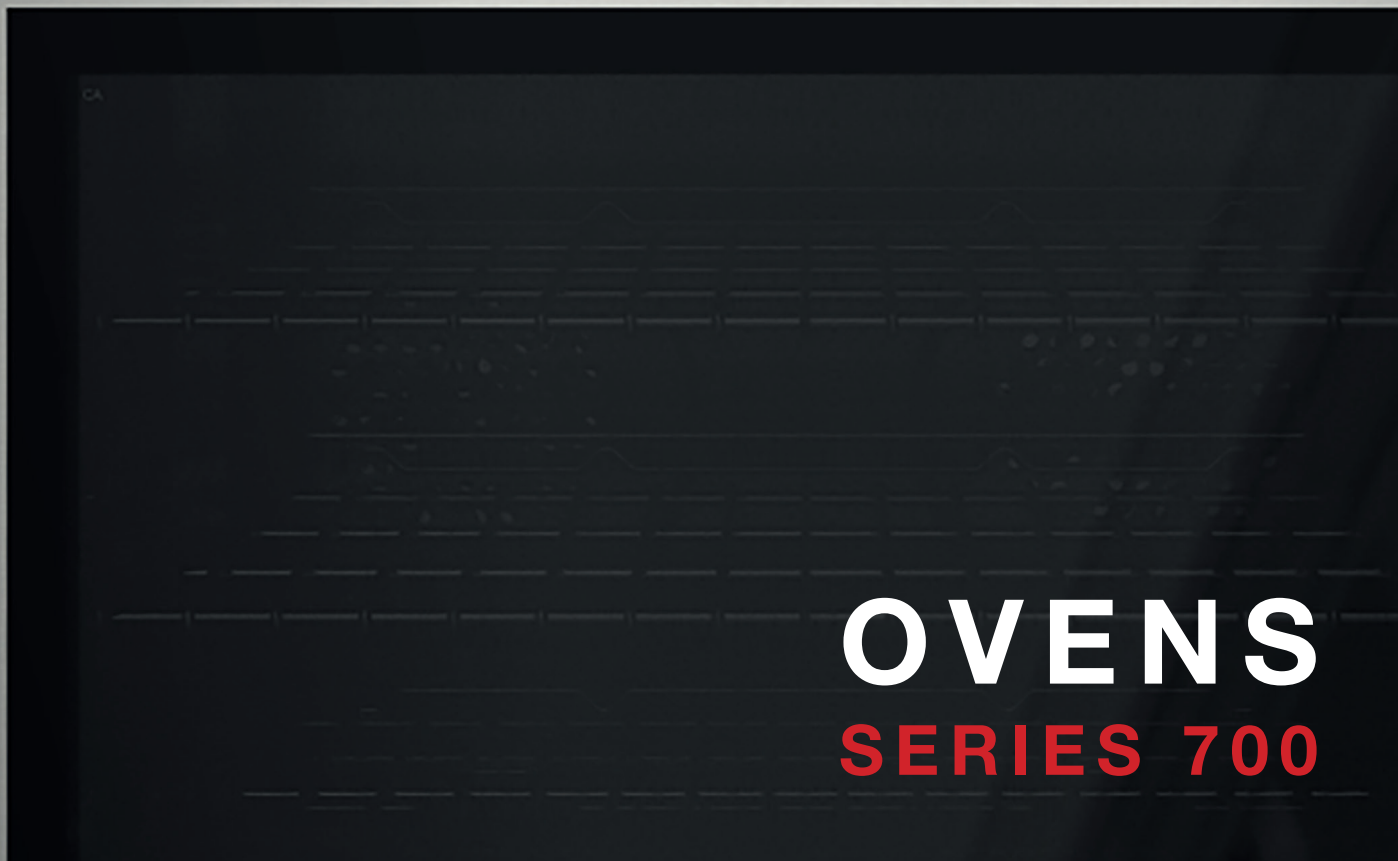
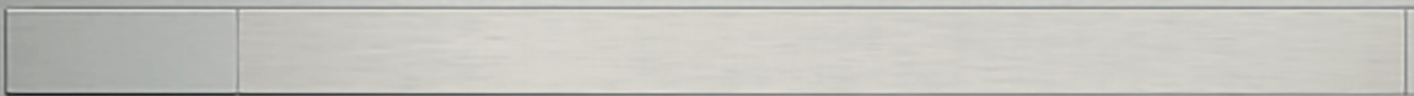


FULGOR

MILANO



USE & CARE MANUAL
GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
MANUAL DE USO Y CUIDADO

Dear Customer,

Thank you for purchasing a Fulgor Milano product. Fulgor Milano is committed to excellence and our signature technologies provide you with professional tools for your kitchen. One of our central philosophies is continuous investment in research that is rooted in developing life enhancing technology. Our goal is to deliver products that are worthy of your family recipes and that will breathe life into your kitchen, the heart of your home. We invite you to enjoy your new Fulgor Milano product with same amount of care and attention that we have put into creating it.

Your Life | Our Passion

Gianni Meneghetti

TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Safety Precautions	2
2 - Safety Instructions	3
Safety for the Oven	3
Safety for the Self-Cleaning Oven	3
3 - Cooking with the Convection Oven	4
Advantages of Convection Cooking	4
4 - Getting to know your Oven	5
Cooling Fan	6
Convection Fan	6
Oven air intakes and vents	6
5 - The Control Panels	7
Keypad	7
6 - Oven Modes	8
7 - General Oven Information	9
Error codes	9
Beeps	9
Door Lock	9
Locking the keyboard	9
Power Failure	9
Default Settings	9
F Failure Number Codes	9
Preheat and Fast Preheat	9
8 - General Oven Tips	10
Oven Racks	10
Oven Telescopic Racks	11
9 - Getting Started	12
Instructions for initial switch-on	12
10 - User Settings	13
Language	13
Temperature & Weight	13
Time	13
Date	14
Brightness	14
Beeper	14
11 - System setting	15
Event Log	15
Main Supply	15
Demo	15
12 - Starting your Oven	16
Switching the oven on and off	16
Selecting the cooking mode	16
Changing the cooking mode	16
Changing temperature	17
Cooking mode table	17

TABLE OF CONTENTS	PAGE
Pre-heating phase	18
Fast Preheat	18
Using Oven Lights	18
13 - Time Oven Mode Operation	19
Cooking Time	19
Stop Time	19
14 - Setting the Meat Probe	20
15 - Understanding the Various Oven Modes	21
Roast Tips and Techniques	21
True Convection Tips and Techniques	21
Convection Roast Tips and Techniques	22
Convection Broil Tips and Techniques	22
Broil Tips and Techniques	23
Air Fry Tips and Techniques	23
Dehydrate Tips and Techniques	24
Dehydrate Chart	24
16 - Recipes	25
17 - Pizza Pizzeria	27
Tips For A Good Pizza:	28
18 - Sabbath Mode Instructions (On Some Models)	29
19 - Oven Care and Cleaning	30
Self-Cleaning the Oven	30
Preparing the Oven for Self-Clean	30
20 - Setting The Self Cleaning Mode	31
To Set the Self-Clean Mode	31
To Change the Cleaning Time	31
To Delay the Start of Cleaning	31
21 - General Oven Care	32
How to Use the Oven Cleaning Chart	32
Cleaning Chart	32
22 - Oven Finishes / Cleaning Methods	33
23 - Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal	34
To Remove Door	34
To Replace Door	34
24 - Replacing an Oven Light	35
To Replace a Light Bulb	35
25 - Solving Baking Problems	36
26 - Solving Operational Problems	37
27 - Assistance or Service	37
Service Data Record	37



IMPORTANT INSTRUCTION

Please read all instructions before using this appliance.



WARNING

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



CAUTION

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

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 oven 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 oven only as intended by the manufacturer. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Do not cover or block any openings on this appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals, vapors, or nonfood products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance.
- In the event that personal clothing or hair catches fire, DROP AND ROLL IMMEDIATELY to extinguish flames.
- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the oven.

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. Never use the oven to warm or heat a room. This can damage the oven parts.
10. For personal safety, wear proper clothing. Loose fitting or garments with hanging sleeves should never be worn while using this appliance.

Safety for the Oven

- 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 - among these surfaces are (identification of surfaces - for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors).
- The trim on the top and sides of the oven door may become hot enough to cause burns.
- Use care when opening the door. Open the door slightly to let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do not heat unopened food containers.
- Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact the hot heating elements.
- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating elements.

Safety for the Self-Cleaning Oven

- Confirm that the door locks 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. Phone for 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.



WARNING

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

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.

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.

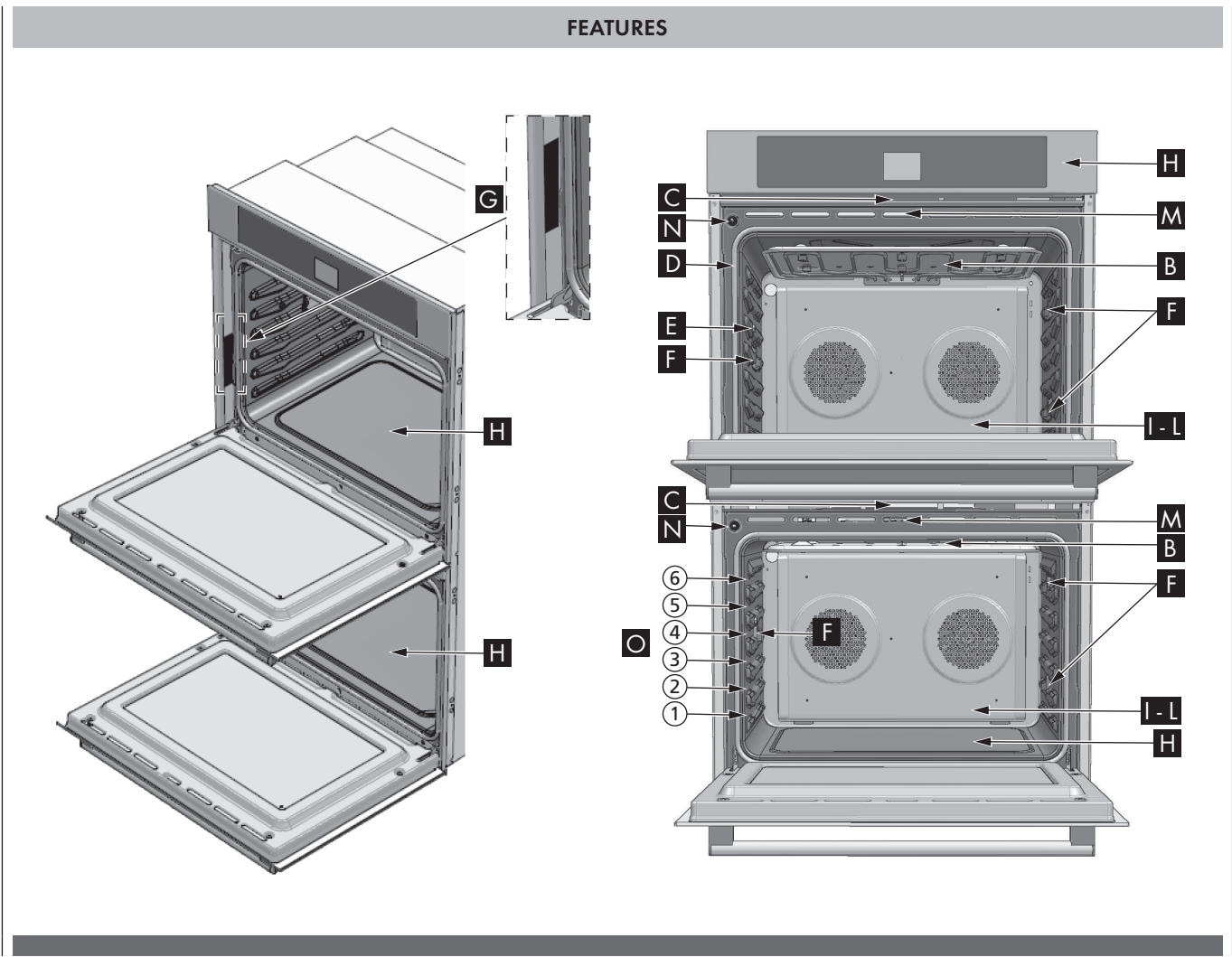
When using this mode, the standard oven temperature should be lowered by 25°F (15°C).

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.

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 illustration shows the double oven which also represents the single oven.



A	Control panel
B	Grill element
C	Cooling vents
D	Door seal
E	Meat probe
F	Compartment lights
G	Data labels
H	Lower element (not shown)
I - L	Convection fan and Circular Element (not shown)
M	Door lock
N	Door sensor
O	Grill positioning guides (1 to 6 Levels)

Cooling Fan

The cooling system starts operating automatically in all cooking modes when the temperature at oven centre reaches approx. 120°C. The fan may continue operating for a certain period of time even when the oven has been switched off.

Convection Fan

The convection fan is located behind the cover on the rear wall of the oven chamber. The air escapes from the side of the fan cover to uniformly distribute the heat during multi-level cooking. The convection fan also operates during fast Preheating and the Self-Cleaning cycle
When the oven is operating in the convection mode, the fan will turn off automatically when the door is opened.

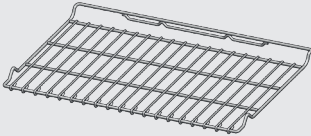
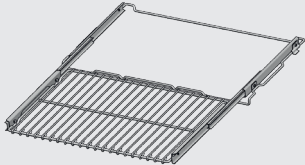
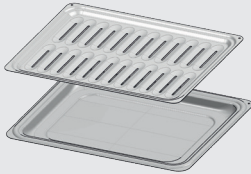
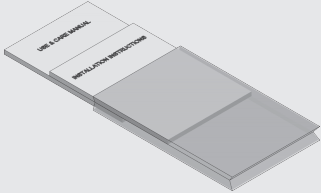
Oven air intakes and vents

The oven air intake is located in the bottom part of the door, while the hot air vent is located above the door itself. Hot air is released during and after cooking and it is normal for steam to come out of the openings. What is more, a certain amount of condensation could build up in these areas. This area could be hot when the oven is working, above all during the cleaning cycle.



IMPORTANT

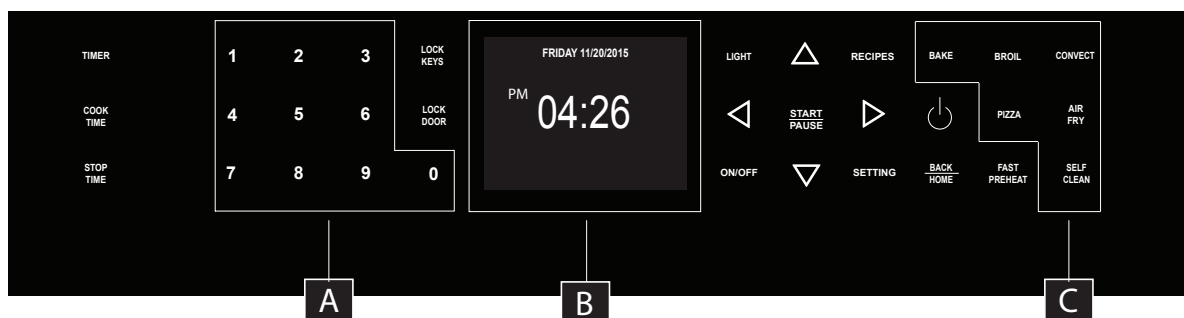
Never block the vents in any way, as these are important for air circulation.

ACCESSORIES	
	DESCRIPTION
	CHROMED RACKS
	TELESCOPIC CHROMED RACK (if fitted)
	ENAMELED ROASTING PAN AND ENAMELED ROASTING PAN GRATE
	MEAT PROBE (if fitted)
	MANUALS

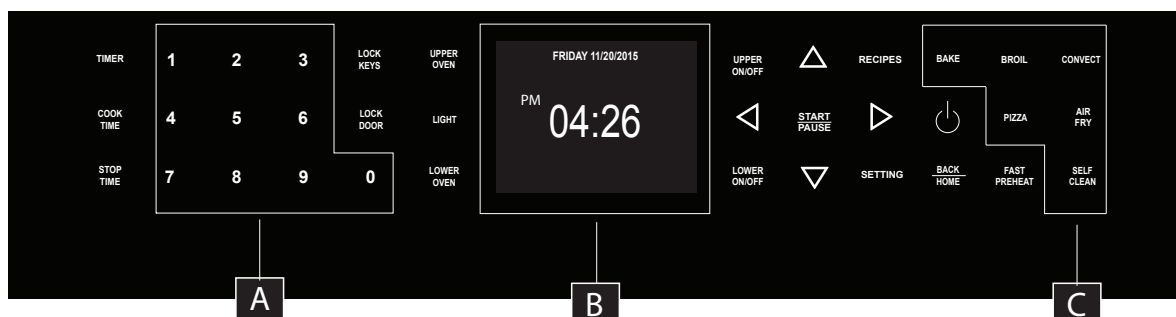
Your appliance could vary slightly with respect to the illustrations.

A	Numerical Keypad
B	Display Screen
C	Cooking Mode Menu

CONTROL PANEL – SINGLE OVEN



CONTROL PANEL – DOUBLE OVEN



Keypad

Simply press the key lightly to start it. The keypad will not work if several keys are pressed at the same time.

TIMER	To set the timer.
COOK TIME	To set cooking times. After cooking, the oven switches off automatically.
STOP TIME	For delayed starts, when a cooking time is set. When the "Stop Time" is set, the control automatically calculates the start time.
LOCK KEYS	Permits blocking the keypad. If the keypad is blocked with the oven working, the "OFF" key remains enabled.
LOCK DOOR	To manually activate door locking and unlocking.
UPPER OVEN	In double oven only. Press to select the upper oven.
LOWER OVEN	In double oven only. Press to select the lower oven.
LIGHT	To switch the light inside the oven on and off. The light cannot be switched on during the self-cleaning cycle.
ON/OFF	Switches the oven on and off.
START/PAUSE	Confirms settings and starts cooking. If pressed during cooking, it places the function in standby. Press again to re-start the function.
RECIPES	To enter the recipe menu.
SET	To enter the oven setting menu.
BACK/HOME	Return to previous display page. Keep pressed to return to Home Page
FAST PREHEAT	To start the rapid preheat function
	To enable the ON/OFF function keys

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.

CAVITY STYLES		
Thermal Cavity	Convection Cavity	Double Convection Cavity
True Convection	Roast	Dehydrate
Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) (preset 325 °F (165 °C)) Convection Bake cooks with heat from a ring element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.	Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) (preset 350 °F (175 °C)) Is cooking with heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature.	Set temperature: from 120 °F (50 °C) to 160 °F (70 °C) (preset 140 °F (60 °C)) Dehydrating is similar to convection cooking but holds an optimum low temperature while circulating the heated air to remove moisture slowly for food preservation.
Convection grill	Broil	Pizza
Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) (preset 450 °F (230 °C)) Convection Broil combines the intense heat from the upper element with the heat circulated by the convection fan.	Set temperature: from L1 to L5 (preset L3) Broiling uses intense heat radiated from the upper element.	PIZZA PIZZERIA Recipe: (preset 590 °F (310 °C)) Is a special cooking mode with heated air. The lower elements cycle to cook Pizza.
Convection Roast Convection Broil	Warm	Defrost
Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) (preset 325 °F (165 °C)) Convection Roast uses the upper and lower elements and convection fan.	Set temperature: Warm Set temperature: from 80 °F (25 °C) to 210 °F (100 °C) (preset 100 °F (40 °C)) Bake Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) (preset 350 °F (175 °C)) Bake and Warm use the lower elements to keep foods warm.	Does not used any heating element, only the convection fan is used to defrost foods.

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

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

Error codes

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

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

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

Beeps

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

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

Beeps also signal an oven fault.

Door Lock

It's displayed steadily when the door is locked. The symbol flashes when the latch is moving in order to lock

or unlock the door. Do not attempt to open the door at this time. Door can be opened when the symbol no longer appears. A padlock appears when the door has been locked automatically due to self-clean mode or when the door has been locked manually by the user, for example to prevent children from having free access to the oven cavity.

Hold the **LOCK DOOR** key for 3 seconds, the latch will lock the door. Repeat the same operation to unlock.

Locking the keyboard

Hold the **LOCK KEYS** key for 3 seconds. Commands are now locked and a "Key icon" will be displayed.

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

NOTE: The power off operation is always available.

Power Failure

After the power returns to the oven, the door lock mechanism perform

a test run then the clock time and date are displayed .

Default Settings

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

It's also possible to set a user option in order to save the last used temperature per every cooking mode.

Preheat and Fast Preheat

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

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

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

After having set one of the cooking functions for which the fast preheat is available and set the desired temperature value touch the **FAST PREHEAT** key, the symbol is shown then press **START** wait for a few seconds waiting that it starts automatically.

As soon as the set-point temperature is reached, the control sounds a and both "Fast Preheat Icon" and "current temperature" disappear. The oven switches automatically to the desired cooking mode that was previously set: put the food inside now.

Preheating the Oven

- Preheat the oven when using the Bake, Convection Bake and Convection Roast modes.
- Use Fast Preheat mode when a shorter time is desired to preheat the oven.
- Selecting a higher temperature does not shorten the preheat time.
- Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.
- Preheating will help to sear roasts and seal in meat juices.
- Place oven racks in their proper position before preheating.
- During preheating, the selected cooking temperature is always displayed.
- A beep will confirm that the oven is preheated and the "detected temperature" will turn off.

Operational Suggestions

- Use the cooking charts as a guide.
- Do not set pans on the open oven door.
- Use the interior oven lights to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently.

Utensils

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

Oven Condensation and Temperature

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

High Altitude Baking

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

120/240 vs. 120/208 Volt Connection

- Most oven installations will have a 120/240 voltage

connection.

- If your oven is installed with 120/208 voltage, the preheat time may be slightly longer than with 120/240 voltage.
- The oven is designed to assure the same cook time at 208V.

Oven Racks

- The oven has rack guides at six levels as shown in the illustration on Page 5.
- 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 once they are in position.

Please refer to illustration on Page 5 if there is any question as to which side is the front of the rack.

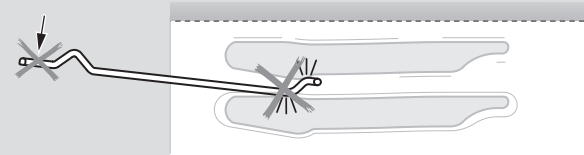
- The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

**CAUTION**

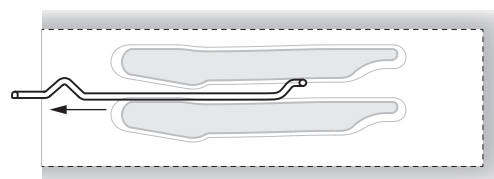
Never use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. It can cause damage to the oven liner if heat is trapped under the foil.

**CAUTION**

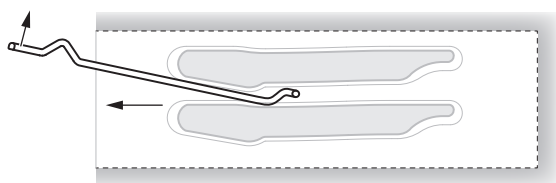
Make sure you do not force it to avoid damage to the enamel.

**To remove oven rack from the oven:**

1. Pull rack forward

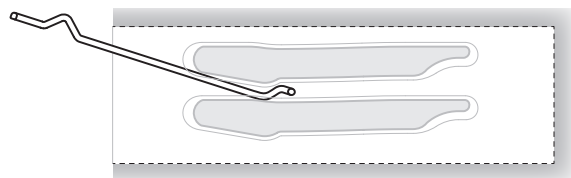


2. Lift rack up at front and then remove it

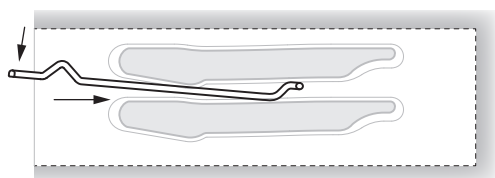


To replace an oven rack:

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 Telescopic Racks

- 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.



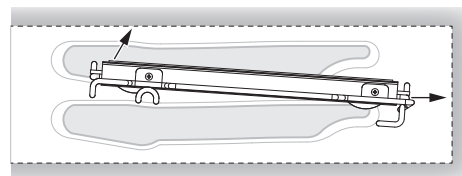
CAUTION

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

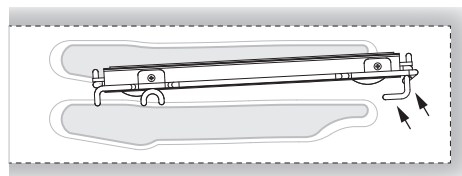
Please refer to illustration on Page 5 if there is any question as to which side is the front of the rack.

To remove extendable rack from the oven:

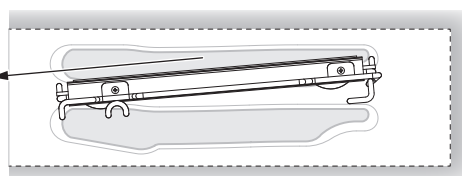
1. Lift of rack slightly and push it towards the back of the oven until the stop releases.



2. Raise back of rack until frame and stop clear rack guide

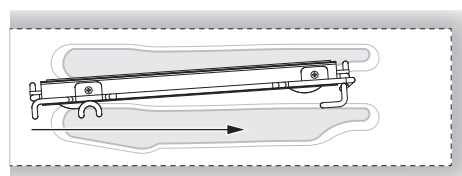


3. Pull rack down and out

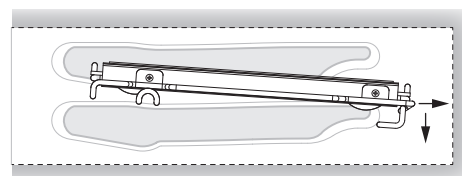


To replace an extendable rack:

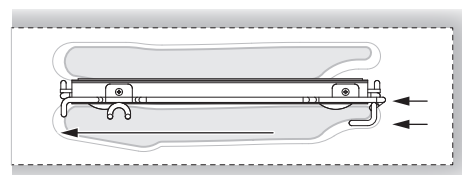
1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



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



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



Instructions for initial switch-on

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

NOTE: both at the first and subsequent connections to the power supply, the door lock mechanism performs a calibration run – **in this phase, always keep the door closed.**

- Language
- Temperature & Weight
- Time
- Date

Refer to the **USER SETTING** paragraph for setting instructions.

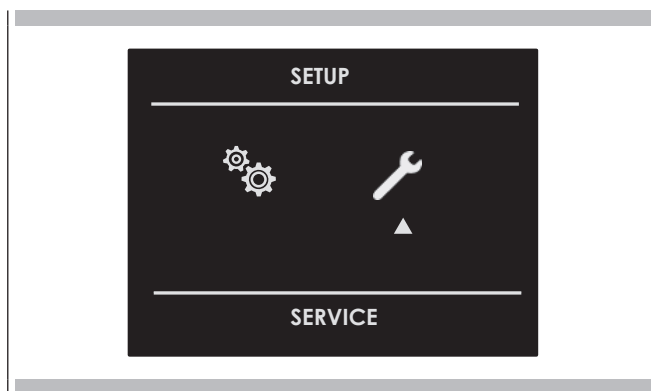
After making the user settings, the control moves automatically to the “Standby” display page.



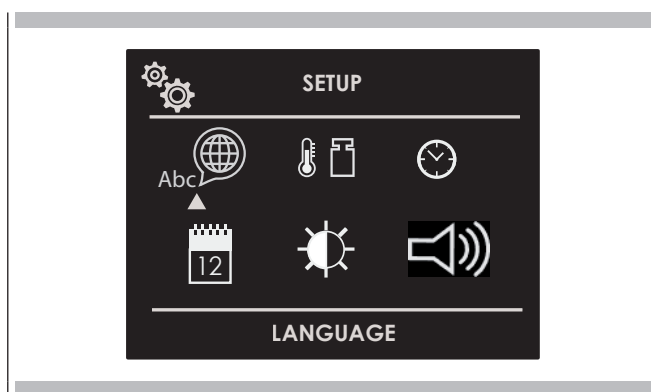
With the oven on, press the key **SETTING** to access the setting menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

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

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



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



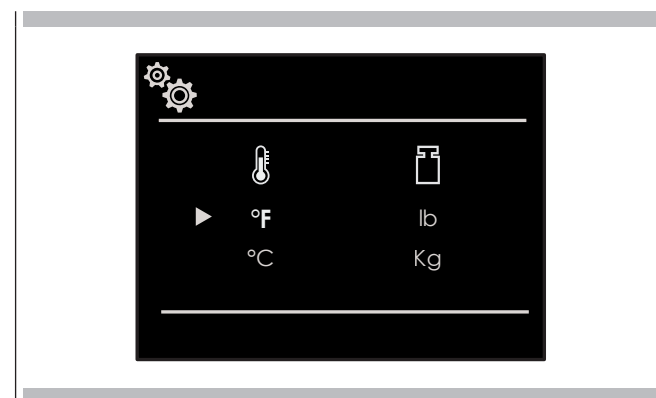
Language

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



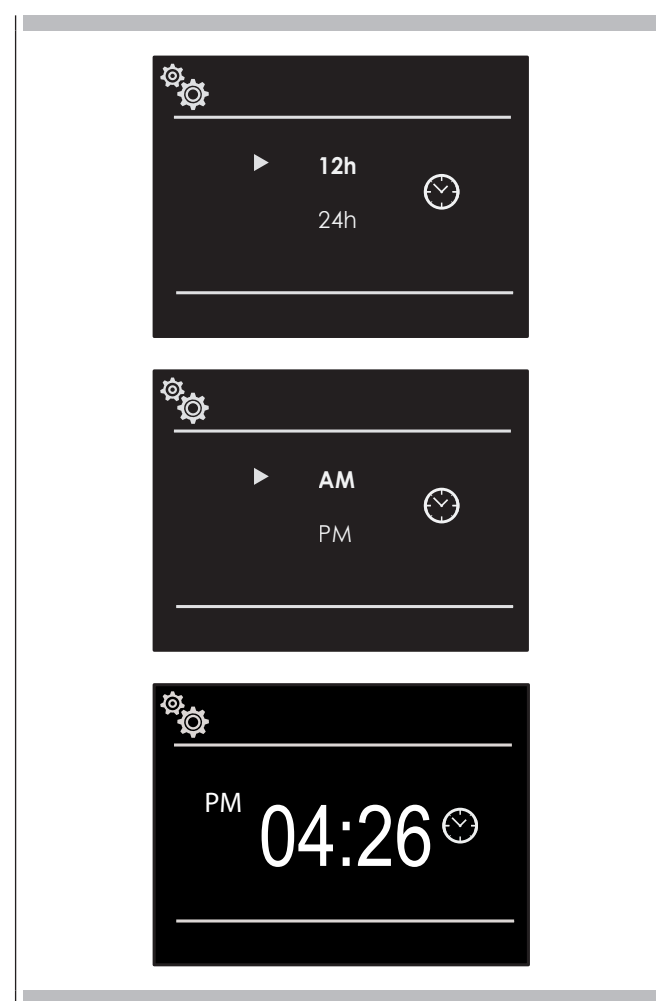
Temperature & Weight

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



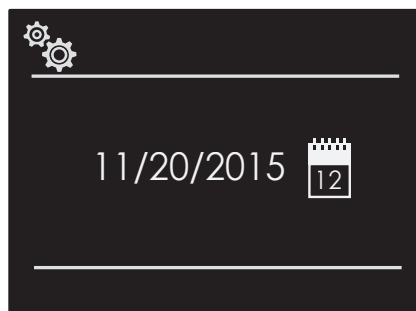
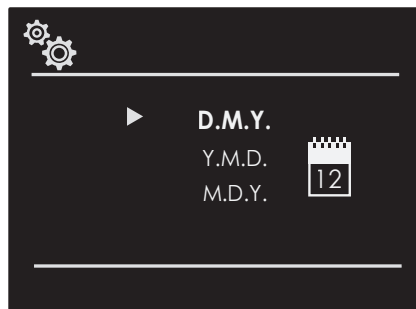
Time

Press the arrow key   to select the time format between the options "12h AM/PM or 24h" and confirm with the **START** key. Subsequently, set the time by means of the numerical keypad or using the arrows   and confirm with the **START** key.



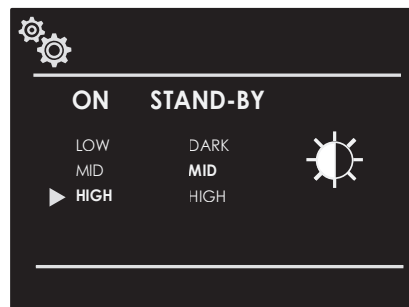
Date

Press the arrow key **▲▼** to select the date format from among the options "D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y." and confirm with the **START** key. Subsequently set the date by means of the numerical keypad or using the arrows **▲▼** and confirm with the **START** key.



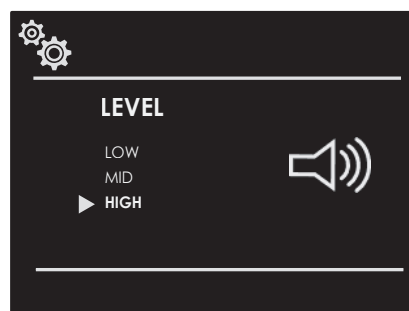
Brightness

Press the arrow key **◀▶** to choose which luminosity setting to change between ON or STAND-BY, then by means of the arrows **▲▼** select the required degree of luminosity and confirm with the **START** key.



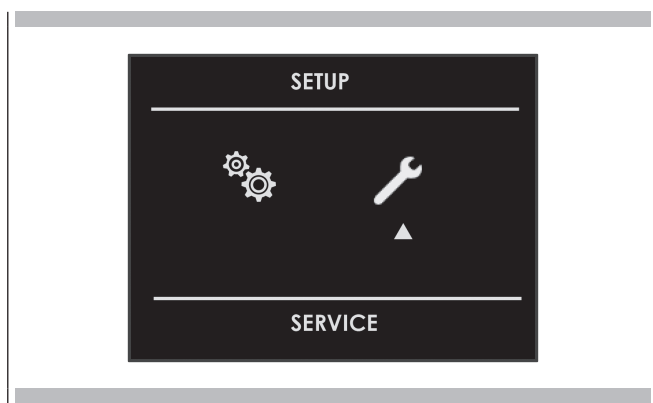
Beeper

Press the arrow key **▲▼** to select the required beep level and confirm by means of the key **START**.

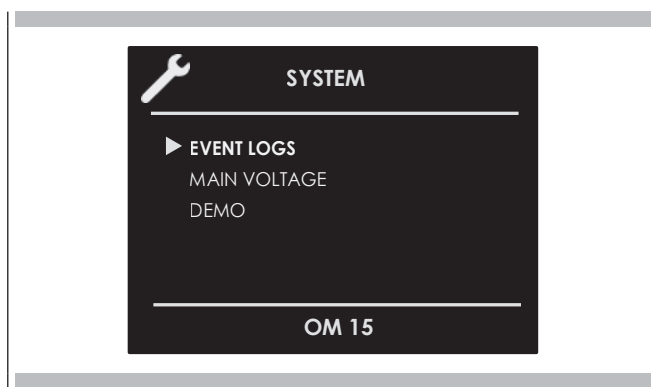


With the oven on, press the **SET** key to access the SYSTEM menu. This menu permits setting of parameters or special functions. It also permits accessing the error events list.

