FULGOR

MILANO

SOFIA

ENDLESS PASSION FOR COOKING

PRO-RANGE 30-36-48" ELECTRIC INDUCTION

USE & CARE MANUAL

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUAL DE USO Y CUIDADO

Dear Customer,

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

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

Pay attention to these symbols present in this manual:

⚠ WARNING

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

⚠ WARNING

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

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

WARNINGS FOR ELECTRIC INSTALLATION

⚠ WARNING

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

CAUTION

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

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

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

Note: This equipment complies with part 18 of the FCC Rules. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. Howere, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interferance to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase the distance between the equipment and receiver.
- Connect the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experience radio/TV techician for help.

⚠ WARNING

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

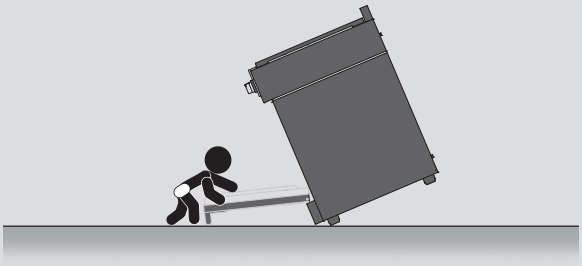
IMPORTANT: Save these instructions for the local electrical inspector use.

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

OWNER: Please keep this manual for future reference.

⚠ WARNING

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



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

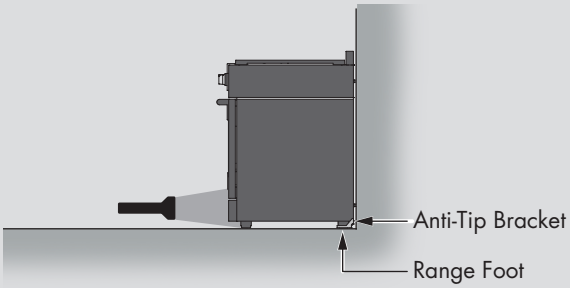


TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Safety Precautions	**3**
Safety for the Oven	5
Safety for the Cooktop	5
2 - General Appliance and Range Safety Instructions	**5**
Safety for the Self-Cleaning Oven	6
Warnings for Electric Installation	6
3 - Features of your Oven	**7**
4 - The Control Panels	**9**
Command Keys	9
Display	9
Knobs	9
5 - Oven Modes	**10**
6 - General Oven Information	**11**
7 - General Oven Tips	**12**
Oven Racks	12
Oven Telescopic Racks	13
8 - Setting the Clock and Timer	**14**
To Set the Time of Day	14
To Set the Timer	14
9 - Selecting the Oven Mode	**15**
Setting Cooking Mode and Temperature	15
Using MENU key to select low temperature functions	15
Using Oven Lights	15
10 - Timed Oven Mode Operation	**16**
To Set a Timed Mode	16
To Delay the Start of a Timed Mode	16
When a Timed Mode is running	16
How to check a time value	16
11 - Setting the Meat Probe Options	**17**
12 - Bake Tips and Techniques	**18**
General Guidelines	18
13 - Convection Bake Tips and Techniques	**19**
Convection Bake Chart	20
14 - Convection Roast Tips and Techniques	**21**
Convection Roast Chart - CONVECTION CAVITY	21
15 - Bake Tips and Techniques	**23**
Convection Broil Chart - CONVECTION CAVITY	23
16 - Convection Bake Tips and Techniques	**24**
Dehydrate Chart	24
17 - Broil Tips and Techniques	**25**
Broil Chart	25
Food Service Temperature Guidelines from FSIS (USDA food Safety & Inspection Service)	25
18 - Solving Baking Problems	**26**

TABLE OF CONTENTS	PAGE
19 - Special Features	**27**
20 - Sabbath Mode Instruction	**28**
21 - Oven Care and Cleaning	**29**
Self-Cleaning the Oven	29
Preparing the Oven for Self-Clean	29
22 - Setting the Self-Clean Mode	**30**
To Set the Self-Clean Mode	30
To Change the Cleaning Time	30
To Delay the Start of Cleaning	30
23 - Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal	**31**
To Remove Door	31
To Replace Door	31
24 - Replacing an Oven Light	**32**
To Replace a Light Bulb	32
25 - Features of your Cooktop	**33**
26 - Element and Control Setting	**37**
Control knobs and power level adjusting	37
Timer function setting	37
27 - Advice on cooking	**41**
28 - Cooktop Griddle Operation	**42**
Seasoning the griddle	42
Griddle care	42
Griddle operation	42
Cooking Tips	42
GRIDDLE Temperature for Cooking	42
Griddle Cooking Chart	43
Using the inductors without the griddle in place	43
29 - Induction Cooktop Operation	**44**
Before using the cooktop for the first time	44
Power Sharing	44
Power management (for 36" model only)	44
Power management system (for 48" models only)	44
30 - Cookware	**46**
How INDUCTION heating works	46
Pots and pans and how to use them	46
31 - General Oven Care	**48**
How to Use the Oven Cleaning Chart	48
Cleaning Chart	48
32 - Oven Finishes / Cleaning Methods	**49**
33 - Cleaning the Cooktop	**50**
34 - OVEN Solving Operational Problems	**51**
35 - Resolution of operational problems COOKTOP	**52**
36 - Assistance or Service	**53**

IMPORTANT INSTRUCTION

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

⚠ WARNING

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

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

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

⚠ WARNING

- BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
- Do not use water, including wet dishcloths or towels on grease fires. A violent steam explosion may result.
- NEVER PICK UP A FLAMING PAN. You may be burned.
- ALWAYS have a working SMOKE DETECTOR near the kitchen.
- Carbon monoxide is a natural bi-product of the combustion of gas through cooktop and oven burners. Always use a ventilation hood which exhausts to the outside of the home whenever using the gas-burning functions of your appliance. LEAVE THE HOOD VENTILATOR ON when flambéing food.

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

- NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room.
- Children or pets should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use.
- They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store flammable materials on or near the cooktop.
- Use only dry pot holders; moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam.
- Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating elements.
- Never leave the cooktop unattended when in use.
- Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop.
- Wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while cooking.
- Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface.

⚠ CAUTION

Do not allow pans to boil dry.

⚠ CAUTION

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

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

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

⚠ IMPORTANT

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

Safety for the Oven

⚠ WARNING

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

Safety for the Cooktop

⚠ WARNING

Use Proper Pan Size

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

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

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

Do Not Cook on Broken Cook-Top

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

Clean Cook-Top With Caution

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

Safety for the Self-Cleaning Oven

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

⚠ WARNING

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

Warnings for Electric Installation

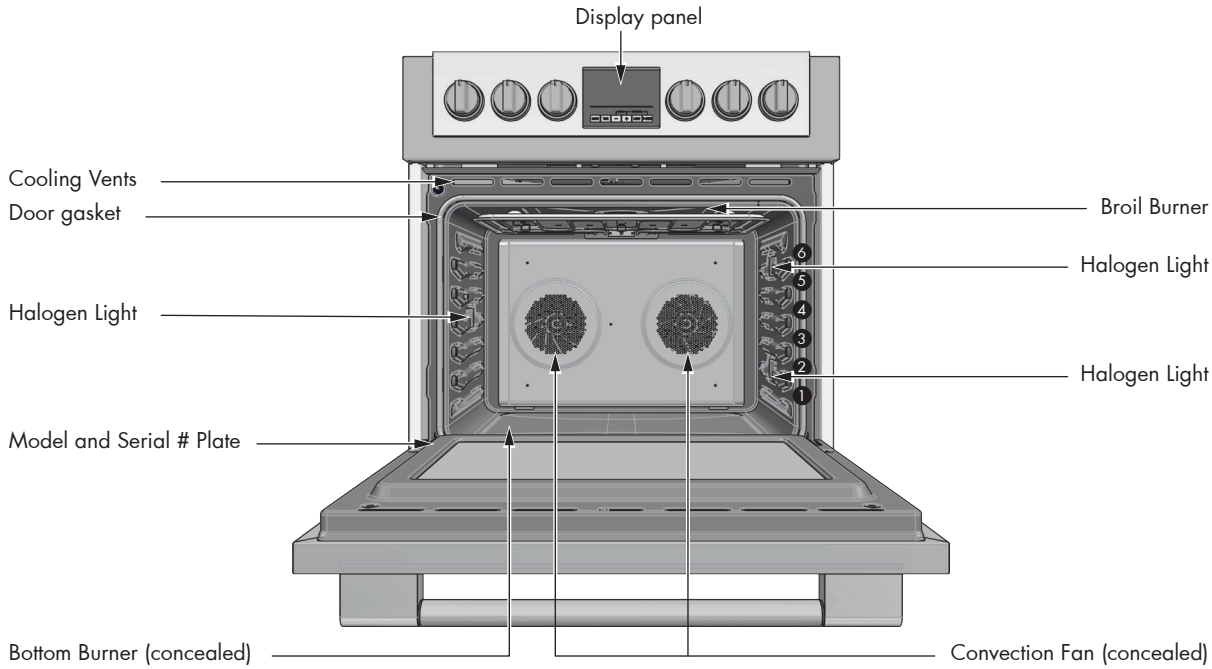
⚠ WARNING

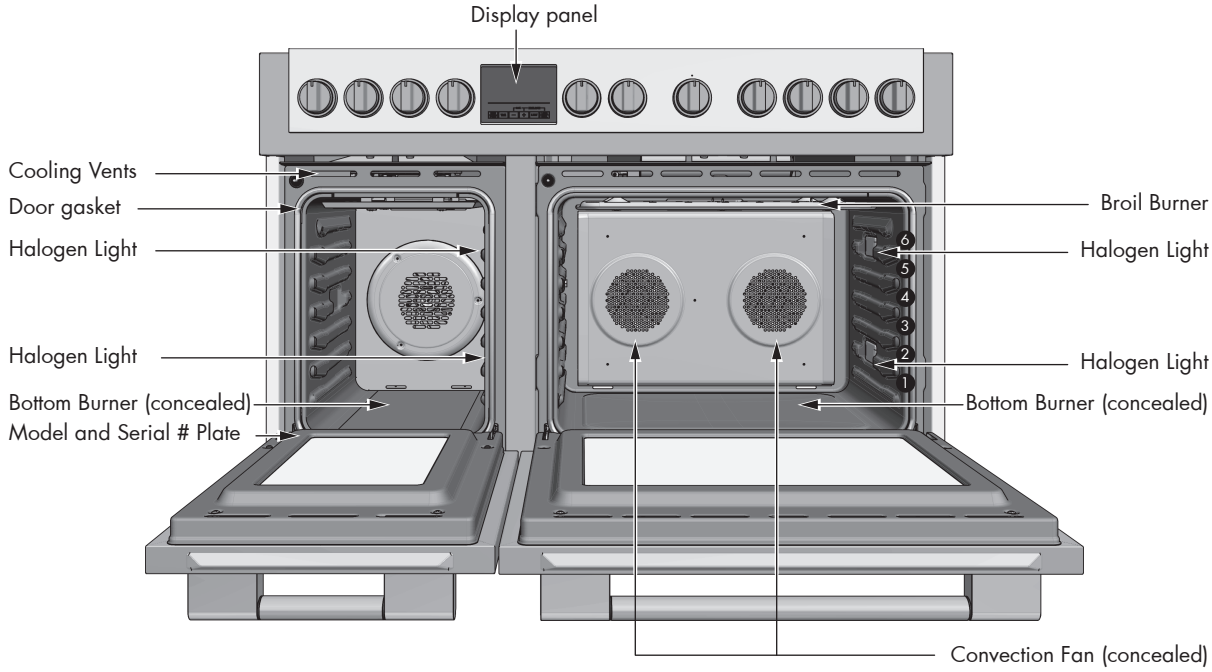
Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

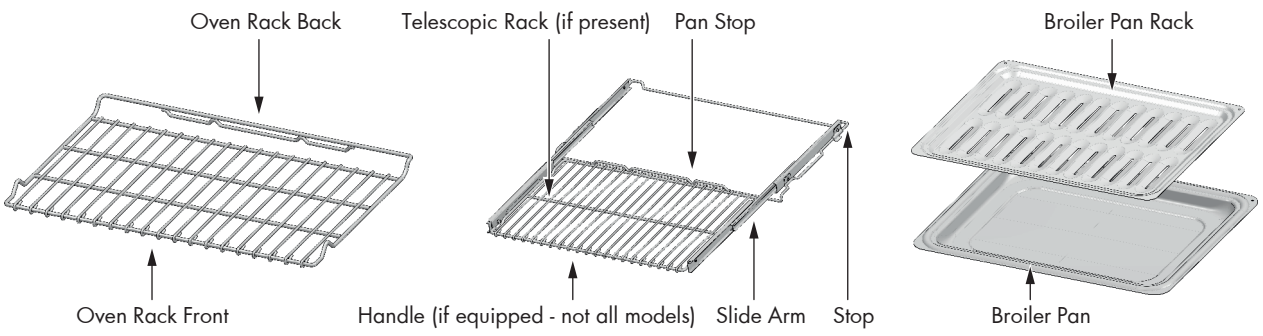
⚠ CAUTION

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

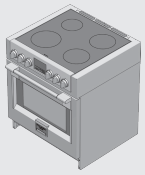
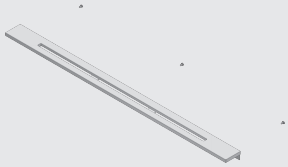
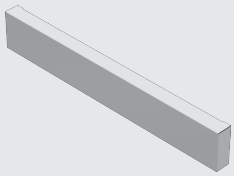
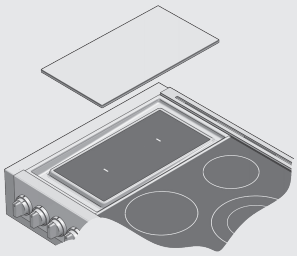
FEATURES OF YOUR OVEN

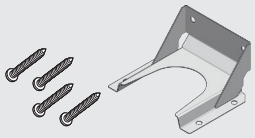
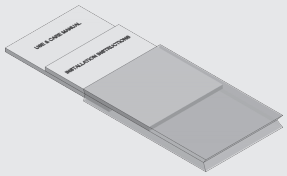




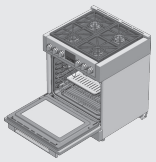
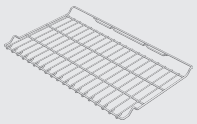
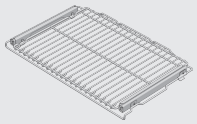
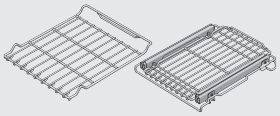


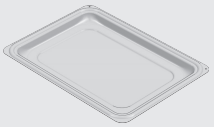
CONTENTS OF YOUR RANGE PACK

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

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

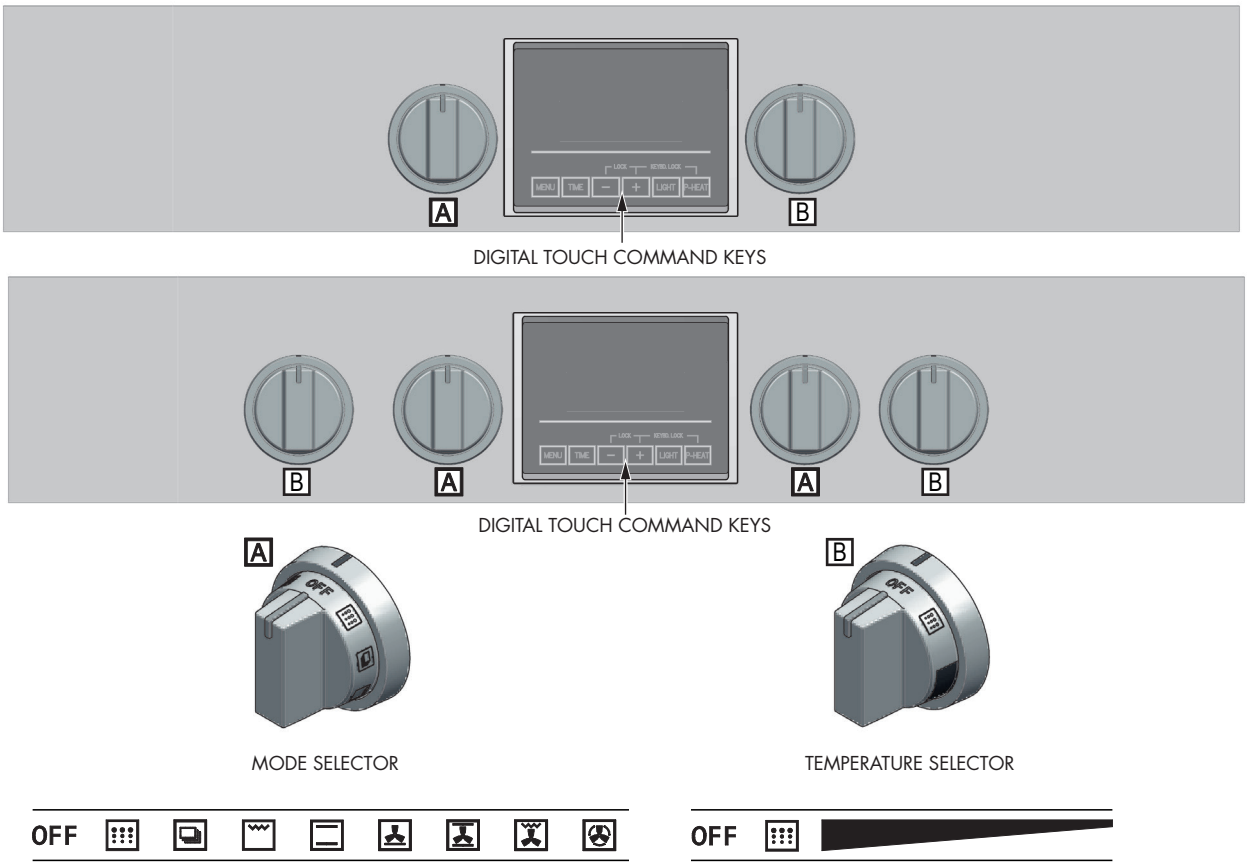
OVEN ACCESSORIES OF YOUR RANGE

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

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

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

OVEN CONTROL PANEL



Command Keys

MENU	Touch this key to enable special functions, low temperature modes or to enter special menu. See section: "Selecting the Oven Mode".
TIME	See section: "Setting the Clock and Timer"
−	key to decrease the value.
+	key to increase the value.
LIGHT	Touch to switch the oven lights status.
P-HEAT	When a cooking function has been selected, touch this key to enable the fast preheat mode. The fast preheat is not available for all functions.
SMALL / LARGE	Touch this key to select the large cavity if none is selected. If one of the two is already selected, touch it and switch to the other one.

