de cocción. Si no se detecta ninguna cacerola, la unidad de visualización muestra el símbolo "cacerola faltante" tras un breve instante. El símbolo continúa visualizado hasta que haya una cacerola adecuada en la zona de cocción o trascurrido un tiempo máximo de 10 minutos. Lo mismo se aplica si se retira la cacerola durante el proceso de cocción normal.
Pasados 10 minutos sin que se detecte ninguna cacerola, la zona de cocción se apaga automáticamente y solamente se podrá reactivar después de volver a poner el botón en la posición OFF.



Función de tiempo de calentamiento automático

El propósito de la función de tiempo de calentamiento automático es automatizar el aumento de los alimentos a la temperatura deseada más rápidamente en comparación con simplemente configurar el inductor en esa configuración.

La función de calentamiento automático actuará como un "precalentamiento rápido" para un inductor. Aplicará la configuración de 9 vatios para lograr la temperatura más baja deseada más rápidamente.

No se recomienda usar esta función para precalentar una olla o sartén vacía.

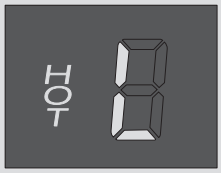
Ejemplo: configura un inductor en la configuración 4. Recibe una cantidad determinada de vataje que se mantiene de manera constante a lo largo de la configuración. Sin embargo, con ese vataje tomaría un poco de tiempo alcanzar temperatura debido a la entrada de menor vataje. Si configura el inductor en 9, recibe muchos más vatios, lo que eleva la temperatura más rápidamente. Cómo llegar a la temperatura del ajuste 4 pero alcanzarlo con la velocidad y potencia del ajuste 9? Ingrese a la función de calentamiento automático.

Para activar la función de tiempo de calentamiento automático, presione y gire la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "A" de la perilla (sentirá una resistencia elástica). Manténgalo en "A" hasta que aparezca el símbolo "A" en la pantalla del inductor que está ajustando. Parpadeará esperando la siguiente entrada. Dentro de 10 segundos (mientras la "A" parpadea), seleccione el nivel de cocción deseado del 1 al 8. Esta función no funcionará si la configura para derretir, mantener caliente o el nivel 9 después de que la "A" comience a parpadear.

Este será el nivel de cocción después de que se complete el calentamiento automático. Durante el período de calentamiento automático, la pantalla del inductor alternará entre "A" y el nivel de cocción seleccionado. Referirse a tabla a continuación para el tiempo que el modo de calentamiento automático funcionará en la configuración 9 antes de cambiar automáticamente al nivel real establecido.

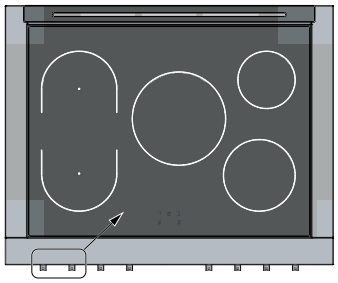
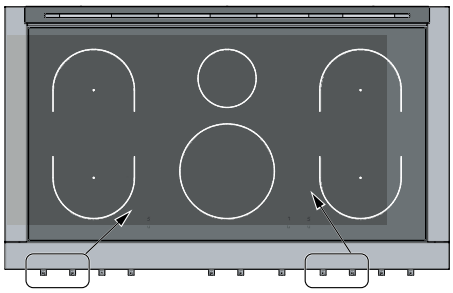
Una vez que la función de calentamiento automático esté bloqueada, cualquier ajuste en la perilla cancelará el modo y el inductor simplemente funcionará a la temperatura establecida. Por lo tanto, si cree que Power 9 ha funcionado lo suficiente, puede cancelar fácilmente el modo girando la perilla a una nueva configuración diferente y volviendo a su configuración original si así lo desea.

