



OFFICINE GULLO
FIRENZE

INSTRUCTIONS FOR USE & CARE



DOLCEVITA 30" / 36"
DVS030FC / DVS036FC

GAS RANGE WITH ELECTRIC OVEN FOR RESIDENTIAL USE

Pay attention to these symbols present in this manual:

WARNING

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

WARNING

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

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

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

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

OWNER: Please keep this manual for future reference.

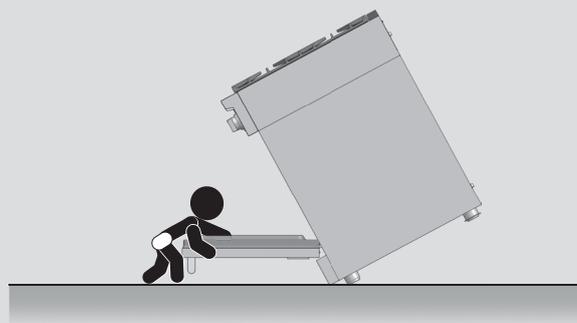
WARNING

Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



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

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

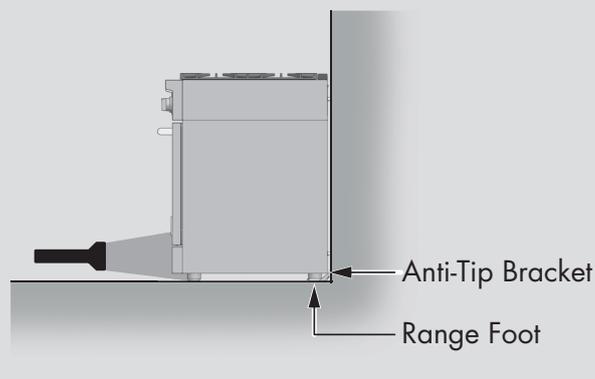


TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Safety Precautions	3
2 - Safety Instructions	5
Safety for the Self-Cleaning Oven	5
Warnings for Gas and Electric Installation	5
3 - Features of your Oven	6
4 - The Control Panels	8
5 - General Oven Information	9
6 - General Oven Tips	10
Default Settings	10
Oven Condensation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

TABLE OF CONTENTS	PAGE
16 - Broil Tips and Techniques	24
Broil Chart	24
17 - Convection Roast Tips and Techniques	25
Convection Roast Chart	25
18 - Dehydrate Tips and Techniques	26
Dehydrate Chart	26
19 - Solving Baking Problems	27
20 - Oven Care and Cleaning	28
Self-Cleaning the Oven	28
Preparing the Oven for Self-Cleaning	28
21 - Setting the Self-Cleaning Mode	29
Pyrolyse (Self-Clean)	29
22 - Sabbath Mode & Meat Probe Function	30
Sabbath Mode	30
Meat Probe Function	30
23 - Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal	31
To Remove Door	31
To Replace Door	31
24 - Replacing an Oven Light	32
To Replace a Light Bulb	32
25 - Features of your Cooktop	33
26 - Gas Cooktop Burner Operation	35
Gas Control Knob Setting	35
Burners with two flame rings	35
Super Sealed Surface Burners	36
27 - Cookware	37
Cookware Characteristics	37
Match Pan Diameter to Flame Size	37
28 - General Oven Care	38
How to Use the Oven Cleaning Chart	38
Cleaning Chart	38
29 - Oven Finishes / Cleaning Methods	39
30 - Cleaning the Cooktop	40
Cooktop Part / Material Suggested Cleaners	40
31 - Solving Operational Problems	42
32 - Assistance or Service	44
Service Data Record	44



IMPORTANT INSTRUCTION

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



WARNING

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

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

- This appliance should be serviced only by a qualified service technician. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended. Refer service to an authorized servicer.
- Do not operate this appliance if it is not working properly or if it has been damaged, until an authorized servicer has examined it.
- Install or locate this appliance only in accordance with the Installation Instructions.
- Use this range only as intended by the manufacturer. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Do not cover or block any openings on this appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals, vapors, or nonfood products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance.
- In the event that personal clothing or hair catches fire, **DROP AND ROLL IMMEDIATELY** to extinguish flames.



WARNING

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

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

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

do not blow flammable material toward the flames or push the flames so that they extend beyond the edges of the pan.

- Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop.
- Wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while cooking.
- Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with hot burners or hot burner grates.
- Use only certain types of glass, heatproof glass ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use.
- Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface.

**CAUTION**

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

**CAUTION**

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

**CAUTION**

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

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

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

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

**WARNING**

Do not broil with the door open for extended periods as the intense heat could damage the controls on the face of the appliance.

Open and then immediately close the door when accessing the food inside while broiling.

**WARNING**

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

Safety for the Self-Cleaning Oven

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

- Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, oven racks (only when not made of porcelain), other utensils and excess soft spillage or food.

**WARNING**

The elimination of soil during self-cleaning generates some by-products which are on this list of substances.

To minimize exposure to these substances, always operate this oven according to the instructions in this manual and provide good ventilation to the room during and immediately after self-cleaning the oven.

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances. This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

Warnings for Gas and Electric Installation**In case of Propane gas installation**

The appliance is produced ready for use with natural gas. It may be converted for use with propane gas using the propane conversion kit supplied with the appliance.

Be sure the unit being installed is correct for the type of gas being used. Refer to the rating plate (see Installation Instructions).

**WARNING**

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

**CAUTION**

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

**CAUTION**

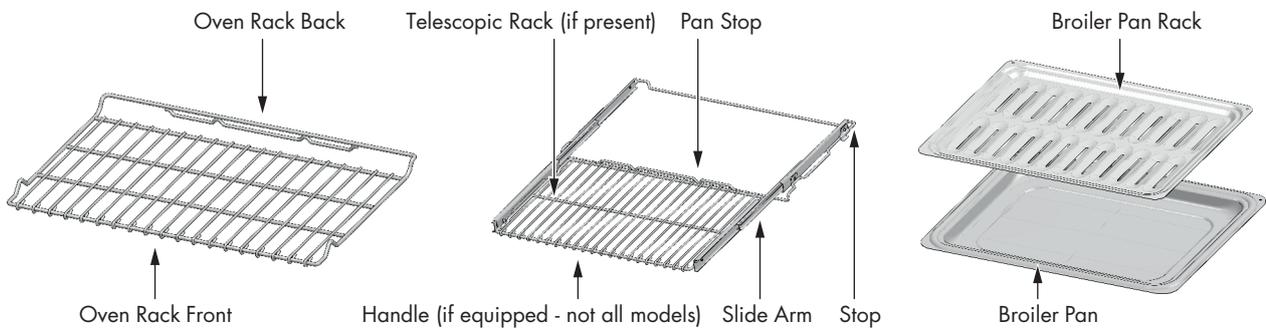
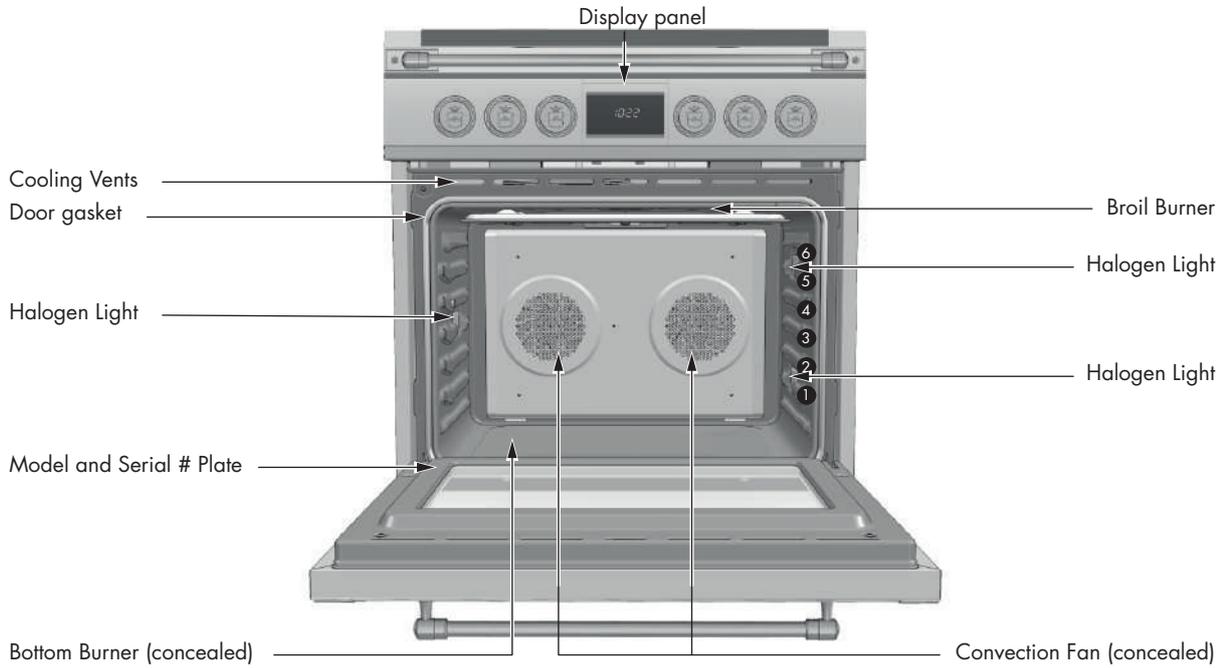
When connecting the unit to propane gas, make certain the propane tank is equipped with its own high pressure regulator. In addition, the pressure regulator supplied with the appliance must be on the inlet gas pipe of this unit.

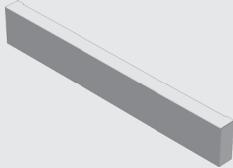
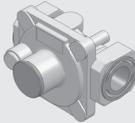
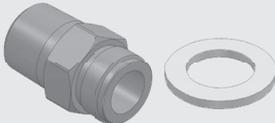
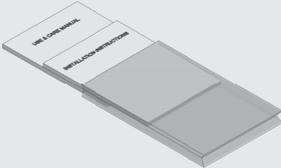
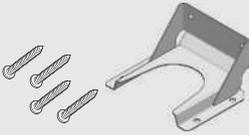
In case of electrical failure

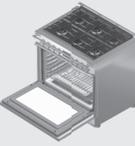
If for any reason a gas control knob is turned ON and there is no electric power to operate the electronic igniter of the cook top, turn OFF all gas control knobs and wait 5 minutes for the gas to dissipate before lighting the burner manually.

To light the burner manually, carefully hold a lighted match to the burner ports and push and turn the gas control knob to HI until it lights and then turn the knob to desired setting.

FEATURES OF YOUR OVEN

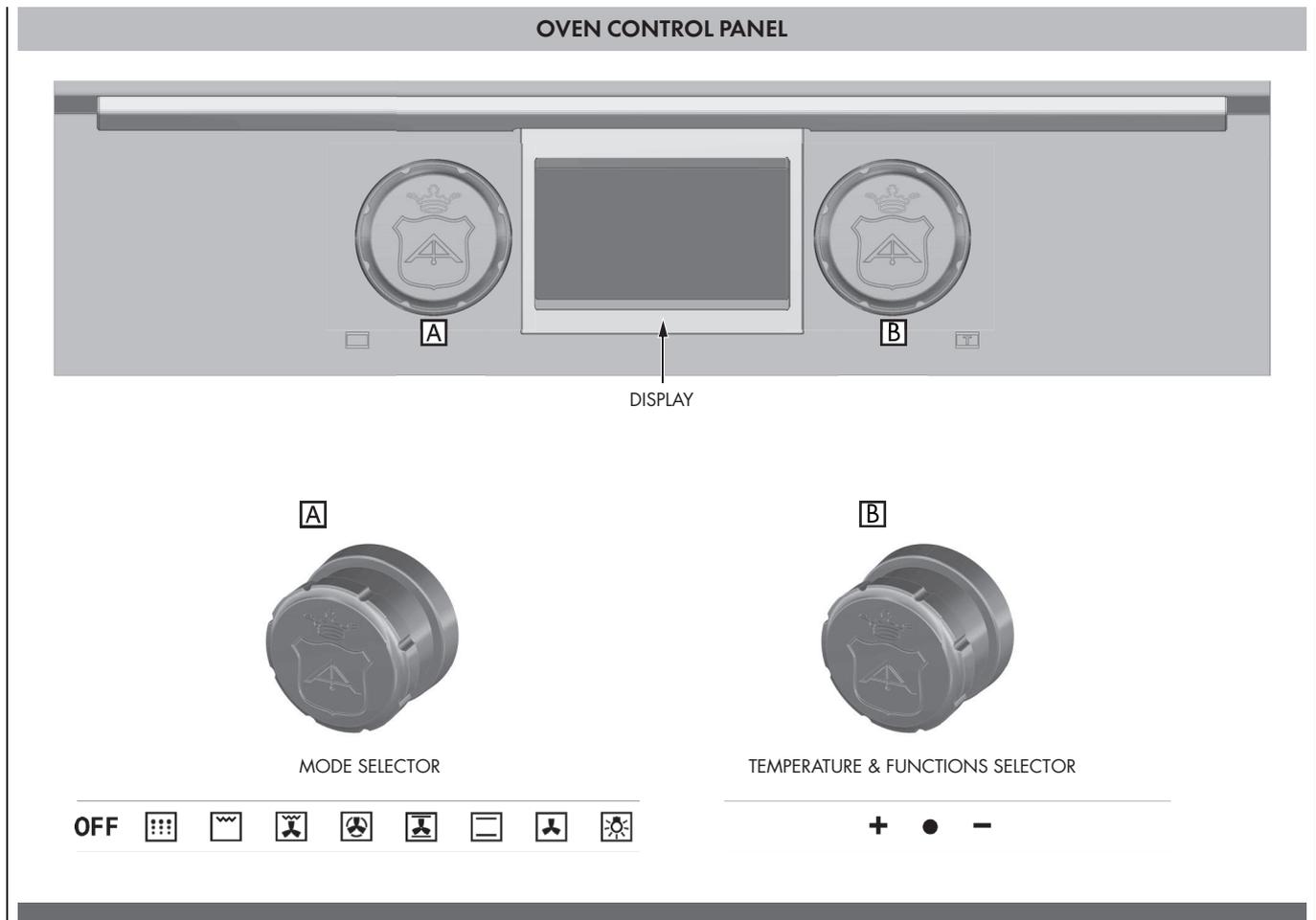


CONTENTS OF YOUR RANGE PACK					
	QTY	DESCRIPTION		QTY	DESCRIPTION
	1	RANGE COOKER			CAST IRON GRATES
				2	Pcs. FOR 30" RANGE
	1	CAST IRON ISLAND TRIM TWO FIXING SCREWS		3	Pcs. FOR 36" RANGE
	1	KICK COVER		1	PRESSURE REGULATOR
	3	FEET		1	NIPPLE
				1	GASKET / WASHER
	1	FOOT WITH COLLAR			MANUAL & GENERAL DOCUMENTATION
				1	"INSTALLATION INSTRUCTIONS"
	1	ANTI TIP FOUR FIXING SCREWS		1	"USE & CARE"
				1	GAS CONVERSION KIT

OVEN ACCESSORIES OF YOUR RANGE					
	QTY	DESCRIPTION		QTY	DESCRIPTION
	1	OVEN		1	ENAMELED ROASTING PAN
	2	CHROMED RACKS		1	ENAMELED ROASTING PAN GRATE
	1	TELESCOPIC CHROMED RACK		1	MEAT PROBE (IF PRESENT)
	2	CHROMED RACKS			

EN 4 - The Control Panels

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



**CAUTION****Before using your oven**

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

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

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

High Altitude Baking

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

Power Failure

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

E Error Number Codes

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

Squeak Noise

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

Flashing Symbols or Numbers

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

Beeps

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

Convection Fan

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

Component Cooling Fan

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

Using Oven Lights

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

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

 [LIGHT] Knob to activates the lights in oven.