Display

Time Multi-function Display:
For time of day, minute minder, automatic cooking. AM/PM indication is also present.
Miscellaneous indications are also available to show which cavity is currently selected and whether any door has been locked, automatically for self-clean or manually by the user.

Temperature Setting Display:
Degree unit (C or F) indication is present. It shows the temperature set-point for the current cooking mode, in the selected cavity.

Cooking Mode Display:
Indicates which function has been selected.

Knobs

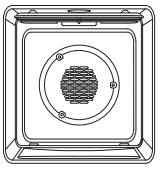
Cooking mode selector, with eight cooking modes + OFF position.

Temperature selector with PRESET and CLEAN positions + continuous range between MIN and MAX values.

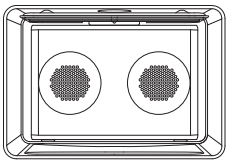
5 - Oven Modes

The following illustrations give an overview of what happens in the oven with each mode setting. The arrows represent the location of the heat sources during specific modes. The lower element is concealed under the oven cavity floor. All model configurations are illustrated below. Refer to the configuration applicable to your specific model.

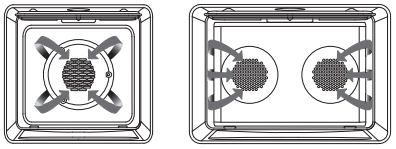
CAVITY STYLES



Convection Cavity



Double Convection Cavity

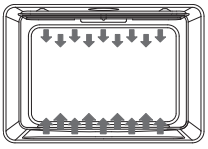


Convection Bake (CONV BAKE)

Set temperature:

from 170 F (75 C) to 550 F (290 C)
(preset position 325 °F (165 °C)

Convection Bake cooks with heat from one or more ring elements behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

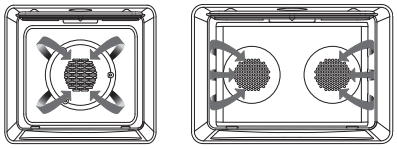


Bake (BAKE)

Set temperature:

from 170 F (75 C) to 550 F (290 C)
(preset position 350 °F (175 °C)

Is cooking with heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature.

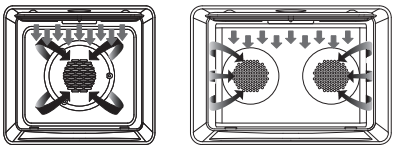


Dehydrate (CONV DEHY)

Set temperature:

from 120 F (50 C) to 160 F (70 C)
(preset position 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.

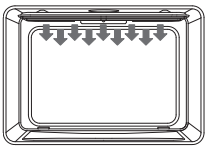


Convection Broil (CONV BROIL)

Set temperature:

from 170 F (75 C) to 550 F (290 C)
(preset position 450°F (230°C)

Convection Broil combines the intense heat from the upper element with the heat circulated by the convection fan.

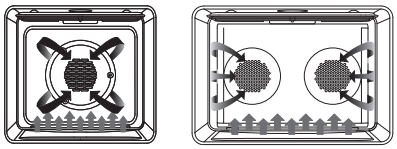


Broil (BROIL)

Set temperature:

from L1 to L5
(preset position L3)

Broiling uses intense heat radiated from the upper element.

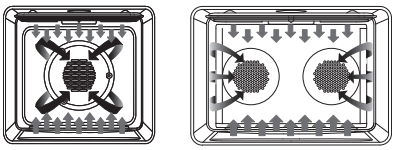


Pizza (PIZZA)

Set temperature:

from 170 F (75 C) to 550 F (290 C)
(preset position 450 °F (232 °C)

Is a special cooking mode with heated air. The lower elements cycle to cook Pizza.

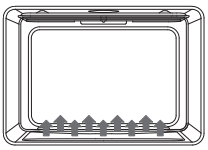


Convection Roast (CONV ROAST)

Set temperature:

from 170 F (75 C) to 550 F (290 C)
(preset position 325 °F (165 °C)

Convection Roast uses the upper and lower elements and convection fan.



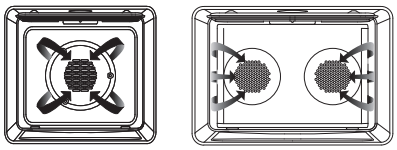
Proof (WARM)

Set temperature:

from 80 F (25 C) to 120 F (50 C)
(preset position 100 °F (35 °C)

Warming (WARM PLUS)
Set temperature:
from 130 F (55 C) to 210 F (100 C)
(preset position 170 F (75 C)

Proof and Warming use the lower elements to keep foods warm.



Defrost (CONV)

Does not used any heating element, only the convection fan is used to defrost foods.

Before using your range for the first time remove all packing and foreign materials from the oven. Any material of this sort left inside may melt or burn when the appliance is used.
Heat the empty appliance to the maximum temperature in order to remove any manufacturing residues which could affect the food with unpleasant odors.

Flashing Symbols or Numbers

Signals an incomplete action that is in progress (locking the door, preheat, etc.) or an incomplete setting expecting further input.

Beeps

Signals that more information must be entered or confirms the receipt of an entry. Beeps also alert the user to the end of a function or an oven fault.

Door lock

It's displayed continuously 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. "AUTO LOCK" appears when the door has been locked automatically due to self-clean mode.
"USER LOCK" is displayed when the door has been locked manually by the user, for example to prevent children from having free access to the oven cavity.
Hold both the + and - keys for 3 seconds. The latch will lock the door. Repeat the same operation to unlock.

Locking the keyboard

Hold both the keys indicated by "KEYBD. LOCK" legend for 3 seconds. Commands are now locked and "SENS LOCK" will be displayed every time you touch any keys. Repeat the same operation for 3 seconds to unlock the keyboard.

Default Settings

The cooking modes automatically select a suitable temperature when the selector is in the preset position.
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 for each cooking mode.

Failure Number Codes

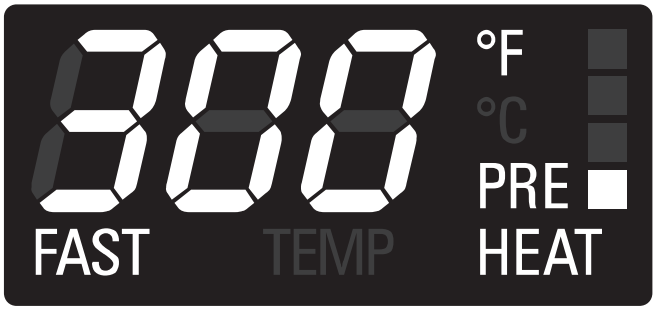
These codes are displayed when the electronic control detects a problem in the oven or in the electronics.

Convection Fan

The convection fan operates during any convection mode. When the oven is operating in the convection mode, the fan will turn off automatically when the door is opened. The convection fan always runs during the preheat time.

Preheat and Fast Preheat

Whenever a cooking mode is set and the oven is heating, the "PREHEAT" writing appears in the temperature display: the vertical bar indicates, in four steps, when the oven reaches the 25%, 50%, 75% and 100% thresholds of the set-point temperature.
As soon as 100% is reached, the control beeps an "end of preheat" tone and the "PREHEAT" text 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, touch the P-HEAT key, the "FAST" text is shown in addition to "PREHEAT".



As soon as the set-point temperature is reached, the control beeps an "end of preheat" tone and both "FAST" and "PREHEAT" texts disappear. The oven switches automatically to the desired cooking mode that was initially chosen: put the food inside now.

⚠ WARNING

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

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 "PREHEAT" text will turn off.

Operational Suggestions

- Use the cooking charts included in this manual 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 clean time at 208V. The range ships configured to operate using 120/240 voltage. Refer to the Installation Instructions for how to properly configure the electric oven for optimal performance on 120/208 voltage.

Oven Racks

- The oven has rack guides at six levels as shown in the illustration on Page 7.
- Rack positions are numbered from the bottom rack guide (#1) to the top (#6).
- Check cooking charts for best rack positions to use when cooking.
- Each level guide consists of paired supports formed in the walls on each side of the oven cavity.
- Always be sure to position the oven racks before turning on the oven. Make sure that the racks are level and secure once they are in position.

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

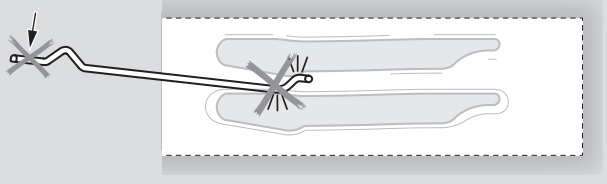
- The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

⚠ ATTENTION

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

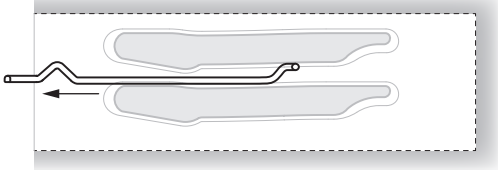
⚠ ATTENTION

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

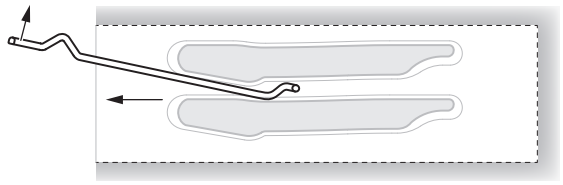


To remove oven rack from the oven:

1. Pull rack forward

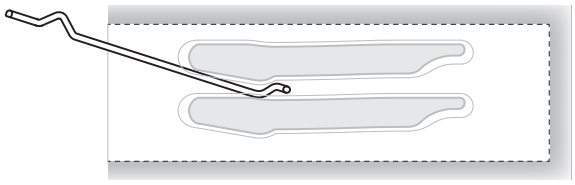


2. Lift rack up at front and then remove it

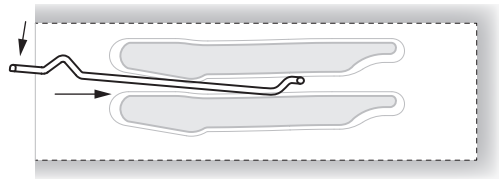


To replace an oven rack:

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 telescopic rack allows for easier access to cooking foods for repetitive activities such as basting. It extends beyond the standard flat rack bringing the food closer to the user.

⚠ ATTENTION

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.

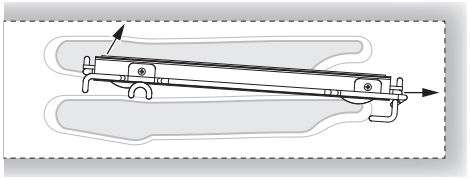
⚠ ATTENTION

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

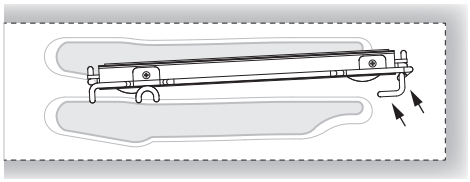
Please refer to illustration on Page 7 if there is any question as to which side is the front of the rack.

To remove extendable rack from the oven:

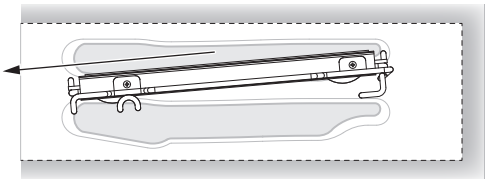
1. Lift of rack slightly and push it towards the back of the oven until the stop releases.



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

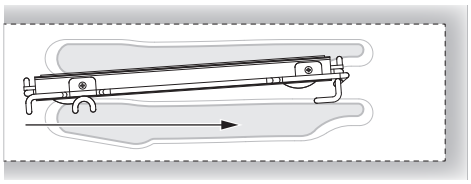


3. Pull rack down and out

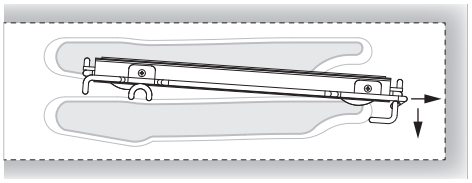


To replace an extendable rack:

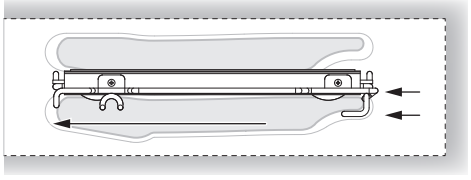
1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



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



8 - Setting the Clock and Timer

The time of day is displayed in hours and minutes.

Always set the clock immediately after installation, the clock displays the time 12:00AM. The clock time will appear during all oven operations except when there is the timer or any timed cooking operations running. The oven is preset to a 12-hour clock and indicates AM and PM.

To Set the Time of Day

1. Touch **TIME** until the display shows the "SET TIME" writing.
2. Touch **+** or **-** to set the desired time, the hours will begin flashing: continue until the correct hour value and AM or PM indication is selected.
3. Touch **TIME** again to confirm the hour and minutes will start flashing.
4. Touch **+** or **-** to set the desired minutes value or hold the key to change by 10 minute increments.
5. Touch **TIME** again or wait for 5 seconds in order to confirm the time.

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

To Set the Timer

1. Touch **TIME** until the display shows the "TIMER" text.
2. Touch **+** or **-** to set the desired timer value, the hours will begin flashing: continue until the desired value is set.
3. Touch **TIME** again to confirm the hour, now the minutes will start flashing.
4. Touch **+** or **-** to set the desired minutes value or hold the key to change by 10 minute increments.
5. Touch **TIME** again or wait for 5 seconds in order to confirm the time.
6. "TIMER" will be continuously displayed.
7. When the time ends, reminder beeps will sound for 15 minutes or until the **TIME** key is pressed.
8. Timer format is usually HR:MIN, switching into MIN:SEC during the last minute.
9. The displayed value is always rounded to the lower minute. For example: 2:43 is displayed as the timer counts from 2:43:59 to 2:43:00.

Setting Cooking Mode and Temperature

- The following modes can be selected by moving the cooking mode knob to the desired position. To enable self-clean, both the Oven Mode and Temperature Selector knobs must be in the 'Clean' position.

Setting cooking	
OFF	**OFF**
	CONVECTION BAKE (CONV BAKE)
	CONVECTION BROIL (CONV BROIL)
	CONVECTION ROAST (CONV ROAST)
	PIZZA (MULTI PIZZA)
	BAKE (BAKE)
	BROIL (BROIL)
	DEFROST (CONV)
	PROOF (WARM)
	WARMING (WARM PLUS)
	DEHYDRATE(CONV DEHY)
	CLEAN

- Select the desired temperature by moving the selector or leave it in the PRESET position if the proposed value is fine. The temperature can be changed by 5 F or 5 C steps.
- Cavity will begin to heat, the "ON" text is displayed when the oven is active, oven lights will turn on.
- "PREHEAT" text will illuminate. Once the oven has preheated, it will beep and switch the text off.
- To change the temperature while cooking, simply turn the temperature knob until the display shows the desired value.
- Move the cooking mode selector to OFF if you intend to stop cooking.
- Touch **SMALL/LARGE** to select the desired cavity and check the related temperature or time values, even is there's no need to change those.

- The triangles in the upper right corner of the display are active when the oven is operating.