Calentamiento automático	
Zona de nivel	**Tiempo (segundos)**
Nivel 1	48
Nivel 2	144
Nivel 3	230
Nivel 4	312
Nivel 5	408
Nivel 6	120
Nivel 7	168
Nivel 8	216
Nivel 9	-

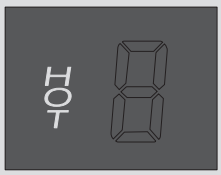


Función cerrojo

El dispositivo de cerrojo protege el aparato de un uso accidental o inadecuado. Con todas las zonas de cocción apagadas, presione y gire simultáneamente dos perillas en el sentido contrario en la posición "A". Es necesario mantenerlos en esta posición durante al menos 2 segundos hasta que aparezca el símbolo "L", y después soltarlos.

30" / 36"	48"
	

Para desactivar la función de cerrojo, repetir el mismo proceso que para la activación. Después del desbloqueo, volver a poner todos los botones en la posición cero (si hubiera alguno en una posición diferente de cero). El cerrojo queda así desactivado y los mandos se pueden utilizar.
ADVERTENCIA : Si los botones no se mantienen en la posición OWL durante un tiempo suficiente, el dispositivo de bloqueo no se activa ni se visualiza. Si los botones se mantienen en esta posición más de 30 segundos, el input se considera inválido y aparece un mensaje de error "Uso permanente de la tecla" (símbolo flash).



Indicación de calor residual

La superficie de las zonas de cocción puede permanecer muy caliente incluso después de apagadas.
Para impedir que los usuarios puedan quemarse, esta situación se indica sobre la base de la medida de calor residual realizada por el sensor de temperatura de cada zona de cocción de inducción.
Cuando la temperatura medida desciende por debajo de 60°C / 140°F, el símbolo indicando que la superficie está caliente desaparece.

29 - Consejos de uso

Puede olvidarse de los preparados que tradicionalmente se cocinaban al baño María, como cremas, salsas, chocolate, etc. Con la placa de inducción puede prepararlos directamente en un solo recipiente, gracias a la perfecta regulación de la potencia y a la distribución uniforme de la temperatura del sistema de inducción.
También puede utilizar la función "Booster" para hervir agua en poco tiempo. Cuando esta llega a su punto de ebullición, pase a un nivel de cocción más bajo para evitar la generación excesiva de vapor y para reducir el consumo energético.
Cuando se fríen alimentos conviene calentar el aceite utilizando el nivel máximo de potencia y pasar a un nivel intermedio en el momento de introducir los alimentos en el recipiente.
Utilice los recipientes con sus tapas correspondientes.
Reduzca con tiempo la potencia seleccionada para el foco de cocción si está calentando agua: esta no debe hervir demasiado tiempo inútilmente.
Utilice siempre recipientes con dimensiones adecuadas a la cantidad de alimento que va a preparar. Un recipiente grande que no se llena completamente consume mucha energía.
Para obtener mejores resultados es aconsejable utilizar recipientes metálicos con fondo plano y asegurarse de que la base del recipiente encaja con la zona de cocción indicada sobre el cristal.
Si desea ahorrar energía, cocine las verduras y las patatas con poca agua. No ponga a calentar recipientes vacíos: podrían dañarse y dañar también la superficie de la placa de cocción.

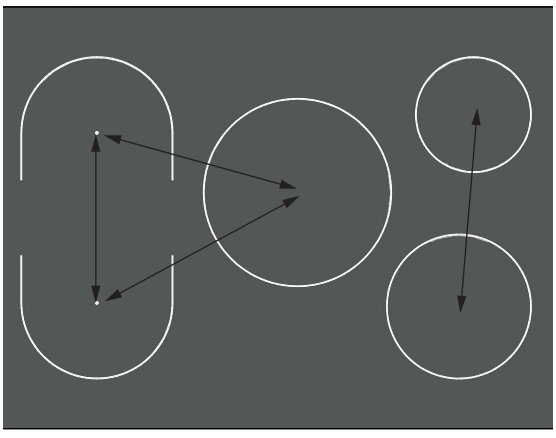
Antes de utilizar la placa por primera vez