Fahrenheit and Celsius

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

**WARNING**

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

Default Settings

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

Oven Condensation and Temperature

- It is normal for a certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.
- Your new oven has an electronic temperature sensor that allows maintaining an accurate temperature. Your previous oven may have had a mechanical thermostat that drifted gradually over time to a higher temperature. It is normal that you may need to adjust your favorite recipes when cooking in a new oven.

Operational Suggestions

- Use the Cooking Charts as a guide.
- Do not set pans or any weight on the open oven door.
- Use the interior oven lights to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently.

Utensils

- Glass baking dishes absorb heat. Reduce oven temperature 25 °F (15 °C) when baking in glass.
- Use pans that give the desired browning. The type of finish on the pan will help determine the amount of browning that will occur.
- Shiny, smooth metal or light non-stick / anodized pans reflect heat, resulting in lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of utensil.
- Dark, rough or dull pans will absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- For brown, crisp crusts, use dark non-stick / anodized or dark, dull metal utensils or glass bake ware. Insulated baking pans may increase the length of cooking time.
- Do not cook with the empty Broiler Pan in the oven, as this could change cooking performance. Store the Broiler Pan outside of the oven.

Oven Racks

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

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

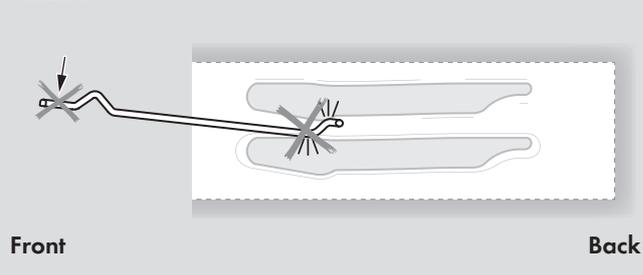
- The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

ATTENTION

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

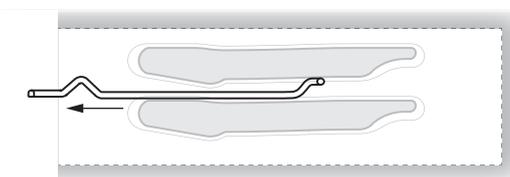
ATTENTION

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

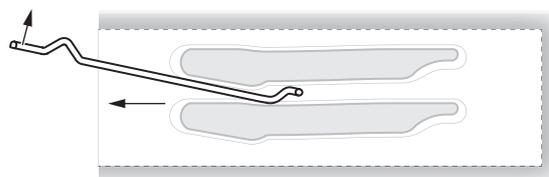


To remove oven rack from the oven:

1. Pull rack forward

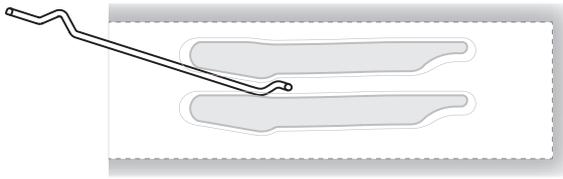


2. Lift rack up at front and then remove it

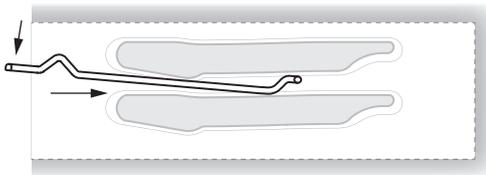


To replace an Oven Rack:

1. Place rear of rack between rack level guides



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



Oven Extendable Rack

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

CAUTION

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

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

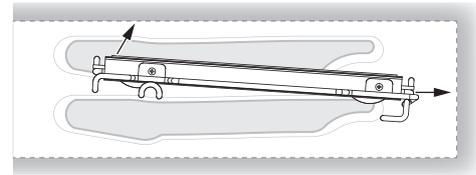
CAUTION

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

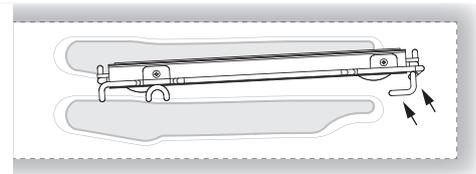
Please refer to illustration on Page 6 if there is any question as to which side is the front of the rack.

To remove Extendable Rack from the oven:

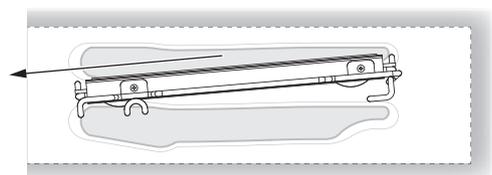
Lift of rack slightly and push it until the stop release



Raise back of rack until frame and stop clear rack guide

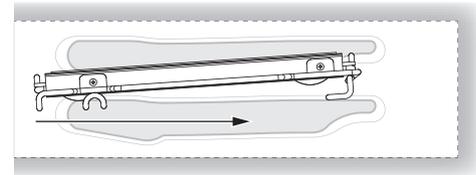


Pull rack down and out

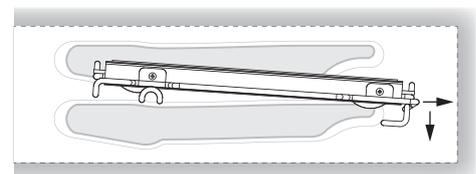


To replace an Extendable Rack:

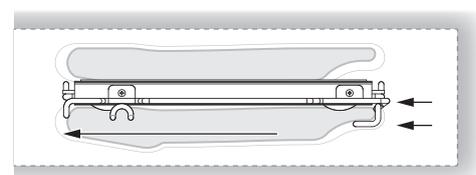
Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



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



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

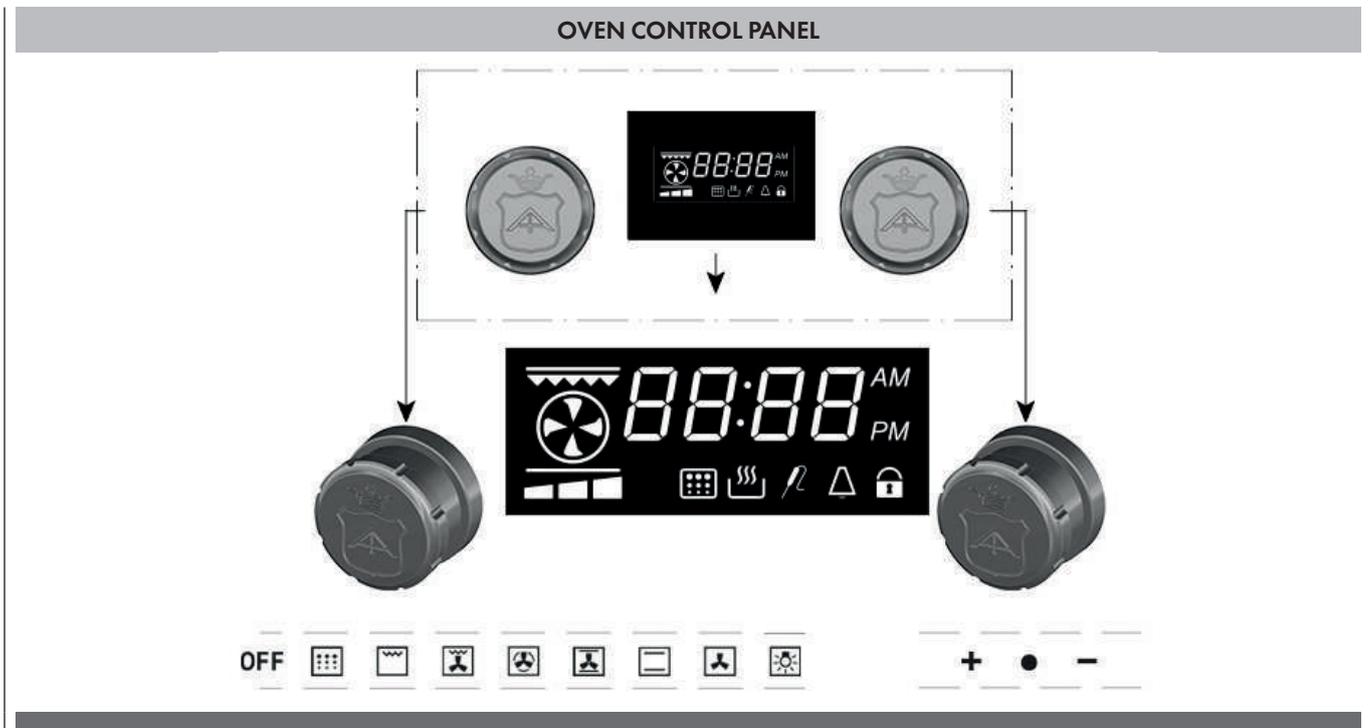


Control panel description

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

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

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



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	Shown when the day time is displayed if 12h is set.	
5	Pot	Shown when a cooking function is set..	
6	Duration cooking function		
7	Delayed cooking function		
8	Minute minder function	Shown when the timer is active.	
9	Door Lock	Fixed when door lock is closed Blinking when the lock cycle is running	
10	Pyrolytic Cycle	Shown when a Pyrolytic cycle is set.	
11	Meat Probe function	Shown when a cooking with meat probe is running	
12	Meat Probe	Shown 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.

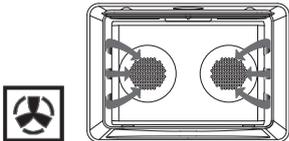
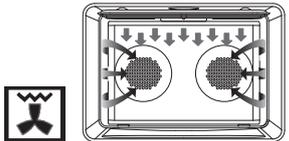
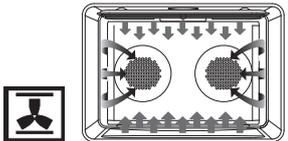
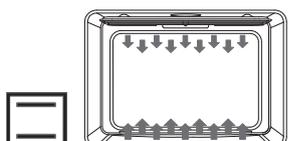
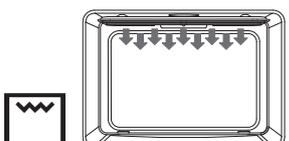
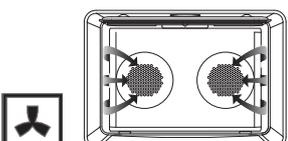
Advantages of Convection Cooking

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

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.	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	<ul style="list-style-type: none"> • Large quantities of food on multiple racks. • Pastries, breads, snack, foods and appetizers. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use low-sided, uncovered pans. • Center baking sheets side to side on the oven rack. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Thicker, tender, cuts of meat, poultry and fish. • DO NOT use this mode for browning breads or casseroles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Meats should be at least 1" thick. 	<ul style="list-style-type: none"> • No conversion from standard Broil is necessary. • Refer to Convection Broil Chart in this Manual for cooking times.
Convection Roast	<ul style="list-style-type: none"> • Large, tender cuts of meat and poultry such as roast or whole chicken. 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT cover meat or use cooking bags. • Refer to Convection Roast Chart in this Manual for cooking times. 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT change recipe temperature.

Turn the mode knob into the desired position, the clock display shows On for a few seconds. The oven will work for a maximum time (12hours). Depending on the oven model, the number and type of available functions can be different.

If the clock display function is active the symbol  appears (it doesn't appear in light position and defrost position).

Turn the Temp & Time selector and set the desired oven temperature. The control offers a PRESET temperature per every cooking mode or a full range between MIN and MAX to be adjusted by hand. Check the value on the display after having selected the temperature.

The temperature appears on the clock display when the Time & Temp selector is pushed or when a new function has just been selected.

As soon as the oven starts, the preheat led (indicated by the bars) on the bottom of the clock display starts flashing and becomes steadily on when the preheat ends with 5 beeps.

Turn the mode selector to ZERO (OFF) position to stop any activity, the display will show OFF for a few seconds.

Setting an automatic oven function

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

- 1 Timed cooking setting the cooking time (duration).
- 2 Timed cooking 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.