Using MENU key to select low temperature functions

Setting cooking	
	DEFROST (CONV)
	PROOF (WARM)
	WARMING (WARM PLUS)
	DEHYDRATE(CONV DEHY)

- Touch **MENU** key to toggle between these four modes.
- The last used is kept in memory for the next time the low temperature operation is selected.

Broil operation time

Rather than using a set temperature, the purely BROIL setting regulates the amount of time the broil element is energized out of a minute which determines its intensity. Refer to table below.

Setting	Timing (s/min)
(BROIL/GRILL) LEVEL 1	**29**
(BROIL/GRILL) LEVEL 2	**34**
(BROIL/GRILL) LEVEL 3 (DEFAULT)	**39**
(BROIL/GRILL) LEVEL 4	**50**
(BROIL/GRILL) LEVEL 5	**60**

Using Oven Lights

- If LIGHT key is touched when both ovens are off, lights in both the upper and lower oven will turn on. Touch LIGHT key again, and both oven lights will turn off.
- A single light key activates the lights.
- Oven lights turn on and off automatically when the door is opened and closed.
- 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 : Only for the low temperature functions, the light turns off automatically after 3 minutes.
  Press LIGHT button to activates the light.
- The lights do not operate in the Self-Clean mode or Sabbath Mode.

To manually control the interior oven lights in either the SMALL or LARGE oven if one or both ovens are in use:

1. Touch **SMALL/LARGE** and the display will indicate which oven is selected.
2. Touch **SMALL/LARGE** to select the other oven.
3. Touch **LIGHT** to turn lights on or off in the desired cavity.

- 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.

To Set a Timed Mode

1. Select the oven by means of **SMALL/LARGE** key, if necessary.
2. Select the cooking mode and the temperature by means of the knobs. The "ON" writing will appear in the display.
3. Touch **TIME** key until the "TIME" text appears in the display.
4. Touch **+** or **-**, the hour digits will begin flashing. Continue to set the desired cooking time. Keep in mind that the time required for the oven to reach the temperature must be included in the set cooking time.
5. Touch **TIME** again, the hours will be confirmed and the minute digits will begin flashing.
6. Touch **+** or **-** to change the minutes. Hold the key to change by 10 minutes steps. Continue to set the desired cooking time.
7. Touch **TIME** once again or wait for a few seconds to confirm the cooking time value.

To Delay the Start of a Timed Mode

Follow steps 1 through 6.

- Touch **TIME** key until "STOP TIME" will appear in the display.
- The control automatically calculates and displays the initial value, adding the cooking time already set to the time of day.

- Touch **+** or **-**, the hour digits will begin flashing. Continue to set the desired stop time.
- Touch **TIME** again, the hours will be confirmed and the minute digits will begin flashing.
- Touch **+** or **-** to change the minutes. Hold the key to change by 10 minutes increments. Continue to set the desired stop time.
- Touch **TIME** once again or wait for a few seconds to confirm the stop time value.

- With this feature you are setting the time at which you want cooking to be completed. The electronic will then use the cooking length time set in the previous instruction set to automatically calculate when to start the oven. The "DELAY" text is displayed until the start time is reached.

When a Timed Mode is running

- As soon as the oven begins cooking, the display shows the cooking time and counts down by one minute increments. The oven will cook for the programmed time.
- When the time expires, the oven automatically turns off, the texts "ON" and "TIME" start flashing and an "end of activity" beep sequence sounds. Reminder beeps will sound for up to fifteen minutes or until any key is touched in order alert the user that cooking is complete.

How to check a time value

- Whenever it's necessary to check a time value that is not displayed, touch the **TIME** key until the desired text is displayed. The value will be shown for 5 seconds.
- Example: if the timer value is displayed and you want to check the cooking time, touch the **TIME** key until "TIME" is displayed to view the cooking time for 5 seconds.

This oven is provided with the meat probe feature to sense the temperature inside meat and stop cooking as soon as the set value is reached.
In a double oven it's available only in the large cavity.
The following modes can be selected to work with the meat probe:

CONVECTION BAKE
CONVECTION ROAST
BAKE

Other modes are not allowed to start if the probe is inserted . (F13 error code appears).

Once the probe has been inserted in its receptacle and detected by the control, turn the cooking mode knob into a valid position, the PROBE text appears on the cooking mode display along with the selected function.

The meat probe standard temperature (170 F) flashes on the clock module for 5 seconds.

Using the + / - keys, it's possible to change the probe set.

The standard probe temperature set-point is 170 F.

The allowed range is between 130 F and 210 F. The maximum cavity temperature during cooking with meat probe is 475 F.

The resolution must be 5 F or 2.5 C both for set and actual temperature.

After 5 seconds the value on the display is accepted and the control starts cooking. The actual probe temperature is now shown on the timer display.

Touch + or - once to check the probe set temperature. When it's flashing touch it again or hold to modify the value. As soon as the set probe temperature is reached, the control beeps indicating the end of cooking and stops the oven.

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

The PROBE text flashes when the mode is not valid for cooking with probe. If the probe is removed during cooking, or in case of a short or open circuit, a fault message will be displayed.

Automatic time functions are disabled when using the meat probe, only the timer can work.

12 - Bake Tips and Techniques

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

General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1 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 25.

BAKE CHART - CONVECTION CAVITY

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)		TIME (MIN)
CAKE				
Cupcakes	2	350	(175)	19 - 22
Bundt Cake	1	350	(175)	40 - 45
Angel Food	1	350	(175)	35 - 39
PIE				
2 crust, fresh, 9"	2	375 - 400	(190 - 205)	45 - 50
2 crust, frozen fruit, 9"	2	375	(190)	68 - 78
COOKIES				
Sugar	2	350 - 375	(175 - 190)	8 - 10
Chocolate Chip	2	350 - 375	(175 - 190)	8 - 13
Brownies	2	350	(175)	29 - 36
BREADS				
Yeast bread loaf, 9x5	2	375	(190)	18 - 22
Yeast rolls	2	375 - 400	(190 - 205)	12 - 15
Biscuits	2	375 - 400	(190 - 205)	7 - 9
Muffins	2	425	(220)	15 - 19
PIZZA				
Frozen	2	400 - 450	(205 - 235)	23 - 26
Fresh	2	475	(246)	15 - 18

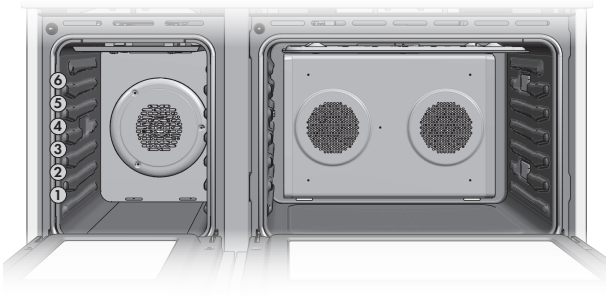
Reduce recipe baking temperatures by 25 F (15 C).

- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25 F (15 C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50 F (30 C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3 , 4 and 5. All five racks can be used for cookies, biscuits and appetizers.

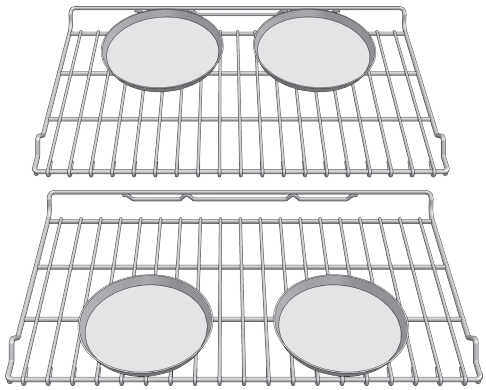
- 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.
- 3 rack baking: Use positions 2, 3 and 4 or 1, 3 and 5.
- When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right).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

- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will benefit from convection cooking.
- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 26.

RACK POSITION



MULTIPLE RACK PAN PLACEMENT



Foods recommended for Convection Bake mode:

Appetizers, Biscuits, Coffee Cakes

Cookies (2 to 4 racks), Yeast Breads

Cream Puffs

Turnovers

Casseroles and One-Dish Entreés

Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)

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

Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION BAKE:

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

Convection Bake Chart

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

Convection Bake Chart - CONVECTION CAVITY

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)		TIME (MIN)
CAKE				
Cupcakes	2	325	(160)	20 - 22
Bundt Cake	1	325	(160)	43 - 50
Angel Food	1	325	(160)	43 - 47
PIE				
2 crust, fresh, 9"	2	350 - 400	(175 - 205)	40 - 52
2 crust, frozen fruit, 9"	2	350	(175)	68 - 78
COOKIES				
Sugar	2	325 - 350	(160 - 175)	9 - 12
Chocolate Chip	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
BREADS				
Yeast bread loaf, 9x5	2	350	(175)	18 - 22
Yeast rolls	2	350 - 375	(175 - 190)	12 - 15
Biscuits	2	375	(190)	8 - 10
Muffins	2	400	(205)	17 - 21
PIZZA				
Frozen	2	375 - 425	(190 - 220)	23 - 26
Fresh	2	450	(232)	15 - 18

Convection Bake Chart - DOUBLE CONVECTION CAVITY

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)		TIME (MIN)
CAKE				
Cupcakes	2	325	(160)	16 - 18
Bundt Cake	1	325	(160)	37 - 43
Angel Food	1	325	(160)	35 - 39
PIE				
2 crust, fresh, 9"	2	350 - 400	(175 - 205)	35 - 45
2 crust, frozen fruit, 9"	2	350	(175)	68 - 78
COOKIES				
Sugar	2	325 - 350	(160 - 175)	6 - 9
Chocolate Chip	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
BREADS				
Yeast bread loaf, 9x5	2	350	(175)	18 - 22
Yeast rolls	2	350 - 375	(175 - 190)	12 - 15
Biscuits	2	375	(190)	6 - 8
Muffins	2	400	(205)	13 - 16
PIZZA				
Frozen	2	375 - 425	(190 - 220)	23 - 26
Fresh	2	450	(232)	15 - 18

This chart is a guide. Follow recipe or package directions and reduce temperatures appropriately.

- 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 (see cooking chart).
- 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)

Convection Roast Chart - CONVECTION CAVITY

MEATS	WEIGHT (lb)	OVEN TEMP. °F (°C)	RACK POSITION	TIME (min. per lb)	INTERNAL TEMP. °F (°C)
BEEF					
Rib Roast	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20	145 (63) medium rare
				18 - 22	160 (71) medium
Rib Eye Roast, (boneless)	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20	145 (63) medium rare
				18 - 22	160 (71) medium
Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless)	3 - 6	325 (160)	2	16 - 20	145 (63) medium rare
				18 - 22	160 (71) medium
Tenderloin Roast	2 - 3	400 (205)	2	15 - 20	145 (63) medium rare
PORK					
Loin Roast (boneless or bone-in)	5 - 8	350 (175)	2	16 - 20	160 (71) medium
Shoulder	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) medium
POULTRY					
Chicken whole	3 - 4	375 (190)	2	18 - 21	180 (82)
Turkey, not stuffed	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
Turkey, not stuffed	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
Turkey, not stuffed	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
Turkey Breast	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
Cornish Hen	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 total	180 (82)
LAMB					
Half Leg	3 - 4	325 (160)	2	22 - 27	160 (71) medium
				28 - 33	170 (77) well
Whole Leg	6 - 8	325 (160)	1	22 - 27	160 (71) medium
				28 - 33	170 (77) well

Convection Roast Chart - DOUBLE CONVECTION CAVITY

MEATS	WEIGHT (lb)	OVEN TEMP. °F (°C)	RACK POSITION	TIME (min. per lb)	INTERNAL TEMP. °F (°C)
BEEF					
Rib Roast	4 - 6	325 (160)	2	18 - 22	145 (63) medium rare
				20 - 25	160 (71) medium
Rib Eye Roast, (boneless)	4 - 6	325 (160)	2	18 - 22	145 (63) medium rare
				20 - 25	160 (71) medium
Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless)	3 - 6	325 (160)	2	18 - 22	145 (63) medium rare
				20 - 25	160 (71) medium
Tenderloin Roast	2 - 3	425 (220)	2	15 - 20	145 (63) medium rare
PORK					
Loin Roast (boneless or bone-in)	5 - 8	350 (175)	2	18 - 22	160 (71) medium
Shoulder	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) medium
POULTRY					
Chicken whole	3 - 4	375 (190)	2	20 - 23	180 (82)
Turkey, not stuffed	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
Turkey, not stuffed	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
Turkey, not stuffed	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
Turkey Breast	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
Comish Hen	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 total	180 (82)
LAMB					
Half Leg	3 - 4	325 (160)	2	20 - 27	160 (71) medium
				25 - 32	170 (77) well
Whole Leg	6 - 8	325 (160)	1	20 - 27	160 (71) medium
				25 - 32	170 (77) well

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

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use 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).

Convection Broil Chart - CONVECTION CAVITY

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING °F (°C)	INTERNAL TEMP. °F (°C)	TIME SIDE 1 (MIN.)*	TIME SIDE 2 (MIN.)*
BEEF STEAK (1-½" OR MORE)					
Medium rare	4	450 (235)	145 (65)	9 - 12	8 - 10
Medium	4	450 (235)	160 (71)	11 - 13	10 - 12
Well	4	450 (235)	170 (77)	18 - 20	16 - 17
HAMBURGERS (MORE THAN 1")					
Medium	4	550 (290)	160 (71)	8 - 11	5 - 7
Well	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
Poultry					
Chicken Quarters	4	450 (235)	180 (82)	16 - 18	10 - 13
Chicken Halves	3	450 (235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Chicken Breasts	4	450 (235)	170 (77)	13 - 15	9 - 13
PORK					
Pork Chops (1¼" or more)	4	450 (235)	160 (71)	12 - 14	11 - 13
Sausage - fresh	4	450 (235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

* 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.

Convection Broil Chart - DOUBLE CONVECTION CAVITY

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING °F (°C)	INTERNAL TEMP. °F (°C)	TIME SIDE 1 (MIN.)*	TIME SIDE 2 (MIN.)*
BEEF STEAK (1-½" OR MORE)					
Medium rare	4	450 (235)	145 (65)	11 - 13	10 - 12
Medium	4	450 (235)	160 (71)	15 - 17	13 - 15
Well	4	450 (235)	170 (77)	16 - 18	13 - 15
HAMBURGERS (MORE THAN 1")					
Medium	4	550 (290)	160 (71)	9 - 11	5 - 8
Well	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
Poultry					
Chicken Quarters	4	450 (235)	180 (82)	18 - 20	13 - 15
Chicken Halves	3	450 (235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Chicken Breasts	4	450 (235)	170 (77)	14 - 16	10 - 14
PORK					
Pork Chops (1¼" or more)	4	450 (235)	160 (71)	13 - 15	12 - 14
Sausage - fresh	4	450 (235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

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

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

16 - Convection Bake Tips and Techniques

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

Dehydrate Chart

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

- 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).

Broil Chart

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING	INTERNAL TEMP. °F (°C)	TIME SIDE 1 (MIN.)*	TIME SIDE 2 (MIN.)*
BEEF					
Steak (3/4"-1")					
Medium rare	5	5	145) (63)	5 - 7	4 - 4
Medium	5	5	160 (71)	6 - 8	5 - 7
Well	5	5	170 (77)	8 - 10	7 - 9
HAMBURGERS (3/4"-1")					
Medium	4	5	160 (71)	8 - 11	6 - 9
Well	4	5	170 (77)	10 - 3	8 - 10
Poultry					
Breast (bone-in)	4	4	170 (77)	0 - 2	8 - 10
Thigh (very well done)	4	3	180 (82)	28 - 30	13 - 15
PORK					
Pork Chops (1")	5	5	160 (71)	7 - 9	5 - 7
Sausage - fresh	5	5	160 (71)	5 - 7	3 - 5
Ham Slice (½")	5	5	160 (71)	4 - 6	3 - 5
SEAFOOD					
Fish Filets, 1"	4	4	Cook until opaque & flakes easily with fork	10 - 14	Do not turn
Buttered					
LAMB					
Chops (1")					
Medium Rare	5	5	145 (63)	5 - 7	4 - 6
Medium	5	5	160 (71)	6 - 8	4 - 6
Well	5	5	170 (77)	7 - 9	5 - 7
BREAD					
Garlic Bread, 1" slices	4	5		2 - 2.30	
Garlic Bread, 1" slices	3	5		4 - 4	

* 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

18 - Solving Baking Problems

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

Check the Baking Charts from Page 17 to 24 for the correct rack position and baking time.

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

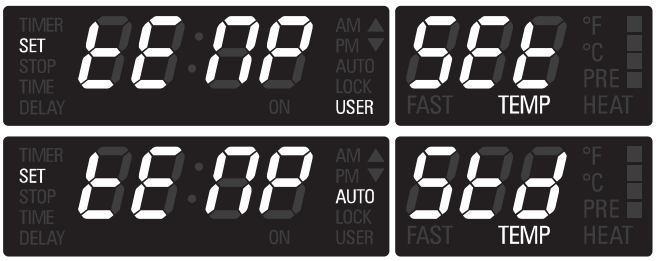
The Special Features function can be used to select the following special oven features:

1. **SAB→ SABBATH MODE**
   (for religious faiths with "no work" requirements on the Sabbath).
2. **OFS→ OVEN OFFSET**
   (used to calibrate the oven temperature).
3. **DEG → °UNIT**
   (used to select Farhenheit or Celsius for the display).
4. **HR → CLOCK FORMAT**
   (used to set the time of day format as 12:00 AM/PM or 24:00. 12 hour format is default).
5. **SET → PRESET TEMPERATURE**
   (it's possible to save the standard preset temperature per every cooking mode or to keep in memory the last used temperature).