- Todos los productos se limpian en fábrica con solventes que eliminan cualquier signo visible de suciedad, aceite y grasa que haya podido fijarse en la placa durante el proceso de producción.
- Limpie la superficie de cristal antes de utilizarla por vez primera. Se recomienda efectuar una limpieza exhaustiva con un limpiador específico. No le llevará más de un minuto y dejará una película protectora limpia y brillante sobre el cristal antes de su primer uso.
- Las primeras veces que utilice la placa, podría percibir un ligero olor: es perfectamente normal y desaparecerá con el tiempo.
- Para obtener buenos resultados en la cocina, deberá elegir los recipientes adecuados.
- La superficie de cocción conservará calor y permanecerá caliente aproximadamente 20 minutos después de haber apagado los fuegos.
- La superficie vitrocerámica de la placa es muy duradera y resistente a los impactos, pero se puede romper si algún objeto cae sobre ella.
- No coloque sartenes o recipientes vacíos sobre el fuego encendido. Podría dañar el recipiente, el fuego o la placa de cocción.
- No deslice ningún recipiente sobre la superficie: podría rayar el cristal

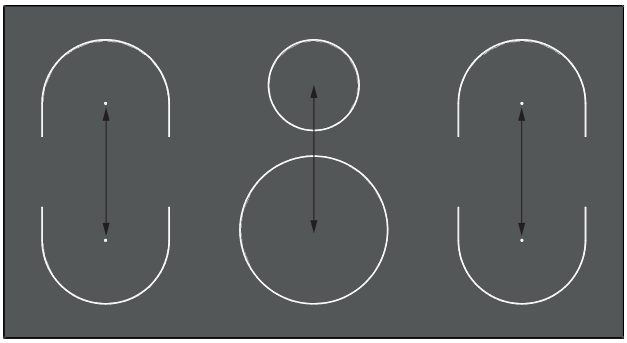
Distribución de energía

Un generador controla 2 elementos, o dos/tres zonas de cocción dentro de una sección de calefacción comparte la energía de un generador.
La distribución de energía se activa cuando ambos elementos de la misma zona de cocción se activan y un elemento se configura para Impulso (P). El elemento que no esté configurado para Impulso cambiará a un nivel de energía más bajo. Esto se denomina distribución de energía: El último nivel de cocción programado tiene prioridad.

36”



48”



⚠ IMPORTANTE

Apagado automático

La cocina de inducción está equipada con un dispositivo automático que limita su duración de uso. Existe un tiempo de funcionamiento definido en función del nivel de cocción seleccionado; el dispositivo de seguridad solamente se activa si no se realiza ninguna variación del nivel de cocción. Si en una zona de cocción se rebasa el tiempo de funcionamiento máximo, esta zona se apaga, se oye un bip de corta duración y el símbolo “calor residual” aparece si la zona todavía está caliente. Para reactivar esta zona de cocción, volver a poner el botón de mando en la posición OFF.

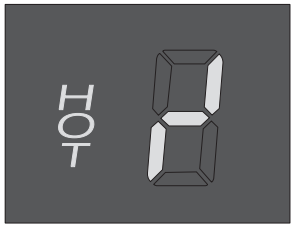
⚠ IMPORTANTE

Estado de sobrecalentamiento de la zona de cocción

Si la cocina se utiliza a la potencia máxima durante un tiempo prolongado, el sistema electrónico podría tener dificultad en enfriarse si la temperatura ambiente es alta. Para evitar que se alcancen temperaturas demasiado elevadas en el sistema electrónica, la potencia suministrada a la zona de cocción se controla automáticamente a través de un sistema de autoprotección.