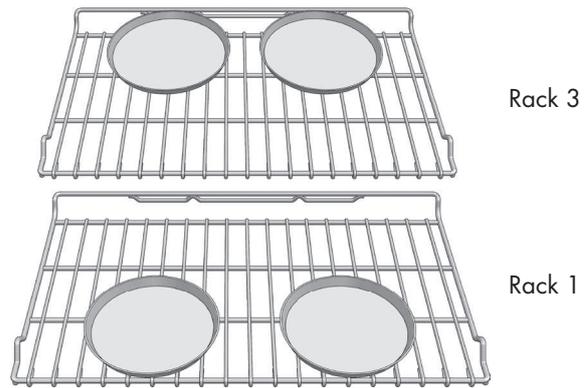
At the end of any timed activity the control shuts down the oven, the buzzer sounds a warning sequence (two short beeps repeated every 3 seconds) to recall the user attention, for a maximum time and makes the time related icons () flash on the display. Push the knob to silent the buzzer and reset the 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 27.

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 Entrées
- 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 32.

Bake Chart

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

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

This chart is a guide. Follow recipe or package directions and adjust temperatures/time appropriately.

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Convection Broil mode with the oven door closed.
- Do not preheat oven. (This mean, "PREHEAT" indication is automatically appear when the Convection Broil mode is selected, but place food inside the oven before selecting the Cooking mode)
- Use the 2-piece broil pan. (Without 2 Pans may have risk of fire with drip of the fat from the meats.)
- Turn meats once halfway through the cooking time (see Convection Broil Chart).

Convection Broil Chart

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

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

* Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly.

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

EN 16 - Broil Tips and Techniques

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Broil mode with the oven door closed.
- Preheat oven for 5 minutes before use.
- Use the 2-piece broil pan. (Without 2 Pans may have risk of fire with drip of the fat from the meat.)
- Turn meats once halfway through the cooking time (see Broil Chart).

Broil Chart

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

The BROIL SETTING and TIME in the chart above are for the 240 V setting.

* Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly.

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

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

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

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



IMPORTANT

Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION ROAST:

- Temperature does not have to be lowered.
- Roasts, large cuts of meat and poultry generally take 10-20% less cooking time. Check doneness early.
- Casseroles or pot roasts that are baked covered in CONVECTION ROAST will cook in about the same amount of time.
- The minimum safe internal temperature for stuffing in poultry is 165 °F (74 °C).
- After removing the item from the oven, cover loosely with foil for 10 to 15 minutes before carving if necessary to increase the final foodstuff temperature by 5° to 10 °F (3° to 6° C).
- Tips for Solving Baking and Roasting Problems are found on Page 27.

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 20-25	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Rib Eye Roast, (boneless)	4-6 (2-3)	2	325 (165)	18-22 20-25	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless)	3-6 (1,5-3)	2	325 (165)	18-22 20-25	145 (63) medium rare 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 25-32	160 (71) medium 170 (77) well
Whole Leg	6-8 (3-4)	1	325 (165)	20-27 25-32	160 (71) medium 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 speciality kitchen shops.
- By using paper towels, some food moisture can be absorbed before dehydrating begins (such as with sliced tomatoes or sliced peaches).

Dehydrate Chart			
FOOD	PREPARATION	APPROXIMATE DRYING TIME* (hrs)	TEST FOR DONENESS
FRUIT			
Apples	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices	11 - 15	Slightly pliable
Bananas	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices	11 - 15	Slightly pliable
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits	10 - 15	Pliable, leathery, chewy
Oranges Peels and slices	¼ slices of orange; orange part of skin thinly peeled from oranges	Peels: 2 - 4	Orange peel: dry and brittle
		Slices: 12 - 16	Orange slices: skins are dry and brittle, fruit is slightly moist
Pineapple rings	Towel dried	Canned: 9 - 13 Fresh: 8 - 12	Soft and pliable
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced ½" thick, skin (outside) down on rack	12 - 17	Dry, brittle
VEGETABLE			
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of pepper, coarsely chopped about 1" pieces	16 - 20	Leathery with no moisture inside
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut of stem end. Cut into 1/8" slices	7 - 12	Tough and leathery, dry
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut this slices, 1/8" thick, dry well	16 - 23	Dry, brick red color
HERBS			
Oregano, sage parsley and thyme, and fennel	Rinse and dry with paper towel	Dry at 120°F (60°C) 3 - 5	Crisp and brittle
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from top. Spray with water, shake off moisture and pat dry	Dry at 120°F (60°C) 3 - 5	Crisp and brittle

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

Check the Baking Charts from Page 21 to 25 for the correct rack position and baking time.

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

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.
- 1 h: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, pages 39 to 41.

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 32.



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 38)



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.

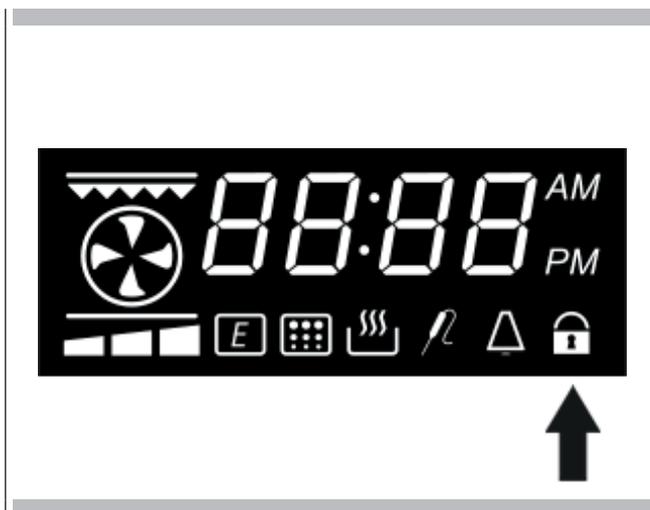
Pyrolyse (Self-Clean)

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 pyrolytic 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 be inserted in its receptacle and detected by the control, the 165P (75°C) text appears on the 4 DIGITS display.

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

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

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

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

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

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

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

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



ATTENTION

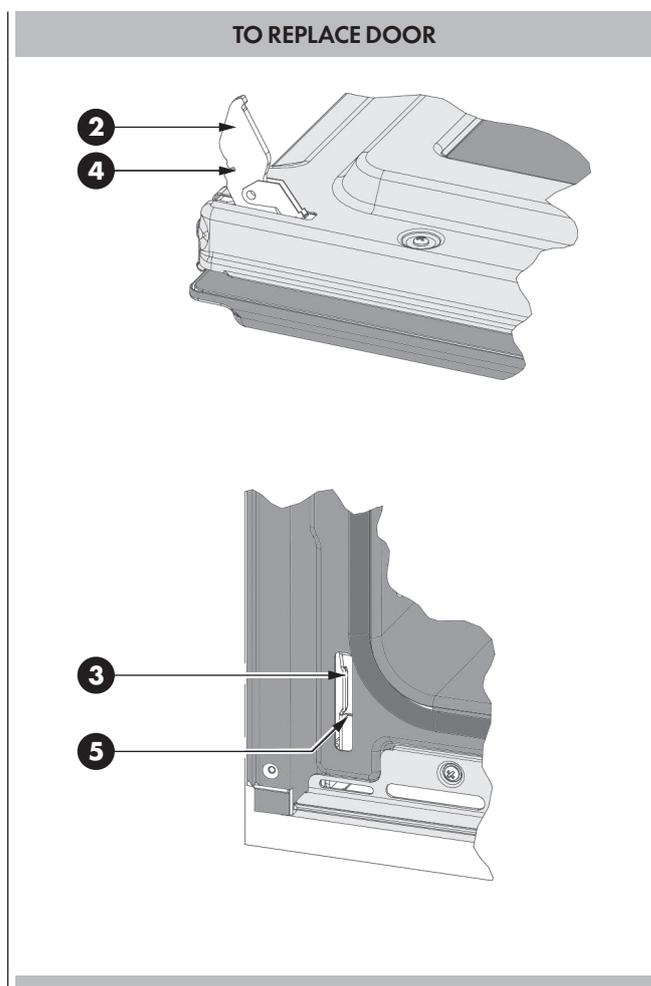
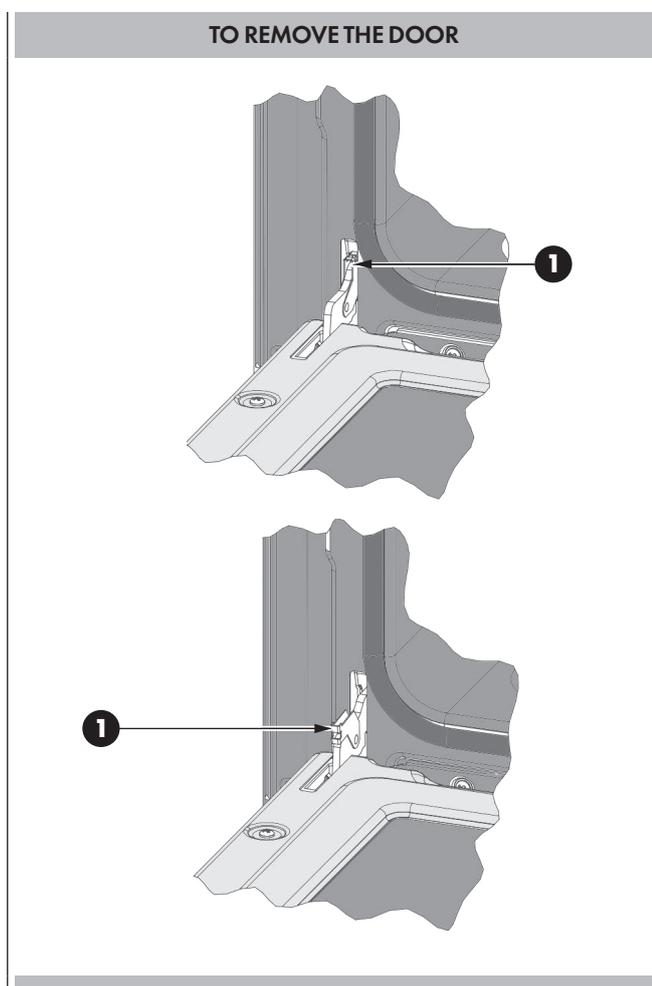
- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is substantial. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass of which there are 4 panes.
- Handle carefully to avoid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

To Remove Door

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

To Replace Door

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



- 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

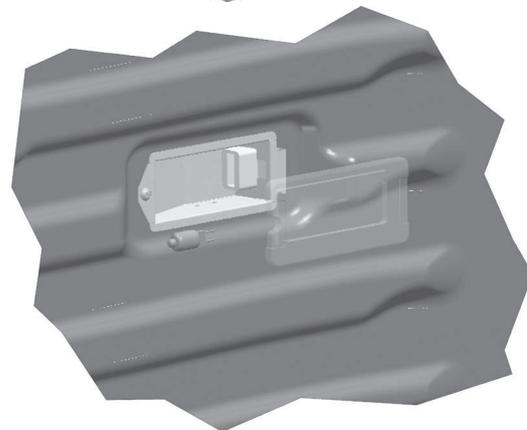
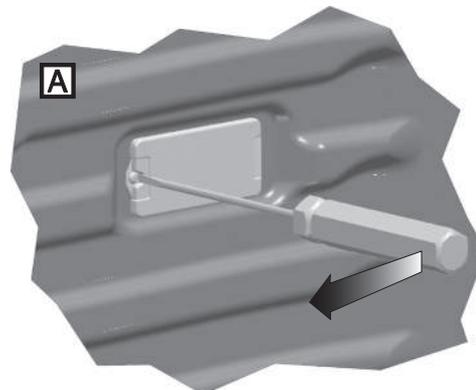
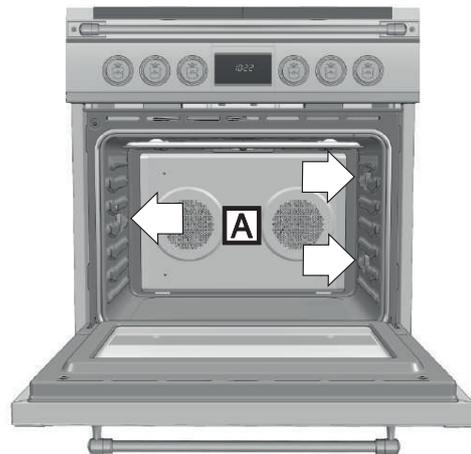
1. Read WARNING on this page.
2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. Remove the lens between screw and glass using a screw driver.
4. Remove the light bulb from its socket by pulling it.
5. Replace the bulb with a new one. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from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



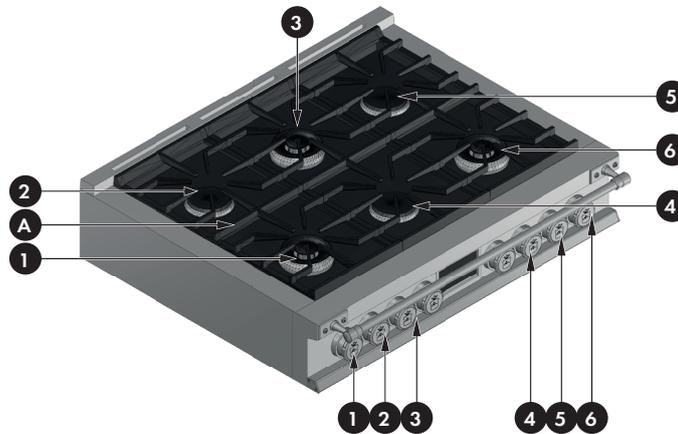
COOKTOP 30"