To select special features, follow the steps below:

- Touch and hold **MENU** and **TIME** keys for at least 3 seconds. Clock time disappears and the following display is shown:

- Touch the **+** or the **-** key to scroll all available options described above, until the desired one is found.
- Touch **MENU** key to edit the selected options.
- Change the value by means of **+** or **-** keys.



- In a double oven it's possible to set a different offset in each cavity. Select the cavity with **SMALL/LARGE** key.
- Touch the **MENU** key to confirm the option and go back to the selection menu or press and hold the MENU key for 3 second to quit the User Option Menu and go back to the clock original screen.

⚠ ATTENTION

SET USER function:
Once this choice has been set, the oven will memorize the new preset temperature at each cooking over 5 minutes. If there are more temperature changes, the last one over 5 minutes is stored.
(excluding the Grill, and low temperature functions).

AUTO STD function:
Once this choice has been set, all the preset temperatures are fixed (if they have been changed in SET USER, otherwise they remain unchanged) and they cannot be changed until you return to SET USER.

20 - Sabbath Mode Instruction

- Enter the user option menu holding **MENU** and **TIME** keys for 3 seconds. Scroll the option list (DEG, OFS, HR, SAB), shown by the temperature module, by pressing **+** / **-**, until Sabbath item is found.

- Touch **MENU** to enter edit mode: the selected item switches to the digits on the left and its status in the digits field starts blinking.
- Touch again **+** / **-** keys to set Sabbath mode ON or OFF (Default=OFF). Touch **MENU** to confirm and come back to the option list. Hold **MENU** key for 3 seconds to quit the selection menu and go back to normal operations.
- Once Sabbath mode is set, only BAKE and OFF positions are available in the cooking mode selector. Move the selector to BAKE then set the temperature to the desired value within 5 minutes.
- After 5 minutes, the temperature cannot be shown any more and the display appears as below: Sabbath mode is active.
- In a double oven, the small/large cavity indications are still available. Both triangle are on if both cavities are working.
- Oven lights status cannot be changed during Sabbath time.
- Oven temperature can only be lowered but no information can be displayed.
- The cooling fan must run in Sabbath mode.
- Preheat lights are inhibited during Sabbath mode.
- The buzzer must always be silent, regardless of any fault, end of activity, etc.
- The meat probe can never be used in Sabbath mode.
- Maximum allowed cooking time must be 72 hours.
- The user is allowed to stop the oven manually, also during Sabbath, moving the cooking mode selector to OFF position.

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. 885 F/470 C) to burn away food soil and grease.

- Do not use the cooktop during the oven self cleaning cycle.
- 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 "AUTO LOCK" text will appear in the display. This ensures that the door cannot be opened while the oven interior is at cleaning 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 preset time.
- When the oven heat drops to a safe temperature, the automatic door lock will release and the door can be opened.

Preparing the Oven for Self-Clean

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 40.
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 the interior of the oven door window by hand. The 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 31.

CLEANING THE OVEN

To Set the Self-Clean Mode

1. Touch **SMALL/LARGE** key to select the cavity to be cleaned, if the oven is a double.

⚠ IMPORTANT

2. First turn the function knob counterclockwise from OFF to SELF-CLEAN, then the temperature knob always counterclockwise, from PRESET to SELF-CLEAN. Any other knob rotation sequence will not allow the SELF-CLEAN program to start.

3. CLEAN & TIME appear.
4. The clean time is displayed automatically, its standard value is 3 hours.
6. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.
6. To stop the cleaning mode at any moment, move one of the two knobs from the cleaning position.

Do not attempt to open the door while the door is locked. The "AUTO LOCK" text will flash until the motor stops. When the text is displayed, the door cannot be opened. Check that the door has been locked and will not open before starting the Self-Clean mode.

If door does not lock, rotate the cooking mode knob into the OFF position and do not start self-clean; contact service.

If the door is in the open position when this mode is selected, the "AUTO LOCK" text will flash until the door is closed. The latch will not move until the door is closed. Do not attempt to reopen the door while the latch is in motion as you could damage the mechanism.

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 before starting.
2. To change the hours, touch the **TIME** key.
3. The hours will flash.
4. Use **+** or **-** keys to change the value.
5. To change the minutes, touch the **TIME** key again.
6. The minutes will flash.
7. Use **+** or **-** keys to change the value Hold the key to change by 10 minute increments.
8. Touch **TIME** or wait a few seconds to confirm the new value.

To Delay the Start of Cleaning

1. Follow steps 1 through 7 above.
2. Touch the **TIME** key and verify that "STOP TIME" appears on the display. The hours will begin flashing.
3. Use **+** or **-** keys to change the stop time value.
4. To change the minutes, touch the **TIME** key, the minutes will flash.
5. Use **+** or **-** keys to change the value. Hold the key to change by 10 minutes increments.
6. Touch **TIME** or wait a few seconds to confirm the new value.
7. The latch starts moving to lock the oven door, the display shows "DELAY".
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.
10. "End" will appear on the temperature display, "CLEAN" on the mode display and "TIME" on the clock display will start flashing until the **TIME** key is touched or the knob is moved to the OFF position.

In order to check the cleaning or the stop time during a delayed clean, simply touch the **TIME** key until "TIME" or "STOP TIME" writings are displayed.

⚠ ATTENTION

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

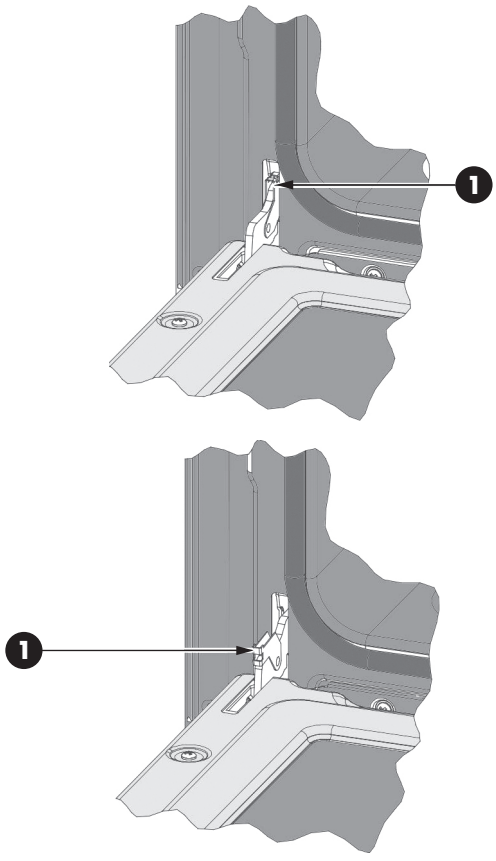
To Remove Door

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

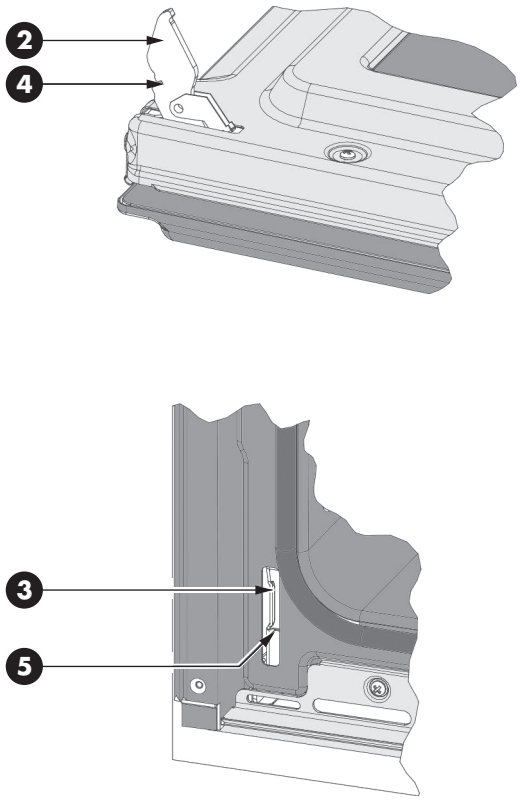
To Replace Door

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

TO REMOVE THE DOOR



TO REPLACE DOOR



24 - Replacing an Oven Light

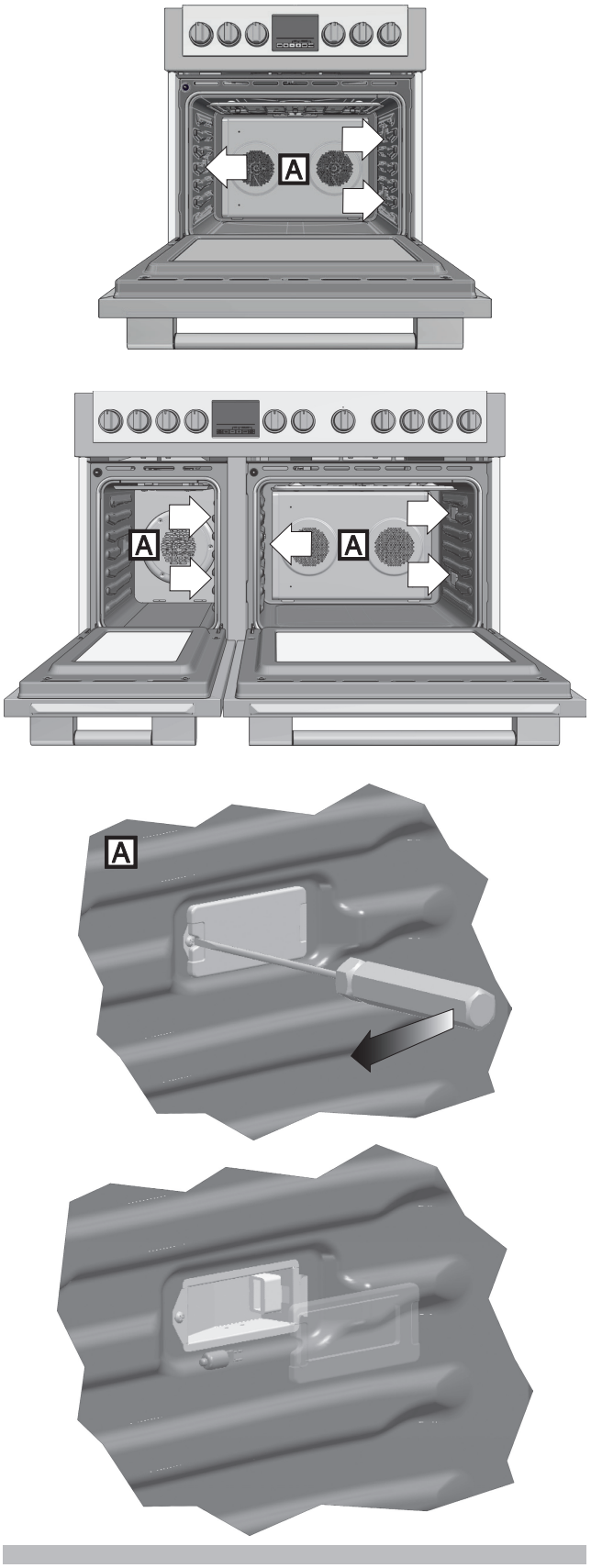
- Each oven is equipped with three halogen lights located in the lateral walls of the oven.
- The lights are switched on when the door is opened or when the oven is in a cooking cycle.
- The oven lights are not illuminated during SELF- CLEAN.
- Each light assembly consists of a removable lens, a light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

To Replace a Light Bulb

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

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

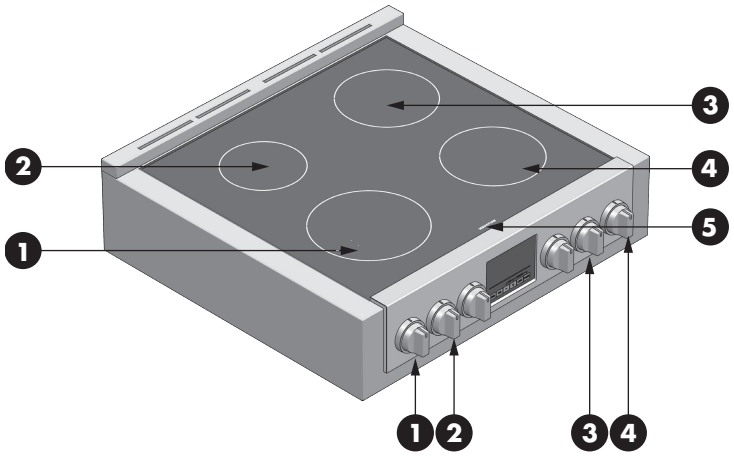
OVEN LIGHT



⚠ WARNING

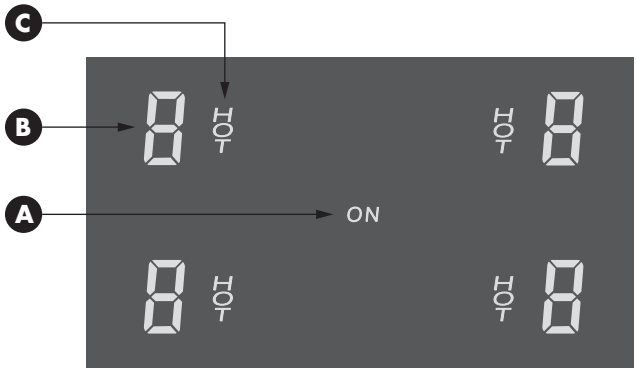
- Make sure the oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The lenses must be in place when using the oven.
- The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses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

FEATURES OF YOUR COOKTOP 30”



Position 1	2300W (Boost 3700W) 9”	(230mm)	induction element and control
Position 2	1400W (Boost 2200W) 6” ½	(165mm)	induction element and control
Position 3	1850W (Boost 3000W) 7”	(200mm)	induction element and control
Position 4	1850W (Boost 3000W) 7”	(200mm)	induction element and control
Position 5	Led Display		

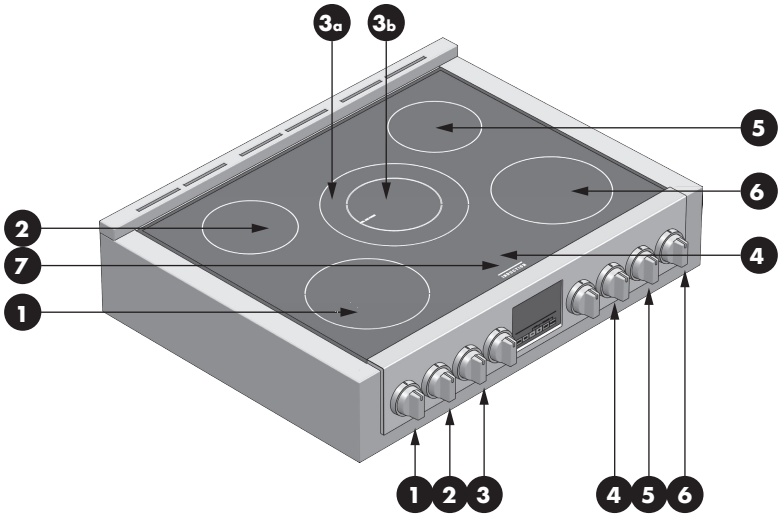
DISPLAY UNIT INDICATIONS



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

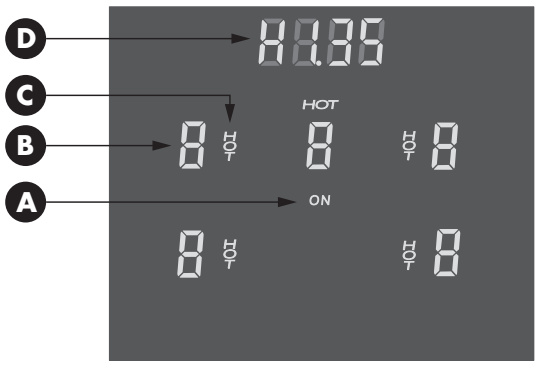
NOTE: power levels are indicative and can vary according to the pan used or the settings made.