Uso permanente de teclas

MENSAJE DE ERROR



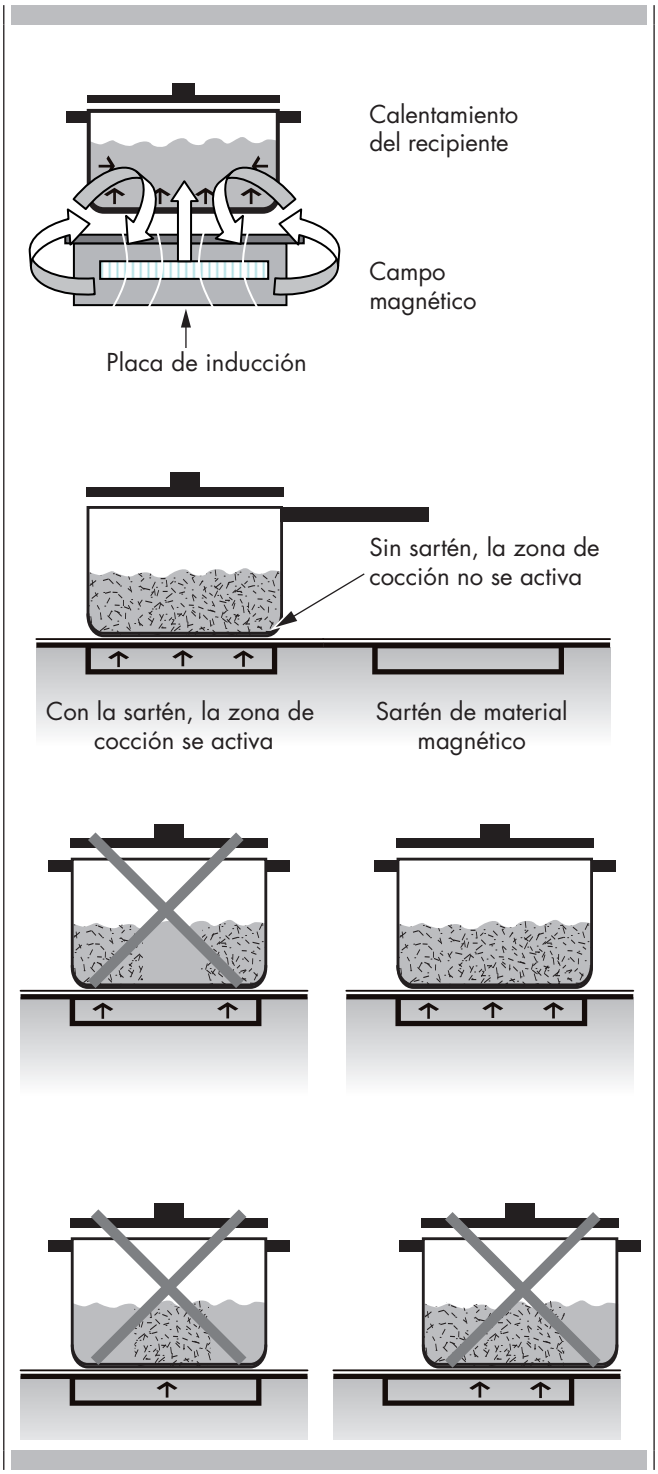
Si los botones se han mantenido girados en las posiciones A o P durante más de 30 segundos, aparecerá en la unidad de visualización.