A - Grates

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

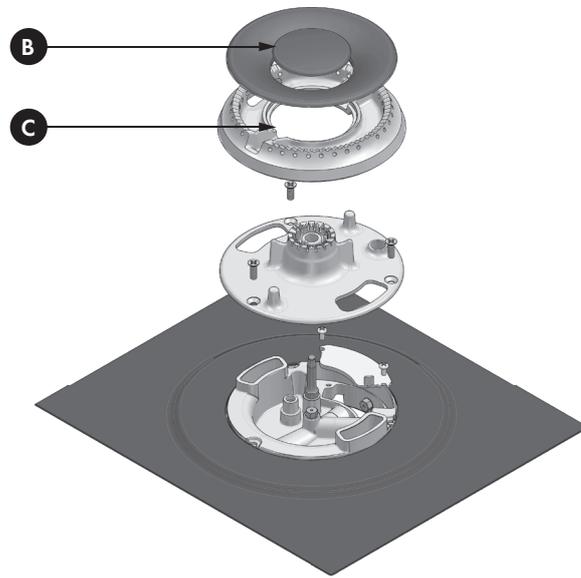
COOKTOP 36"



A - Grates

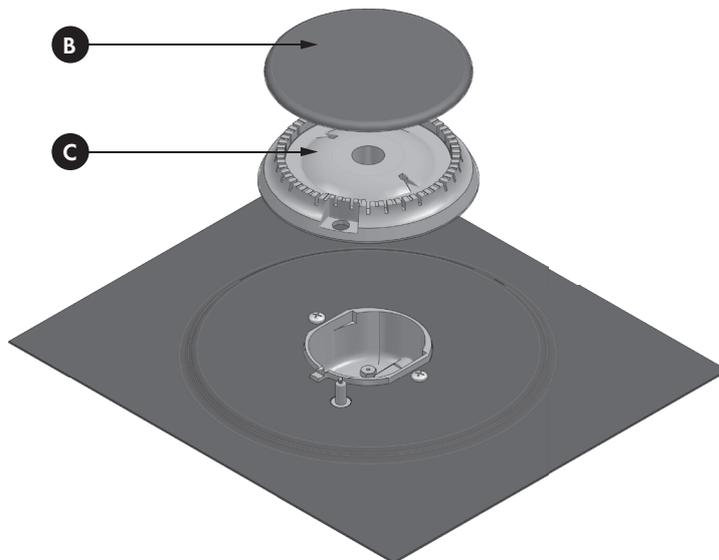
BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR	NG (Natural) Gas, 5" W.C.P	LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.
1 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	750 to 18000 Btu/h (220 to 5300W)	750 to 15000 Btu/h (220 to 4400W)
2 SINGLE CROWN (burner & knob)	2200 to 15000 Btu/h (645 to 4400W)	2200 to 12000 Btu/h (645 to 3500W)
3 DOUBLE CROWNS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

BURNER



B - Burner Cap
C - Burner Gas Spreader

BURNER

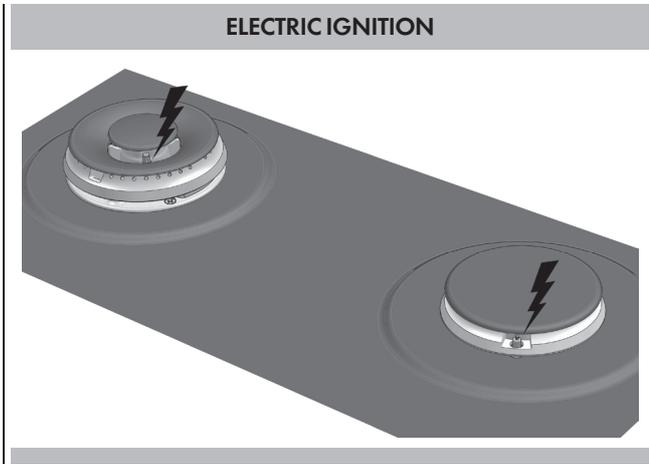


B - Burner Cap
C - Burner Gas Spreader

Gas Control Knob Setting

Electric gas ignition

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



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

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

To set:

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

WARNING

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

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

Burners with two flame rings

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

To set :

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

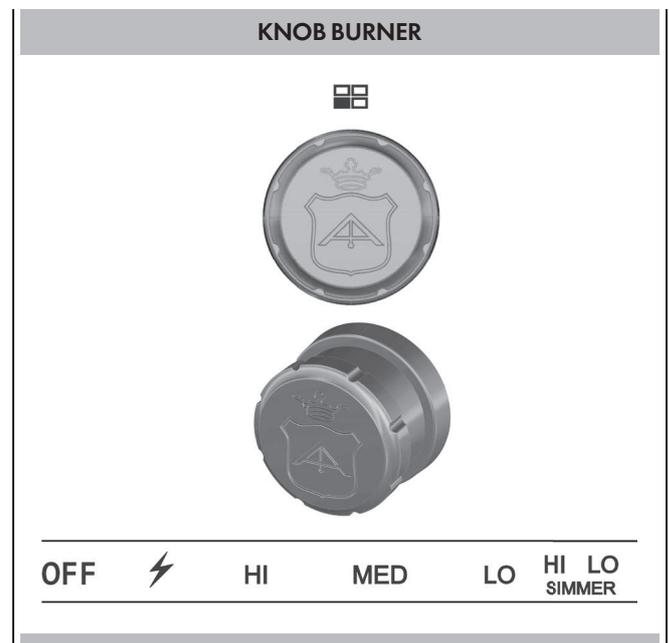
Note: The knob has a designated stop at MED heat setting. To continue to low and / or simmer, push the knob in as you continue to turn counter-clockwise. This method is not required to go from LO / Simmer to OFF.

Simmer setting

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

Turning off the burner

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



The Burner Flames

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

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

Super Sealed Surface Burners

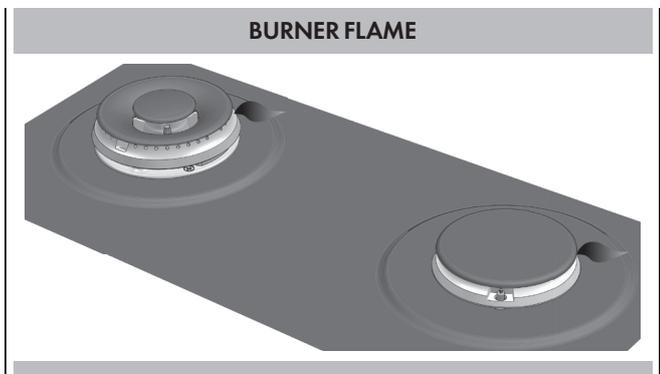
IMPORTANT
Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap and gas spreader

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

Burner base and injector

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



Be sure when lighting the burner:

- Gas spreader is seated correctly and pin is properly aligned with burner base slot.
- Cap is seated correctly and pin is properly aligned with gas spreader slot.

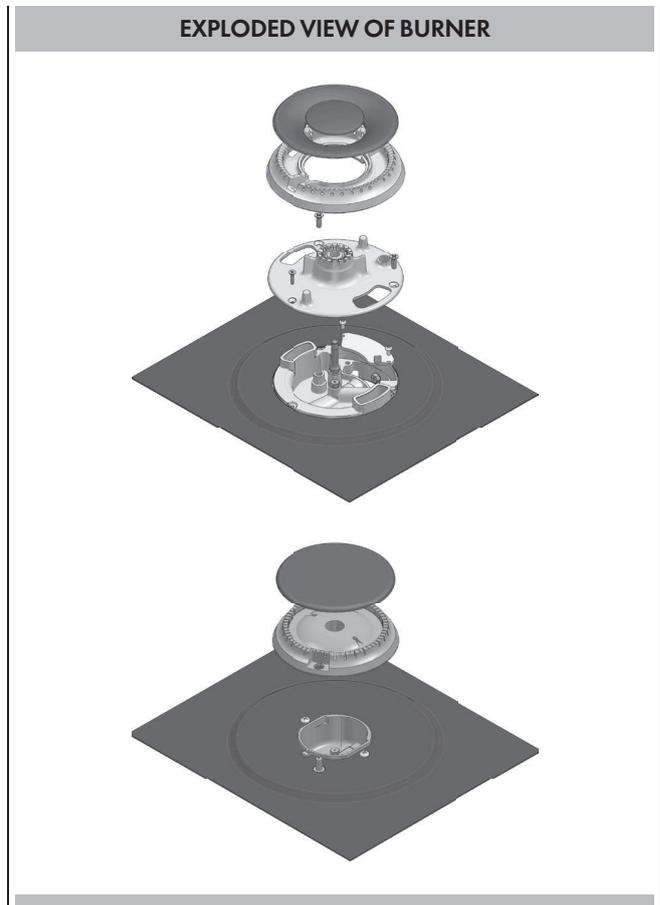
Burner ports

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

To Clean gas burner:

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

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to cleaning section.
2. Remove the burner spreader.
Clean the gas tube opening and burner port according to cleaning section.
3. Clean the burner base with a damp cloth (keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice).
4. Replace the burner spreader and cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the slots.
5. Turn on the burner.
If the burner does not light, check cap and spreader alignment. If the burner still does not light, do not service the gas burner yourself.
Contact a trained repair specialist.



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

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

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

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material.

For example, aluminium cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminium.

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

Cookware Characteristics

Aluminum:

Heats quickly and evenly.

Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.

Cast Iron:

Heats slowly and evenly.

Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.

Ceramic or Ceramic glass:

Follow manufacturer's instructions.

Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings.

Copper:

Heats very quickly and evenly.

Earthenware:

Follow manufacturer's instructions.

Use on low heat settings.

Porcelain enamel on steel or cast iron:

See stainless steel or cast iron.

Stainless steel:

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

Match Pan Diameter to Flame Size

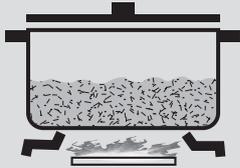
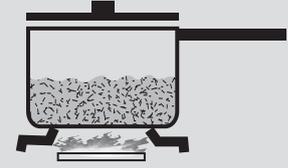
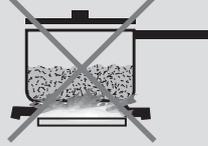
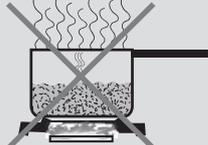
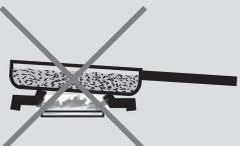
The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan. Oversize pans that span two burners are placed front to rear, not side to side.

Use Balanced Pans

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

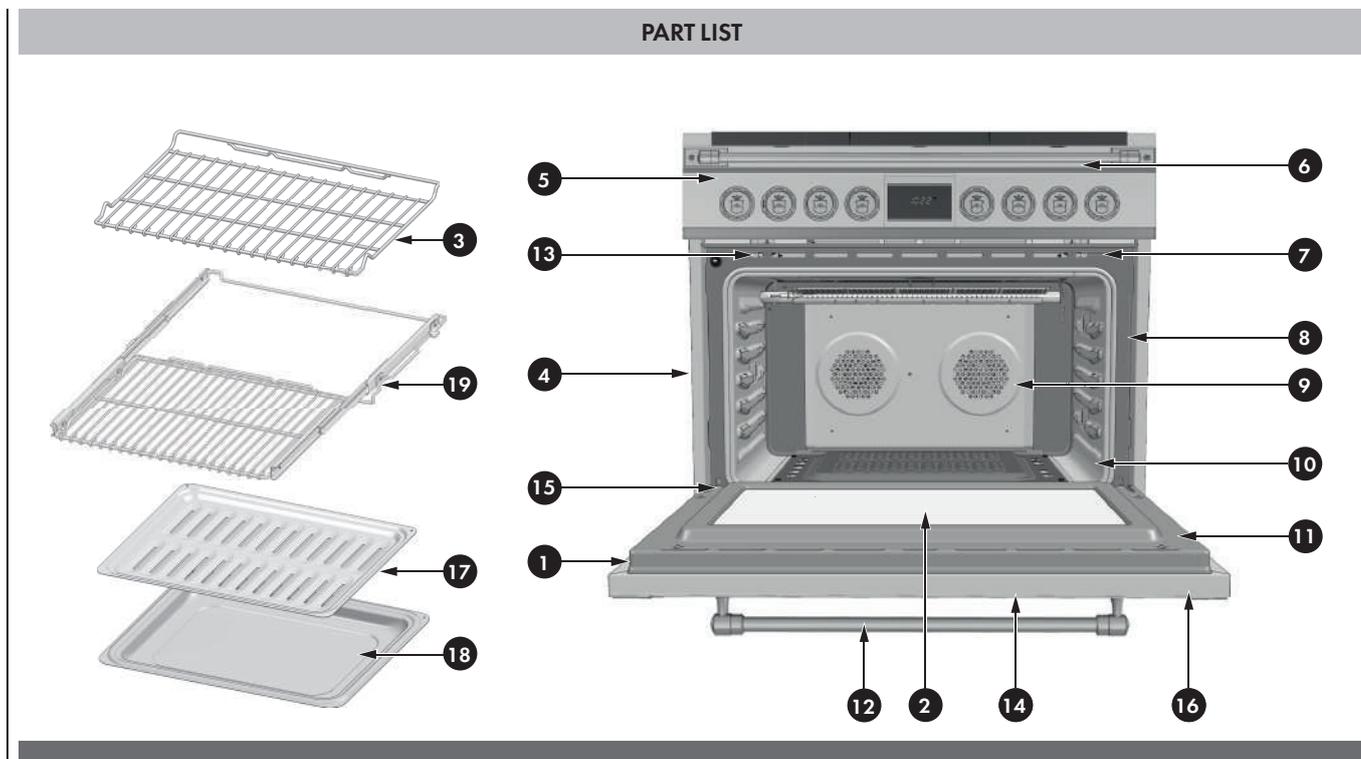
Use a Lid That Fits Properly

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

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

How to Use the Oven Cleaning Chart

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



Cleaning Chart

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

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

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

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

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

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

ATTENTION

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

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

CLEANING THE COOKTOP



Cooktop Part / Material Suggested Cleaners

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

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

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

Cooktop Problem	Problem Solving Steps
E008 Error appears in the display window.	A problem with latch mechanism occurred. Remove power and turn it back on again after a few seconds. The oven should run a latch auto-test. If condition persists, note the code number and contact service.
Other E__ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven door is locked and will not release, even after cooling	Turn the oven off at the circuit breaker and wait a few seconds. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Check oven calibration. Adjust calibration if necessary (see To Set Temperature, Page 13). Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25°F (15°C) when baking with Convection Bake mode.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 32. 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 28.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock and Timer sections on Page 13.
Excessive moisture	When using Bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.
Ignition will not operate	
Is the power supply cord unplugged?	Plug into a grounded 3 prong outlet.
Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?	Replace the fuse or reset the circuit.
Surface burners will not operate	
Is this the first time the surface burners have been used?	Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
Is the control knob set correctly?	Push in knob before turning to a setting.
Are the burner ports clogged?	See "Super Sealed Surface Burners" section.
Surface burner flames are uneven yellow and/or noisy	
Are the burner ports clogged?	See "Super Sealed Surface Burners" section.