1. Press the keys **◀ ▶** to select the sub menu and confirm with the **START** key.

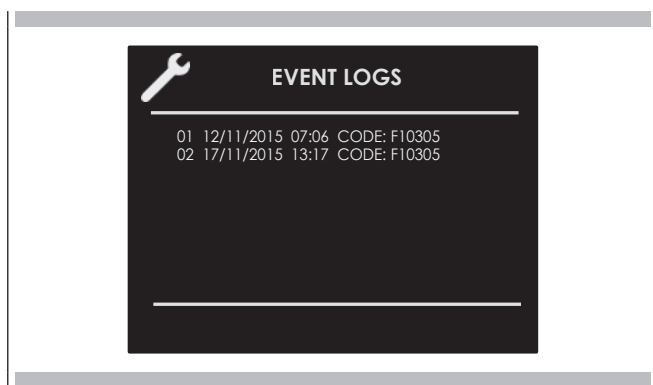


2. Use this menu to change the following settings:
Press the keys **▲ ▼** to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm with the **START** key.



Event Log

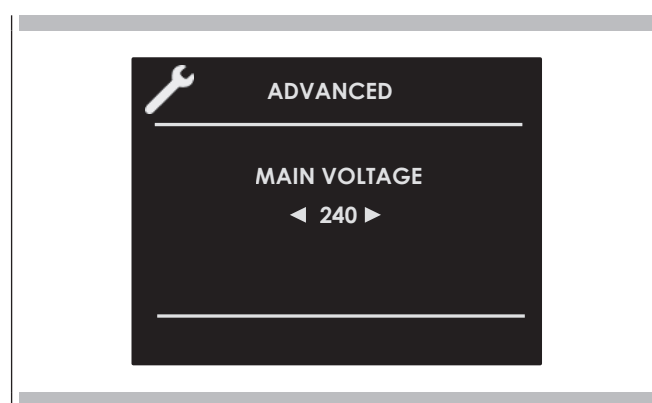
The menu permits checking any recorded errors. These codes can be notified to the after-sales service.



Main Voltage

The purpose of this option is to set the type of appliance power supply during installation. Press the keys **◀ ▶** to select 240V or 208V according to the mains supply in your home and then confirm with the **START** key.

To avoid accidentally changing these settings, a double confirmation is required.



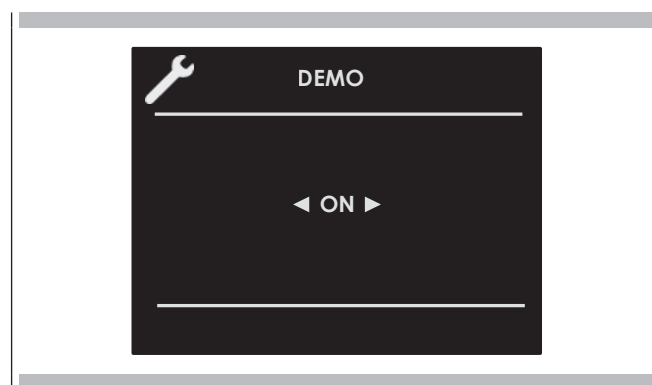
Demo

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

1. Press the keys **◀ ▶** to select the item ON.
2. Confirm with the **START** key.
3. Press the **ON/OFF** key

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

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



Switching the oven on and off

! IMPORTANT

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

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

NOTE: The double oven features an **ON/OFF** key and a selection key for each compartment.

Selecting the cooking mode

! IMPORTANT

- Do not leave the door open for a long time during cooking.
- The door must be kept closed during the **BROIL** functions.

- Position the grill or grills on an appropriate level.
- In case of double oven, select the required oven by means of the **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** keys.
- The cooking modes are split into groups as shown below. Within these groups select the appropriate cooking mode according to the type of food to be cooked and press the **START** key.

PIZZA PIZZERIA MODEL	
BAKE	     
BROIL	
CONVECTION	     
PIZZA	 RECIPES
AIRFRY	

- The display screen shows the preview of the selected mode. On this display page, it is still possible to change the cooking mode of the selected group by using the   keys.
- If the proposed temperature is correct, confirm with the **START** key to start cooking, otherwise, if the **START** key is not pressed within 10 seconds, the oven switches to automatic mode and the cooking mode icon becomes animated.

Changing the cooking mode

- During untimed cooking, a cooking pause can be set by pressing the **PAUSE** key. All the settings of the suspended cooking operation remain stored and can be reactivated by pressing the same key again.
- To change the cooking mode while the oven is working, press the **PAUSE** key and then the **BACK-HOME** key. At this point, another cooking mode can be selected from among those available in the group by means of the arrows  .
- To start a cooking mode belonging to another group, the cooking operation under way will have to be interrupted and the required group will have to be selected from the main display page.

Changing temperature



IMPORTANT

- The **BROIL** function operates at levels. No temperature can be set because this works at fixed cycles according to the set level from L1 to L5.
- The maximum temperature of the **BROIL** function is limited according to the set level.
- In all the cooking modes where the temperature is fixed, this is not shown on the screen.
- At the end of a function, the display screen shows the residual compartment heat temperature from the standby page.

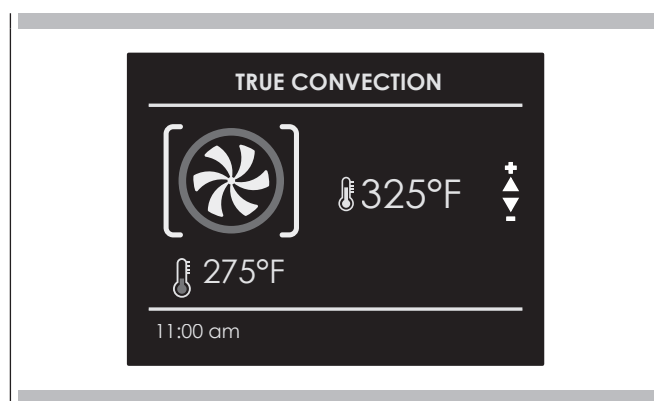
1. From the cooking mode preview display page, the temperature can be changed by means of the numerical keypad or the arrows , subsequently confirming by means of the **START** key.
2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the arrows .

Cooking mode table

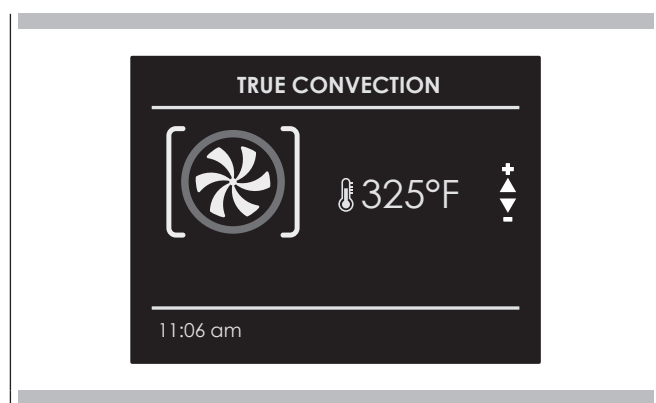
COOKING MODE	ICON	FAST PREHEAT	MEAT PROBE	TEMPERATURE		
				Min.	Preset	Max.
DEFROST				***	***	***
DEHYDRATE				120°F (50°C)	140°F (60°C)	160°F (70°C)
WARM				80°F (25°C)	100°F (40°C)	210°F (100°C)
BAKE				170°F (75°C)	350°F (175°C)	550°F (290°C)
ROAST				170°F (75°C)	350°F (175°C)	550°F (290°C)
TRUE CONVECTION				170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
PIZZA				170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
CONVECTION ROAST				170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
CONVECTION GRILL				170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
CONVECTION BAKE				170°F (75°C)	450°F (230°C)	550°F (290°C)
CONVECTION BROIL				170°F (75°C)	450°F (230°C)	550°F (290°C)
BROIL L1				400°F (205°C)		
BROIL L2				450°F (230°C)		
BROIL L3				490°F (255°C)		
BROIL L4				520°F (270°C)		
BROIL L5				550°F (290°C)		
PIZZA PIZZERIA (RECIPES)				590°F (310°C)		
SABBATH (if present)				120°F (50°C)	140°F (60°C)	550°F (290°C)
AIRFRY (if present)				300°F (150°C)	350°F (175°C)	550°F (290°C)
SELF CLEAN				860°F (460°C)		

Pre-heating phase

While the oven is in pre-heating phase, the instantaneous temperature is displayed underneath the cooking mode icon.



Just as soon as the set temperature is reached, an acoustic signal is heard and the instantaneous temperature indication disappears.

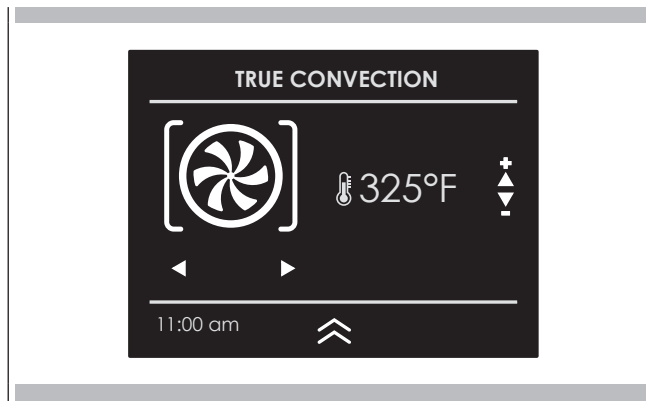


Fast Preheat

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

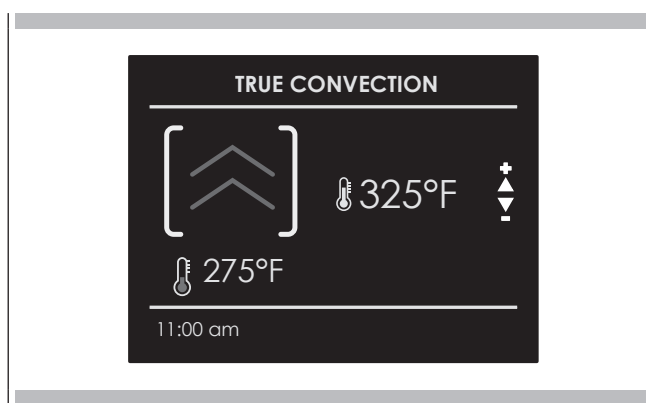
To select **FAST PREHEAT**:

1. Select the cooking mode as previously indicated and press the **START** key to display the cooking mode preview display page.
2. Press the **FAST PREHEAT** key.
The symbol appears in the lower part of the display page.



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

The display page shows the icon of the active functions until the set temperature has been reached. Afterwards, the function switches to automatic in the selected cooking mode.



Using Oven Lights

A single light key activates the lights in either oven. In case of double oven touch **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired cavity.

- Touch **LIGHT** to turn lights on or off .
- Oven lights turn on automatically when the door is opened.
- When an oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started.
- Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.

NOTE: The lights do not operate in the Self-Clean mode.

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

NOTE: If **LIGHT** key is touched when both ovens are off with the lights ON, lights in both the upper and lower oven will turn OFF simultaneously .

- In double oven models, both ovens can be set independently to operate a timed mode.
- Be sure that the time-of-day clock is displaying the correct time.
- The timed mode turns off the oven at the end of the cook time.



CAUTION

Never leave food in the oven for more than one hour before and after cooking. This could deteriorate the properties of the food itself.



NOTE

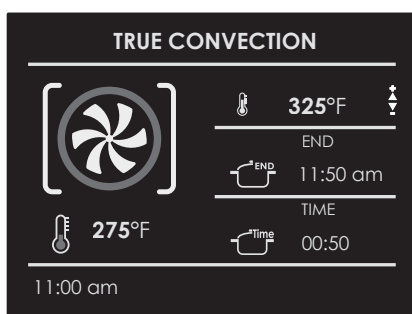
- The time functions cannot be used if the meat probe is on.
- The maximum cooking time that can be set is 12 h.

Cooking Time

Use the "Cook Time" function to operate the oven for a determinate period of time. The oven starts immediately and switches off automatically once the time has expired.

To Set a Timed Mode

1. Select the cooking mode and temperature.
 2. There are two ways to set the function.
 - a) Press the **COOK TIME** key to set cook time.
 - b) Press the **STOP TIME** key to set stop time.
 3. After selecting one of the two above options, set the time by means of the alphanumeric keypad or the arrows **▲▼** and confirm with the **START** key.
 4. After pressing the **START** key, cooking starts and the time cooking information is shown on the display page.
- Cooking mode
 - Temperature
 - Cooking time
 - End of cooking time



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

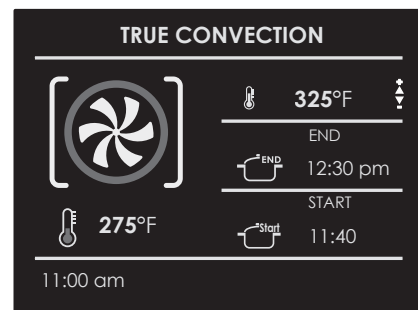
To change the cooking time when the oven is already operating, simply press the **COOK TIME** key and enter the new cooking time before pressing the **START** key again.

Stop Time

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

To Delay the Start of a Timed Mode

- 1 First of all set the required timed cooking as indicated in the "COOK TIME" paragraph.
 - 2 Press the **STOP TIME** key to set the stop time.
 - 3 Set the cooking stop time by means of the numerical keypad or the arrows **▲▼** and confirm by means of the **START** key.
 - 4 After pressing the **START** key, the function positions in standby and the postponed cooking details are shown on the screen.
- Cooking mode
 - Temperature
 - Cooking stop time
 - Cooking start time



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

To change the cooking time or the stop time when the oven is already operating, simply press the **COOK TIME** or **STOP TIME** key and enter the new cooking time and press the **START** key again.

When roasts, steaks or poultry are being cooked, this is the best way to tell when the food is correctly cooked.

This oven is optionally provided with the meat probe feature to sense the temperature inside meat and stop cooking as soon as the set value is reached. In a double oven it's available only in the upper cavity.

When the probe is used, the oven automatically checks the cooking time.

WARNING

- To avoid burns, use a kitchen glove to fit and remove the meat probe when the oven is hot.
- Always remove the probe using the grip. If it is removed by pulling the cable, it could suffer damage.
- Make sure the food is completely de-frozen when the probe is fitted. Otherwise it could suffer damage.

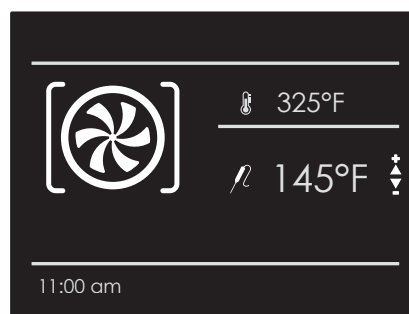
NOTE

- The meat probe is not enabled for the functions in the "Dehydrate, Warm, Sabbath, and Self Clean" groups (meat probe function not available also for Recipes). If it is fitted during one of these functions, a probe removal message appears on the screen.
- If the meat probe is accidentally removed during operation, a warning message appears on the screen.
- The temperature of the probe can be set between 104°F and 212°F (40°C - 100°C).
- The oven stores the last temperature set by the user.

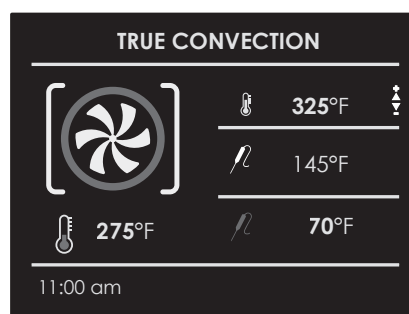
Insert the tip of the probe in the central and thickest part of the meat. Make sure the probe is not in contact with the fat, bone, oven parts or dishes.

The meat probe is automatically recognised when it is inserted and the icon  appears on the screen.

When a cooking mode is started with the probe inserted, the display page for setting the function appears automatically.



- Set the required probe temperature by means of the numerical keypad or by means of the arrows   and confirm with the **START** key.



- After pressing the **START** key, cooking starts and all probe cooking details appear on the screen.

- Cooking mode
- Oven temperature
- Set probe temperature
- Instantaneous probe temperature

Once the set probe temperature is reached, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

NOTE: After cooking has started, the oven temperature can in any case be changed at any time by means of the arrows  .

To change the probe temperature, press the **START/PAUSE** key and then the **BACK/HOME** key and finally, the **START/PAUSE** key again.

Roast Tips and Techniques

Roasting is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used to heat the air but no fan is used to circulate the heat. Follow the recipe or convenience food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time will vary with the temperature of ingredients and the size, shape and finish of the baking utensil.

General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F (15°C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 36.

True Convection Tips and Techniques

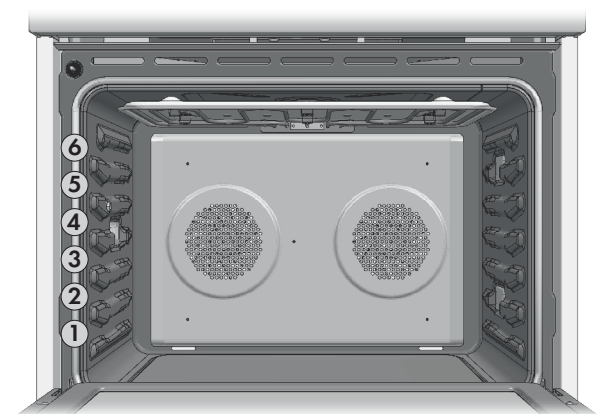
Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C).

- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3, 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 work well in convection.
- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 36.

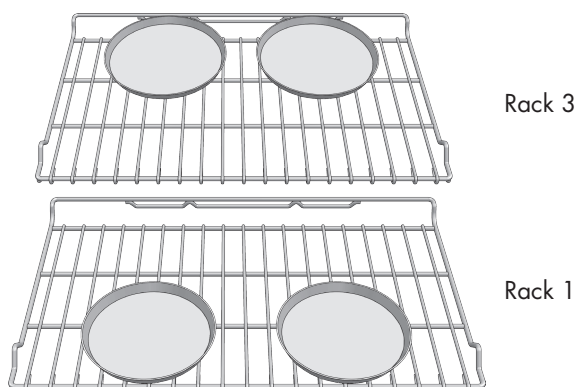
Foods recommended for Convection Bake mode:

Appetizers Biscuits Coffee Cakes
 Cookies (2 to 4 racks) Yeast Breads
 Cream Puffs
 Popovers
 Casseroles and One-Dish Entrees
 Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)
 Air Leavened Foods (Soufflés, Meringue, Meringue- Topped Desserts, Angel Food Cakes, Chiffon Cakes)

RACK POSITION



MULTIPLE RACK PAN PLACEMENT



Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION BAKE:

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

Convection Roast Tips and Techniques

- Do not preheat for Convection Roast.
- Roast in a low-sided, uncovered pan.
- When roasting whole chickens or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- Use the 2-piece broil pan for roasting uncovered.
- Use the probe or a meat thermometer to determine the internal doneness on "END" temperature.
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting meat thermometer into another position.
- Large birds may also need to be covered with foil (and pan roasted) during a portion of the roasting time to prevent over-browning.

Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION ROAST:

- Temperature does not have to be lowered.
- Roasts, large cuts of meat and poultry generally take 10-20% less cooking time. Check doneness early.
- Casseroles or pot roasts that are baked covered in CONVECTION ROAST will cook in about the same amount of time.

- The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F (75°C).
- After removing the item from the oven, cover loosely with foil for 10 to 15 minutes before carving if necessary to increase the final foodstuff temperature by 5° to 10°F (3° to 6° C).

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

Convection Broil Tips and Techniques

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Convection Broil mode with the oven door closed.
- Do not preheat oven.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats once halfway through the cooking time (see convection broil chart).

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

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

Broil Tips and Techniques

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Broil mode with the oven door closed.
- Preheat oven for 5 minutes before use.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats once halfway through the cooking time (see convection broil chart).

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

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

Food Service Temperature Guidelines from FSIS (USDA food Safety & Inspection Service)					
140°F	(60°C)	Ham, precooked (to Reheat)	165°F	(74°C)	Stuffing (cooked alone or in bird)
145°F	(63°C)	Fresh beef, Veal, Lamb (medium rare)			Leftovers & Casseroles
160°F	(71°C)	Ground Meat & Meat mixtures (Beef, Pork, Veal Lamb)	170°F	(77°C)	Fresh beef, Veal, Lamb (well done)
		Fresh beef, Veal, Lamb (medium)			Poultry breast
		Fresh Pork (medium)			Fresh Pork (well done)
		Fresh Ham (raw)	180°F	(82°C)	Chicken and Turkey (Whole)
		Egg Dishes			Poultry (thighs and wings)
165°F	(74°C)	Ground Meat & Meat mixtures (Turkey, Chicken)			Duck and Goose

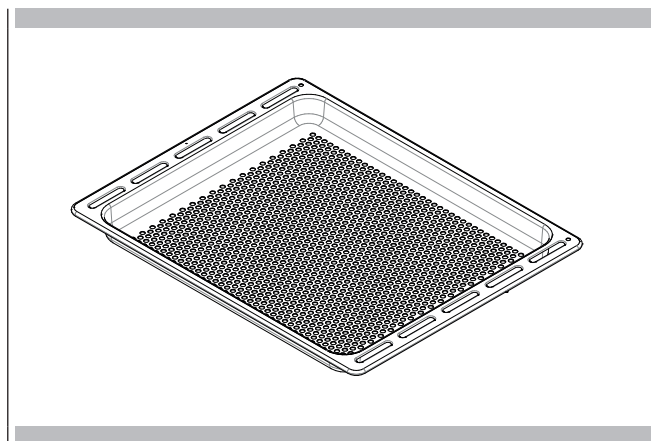
Note: Eggs (alone, not used in a recipe) – cook until yolk & white are firm

Air Fry Tips and Techniques

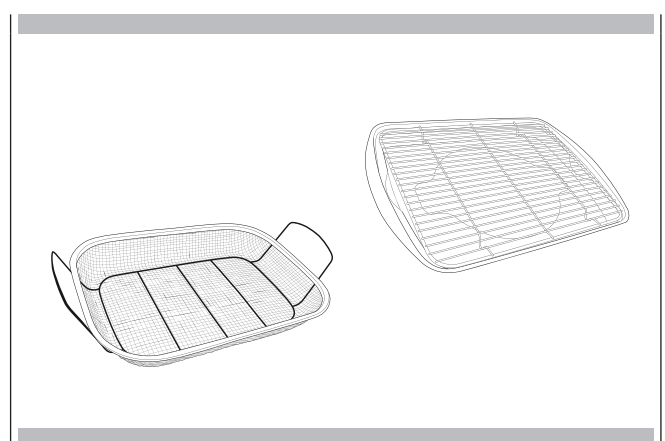
Air Fry is a unique cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select Air Fry, then set the desired temperature and press Start. The temperature can be set between 300° F (150° C) and 550° F (290° C).

Air Fry Cookware Guidelines

- Only use broil safe cookware when using Air Fry mode.
- Oven baking baskets and baking grids can also be used. A sheet pan should be placed on the rack below the foods to catch any drippings when using a baking basket.
- A dark sheet pan is recommended. A dark pan promotes better browning and crisping.
- The Air Fry mode is designed for cooking on a single rack.
- The Air Fry mode is designed to be used with oven preheating.
- Rack position 3 is recommended for most foods.
- When air frying foods with sauce, it is recommended to apply the sauce at the end of cooking.
- If foods are browning too quickly, try a lower rack position or lower oven set temperature.
- For packaged foods, use traditional oven cooking instructions for set temperature and expected cook time.
- It is not necessary to flip or stir food during cooking.
- Arrange food in a single layer on the pan, do not overload the pan.



Primary recommended cookware



Alternate cookware options

Dehydrate Tips and Techniques

- Dehydrating can be done using the Dehydrate mode. A lower temperature is used and the circulating heated air slowly removes the moisture for food preservation.
- The Dehydrate mode temperature is pre-programmed at 140°F (60°C).
- The Dehydrate mode temperatures available are 120°F (50°C) to 160°F (70°C).
- Multiple racks can be used simultaneously.
- Some foods require as much as 14-15 hours of time to fully dehydrate.
- Consult a food preservation book for specific times and the handling of various foods.
- This mode is suitable for a variety of fruits, vegetables, herbs and meat strips.
- Drying screens can be purchased at specialty kitchen shops.
- By using paper towels, some food moisture can be absorbed before dehydrating begins (such as with sliced tomatoes or sliced peaches).

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	Soft and pliable
		Fresh: 8 - 12	
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced ½" thick, skin (outside) down on rack	12 - 17	Dry, brittle
VEGETABLE			
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of pepper, coarsely chopped about 1" pieces	16 - 20	Leathery with no moisture inside
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut of stem end. Cut into 1/8" slices	7 - 12	Tough and leathery, dry
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut this slices, 1/8" thick, dry well	16 - 23	Dry, brick red color
HERBS			
Oregano, sage parsley and thyme, and fennel	Rinse and dry with paper towel	Dry at 120°F (60°C) 3 - 5	Crisp and brittle
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from top. Spray with water, shake off moisture and pat dry	Dry at 120°F (60°C) 3 - 5	Crisp and brittle

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

Recipe List	Type of Food	Food condition	Recipes List	Information displayed
PRESET OR SAVED		FRESH	BAKING / PASTA	TYPE OF ACCESSORY RACK POSITION (LEVEL) FOOD WEIGHT COOKING TIME PREHEAT REQUIRED (YES/NO) TEMPERATURE
		FROZEN		
		WHOLE	MEAT	
		IN PIECES		
		WHOLE	POULTRY	
		IN PIECES		
		WHOLE	FISH	
		IN PIECES		
		-	VEGETABLES	
		-		
		-	DESSERTS	
		-		

Selecting a recipe:

1. Switch the oven on and press the **RECIPES** key.
2. Using the arrows **▲▼** select the list between "PRESET" or "SAVED" and confirm by means of the **START** key.
3. Choose the type of food to be cooked using the arrows **▲▼** and the arrows **◀▶** and confirm by means of the **START** key.
4. Using the arrows **▲▼** choose between "FRESH" or "FROZEN" or in other cases between "WHOLE" or "IN PIECES" and confirm with the **START** key.
5. Select the required recipe by means of the arrows **▲▼** and confirm using the **START** key.
6. When the recipe is selected, the following display page appears on the screen:
7. To start the recipe, confirm with the **START** key.
8. Upon termination, the oven switches off and an acoustic and visual signal warns that the recipe has terminated.

During a recipe, a number of acoustic and visual messages will ask you to perform the following operations. Simply follow the instructions on the screen.



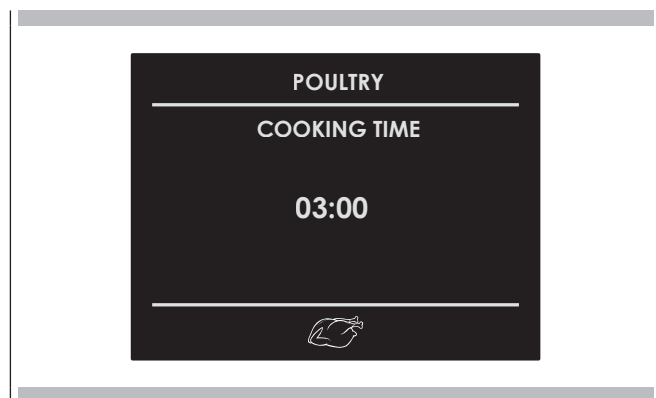
Saving a personalized recipe:

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

1. Once a recipe has been selected, press the key  and confirm by means of the **START** key.
2. To change the weight, enter the desired weight by means of the arrows   or the numerical keypad and confirm by means of the **START** key.



3. The display switches automatically to the cooking time. To change this time, use the arrows   or the numerical keypad and confirm again by means of the **START** key.



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

**NOTE**

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

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

Deleting a saved recipe:

1. To delete a recipe from the list of saved recipes, select the recipe following steps 1 through 5 under "Selecting a recipe:" on the previous page.
2. With the recipe you wish to delete highlighted in BOLD. Press the key . Using the  or  keys highlight NO or YES (as seen below) and confirm with the **START** key.



The classic Pizza was specifically designed so you can bake perfect Pizza in just a few minutes.

For perfect results, press the **PIZZA** key to access this special recipe. After you make your settings, Pizza Pizzeria recipes will do the rest, reaching about 590°F (310°C) by turning on the heating elements at 100% of their capacity.

At this temperature, you are guaranteed to have a crispy base and proper cooking of the toppings of your pizza, like at the pizzeria.

The secret to a good pizza is in the simplicity of a well-leavened dough, prepared and cooked well: use a small quantity of good quality toppings.

Recipe List	Type of Food	Food condition	Cooking Time proposed	Information displayed
PRESET OR PERSONAL		PIZZA SINGLE THIN	COOKING TIME PROPOSED	TYPE OF ACCESSORY
		PIZZA SINGLE THICK		LEVEL POSITION
		PIZZA DOUBLE THIN		COOKING TIME
		PIZZA DOUBLE THICK		PREHEAT REQUIRED (YES/NO)
		PIZZA MULTI THIN		
		PIZZA MULTI THICK		

Pizza	Weight Leavened Dough	Diameter
THIN	180 gr	30 cm
THICK	260 gr	30 cm

Selecting an already-set “PIZZA PIZZERIA” recipe:

1. Switch on the oven and press the **PIZZA** key.
2. By means of the arrows **▲ ▼** select the list between “PRESET” or “PERSONAL” and confirm with the **START** key.
3. Choose the type of pizza to be cooked by means of the arrows **▲ ▼** and confirm with the **START** key.
4. After the recipe has been selected, the following display page appears:
5. Once confirmed with the **START** key, the oven preheats and, when finished, it beeps and the display will tell that it's the right moment to put in the pizzas. Baking automatically starts when you close the door and, from now to the end, there are no other settings or anything to turn on; you must simply follow the instructions on the display.



Once a recipe has been selected the “Time” setting can be changed (from 01:00 min/sec to 59:59 min/sec) and the recipe can be saved among the “PERSONAL” recipes of the special Pizza Pizzeria function. If so required, the saved recipe can also be cancelled.

If the time is changed and not immediately saved, at the end of the recipe, a message appears to ask whether you want to save it.

(FOR MORE DETAILS ON HOW TO PERFORM THESE STEPS, REFER TO THE INSTRUCTIONS IN THE RECIPE PARAGRAPH)



NOTE

After the first pizza, you can immediately continue baking other pizzas without having to preheat.

If, on request, **START** is selected, the recipe is repeated, while if OFF is pressed the recipe terminates.

Tips For A Good Pizza:

- Given the high temperatures and short baking time, we recommend that you insert and remove the pizzas quickly so that the door is open for as short a time as possible and the temperature doesn't drop.
- Once the beep and display indicate that baking is finished, immediately remove the pizza, since the cooking times are very short and even a few seconds can have a significant effect.
- The baking time can be changed based on the type of dough and pizza; changes should be made with the +/- keys before pressing the start key. At the end of the recipe, you will be asked if you want to save it in your personal recipes.

PIZZA GRILL**OVEN STONE (IF PRESENT)**

Insert before the preheating the oven



The Sabbath Mode function of your oven complied with Jewish laws. This function allows the oven to perform only the static function.

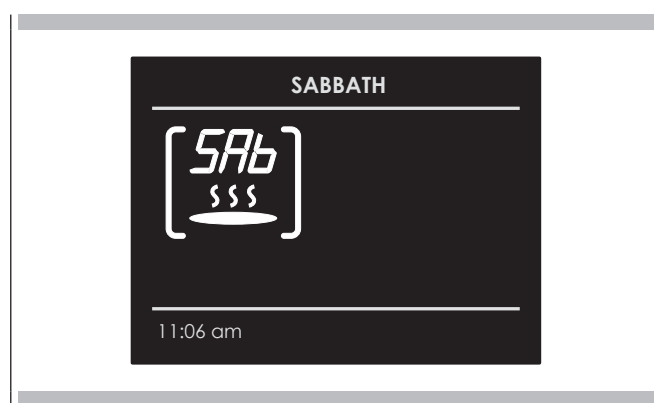
In the case of the double oven, this function can be enabled in both compartments at the same time.

When the Sabbath function is selected, the following functions are disabled:

- Oven lights
- All the keys except **ON/OFF** and **UPPER OVEN** and **LOWER OVEN** in the case of the double oven
- Meat Probe Function
- Timed cooking function
- Timer function
- The icon on the display screen is steady and not animated as in the case of traditional cooking modes.
- Display screen and key acoustic warnings.

Set the Sabbath Mode function, switch on the oven and press the **BAKE** key. Select the Sabbath function by means of the arrows **▲▼** and the arrows **◀▶** key.

The function starts by showing the icon on the display screen.



NOTE

- The function lasts at most 72 hours.
- The temperature will be adjustable within first minute from the start of the function from 120°F (50°C) to 550°F (290°C), the preset is 140°F (60°C). After that will no longer be possible to modify it.
- The function can be disabled at any time by pressing the OFF key.

Self-Cleaning the Oven

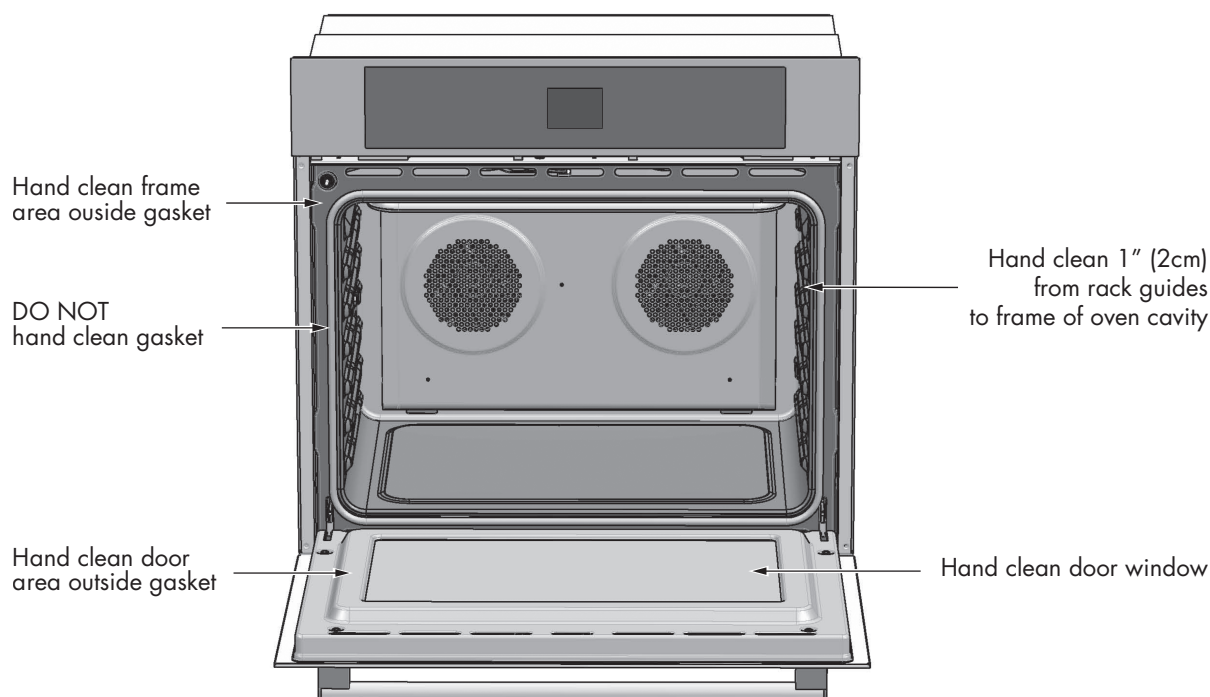
This oven features a pyrolytic self-cleaning function that eliminates the difficult and time consuming manual scrubbing of the oven interior. During self-cleaning, the oven uses a very high temperature (approx. 860°F/460°C) to burn away food soil and grease.

- Only one oven at a time can be set to Self-Clean.
- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Self-Clean 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-Clean cycle. The "PADLOCK" icon 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-Clean, the kitchen should be well ventilated to help eliminate odors associated with Self-Clean. Odors will lessen with use.
- Three hours 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.