FEATURES OF YOUR COOKTOP 36"



Position 1	2300W (Boost 3700W)	9"	(230mm)	induction element and control
Position 2	1850W (Boost 3000W)	7"	(180mm)	induction element and control
Position 3a	3000W (Boost 5500W)	11"	(280mm)	induction element and control
Position 3b	1850W (Boost 2600W)	7"	(180mm)	
Position 4	Timer Display			timer control
Position 5	1850W (Boost 3000W)	7"	(180mm)	induction element and control
Position 6	2300W (Boost 3700W)	9"	(230mm)	induction element and control
Position 7	Led Display			

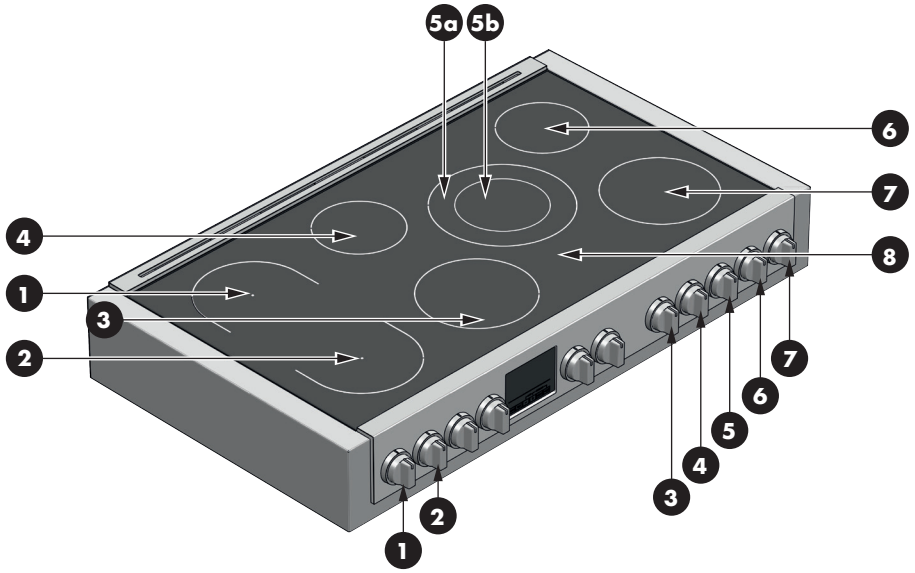
DISPLAY UNIT INDICATIONS



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

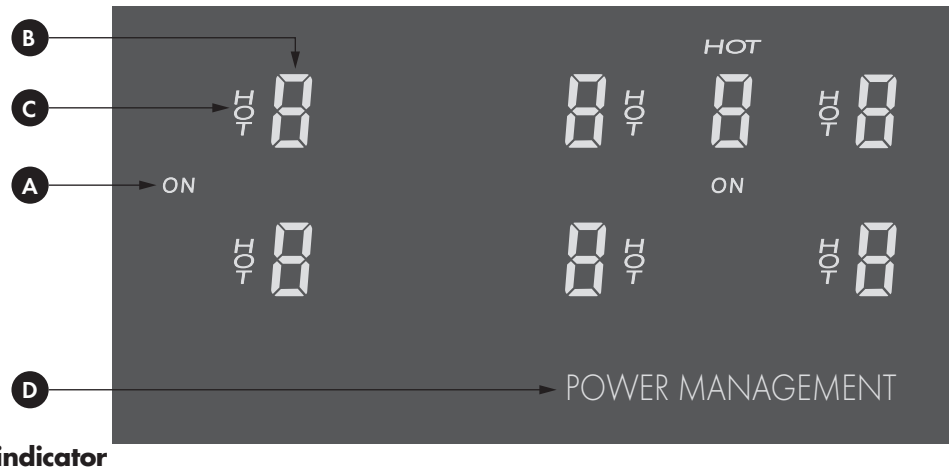
NOTE: power levels are indicative and can vary according to the pan used or the settings made.

FEATURES OF YOUR COOKTOP 48" BRIDGE



Position 1	1850W (Boost 3000W) 7"	(180mm)	induction bridge element and control
Position 2	1850W (Boost 3000W) 7"	(180mm)	induction bridge element and control
Position 3	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	induction element and control
Position 4	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	induction element and control
Position 5a	3000W (Boost 5500W) 11"	(280mm)	induction element and control
Position 5b	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	induction element and control
Position 6	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	induction element and control
Position 7	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	induction element and control
Position 8	Led Display		

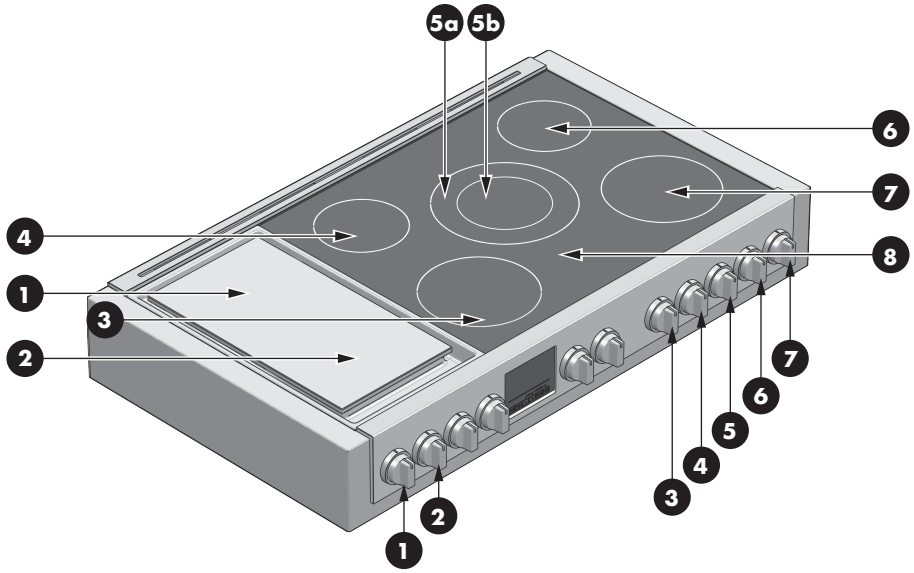
DISPLAY UNIT INDICATIONS



A - ON display
B - Power level display
C - Residual heat display
D - Power management indicator

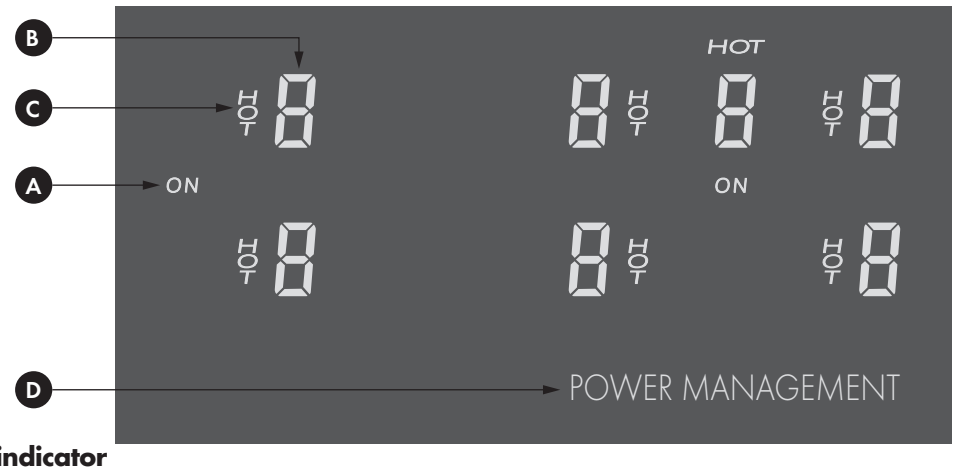
NOTE: power levels are indicative and can vary according to the pan used or the settings made.

FEATURES OF YOUR COOKTOP 48" GRIDDLE



Position 1	1850W (Boost 3000W)		induction griddle element and control
Position 2	1850W (Boost 3000W)		induction griddle element and control
Position 3	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	induction element and control
Position 4	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	induction element and control
Position 5a	3000W (Boost 5500W) 11"	(280mm)	induction element and control
Position 5b	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	induction element and control
Position 6	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	induction element and control
Position 7	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	induction element and control
Position 8	Led Display		

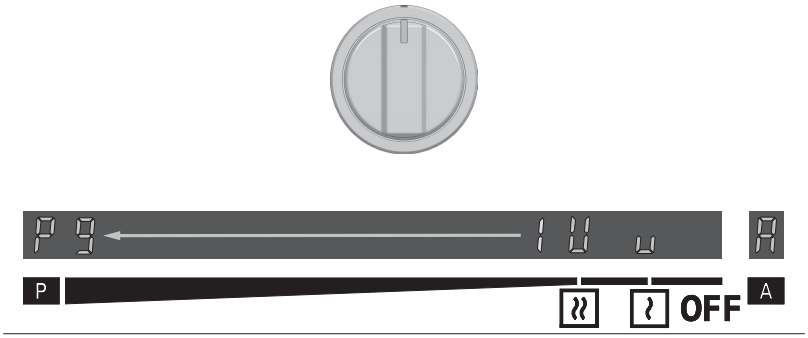
DISPLAY UNIT INDICATIONS



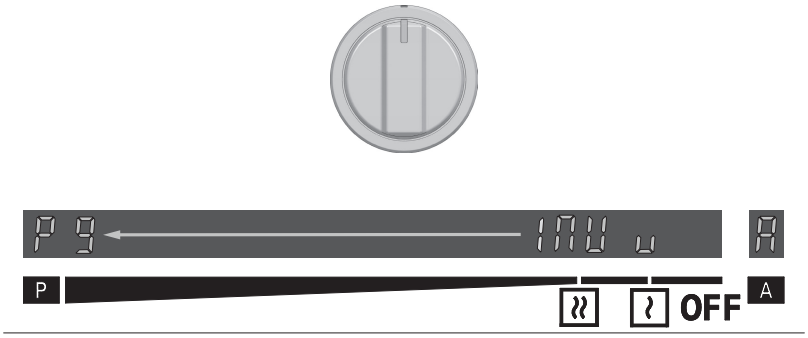
A - ON display
B - Power level display
C - Residual heat display
D - Power management indicator

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

ELEMENT AND CONTROL SETTING



ELEMENT AND CONTROL SETTING (ONLY ON BRIDGE OR GRIDDLE TWO LEFT ZONES OF 48")



Control knobs and power level adjusting

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

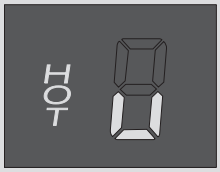
TIMER FUNCTION (FOR 36" ONLY)

Timer function setting

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

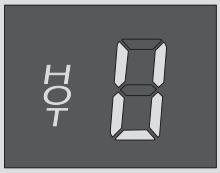
It's possible to set the timer from 1 to 9h59 minutes: it beeps when the time has run out. This function is always available and is indicated by the clock symbol "H" which is located in the middle of cooktop above the power setting displays.

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



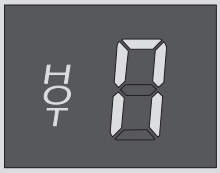
Melting function

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



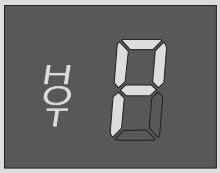
Warming function

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



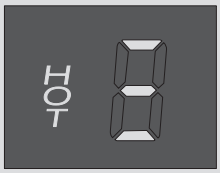
Simmer function - only available on Bridge or Griddle (leftmost zones) of 48" range

The simmering function is the third "power level" which can be selected when turning the knob clockwise. The segmented display will indicate this setpoint as "Π". The simmering function is used to heat up the bottom of the pot to 95 C / 205 F (90 C / 195 F inside the pot).
Use this function for cooking that requires a moderate heat to gently soften foods while slowly combining seasonings and ingredients.
This is often used for soups, stews and slow cooking meat. The definition of simmer is to cook a liquid just below the boiling point of 212 F (100 C).
The maximum time for using the warming function is limited to 2 hours.



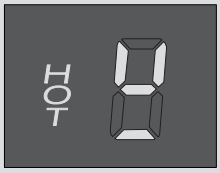
Booster function

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



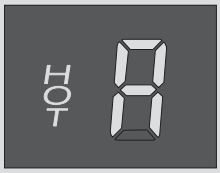
Bridge function

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



Cookware recognition function

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



Automatic Heat Up time function

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

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

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

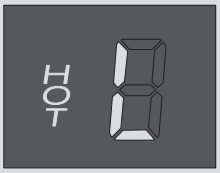
Example: you set an inductor to setting 4. It receives a set amount of wattage that is maintained consistently throughout the setting. However, at that wattage it would take quite a bit of time to reach temperature due to the lower wattage input. If you set the inductor at 9 it receives a great deal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

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

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

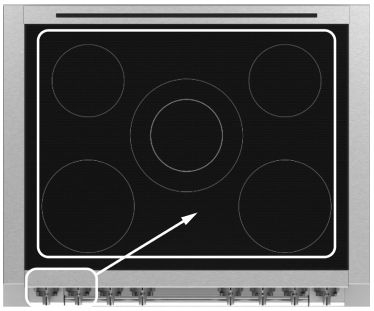
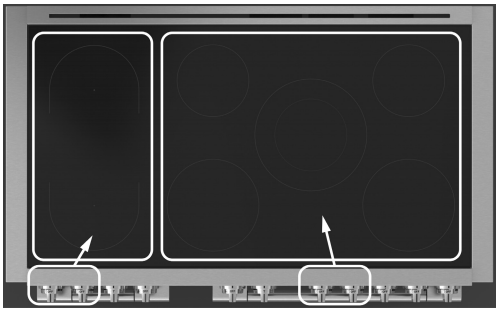
Once the Automatic Heat-Up function is locked in any adjustment to the knob will cancel the mode and the inductor will simply operate at the set temperature. So, if you feel that the power 9 has run long enough, you can easily cancel the mode by rotating the knob to a new a different setting and back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

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



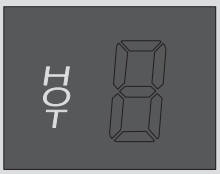
Control Lock function

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

30" / 36"	48"
	

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

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



Residual Heat indication

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

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

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

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

Always use pots and pans with a proper lid.

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

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

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

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

To prevent food from sticking, it is recommended to "season" the griddle prior to use.

Seasoning the griddle

The griddle must be cleaned before first use.
Use hot water and mild detergent to remove any manufacturing residues. Rinse and dry.
Turn on the ventilation hood to first or second speed.
Turn both griddle control knobs to level 9 for 10 minutes. After 10 minutes, turn the knobs to OFF and allow to cool down to the point it is safe to touch.
While the surface is slightly warm, pour a small amount of peanut or vegetable oil on a paper towel and spread evenly on the cooking surface of the griddle plate.
Turn up the speed of your hood and then turn the griddle control knobs to level 9. Heat until the oil on the griddle begins to smoke, then turn the knobs to OFF and allow to cool.
Once cool, wipe off any excess oil.

Griddle care

Scrape grease from the griddle surface into the grease collection trench after each use. When the surface has cooled, wipe with a paper towel to remove excess grease or oil.
After each use, reapply a small amount of peanut or vegetable oil on a paper towel and spread evenly.
Occasionally remove the seasoning. Pour 1/2 cup (100 ml) warm water and 1 teaspoon (5 ml) griddle cleaner onto the griddle and scrape residue into the grease collection trench, then empty absorbing the grease and residues. Follow the directions of the griddle cleaner.
When dry, reapply a small amount of oil for seasoning.

⚠ ATTENTION

The range must be level for the griddle to operate properly.

⚠ CAUTION

- Do not overheat the griddle. This can damage the coating of the griddle.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface.
- Always turn off when not in use or lower the heat between cooking loads.
- Do not use the griddle for other purposes, for example, as a cutting board or a storage shelf.
- Do not cook excessively greasy foods. The grease may spill over.
- The griddle may become very hot. Use oven gloves when placing or removing the griddle.
- Do not remove the griddle until the cooktop grates, surfaces, and griddle itself cool down.
- The griddle is quite heavy. Use both hands when placing or removing the griddle.

Griddle operation

Turn on ventilation of the hood.
Turn both griddle control knobs to the desired temperature.
In order to pre-heat the griddle, set level 9 for 10 minutes and then reduce it to level 5 or 6.

Cooking Tips

- Preheat the griddle plate in according with the following chart.
- Use liquid cooking oil, cooking sprays, or butter for eggs, pancakes, French toast, fish and sandwiches. This will help reduce sticking. (Only use fats/oils that can tolerate high temperature)
- Pat down wet food items with paper towel to prevent splatters during grilling.
- Remove food particles with a metal spatula during cooking to make the cleanup easier and to avoid including those particles in the food.