"Ruidos" de recipientes de cocción

Cuando se usan elementos cercanos que están programados en configuraciones de energía determinadas, los campos magnéticos pueden interactuar y producir un silbido bajo o un "zumbido" intermitente. Los recipientes que cubren por completo el anillo del elemento producen menos ruido. Un "zumbido" bajo resulta normal particularmente en configuraciones altas. Estos ruidos pueden reducirse o eliminarse bajando o subiendo las configuraciones de nivel de energía de uno o ambos elementos.
Cuanto menos material ferroso haya en un utensilio de cocina, más ruidoso y menos eficiente será, hasta el punto en que es posible que el utensilio de cocina no se detecte de forma intermitente o en absoluto. Trate de evitar utensilios de cocina "compatibles con inducción" que estén "revestidos".
Muy poco del material en la base de los utensilios de cocina tiene el material ferroso necesario para el funcionamiento efectivo de una estufa de inducción. Los utensilios de cocina ideales serían de acero inoxidable macizo o de hierro fundido (pueden ser porcelánicos).
Si tiene dificultades con una olla o sartén en particular,
pruebe el mismo inductor utilizando una olla o sartén de acero inoxidable o hierro fundido. Si la olla/sartén de acero o hierro fundido funciona bien, entonces el problema está en los otros utensilios de cocina, no en el electrodoméstico.
Los utensilios de cocina antiadherentes son terribles para la inducción, ya que los utensilios de cocina antiadherentes son principalmente de aluminio, que no son compatibles con la inducción.
Cuanto más material ferroso haya en los utensilios de cocina, mejor y más silenciosa funcionará la estufa.

Funcionamiento del calentamiento por INDUCCIÓN

En el interior de la placa de inducción hay un circuito electrónico que alimenta y acciona una bobina que, a su vez, crea un campo magnético que se activa cuando entra en contacto con un recipiente de cocina adecuado (de material magnético).
Cuando se apoya una olla o sartén sobre la placa, el recipiente se calienta de forma instantánea, pero la placa permanece fría. No hay dispersión de calor. El calor generado en el recipiente permite cocinar rápidamente ahorrando así tiempo y energía.



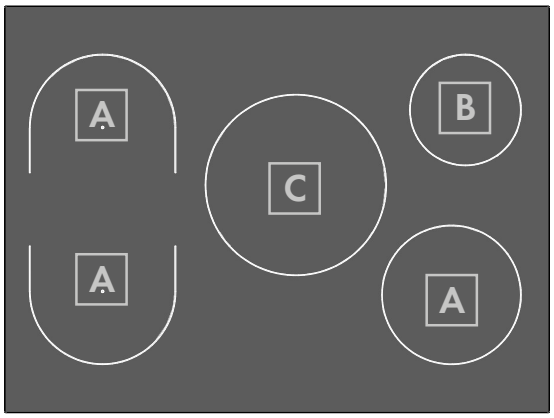
Tipos de recipientes y su uso

⚠ ATENCIÓN

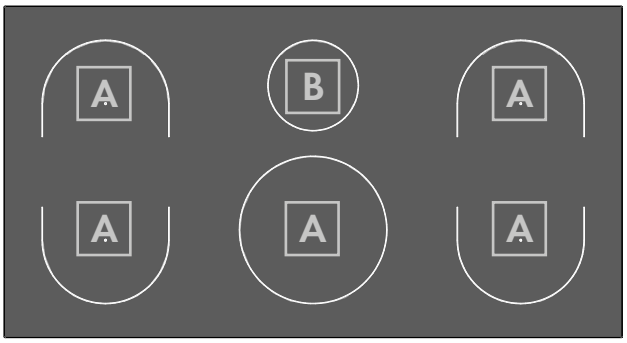
Este tipo de placa de cocción debe utilizarse con recipientes de material ferromagnético. Puede utilizar recipientes de acero esmaltado, de fundición o recipientes de acero inoxidable con fondo especial para inducción.
Utilice un imán para saber si un recipiente es adecuado.
Acérquelo al fondo del recipiente: si se adhiere a este, quiere decir que es válido para la placa de inducción.
No utilice los recipientes convencionales de acero delgado, ni recipientes que tengan componentes de vidrio, barro, cobre o aluminio.
El propio visualizador del foco de cocción le indicará si el recipiente es válido: si el indicador de potencia parpadea quiere decir que, o bien el recipiente no es válido o bien el diámetro de su fondo es demasiado pequeño para el foco de cocción elegido.
Es importante intentar centrar todo lo posible los recipientes sobre el foco de cocción.
Algunos focos de cocción presentan un diámetro interno delimitado con una línea fina que sugiere al usuario.