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

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

Service Data Record

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

For serial tag location see Page 6. Now is a good time to write this information in the space provided below. Keep your invoice for warranty validation.

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

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



AVERTISSEMENT

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

BIEN LIRE CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER.



AVERTISSEMENT

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

- **NE PAS ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - **NE PAS essayer d'allumer un appareil.**
 - **NE PAS toucher d'interrupteur électrique.**
 - **NE PAS utiliser de téléphone dans votre bâtiment.**
 - **Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin. Suivre les instructions de votre fournisseur de gaz.**
 - **Si le fournisseur de gaz ne peut être rejoint, appeler les pompiers.**
- **L'installation et la maintenance doivent être confiées à un installateur qualifié, un réparateur agréé ou le fournisseur de gaz.**

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

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

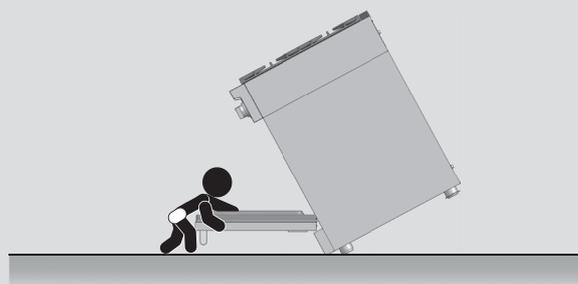
PROPRIETAIRE: Veuillez garder ce manuel pour de futures références.



AVERTISSEMENT

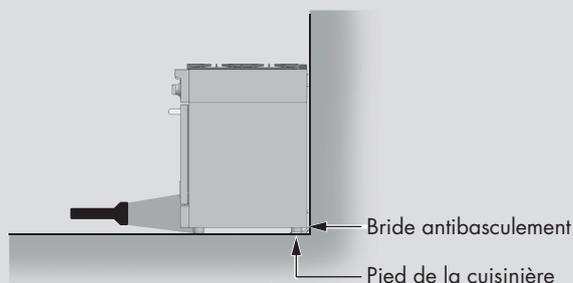
Risque de basculement

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



Pour vérifier que la bride antibasculé est bien installée et engagée :

- Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculé 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 antibasculé.
- Voir les instructions d'installation pour plus de détails.



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

TABLES DES MATIERES	PAGE
16 - 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
18 - Conseils et Techniques de Déshydratation	27
Tableau de grillade à déshydratation	27
19 - Solution pour des Problèmes de Cuisson	28
20 - Entretien et nettoyage du four	29
Auto-nettoyage du four	29
Préparation du four pour l'auto-nettoyage	29
21 - Réglage du mode d'auto-nettoyage	30
Pyrolyse (auto-nettoyage)	30
22 - Mode shabbat et fonction de sonde de viande	31
Mode shabbat	31
Fonction sonde viande	31
23 - Entretien à Faire Soi-Même Retrait de la Porte du Four	32
Pour enlever la porte	32
Pour remettre la porte	32
24 - Remplacement d'une Ampoule du Four	33
Pour remplacer une ampoule	33
25 - Caractéristiques de Votre Table de Cuisson	34
26 - Fonctionnement de la Table de Cuisson	36
Utilisation des Boutons de Commande	36
Brûleurs avec deux anneaux de flamme	36
Brûleurs de Surface Etanches	37
27 - Batterie de Cuisine	38
Caractéristiques des Matériaux	38
Le Diamètre de la Casserole Doit Correspondre au Diamètre de la Flamme	38
28 - Entretien Général du Four	39
Comment utiliser le tableau de nettoyage du four	39
Tableau de Nettoyage	39
29 - Finitions du Four / Méthodes de Nettoyage	40
30 - Nettoyage de la Table de Cuisson	41
Table de Cuisson / Produits d'Entretien Conseillés	41
31 - Résolution des Problèmes de Fonctionnement	43
32 - Assistance ou Service Après-Vente	45
Service Data Record	42



INSTRUCTION IMPORTANT

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



AVERTISSEMENT

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

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

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



AVERTISSEMENT

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

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

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

normalement, vous pouvez le rallumer.

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

Pour réduire les risques de feu dans le four:

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

ATTENTION

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

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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

Securite pour l'auto-nettoyage du four

- S'assurer que la porte est verrouillée et ne s'ouvre plus quand les

deux sélecteurs sont dans la position CLEAN et que l'icône de verrouillage de porte s'affiche. Si la porte ne se ferme pas, tourner le sélecteur du mode de cuisson sur OFF et ne pas effectuer le Self-Clean. Appeler le service d'assistance.

- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Il est essentiel pour une bonne étanchéité. Faites extrêmement attention à ne pas froter, endommager, déplacer ou enlever le joint de la porte.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four de type commercial ou d'enduit protecteur de toutes sortes à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans ce manuel.
- Avant l'autonettoyage du four, retirer la lèchefrite, les grilles du four (uniquement lorsqu'elles ne sont pas en porcelaine), les autres ustensiles et tout déversement en excès ou de nourriture.



AVERTISSEMENT

L'élimination de résidus pendant l'auto-nettoyage provoque des dérivés qui sont sur cette liste de substances.

Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites fonctionner ce four toujours conformément aux instructions dans ce manuel et ventilez bien la pièce pendant et immédiatement après l'auto-nettoyage du four.

La loi de l'eau potable et des substances toxiques de la Californie oblige le Gouverneur de Californie à publier une liste des substances chimiques connues dans l'état de Californie comme causes de cancer, malformations congénitales ou sources d'autres risques pour la reproduction et oblige les sociétés à prévenir du danger lié aune exposition potentielle à ces substances.

DANGER: Ce produit contient une substance chimique qui figure sur la liste des substances dangereuses en Californie et est connue pour être la cause de cancer, de malformations congénitales ou source d'autres risques pour la reproduction. Cet appareil électroménager peut provoquer une faible exposition à certaines de ces substances, y compris le benzène, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le toluène et la suie.

Avertissements pour l'Installation de Gaz et Electrique

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

La table de cuisson est prête à l'emploi avec du gaz naturel. Vous pouvez la transformer pour utiliser du gaz propane grâce au kit de conversion propane fourni avec la table de cuisson.

Vous assurer que l'unité installée est bien celle prédisposée.



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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



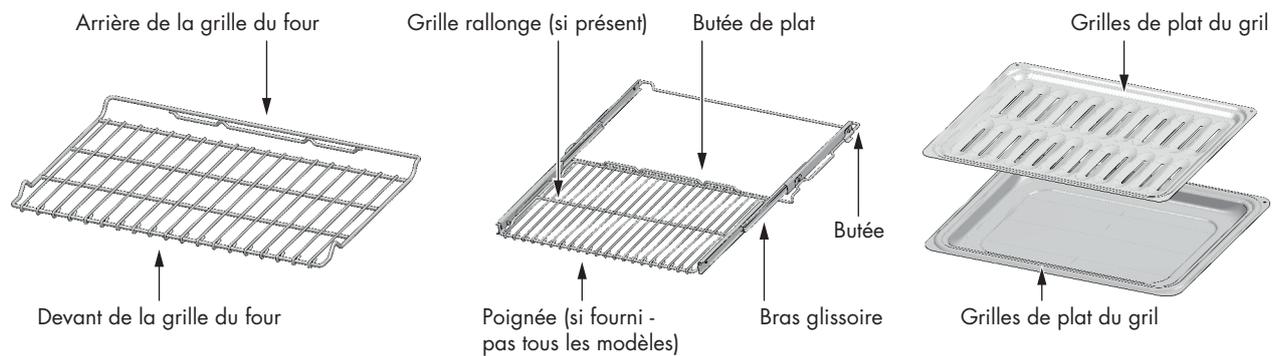
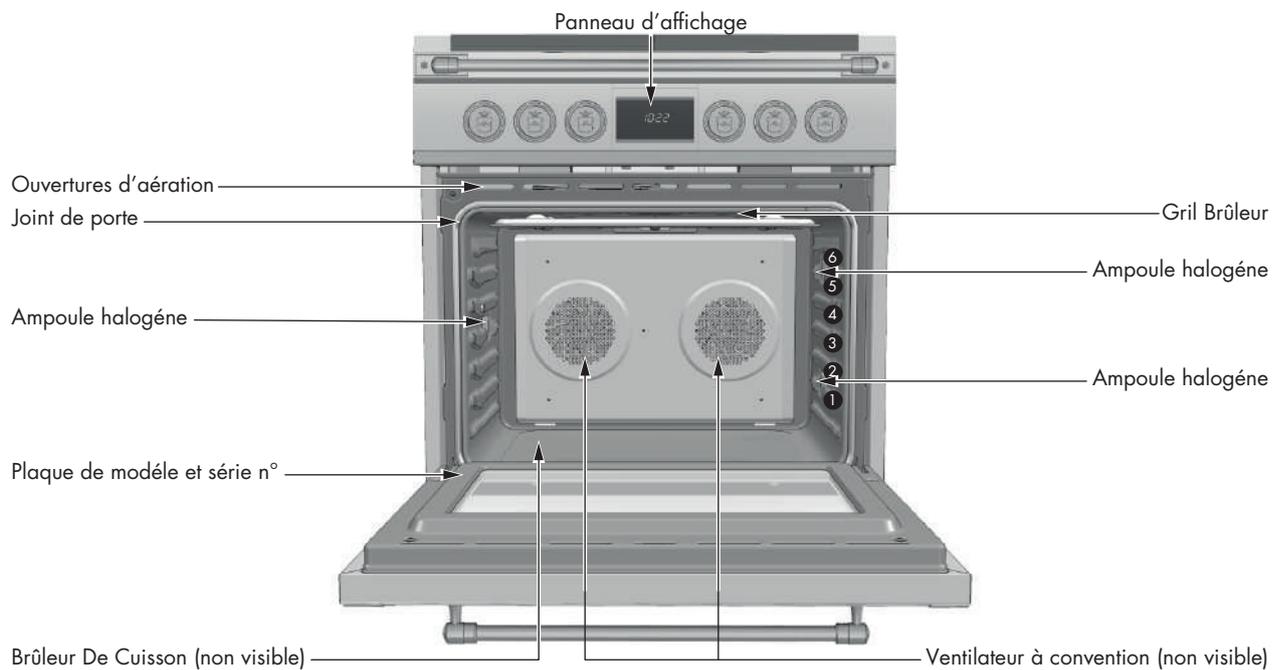
ATTENTION

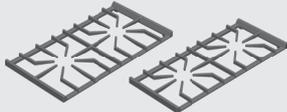
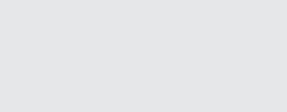
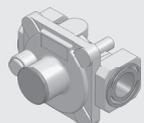
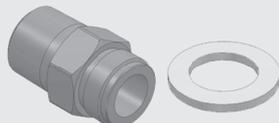
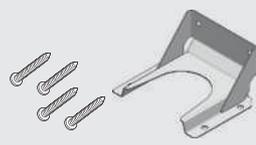
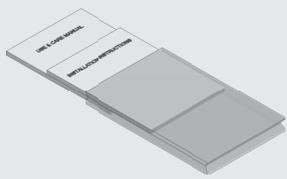
Au moment de brancher l'unité au gaz de propane, vous assurer que la bouteille de gaz est bien équipée avec son propre régulateur de haute pression. En outre, le régulateur de pression fourni avec la table de appareils doit se trouver à l'entrée du tuyau de gaz de cet appareil.