GRIDDLE Temperature for Cooking

Level Zone	°F (°C) Without Food	Time	
		Preheat L9	No Preheat
Melting	100 (37)	–	–
Warming	160 (70)	–	–
Simmer	260 (125)	–	-
1	175 (80)	1 min	75 min
2	250 (120)	3 min	70 min
3	325 (160)	4 min	55 min
4	400 (205)	5 min	50 min
5	475 (245)	5 min 30 sec	70 min
6	575 (300)	6 min 30 sec	40 min
7	600 (315)	8 min 30 sec	23 min
8	600 (320)	9 min 30 sec	15 min
9	Use L9 just to preheat the Griddle		

Here are some suggestions for getting the most out of your griddle. Similar to the reasoning behind the Automatic Heat Up time function for individual inductors; we suggest that you use level 9 to quickly heat up the griddle to the desired temperature you ultimately wish to cook at. If you've ever cooked with gas, you will already be familiar with this technique whereby you preheat your pan at a higher setting and then reduce the flame when it comes time to add oils and food for cooking.
The table below shows the time it will take to get the griddle heated to a particular temperature when set at 9 versus when simply set to the cooking temperature.
We strongly caution against leaving the griddle set at 9 beyond the 5 setting time in the table of 5 min 30 sec. Cooking on a griddle that is too hot will actually burn food (rather than sear or cook it) and take cooking oils beyond their smoking point which will result in poor tasting food.
Refer to the smoking point for various cooking oils and use them with the griddle settings accordingly:

Type of Fat	Smoke Point
Safflower Oil	510 F/265 C
Light/Refined Olive Oil	465 F/240 C
Soybean Oil	450 F/230 C
Peanut Oil	450 F/230 C
Clarified Butter	450 F/230 C
Corn Oil	450 F/230 C
Sunflower Oil	440 F/225 C
Vegetable Oil	400-450 F/205-230 C
Beef Tallow	400 F/205 C
Canola Oil	400 F/205 C
Grapeseed Oil	390 F/195 C
Lard	370 F/185 C
Avocado Oil (Virgin)	375-400 F/190-205 C
Chicken Fat (Schmaltz)	375 F/190 C
Duck Fat	375 F/190 C
Vegetable Shortening	360 F/180 C
Sesame Oil	350-410 F/175-210 C
Butter	350 F/175 C
Coconut Oil	350 F/175 C
Extra-Virgin Olive Oil	325-375 F/165-190 C

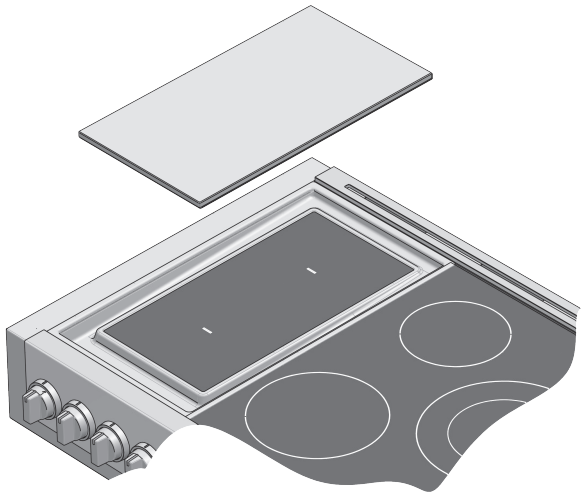
Griddle Cooking Chart

Food	°F	°C
Eggs	250 - 300	121 - 149
Bacon	325 - 350	163 - 177
Pancakes	375 - 450	191 - 232
French Toast	425	218
Fish Fillets	300	149
Vegetables	300	149
Burgers	350	177
Steaks	350	177

⚠ ATTENTION

After each cooking make sure to empty and clean the trench. Before cleaning, make sure all controls are off and the griddle is cool.
1. Remove the griddle plate and clean according to cleaning section.
2. Replace the Griddle plate, paying attention to the correct position.
3. Turn on the griddle.

EXPLODED VIEW OF GRIDDLE



Using the inductors without the griddle in place

If so desired, the trilaminate griddle can be removed to reveal a glass surface that can also be used as two additional cooking zones operating independently (as with the other zones in the main cooktop area) or as a bridged zone (refer to the instructions on how to operate these inductors in bridged mode). Note: the effective cooking area, whose center is each denoted by a dash on the glass, is round. If using individual pots or pans on these zones, make sure they are of a size that will not extend beyond the glass so as to prevent any damage to the metal frame that protects the edges of the glass and supports the griddle when it is in place.

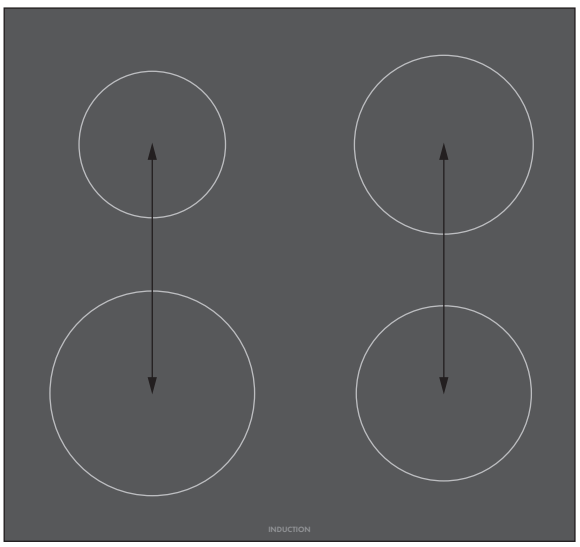
Before using the cooktop for the first time

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

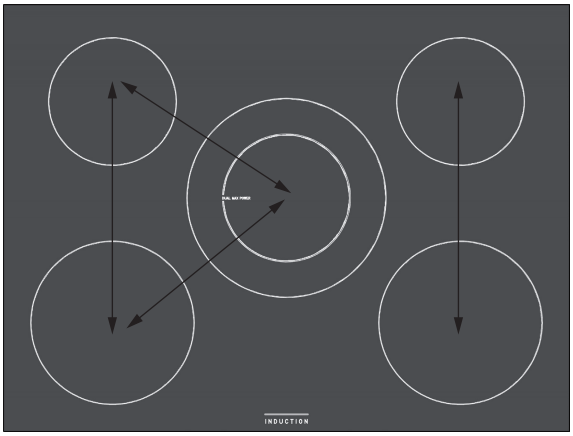
Power Sharing

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

30″



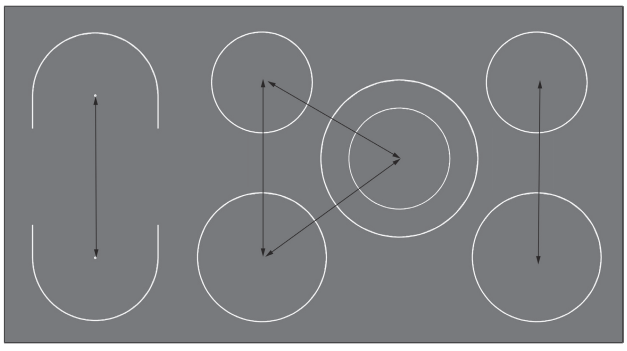
36″



Power management (for 36″ model only)

The 36″ range features a power limitation system.
In the unusual case where 4 or 5 inductors of the cooktop are being used on high (L9 or Boost) and the oven is then also turned on, the power is reduced automatically on the cooktop in order to keep the total consumption of the range below 50A. However, it is unlikely that this level of power will be needed during daily cooking activities and this power limiting event may never be encountered. When the demand falls below 50A again full power capabilities will be restored to the cooktop.

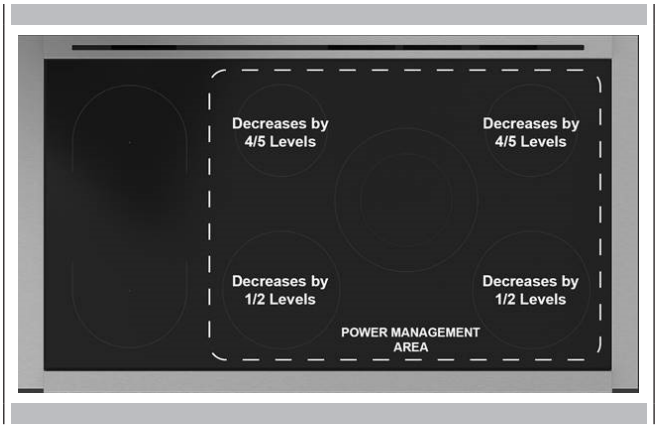
48″



Power management system (for 48″ models only)

Considering all the power consuming features of this appliance, the theoretical potential cumulative power draw could exceed the required circuit breaker rating of 50 amps. We must stress that under normal expected daily usage, the probability of this ever happening is exceptionally low. Such a power draw would require that both ovens are operating and

all surface elements have been set to their maximum settings simultaneously. This model is equipped with a Fulgor Milano proprietary power management system that will prevent the tripping of circuit breakers in the event of an extreme power use scenario. The system is designed so in the event that 50 amps total draw is exceeded for several minutes, it will enter into 'POWER MANAGEMENT' mode in which case 4 of the 5 surface induction elements of the main cooking area will be temporarily reduced in their setting in accordance to the following diagram and description: the rear inductors' settings will be reduced by 4 or 5 levels and the front inductors will be reduced by 1 or 2 levels. The amount of reduction will be determined by the current power draw at the time the system is engaged. Additionally, any active BOOST and AUTOMATIC HEAT UP functions in this region will be turned OFF to reduce power draw.



You will note that the symbol 'POWER MANAGEMENT' will illuminate on the cooking surface during this time. Functionality of the ovens and of the two left-most induction elements will remain unaffected and the central double induction element will still be able to maintain a power level setting of 9. Once the total power draw drops below 42 amps for 30 seconds, the cooktop will return to its full operational ability and previous settings will be restored automatically except for BOOST or AUTOMATIC HEAT UP which would need to be re-initiated if so desired. Again, it is highly unlikely you will ever see the Power Management system engaged during normal daily use.

⚠ IMPORTANT

Automatic Switch OFF

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

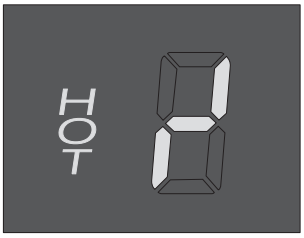
⚠ IMPORTANT

Overheating status of cooking zone

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

Permanent use of keys

FAULT MESSAGE



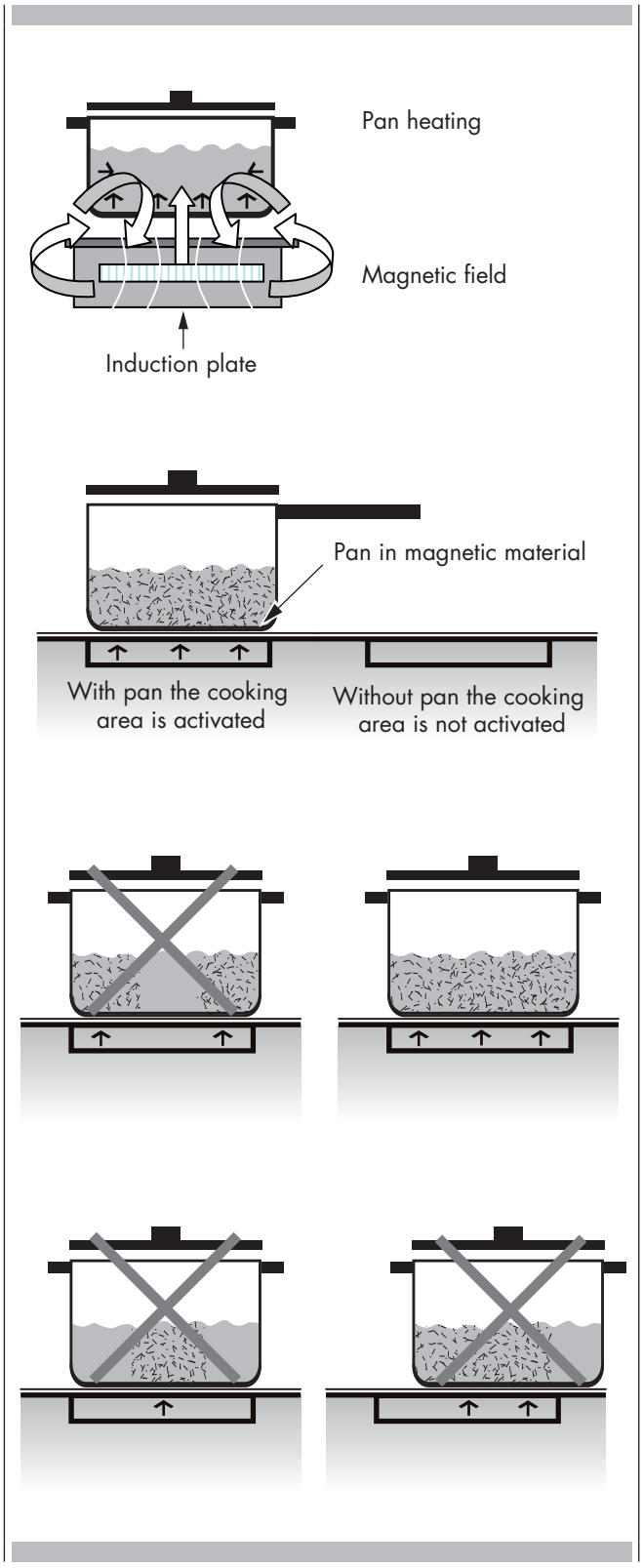
If the knobs have been kept rotated in the "A" or "P" positions for more than 30 seconds a fault message will appear on the display.

Cookware "noise"

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

How INDUCTION heating works

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



Pots and pans and how to use them

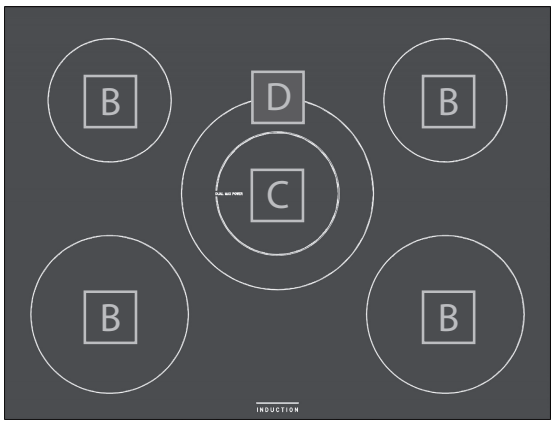
⚠ ATTENTION

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

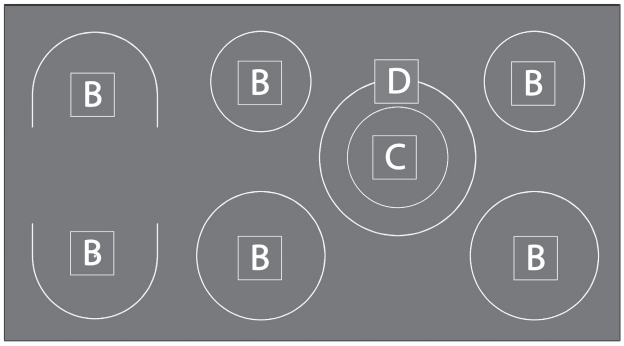
COOKING AREAS

30″

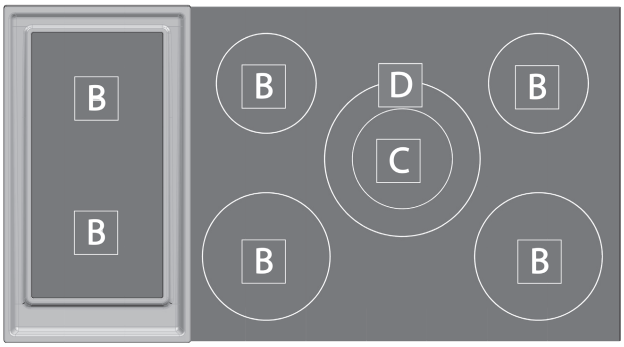
36″



48″ BRIDGE



48″ GRIDDLE



Use the minimum size pan shown for each cooking element.