1. Remove all utensils and bake ware.
2. Remove non-porcelain oven racks. If chromed racks are left in the oven during the self-clean cycle, they will permanently lose the shiny finish and change to a dull dark finish. See Oven Cleaning Chart for proper care, Page 32.
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 1-½ " (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 35.

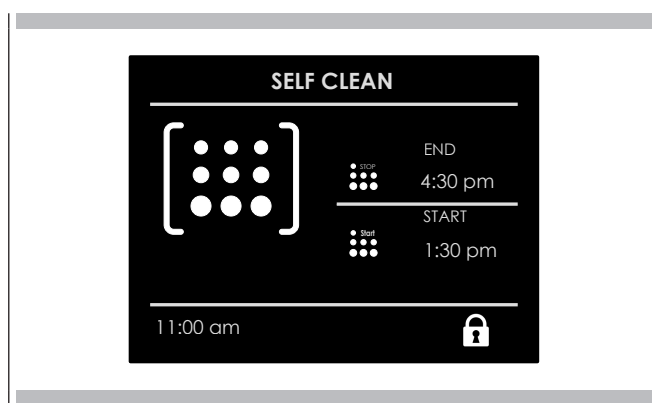
Preparing the Oven for Self-Clean

CLEANING THE OVEN



To Set the Self-Clean Mode

1. Press the **ON/OFF** key (select the compartment to be cleaned in case of double oven).
2. A message appears on the screen to remove all objects or accessories from the compartment.
3. Press the **START** key to start door lock and cleaning cycle.
4. The clean time is displayed automatically, its standard value is 3 hours.



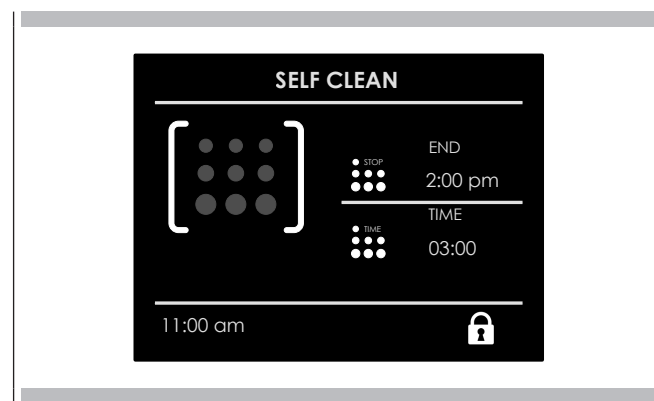
5. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.
 - To stop the cleaning mode at any moment, press **ON/OFF** key.
 - The Self Cleaning cycle cannot be selected if the door is open.
 - If the door is in the open position when the function has already been selected and the **START** key is pressed the latch doesn't move, the "PADLOCK" icon will flash until the door will be closed and the lock motor stops. When the "CLOSED PADLOCK" it is displayed, the door cannot be opened.
 - Check that the door has been locked, if door does not lock, press **ON/OFF** key and do not start self-clean; phone for service
 - Do not attempt to open the door while the cleaning cycle is running and the door is locked.

To Change the Cleaning Time

1. To change the setting from 3 hours, select either 2 hours for light soil or 4 hours for heavy soil immediately after starting.
2. To change the hours, touch the **COOK TIME** key (the hours will flash), use **▲** or **▼** keys to change the value, then press **START** to confirm the new value.
3. To select the minutes, touch the **▶** key (the minutes will flash), use **▲** or **▼** keys to change the value, then press **START** to confirm the new value.

To Delay the Start of Cleaning

1. Follow steps 1 through 3 above.
2. Touch the **STOP TIME** key and verify that "STOP TIME" appears on the display. The hours will begin flashing, use **▲** or **▼** keys to change the value, then press **START** to confirm the new value.
3. To select the minutes, touch the **▶** key (the minutes will flash), use **▲** or **▼** keys to change the value, then press **START** to confirm the new value.



8. When the delay time expires, self-cleaning will start.
9. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.



CAUTION

Keep in mind that the oven door will remain locked until it is safe enough to open. The lock symbol will disappear from the display when the door lock is released.

You will still need to exercise caution when the door lock is released because the inside of the oven may still be hot.

After the self-clean cycle is complete the oven control monitoring the internal temperature and the following messages will be displayed:

- From the 460°C/860°F to 270°C/518°F= "End pyrolysis"
- From the 270°C/518°F to 50°C/122°F= "Wait to clean"
- From the 50°C/122°F to 25°C/77°F= "Remove residues" (Press **ON/OFF** key to clear the message).

You may notice a powder ash residue in the bottom of the oven after self-cleaning. This condition is normal. Use a damp cloth or sponge to wipe up the residue after the oven cools down.

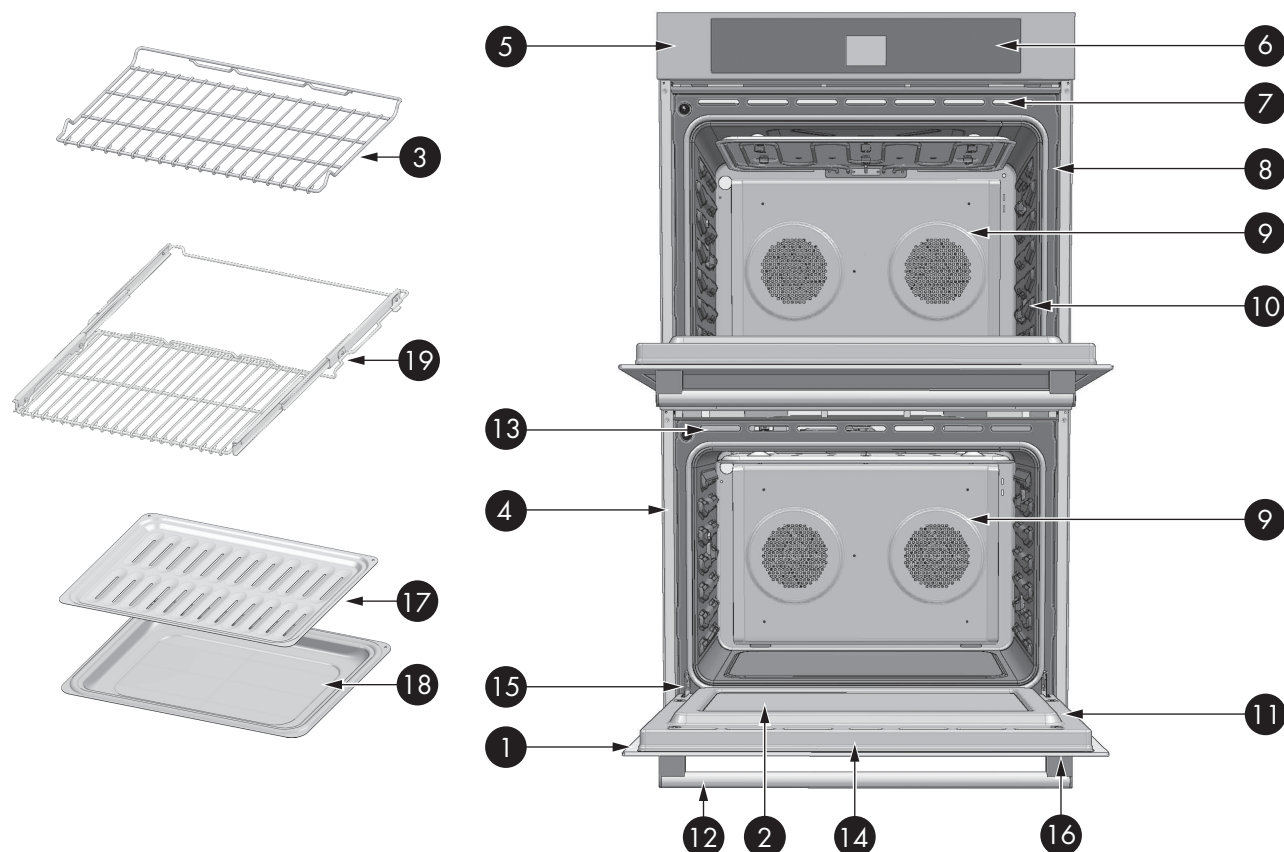
Self-cleaning Tips:

- If any soil remains in the oven after the self-clean cycle is complete, you may repeat the cycle if you want.
- Self-clean the oven regularly to prevent excessive soil build-up. Doing so will make the self-clean cycle work better and reduce smoke and odors.

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 is black or white.
 - Use the cleaning method in the right column if the oven is stainless steel.
3. Match the letter with the cleaning method on following page.

PART LIST



Cleaning Chart

Part		Cleaning Method		Part		Cleaning Method	
		Black & White Oven	Stainless Steel			Black & White Oven	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.

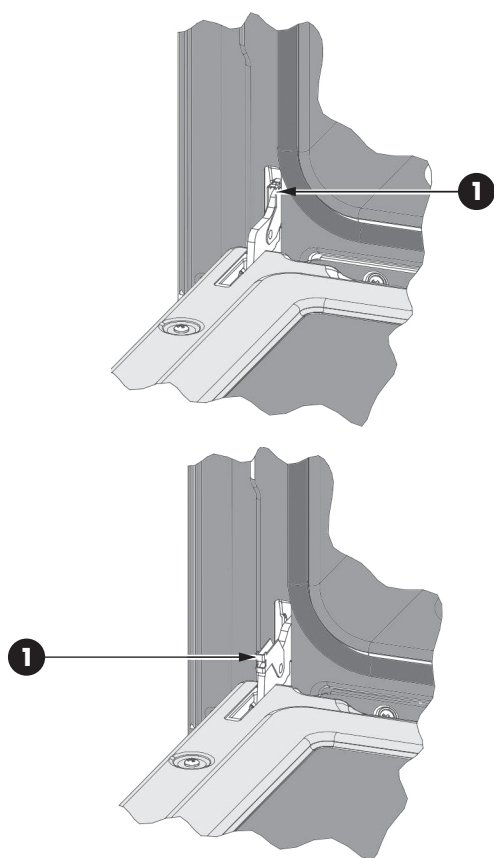
ATTENTION

- 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.

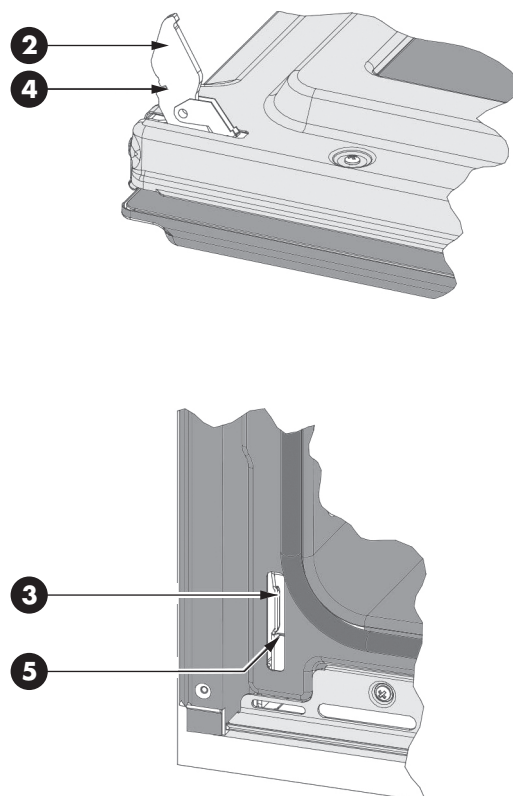
TO REMOVE THE DOOR



To Replace Door

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

TO REPLACE DOOR



- Each oven is equipped with three halogen lights (per cavity) 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

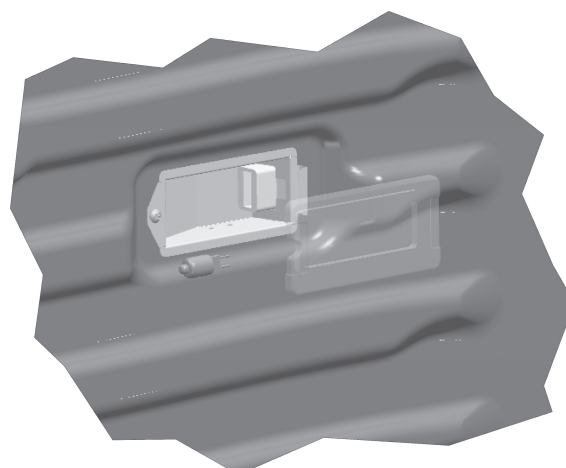
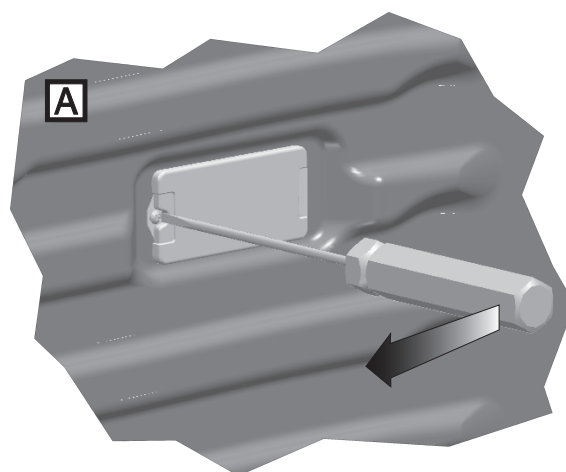
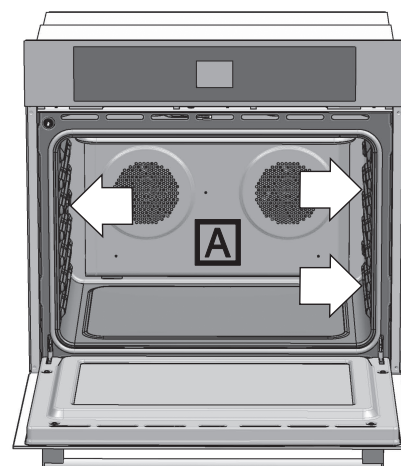
1. Read WARNING on this page.
 2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
 3. In ovens with lateral rack supports, remove them by unscrewing the four screws.
 4. Remove the lens between screw and glass using a screw driver.
 5. Remove the light bulb from its socket by pulling it.
 6. 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.
 7. The bulb is halogen: use one with the same type checking Voltage and Wattage.
 8. Place the lens back on.
 9. 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



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

BAKING PROBLEM	CAUSE
Food browns unevenly	- Oven not preheated - Aluminum foil on oven rack or oven bottom - Baking utensil too large for recipe - Pans touching each other or oven walls
Food too brown on bottom	- Oven not preheated - Using glass, dull or darkened metal pans - Incorrect rack position - Pans touching each other or oven walls
Food is dry or has shrunk excessively	- Oven temperature too low - Oven not preheated - Oven door opened frequently - Tightly sealed with aluminum foil - Pan size too small
Food is baking or roasting too slowly	- Oven temperature too low - Oven not preheated - Oven door opened frequently - Tightly sealed with aluminum foil - Pan size too small
Pie crusts do not brown on bottom or have soggy crust	- Baking time not long enough - Using shiny steel pans - Incorrect rack position - Oven temperature is too low
Cakes pale, flat and may not be done inside	- Oven temperature too low - Incorrect baking time - Cake tested too soon - Oven door opened too often - Pan size may be too large
Cakes high in middle with crack on top	- Baking temperature too high - Baking time too long - Pans touching each other or oven walls - Incorrect rack position - Pan size too small
Pie crust edges too brown	- Oven temperature too high - Edges of crust too thin

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

Oven Problem	Problem Solving Steps
Error F1030* or F2030* 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 (in the EVENT LOG list) and contact service.
Other F__ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven 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	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 35. 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.
Oven will not Self-Clean properly	Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spill-over before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a four-hour Self-Clean. See Preparing the Oven to Self-Clean, Page 30.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock and Timer sections on Page 13.
Excessive moisture	When using Bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

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 5. 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 _____

TABLES DES MATIERES	PAGE
1 - Précaution de Sécurité	2
2 - Instructions de sûreté	3
Sécurité pour le four	3
Sécurité pour l'auto-nettoyage du four	3
3 - Cuisiner avec un four à convection	4
Avantages de la cuisson par convection	4
4 - Caractéristiques de votre four	5
Ventilateur de refroidissement	6
Turbine de convection	6
Bouches d'aspiration et événements d'air du four	6
5 - Les tableaux de Commande	7
Clavier	7
6 - Modes de Four	8
7 - Informations générales du four	9
Codes d'erreur	9
Bips sonores	9
Verrouillage porte (Door Lock)	9
Verrouillage du clavier	9
Coupe de courant	9
Réglages par défaut	9
F Codes numériques d'erreur	9
Préchauffage et Préchauffage rapide	9
8 - Conseils Généraux Sur le Four	10
Grilles de four	10
Grille rallonge	11
9 - Démarrage	12
Instructions à suivre lors du premier allumage	12
10 - Réglages utilisateur	13
Langue	13
Température	13
Temps	13
Date	14
Luminosité	14
Beeper	14
11 - Réglage du système	15
Registre événements	15
Tension de secteur	15
Demo	15
12 - Mise en marche du four	16
Allumage et arrêt du four	16
Sélection du mode de cuisson	16
Variation du mode de cuisson	16
Variation de la température	17
Table des modes de cuisson	17

TABLES DES MATIERES	PAGE
Phases de préchauffage	18
Préchauffage rapide	18
Éclairage du four	18
13 - Mode de fonctionnement temporisé	19
Temps de cuisson	19
Temps d'arrêt	19
14 - Réglage de la sonde de température	20
15 - Comprendre les différents modes de fonctionnement du four	21
Conseils et techniques de rôtissage	21
Conseils et techniques de vraie convection	21
Conseils et techniques de convection cuisson	22
Conseils et techniques pour le convection grill	22
Conseils et Techniques de Grill	23
Conseils et techniques AirFry	23
Conseils et Techniques de Déshydratation	24
Tableau de grillade à déshydratation	24
16 - Recettes	25
17 - Pizza Pizzeria	27
Conseils pour une pizza réussie :	28
18 - Instructions mode Sabbath (sur certains modèles)	29
19 - Entretien du four et nettoyage	30
Auto-nettoyage du four	30
Préparation du four pour l'auto-nettoyage	30
20 - Réglage du mode auto-nettoyage	31
Réglage du mode auto-nettoyage	31
Pour changer le temps de nettoyage	31
Pour retarder le début du nettoyage	31
21 - Entretien Général du Four	32
Comment utiliser le tableau de nettoyage du four	32
Tableau de Nettoyage	32
22 - Finitions du Four / Méthodes de Nettoyage	33
23 - Entretien à Faire Soi-Même Retrait de la Porte du Four	34
Pour enlever la porte	34
Pour remettre la porte	34
24 - Remplacement d'une ampoule du four	35
Pour remplacer une ampoule	35
25 - Solution pour des Problèmes de Cuisson	36
26 - Résolution des Problèmes de Fonctionnement	37
27 - Assistance ou Service Après-Vente	37
Données de Service	37



INSTRUCTION IMPORTANT

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 four sauf si on vous le recommande spécifiquement. Faites appel au service agréé.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été abîmé jusqu'à l'inspection du service après-vente agréé.
- Installez ou placez cet appareil uniquement et conformément aux Instructions d'installation.
- Utilisez ce four uniquement dans le but pour lequel il a été conçu par le fabricant. Pour toute question, contactez le fabricant.
- Ne couvrez pas ou ne bloquez pas les ouvertures de cet appareil.
- N'utilisez l'appareil que selon l'usage décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, des vapeurs ou des produits non - alimentaires dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer ou cuire. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pour le chauffage et le nettoyage endommagera cet appareil.
- Si vos vêtements ou vos cheveux prennent feu, LAISSEZ-VOUS TOMBER ET ROULEZ IMMEDIATEMENT pour éteindre les flammes.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil électroménager sans la surveillance stricte d'un adulte. Les enfants et les animaux domestiques ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance près d'appareil électroménager lorsqu'il est utilisé. Ne laissez jamais un enfant s'asseoir ou se mettre debout sur toute pièce du four.



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. N'utilisez jamais le four pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela peut endommager les pièces du four.
10. Pour votre sécurité, portez des vêtements appropriés. Des vêtements amples ou de grandes manches ne doivent jamais être portés en utilisant ce four.

Securite pour le four

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

Securite pour l'auto-nettoyage du four

- Assurez-vous que la porte est verrouillée et ne s'ouvrira pas lorsque les deux sélecteurs sont sur la position CLEAN et que l'icône de fermeture de porte apparaît. Si la porte ne ferme pas, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur OFF et ne commencez pas d'auto-nettoyage. Téléphonnez pour un Service.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Il est essentiel pour une bonne étanchéité. Faites extrêmement attention à ne pas frotter, endommager, déplacer ou enlever le joint de la porte.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four de type commercial ou d'enduit protecteur de toutes sortes à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans ce manuel.
- Avant d'auto-nettoyer le four, enlevez le lèche-frite, les grilles de four, et les autres ustensiles et les excès d'éclaboussures..



AVERTISSEMENT

La loi applicable sur les produits toxiques et l'eau potable de Californie requiert que les industriels avisent les utilisateurs d'exposition potentielle aux substances qui sont reconnues par l'Etat de Californie comme provoquant des cancers ou des déformations natales.

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.

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 marche 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 25°F (15°C).

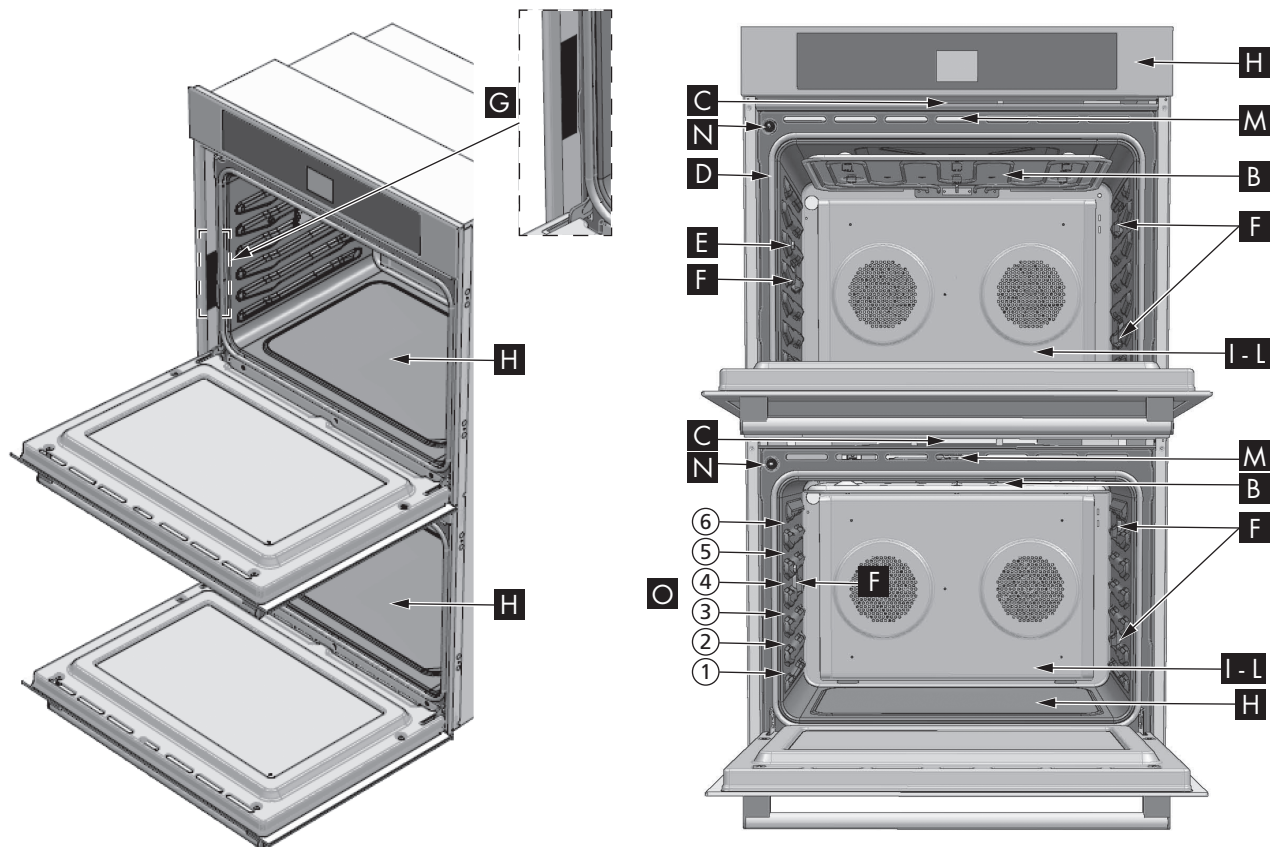
Les aliments nécessitant moins de temps de cuisson, le temps de cuisson doit être vérifié légèrement plus tôt que d'habitude. Pour de meilleurs résultats, les aliments ne doivent pas être couverts, et être mis dans des récipients à bord bas pour profiter de la circulation d'air forcé. Lorsque vous utilisez 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 revenir 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.
- Aucune spécialisation de cuisinière nécessaire.
- Gain de temps et d'énergie.
- Les grillades par convection permettent des grillades extraordinaires avec des tranches plus épaisses.

La figure représente le four double, représentatif aussi du simple.

FEATURES



A	Panneau de commande
B	Élément Grill
C	Évents de refroidissement
D	Joint de porte
E	Sonde de température
F	Lampes cavité
G	Étiquettes données
H	Élément inférieur (non visible)
I - L	Ventilateur de convection et élément circulaire (non visible)
M	Verrouillage de porte
N	Capteur de porte
O	Glissières de positionnement des Grilles (1 à 6 niveaux)

Ventilateur de refroidissement

Le système de refroidissement entre en service automatiquement dans tous les modes de cuisson quand la température au centre du four atteint 120°C environ. Le ventilateur peut rester en marche un certain temps même après l'arrêt du four.

Turbine de convection

La turbine de convection est située derrière la couverture, dans la paroi postérieure de la cavité du four. L'air sort latéralement de la couverture de la turbine pour distribuer uniformément la chaleur dans les cuissons multiniveaux. La turbine de convection fonctionne aussi pendant le préchauffage rapide et le cycle d'auto-nettoyage.

Lorsque le four fonctionne dans un mode à convection, le ventilateur s'arrêtera automatiquement lorsque la porte est ouverte.

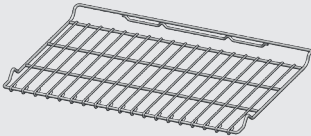
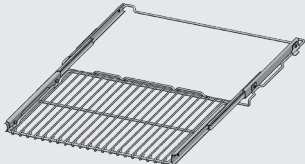
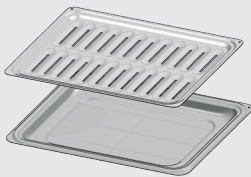
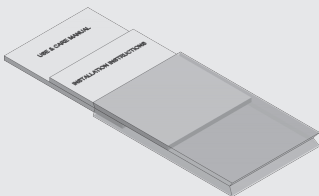
Bouches d'aspiration et événements d'air du four

La bouche d'aspiration du four se trouve dans la partie inférieure de la porte, alors que la sortie d'air chaude se trouve au-dessus; l'air chaud se dégage pendant et après la cuisson, il est normal de voir sortir de la vapeur par les ouvertures et un peu de condensat pourrait s'accumuler dans ces zones. Cette zone peut être chaude quand le four est en service, surtout pendant le cycle de nettoyage. ATTENTION : Veiller absolument à ne pas obstruer les événements car ils sont importants pour la circulation de l'air.



ATTENTION

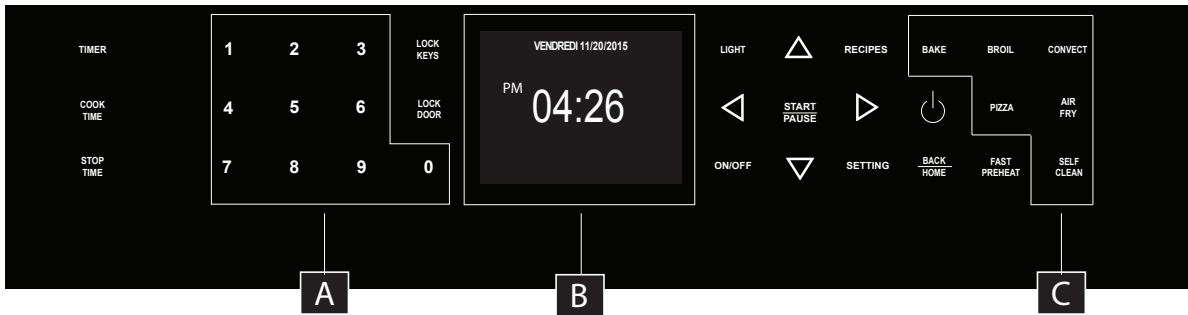
Veiller absolument à ne pas obstruer les événements car ils sont importants pour la circulation de l'air.

ACCESSOIRES	
	DESCRIPTION
	GRILLES CHROMÉES
	GRILLE CHROMÉE TÉLESCOPIQUE (si présente)
	PLAQUE À GRILLER ÉMAILLÉE, GRILLE ÉMAILLÉE ANTI-ÉCLABOUSSURES
	SONDE À VIANDE (si présente)
	MANUELS

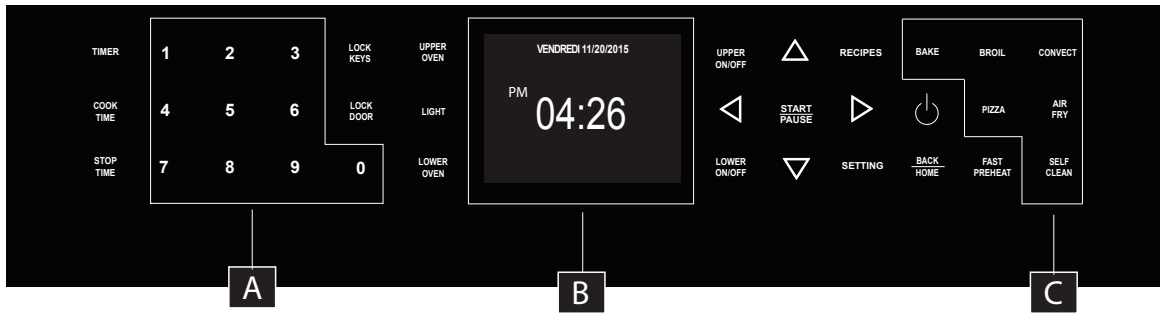
Votre appareil pourrait présenter de légères différences par rapport aux figures ci-dessous.

A	Clavier numérique
B	Afficheur
C	Menu modes de cuisson

PANNEAU DE COMMANDE – FOUR SIMPLE



PANNEAU DE COMMANDE – FOUR DOUBLE

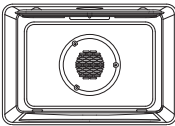
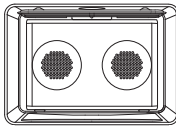
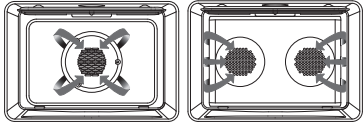
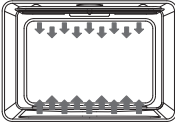
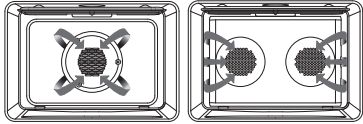
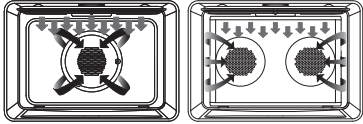
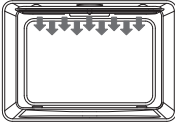
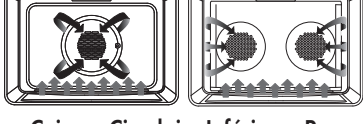
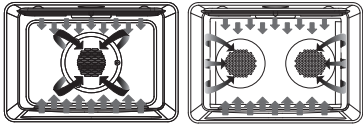
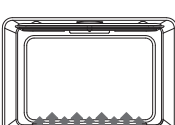
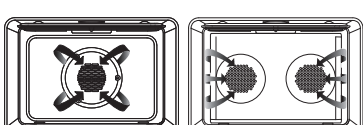


Clavier

Il suffit de presser légèrement la touche pour l’activer. Le clavier ne fonctionne pas si vous pressez plusieurs touches en même temps.

TIMER	Pour régler la minuterie.
COOK TIME	Pour programmer les cuissons temporisées. À la fin, le four s’éteint automatiquement.
STOP TIME	Pour les démarrages retardés quand une cuisson temporisée est programmée. Lorsqu'on programme le « Stop Time », l'unité de contrôle calcule automatiquement l'heure de démarrage.
LOCK KEYS	Permet de bloquer le clavier. Si vous bloquez le clavier alors que le four est en marche, la touche « OFF » reste toujours active.
LOCK DOOR	Permet d’activer le blocage et le déblocage de la porte manuellement.
UPPER OVEN	Présent uniquement chez le four double. Presser pour sélectionner le four supérieur.
LOWER OVEN	Présent uniquement chez le four double. Presser pour sélectionner le four inférieur.
LIGHT	Allume et éteint la lampe à l’intérieur du four. La lumière ne peut pas être allumée pendant le cycle d’auto-nettoyage.
ON/OFF	Allume et éteint le four.
START/PAUSE	Valide les paramètres et met en marche les cuissons. Pressé pendant une cuisson, il met en pause la fonction ; pressez à nouveau pour la remettre en marche.
RECIPES	Pour accéder au menu des recettes.
SET	Pour accéder au menu des paramètres du four.
BACK/HOME	Retour à la page-écran précédente: la pression continue permet de retourner à la page d'accueil.
FAST PREHEAT	Pour activer la fonction de préchauffage rapide.
	Pour activer les touches de fonction ON/OFF.

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

STYLES DE CAVITÉS		
		
Thermal Cavity	Convection Cavity	Double Convection Cavity
		
Cuisson Circulaire Par Convection	Cuisson	Déshydratation
Réglage température: de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) (préréglée 325 °F (165 °C)) La cuisson au four à convection a lieu grâce à la chaleur provenant d'un ou plusieurs éléments circulaires situés derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à travers le four par un ventilateur à convection.	Réglage température: de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) (préréglée 350 °F (175 °C)) La cuisson au four est une cuisine avec de l'air chauffé. Les deux éléments du cycle, celui inférieur et celui supérieur fonctionnent pour garder la température du four.	Réglage température: de 120 °F (50 °C) à 160 °F (70 °C) (préréglée 140 °F (60 °C)) Déshydrater est similaire à la cuisine à convection et cela garde une température basse optimale alors que l'air chauffé circule pour enlever l'humidité doucement pour préserver les aliments.
		
Grill Par Convection Inférieur	Grill	Cuisson Circulaire Inférieure Par Convection
Réglage température: de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) (préréglée 450 °F (230 °C)) Le grill à convection combine la chaleur intense de l'élément supérieur avec une chaleur qui circule grâce au ventilateur.	Réglage température: de L1 à L5 (préréglée L3) Le grill utilise la chaleur intense émise depuis l'élément supérieur.	PIZZA PIZZERIA Recette : (préréglée 590 °F (310 °C)) C'est un mode de cuisson spécial avec de l'air chauffé. L'élément inférieur passe au mode cuisson pizza.
		
Cuisson Par Convection Grill Par Convection	Tenir Au Chaud	Décongélation
Réglage température: de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) (préréglée 325 °F (165 °C)) Le rôtissage à convection utilise l'élément supérieur, du milieu et le ventilateur à convection.	Réglage température: Warm Réglage température: de 80 °F (25 °C) à 210 °F (100 °C) (préréglée 100 °F (40 °C)) Bake Réglage température: de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) (préréglée 350 °F (175 °C)) Test et réchauffement utilisent les éléments inférieurs pour garder la nourriture chaude.	Aucun élément de chauffage n'est utilisé, uniquement le ventilateur à convection est utilisé pour décongeler les aliments.