PLACAS DE COCCIÓN

30″



48″



Utilice el recipiente de tamaño mínimo ilustrado para cada elemento de cocción.

Tamaño cacerola		
A	4 5/16″ (11,0 cm)	diámetro dímino tamaño cacerola
B	3 9/16″ (9,0 cm)	diámetro dímino tamaño cacerola
C	5 1/8″ (13,0 cm)	diámetro dímino tamaño cacerola

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.
3. Haga coincidir la letra con el método de limpieza Phe de la página siguiente.

LISTA DE PIEZAS

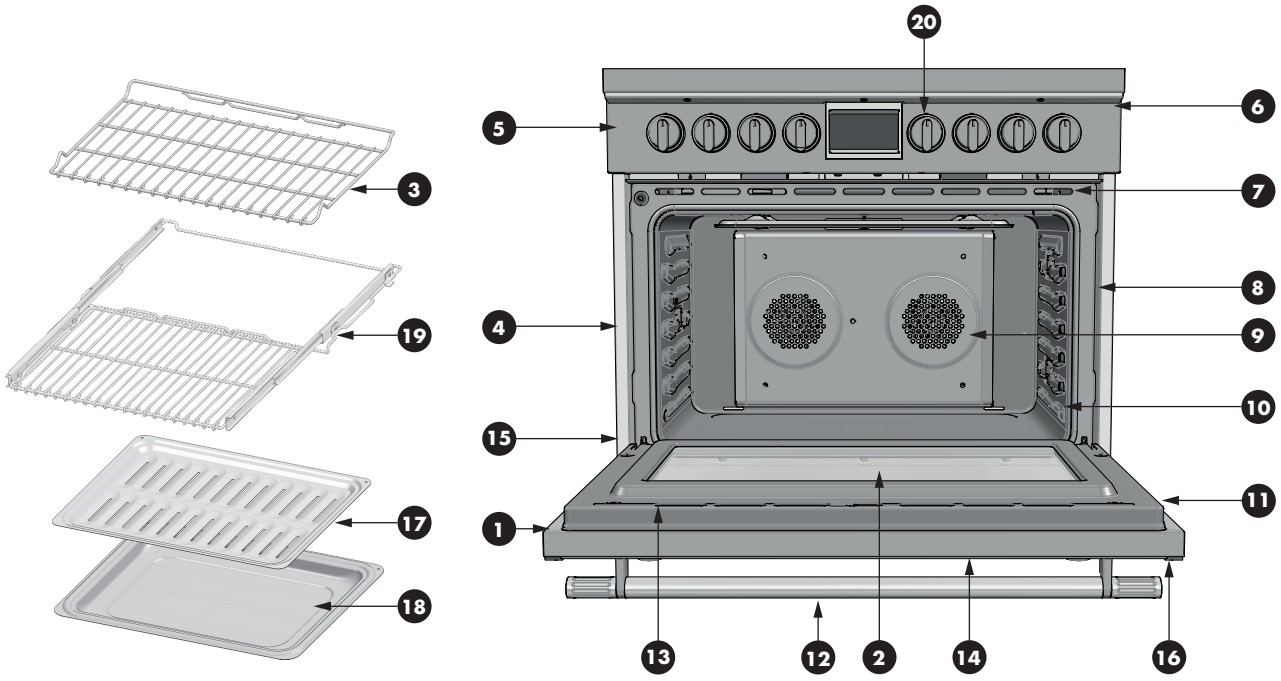


Gráfico limpieza

Descripción pieza		Material	Método de limpieza	Descripción pieza		Material	Método de limpieza
1	Perímetro interior de la puerta	Acero inoxidable	G	12	Agarradera de la puerta	Acero inoxidable	G
2	Puerta vidrio interior	Vidrio	F	13	Aberturas de enfriamiento de la puerta	Acero esmaltado	E
3	Rejillas de horno extraíbles	Acero al cromo	A o E	14	Puerta exterior	Acero inoxidable / Vidrio	G&C
4	Paredes laterales	Acero inoxidable	G	14	Puerta exterior (kit color)	Acero pintado/ Vidrio	D&C
5	Encimera de Cocina	Acero inoxidable	G	15	Bisagras	Acero	H
6	Panel de control	Aluminio	D	16	Tapa terminal	Aluminio	D
7	Aberturas de enfriamiento del horno	Acero esmaltado	D	17	Rejilla para bandeja para asar	Acero esmaltado	E
8	Marco frontal del horno	Acero esmaltado	E	18	Bandeja para asar	Acero esmaltado	E
9	Cavidad del horno	Acero esmaltado	E	19	Rejilla de extensión	Acero al cromo	A
10	Junta del horno	Malla tejida	B	20	Perillas	Metal fundido	D
11	Puerta del horno interior	Acero esmaltado	E				

33 - 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.
- Nunca utilice limpiadores para hornos ni desengrasantes cáusticos en el exterior de la cocina.

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.
La garantía no cubre los daños causados por métodos o productos de limpieza distintos a los que se indican en este manual. Las salpicaduras de limpiadores cáusticos (como los limpiadores para hornos) pueden corroer o manchar de forma permanente los materiales exteriores de la cocina.

Parte		Método de limpieza
A	**Cromo placado**	"Lave con agua jabonosa caliente. Enjuagar meticulosamente y secar. O bien, frote suavemente con paños Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® o S.O.S.® según las instrucciones. Se pueden utilizar los limpiadores para hornos Easy Off® o Dow® (fórmula para horno frío), pero pueden provocar oscurecimiento y decoloración. Las rejillas se pueden limpiar en el horno durante el modo autolimpieza. Sin embargo, las rejillas cromadas pueden perder su acabado brillante y adquirir de modo permanente un color gris metálico mate."