Diameter pan size		
A	3″ 3/4 (9,5 cm)	minimum diameter pan size
B	5″ 3/4 (14,5 cm)	minimum diameter pan size
C	4″ 7/8 (12,5 cm)	minimum diameter pan size
D	9″ 7/8 (25,0 cm)	minimum diameter pan size

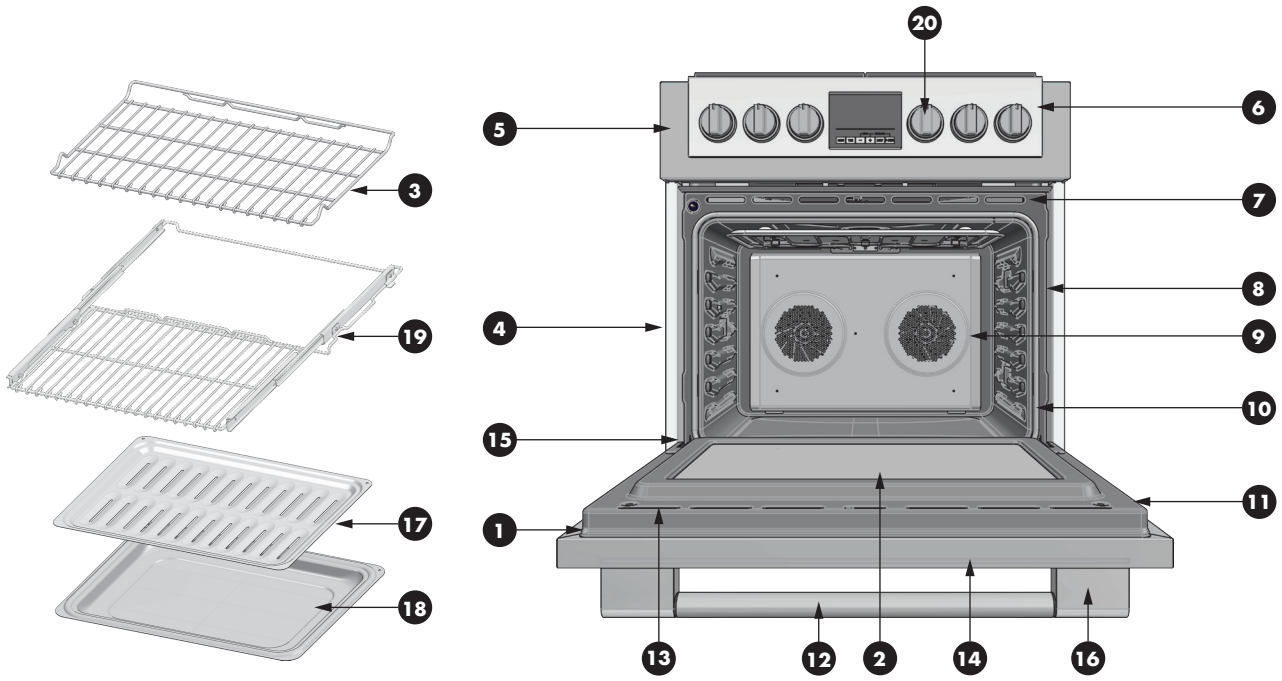
NOTE: Dual Size Surface Cooking Area (C- D)
The dual size surface cooking area contains two cooking areas.
If the size of the pan is the same as the single size surface cooking area, the cooking area will work as a single size cooking area.
If the size of the pan is the same as the dual size surface cooking area, the dual size cooking area will activate automatically.

Using the inductors without the griddle in place:
If so desired, the trilaminate griddle can be removed to reveal a glass surface that can also be used as two additional cooking zones operating independently (as with the other zones in the main cooktop area) or as a bridged zone (refer to the instructions on how to operate these inductors in bridged mode). Note: the effective cooking area, whose center is each denoted by a dash on the glass, is round. If using individual pots or pans on these zones, make sure they are of a size that will not extend beyond the glass so as to prevent any damage to the metal frame that protects the edges of the glass and supports the griddle when it is in place.

How to Use the Oven Cleaning Chart

1. Locate the number of the part to be cleaned in the illustration on this page.
2. Find the part name in the chart.
3. Match the letter with the cleaning method on following page.

PART LIST



Cleaning Chart

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

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

- Always use the mildest cleaner that will do the job.
- Rub metal finishes in the direction of the grain.
- Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rinse thoroughly with a minimum of water so it does not drip into door slots.
- Dry to avoid water marks.
- Never use oven cleaner or caustic degreaser anywhere on the outside of the range.

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

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

33 - Cleaning the Cooktop

⚠ CAUTION

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

⚠ CAUTION

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

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

FRAME

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

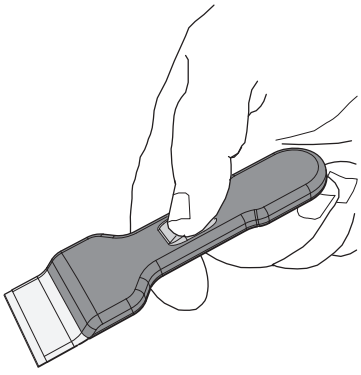
DAILY CLEANING TECHNIQUES

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

CLEANING THE COOKTOP

Remove these soils immediately with the razor blade scraper:

- Dry Sugar
- Sugar Syrup
- Tomato Products
- Milk



USE DAILY

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

RECOMMENDED CLEANERS

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

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

AVOID THESE CLEANERS

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

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

Oven Problem	Problem Solving Steps
F03 or F04 Error appears in the display window.	A problem with latch mechanism occurred. Remove power and turn it back on again after a few seconds. The oven should run a latch auto–test. If condition persists, note the code number and contact service.
F15 or F16 or F17 Error appears in the display window.	Error code occurs if cooking mode knob position was left between OFF and SELF-CLEAN or between DEFAULT / PRESET and SELF-CLEAN on the temperature selector knob for 30 seconds or more. F15 is related to the right or upper oven and F16 is related to the left or lower oven (depending on model). Rotate all the oven knobs in OFF position then remove power (either unplug or turn off breaker) and turn it back on again after a few seconds. If condition persists with knobs in OFF position, note the code number and contact service. F17 appears after the error F15 appeared because F17 it is just an extension of F15. For F17 Rotate all the oven knobs in OFF position then remove power (either unplug or turn off breaker) and turn it back on again after a few seconds. If condition persists with knobs in OFF position, note the code number 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 and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven door is locked and will not release, even after cooling	Turn the oven off at the circuit breaker and wait a few seconds. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Check oven calibration. Adjust calibration if necessary (see To Set Temperature, Page 15). Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25 F (15 C) when baking with Convection Bake mode.
Oven temperature is too hot or too cold	The oven thermostat needs adjustment. See Calibrating Oven Temperature, Page 15.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 32. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely.
Oven light stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Cannot remove lens cover on light	There may be a soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven will not Self-Clean properly	Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spill-over before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a four-hour Self-Clean. See Preparing the Oven to Self-Clean, Page 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 14.
Excessive moisture	When using Bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

35 - Resolution of operational problems COOKTOP

Problem	Cause	Possible Remedy
Nothing works	Cooktop not connected to proper electricalcircuit. Fuse is blown or circuit breaker is tripped. No electricity to the cooktop. Cooktop is in lockout mode.	Have electrician verify that the proper rated cooktop voltage is being supplied to the cooktop. Have electrician replace fuse or reset circuit breaker. Have electrician check your power supply. Unlock cooktop.
Heating elements do not heat properly	Improper cookware is being used.	Select proper cookware as outlined in the Cooktop Operation section of this manual.
Glass ceramic surface is seethrough or appears to be red in color.	Under direct or bright lighting, you will sometimes be able to see through the glass and into the chassis due to its transparent quality. You may also notice a red tint under these conditions.	These are normal properties of black ceramic glass panels.
Lock Key blocked after first connecting or unresponsive touch control.	When first connecting electrically or after a power failure, any direct strong light over the sensor area may affect the touch control functionality.	When powering on the unit make sure that no strong light is shining direct over the touch control zone, it can promise the start-up sensor calibration resulting in an unresponsive touch control.

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

Service Data Record

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

For serial tag location see Page 7. Now is a good time to write this information in the space provided below.
Keep your invoice for warranty validation.

Service Data Record

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Installation or Occupancy _____

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

BIEN LIRE CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATION ELECTRIQUE

⚠ AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

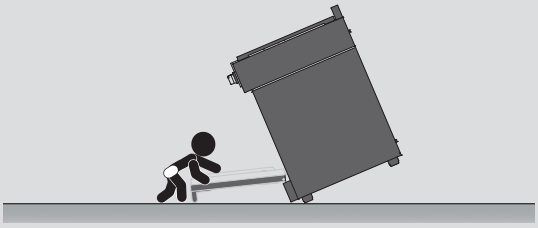
INSTALLATEUR: Veuillez laisser ce manuel au propriétaire pour de futures références.

PROPRIETAIRE: Veuillez garder ce manuel pour de futures références.

⚠ AVERTISSEMENT

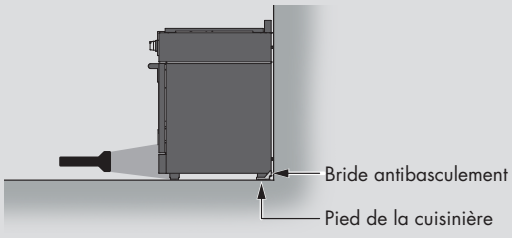
Risque de basculement

Un enfant ou un adulte peut renverser la cuisinière et se tuer.
S'assurer que l'étrier anti-basculement est mis en place lors de l'installation de la cuisinière.
Ne pas utiliser la cuisinière sans que l'étrier anti-basculement n'ait été installé et enclenché.
Le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort ou de graves lésions pour les enfants ou les adultes.



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

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



TABLES DES MATIERES	PAGE
1 - Précaution de Sécurité	**3**
Securite pour l'auto-nettoyage du four	5
Securite pour la table de cuisson	5
2 - Instructions de Sûreté	**5**
Securite pour l'auto-nettoyage du four	6
Avertissements pour l'Installation et Electrique	6
3 - Caractéristiques de Votre Four	**7**
4 - Les Tableaux de Commande	**9**
Touches de commande	9
Affichage	9
Boutons	9
5 - Modes de Four	**10**
6 - Information Générale du Four	**11**
7 - Conseils Généraux Sur le Four	**12**
Grilles de four	12
Grille rallonge	13
8 - Réglage de la Pendule et la Minuterie	**14**
Pour régler l'horloge	14
Pour régler la minuterie	14
9 - Sélection du Mode de Four	**15**
Pour regler un mode de cuisson et température	15
En utilisant la clé MENU pour sélectionner les fonctions de basse température	15
Utilisation des lumieres du four	15
10 - Fonction de Mode Four Minuté	**16**
Pour regler le mode programme	16
Pour retarder le démarrage du mode minuterie	16
Lorsqu'un mode temporisé est en cours	16
Comment vérifier une valeurs temps	16
11 - Réglage des Options de la Sonde pour Viande	**17**
12 - Conseils et Technique de Cuisson	**18**
Guides générales	18
13 - Conseils et Techniques de Convection Européenne	**19**
Tableau de convection européenne	20
14 - Conseils et Techniques de Convection Cuisson	**21**
Tableau de convection cuisson - CAVITÉ DE CONVECTION	21
15 - Conseils et Techniques pour le Convection Grill	**23**
Tableau de convection gril - CAVITÉ DE CONVECTION	23
16 - Conseils et Techniques de Déshydratation	**24**
Tableau de grillade à déshydratation	24
17 - 17 - Conseils et Techniques de Grill	**25**
Tableau de grill	25
Guide de temperature de service de la FSIS (Service d'inspection et securute des aliments USDA)	25
18 - Solution pour des Problèmes de Cuisson	**26**
19 - Options Spéciales	**27**

TABLES DES MATIERES	PAGE
20 - Instruction du Mode Sabbat	**28**
21 - Entretien du Four et Nettoyage	**29**
Auto-nettoyage du four	29
Preparation du four pour l'auto-nettoyage	29
22 - Réglage du Mode Auto-Nettoyage	**30**
Pour régler le mode auto-nettoyage	30
Pour changer le temps de nettoyage	30
Pour retarder le debut du nettoyage	30
23 - Entretien à Faire Soi-Même Retrait de la Porte du Four	**31**
Pour enlever la porte	31
Pour remettre la porte	31
24 - Remplacement d'une Ampoule du Four	**32**
Pour remplacer une ampoule	32
25 - Caractéristiques de Votre Table de Cuisson	**33**
26 - Réglage éléments et système de commande	**37**
Boutons de commande et réglage du niveau de puissance	37
Réglage fonction timer	37
27 - Conseil de cuisson	**41**
28 - Fonctionnement du gril de la table de cuisson	**42**
Traitement de la plaque chauffante	42
Entretien de la plaque chauffante	42
Fonctionnement de la plaque chauffante	42
Conseils pour la cuisson	42
GRIDDLE Temperature for Cooking	42
Tableau de cuisson au gril	43
Utilisation des inducteurs sans la plancha en place	43
29 - Fonctionnement de la Table de Cuisson	**44**
Avant d'utiliser la table de cuisson pour la premiere fois	44
Partage de puissance	44
Gestion de la puissance (pour les modèles 36" uniquement)	44
Système de gestion de l'alimentation (pour les modèles 48" uniquement)	44
30 - Casserole	**46**
Comment fonctionne la chauffage	46
Utilisation des casseroles	46
31 - Entretien Général du Four	**48**
Comment utiliser le tableau de nettoyage du four	48
Tableau de Nettoyage	48
32 - Finitions du Four / Méthodes de Nettoyage	**49**
33 - Nettoyage de la Table de Cuisson	**50**
34 - Résolution de problèmes opérationnels FOUR	**51**
35 - Résolution de problèmes opérationnels TABLE DE CUISSON	**52**
36 - Assistance ou Service Après-Vente	**53**

INSTRUCTION IMPORTANT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

- Si l'huile de cuisson devait prendre feu, ÉTOUFFER LES FLAMMES en bouchant le récipient avec un couvercle bien hermétique, un moule à gâteaux ou un autre plateau en métal, puis éteignez le brûleur à gaz.
- VEILLEZ À NE PAS VOUS BRÛLER.
- Si les flammes ne s'éteignent pas, ÉVACUER IMMÉDIATEMENT LE LOCAL ET APPELER LES POMPIERS.
- N'utilisez ni eau ni torchons ou serviettes mouillés pour éteindre un feu dû à la graisse de cuisson, vous pourriez provoquer une violente explosion.
- NE JAMAIS PRENDRE DANS LES MAINS UNE POÊLE EN FEU, vous pourriez vous brûler.
- Le monoxyde de carbone est un sous-produit naturel de la combustion du gaz dans les brûleurs des cuisinières et des fours. Toujours utiliser une hotte aspirante pour évacuer l'air vers l'extérieur de la maison lorsque l'on utilise les fonctions à gaz de l'appareil. Ayez TOUJOURS un DÉTECTEUR DE FUMÉE EN ÉTAT DE MARCHE à proximité de la cuisine. FAITES FONCTIONNER LE VENTILATEUR DE LA HOTTE lorsque vous flambez des aliments.

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

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

le brûleur et vérifier son fonctionnement. S'il fonctionne normalement, vous pouvez le rallumer.

- Ne pas laisser le papier aluminium ou la sonde thermique entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Quand vous cuisinez, veillez à porter des habits adéquats en évitant des habits lâches ou des manches tombantes.
- Ne jamais nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Certains détergents appliqués sur des surfaces chaudes provoquent des vapeurs nocives.

⚠ ATTENTION

Ne laissez pas les casseroles bouillir sans eau.

⚠ ATTENTION

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

Pour réduire les risques de feu dans le four:

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

⚠ IMPORTANT

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

Securite pour l'auto-nettoyage du four

⚠ AVERTISSEMENT

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

Securite pour la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez des casseroles dont la taille est appropriée

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

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

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

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson fêlée

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

Nettoyez la table de cuisson avec attention

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

Securite pour l'auto-nettoyage du four

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Avertissements pour l'Installation et Electrique