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

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.

Codes d'erreur

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

Ces codes s'affichent quand l'unité de commande électronique détecte un problème au niveau du four ou de l'électronique de contrôle.

Le code d'erreur est enregistré dans le journal des erreurs du menu Setup. Cette erreur peut être communiquée au technicien du service d'assistance pour qu'il comprenne à l'avance la cause possible d'erreur.

Bips sonores

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

Les bips sonores indiquent aussi une défaillance du four.

Verrouillage porte (Door Lock)

Le signal reste fixe quand la porte est complètement verrouillée. Le symbole clignote quand le loquet est en train de bouger pour se porter à la position de verrouillage

ou de déverrouillage de la porte. N'essayez pas d'ouvrir la porte à ce moment. Vous ne pourrez l'ouvrir qu'après que le symbole aura disparu. Le symbole d'un cadenas apparaît en cas de verrouillage automatique de la porte au mode auto-nettoyage ou de verrouillage manuel enclenché par l'utilisateur, par exemple pour empêcher l'accès des enfants à la cavité du four.

Maintenir la touche **LOCK DOOR** pressée pendant 3 secondes; une fois le loquet verrouillé, la porte reste bloquée. Répéter cette même opération pour déverrouiller.

Verrouillage du clavier

Tenir la touche **LOCK KEYS** pressée pendant 3 secondes. Les commandes sont maintenant verrouillées et une icône représentant une clé s'affiche.

Répéter l'opération pendant 3 secondes pour déverrouiller le clavier.

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

Coupure de courant

After the power returns to the oven, the door lock mechanism perform a test run then the clock time and date are displayed .

Réglages par défaut

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

Il est également possible de définir une option personnalisée qui permet de sauvegarder la dernière température utilisée pour chaque mode de cuisson.

Préchauffage et Préchauffage rapide

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

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

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

Après avoir sélectionné une des fonctions de cuisson pour lesquelles le préchauffage rapide est disponible et défini la température souhaitée, presser la touche **FAST PREHEAT**. Le symbole correspondant s'affiche. Presser ensuite **START** et attendre quelques secondes le démarrage automatique.

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

Préchauffage du four

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

Suggestions d'utilisation

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

Ustensiles

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

Condensation du four et température

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

Cuisson à haute altitude

- Lorsque vous cuisinez à haute altitude, les recettes et les

durées de cuisson varient de la norme.

Branchement de 120/240 ou de 120/208 Volt

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

Grilles de four

- Le four est pourvu de guides de grilles à six niveaux comme indiqué dans l'illustration Page 5.
- Les positions sont numérotées du bas (n° 1) vers le haut (n° 6).
- Vérifiez le tableau des cuissons pour la meilleure position de la grille à utiliser pendant la cuisson.
- Chaque niveau de guide comprend des supports par paire formés dans les parois de chaque côté du four.
- Assurez-vous de toujours placer les grilles avant d'allumer votre four. Assurez-vous que les grilles sont au bon niveau lorsqu'elles sont placées.

Veillez-vous reporter à l'illustration Page 5 si vous avez des questions comme savoir où est le devant de la grille.

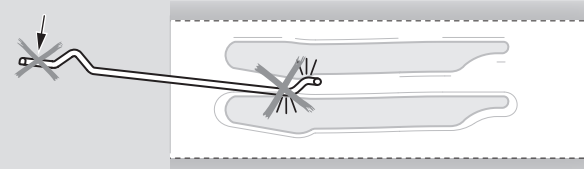
- Les grilles sont dessinées pour s'arrêter lorsqu'elles sont poussées jusqu'à leur limite.

**ATTENTION**

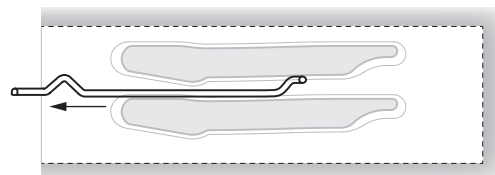
N'utilisez jamais de feuille en aluminium pour couvrir les grilles ou le fond du four. La chaleur coincée sous l'aluminium peut causer des dégâts au four.

**ATTENTION**

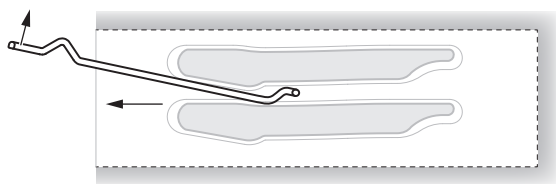
Veillez à ne pas forcer pour éviter d'endommager l'émail

**Pour enlever les grilles:**

1. Tirez-les vers vous

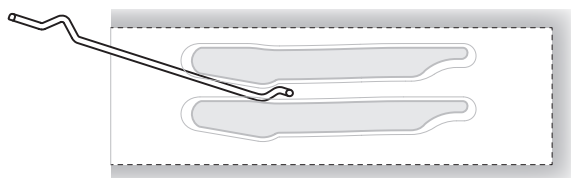


2. Soulevez-les vers devant et ensuite enlever-les

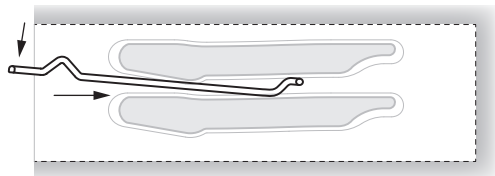


Pour remplacer une grille:

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



2. En soulevant vers le haut la grille, faites-la glisser tout le long en baissant le devant



Grille rallonge

- Cette grille facilite l'accès aux aliments cuisants. 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 causes des blessures. **La grille doit être tenue ou tirée en saisissant les côtés.**

NOTE: Toujours enlever la grille rallonge avant l'autonettoyage.



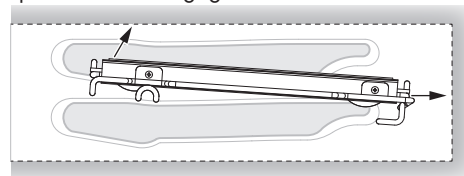
ATTENTION

Pour éviter les brûlures, tirer complètement la grille et soulever la casserole audessus de la poignée au moment de transférer des aliments hors du et dans le four.

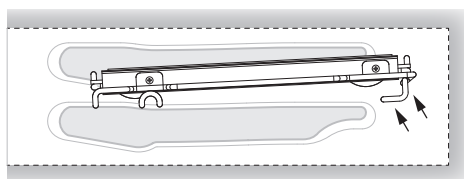
Veuillez-vous reporter à l'illustration Page 5 si vous avez des questions comme savoir où est le devant de la grille.

Retrait du four:

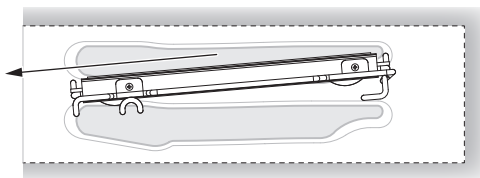
1. Soulevez légèrement la grille et poussez-la vers l'arrière du four jusqu'à ce que la butée se dégage.



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

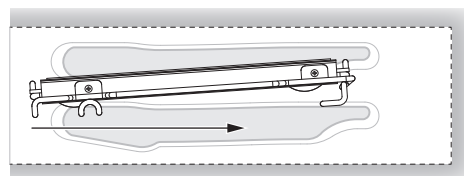


3. Tirer vers le bas et sortir

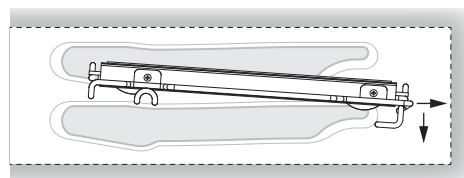


Mise en place dans le four:

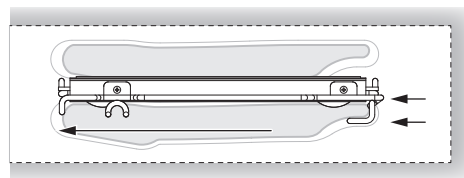
1. Saisir la grille fermement par les côtés. Placer la grille et le cadre au-dessus du guide de grille désiré



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



3. Tirer les deux sections vers l'avant jusqu'à la butée. La grille doit être droite et non croche



Instructions à suivre lors du premier allumage

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

NOTE: lors du premier raccordement à l'alimentation électrique et à chaque raccordement postérieur, le mécanisme de verrouillage de porte accomplit un tour de calibrage ; **il est important de toujours laisser la porte fermée pendant cette phase.**

- Langue
- Température et poids
- Temps
- Date

Pour les instructions de mise au point, consulter le paragraphe PARAMÈTRES UTILISATEUR.

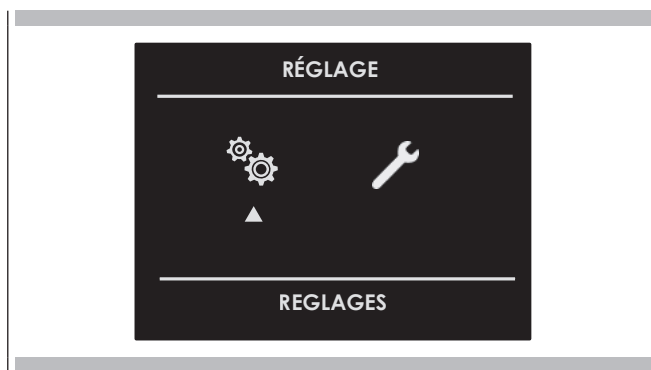
Après avoir mis au point les paramètres utilisateur, l'unité de contrôle se porte automatiquement à la page « MISE EN VEILLE ».



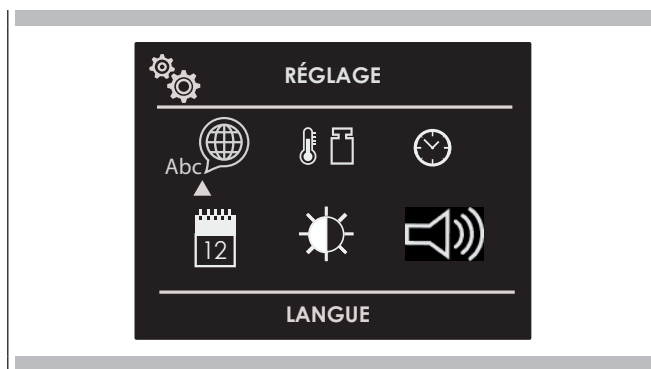
Four allumé, presser la touche **SETTING** pour accéder au menu des paramètres; ce menu permet de personnaliser les paramètres de votre four. Pour pouvoir accéder, vérifier qu'il n'y a pas de cuisson active ni de fonction temporisée activée.

NOTE : Il n'est pas possible de configurer le menu Réglages s'il y a déjà des fonctions de temporisation programmées: effacez donc préalablement toutes les fonctions de temporisation actives.

1. Pressez les touches   pour sélectionner le sous-menu et validez avec la touche **START**.



2. Utilisez ce menu pour modifier les paramètres suivants:
Pressez les touches   ou   pour sélectionner le paramètre à modifier dans un sous-menu parmi les six disponibles et validez avec la touche **START**.



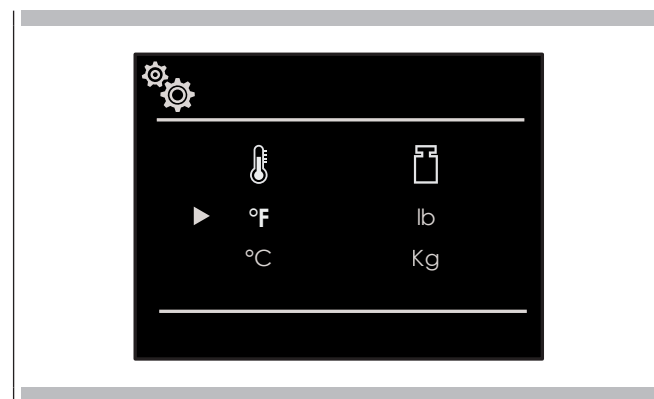
Langue

Pressez la touche fléchée   pour sélectionner la langue voulue parmi les disponibles et validez avec la touche **START**.



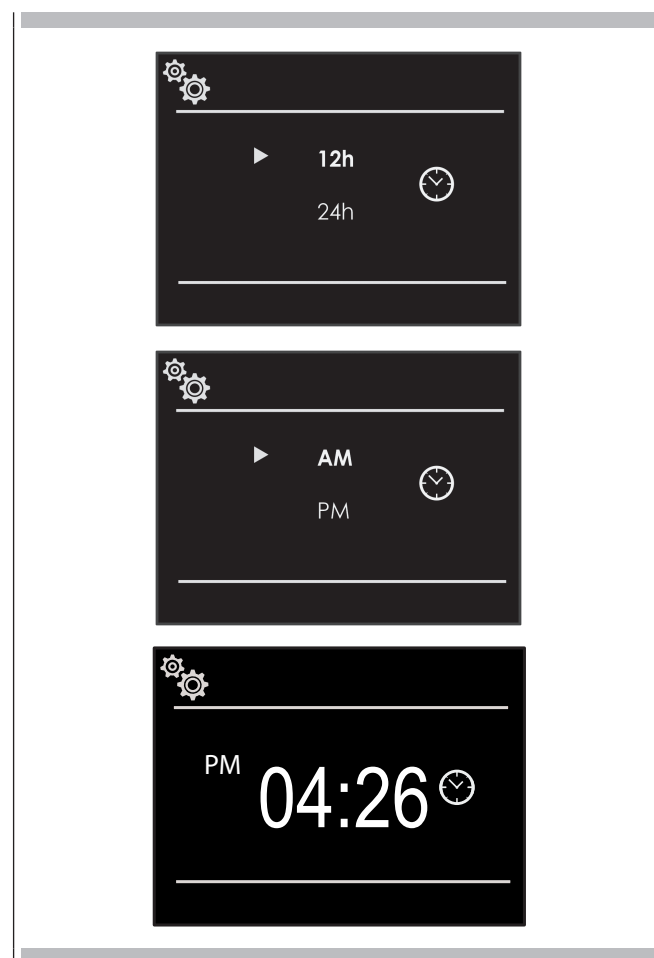
Température et poids

Appuyer sur la touche fléchée   et   pour sélectionner l'une des deux options de température "°C / °F" ou une des deux options de poids "Kg / lb" et confirmer avec la touche .



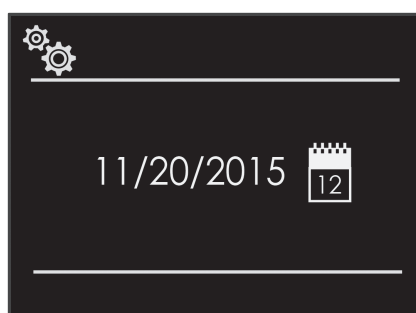
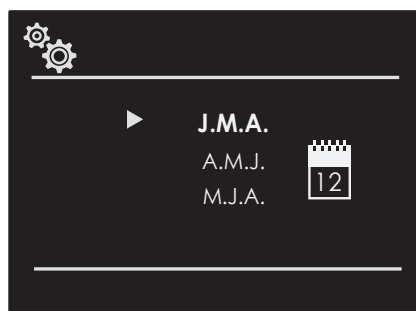
Temps

Pressez la touche fléchée   pour sélectionner une des options du format d'heure "12h AM/PM ou 24h" et validez avec la touche **START**. Entrez ensuite l'heure à travers le pavé numérique ou à l'aide des touches fléchées   puis validez avec la touche **START**.



Date

Pressez la touche fléchée ▲▼ pour sélectionner une option de format de date "J.M.A. – A.M.J. – M.J.A." et validez avec la touche **START**. Entrez ensuite l'heure à travers le pavé numérique ou à l'aide des touches fléchées ▲▼ puis validez avec la touche **START**.



Luminosité

Pressez la touche fléchée ◀▶ pour régler le paramètre de luminosité sur ON ou STAND-BY; sélectionnez ensuite le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches fléchées ▲▼ puis validez avec la touche **START**.



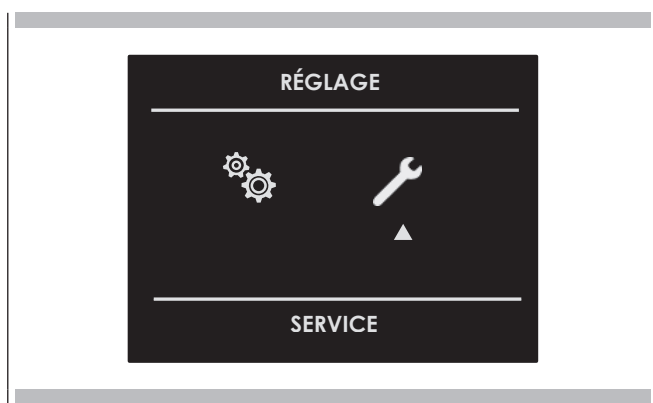
Beeper

Pressez la touche fléchée ▲▼ pour choisir le volume souhaité et validez avec la touche **START**.



Four allumé, pressez la touche **SET** pour accéder au menu SYSTÈME; ce menu permet de configurer un certain nombre de paramètres ou fonctions spéciales et d'accéder au journal d'événements des erreurs.

1. Presser les touches   pour sélectionner le sous-menu et valider avec la touche **START**.



2. Utilisez ce menu pour modifier les paramètres suivants:
Pressez les touches   pour sélectionner l'option à renseigner ou à afficher parmi les disponibles et validez avec la touche **START**.



Registre événements

Le menu sert à vérifier les erreurs éventuelles enregistrées; ces codes peuvent être communiqués au service d'assistance.



Tension de secteur

Cette option sert à définir le type d'alimentation de l'appareil lors de la phase d'installation. Pressez les touches   pour sélectionner la tension à 240V ou 208V selon la tension de secteur que vous avez chez vous, puis validez avec la touche **START**.

Pour éviter des variations de paramétrage accidentels, une double validation est demandée.



Demo

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

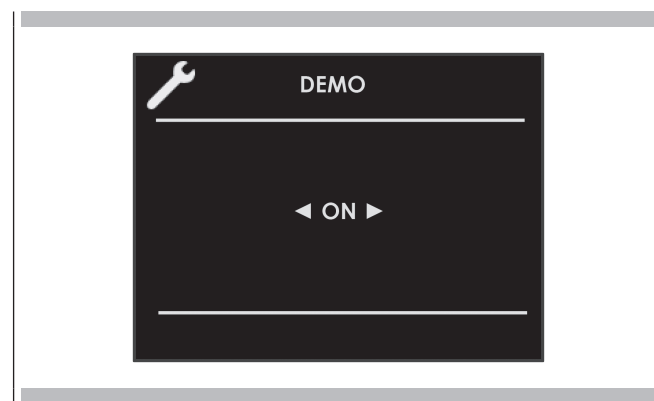
1. Pressez les touches   pour sélectionner l'option ON.
2. Validez avec la touche **START**.
3. Pressez la touche **ON/OFF**.

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

Pour suspendre momentanément la fonction DEMO, il suffit de tenir pressée quelques secondes une touche quelconque jusqu'à ce que le four se mette en veille; pressez à nouveau la touche **ON/OFF** pour la réactiver.

Si, en revanche, vous souhaitez la désactiver, accédez à la page DEMO en choisissant l'option OFF puis validez avec la touche **START**.

NOTE: Si elle est sélectionnée, la fonction reste active même si vous débranchez le four du secteur d'alimentation.



Allumage et arrêt du four

! IMPORTANT

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

Appuyez sur  pour activer les touches ON/OFF du four. Pressez **ON/OFF** pour allumer le four et pressez encore une fois pour l'éteindre ; le four retourne ainsi au mode de veille.

NOTE: Le four double est équipé d'une touche **ON/OFF** et d'un bouton de sélection pour chaque cavité.

Sélection du mode de cuisson

! IMPORTANT

- Ne laissez pas longtemps la porte ouverte pendant la cuisson.
- La porte doit rester fermée pendant les fonctions **BROIL**.

1. Positionner la ou les grilles sur le niveau approprié.
2. En cas de four double, sélectionnez le four souhaité à l'aide des touches **UPPER OVEN** ou **LOWER OVEN**.
3. Les modes de cuisson sont divisés en groupes comme il est indiqué ci-dessous; à l'intérieur de ces groupes, sélectionnez le mode de cuisson adapté aux aliments à cuisiner et pressez la touche **START**.

MODÈLE PIZZA PIZZERIA

BAKE



BROIL



CONVECTION



PIZZA



RECETTE

AIRFRY



4. L'afficheur montre l'aperçu du mode choisi. Sur cette page-écran, il est encore possible de changer le mode de cuisson sélectionné à l'aide des touches  .
5. Si la température proposée est correcte, validez avec la touche **START** pour démarrer la cuisson ; autrement, en l'absence de pression sur la touche **START**, elle s'active automatiquement au bout de 10 secondes et l'icône du mode de cuisson devient animée.

Variation du mode de cuisson

1. Pour mettre en pause la marche du four pendant une cuisson non temporisée, pressez la touche **PAUSE**. Tous les paramètres de la cuisson interrompue restent mémorisés ; pour redémarrer, appuyez à nouveau sur cette touche.
2. Pour changer de mode de cuisson alors que le four est en marche, pressez la touche **PAUSE** suivie de **BACK-HOME** ; servez-vous ensuite des touches fléchées   pour sélectionner un mode de cuisson différent parmi ceux qui sont disponibles.
3. Pour réactiver un mode de cuisson inclus dans un autre groupe, vous devez interrompre la cuisson en cours et sélectionner le groupe souhaité sur la page-écran principale.

Variation de la température



IMPORTANT

- La fonction **BROIL** fonctionne par niveaux ; il n'est pas possible de régler une température car ce mode travaille par cycle fixes selon un niveau programmé de L1 à L5.
- La température maximale en fonction **BROIL** est limitée selon le niveau programmé.
- Dans les modes de cuisson où la température est fixe, la valeur n'est pas affichée.
- À la fin d'une fonction, l'afficheur montre, la température de chaleur résiduelle de la cavité à la page de stand-by

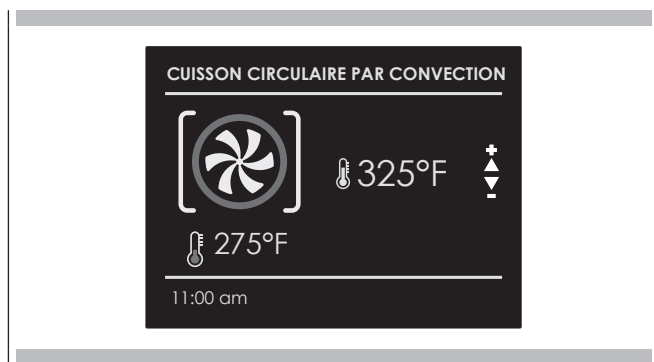
- Vous pouvez modifier la température à la page d'aperçu du mode de cuisson à travers le pavé numérique ou avec les touches fléchées ▲ ▼ validez ensuite avec **START**.
- Une fois que la cuisson a démarré, vous pouvez varier la température à n'importe quel moment avec les flèches ▲ ▼

Table des modes de cuisson

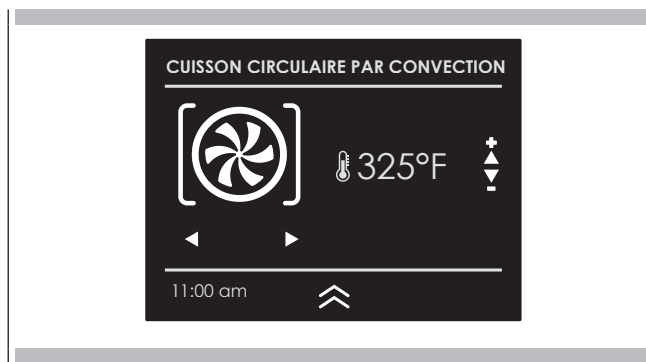
MODE DE CUISSON	ICÔNE	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	SONDE DE TEMPÉRATURE	TEMPÉRATURE		
				Min.	Prédéfinie	Max.
DÉCONGÉLATION				***	***	***
DÉSHYDRATATION				120°F (50°C)	140°F (60°C)	160°F (70°C)
TENIR AU CHAUD				80°F (25°C)	100°F (40°C)	210°F (100°C)
CUISSON DE SOLE				170°F (75°C)	350°F (175°C)	550°F (290°C)
CUISSON				170°F (75°C)	350°F (175°C)	550°F (290°C)
CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION				170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
PIZZA				170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
CUISSON PAR CONVECTION				170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
GRILL PAR CONVECTION INFÉRIEUR				170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
CUISSON INFÉRIEURE PAR CONVECTION				170°F (75°C)	450°F (230°C)	550°F (290°C)
GRILL PAR CONVECTION				170°F (75°C)	450°F (230°C)	550°F (290°C)
GRILL L1				400°F (205°C)		
GRILL L2				450°F (230°C)		
GRILL L3				490°F (255°C)		
GRILL L4				520°F (270°C)		
GRILL L5				550°F (290°C)		
PIZZA PIZZERIA (RECETTES)				590°F (310°C)		
SABBAT (si présent)				120°F (50°C)	140°F (60°C)	550°F (290°C)
AIRFRY (si présent)				300°F (150°C)	350°F (175°C)	550°F (290°C)
PYROLYSE				860°F (460°C)		

Phases de préchauffage

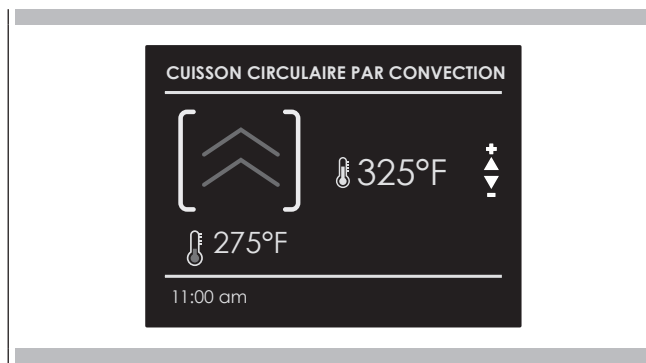
Pendant que le four est en préchauffage, la température instantanée s'affiche sous l'icône du mode du cuisson.



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



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



Préchauffage rapide

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

Pour sélectionner **FAST PREHEAT** :

1. Sélectionnez le mode de cuisson comme indiqué précédemment et pressez la touche **START** pour afficher la page d'aperçu du mode cuisson.
2. Pressez la touche **FAST PREHEAT**.
Le symbole  s'affiche dans la partie inférieure de l'afficheur.

Éclairage du four

Un bouton lumineux active les lampes des fours. En cas de four double, toucher **UPPER OVEN** ou **LOWER OVEN** pour sélectionner la cavité souhaitée (supérieure ou inférieure).

- Toucher **LIGHT** pour allumer ou éteindre les lampes.
- L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
- Quand un four est en service, les lampes du four s'allument automatiquement lors de l'activation d'un mode de fonctionnement.
- Les lampes du four s'éteignent automatiquement à la désactivation du mode de fonctionnement.

NOTE : Les lampes ne fonctionnent pas dans le mode pyrolyse.

NOTE : Les lumières s'éteignent automatiquement après 3 minutes; pour les allumer à nouveau, pressez la touche ou ouvrez la porte.

NOTE : En cas de pression de la touche **LIGHT** quand les deux fours sont éteints et les lampes allumées, les lampes s'éteignent simultanément dans les fours supérieur et inférieur.

- Dans les modèles à four double, les deux fours peuvent être réglés de manière indépendante pour fonctionner au mode

temporisé.

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



CAUTION

Ne laissez jamais les aliments dans le four plus d'une heure avant et après la cuisson, cela pourrait détériorer leurs propriétés.



NOTE

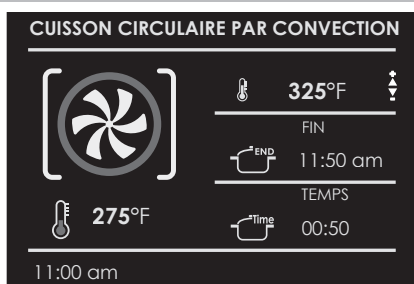
- Il n'est pas possible d'utiliser les fonctions temporisées si la sonde de température est activée.
- Le temps maximum programmable pour une cuisson est de 12h.

Temps de cuisson

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

Régler un mode temporisé

- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Il existe deux manières pour paramétrer la fonction.
 - Pressez la touche **COOK TIME** pour régler la durée.
 - Pressez la touche **STOP TIME** pour régler l'heure de fin.
- Après avoir sélectionné une des deux options ci-dessus, réglez la valeur de temps à l'aide du pavé numérique ou des touches fléchées **▲▼** et validez avec la touche **START**.
- Après avoir pressé la touche **START** la cuisson démarre et les informations de la cuisson temporisée s'affichent.
 - Mode cuisson
 - Température
 - Temps de cuisson
 - Heure de fin de cuisson



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

Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson quand le four est déjà en

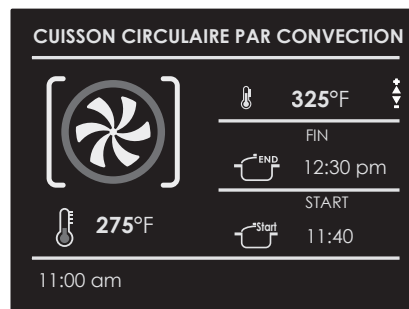
marche, il suffit de presser la touche **COOK TIME**, de régler à nouveau le temps de cuisson et d'appuyer ensuite sur **START**.

Heure d'arrêt

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

Pour retarder le démarrage d'un mode temporisé

- En premier lieu, réglez la cuisson temporisée comme indiqué au paragraphe « COOK TIME ».
- Pressez la touche **STOP TIME** pour régler l'heure de fin.
- Entrez ensuite l'heure de fin de cuisson à travers le pavé numérique ou à l'aide des touches fléchées **▲▼**, puis validez avec la touche **START**.
- Après avoir pressé la touche **START**, la fonction se met en attente et les informations de cuisson retardée s'affichent.
 - Mode cuisson
 - Température
 - Heure de fin de cuisson
 - Heure de début de cuisson



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

Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson ou l'heure de fin de cuisson quand le four est déjà en marche, il suffit de presser la touche **COOK TIME** ou **STOP TIME**, de régler à nouveau le temps de cuisson et d'appuyer ensuite sur **START**.

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

Ce four peut être doté, en option, de la sonde de température qui détecte la température à l'intérieur des aliments et arrête la cuisson dès que la valeur de consigne est atteinte. Dans un four double, ce dispositif n'est disponible que dans la cavité supérieure.

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

CAUTION

- Pour éviter de vous brûler, utilisez un gant de cuisine pour mettre et retirer la sonde de température quand le four est chaud.
- Tenez toujours la sonde en la tenant par le manche ; vous pourriez l'endommager en la tirant par le câble.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont complètement décongelés avant d'introduire la sonde. Autrement elle pourrait s'abîmer.

NOTE

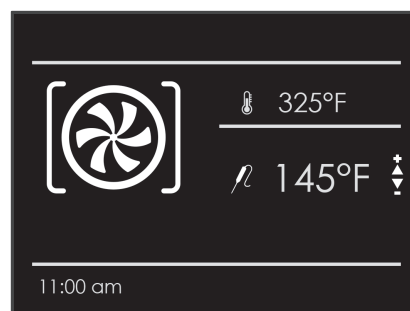
- La sonde de température n'est pas active pour les fonctions associées aux groupes « Déshydratation, Tenir au chaud, Sabbat, et Pyrolyse » (Fonction de la sonde de la viande non disponible également pour les Recettes). Si vous l'introduisez pendant l'exécution d'une de ces fonctions, un message invitant à extraire la sonde s'affiche.
- Si la sonde de température est enlevée par inadvertance pendant le fonctionnement, un message d'avertissement s'affiche.
- La température programmable pour la sonde va de 104°F à 212°F (40°C à 100°C).
- Le four garde en mémoire la dernière valeur de température programmée par l'utilisateur.

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

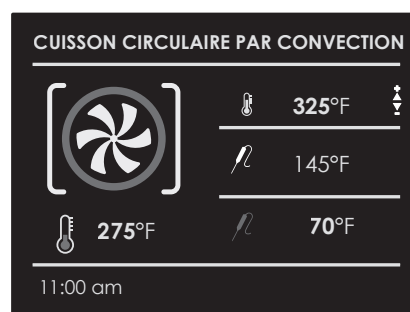
Assurez-vous que la sonde n'est pas en contact avec la graisse, les os, des parties du four ou les plats.

La sonde de température est reconnue automatiquement dès son introduction et l'icône  s'affiche.

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



1. Entrez ensuite la température souhaitée de la sonde à travers le pavé numérique ou à l'aide des touches fléchées   puis validez avec la touche **START**.



2. Après avoir pressé la touche **START** la cuisson démarre et les informations de la cuisson avec sonde s'affichent.

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

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

NOTE: Une fois que la cuisson a démarré, vous pouvez varier la température à n'importe quel moment avec les flèches

Si vous souhaitez modifier la température de la sonde, pressez la touche **START/PAUSE** puis la touche **BACK/HOME**, et enfin encore **START/PAUSE**.

Conseils et techniques de rôtissage

Le rôtissage est la cuisson à l'air réchauffé. Les éléments supérieur et inférieur sont utilisés pour chauffer l'air mais le ventilateur n'est pas utilisé pour faire circuler la chaleur. Suivez la recette ou les instructions pour la température de cuisson et la position de la grille. Le temps de cuisson varie avec la température des ingrédients et leur taille, leur forme et la finition du plat de cuisson.

Guides générales

- Pour de meilleurs résultats, cuisiner les aliments, cuisinez sur une simple grille avec au moins 1" - 1 ½" (2,5 – 3 cm) d'espace entre les plats et les parois du four.
- N'utilisez qu'une grille lorsque vous choisissez le mode cuisson.
- Vérifiez la cuisson au temps minimum.
- Utilisez des plats en métal (avec une finition antiadhésive ou non), en verre résistant à la chaleur, en verre céramique, en poterie ou d'autres plats appropriés au four.
- Lorsque vous utilisez un plat en verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25°F (15°C) par rapport à la température recommandée.
- Utilisez des plats avec ou sans bord.
- Des plats en métal foncé ou avec des finitions non adhésives cuiront plus vite en brunissant plus le métal. Des plats isolés ralentiront légèrement le temps de cuisson dans la plupart des cas.
- N'utilisez pas de feuille en aluminium ou de plateaux en aluminium. Une feuille est un excellent isolant de chaleur et donc la chaleur sera attrapée dessous. Cela altère la performance de cuisson et cela endommage la finition du four.
- Évitez de placer sur la porte ouverte des plats.
- Veuillez lire 58 Solution des problèmes de cuisson.

Conseils et techniques de vraie convection

Réduisez les températures de recette de cuisson de 25°F (15°C).