B	**Fibra de vidrio**	NO LIMPIAR MANUALMENTE LA JUNTA.
C	**Cristal**	Rocíe primero Windex® o Glass Plus® sobre un paño y luego limpie. Utilice Fantastik® o Formula 409® para eliminar las salpicaduras de grasa.
D	**Pintura**	Limpie con agua caliente jabonosa o aplique primero Fantastik® o Formula 409® sobre una esponja limpia o una toalla de papel y limpie. Evite el uso de limpiadores en polvo, limpiadores en crema abrasivos y estropajos de lana de acero. Evite a toda costa el uso de productos de limpieza cáusticos o químicos agresivos, ya que mancharán o dañarán el aluminio de forma permanente.
E	**Porcelana**	Eliminar inmediatamente con un paño seco los residuos ácidos como zumos, leche y tomates. No utilizar esponjas o paños humedecidos en la porcelana hirviendo. Cuando se enfríe, limpie con agua caliente jabonosa o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® sobre una esponja húmeda. Enjuagar y secar. Para manchas difíciles, utilice suavemente Brillo® o S.O.S. de acero. Es normal que con el tiempo se formen grietas en la porcelana (líneas finas) debido a la exposición al calor y a los residuos de comida.
F	**Cristal reflectante**	Limpiar con agua hirviendo jabonosa y una esponja o raspador de plástico. Frote las manchas difíciles con vinagre, Windex®, amoniaco o Bon-Ami®. NO UTILIZAR PRODUCTOS ABRASIVOS DUROS.
G	**Acero inoxidable**	Frotar o limpiar siempre en el sentido de la veta. Limpiar con una esponja jabonosa, después enjuagar y secar. O bien, limpie con Fantastik® o Formula 409® rociado sobre una toalla de papel. Proteger y pulir con Stainless Steel Magic® y un paño suave. Eliminar las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco. Utilice Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® o RevereWare Stainless Steel Cleaner®, para eliminar las descoloraciones causadas por el calor.
H	**Sonda (si presente)**	Asegúrese de que las bisagras estén libres de grasa y residuos
"Sonda de carne (si presente)"		Limpiar manualmente la sonda con un detergente y agua caliente. Sucesivamente enjuagar y secar. No limpiar en el lavavajillas.