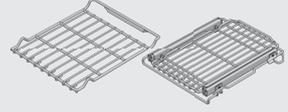
En cas de panne de courant

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

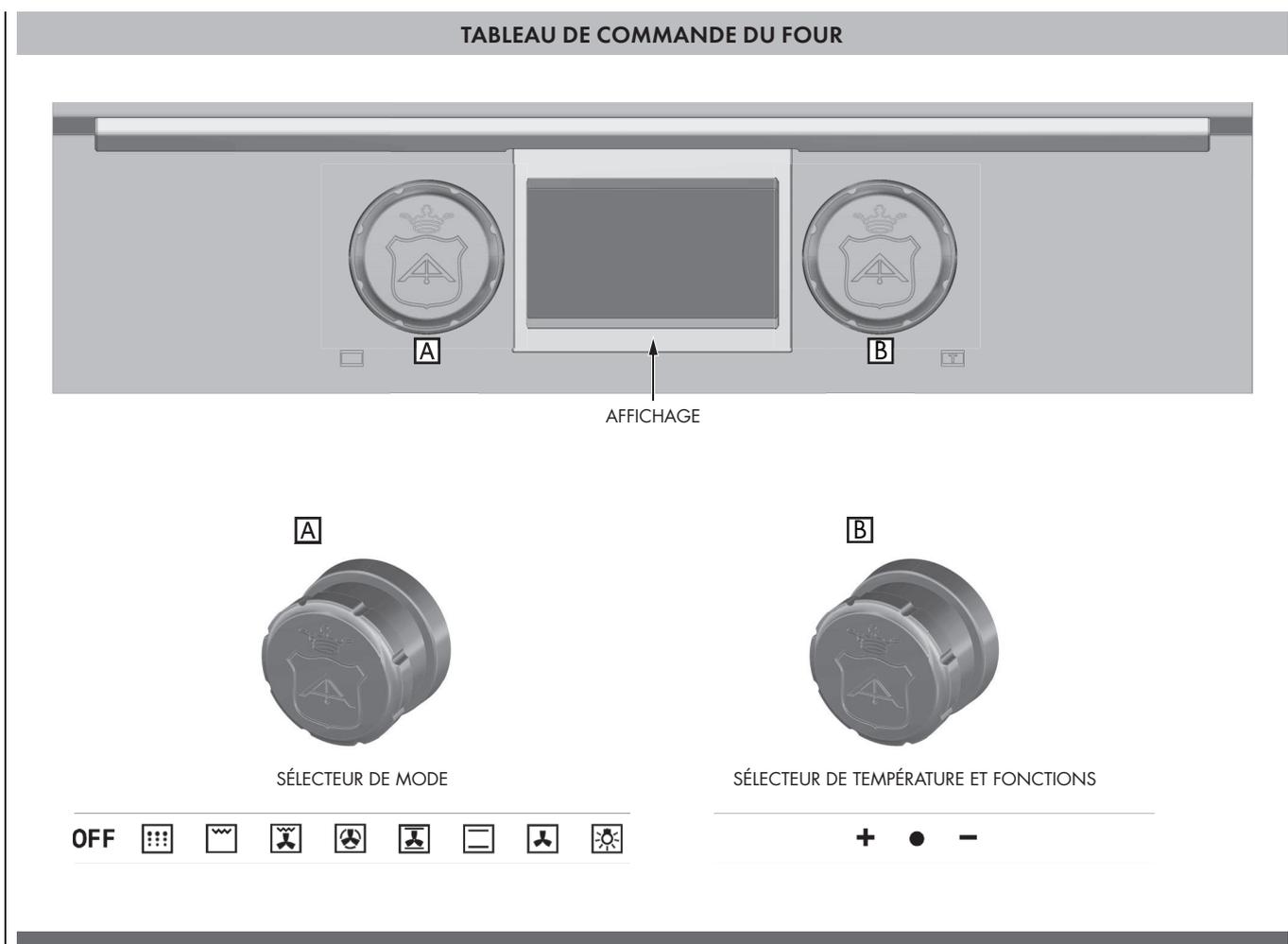
CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR



CONTENU DE L'EMBALLAGE DE VOTRE CUISINIÈRE					
	QTY	DESCRIPTION		QTY	DESCRIPTION
	1	CUISINIÈRE			GRILLES EN FONTE
	1	REVÊTEMENT ISLAND EN FONTE DEUX VIS DE FIXATION		2	Modèle pour TABLE DE CUISSON de 30"
	1	BARRE DE PROTECTION ANTÉRIEURE		3	Modèle pour TABLE DE CUISSON de 36"
	3	PIEDS		1	RÉGULATEUR DE PRESSION
	1	PIED À COLLERETTE		1	RACCORD
	1	QUATRE VIS DE FIXATION ANTIBASCULEMENT		1	JOINT / RONDELLE
					MANUELS ET DOCUMENTATION GÉNÉRALE
				1	"INSTRUCTIONS D'INSTALLATION"
				1	"UTILISATION & ENTRETIEN"
				1	KIT DE CONVERSION DU GAZ

ACCESSOIRES DU FOUR DE VOTRE CUISINIÈRE					
	QTY	DESCRIPTION		QTY	DESCRIPTION
	1	FOUR		1	PLAQUE À GRILLER ÉMAILLÉE
	2	GRILLES CHROMÉES		1	GRILLE ÉMAILLÉE ANTI-ÉCLABOUSSURES
	1	GRILLE CHROMÉE TÉLESCOPIQUE		1	SONDE À VIANDE (SI PRÉSENT)
	2	GRILLES CHROMÉES			

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



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 pré réglée 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 °C (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.



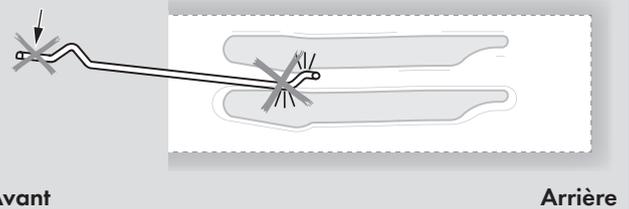
ATTENTION

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.



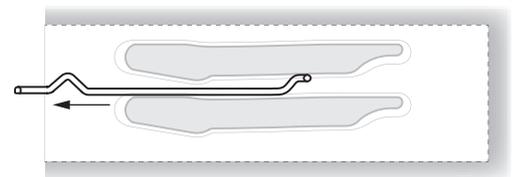
ATTENTION

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

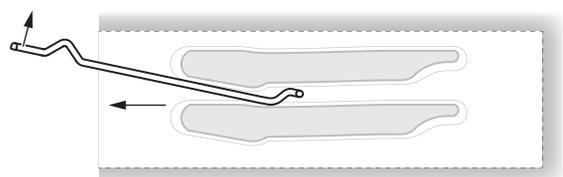


Pour enlever les grilles du four:

1. Tirez-les vers l'avant

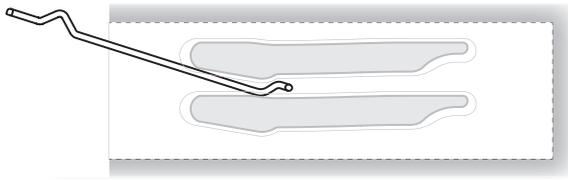


2. Lift rack up at front and then remove it

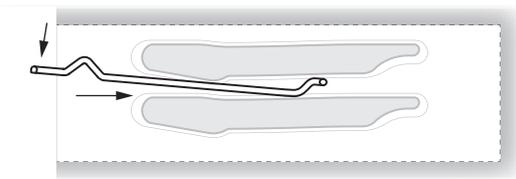


Pour remplacer une grille:

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.

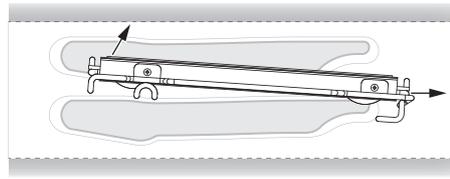
ATTENTION

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.

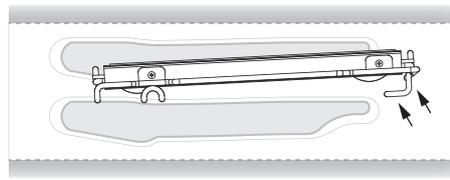
Veuillez vous reporter à l'illustration de la page 7 pour déterminer quelle extrémité représente le devant de la grille.

Retrait de la grille télescopique du four:

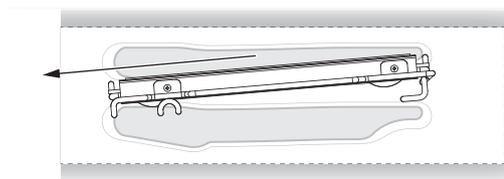
Soulevez légèrement le devant de la grille et poussez jusqu'à ce que la butée se dégage



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

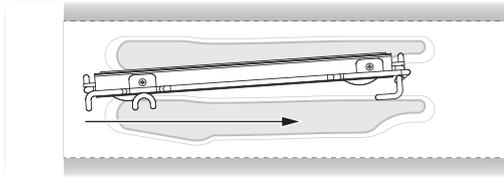


Tirez vers le bas et retirez

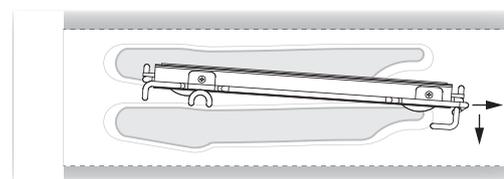


Mise en place de la grille télescopique dans le four:

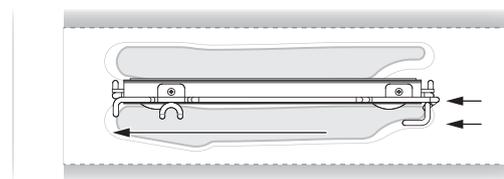
Tenez la grille fermement par les côtés. Placez la grille et le cadre au-dessus du guide de grille désiré



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.



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.	
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 décrémentation/incrémentation.

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 de définir la valeur du temporisateur. La valeur standard est de 30 minutes ; il est possible de 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 :	
	<p>MOINS - = diminuer</p> <p>PLUS - = augmenter</p> <p>POUSSOIR - fonctions de défilement</p>

Bouton de sélecteur de fonction de cuisson comme dans L'EXEMPLE :	MODE	ICÔNE D'AF-FICHAGE	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)

 **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 °C (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.

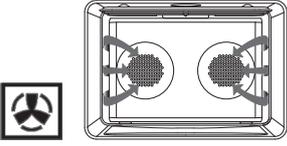
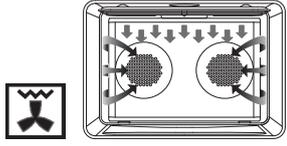
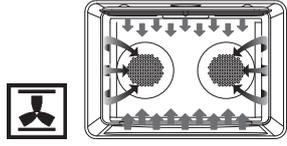
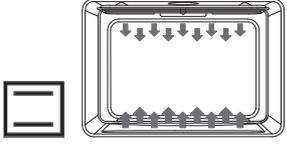
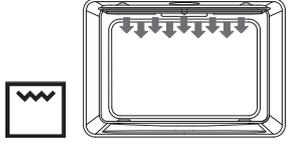
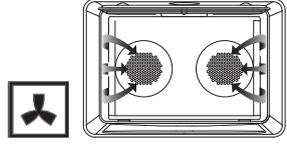
Avantages de la cuisson par convection

- 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		
 <p>Cuisson à convection (MULTI/CONV/BAKE)</p> <p>Réglage de température: de 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position pré-réglée 190 °C (375 °F))</p> <p>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.</p>	 <p>Gril à convection (CONV BROIL)</p> <p>Réglage de température: de 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position pré-réglée 230 °C (445 °F))</p> <p>Le gril à convection combine la chaleur intense de l'élément supérieur avec une chaleur qui circule grâce au ventilateur.</p>	 <p>Rôtissage à convection (CONV ROAST)</p> <p>Réglage de température: de 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position pré-réglée 190 °C (375 °F))</p> <p>Le rôtissage à convection utilise l'élément supérieur, du milieu et le ventilateur à convection.</p>
 <p>Cuisson au four (BAKE)</p> <p>Réglage de température: de 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position pré-réglée 210 °C (410 °F))</p> <p>Permet de cuire au four avec de l'air chaud. Les éléments supérieur et inférieur travaillent en cycle pour maintenir la température du four.</p>	 <p>Gril (BROIL)</p> <p>Réglage de température: de 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position pré-réglée 230 °C (445 °F))</p> <p>Le gril utilise la chaleur intense émise depuis l'élément supérieur.</p>	 <p>Décongélation (CONV)</p> <p>La décongélation n'utilise aucun élément chauffant, mais uniquement le ventilateur de convection pour décongeler les aliments.</p>

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, des grillades.
	La durée standard est de 1.30 h et peut être modifiée (voir pag.54)	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	<ul style="list-style-type: none"> • De grandes quantités de nourriture répartie sur plusieurs grilles. • Les pâtisseries, le pain, les collations, les aliments et les amuse-gueules. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des casseroles non couvertes et peu profondes. • Centrez les plaques de cuisson sur la grille. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduisez la température suggérée dans la recette de 15 °C (25 °F) • Vérifiez la cuisson des aliments plus tôt: <p>Si la recette demande que l'on vérifie la cuisson de l'aliment</p> <table> <tr> <td>1 à 15 min</td> <td>vérifiez</td> <td>3 min plus tôt</td> </tr> <tr> <td>16 à 30 min</td> <td>vérifiez</td> <td>5 min plus tôt</td> </tr> <tr> <td>31 min à 1 h</td> <td>vérifiez</td> <td>10 min plus tôt</td> </tr> </table>	1 à 15 min	vérifiez	3 min plus tôt	16 à 30 min	vérifiez	5 min plus tôt	31 min à 1 h	vérifiez	10 min plus tôt
1 à 15 min	vérifiez	3 min plus tôt										
16 à 30 min	vérifiez	5 min plus tôt										
31 min à 1 h	vérifiez	10 min plus tôt										
Gril à convection	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les viandes doivent avoir au moins 1 po d'épaisseur. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • De grandes coupes tendres de viandes et de la volaille telles qu'un rôti ou un poulet entier. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne changez PAS la température suggérée dans la recette. 									

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 pré-réglée (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 la modalité 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 clignoteront 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 acquiescer 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 1/2" (2,5 - 3 cm).
- La conversion de votre propre recette peut être facile. Choisissez une recette qui sera avantagée par la cuisson par convection.
- Réduisez la température et le temps de cuisson si nécessaire. Il peut parfois y avoir des essais et des erreurs avant d'arriver au résultat parfait. Gardez des traces de votre technique pour la prochaine préparation à convection.
- Veuillez lire 28 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

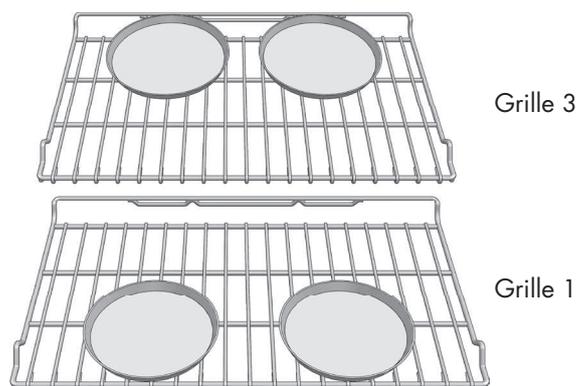
Popovers

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)

POSITIONS 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 isolant 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 33.

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.