- Pour de meilleurs résultats, il faut cuire les aliments non couverts, dans des plats à bord bas pour mieux profiter de la circulation d'air forcé. Utilisez des plats en aluminium brillant pour de meilleurs résultats à moins que cela soit spécifié autrement.
- Le verre résistant à la chaleur et la céramique peuvent être utilisés. Réduisez encore la température de 25°F (15°C) si vous utilisez un verre résistant à la chaleur, donc une réduction totale de 50°F (30°C).
- Les plats en métal foncé peuvent être utilisés. Notez que la nourriture peut brunir plus vite lorsque vous utilisez un plat en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les aliments cuits, en général, cuisent extrêmement bien avec la convection. N'essayez pas de convertir des recettes comme les crèmes anglaises, les quiches, les tartes à la citrouille, les tartes au fromage, qui ne tirent pas de bénéfice de la convection. Utilisez le mode de cuisson normal pour ces recettes.
- Plusieurs grilles de cuisson sont disponibles aux positions 1, 2, 3, 4 et 5. Les 5 grilles peuvent être utilisées pour des gâteaux, des biscuits et des biscuits apéritifs.
 - 2 grille de cuisson : Utilisez positions 1 et 3.
 - 3 grille de cuisson : Utilisez positions 2, 3 et 4 ou 1, 3 et 5.
 - Lorsque vous cuisez plusieurs gâteaux en même temps, distribuez les plats de telle façon qu'ils ne soient pas juste l'un au-dessus de l'autre. Pour de meilleurs résultats, placez les gâteaux devant sur la grille du dessus et à l'arrière sur la grille du dessous. (Voyez le dessin à droite). Laissez 1" - 1 ½" (2,5 – 3 cm).
- La conversion de votre propre recette peut être facile. Choisissez une recette qui sera avantagée par la cuisson par convection.
- Réduisez la température et le temps de cuisson si nécessaire. Il peut parfois y avoir des essais et des erreurs avant d'arriver au résultat parfait. Gardez des traces de votre technique pour la prochaine préparation à convection.
- Veuillez lire 36 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

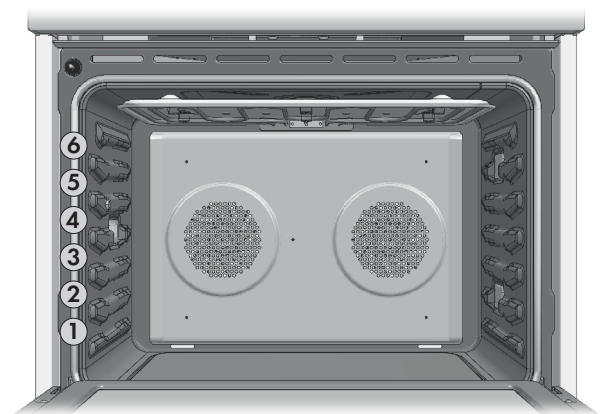
Popovers

Casseroles et Entrées un plat

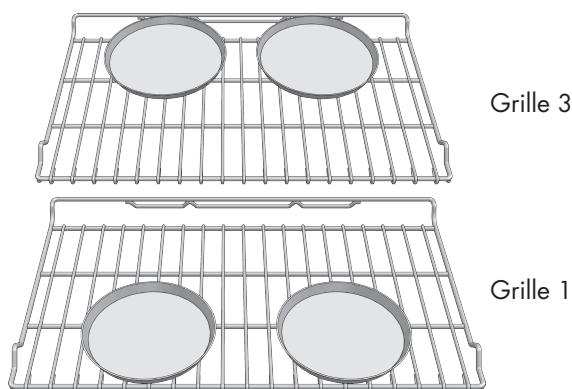
Plats à four (grille positions 1, 2, 3)

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

POSITION DES GRILLES



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%.

Conseils et techniques de convection cuisson

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

Conseils rapides et faciles de recette

Conversion de la **CUISSON DE SOLE** au **CUISSON PAR CONVECTION**:

- Les températures ne doivent pas être diminuées.
- Les rôtis, les gros morceaux de viande et de volaille prennent généralement de 10 à 20% moins de temps. Vérifiez la cuisson plus tôt.
- Casseroles ou plat à rôtir qui sont cuits couverts par CUISSON PAR CONVECTION cuiront le même temps que

- La température minimum de sécurité pour la farce dans la volaille est de 165°F (75°C).
- Après avoir enlever l'objet du four, couvrez sans serrer avec une feuille pendant 10 à 15 minutes avant le découpage s'il est nécessaire d'augmenter la température de l'aliment de 5 à 10 °F (3 à 6 °C).

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

Conseils et techniques pour le grill par convection

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

Temps de grill à convection sont approximatifs et peuvent varier. Les temps de cuisson sont indiqués et ils dépendent également de l'épaisseur de la viande et de la température de départ de celle-ci avant la cuisson.

Conseils et Techniques de Grill

- Placez le gril dans la position appropriée avant d'allumer votre four.
- Utilisez le gril à convection avec la porte fermée.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes avant son utilisation.
- Utilisez le plat de rôtissage à 2-pièces.
- Enduisez les viandes d'huile de cuisson ou du beurre pour qu'elles n'attachent pas.
- Tourner les viandes une fois à mi-cuisson du temps de cuisson recommandé (voir le tableau gril).

Temps de gril à convection sont approximatifs et peuvent varier.

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.

Guide de température de service de la FSIS (Service d'inspection et sécurité des aliments USDA)			
140°F (60°C)	Jambon pré-cuit (pour réchauffer)	165°F (74°C)	Farce (seule ou dans une volaille)
145°F (63°C)	Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)		Restes, casseroles
160°F (71°C)	Viande hachée et mélange de viande (boeuf, porc, veau, agneau)	170°F (77°C)	Boeuf, veau, agneau frais (bien cuit)
	Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)		Poitrine de volaille
	Porc frais (médium)		Porc frais (bien cuit)
	Jambon Frais (non cuit)	180°F (82°C)	Poulet et dinde (entier)
	Plats aux oeufs		Volaille (cuisses, ailes)
165°F (74°C)	Viande hachée et mélange de viande (dinde, poulet)		Canard et oie

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

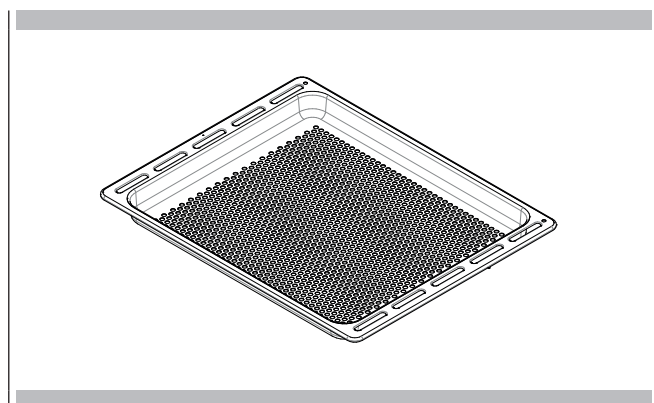
Conseils et techniques AirFry

Air Fry est un mode de cuisson unique conçu pour produire des aliments avec un extérieur plus croustillant que la cuisson au four traditionnelle. Sélectionnez Air Fry, puis réglez la température souhaitée et appuyez sur Démarrer. La température peut être réglée entre 300° F (150° C) et 550° F (290° C).

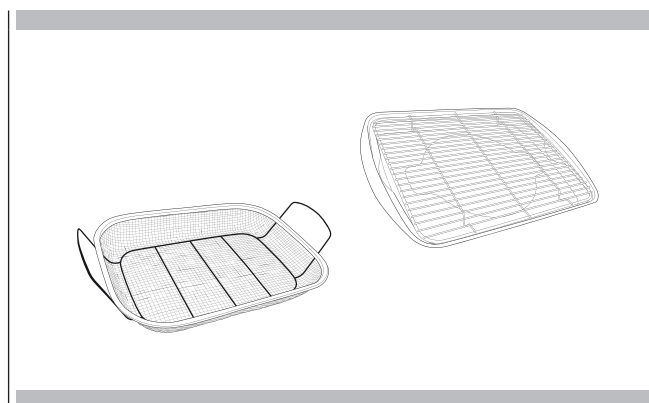
Directives pour les ustensiles de cuisine Air Fry

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

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



Primary recommended cookware



Alternate cookware options

Conseils et Techniques de Déshydratation

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

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 Tranches: 12 - 16	Orange pelee: séchée et cassante. Tranches: sèches et cassantes, fruitm légèrement humide
Tranches d'ananas	Séchées a la serviette	En boîte: 9 - 13 Fraîches: 8 - 12	Souples et pliables
Fraises	Lavées et sechées à la serviette. Tranches ½po d'épaisseur, dessus sur la grille	12 - 17	Sèches et cassantes
LÉGUMES			
Poivrons	Lavées et sechés à la serviette. Retirer la membrane, 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 servette	Sécher à 120°F (60°C) 3 - 5	Croustillant et cassant
Basilique	Feuilles 3 à 4 Po du haut. Vaporiser d'eau, secouer et assécher	Sécher à 120°F (60°C) 3 - 5	Croustillant et cassant

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

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

Sélectionner une recette déjà programmée :

1. Allumez le four et pressez la touche **RECIPES**.
2. Sélectionnez à l'aide des flèches   la liste "REGLEES" ou "PERSON- NELLES" et validez avec la touche **START**.
3. Sélectionnez le type d'aliment souhaité à l'aide des touches fléchées   et validez avec la touche **START**.
4. Sélectionnez une des options "FRAIS" ou "SURGELE" à l'aide des touches   ou dans certains cas une option entre "ENTIER" ou "EN MORCEAUX", et validez avec la touche **START**.
5. Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide des touches   et validez à l'aide de la touche **START**.
6. Quand la recette est sélectionnée, la page-écran suivante s'affiche :

Au cours de la réalisation d'une recette, des signaux sonores et visuels demandent d'effectuer quelques opérations; vous devez simplement suivre les instructions qui s'affichent.

8. À la fin le four s'éteint et un signal sonore et visuel (à l'écran) indique que la recette est terminée.

EXAMPLE

ROASTED TURKEY



GRILLE RECTANGULAIRE

NIVEAU 1

POIDS 3800g

TEMPS DE CUISSON 03:00

PRE CHAUFFAGE OUI

TEMPÉRATURE 350°F

START

SAVE

7. Pour démarrer la recette, validez avec la touche **START**.

Sauvegarder une recette personnalisée :

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

1. Une fois une recette sélectionnée, pressez la touche ▲ et validez avec **START**.
2. Si vous souhaitez modifier la valeur de poids, insérez le poids souhaité à l'aide des touches fléchées ▲ ▼ ou du pavé numérique et validez avec la touche **START**.



3. Le système passe automatiquement à la page du temps de cuisson. Si vous souhaitez modifier le temps, utilisez les flèches ▲ ▼ ou le pavé numérique et validez à nouveau avec la touche **START**.



4. Il est alors possible de sauvegarder la recette dans la liste des recettes « PERSON- NELLES » : pour ce faire, sélectionnez l'option « SAUVER » et validez avec la touche **START**.

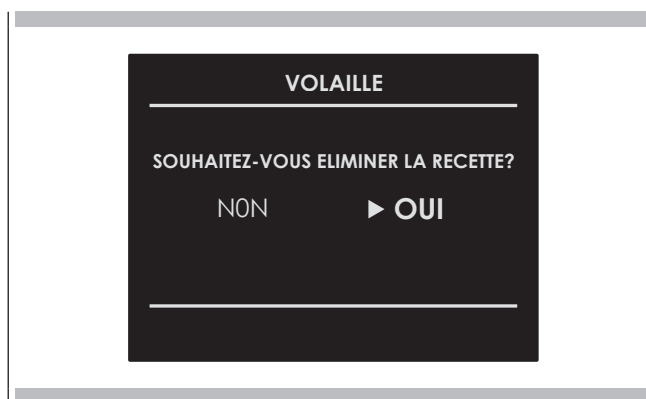
**NOTE**

Si vous modifiez les valeurs de temps ou de poids mais ne les sauvegardez pas tout de suite, un message vous demandant si vous souhaitez l'enregistrer va s'afficher à la fin de la recette.

5. Pour démarrer la recette, pressez la touche **START**.

Effacer une recette personnalisée :

1. Pour supprimer une recette de la liste des recettes sauvegardées, sélectionnez la recette en suivant les étapes de 1 à 5 sous la rubrique "Sélection d'une Recette" à la page précédente.
2. Avec la recette que vous souhaitez supprimer en caractères GRAS. Appuyez sur la touche ◀. À l'aide des touches ◀ ou ▶, soulignez NON ou OUI (comme montré ci-dessous) et validez avec la touche **START**.



La fonction classique Pizza a été spécialement conçue pour vous permettre de faire cuire des pizzas parfaites en quelques minutes.

Pour des résultats excellents, pressez la touche **PIZZA** afin d'accéder à cette recette spéciale. Entrez vos réglages et les recettes Pizza Pizzeria feront le reste : la température s'élèvera jusqu'à environ 590°F (310°C) en utilisant les éléments chauffants à 100% de leur capacité.

À cette température, vous êtes sûr d'obtenir une base croustillante et une cuisson parfaite de la garniture de votre pizza, comme au restaurant !

Le secret d'une bonne pizza réside dans la simplicité d'une pâte bien levée, préparée correctement et bien cuite : pour la garniture, utilisez des ingrédients de qualité en petite quantité.

Liste de recettes	Type d'aliments	Conditions des aliments	Temps de cuisson suggéré	Informations affichées
PRÉDÉFINIE OU PERSONNELLE		PIZZA MINCE UNIQUE	TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉ	TYPE D'ACCESSOIRE POSITION NIVEAU
		PIZZA SEULE ÉPAISSEUR		
		PIZZA MINCE DOUBLE		
		PIZZA SUELE ÉPAISSEUR		
		PIZZA MULTI MINCE		
		PIZZA MULTI ÉPAISSE		

PIZZA	Pâte levée en poids	Diamètre
MINCE	180 gr	30 cm
ÉPAISSEUR	260 gr	30 cm

Sélectionner une recette «PIZZA PIZZERIA» déjà configurée:

1. Allumez le four et pressez la touche **PIZZA**.
2. Sélectionnez à l'aide des flèches ▲ ▼ la liste "REGLEES" ou "PERSON- NELLES" et validez avec la touche **START**.
3. Sélectionnez le type de pizza souhaité à l'aide des touches fléchées ▲ ▼ et validez avec la touche **START**.
4. Quand la recette est sélectionnée, la page-écran suivante s'affiche :



Une fois une recette sélectionnée, il est possible de changer la consigne de « Temps » (de 01:00 min/s à 59:59 min/s) avant de sauvegarder la recette parmi les "PERSON- NELLES" de la fonction spéciale Pizza Pizzeria. Vous pouvez aussi effacer une recette sauvegardée si vous le souhaitez.

Si vous modifiez la valeur de temps mais ne la sauvegardez pas tout de suite, un message vous demandant si vous souhaitez l'enregistrer va s'afficher à la fin de la recette.

(POUR PLUS DE DÉTAILS SUR CES DIFFÉRENTES ÉTAPES, CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS DU PARAGRAPHE RECETTES).

5. Après que vous avez validé avec la touche **START**, le four active le préchauffage et, quand il est à température, un signal sonore et un message affiché vous indiquent que le moment est venu d'introduire vos pizzas. La cuisson démarre automatiquement dès que vous fermez la porte du four ; vous n'avez plus aucun réglage à faire jusqu'à la fin de la préparation, vous devez simplement suivre les instructions affichées.



NOTE

Après la première pizza, vous pouvez cuire immédiatement les autres sans avoir à préchauffer.

Si après la question vous sélectionnez **START**, la recette est répétée, alors que si vous appuyez sur OFF la recette s'achève.

Conseils pour une pizza réussie :

- Étant donné que la température est élevée et le temps de cuisson court, nous vous conseillons d'introduire et de sortir vos pizzas le plus vite possible, de telle sorte que la porte du four reste ouverte le moins de temps possible et que la température ne s'abaisse pas.
- À l'activation du signal sonore et du message indiquant la fin de la cuisson, retirez immédiatement la pizza: le temps de cuisson étant très court, quelques secondes peuvent avoir des conséquences significatives.
- Vous pouvez changer le temps de cuisson en fonction du type de pâte et de pizza : pour ce faire, servez-vous des touches +/- sans toucher au bouton start. À la fin de la recette, le système vous demandera si vous souhaitez la sauvegarder parmi vos recettes personnelles..

PIERRE DE FOUR**POUR PIZZA (SI PRÉSENTE)**

Introduisez-la avant de préchauffer le four



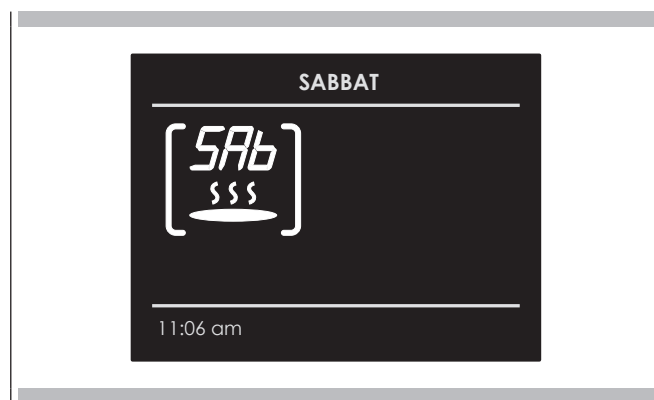
La fonction Sabbath Mode de votre four est conforme aux lois juives. Grâce à cette fonction, la four peut n'exécuter que la fonction statique. Dans le four double, il est possible d'activer la fonction dans les deux cavités en même temps.

Quand la fonction Sabbath est sélectionnée, les fonctions suivantes sont désactivées :

- Lampes du four
- Toutes les touches à l'exception de **ON/OFF** et **UPPER OVEN** et **LOWER OVEN** dans le four double.
- Fonction Sonde de température
- Fonction de cuisson temporisée
- Fonction Minuterie
- L'icône de l'affichage est fixe et non pas animée comme dans les modes de cuisson traditionnels.
- Avertissements sonores de l'afficheur et touches.

Réglez la fonction Sabbath Mode et pressez la touche **BAKE**, sélectionnez la fonction Sabbath à l'aide des touches fléchées **▲** **▼** et **◀** **▶** et validez deux fois à l'aide de la touche **START**.

La fonction démarre en affichant l'icône sur l'afficheur.



NOTE

- La fonction a une durée maximale de 72 heures.
- La température est réglable dans la première minute qui suit le début de la fonction, de 120° F (50° C) à 550° F (290° C), le pré-réglage est de 140° F (60° C). Après cela, il ne sera plus possible de la modifier.
- Vous pouvez arrêter la fonction à n'importe quel moment à l'aide de la touche OFF.

Auto-nettoyage du four

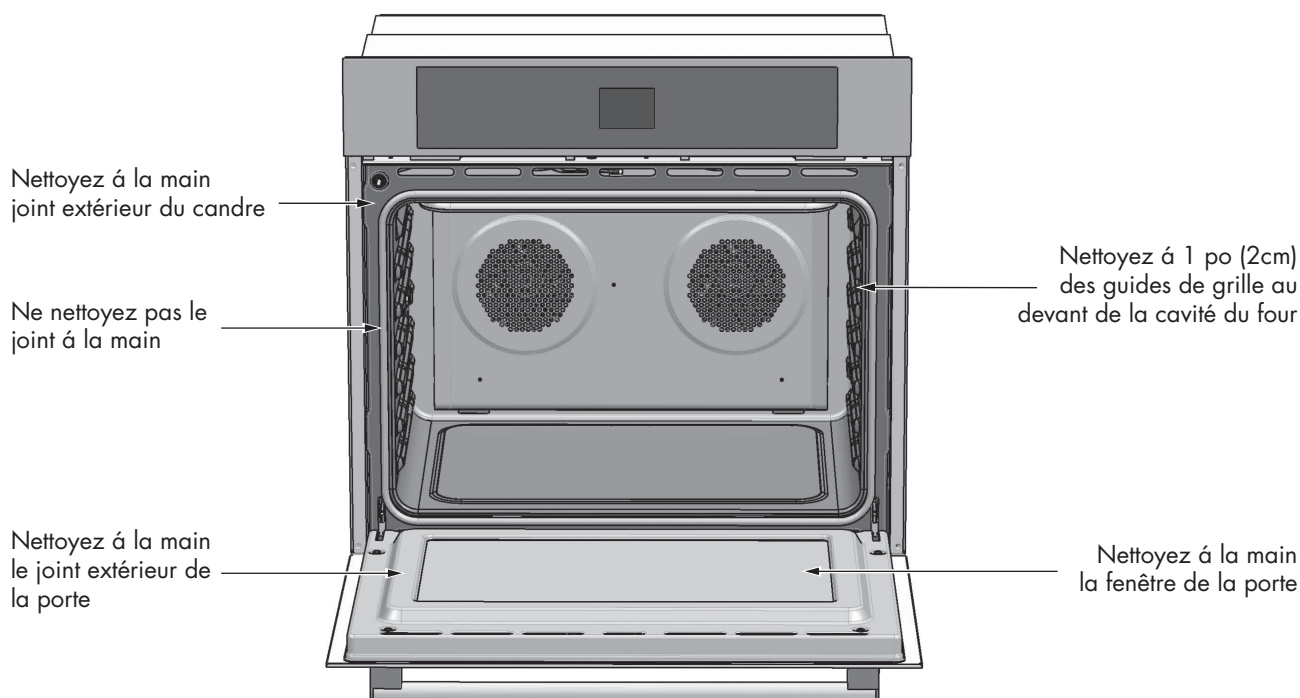
Ce four a un auto-nettoyage qui élimine les difficultés et les pertes de temps d'un lavage manuel de l'intérieur du four. Pendant l'auto-nettoyage, le four utilise une température très élevée (approx. 885°F/470°C) pour brûler les résidus de nourriture et la graisse.

- Uniquement un four à la fois peut être auto-nettoyé.
- Il est normal de voir des fumées et/ou une flammèche occasionnelle pendant le cycle d'auto-nettoyage, selon le contenu et la quantité de résidus 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.
- Les lumières du four ne fonctionnent pas pendant ce mode.
- Pendant l'Auto-nettoyage, ventilez bien la cuisine pour éliminer les odeurs associées à l'auto-nettoyage. Les odeurs vont diminuer au fur et à mesure.
- La durée préprogrammée du nettoyage est de trois heures.
- 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

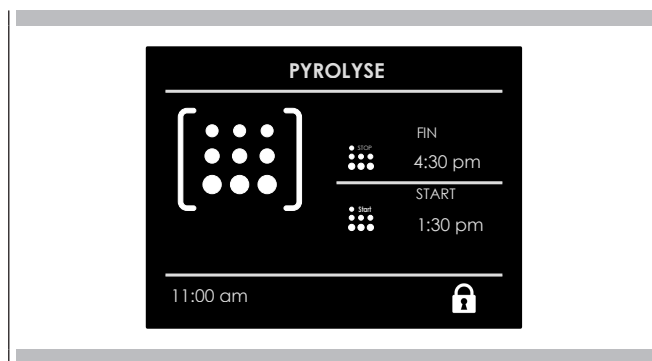
1. Enlevez tous les ustensiles et les plats.
2. Enlevez les grilles. Si vous laissez les grilles pendant l'auto-nettoyage, elles perdront définitivement leur brillant et deviennent sombres. Voyez le Tableau de nettoyage du four pour leur bon entretien, Page 32.
3. Essuyez avec des serviettes en papier les résidus d'éclaboussure et d'huile. Les excès de graisse provoquent des flammes et de la fumée 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 l'angle de la porte du four, le cadre avant du four et jusqu'à 1-1/2 po (2-3 cm) dans le cadre avec du détergent ou de l'eau chaude. Ne frottez pas le joint du four. Nettoyez à la main la fenêtre de la porte du four. Rincez tout et ensuite séchez.
5. Assurez-vous que les lumières intérieures sont éteintes et que les ampoules et les lentilles sont en place. Voyez les Page 35.

NETTOYAGE DU FOUR



Réglage du mode auto-nettoyage

1. Pressez la touche [ON/OFF] (sélectionner la cavité à nettoyer en cas de four double).
2. Un message affiché indique qu'il faut retirer tous les objets ou accessoires de la cavité.
3. Pressez la touche **START** pour activer le blocage de la porte et le cycle de nettoyage.
4. Le temps de nettoyage s'affiche automatiquement, sa valeur standard est de 3 heures.



5. À la fin du temps de nettoyage programmé, le four va s'éteindre automatiquement.

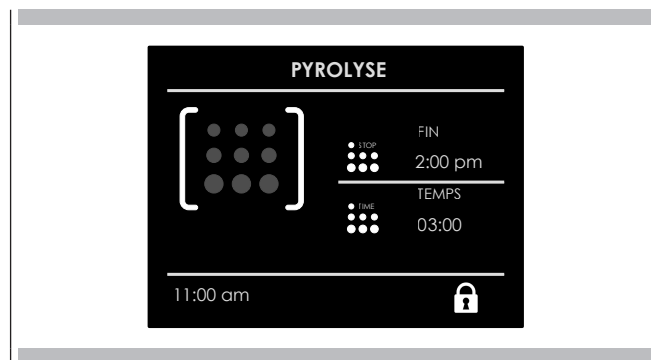
- Pressez la touche [ON/OFF] pour arrêter le mode nettoyage à n'importe quel moment.
- Le cycle d'auto-nettoyage ne peut pas être sélectionné si la porte est ouverte.
- Si la porte est en position ouverte alors que la fonction est déjà sélectionnée, le verrou ne bouge pas si vous pressez la touche **START**, l'icône du cadenas clignote jusqu'à ce que vous fermiez la porte et le moteur de verrouillage s'arrête. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte quand l'icône du cadenas fermé est affichée.
- Vérifiez que la porte est verrouillée ; si ce n'est pas le cas, pressez la touche [ON/OFF] et n'activez pas l'auto-nettoyage, mais appelez le service d'assistance.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte alors qu'elle est verrouillée et que le cycle de nettoyage est en marche.

Pour changer le temps de nettoyage

1. Pour choisir un réglage différent de 3 heures, sélectionnez, juste avant de commencer, 2 heures s'il y a peu de résidus et 4 heures s'il y en a beaucoup.
2. Pour changer le nombre d'heures, pressez la touche **COOK TIME** (le chiffre des heures clignote) et modifiez la valeur à l'aide des touches ▲ o ▼ puis pressez **START** pour valider la nouvelle valeur.
3. Pour sélectionner les minutes, pressez la touche ► (le chiffre des minutes clignote) et modifiez la valeur à l'aide des touches ▲ o ▼ puis pressez **START** pour valider la nouvelle valeur.

Pour retarder le début du nettoyage

1. Suivez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. Pressez la touche **STOP TIME** et vérifiez que la mention « STOP TIME » s'affiche. Le chiffre des heures clignote ; modifiez alors la valeur à l'aide des touches ▲ o ▼ puis pressez **START** pour valider la nouvelle valeur.
3. Pour sélectionner les minutes, pressez la touche ► (le chiffre des minutes clignote) et modifiez la valeur à l'aide des touches ▲ o ▼ puis pressez **START** pour valider la nouvelle valeur.



8. Lorsque le temps de retard expire, l'auto-nettoyage commence.
9. À la fin du temps de nettoyage programmé, le four va s'éteindre automatiquement.



AVERTISSEMENT

La porte du four reste fermée jusqu'à ce qu'elle puisse être ouverte sans danger. Le symbole de verrouillage disparaît de l'affichage dès que le cadenas est débloqué.

Procédez de toutes façons avec précaution, même si le verrou est débloqué, car le four peut être encore très chaud.

Une fois que le cycle d'auto-nettoyage est terminé, le système de contrôle continue de surveiller la température à l'intérieur du four ; les messages suivants vont s'afficher :

- De 460°C/860°F à 270°C/518°F= « Fin pyrolyse »
- De 270°C/518°F à 50°C/122°F= « Attendre pour nettoyer »
- De 50°C/122°F à 25°C/77°F= « Enlever les résidus » (Pressez la touche ON/OFF pour effacer le message).

Après le cycle d'auto-nettoyage, vous pouvez remarquer un reste de cendres sur la sole du four. Cela est normal. Quand le four s'est refroidi, essuyez ce résidu à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.

Conseils pour l'auto-nettoyage

- Si le four présente encore des traces de saleté après le cycle d'auto-nettoyage, vous pouvez le répéter si vous le souhaitez.
- La réalisation régulière de l'auto-nettoyage empêche que la saleté s'accumule. De cette manière, le cycle d'auto-nettoyage est plus efficace et le four produit moins de fumée et d'odeurs.

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.

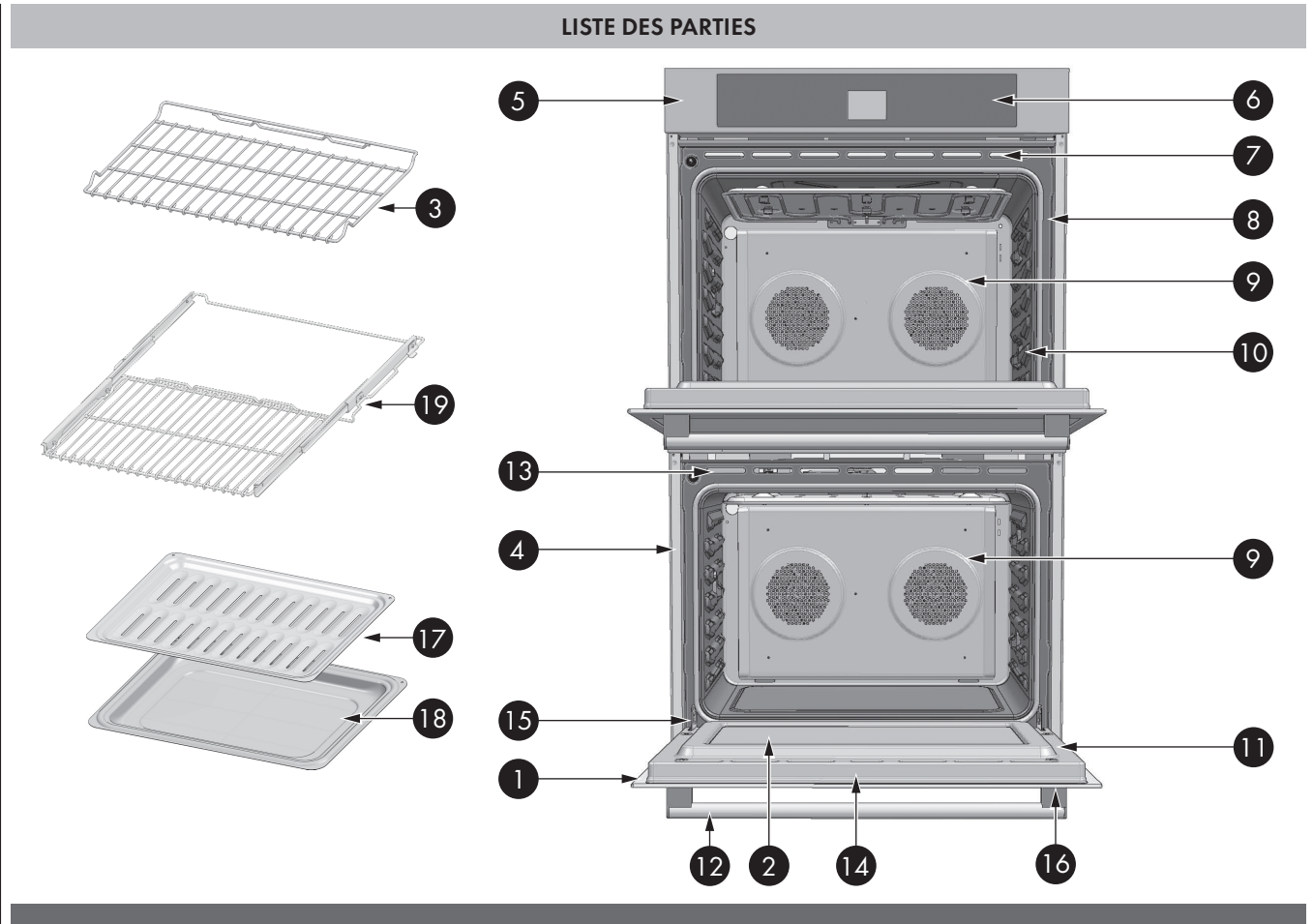


Tableau de Nettoyage							
Pièce		Méthode de nettoyage		Part		Cleaning Method	
		Émaillés	Acier inoxydable			Émaillés	Acier inoxydable
1	Cadre de porte	D	G	11	Porte de four intérieure	E	E
2	Fenêtre de porte intérieure	F	F	12	Poignée de porte	G	G
3	Grilles de four démontable	A or E	A or E	13	Ouvertures 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.
- Essayez 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.

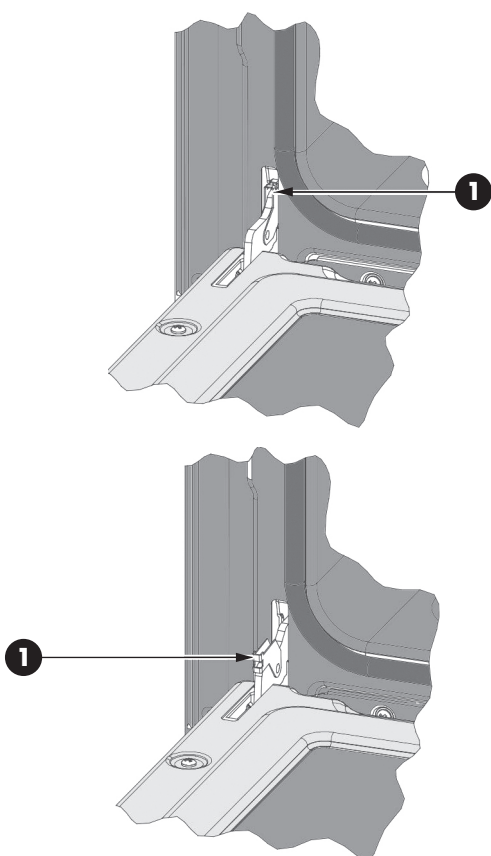
Pièce		Méthode de nettoyage
A	Chromé	Lavez avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Ou, frottez légèrement avec du Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo®, ou les chiffons S.O.S.®. Les nettoyeurs Easy Off® ou Dow Oven Cleaners® (formule four froid) peuvent être utilisés, 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	Essayez 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	Essayez 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.

**AVERTISSEMENT**

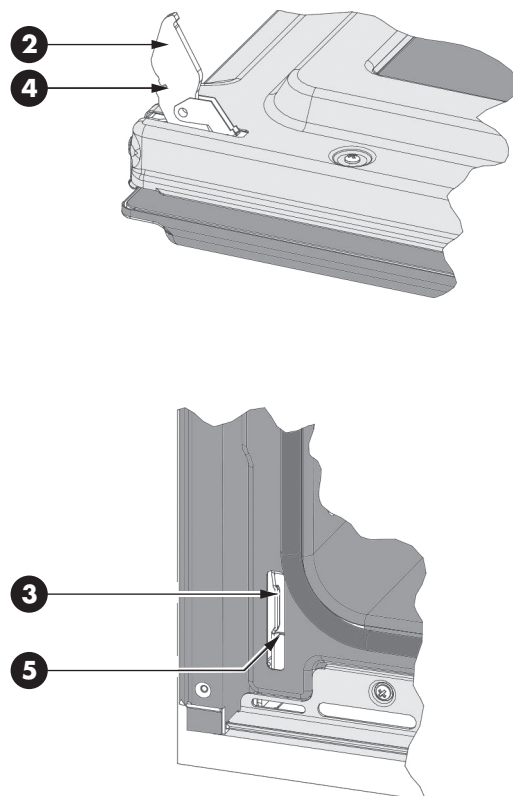
- Assurez-vous que le four est froid et qu'il est bien éteint avant d'enlever la porte sinon vous pouvez vous électrocuter ou vous brûler.
- La porte du four est lourde et fragile. Utilisez vos deux mains pour enlever la porte du four. Le devant est en verre. Le devant de la porte est un verre dont à quatre 4 cadres.
- Ne saisissez que les côtés de la porte du four.
- Ne saisissez pas la poignée car elle pourrait glisser et provoquer des dégâts ou vous blesser.
- Si vous ne tenez pas la porte du four de façon sûre et correctement, cela pourrait provoquer des dégâts ou blesser des gens.