⚠ ATENCIÓN

Antes de limpiar la placa, asegúrese de que está apagada y de que su superficie está fría.

Aplique a diario una pequeña cantidad de un producto específico para la limpieza de vitrocerámicas. Así creará una película protectora que facilitará la limpieza de salpicaduras de agua o alimentos. Si la superficie de la placa está caliente, el producto de limpieza será menos efectivo.
Debe aplicarse antes de cada uso. Utilice un paño limpio y aplique el producto para eliminar polvo o marcas de metal que hayan podido aparecer en la placa desde su último uso.

CONTORNO

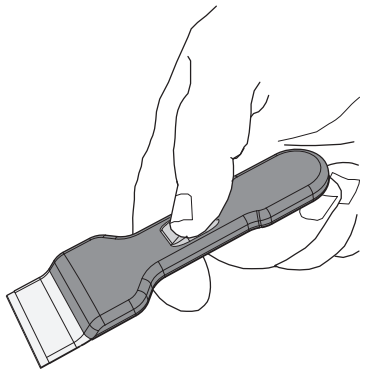
(Modelos de acero inoxidable)
Límpielo siguiendo el veteado. Para una limpieza intensiva, utilice BonAmi® o Soft Scrub® (nunca lejía).
Frote con una esponja o un paño húmedos y con jabón. Aclare y seque.

TÉCNICAS DE LIMPIEZA DIARIA

Limpie la superficie en frío excepto en los casos siguientes.

LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCINA

Las salpicaduras de azúcar, siropes, productos a base de tomate y leche deben retirarse de inmediato con el rascador.



Limpieza diaria

Elimine las manchas con un paño limpio y húmedo.
Utilice vinagre blanco si quedan manchas.
Aclare y seque.
Aplique una pequeña cantidad de un producto de limpieza específico.
Cuando esté seco, saque brillo a la superficie con un paño limpio.

⚠ ATENCIÓN

No utilice ningún tipo de detergente mientras la superficie esté caliente: utilice únicamente el rascador. Cuando los limpiadores se calientan, pueden emitir vapores nocivos para su salud. Y también pueden dañar la superficie de la placa.

PRODUCTOS DE LIMPIEZA RECOMENDADOS

- **Crema limpiadora para placas**
  Utilice solo una pequeña cantidad. Aplíquela con un paño o papel de cocina. Frote la superficie y sáquele brillo con un paño seco.
- **BonAmi®**
  Aclarar y secar.
- **Soft Scrub® (sin lejía)**
  Aclarar y secar.
- **White Vinegar**
  Aclarar y secar.
- **Rascador**
  Incluido en el embalaje.

Nota: Los productos recomendados son orientativos, no se recogen en este manual por motivos publicitarios.

EVITE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS

- **Limpiadores para cristal con amoníaco o blanqueadores con cloro**
  Sus ingredientes pueden corroer o manchar la placa de forma permanente.
- **Detergentes cáusticos**
  Limpiadores de horno pueden corroer la superficie de la placa.
- **Detergentes abrasivos y estropajos**
  Detergentes abrasivos y estropajos como Scotch Brite® pueden rayar la superficie o dejar marcas de metal.
- **Detergentes en polvo con blanqueadores con cloro**
  Pueden dejar manchas permanentes en la placa.
- **Detergentes inflamables**
  Como el líquido para encendedores o WD-40.

35 - Resolución de problemas operativos

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. 15). 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.

Registro datos de servicio
Número del Modelo _____
Número de Serie _____
Fecha de instalación y ocupación _____

Note / Note / Nota

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

09FL10770 ed 02/2026