- 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 lèche-frite.)
- 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)*
Beuf				
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 °	Jambon précuit (pour réchauffer)
145 °F (63 °C)	Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)	(74 °C)	Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)
160 °F (71 °C)	Viande hachée et mélange de viande (boeuf, porc, veau, agneau)	170 °F	Viande hachée et mélange de viande (boeuf, porc, veau, agneau)
	Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)		77 °C
	Porc frais (médium)		Porc frais (médium)
	Jambon Frais (non cuit)		Jambon Frais (non cuit)
165 °F (74 °C)	Plats aux oeufs	180 °F	Plats aux oeufs
	Viande hachée et mélange de viande (dinde, poulet)		82 °C

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

- 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 28.

Tableau de rôtissage à convection

VIANDES	POIDS lb (kg)	POSITION DE LA GRIL- LE	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 pelée	Pelures:	2 - 4	Orange pelee: séchée et cassante. Tranches: sèches et cassantes, fruitm légèrement humide
		Tranches:	12 - 16	
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, grssièrement 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 serviette	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

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

sombres et qui se sont voilés avec le temps et leur utilisation. Vérifiez les tableaux de cuisson de la page 22 à 26 pour une position correcte des grilles et du temps de cuisson.

PROBLÈME DE CUISSON	CAUSE
Aliment brunissant de façon hétérogène	<ul style="list-style-type: none"> - Four non préchauffé - Papier aluminium sur la grille ou au fond du four - Plat de cuisson trop grand pour la recette - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four
Aliment trop brun au fond	<ul style="list-style-type: none"> - Four non préchauffé - Utilisation de plat en verre, mat ou foncé - Position de grille incorrecte - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four
Aliment sec ou ayant excessivement rétréci	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Temps de cuisson trop long - Porte du four trop souvent ouverte - Plat trop grand
Aliment cuisant ou rôtissant trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop 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 cuite	<ul style="list-style-type: none"> - Temps de cuisson pas assez long - Utilisation de plat en acier brillant - Position de grille incorrecte - Température du four trop basse
Gâteau pâle, plat, ou non cuit à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop 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.	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Temps de cuisson trop long - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four - Position de grille incorrecte - Plat trop petit
Bords de croûte de tarte trop bruns	<ul style="list-style-type: none"> - Température du four trop élevée - Bords de croûte trop minces

Auto-nettoyage du four

Ce four offre une fonction autonettoyante pyrolytique 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 40 à 42.

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 33.



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 39)

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.

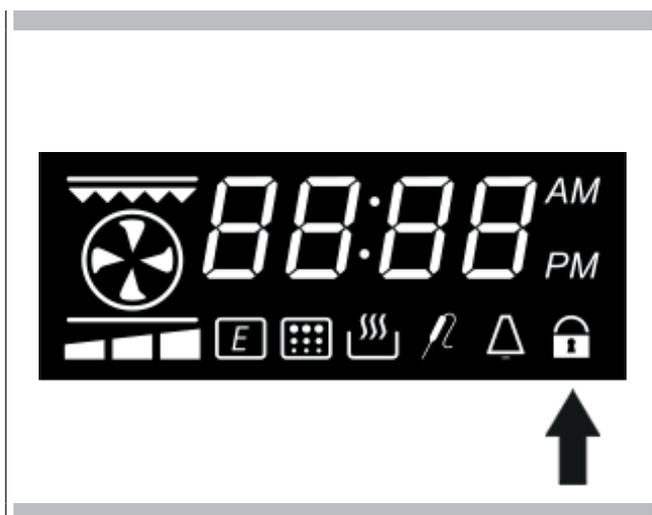
Le système verrouille aussi immédiatement la porte pour garantir la sécurité de l'utilisateur car la température à l'intérieur est très élevée. Un voyant de verrouillage montre le statut du mécanisme de verrouillage à tout moment.

- 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.

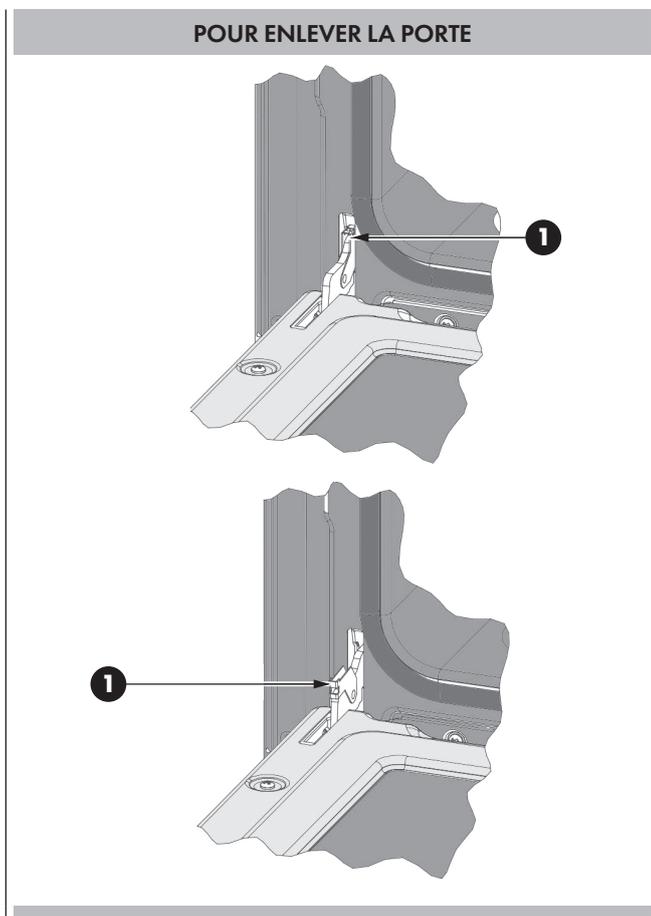


⚠ AVERTISSEMENT

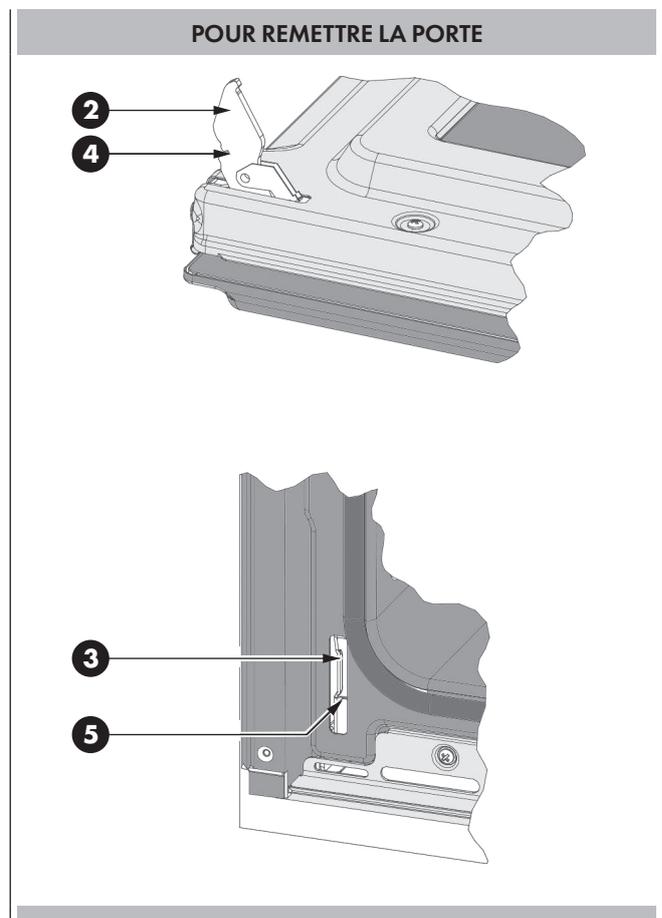
- Assurez-vous que le four est froid et qu'il est bien éteint avant d'enlever la porte sinon vous pouvez vous électrocuter ou vous brûler.
- La porte du four est lourde et fragile. Utilisez vos deux mains pour enlever la porte du four. Le devant est en verre. Le devant de la porte est un verre dont à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



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

Pour remplacer une ampoule

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

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



AVERTISSEMENT

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

LUMIÈRES DU FOUR

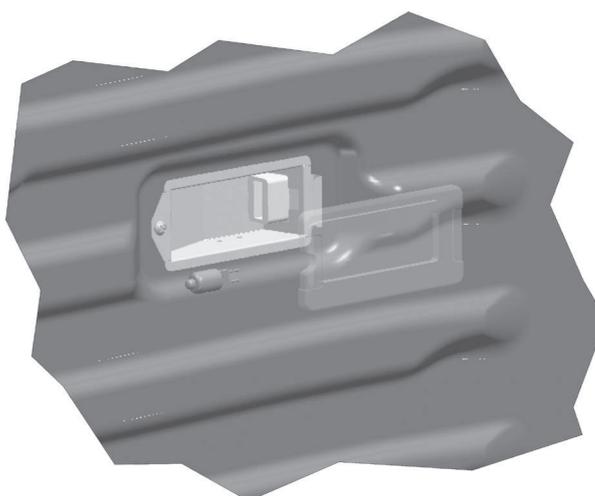
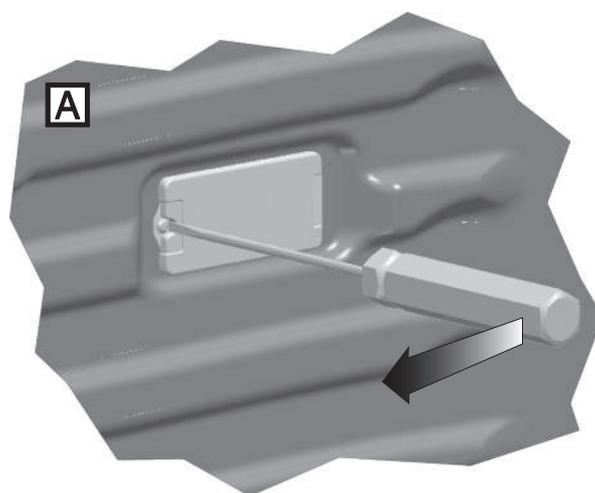
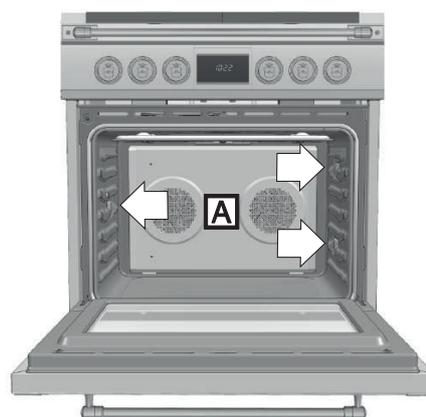


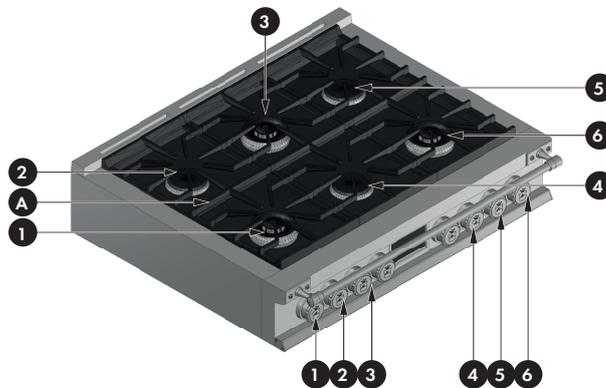
TABLE DE CUISSON DE 30"



A - Grates

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

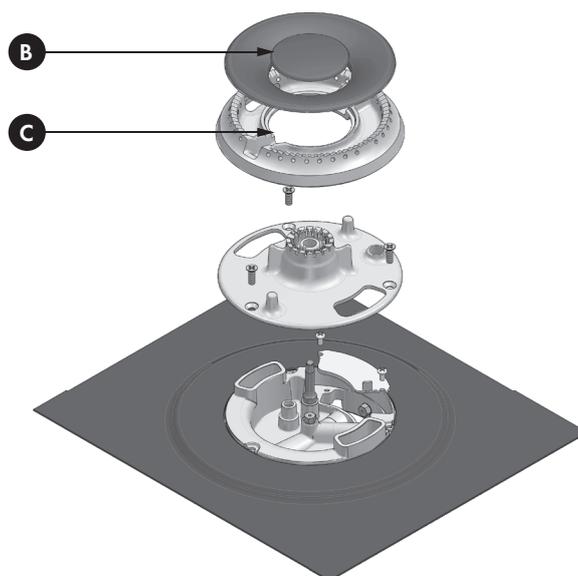
TABLE DE CUISSON DE 36"



B - Brûleur coupe

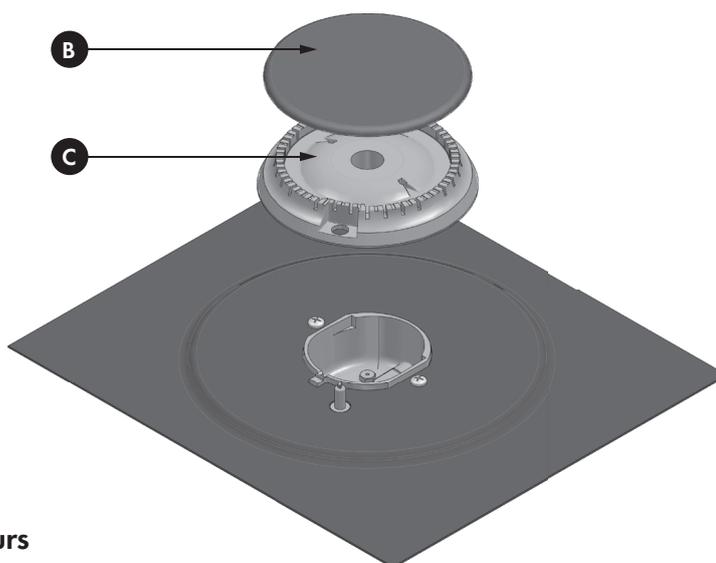
PUISSANCES NOMINALES DE SORTIE DU BRÛLEUR: BTU/HR	Gaz naturel, avec P.C. de 12,7 cm (5 po)	Gaz propane, avec P.C. de 25,5 cm (10 po)
1 DOUBLES COURONNES (Brûleur et bouton de commande)	de 750 à 18000 Btu/h (de 220 à 5300W)	de 750 à 15000 Btu/h (de 220 à 4400W)
2 COURONNE SIMPLE (Brûleur et bouton de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