Pour enlever la porte

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

POUR ENLEVER LA PORTE**Pour remettre la porte**

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

POUR REMETTRE LA PORTE

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

Pour remplacer une ampoule

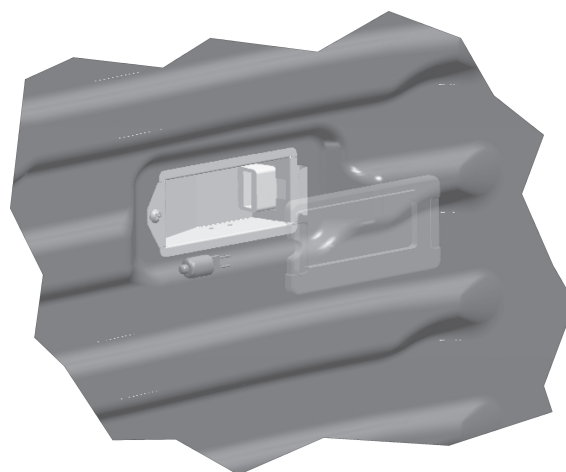
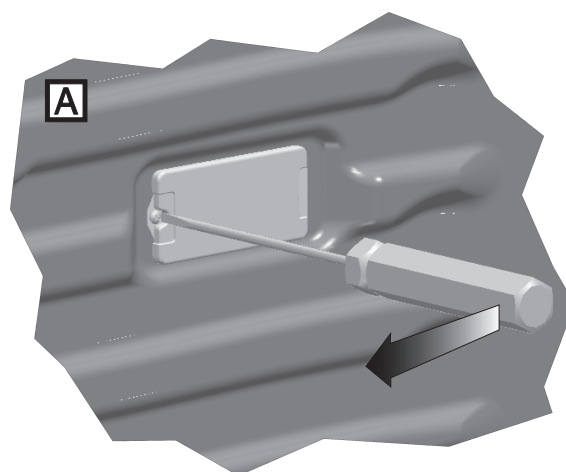
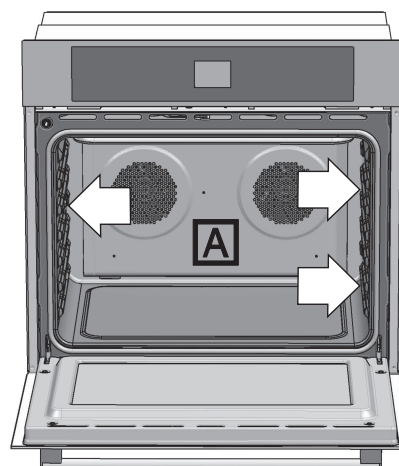
1. Lisez les AVERTISSEMENTS de cette page.
 2. Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur).
 3. Dans les fours à convection, enlevez le couvercle du ventilateur en dévissant les quatre vis.
 4. Enlevez les lentilles à changer entre la vis et le verre en utilisant un tournevis.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



AVERTISSEMENT

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

LUMIÈRES DU FOUR



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

PROBLÈME DE CUISSON	CAUSE
Aliment brunissant de façon hétérogène	- Four non préchauffé - Papier aluminium sur la grille ou au fond du four - Plat de cuisson trop grand pour la recette - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four
Aliment trop brun au fond	- Four non préchauffé - Utilisation de plat en verre, mat ou foncé - Position de grille incorrecte - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four
Aliment sec ou ayant excessivement rétréci	- Température du four trop élevé - Temps de cuisson trop long - Porte du four trop souvent ouverte - Plat trop grand
Aliment cuisant ou rôtissant trop lentement	- Température du four 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	- Temps de cuisson pas assez long - Utilisation de plat en acier brillant - Position de grille incorrecte - Température du four trop basse
Gâteau pâle, plat, ou non cuit à l'intérieur	- Température du four trop basse - Temps de cuisson incorrect - Gâteau vérifié trop tôt - Porte du four trop souvent ouverte - Plat trop grand
Gâteau haut au centre avec craquelure sur le dessus.	- Température du four trop élevée - Temps de cuisson trop long - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four - Position de grille incorrecte - Plat trop petit
Bords de croûte de tarte trop bruns	- Température du four trop élevée - Bords de croûte trop minces

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

Problème de four	Solution des problèmes par étape
Erreur F1030* ou F2030* 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 F_____ 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	Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour la position des grilles recommandée. Réduisez toujours votre recette de 25 °F (15 °C) lorsque vous cuisinez avec le mode de cuisson à convection.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou en panne. Voyez Page 35. Ne touchez pas l'ampoule avec vos doigts car cela peut la faire griller.
L'éclairage du four ne s'éteint pas	Vérifiez si rien n'obstrue la port du four. Vérifiez si la charnière n'est pas pliée ou que le loquet n'est pas verrouillé.
L'auto-nettoyage du four ne fonctionne pas correctement	Laissez le four refroidir avant l'auto-nettoyage. Essuyez toujours les résidus ou les éclaboussures avant l'auto-nettoyage. Si le four est vraiment sale, réglez l'auto-nettoyage sur 4 heures. Voyez Préparation du four pour l'auto-nettoyage, Page 31.
La pendule et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que le four est bien branché. Voyez Pendule et minuterie, Page 14.
Humidité excessive	Lorsque vous utilisez le mode cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson à convection et le rôtissage à convection éliminent l'humidité du four (c'est un des avantages de la convection).
Eclats de porcelaine	Lorsque vous enlevez et remplacez les grilles, inclinez-les toujours vers le haut et ne forcez pas pour éviter les éclats de porcelaine.

27 - Assistance ou Service Après-Vente FR

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 "GARANTIE pour l'électroménager".

Pour l'emplacement de du numéro de série voir Page 6. 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 _____

TABLA DE MATERIAS	Página
1 - Precauciones de Seguridad	2
2 - Instrucciones de seguridad	3
Precauciones de seguridad para el horno	3
Precauciones de seguridad para la autolimpieza del horno	3
3 - Cocinar con hornos de convección	4
Ventajas de cocinar por convección	4
4 - Guía para conocer su Horno	5
Ventilador de Enfriamiento	6
Ventilador de Convección	6
Bocas de aspiración y respiraderos de aire del horno	6
5 - Paneles de Control	7
Teclado	7
6 - Modos del Horno	8
7 - Informaciones generales del horno	9
Códigos de error	9
Bip sonoros	9
Bloqueo de la puerta (Door Lock)	9
Bloqueo del teclado	9
Interrupción de corriente	9
Ajustes por defecto	9
Precalentamiento y precalentamiento rápido	9
8 - Consejos Generales para el Horno	10
Rejillas del horno	10
La rejilla extensible	11
9 - Puesta en marcha	12
Instrucciones para el primer encendido	12
10 - Ajustes de usuario	13
Idioma	13
Temperatura	13
Tiempo	13
Fecha	14
Brillo	14
Bíper	14
11 - Ajuste del sistema	15
Registro de eventos	15
Tensión de red	15
Demo	15
12 - Puesta en marcha del horno	16
Encendido y apagado del horno	16
Elección del modo de cocción	16
Variación del modo de cocción	16
Variación de la temperatura	17
Tabla de modos de cocción	17
Fase de precalentamiento	18

TABLA DE MATERIAS	Página
Precalentamiento Rápido	18
Iluminación del horno	18
13 - Modo de funcionamiento temporizado	19
Tiempo de cocción	19
Hora final	19
14 - Ajuste de la sonda de temperatura	20
15 - Comprender los diferentes modos de funcionamiento del horno	21
Consejos y técnicas de asado	21
Consejos y técnicas de verdadera convección	21
Consejos y técnicas de grill de convección	22
Consejos y técnicas del asado de convección	22
Consejos y Técnicas del grill	23
Air Fry Tips and Techniques	23
Consejos y técnicas de deshidratado	24
Tabla de deshidratado	24
16 - Recetas	25
17 - Pizza Pizzeria	27
Consejos para una pizza bien conseguida :	28
18 - Instrucciones modo Sabbath (en algunos modelos)	29
19 - Cuidado y Limpieza del Horno	30
Autolimpieza del horno	30
Antes de la autolimpieza	30
20 - Ajuste del modo autolimpieza	31
Ajuste del modo autolimpieza	31
Cambiar el tiempo de limpieza	31
Para retrasar el inicio del ciclo de limpieza	31
21 - Cuidado General del Horno	32
Cómo usar la tabla de la limpieza del horno	32
Gráfico limpieza	32
22 - Acabados del Horno / Métodos de Limpieza	33
23 - Operaciones de mantenimiento que puede hacer usted mismo Quitar la puerta del horno	34
Para quitar la puerta	34
Para volver a colocar la puerta	34
24 - Cambiar una lámpara del horno	35
Para remplazar la bombilla	35
25 - Resolución de los Problemas de Horneado	36
26 - Resolución de los Problemas de Funcionamiento	37
27 - Servicio de Asistencia Técnica	37
Registro de datos para el servicio	37



INSTRUCCIONES IMPORTANTE

Electrodoméstico y horno

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



ADVERTENCIA

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

Un técnico cualificado tiene que instalar correctamente este aparato y realizar una buena puesta a tierra.

Conecte solo a una puesta a tierra apropiada. Vea las instrucciones de Conexión de puesta a tierra que se encuentran en las Instrucciones de Instalación.

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



PRECAUCIÓN

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

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

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

Precauciones de seguridad para el horno

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

Precauciones de seguridad para la autolimpieza del horno

- Confirme que la puerta se cierra y que no se abre un vez que ambas perillas están en la posición de LIMPIEZA y aparece el icono de puerta cerrada. Si la puerta no estuviera cerrada, gire el selector de modo de cocción en OFF y no ejecute la autolimpieza. Llame al número del Servicio.
- No limpie los empaques de la puerta. Es esencial para un buen sellado. Preste atención a no frotar, dañar, mover o quitar el empaque de la puerta.
- No use detergentes comerciales para hornos o recubrimientos de protección de ningún tipo por encima o alrededor de cualquier parte del horno.
- Limpie solo las partes del horno que aparecen listadas en este manual.
- Quite la bandeja de asado, las rejillas del horno, los otros utensilios y limpie los derrames excesivos de alimentos antes de autolimpiar el horno.



ADVERTENCIA

La Ley del Estado de California respecto al Agua Potable y Tóxicos requiere que las empresas adviertan a sus clientes de la exposición potencial ante sustancias conocidas que provocan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños de reproducción.

La eliminación de residuos durante la autolimpieza genera algunos derivados que están en esta lista de sustancias.

Para reducir la exposición a estas sustancias, siempre haga funcionar este horno siguiendo las instrucciones de este manual y ventile la cocina durante e inmediatamente después de la autolimpieza.

En un horno convencional, las fuentes de calor se encienden y se apagan para mantener una temperatura media en la cavidad del horno. Debido a que la temperatura aumenta y disminuye gradualmente, se producen ligeras corrientes de aire en el interior del horno. Esta convección natural tiende a ser ineficaz, ya que las corrientes son irregulares y lentas. En este sistema de convección, el calor se “transmite” mediante un ventilador que proporciona circulación continua de aire caliente.

Este sistema de convección europeo proporciona una ingeniería de vanguardia y un diseño avanzado para crear el más sofisticado horno de convección. En los hornos de convección estándar, un ventilador simplemente hace circular el aire caliente alrededor de los alimentos. El sistema se caracteriza por la combinación de un elemento de calentamiento adicional situado alrededor del ventilador de convección y el panel de ventilación que distribuye el aire caliente en tres dimensiones: a lo largo de los laterales, la parte superior y el fondo de la cavidad del horno. Este sistema de convección europeo ayuda a que la temperatura del horno se mantenga más uniforme a lo largo de la cavidad del horno.

El aire circulante ayuda a agilizar el proceso de cocción y cocina los alimentos de forma más uniforme. Al controlar el movimiento de aire caliente, la cocción por convección produce alimentos uniformemente dorados que están crujientes en su exterior, aunque jugosos en su interior. La cocción por convección funciona mejor para pan y pastas, así como para carnes y aves. Los alimentos que se elevan con aire, como los bollos de crema, los suflés y los merengues suben más que en un horno convencional. Las carnes quedan jugosas y tiernas a la vez que en su exterior están sabrosas y crujientes.

Al utilizar el sistema de convección europeo, es posible cocinar los alimentos a más baja temperatura y reducir los tiempos de cocción. Al utilizar este modo, la temperatura estándar del horno deberá reducirse en 25 F (15 C).

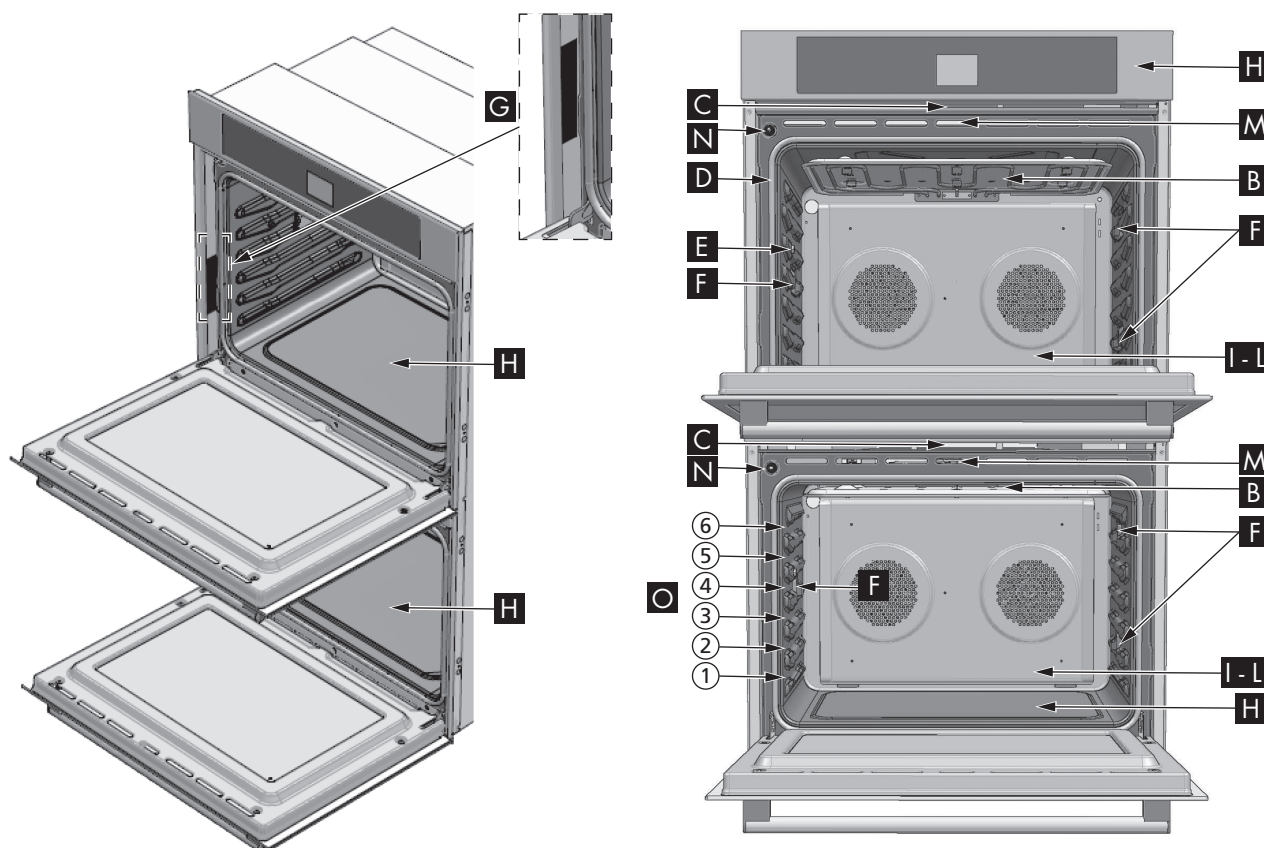
Los alimentos que necesiten menos tiempo de cocción deberán comprobarse un poco antes de lo normal. Para conseguir los mejores resultados, los alimentos deben cocinarse destapados y en recipientes con bordes bajos para sacar partido de la circulación forzada de aire. Al utilizar el modo de asado por convección, no es necesario reducir la temperatura estándar del horno.

Ventajas de cocinar por convección

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

La figura muestra el horno doble que puede representar también el horno simple.

FEATURES



A	Cuadro de control
B	Elemento Grill
C	Respiraderos de enfriamiento
D	Junta de la Puerta
E	Sonda de Carne
F	Luces de la Cavity
G	Etiqueta de datos
H	Elemento Inferior (no visible)
I-L	Ventilador de Convección y Elemento Circular (no visible)
M	Bloqueo de la Puerta
N	Sensor de la puerta
O	Guías de colocación de las Rejillas (de 1 a 6 Niveles)

Ventilador de Enfriamiento

El sistema de enfriamiento entra en función automáticamente en cualquier modo de cocción cuando la temperatura en el centro del horno alcanza los 120°C aproximadamente. El ventilador puede permanecer en función durante un cierto tiempo aunque el horno esté apagado.

Ventilador de Convección

El ventilador de convección está situado detrás de la cubierta en la pared trasera de la cámara del horno. El aire sale por el lado de la cubierta del ventilador para distribuir de manera uniforme el calor en las cocciones en multinivel. El ventilador de convección funciona también durante el Pre calentamiento rápido y el ciclo de Auto Limpieza. Cuando el horno está trabajando en el modo de convección, el ventilador se para automáticamente cuando se abre la puerta.

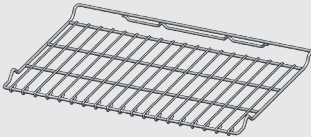
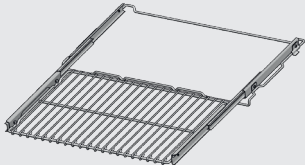
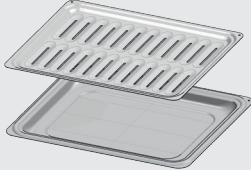
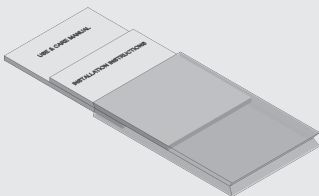
Bocas de aspiración y respiraderos de aire del horno

La boca de aspiración del horno se encuentra en la parte inferior de la puerta, mientras que la salida del aire caliente está colocada sobre la puerta misma, el aire caliente se libera durante y después de la cocción, es normal ver salir vapor por las aperturas, y podría acumularse un poco de condensación en estas zonas. Esta zona puede estar caliente cuando el horno está en función sobre todo durante el ciclo de limpieza. **ATENCIÓN:** No obstruir de manera alguna los respiraderos, ya que son muy importantes para que el aire circule.



ATENCIÓN

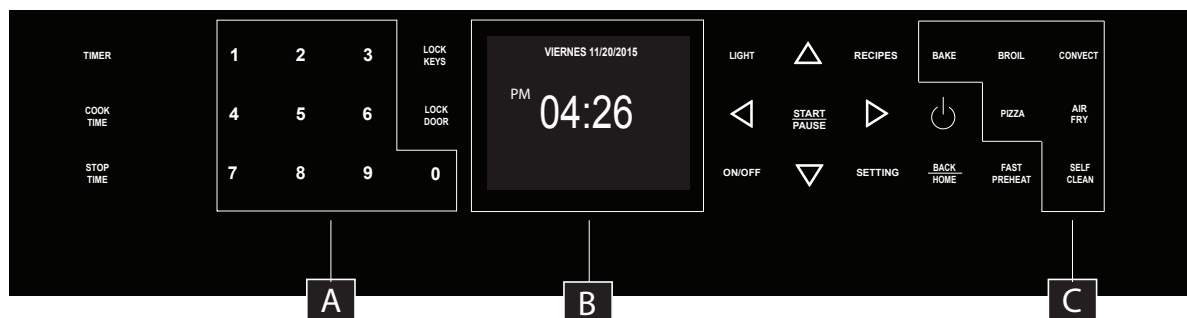
No obstruir de manera alguna los respiraderos, ya que son muy importantes para que el aire circule.

ACCESORIOS	
	DESCRIPTION
	RACKS CROMADOS
	RACK CROMADO TELESCÓPICO (si está presente)
	BANDEJA PARRILLA ESMALTADA, PARRILLA ESMALTADA ANTISALPICADURAS
	SONDA PARA CARNE (si está presente)
	MANUAL

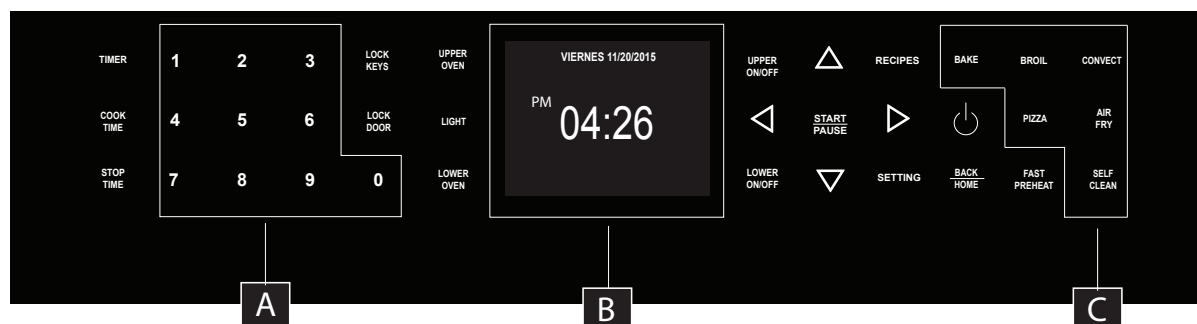
Respecto a las figuras que se encuentran en el aparato podría variar ligeramente.

A	Teclado Numérico
B	Display
C	Menú Modos de Cocción

CUADRO DE CONTROL – HORNO SIMPLE



CUADRO DE CONTROL – HORNO DOBLE

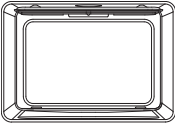
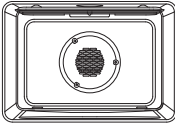
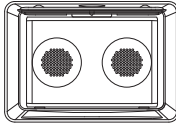
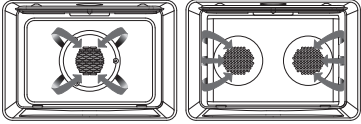
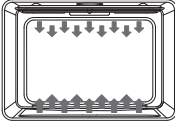
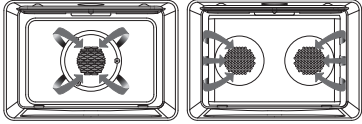
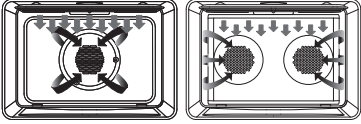
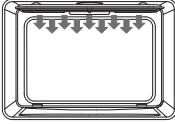
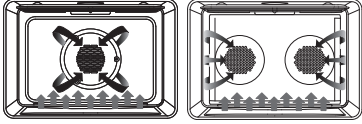
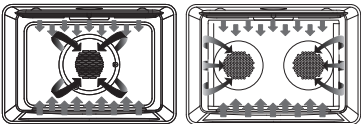
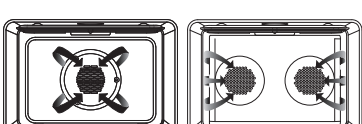


Teclado

Se debe solamente pulsar ligeramente la tecla para activarlo. El teclado no funciona si se pulsan varias teclas simultáneamente.

TIMER	Para configurar el temporizador.
COOK TIME	Para configurar las cocciones temporizadas. Al final el horno se apaga automáticamente.
STOP TIME	Para las puestas en marcha aplazadas se configura una cocción temporizada. Cuando se configura el "Stop Time" el control clacula automáticamente la hora de puesta en marcha.
LOCK KEYS	Permite bloquear el teclado. Si se bloquea el teclado con el horno en función la tecla "OFF permanece siempre activa.
LOCK DOOR	Permite activar el bloqueo y desbloqueo de la puerta manualmente.
UPPER OVEN	Presente solamente en el horno doble. Pulsar para elegir el horno superior.
LOWER OVEN	Presente solamente en el horno doble. Pulsar para elegir el horno inferior.
LIGHT	Enciende y apaga la luz interna del horno. La luz no puede encenderse durante el ciclo de auto limpieza.
ON/OFF	Enciende y apaga el horno.
START/PAUSE	Confirma las configuraciones y pone en marcha las cocciones. Si se pulsa durante una cocción pone en pausa la función, pulsar de nuevo para ponerla en marcha.
RECIPES	Para entrar en el menú de las recetas.
SET	Para entrar en el menú de las configuraciones del horno.
BACK/HOME	Vuelve a la pantalla precedente, si se mantiene pulsada vuelve a la Home Page.
FAST PREHEAT	Para activar la función de precalentamiento rápido.
	Para activar las teclas de función ON/OFF.

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

TIPOS DE CAVIDADES		
		
Thermal Cavity	Convection Cavity	Double Convection Cavity
		
Cocción Circular Por Convección	Cocción	Deshidratación
Temperatura establecida: de 170 °F (75 °C) a 550 °F (290 °C) (preestablecida en 325 °F (165 °C)) El horno de convección cocina con calor desde uno o más elementos de anillo detrás de la pared posterior del horno. Este calor circula a través del horno por medio de un ventilador de convección.	Temperatura establecida: de 170 °F (75 °C) a 550 °F (290 °C) (preestablecida 350 °F (175 °C)) Hornear es cocinar con aire seco, caliente. Tanto el elemento superior como el inferior se encienden en ciclos para mantener la temperatura del horno.	Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 160 °F (70 °C) (preestablecida en 140 °F (60 °C)) El deshidratado es similar al cocinado de convección y soporta una baja temperatura óptima mientras circula el aire seco caliente para quitar la ligera humedad para conservar los alimentos.
		
Gril Por Convección Inferior	Grill	Pizza
Temperatura establecida: de 170 °F (75 °C) a 550 °F (290 °C) (preestablecida en 450 °F (230 °C)) El Asado de convección combina el calor intenso del elemento superior con el aire que circula por medio del ventilador de convección.	Temperatura establecida: de L1 a L5 (preestablecida L3) El Asado usa el calor intenso que radia el elemento superior.	PIZZA PIZZERIA Receta : (preestablecida 590 °F (310 °C)) Es un modo de cocción especial con aire caliente. Los elementos inferiores se encienden para cocinar pizza.
		
Cocción Por Convección Gril Por Convección	Mantener En Caliente	Descongelación
Temperatura establecida: de 170 °F (75 °C) a 550 °F (290 °C) (preestablecida en 325 °F (165 °C)) El Grill de Convección usa el calor de los elementos superiores e inferiores, así como el calor del ventilador de convección.	Temperatura establecida: Warm Temperatura establecida: de 80 °F (25 °C) a 210 °F (100 °C) (preestablecida en 100 °F (40 °C)) Bake Temperatura establecida: de 170 °F (75 °C) a 550 °F (290 °C) (preestablecida en 350 °F (175 °C)) Los modos de calentamiento y calentamiento adicional utilizan los elementos inferiores para mantener calientes los alimentos.	No se utiliza ningún elemento de calentamiento, únicamente el ventilador de convección para descongelar alimentos.

Antes de utilizar el horno por primera vez, retire todos los materiales de embalaje y demás. Estos materiales podrían derretirse o quemarse al encender el aparato.

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

Códigos de error

Es un código que aparece en caso de que el control electrónico detecte una anomalía, al aparecer el error la función en curso se bloquea. Si el tipo de error está ligado a una función de seguridad el horno no se puede utilizar y en cada nueva puesta en marcha aparece el mismo error (en este caso llamar al servicio de asistencia), mientras que si el error está ligado a una avería de importancia secundaria, después de encender de nuevo, el horno puede utilizarse en las funciones que no conciernen a la parte averiada (por ejemplo un elemento calentador).

Estos códigos aparecen visualizados cuando la unidad electrónica de control detecta un problema a nivel del horno o de la electrónica de mando.

El código de error queda registrado en el Log de los errores en el menú Setup. Este error puede comunicarse al técnico de servicio para que pueda conocer lo antes posible la causa del problema.

Bip sonoros

Confirma la recepción de la orden tras haber pulsado una tecla. Además señala que una función a tiempo determinado ha acabado (ej. Temporizador o Cocción Temporizada). Durante la ejecución de una receta el sonido avisa al usuario que el horno espera una operación por parte del usuario mismo (ej. introducir los alimentos o dar la vuelta a los alimentos).

Los bip sonoros indican también un fallo del horno.

Bloqueo de la puerta (Door Lock)

La señal permanece fija cuando la puerta está totalmente bloqueada. El símbolo parpadea cuando el cerrojo se está moviendo para situarse en la posición de bloqueo

o de desbloqueo de la puerta. No intente abrir la puerta en ese momento. Solo podrá abrirla cuando el símbolo haya desaparecido. El símbolo del cerrojo aparece en caso de bloqueo automático de la puerta en el modo de autolimpieza o de bloqueo manual por parte del usuario, por ejemplo para impedir que los niños puedan acceder libremente a la cavidad del horno.

Mantenga la tecla **LOCK DOOR** pulsada durante 3 segundos ; una vez bloqueado el cerrojo, la puerta permanece cerrada. Repita la misma operación para desbloquear el cerrojo.

Bloqueo del teclado

Mantenga pulsada la tecla **LOCK KEYS** 3 segundos. Los mandos quedan así bloqueados y aparece el símbolo de una llave. Repita la operación durante 3 segundos para desbloquear el teclado.

NOTA : En todo momento se puede apagar el dispositivo.

Interrupción de corriente

Al volver la corriente, el mecanismo de cerrojo de la puerta realiza una prueba de funcionamiento al término de la cual aparecen visualizadas la hora y la fecha.

Ajustes por defecto

Tan pronto como se selecciona un modo de cocción, este selecciona automáticamente una temperatura adecuada que podrá, sin embargo, modificarse según las necesidades.

También se puede definir una opción personalizada que permita guardar la última temperatura utilizada para cada modo de cocción.

Precalentamiento y precalentamiento rápido

El precalentamiento se cuando se selecciona un modo de cocción ; durante este tiempo, la temperatura instantánea aparece visualizada junto con el icono del termómetro.

Cuando la temperatura alcanza el 100% del valor previsto, una señal acústica indica el final del precalentamiento y desaparece el valor de temperatura actual.

Si necesita calentar el horno rápidamente, puede utilizar el modo de precalentamiento rápido que utiliza los elementos térmicos y el convector de una manera especial para reducir lo más posible el tiempo de calentamiento.

Después de seleccionar una de las funciones para las cuales está disponible el calentamiento rápido y una vez ajustada la temperatura deseada, pulsar la tecla **FAST PREHEAT**. Aparece el símbolo correspondiente. Pulsar entonces **START** y esperar unos segundos la puesta en marcha automática.

Tan pronto como el horno alcanza la temperatura programada, suena la señal acústica correspondiente y los dos iconos de « Precalentamiento rápido » y « Temperatura actual » desaparecen. El horno conmuta automáticamente al modo de cocción que se había programado anteriormente. Introduzca ahora los alimentos.

Precalentar el horno

- Precaliente el horno cuando utiliza los modos de Horneado, Horneado de convección y Grill de convección.
- Utilice el modo de precalentamiento rápido cuando no disponga de mucho tiempo para precalentar el horno.
- Seleccionar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentado.
- Se necesita precalentar para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, pastelesitos y panes.
- El precalentado ayudará a dorar los asados y a que la carne conserve sus jugos.
- Coloque las rejillas del horno en su posición correcta antes de precalentar.
- Durante el precalentado la pantalla muestra la temperatura de cocción seleccionada.
- Un pitido confirmará que el horno se ha precalentado y se desactivará la indicación "temperatura detectada".

Sugerencias para el uso

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

Recipientes

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

Condensación y temperatura del horno

- Es normal que una cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante el proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad que contienen los alimentos. La humedad se puede condensar sobre una superficie más fría o en el interior del horno, así como en el panel de control.
- Su nuevo horno lleva un sensor electrónico de temperatura que permite mantener la temperatura deseada con exactitud. Su horno anterior tal vez tenía un termostato mecánico que gradualmente cambiaba a una temperatura más alta. Será normal que usted tenga que ajustar sus recetas favoritas cuando empiece a cocinar con su nuevo horno.

Horneado a gran altitud

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

Conexión de 120/240 contra 120/208 Voltios

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

Rejillas del horno

- El horno tiene guías para las rejillas en seis niveles como se muestran en la figura de la pág. 5.
- Las posiciones de las rejillas están numeradas desde la guía de la rejilla inferior (#1) a la superior (#6).
- Consulte las tablas de cocinar para determinar las mejores posiciones de la rejilla para usar cuando se cocina.
- Cada guía de nivel consiste en un par de soportes formados en las paredes de cada lado del interior del horno.
- Asegúrese siempre de que las rejillas del horno se encuentran en la posición correcta antes de encender el horno. Asegúrese de que las rejillas estén niveladas una vez colocadas en posición.

Si tiene dudas, como por ejemplo, qué lado es la parte frontal de la rejilla, tome como referencia la figura de la pág. 5.

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



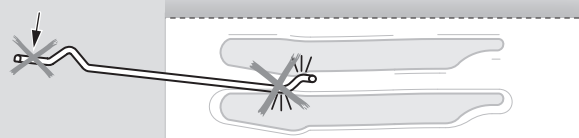
PRECAUCIÓN!

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



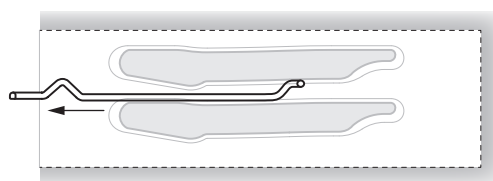
PRECAUCIÓN

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

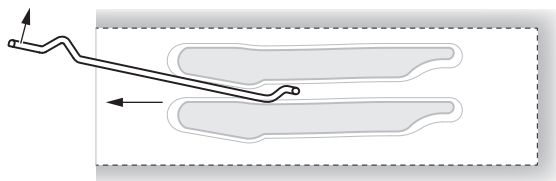


Para sacar las rejillas del horno:

1. Agarre la rejilla y empújela hacia atrás

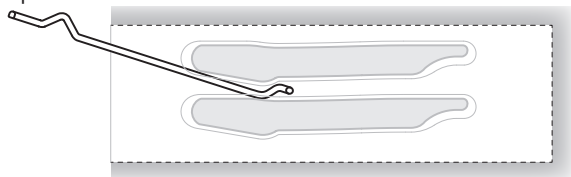


- Incline la rejilla hacia arriba y sáquela

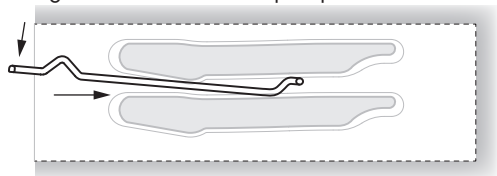


Para meter una rejilla del horno:

- Coloque la parte de atrás de la rejilla entre las guías de nivel de rejilla



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



La rejilla extensible

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



PRECAUCIÓN

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

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



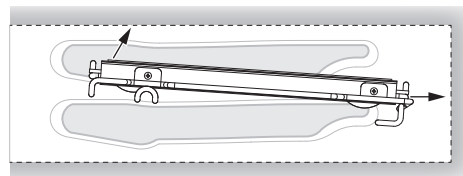
PRECAUCIÓN!

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

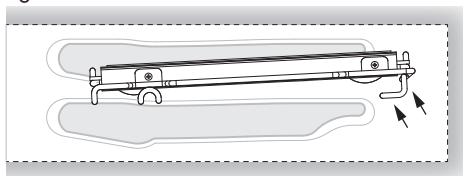
Si tiene dudas, como por ejemplo, qué lado es la parte frontal de la rejilla, tome como referencia la figura de la pág. 5.

Sacarla del horno:

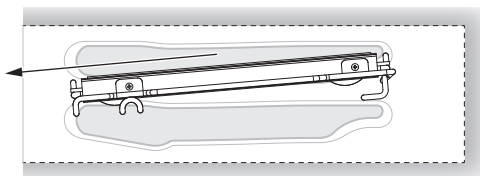
- Eleve el rack ligeramente empujándolo hacia la parte trasera del horno hasta que se libere el tope.



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

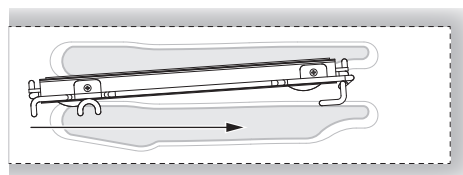


- Jale la rejilla hacia abajo y sáquela

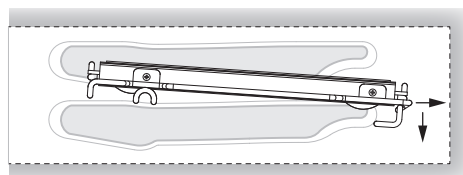


Colocar la rejilla en el horno:

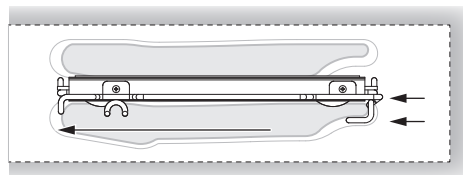
- Agarre la rejilla firmemente en ambos lados. Coloque la rejilla (incluyendo el marco) arriba de la guía de rejilla deseada



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



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



Instrucciones para el primer encendido

Una vez conectado el horno a la alimentación eléctrica por primera vez, el control de prepara automáticamente para setear algunas configuraciones del usuario, que se mantendrán en la memoria en caso de encendidos sucesivos.

NOTA: tanto en la primera, como en las conexiones siguientes, a la alimentación eléctrica el mecanismo de bloqueo de la puerta realiza una vuelta de calibrado, en **esta fase mantener siempre la puerta cerrada.**

- Idioma
- Temperatura y peso
- Tiempo
- Fecha

Referirse al párrafo **PARÁMETROS USUARIO** para las instrucciones de configuración.

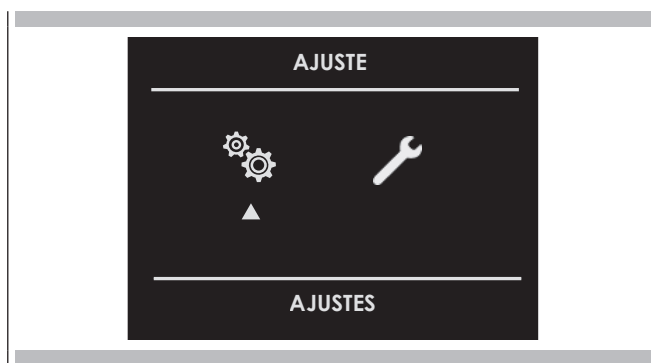
Después de haber seteado las configuraciones del usuario el control de pone automáticamente en la pantalla "Stand-by".



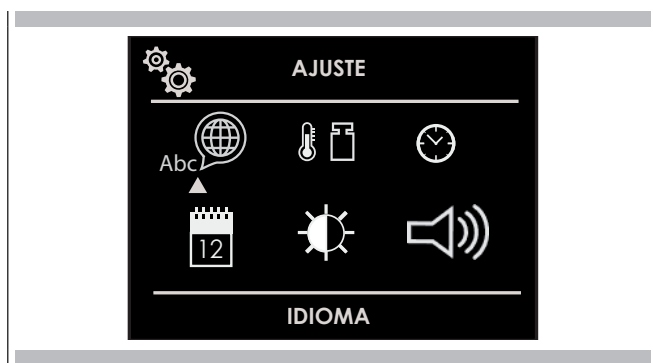
Con el horno encendido pulsar la tecla **SETTING** para acceder al menú de configuraciones, este menú permite personalizar las configuraciones del horno. Para poder acceder no debe haber cocciones activas o funciones con tiempo determinado configuradas.

NOTA : No se puede configurar el menú Ajustes si ya hay funciones temporizadas programadas: por lo tanto, se tienen que borrar previamente todas las funciones de temporización activas.

1. Pulsar la teclas **◀▶** para elegir el sub menú y confirmar con la tecla **START**.



2. Utilizar este menú para cambiar las configuraciones siguientes: Pulsar la teclas **◀▶** o **▲▼** para elegir las configuraciones a modificar en un sub menú entre los seis disponibles y confirmar con la tecla **START**.



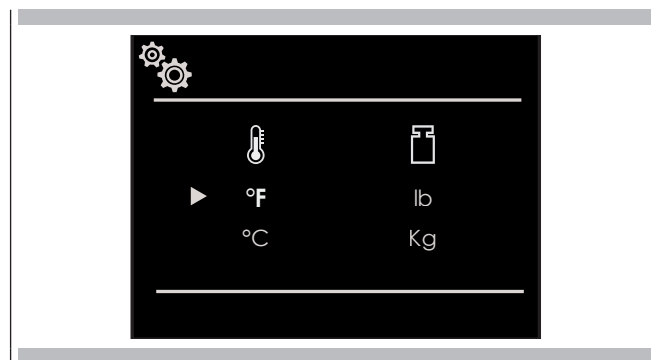
Idioma

Pulsando la tecla de flecha **▲▼** elegir el idioma pre seleccionado entre los disponibles y confirmar con la tecla **START**.



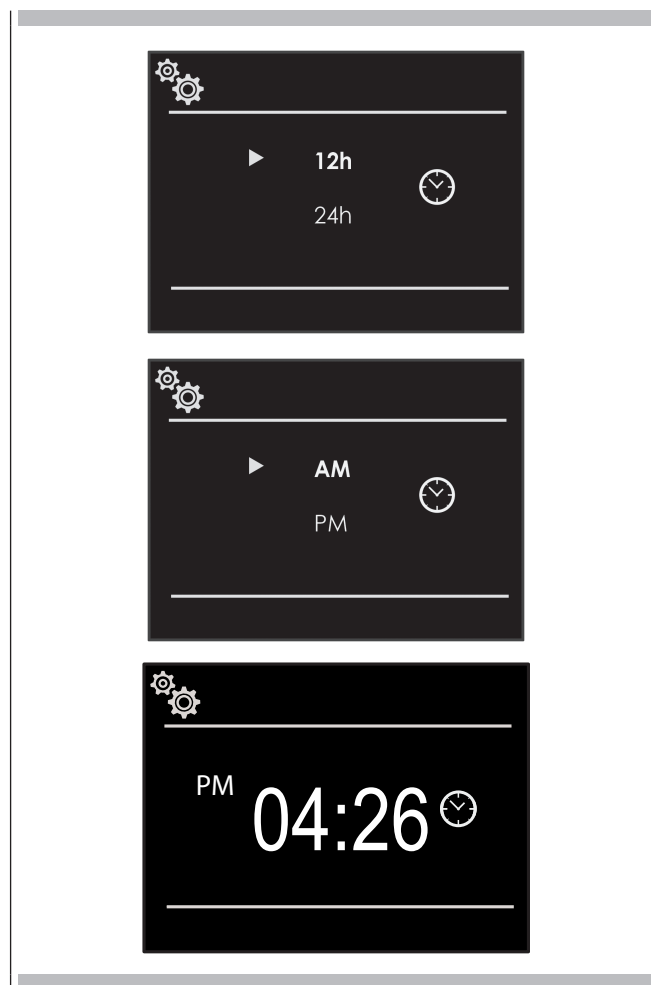
Temperatura y peso

Pulse la flecha de desplazamiento **◀▶** y **▲▼** para seleccionar una de las dos opciones de temperatura "°C/°F" u opciones de peso en Kg/lb y confirmar con la tecla **START**.



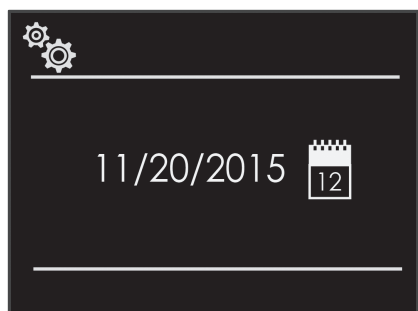
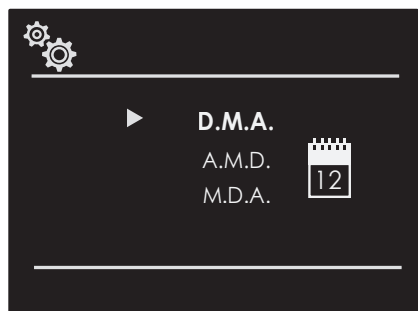
Tiempo

Pulsando la tecla de flecha **▲▼** elegir el formato pre seleccionado de la hora entre las opciones "12h AM/PM o 24h" y confirmar con la tecla **START**. A continuación configurar la hora por medio del teclado numérico o por medio de las flechas **▲▼** confirmando con la tecla **START**.



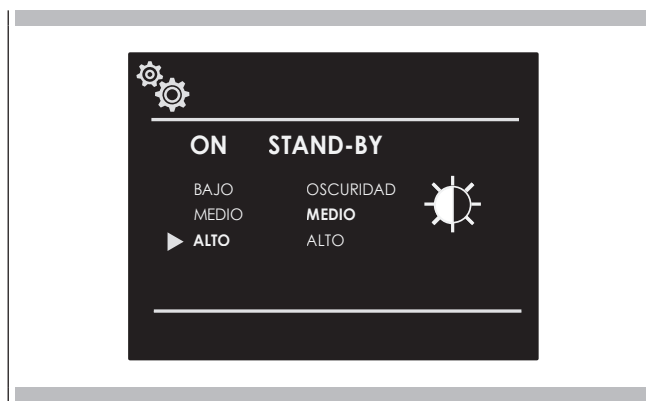
Fecha

Pulsando la tecla de flecha ▲▼ elegir el formato de la fecha entre las opciones "D.M.A. – A.M.D. – M.D.A." y confirmar con la tecla **START**. A continuación configurar el valor por medio del teclado numérico o por medio de las flechas ▲▼ y confirmando con la tecla **START**.



Brillo

Pulsando la tecla de flecha ◀▶ elegir la configuración de luminosidad a modificar entre la condición de ON o STAND-BY, elegir después por medio de las flechas ▲▼ el grado de luminosidad deseado y confirmar con la tecla **START**.



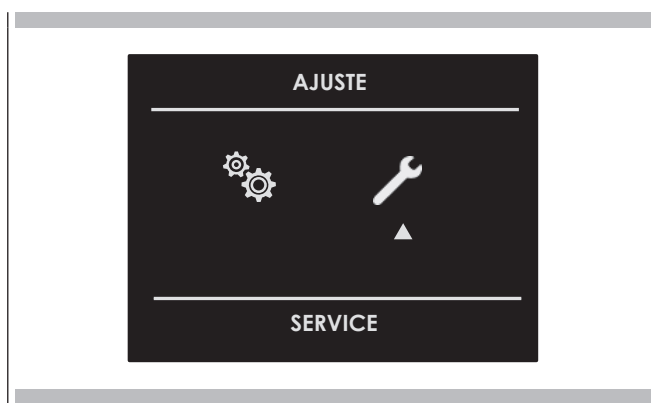
Bíper

Pulsando la tecla de flecha ▲▼ elegir el volumen, deseado y confirmar con la tecla **START**.



Con el horno encendido pulsar la tecla **SET** para acceder al menú de SISTEMA, este menú permite configurar algunos parámetros o funciones especiales, además da acceso a la lista de eventos de los errores.

1. Pulsar las teclas **◀▶** para elegir el sub menú y confirmar con la tecla **START**.



2. Utilizar este menú para cambiar las configuraciones siguientes:
Pulsar las teclas **▲▼** para elegir la opción a configurar o visualizar entre las tres disponibles y confirmar con la tecla **START**.



Registro eventos

El menú permite verificar los eventuales errores registrados, estos códigos pueden comunicarse al servicio de asistencia.



Tensión de red

Esta opción sirve para configurar el tipo de alimentación del aparato

en la fase de instalación. Pulsar las teclas **◀▶** para elegir la tensión a 240V o 208V según la tensión de red que existe en la casa después confirmar con la tecla **START**.
Para evitar cambios de configuración accidentales se pide una confirmación doble.



Demo

Esta función sirve para configurar la modalidad DEMO que hace que el horno no se pueda utilizar para las cocciones pero realiza automáticamente una demostración de las funciones.

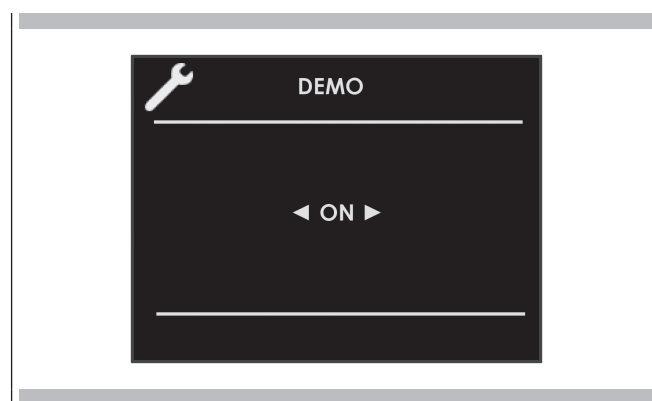
1. Pulsar las teclas **◀▶** para elegir la opción ON.
2. Confirmar con la tecla **START**.
3. Pulsar la tecla **ON/OFF**.

Tras 30 segundos aproximadamente el horno empieza a funcionar en esta modalidad.

Para suspender momentáneamente la función DEMO basta con mantener pulsada durante algunos segundos una tecla cualquiera hasta que el horno se pone en stand-by, pulsar de nuevo la tecla **ON/OFF** para activarla de nuevo.

Si por el contrario se desea desactivarla es necesario entrar en la pantalla DEMO configurando la opción OFF y confirmar con la tecla **START**.

NOTA: Si está configurada la función permanece activa aunque el horno se desconecte de la red de alimentación.



Encendido y apagado del horno

⚠ IMPORTANTE

- La tecla **START/PAUSE** no detiene la función.
- Después de haber apagado el horno, el ventilador de enfriamiento podría seguir funcionando hasta que las partes internas del horno no se hayan enfriado.

Presione  para activar las teclas ON/OFF del horno.
Pulsar **ON/OFF** para encender el horno y pulsar de nuevo para apagarlo, el horno vuelva al modo stand-by.

NOTA: El horno doble está dotado de una tecla **ON/OFF** y otra de selección para cada cavidad.

Elección del modo de cocción

⚠ IMPORTANTE

- No dejar la puerta abierta durante un tiempo prolongado durante la cocción.
- La puerta debe mantenerse cerrada durante la función BROIL.

1. Colocar la rejilla o las rejillas en el nivel apropiado.
2. En caso de horno doble elegir el horno deseado por medio de las teclas **UPPER OVEN** o **LOWER OVEN**.
3. Los modos de cocción están subdivididos en grupos como se muestra a continuación, dentro de estos grupos elegir el modo de cocción apropiado según el alimento que se va a cocinar y pulsar la tecla **START**.

MODELO PIZZA PIZZERIA	
BAKE	     
BROIL	
CONVECCIÓN	     
PIZZA	 RECETA
AIRFRY	

4. El display muestra la información previa del modo pre seleccionado. En esta pantalla se puede, todavía, cambiar el modo de cocción del grupo seleccionado utilizando las teclas  .
5. Si la temperatura propuesta es correcta confirmar con la tecla **START** para poner en marcha la cocción, si no es así, si no se pulsa la tecla **START** después de 10 segundos se pone en marcha de modo automático y el icono del modo de cocción se pone animado.

Variación del modo de cocción

1. Durante una cocción no temporizada es posible poner en pausa la cocción misma pulsando la tecla **PAUSE**, todas las configuraciones de la cocción suspendida quedan memorizadas para poder reactivarla a continuación por medio de la misma tecla.
2. Para cambiar el modo de cocción mientras que el horno está en función pulsar la tecla **PAUSE** y a continuación la tecla **BACK-HOME** en este punto por medio de las flechas   se puede elegir un modo de cocción diferente entre los disponibles en el grupo.
3. Si se desea activar un modo de cocción introducido en otro grupo es necesario interrumpir la cocción en curso y elegir el grupo pedido en la pantalla principal.

Variación de la temperatura



IMPORTANTE

- La función BROIL funciona por niveles, no existe la posibilidad de configurar una temperatura ya que trabaja en ciclos fijos según el nivel configurado desde L1 a L5.
- La temperatura máxima en la función BROIL está limitada según el nivel configurado.
- En todos los modos de cocción donde la temperatura es fija no aparece visualizada en el display.
- Al final de una función el display de la página de stand-by visualiza la temperatura de calor residual de la cavidad.

- Desde la pantalla de información previa del modo de cocción se puede variar la temperatura por medio del teclado numérico o por medio de las flechas confirmando a continuación con la tecla **START**.
- Una vez puesta en marcha la cocción es posible de todas maneras variar la temperatura en cualquier momento por medio de las flechas .

Tabla de modos de cocción

MODO DE COCCIÓN	ICONO	PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	SONDA DE TEMPERATURA	TEMPERATURA		
				Mín.	Predefinida	Máx.
DESCONGELACIÓN				***	***	***
DESHIDRATACIÓN				120°F (50°C)	140°F (60°C)	160°F (70°C)
MANTENER EN CALIENTE				80°F (25°C)	100°F (40°C)	210°F (100°C)
COCCIÓN INFERIOR				170°F (75°C)	350°F (175°C)	550°F (290°C)
COCCIÓN				170°F (75°C)	350°F (175°C)	550°F (290°C)
COCCIÓN CIRCULAR POR CONVECCIÓN				170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
PIZZA				170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
COCCIÓN POR CONVECCIÓN				170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
GRIL POR CONVECCIÓN INFERIOR				170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
CONVECCIÓN INFERIOR POR CONVECCIÓN				170°F (75°C)	450°F (230°C)	550°F (290°C)
GRIL POR CONVECCIÓN				170°F (75°C)	450°F (230°C)	550°F (290°C)
GRIL L1				400°F (205°C)		
GRIL L2				450°F (230°C)		
GRIL L3				490°F (255°C)		
GRIL L4				520°F (270°C)		
GRIL L5				550°F (290°C)		
PIZZA PIZZERIA (RECETAS)				590°F (310°C)		
SABAT (si está presente)				120°F (50°C)	140°F (60°C)	550°F (290°C)
AIRFRY (si está presente)				300°F (150°C)	350°F (175°C)	550°F (290°C)
LA PIRÓLISIS				860°F (460°C)		

Fase de precalentamiento

Mientras que el horno está en fase de precalentamiento la temperatura actual aparece visualizada bajo el icono de modo de cocción.



En cuanto se alcanza la temperatura configurada se produce una señal acústica y desaparece la indicación de la temperatura actual.



3. Pulsar de nuevo la tecla **START** para poner en marcha la función. El display muestra el icono de la función activa hasta que se haya alcanzado la temperatura configurada. Después de ello la función conmuta en automático el modo de cocción pre seleccionado.



Precalentamiento Rápido

La función **FAST PREHEAT** permite alcanzar la temperatura deseada en un tiempo más breve respecto al precalentamiento estándar. La función puede habilitarse para todos los modos de cocción introducidos en los grupos **BAKE** (excepto el Sabat), **CONVECT** y **PIZZA**.

Para seleccionar el **FAST PREHEAT**:

1. Elegir el modo de cocción como se ha indicado anteriormente y pulsar la tecla **START** para visualizar la pantalla de información previa del modo de cocción.
2. Pulsar la tecla **FAST PREHEAT**.
El símbolo  aparece en la parte inferior del display.

Iluminación del horno

Un botón luminoso activa las luces de los hornos. En caso de horno doble, pulsar **UPPER OVEN** o **LOWER OVEN** para seleccionar la cavidad deseada (superior o inferior).

- Pulsar **LIGHT** para encender o apagar las luces.
- Las luces internas del horno se encienden automáticamente cuando se abre la puerta..
- Cuando un horno está en servicio, las luces del horno se encienden automáticamente al activarse un modo de funcionamiento.
- Las luces del horno se apagan automáticamente cuando se desactiva el modo de funcionamiento.

NOTA: Las luces no funcionan en el modo de la pirólisis.

NOTA: Una vez encendidas las luces se apagan automáticamente tras 3 minutos, para encenderlas de nuevo pulsar la tecla o abrir la puerta.

NOTA: Si se pulsa la tecla **LIGHT** cuando los dos hornos están apagados y las luces encendidas, estas se apagan simultáneamente en los hornos superior e inferior.

- En los modelos de horno doble, los dos hornos pueden ajustarse de manera independiente para funcionar de forma temporizada.
- Compruebe que el reloj de tiempo real muestra la hora correcta.
- En el modo temporizado, el horno se apaga al finalizar el tiempo de cocción programado.



PRECAUCIÓN

No dejar nunca el alimento en el horno más de una hora antes y después de la cocción, ya que esto podría deteriorar las propiedades de alimento mismo.



NOTE

- No se pueden utilizar las funciones a tiempo determinado si la sonda de carne está introducida.
- El tiempo máximo configurable para una cocción es de 12h.

Tiempo de cocción

Utilizar la función “Tiempo de Cocción” para hacer funcionar el horno durante un periodo de tiempo determinado. El horno arranca inmediatamente y se apaga en automático cuando el tiempo ha terminado.

Ajustar un modo temporizado

1. Elegir el modo de cocción y la temperatura.
2. Hay dos maneras para configurar la función.
 - a) Pulsar la tecla **COOK TIME** para configurar la duración.
 - b) Pulsar la tecla **STOP TIME** para configurar la hora de finalización.
3. Después de haber elegido una de las dos opciones antes indicadas configurar el valor del tiempo por medio del teclado numérico o por medio de las flechas ▲ ▼ confirmando con la tecla **START**.
4. Después de haber pulsado la tecla **START** la cocción arranca y las informaciones de la cocción temporizada aparecen visualizadas en el display.
 - Modo de Cocción
 - Temperatura
 - Tiempo de cocción
 - Hora de Final de cocción



- 5 Al final el horno se apaga y una señal acústica avisa de que la cocción ha terminado.

Si se desea cambiar el tiempo de cocción cuando el horno está ya en función basta con pulsar la tecla **COOK TIME**, introducir el nuevo tiempo de cocción y pulsar de nuevo la tecla **START**.

Hora final

Utilizar la función “Hora Final” para retrasar el arranque de la cocción temporizada. Introducir el tiempo de final y el horno calcula automáticamente la hora de arranque. El horno arranca y se apaga automáticamente.

Para retrasar el comienzo de un modo cronometrado

- 1 Configurar primero la cocción temporizada deseada como está especificado en el apartado “TIEMPO DE COCCIÓN”.
- 2 Pulsar la tecla **STOP TIME** para configurar la hora de finalización.
- 3 Configurar la hora de final de cocción por medio del teclado numérico o por medio de las flechas ▲ ▼ confirmando con la tecla **START**.
- 4 Después de haber pulsado la tecla **START** la función se pone en espera y las informaciones de la cocción aplazada aparecen visualizadas en el display.
 - Modo de Cocción
 - Temperatura
 - Hora de Final de cocción
 - Hora de Inicio de cocción



- Al final el horno se apaga y una señal acústica avisa de que la cocción ha terminado.

Si se desea cambiar el tiempo de cocción o la hora de finalización cuando el horno está ya en función basta con pulsar la tecla **COOK TIME** o **STOP TIME**, introducir el nuevo tiempo de cocción pulsando de nuevo la tecla **START**.

Cuando se cocinan, asados, filetes o pollos, este es el mejor modo para decir cuando el alimento está cocinado adecuadamente.

Este horno puede equiparse opcionalmente con la sonda de temperatura que detecta la temperatura interior de los alimentos y detiene la cocción tan pronto como se alcanza el valor de ajuste. En un horno doble, este dispositivo solamente está previsto en la cavidad superior.

Cuando la sonda está en uso el horno controla automáticamente el tiempo de la cocción.



ADVERTENCIA

- Para evitar quemaduras utilizar una manopla de cocina para insertar o retirar la sonda de la carne cuando el horno está caliente.
- Retirar la sonda utilizando siempre el asa, si se retira tirando del cable podría estropearse.
- Comprobar siempre que el alimento esté completamente descongelado cuando se introduce la sonda. En caso contrario podría estropearse.



NOTA

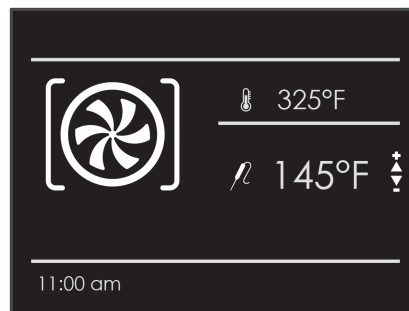
- La sonda de carne no está habilitada para las funciones introducidas en los grupos "Deshidratación, Mantener en caliente, Sabat, y la pirólisis" (función de sonda de carnes no está disponible para Recetas). Si se introduce durante una de estas funciones aparece en el display un mensaje de retirar la sonda.
- Si la sonda de carne se retira accidentalmente durante el funcionamiento aparece en el display un mensaje de advertencia.
- El rango de valor de temperatura configurable para la sonda va de 104°F a 212°F (40°C a 100°C).
- El horno mantiene en la memoria el último valor de temperatura configurado por el usuario.

Insertar la punta de la sonda en la parte central y más espesa de la carne.

Comprobar que la sonda no esté en contacto con la grasa, huesos, partes del horno o bandejas.

La sonda de la carne es detectada automáticamente cuando se introduce y aparece visualizado en el display el icono .

Cuando se pone en marcha un modo de cocción con la sonda introducida la pantalla de configuración de la función aparece automáticamente.



1. Configurar la temperatura deseada de la sonda por medio del teclado numérico o por medio de las flechas   confirmando con la tecla **START**.



2. Después de haber pulsado la tecla **START** la cocción arranca y las informaciones de la cocción con la sonda aparecen visualizadas en el display.

- Modo de Cocción
- Temperatura del horno
- Temperatura configurada de la sonda
- Temperatura actual de la sonda

Al alcanzar la temperatura configurada de la sonda final el horno se apaga y una señal acústica avisa de que la cocción ha terminado.

NOTE: Una vez puesta en marcha la cocción es posible de todas maneras variar la temperatura del horno en cualquier momento por medio de las flechas  .

Si se desea variar la temperatura de la sonda pulsar la tecla **START/PAUSE** y después la tecla **BACK/HOME** y por último de nuevo la tecla **START/PAUSE**.

Consejos y técnicas de asado

El asado es la cocción con aire calentado. Tanto el elemento superior como el inferior del horno se encienden para calentar el aire pero no se utiliza el ventilador para hacer circular el horneado.

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

Directrices generales

- Para obtener los mejores resultados hornee los alimentos en una única rejilla con al menos 1" - 1 ½" (2,5 - 3 cm) espacio entre los moldes y las paredes del horno.
- Use una rejilla cuando selecciona el modo de horneado.
- Controle para que estén cocidos en el menor tiempo.
- Use moldes del metal (con o sin acabado antiadherente), vidrio refractario, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios adecuados para el horno.
- Cuando use vidrio refractario, reduzca la temperatura 25 °F (15 °C) con respecto a la temperatura recomendada.
- Use bandejas de horneado con o sin lados o moldes de charlotas.
- Las cazuelas de metal oscuro o con recubrimiento antiadherente cuecen más rápidamente y se doran más. Los moldes aislantes alargarán ligeramente el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- No utilice hojas de aluminio o bandejas de aluminio desechables para cubrir cualquier parte del horno. Las hojas son un excelente aislante de calor y el calor quedará atrapado por debajo. Esto alterará el rendimiento de la cocción y podrá dañar el acabado del horno.
- Evite el uso de las puertas abiertas para apoyar las cazuelas.
- Los consejos para Resolver los problemas de horneado se encuentran en la página 36.

Consejos y técnicas de verdadera convección

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

- Para obtener mejores resultados, se recomienda poner los alimentos en bandejas planas, no tapadas para aprovechar la circulación del aire forzado. Utilice moldes de aluminio brillante para obtener los mejores resultados si no se especifica nada más.
- Se puede utilizar vidrio refractario o cerámica. Reduzca la temperatura otros 25°F (15°C) cuando utiliza platos de vidrio refractario, con una reducción total de 50°F (30°C).
- Se pueden usar moldes de metales oscuros. Tenga presente que los alimentos se dorarán más rápidamente si usa recipientes de metal oscuro.
- El número de rejillas utilizadas lo determina la altura del alimento que tienen que cocinar.
- Cocinar con múltiples rejillas para comidas realizadas al horno se debe a la posición de las rejillas 1, 2, 3, 4 y 5. Se pueden utilizar todas las rejillas, para las galletas, bollos y galletitas saladas.
 - Con 2 rejillas de horneado. Use las posiciones 1 y 3.
 - Con 3 rejillas de horneado. Use las posiciones 2, 3 y 4 o 1, 3 and 5.
 - Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, coloque los moldes de tal modo que ningún molde quede directamente encima de otro. Para lograr mejores resultados, coloque los moldes en la parte frontal de rejilla superior y en el fondo de la rejilla inferior (vea la figura a la derecha). Permita 1" - 1 1/2" de espacio libre alrededor de los moldes.
- Transformar su propia receta puede ser fácil. Elija una receta que funcione bien en el modo de convección.
- Reduzca la temperatura y el tiempo de cocción si fuera necesario. Puede ser necesario algún juicio y cometer algún error para obtener un resultado perfecto. Conserve los resultados de su técnica para la próxima vez que quiera preparar la misma receta utilizando el sistema por convección.
- Los consejos para resolver los problemas de horneado se encuentran en la página 36.

Alimentos recomendados para modo de horneado de convección:

Galletitas saladas y hojaldres

Galletas para el café

Pasteles (de 2 a 4 rejillas) Masa de levadura

Bollos de crema

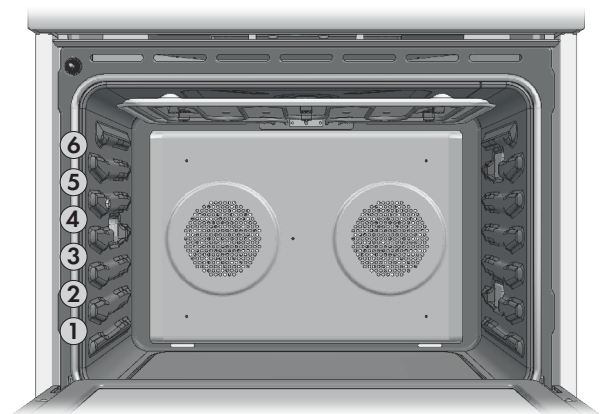
Popovers

Guisos y entrantes

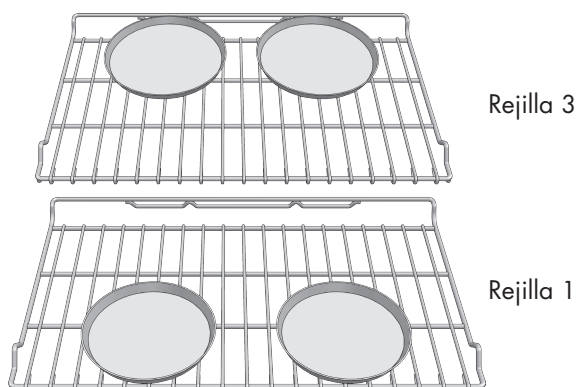
Comidas preparadas al horno (posición de las rejillas 1, 2, 3)

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

POSICIÓN DE LAS REIJLLAS



COLOCACIÓN DE LOS DISTINTOS RECIPIENTES EN LA REJILLA



Consejos para recetar rápidas y fáciles

Para transformar el HORNEADO estándar en HORNEADO DE CONVECCIÓN:

- Reduzca la temperatura 25 °F.
- Use el mismo tiempo de horneado que para el modo de Horneado si es por debajo de los 10 a 15 minutos.
- Los alimentos con un tiempo de horneado inferior a 30 minutos deberían controlarse para ver si están bien cocidos 5 minutos antes que las recetas de horneado estándar.
- Si los alimentos se hornean durante más de 40 a 45 minutos, el tiempo de horneado se debería reducir un 25%.

Consejos y técnicas de grill de convección

- No precalentar para el cocción por convección.
- Cocine con grill en una bandeja baja y sin tapar.
- Cuando se gratinan pollos y pavos enteros, suba las alas hacia atrás y ate fuerte las patas con cuerda de cocina.
- Use el recipiente para asar a la parrilla de 2 piezas para gratinar descubierto.
- Use una sonda o un termómetro de carne para determinar la cocción del interior cuando en la temperatura "END" (véase la tabla de cocción).
- Controle dos veces el interior de la temperatura de la carne/ de la ave introduciendo un termómetro de carne en otra posición.
- También podría ser necesario cubrir las grandes aves con papel de aluminio (y la fuente de asar) durante una porción del tiempo de asado para evitar que se dore excesivamente.

Consejos para recetas rápidas y fáciles

Convierta el **COCCIÓN INFERIOR** estándar en **COCCIÓN POR CONVECCIÓN** :

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

- La temperatura de seguridad mínima para el relleno de las aves es de 165 °F (75 °C).
- Después de extraer el artículo del horno, cubrir sin demasiada fuerza con papel de aluminio durante 10 o 15 minutos antes de cortar en el caso de que fuera necesario aumentar la temperatura final de los alimentos de 5° a 10 °F (3° to 6 °C).

Los tiempos de cocción son indicativos y dependen también del grosor de la carne y de la temperatura inicial antes de cocinarse.

Consejos y técnicas del grill por convección

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo de Asado de Convección con la puerta del horno cerrada.
- No precaliente el horno.
- Use un recipiente de 2 piezas.
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo recomendado para cocinar (vea la tabela de asado de convección).

Los tiempos del Asado y Asado de Conveccion son aproximados y pueden variar ligeramente.

Los tiempos de cocción son indicativos y dependen también del grosor de la carne y de la temperatura inicial antes de cocinarse.

Consejos y Técnicas del gril

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo de Asado con la puerta del horno cerrada.
- Precalentar el horno durante 5 minutos antes de usarlo.
- Use un recipiente de 2 piezas.
- Se puede untar las carnes con un pincel mojado en aceite o mantequilla para evitar que se pegue.
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo recomendado para cocinar (vea la tabla de asado)

Los tiempos del Asado y Asado de Conveccion son aproximados y pueden variar ligeramente.

Los tiempos de cocción son indicativos y dependen también del grosor de la carne y de la temperatura inicial antes de cocinarse.

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

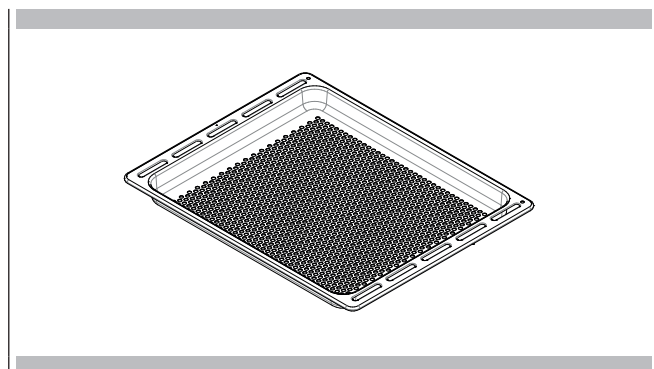
Consejos y técnicas de AirFry

Air Fry es un modo de cocción único que está diseñado para producir alimentos con un exterior más crujiente que la cocción tradicional en el horno. Seleccione Air Fry, luego configure la temperatura deseada y presione Iniciar. La temperatura se puede configurar entre 300 F (150 C) y 550 F (290 C).