BRÛLEUR



B - Brûleur coupe
C - Épandeur Gaz Brûleurs

BRÛLEUR

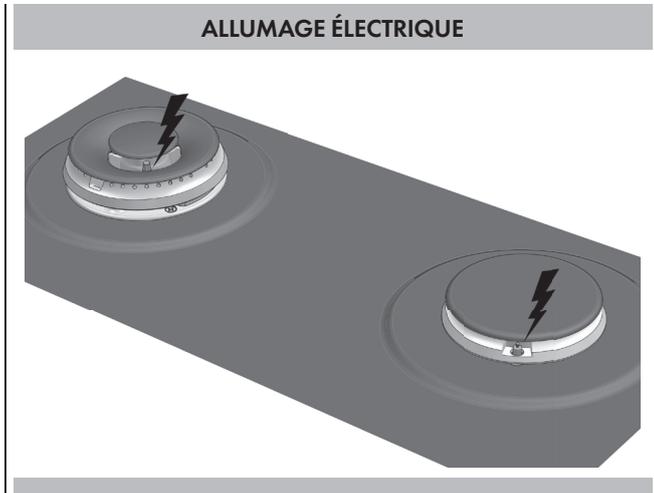


B - Brûleur coupe
C - Épandeur Gaz Brûleurs

Utilisation des Boutons de Commande

Allumage à gaz électrique

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



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

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

Pour régler:

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



AVERTISSEMENT

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

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

Brûleurs avec deux anneaux de flamme

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

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

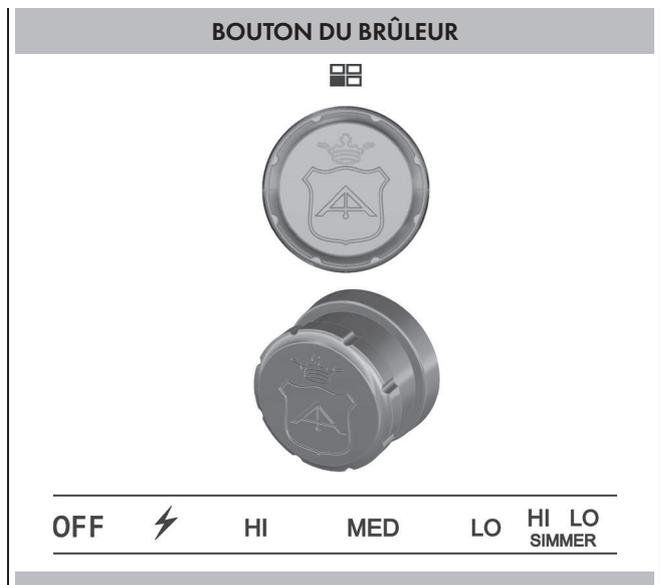
Remarque : Le bouton est prévu pour s'arrêter à une valeur moyenne (MED). Pour continuer jusqu'à la valeur basse et/ou mijotage (LO/Simmer), pressez le bouton tout en continuant à le tourner dans le sens antihoraire. Cette méthode n'est pas utile pour passer de LO/Simmer à OFF.

Réglage de cuisson douce

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

Arrêt du brûleur

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



Flammes des Brûleur

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

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

Brûleurs de Surface Etanches



IMPORTANT

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

Chapeau du brûleur et diffuseur de gaz

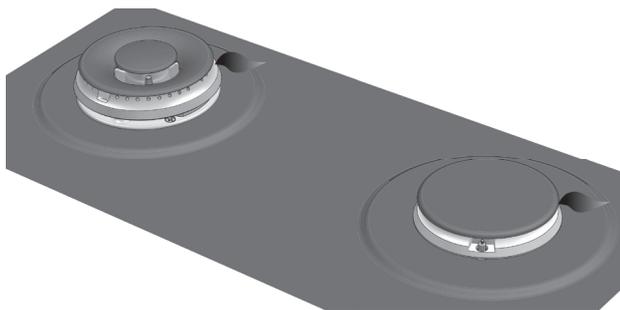
Maintenez toujours le chapeau du brûleur et le diffuseur de gaz en place lorsque vous utilisez un brûleur de surface.

Ces deux éléments doivent toujours être propres si vous voulez pouvoir allumer facilement et avoir une flamme constante. Bien nettoyer ces éléments après chaque débordement et effectuer un nettoyage périodique selon la section «Nettoyage général».

Base du brûleur et injecteur

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

FLAMMES DES BRÛLEUR



Avant d'allumer le brûleur, vous assurer que:

- Le diffuseur de gaz est installé correctement et le pivot est bien

aligné avec la rainure de la base du brûleur.

- Le chapeau est installé correctement et le pivot est bien aligné avec la rainure du diffuseur de gaz.

Orifices du brûleur

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

Comment nettoyer le brûleur à gaz:

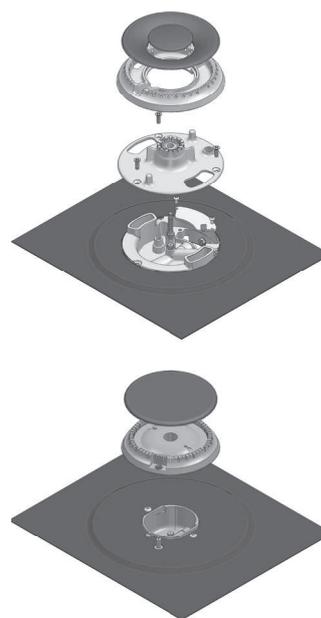


IMPORTANT

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

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

VUE ÉCLATÉE DU BRÛLEUR



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

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

Caractéristiques des Matériaux

Aluminium:

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

Fer forgé:

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

Céramique ou vitrocéramique:

suivre les instructions du fabricant.

Chauffe lentement mais de manière irrégulière. Donne les meilleurs résultats à des températures basses ou moyennes.

Cuivre:

chauffe très rapidement et de manière uniforme.

Faïence:

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

Porcelaine émaillée sur acier ou acier inoxydable:

voir acier inoxydable ou fer forgé.

Acier inoxydable:

chauffe rapidement mais de manière inégale.

La base ou le noyau en aluminium sur de l'acier inoxydable permet un réchauffement uniforme.

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

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

Utiliser des récipients équilibrés

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

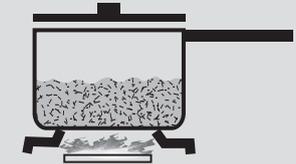
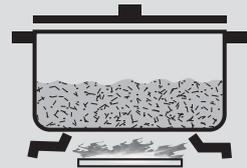
Utiliser un couvercle qui s'adapte parfaitement sur le récipient

Un couvercle qui ferme hermétiquement signifie une durée de cuisson plus courte. Des casseroles à la base plate et lourde fournissent une chaleur uniforme et stable.



AVERTISSEMENT

RECIPIENT EQUILIBRE



CONCAVE (HOLLOW)



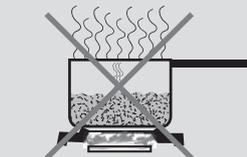
CONVEX (ROUNDED)



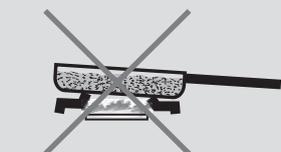
NE PAS UTILISER PETITS RECIPIENTS SUR FLAMME HAUTE



UTILISER COUVERCLE QUI S'ADAPTE PARFAITEMENT



RECIPIENT NE PAS EQUILIBRE



Comment utiliser le tableau de nettoyage du four

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

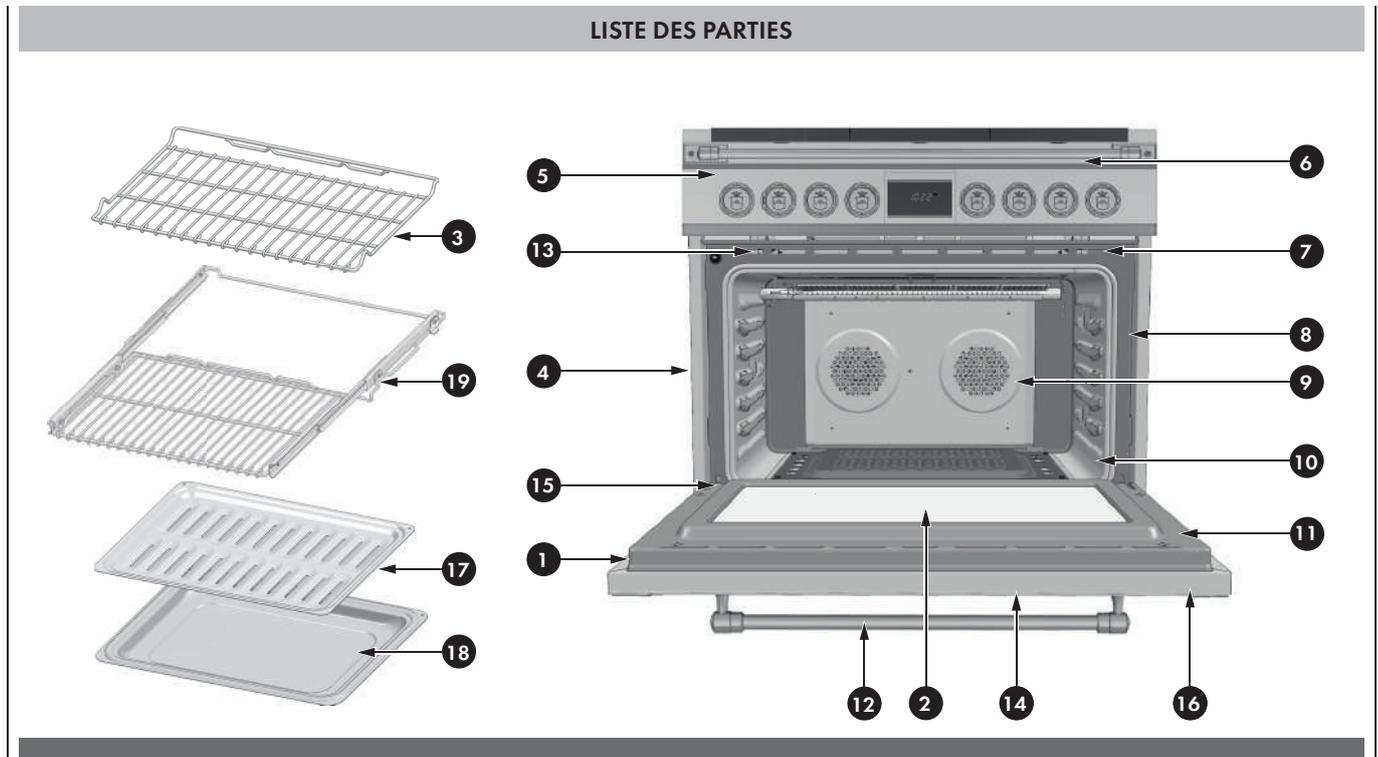


Tableau de Nettoyage							
Pièce		Méthode de nettoyage		Pièce		Méthode de nettoyage	
		Émaillés	Acier inoxydable			Émaillés	Acier inoxydable
1	Cadre de porte	D	G	11	Porte de four intérieure	E	E
2	Fenêtre de porte intérieure	F	F	12	Poignée de porte	G	G
3	Grilles de four démontable	A or E	A or E	13	Ouvertures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

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

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

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

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

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



ATTENTION

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

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

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON



Table de Cuisson / Produits d'Entretien Conseillés

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

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

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

Problème de la table de cuisson	Solution des problèmes par étape
Erreur E008 figurant à l'affichage	Il y a un problème avec le loquet de verrouillage. Eteignez le four et le rallumez après quelques secondes. Le four va effectuer un auto-test de loquet. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et téléphonez au centre de service agréé.
Autre erreur E_____ figurant à l'affichage	Eteignez l'appareil et rallumez-le après quelques secondes. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et téléphonez au centre de service agréé.
Le display du four ne s'éteint pas	Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur). Remettez le disjoncteur. Si le problème persiste, téléphonez au centre de service agréé.
Ventilateur de refroidissement continuant à fonctionner une fois le four éteint	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques sont suffisamment froids.
La porte est verrouillée et ne s'ouvre pas même après le refroidissement	Eteignez le four avec le disjoncteur et attendez quelques secondes. Remettez le disjoncteur. Le four devrait se régler seul et devrait fonctionner.
Le four ne chauffe pas	Vérifiez le disjoncteur et les fusibles de chez vous. Vérifiez que la température du four est correctement sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément	Vérifiez l'étalonnage du four. Réglez l'étalonnage si nécessaire (reportez-vous au Décalage du four, Page 14). Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour la position des grilles recommandée. Réduisez toujours votre recette de 25 °F (15 °C) lorsque vous cuisinez avec le mode de cuisson à convection.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou en panne. Voyez Page 33. 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 29.
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 remplacez les grilles, inclinez-les toujours vers le haut et ne forcez pas pour éviter les éclats de porcelaine.
L'allumage ne fonctionne pas	
Le câble électrique est-il bien branché?	Branchez l'appareil à une prise à 3 fils reliée à la terre.
Est-ce un fusible ou le disjoncteur différentiel qui a sauté?	Remplacez le fusible ou ré-enclencher le disjoncteur.
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas	
Est-ce la première fois que les brûleurs sont utilisés?	Allumez n'importe quel brûleur de surface afin de libérer l'air dans les conduites de gaz.

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

Avant d'appeler l'assistance ou le service après-vente, 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 _____



us/ca

Tel. +39 055 656 0324 | info@officinegullo.com
Via della Torricella 29, Antella, Bagno a Ripoli - 50012 Florence - Italy

OFFICINEGULLO.COM