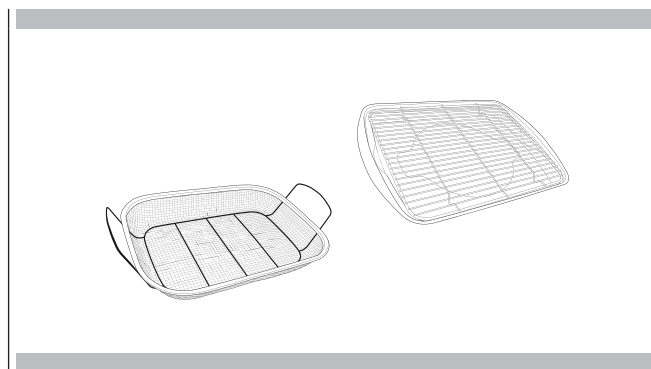
Pautas para los utensilios de cocina para freír al aire

- Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para asar cuando utilice el modo Air Fry.
- También se pueden utilizar cestas para horno y rejillas para hornear. Se debe colocar una bandeja para hornear en la rejilla debajo de los alimentos para recoger la grasa cuando se usa una canasta para hornear.
- Se recomienda una bandeja para hornear oscura. Una sartén oscura promueve un mejor dorado y crujiente.

- El modo Air Fry está diseñado para cocinar en una sola rejilla.
- El modo Air Fry está diseñado para usarse con el precalentamiento del horno.
- Se recomienda la posición 3 de la parrilla para la mayoría de los alimentos.
- Al freír alimentos con salsa al aire, se recomienda aplicar la salsa al final de la cocción.
- Si los alimentos se dorarán demasiado rápido, pruebe con una posición de rejilla más baja o una temperatura más baja en el horno.
- Para alimentos envasados, siga las instrucciones de cocción en horno tradicional para establecer la temperatura y el tiempo de cocción esperado.
- No es necesario voltear ni revolver los alimentos durante la cocción.
- Coloque los alimentos en una sola capa sobre la sartén, no sobrecargue la sartén.



Utensilios de cocina principales recomendados



Opciones alternativas de utensilios de cocina

Consejos y técnicas de deshidratación

- Para deshidratar use el modo de deshidratado. Se usa una baja temperatura y el aire caliente que circula suavemente elimina la humedad de los alimentos para conservarlos.
- La temperatura del modo de deshidratación está programada a 140 °F (60 °C).
- Las temperaturas del modo de deshidratación se encuentran entre 120 °F (50 °C) y 160 °F (70 °C).
- Se pueden usar múltiples rejillas al mismo tiempo.
- Algunos alimentos requieren como 14-15 horas para su total deshidratación.
- Consulte un libro de conservación de alimentos para los tiempos específicos y para el manejo de los distintos alimentos.
- Este modo es apropiado para una variedad de frutas, vegetales, verduras y tiras de carne.
- Las rejillas especiales de secado se pueden comprar en tiendas de menaje de cocina especializadas.
- Si se usan servilletas de papel, algunas humedades de los alimentos pueden ser absorbidas antes de empezar la deshidratación (como por los tomates o duraznos cortados en rodajas)..

Tabla de deshidratación

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

La función Recetas en el horno da la posibilidad de cocinar alimentos sin configurar cada vez el horno manualmente. Al seleccionar una receta; el modo de cocción, la temperatura y el tiempo quedan configurados automáticamente según la receta que ha elegido en el menú.

Lista de recetas	Tipo de alimentos	Condiciones de los alimentos	Lista de recetas	Informaciones visualizadas
PREDEFINIDA O PERSONAL		FRESCO	PAN PIZZA PRIMEROS	TIPO DE ACCESORIO POSICIÓN NIVEL PESO DE LOS ALIMENTOS TIEMPO DE COCCIÓN PRECALENTAMIENTO NECESARIO (SÍ/NO) TEMPERATURA
		CONGELADO		
		ENTERO	CARNE	
		EN PEAZOS		
		ENTERO	AVE CORRAL	
		EN PEAZOS		
		ENTERO	PESCADO	
		EN PEAZOS		
		-	VERDURA	
		-		
		-	TORTAS	
		-		

Seleccionar una receta ya configurada:

1. Encender el horno y pulsar la tecla **RECIPES**.
2. Elegir por medio de las flechas ▲ ▼ la lista entre "DEFINIDAS" o "PERSONALES" y confirmar con la tecla **START**.
3. Elegir el tipo de alimento que se desea cocinar por medio de las flechas ▲ ▼ y las flechas ◀ ▶ y confirmar con la tecla **START**.
4. Elegir por medio de las flechas ▲ ▼ entre "FRESCO" o "CONGELADO" o en otros casos entre "ENTERO" o "EN PEAZOS" confirmando con la tecla **START**.
5. Elegir la receta deseada por medio de las flechas ▲ ▼ y confirmar con la tecla **START**.
6. Cuando la receta ha sido seleccionada aparece la pantalla siguiente en el display.

7. Para iniciar la receta confirmar con la tecla **START**.

Durante una receta algunas señales sonoras y visuales piden efectuar las operaciones siguientes, simplemente hay que seguir las indicaciones del display.

8. Al final el horno se apaga y una señal acústica y visual avisa de que la receta ha terminado.

EJEMPLO

PAVO ASADO



REJILLA RECTANGULAR
NIVEL 1
PESO 3800g
TIEMPO DE COCCIÓN 03:00
PRECALENTAMIENTO SÍ
TEMPERATURA 350°F

START
GUARDAR

Guardar una receta personalizada:

Una vez elegida una receta se pueden cambiar las configuraciones del "Tiempo" y "Peso" guardando la receta entre las "PERSONALES".

1. Una vez elegida una receta pulsar la tecla  y confirmar con la tecla **START**.
2. Si se desea cambiar el valor del peso introducir el peso deseado por medio de las flechas   o el teclado numérico confirmando con la tecla **START**.



3. En automático se pasa a la pantalla del tiempo de cocción, si se desea cambiar el tiempo utilizar las flechas   o el teclado numérico confirmando de nuevo con la tecla **START**.



4. En este punto se puede guardar la receta en la lista de las recetas "PERSONALES", seleccionando "GUARDAR" y confirmando con la tecla **START**.



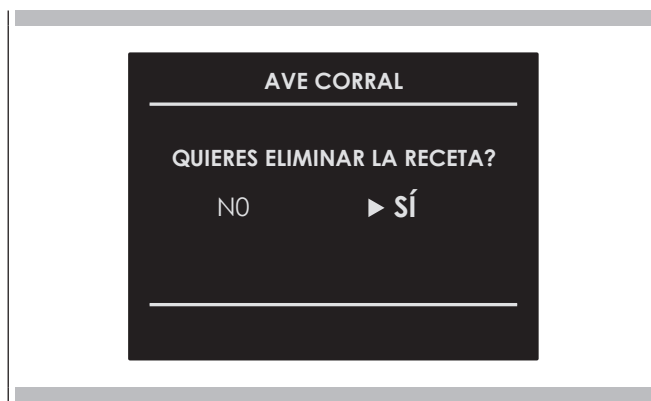
NOTA

Si los valores de tiempo o peso se modifican y no se guardan rápidamente, al final de la receta aparece un mensaje que pregunta si se desea guardarla.

5. Para iniciar la receta pulsar la tecla **START**.

Borrar una receta Personalizada:

1. Para borrar una receta de la lista de recetas guardadas, seleccione la receta siguiendo los pasos 1 hasta el 5 "Seleccionando una receta:" en la página anterior.
2. Con la receta que desea borrar resaltada en NEGRILLAS Presione la tecla . Usando la tecla  o  resalte NO o YES (como se ve a continuación) y confirme con la tecla **START**.



La función Pizza clásica ha sido concebida especialmente para permitirle hornear Pizza perfectas en pocos minutos.

Para conseguir resultados excelentes, acceda a esta receta especial pulsando la tecla **PIZZA**. Introduzca sus ajustes, de lo demás se encargarán las recetas Pizza Pizzeria: la temperatura se elevará hasta aproximadamente 590°F (310°C) utilizando los elementos térmicos al 100% de su capacidad. A esta temperatura, obtendrá una base crujiente y una cocción perfecta del relleno de su pizza, ¡como en la mejor pizzería!

El secreto de una buena pizza está en la sencillez de una masa bien fermentada, bien preparada y bien horneada: para el relleno, utilice ingredientes de calidad en cantidad moderada.

Lista de recetas	Tipo de alimentos	Condiciones de los alimentos	Tiempo de horneado propuesto	Informaciones visualizadas
PREDEFINIDA O PERSONAL		LA PIZZA DELGADA SOLA	TIEMPO DE COCCIÓN PROPUESTO	TIPO DE ACCESORIO
		LA PIZZA GRUESA SOLA		POSICIÓN NIVEL
		LA PIZZA DELGADA DOBLE		TIEMPO DE COCCIÓN
		LA PIZZA GRUESA DOBLE		PRECALENTAMIENTO NE- CESARIO (SÍ/NO)
		PIZZA MULTIFINA		
		PIZZA MULTIGRUESA		

PIZZA	Masa fermentada en peso	Diámetro
DELGADA	180 gr	30 cm
GRUESA	260 gr	30 cm

Seleccionar una receta "PIZZA PIZZERIA" ya configura-da:

1. Encender el horno y pulsar la tecla **PIZZA**.
2. Elegir por medio de las flechas **▲▼** la lista entre "DEFINIDAS" o "PERSONALES" y confirmar con la tecla **START**.
3. Elegir el tipo de pizza que se desea cocinar por medio de las flechas **▲▼** y confirmar con la tecla **START**.
4. Cuando la receta ha sido seleccionada aparece la pantalla siguiente en el display.

5. Después de convalidar con la tecla **START**, el horno activa el precalentamiento y, cuando está a temperatura, una señal acústica y un mensaje indican que ha llegado el momento de introducir las pizzas. La cocción arranca automáticamente en cuanto se cierra la puerta del horno; ya no tendrá que realizar ajuste alguno hasta el final del horneado, solo tiene que seguir las instrucciones visualizadas.



Una vez elegida una receta se pueden cambiar las configuraciones del "Tiempo" (de 01:00 min/seg a 59:59 min/seg) guardando la receta entre las "PERSONALES" de la función especial Pizza Pizzeria. Si se desea se puede también borrar la receta guardada.

Si el valor de tiempo se modifica y no se guarda rápidamente, al final de la receta aparece un mensaje que pregunta si se desea guardarla.

(PARA MAYORES DETALLES SOBRE COMO REALIZAR ESTOS PASOS REFERIRSE A LAS INSTRUCCIONES EN EL APARTADO RECETAS)



NOTA

Después de la primera pizza, podrá introducir inmediatamente las siguientes sin tener que precalentar.

Si a la petición se selecciona **START** la receta se repite mientras que si se pulsa la tecla OFF la receta termina.

Consejos para una pizza bien conseguida :

- Ya que la temperatura es elevada y el tiempo de horneado corto, es aconsejable introducir y sacar las pizzas lo más rápidamente posible para que la puerta del horno permanezca abierta el menor tiempo posible y que la temperatura no descienda.
- Saque inmediatamente la pizza cuando se activan la señal acústica y el mensaje de final de cocción. Al ser muy corto el tiempo de cocción, incluso pocos segundos pueden tener consecuencias significativas.
- Podrá cambiar el tiempo de cocción en función del tipo de masa y de pizza: para ello utilice las teclas +/- sin tocar el botón start. Al final de la receta, el sistema preguntará si desea guardar entre sus recetas personales.

PIEDRA DE HORNO



PARA PIZZA (SI PRESENTE)

Introdúzcala antes de precalentar el horno



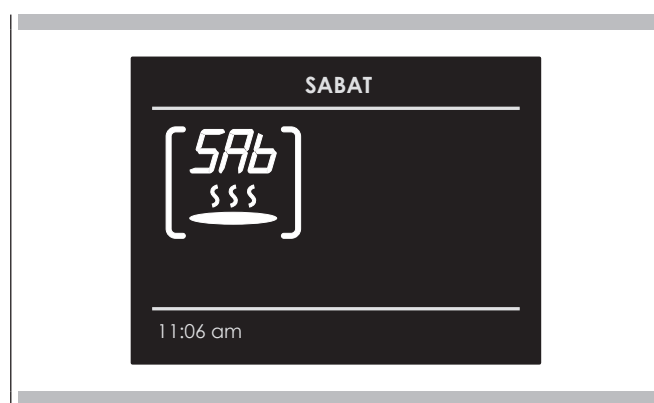
La función Sabat Mode en el horno es conforme con las leyes judías. Esta función permite al horno realizar únicamente la función estática. En el horno doble se puede activar la función en ambas cavidades simultáneamente.

Cuando se selecciona la función Sabat quedan deshabilitadas las funciones siguientes:

- Luces del horno
- Todas las teclas excepto la tecla **ON/OFF** y **UPPER OVEN** y **LOWER OVEN** en el horno doble.
- Función Sonda de Carne
- Función de cocción temporizada
- Función Temporizador
- El icono en el display está fijo y no animado como en los modos de cocción tradicionales.
- Avisos sonoros del display y teclas.

Configurar la función Sabat Mode encender el horno y pulsar la tecla **BAKE**, seleccionar la función Sabbath por medio de las flechas **▲** y las flechas **◀▶** confirmando dos veces con la tecla **START**.

La función inicia mostrando el icono en el display.



NOTA

- La función tiene una duración máxima de 72 horas.
- La temperatura será ajustable dentro del primer minuto desde el inicio de la función desde 120°F (50°C) a 550°F (290°C), la preselección es 140°F (60°C). Después de esto no será posible modificarla.
- Se puede detener la función en cualquier momento pulsando la tecla OFF

Autolimpieza del horno

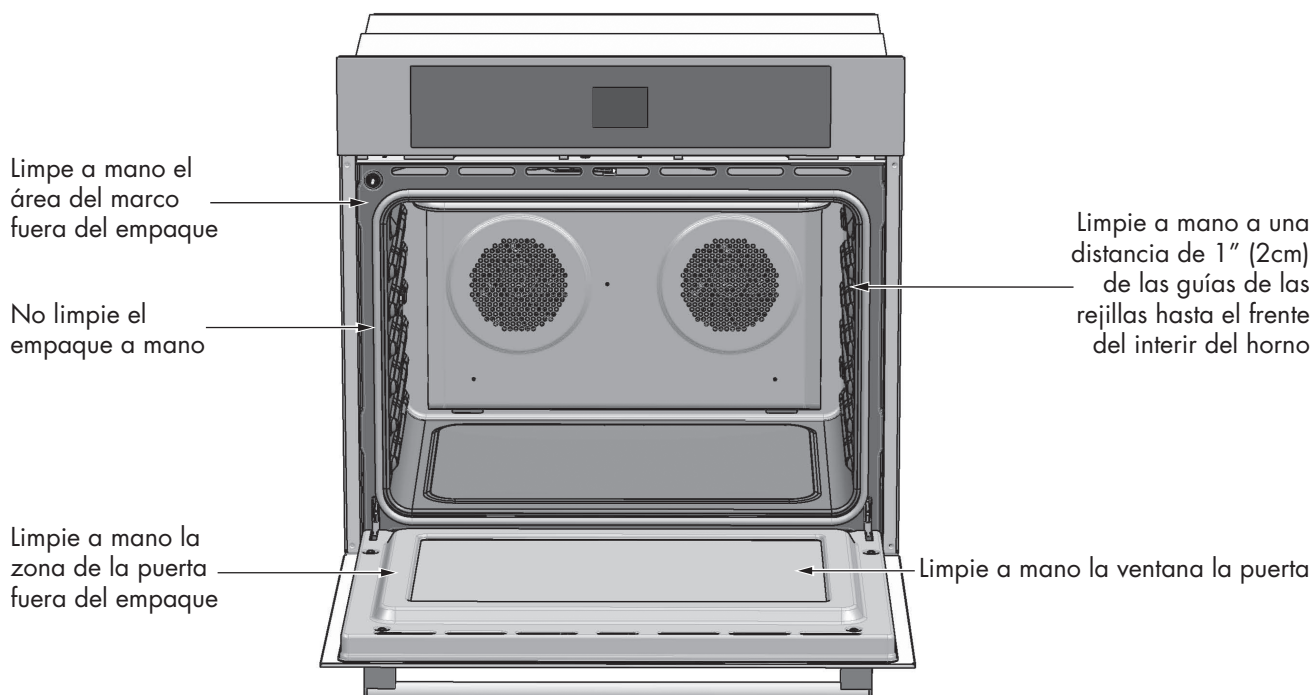
Este horno se caracteriza por una función de autolimpieza pirolítica que elimina la dificultad y el tiempo utilizado en una limpieza manual del interior del horno. Durante la autolimpieza el horno usa una temperatura muy alta (approx. 885°F/470°C) para eliminar los residuos de comida y grasa.

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

Antes de la autolimpieza

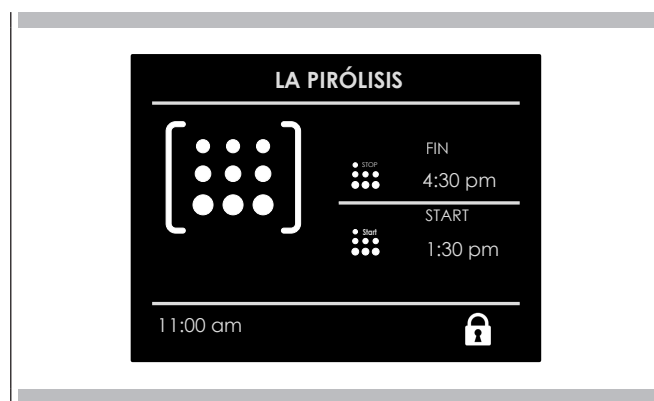
1. Quite todos los recipientes y la bandeja de asado.
2. Quite las rejillas del horno. Si se dejan las rejillas en el horno durante la autolimpieza perderán su acabado brillante y dejarán de deslizarse suavemente sobre las guías de las rejillas. Vea la Tabla de limpieza del horno para un cuidado apropiado, página 32.
3. Limpie cualquier resto y la grasa con toallas de papel. El exceso de grasa provocaría llamas y humos dentro del horno durante la autolimpieza.
4. Repase la figura de aquí abajo. Algunas zonas del horno se tienen limpiar a mano antes de iniciar este ciclo. No se calientan lo suficiente durante el ciclo de limpieza para quemar los residuos. Use una esponja jabonosa, un raspador de plástico o una esponjilla con detergente S.O.S.®. Limpie a mano el borde de la puerta, el marco delantero y superior hasta 1-½ "(2-3 cm) pulgadas por el interior del marco con detergente y agua caliente. No frote el empaque. Limpie a mano la ventana de la puerta del horno. Enjuague a fondo todas las zonas y luego séquelas.
5. Asegúrese de que las lámparas del interior estén apagadas y que las bombillas y la cubierta estén en sus lugares. Véase la página 35.

LIMPIEZA DEL HORNO



Ajuste del modo autolimpieza

1. Pulsar la tecla **ON/OFF** (elegir la cavidad que debe limpiarse en caso de horno doble)
2. Un mensaje en el display avisa para que se retiren todos los objetos o accesorios de la cavidad.
3. Pulsar la tecla **START** para activar el bloqueo de la puerta y el ciclo de limpieza.
4. El tiempo de limpieza, que aparece automáticamente, tiene un valor estándar de 3 horas.



5. Al finalizar el tiempo de limpieza programado, el horno se apagará automáticamente.
 - Pulse la tecla **ON/OFF** para detener el modo de limpieza en cualquier momento.
 - El ciclo de autolimpieza no se puede seleccionar si la puerta está abierta.
 - Si la puerta se encuentra en posición abierta y la función ya está seleccionada, el cerrojo no se mueve cuando se pulsa la tecla **START**, el icono del candado parpadea hasta que se cierra la puerta y el motor de cerrojo se para. No se puede abrir la puerta mientras el icono del candado cerrado permanezca visualizada.
 - Compruebe que la puerta está bloqueada : de no ser así, pulse la tecla **ON/OFF**, no active la autolimpieza y contacte con el servicio de asistencia.
 - No intente abrir la puerta con el cerrojo bloqueado y el ciclo de limpieza en marcha.

Cambiar el tiempo de limpieza

1. Para elegir un ajuste de tiempo diferente de las 3 horas, seleccione, justo antes de empezar, 2 horas si hay pocos residuos y 4 si hay muchos.
2. Para cambiar el número de horas, pulse la tecla **COOK TIME** (el número de horas parpadea) y modifique el valor con las teclas **▲** o **▼**, luego pulse **START** para convalidar el nuevo valor.
3. Para seleccionar los minutos, pulse la tecla **■** (el número de minutos parpadea) y modifique el valor con las teclas **▲** o **▼** luego pulse **START** para convalidar el nuevo valor.

Para retrasar el inicio del ciclo de limpieza

1. Seguir las etapas de 1 a 3 descritas anteriormente.
2. Pulse la tecla **STOP TIME** y compruebe que aparece el mensaje « STOP TIME ». El número de horas parpadea; modifique entonces el valor con las teclas **▲** o **▼** luego pulse **START** para convalidar el nuevo valor.
3. Para seleccionar los minutos, pulse la tecla **■** (el número de minutos parpadea) y modifique el valor con las teclas **▲** o **▼** luego pulse **START** para convalidar el nuevo valor.



8. Al finalizar el tiempo de retardo empieza la autolimpieza.
9. Al finalizar el tiempo de limpieza programado, el horno se apagará automáticamente.



PRECAUCIÓN

La puerta del horno permanece cerrada hasta que se pueda abrir si peligro. El símbolo del candado desaparece tan pronto como el candado está desbloqueado.

De todas formas, tiene que proceder con precaución aunque el cerrojo esté desbloqueado ya que el horno podría estar todavía muy caliente.

Una vez finalizado el ciclo de autolimpieza, el sistema de control sigue monitorizando la temperatura interior del horno ; los mensajes que pueden visualizarse son los siguientes:

- De 460°C/860°F a 270°C/518°F= « Fin de la pirólisis »
- De 270°C/518°F a 50°C/122°F= « Esperar para limpiar »
- De 50°C/122°F a 25°C/77°F= « Retirar los residuos » (Pulsar la tecla **ON/OFF** para borrar el mensaje).

Después del ciclo de autolimpieza, puede observarse un resto de cenizas en la parte inferior del horno. Se trata de algo normal. Cuando el horno se haya enfriado, limpiar el residuo con un paño húmedo o una esponja.

Consejos para la autolimpieza

- Si el horno todavía presenta rastros de suciedad después del ciclo de autolimpieza, puede repetirlo si lo desea.
- La autolimpieza regular impide que la suciedad se acumule. De esta forma, el ciclo de autolimpieza es más eficaz y el horno produce menos humo y menos olores.

Cómo usar la tabla de la limpieza del horno

1. Localice el número de la parte que tiene que limpiar en la figura de esta página.
2. Busque el nombre de la parte en la tabla.

• Use el método de limpieza que aparece en la columna de la izquierda si el horno es blanco o negro.

• Use el método de limpieza que aparece en la columna de la derecha si el horno es de acero inoxidable.
3. Haga coincidir la letra con el método de limpieza Phe de la página siguiente.

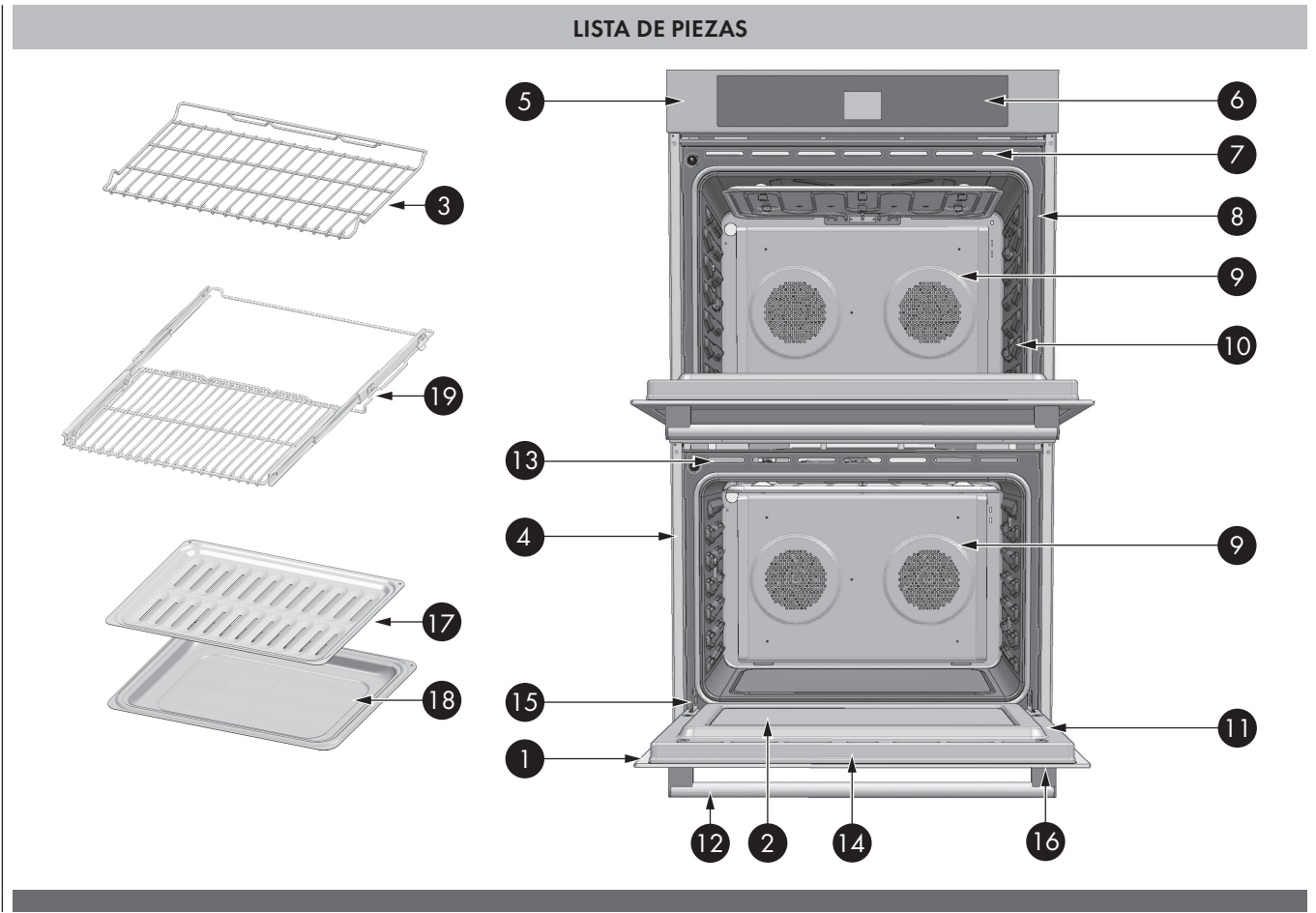


Gráfico limpieza							
Parte		Método de limpieza		Parte		Método de limpieza	
		Esmaltado	Acero Inoxidable			Esmaltado	Acero Inoxidable
1	Marco de la puerta	D	G	11	Puerta del horno interior	E	E
2	Interior de la ventana de la puerta	F	F	12	Agarradera de la puerta	G	G
3	Rejillas removibles del horno	A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

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

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

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

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

**ADVERTENCIA**

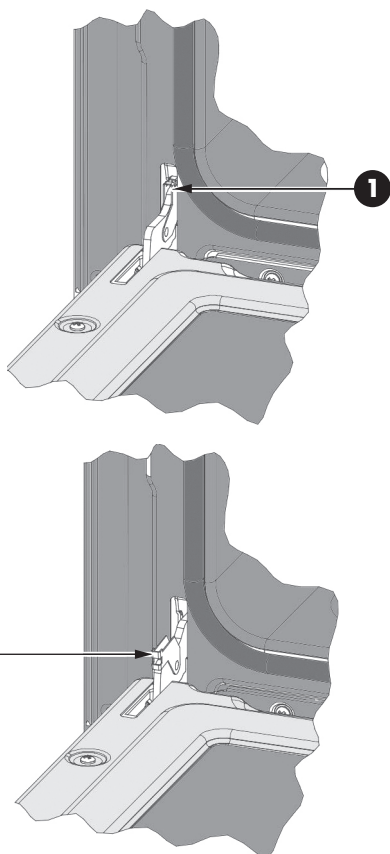
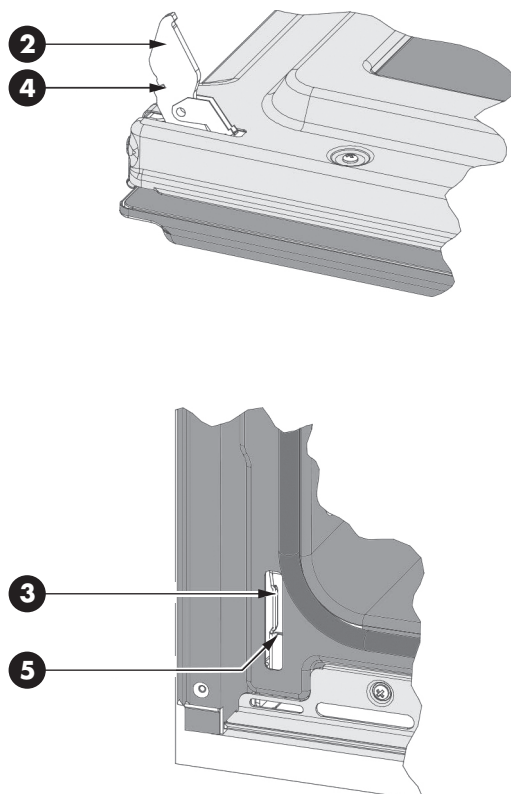
- Asegúrese de que el horno esté frío y de que se haya apagado la corriente antes de quitarla puerta. De otro modo podría causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta. La parte frontal de la puerta es de vidrio. La puerta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

Para quitar la puerta

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

Para volver a colocar la puerta

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

PARA QUITAR LA PUERTA**PARA SUSTITUIR LA PUERTA**

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

Para remplazar la bombilla

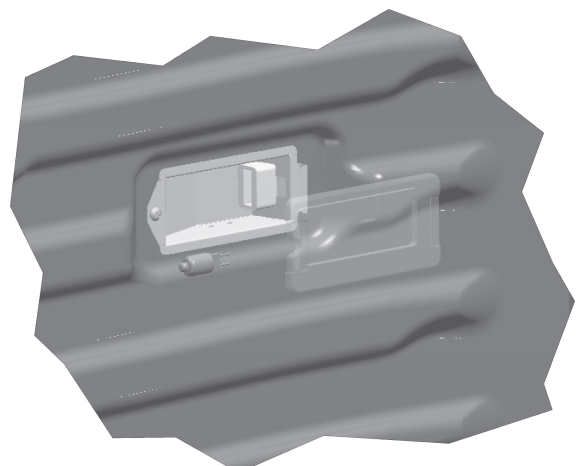
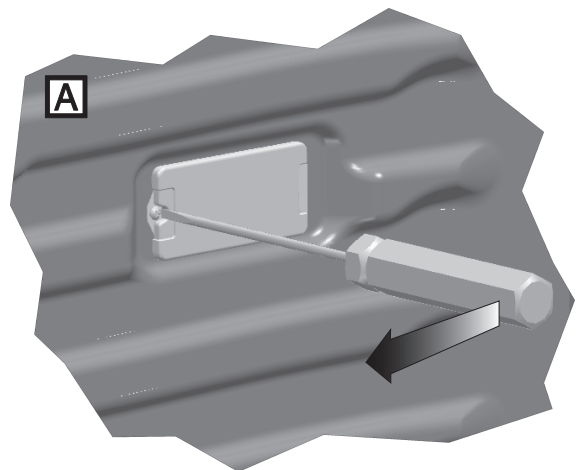
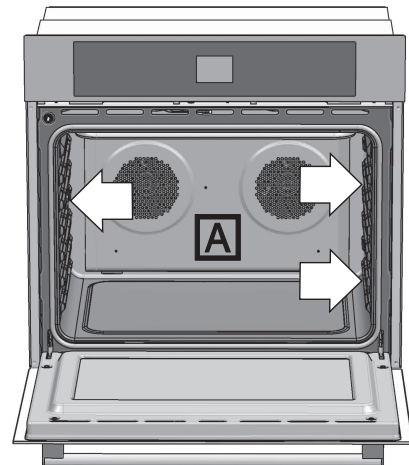
1. Lea la ADVERTENCIA de esta página.
2. Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).
3. En los hornos de convección quite la tapa del ventilador destornillando los 4 tornillos con un destornillador.
4. Retire la lente para hacer palanca entre el tornillo y el cristal con un destornillador.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



ADVERTENCIA

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

LUZ DEL HORNO



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

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

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

Problema del horno	Pasos para resolver los problemas
F1030* o F2030* aparecen en la pantalla	Ocurrió un problema con el bloqueo. Apague la corriente y vuelva a encenderla después de unos segundos. El horno debe realizar una autoprueba de bloqueo. Si la condición sigue igual, anote el número (in the EVENT LOG list) del código y llame a un centro de servicio autorizado.
Otro error_F aparece en la pantalla	Apague la corriente y vuelva a encenderla después de unos segundos. El horno debe realizar una autoprueba de bloqueo. Si la condición sigue igual, anote el número (in the EVENT LOG list) del código y llame a un centro de servicio autorizado.
La pantalla del horno se queda apagada	Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito). Vuelva a conectar el circuito. Si la condición sigue igual, llame el centro de servicio autorizado.
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de apagar el horno	Esto es normal. El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se hayan enfriado suficientemente
La puerta del horno está cerrada y no se abre, aún estando fría	Apague el horno en el cortacircuito y espere unos segundos. Vuelva a conectar el circuito. El horno debe reiniciarse y se podrá operar.
El horno no calienta	Revise el cortacircuito o la caja de fusibles en su casa. Asegúrese de que hay una alimentación eléctrica correcta para el horno. Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina de un modo uniforme	Consulte las tablas de cocinar para las posiciones recomendadas de rejillas. Siempre reduzca la temperatura de recetas 25 °F (15 °C) cuando hornea con el modo de horneado de convección.
Las luces del horno no funcionan correctamente	Reemplace o reinserte el foco si está flojo o defectuoso. Vea la Pág. 35. La bombilla se puede quemar si lo toca con los dedos.
No se puede quitar la cubierta del lente	Puede haber sólidos acumulados alrededor de la cubierta. Limpie el área del lente con una toalla seca y limpia antes de tratar de quitar la cubierta de la lente.
El horno no se autolimpia bien	Permita que el horno se enfríe antes de ejecutar la autolimpieza. Siempre elimine suciedades sueltas o derrames pesados antes de la autolimpieza. Si el horno está muy sucio, configure una autolimpieza de cuatro horas. Vea Autolimpieza del Horno, Pág. 30.
El reloj y cronómetro no funcionan bien	Asegúrese de que la corriente eléctrica sea correcta para el horno. Vea las secciones sobre Reloj y Temporizador, Páginas 13.
Hay mucha humedad	Cuando utiliza el modo de hornear debe precalentar el horno. El horneado de convección elimina cualquier humedad en el horno (esta es una de las ventajas de la convección).
Astillas de porcelana	Al quitar y reemplazar las rejillas del horno, siempre debe inclinarlas hacia arriba y no forzarlas para evitar astillar la porcelana.

27 - Servicio de Asistencia Técnica

Antes de ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica, lea la sección "Solución de problemas".

Puede que hacerlo le ahorre la llamada. Si no encuentra la solución a su problema en esta sección, siga las instrucciones que encontrará más abajo.

Cuando llame al servicio de asistencia, tenga a mano los siguientes datos: fecha de compra, referencia completa del modelo y número de serie de su placa de cocción. Esa información nos ayudará a atenderle.

Registro de datos para el servicio

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

Para la ubicación de etiquetas de serie vea la página 5.

Ahora es un buen momento para anotar esta información en el espacio proporcionado abajo. Guarde su factura para validar la garantía.

Registro datos de servicio

Número del Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de instalación y ocupación _____

FULGOR MILANO