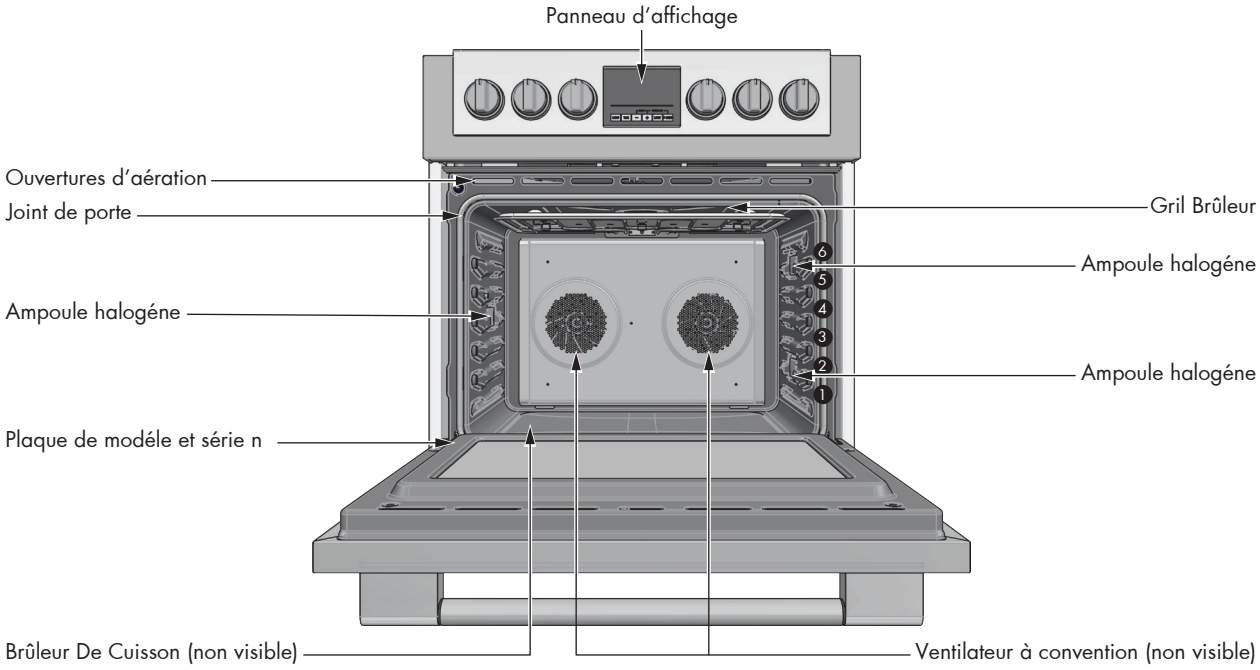
⚠ AVERTISSEMENT

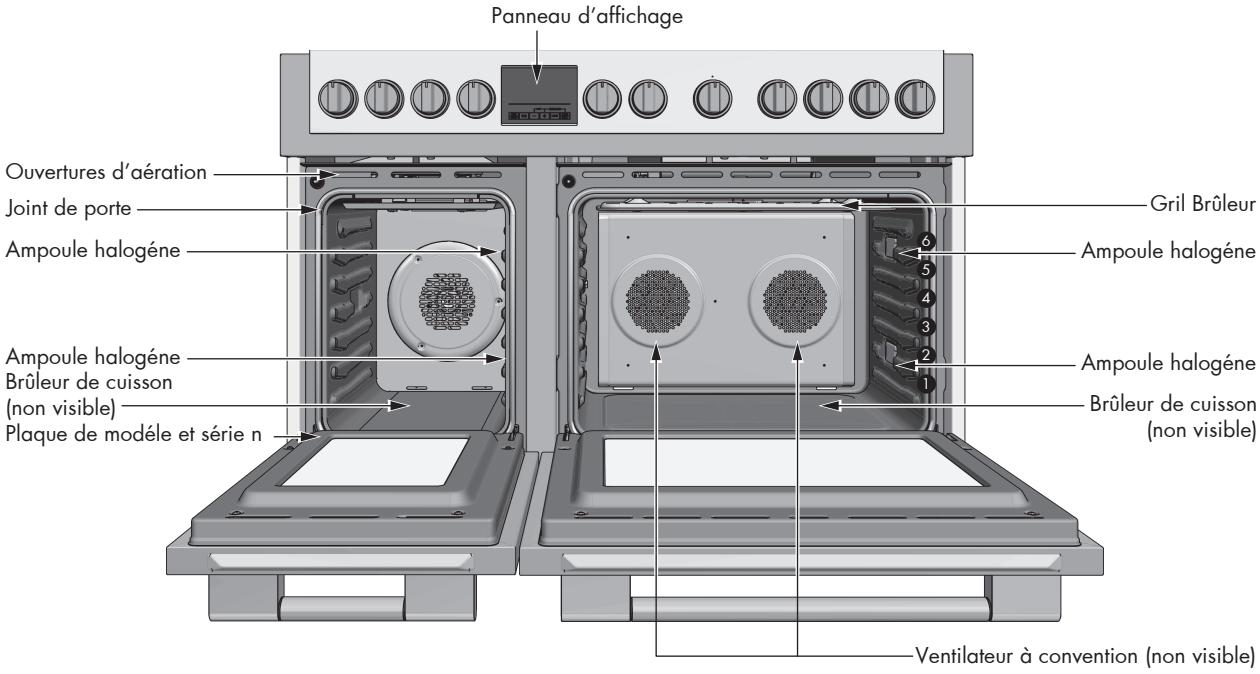
L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être exécutés par un installateur qualifié, un bureau technique ou le fournisseur de gaz.

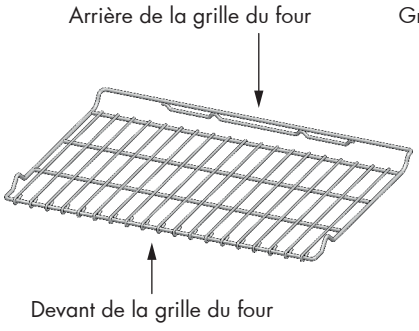
⚠ ATTENTION

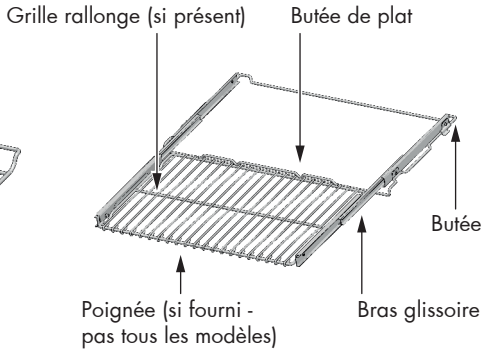
- Toujours débrancher la prise électrique de l'appareil avant de commencer les opérations d'entretien.
- Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre correctement.
- Il ne faut en aucun cas couper ou enlever le troisième fil (terre) du câble électrique.

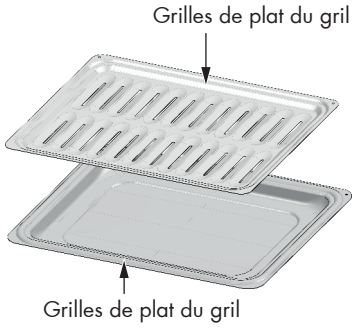
CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR



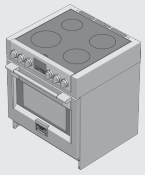
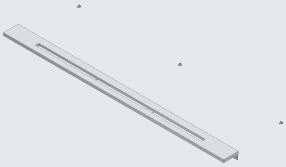
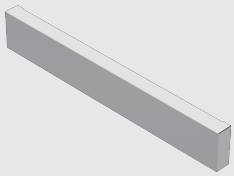
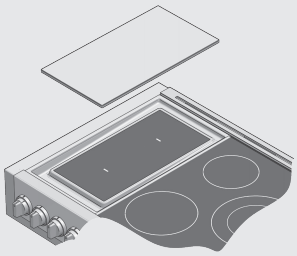


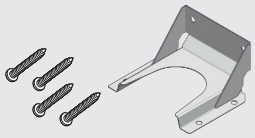
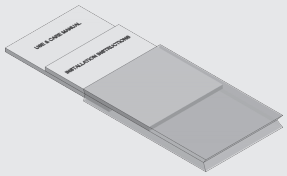




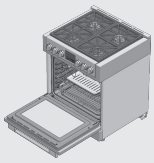
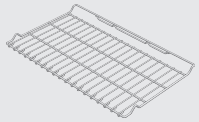
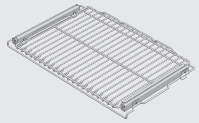
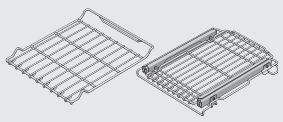


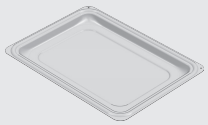
CONTENU DE L'EMBALLAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

	QTY	DESCRIPTION
	1	CUISINIÈRE
	1	DOSSERET DE 3" À TROIS VIS DE FIXATION
	1	BARRE DE PROTECTION ANTÉRIEURE
		3 PIEDS (mod. 30''- 36'') 5 PIEDS (mod. 48'')
	1	Plaque de cuisson (uniquement pour la version plaque de cuisson 48")

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

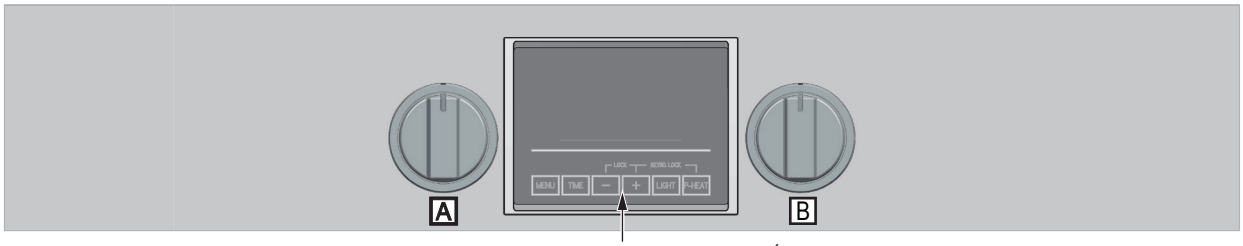
ACCESSOIRES DU FOUR DE VOTRE CUISINIÈRE

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

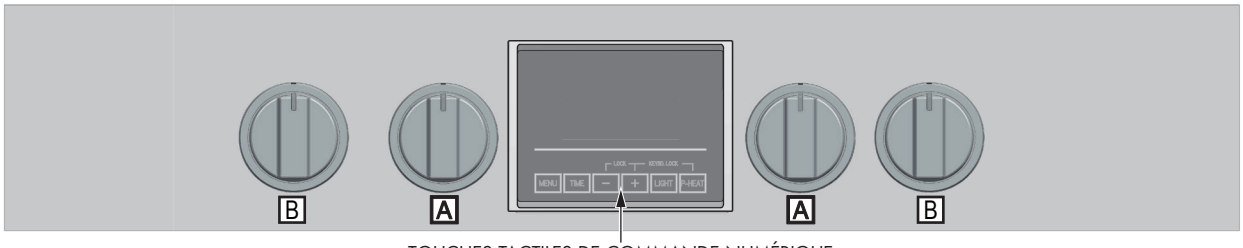
	QTY	DESCRIPTION
	1	PLAQUE À GRILLER ÉMAILLÉE
	1	GRILLE ÉMAILLÉE ANTI-ÉCLABOUSSURES
	1	SONDE À VIANDE

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

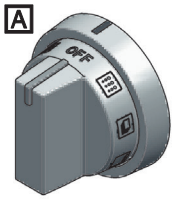
TABLEAU DE COMMANDE DU FOUR



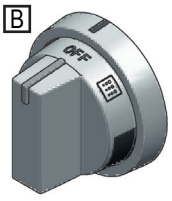
TOUCHES TACTILES DE COMMANDE NUMÉRIQUE



TOUCHES TACTILES DE COMMANDE NUMÉRIQUE



SÉLECTEUR DE MODE



SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE

Touches de commande

MENU	Appuyez sur cette touche pour activer des fonctions spéciales, des fonctions de basse température ou pour entrer un menu spécial. Voir la section : "Sélection du mode de four".
TIME	Voir la section: "Réglage de la pendule et de la minuterie"
−	**Touche pour diminuer la valeur.**
+	**Touche pour augmenter la valeur.**
LIGHT	Appuyez sur cette touche pour changer l'état des lumières du four.
P-HEAT	Lorsqu'une fonction de cuisson a été choisie, appuyez sur cette touche pour activer le mode de préchauffage rapide. Le préchauffage rapide n'est pas disponible pour toutes les fonctions.
SMALL / LARGE	Appuyez sur cette touche pour sélectionner la grande cavité si aucune n'est sélectionnée. Si l'une des deux cavités est déjà sélectionnée, appuyez pour basculer sur l'autre.

Affichage

Affichage du temps multifonction:
pour le moment de la journée, la minuterie, la cuisson automatique. Les indications autres sont également disponibles pour indiquer quelle cavité est actuellement sélectionnée et si aucune des portes a été verrouillée, automatiquement pour un auto-nettoyage ou manuellement par l'utilisateur.

Affichage du réglage de la température:
L'indication de l'unité des degrés (C ou F) est présente. Il indique le point de réglage de la température pour le mode de cuisson en cours dans la cavité choisie.

Affichage du mode de cuisson:
indique quelle fonction a été choisie.

Boutons

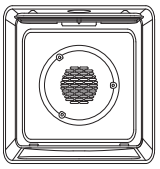
Sélecteur de mode de cuisson (thermique), avec trios modes de cuisson + position OFF.

Sélecteur de température avec des positions de PRESET et CLEAN + gamme continue entre les valeurs MIN et MAX.

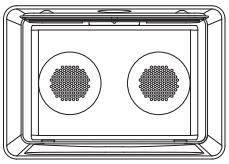
5 - Modes de Four

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.

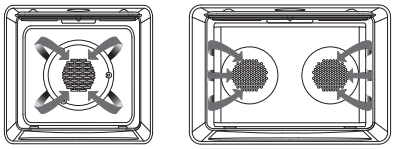
STYLES DE CAVITÉS



Convection Cavity



Double Convection Cavity

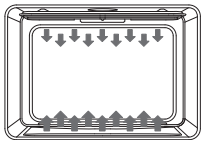


Cuisson au four a convection européenne (CONV BAKE)

Réglage température:

de 170 F (75 C) à 550 F (290 C)
(position 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.

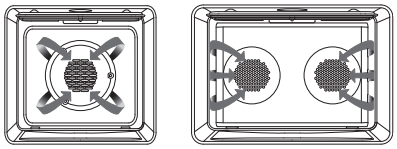


Cuisson au four (BAKE)

Réglage température:

de 170 F (75 C) à 550 F (290 C)
(position 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.

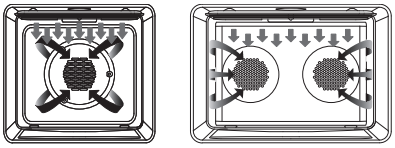


Deshydratation (CONV DEHY)

Réglage température:

de 120 F (50 C) à 160 F (70 C)
(position 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.

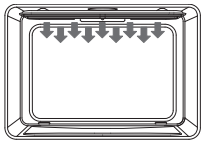


Gril a convection (CONV BROIL)

Réglage température:

de 170 F (75 C) à 550 F (290 C)
(position préréglée 450 °F (230 °C)

Le gril à convection combine la chaleur intense de l'élément supérieur avec une chaleur qui circule grâce au ventilateur.

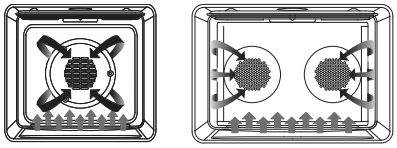


Gril (BROIL)

Réglage température:

de L1 à L5
(position préréglée L3)

Le gril utilise la chaleur intense émise depuis l'élément supérieur.

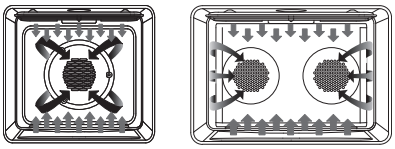


Pizza (PIZZA)

Réglage température:

de 170 F (75 C) à 550 F (290 C)
(position préréglée 450 °F (232 °C)

C'est un mode de cuisson spécial avec de l'air chauffé. L'élément inférieur passe au mode cuisson pizza.

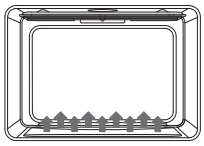


Cuisson a convection (CONV ROAST)

Réglage température:

de 170 F (75 C) à 550 F (290 C)
(position préréglée 325 °F (165 °C)

Le rôtissage à convection utilise l'élément supérieur, du milieu et le ventilateur à convection.



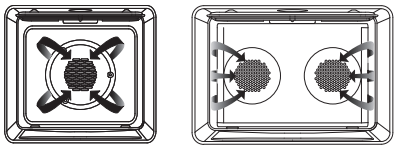
Proof (WARM)

Réglage température:

de 80 F (25 C) à 120 F (50 C)
(position préréglée 100 °F (35 °C)

Warming (WARM PLUS)
Réglage température:
de 130 F (55 C) à 210 F (100 C)
(position préréglée 170 °F (75 °C)

Test et réchauffement utilisent les éléments inférieurs pour garder la nourriture chaude.



Defrost (CONV)

Aucun élément de chauffage n'est utilisé, uniquement le ventilateur à convection est utilisé pour décongeler les aliments.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, enlevez tous les emballages du four ou des fours. Tout matériel de cette sorte laissée à l'intérieur peut fondre ou brûler lorsque l'appareil est en marche.
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.

Symboles et nombres clignotants

Ils signalent une action incomplète en cours (verrouillage de la porte, préchauffage, etc.) ou un réglage incomplet qui demande une entrée supplémentaire.

Bips

Cela signale que plus d'informations doivent être entrées ou cela confirme la réception d'une entrée. Un bip signale aussi la fin d'une fonction ou une erreur du four.

Verrouillage de sécurité de la porte

Il est affiché de façon constante lorsque la porte est verrouillée. Le symbole clignote lorsque le loquet est en mouvement afin de verrouiller ou de déverrouiller la porte. N'essayez pas d'ouvrir la porte à ce moment. La porte peut être ouverte lorsque le symbole n'apparaît plus. "AUTO LOCK" apparaît lorsque la porte a été verrouillée automatiquement à cause du mode autonettoyage.
"USER LOCK" est affichée lorsque la porte a été verrouillée manuellement par l'utilisateur, par exemple pour empêcher un enfant d'accéder à la cavité du four.
Maintenez les clés **+** et **-** pendant 3 secondes. Le loquet verrouillera la porte. Recommencez la même opération pour le déverrouillage.

Verrouillage du clavier

Maintenez les clés indiquées par "KEYBD. LOCK" sur le tableau pendant 3 secondes. Les commandes sont maintenant verrouillées et "SENS LOCK" va s'afficher chaque fois que vous touchez une clé. Recommencez la même opération pendant 3 secondes pour le déverrouillage.

Réglages par défaut

Les modes de cuisson sélectionnent automatiquement la température appropriée lorsque le sélecteur est dans une position préréglée. On peut le modifier lorsqu'une température différente est nécessaire. Il est aussi possible de régler une option utilisateur afin de sauver la dernière température utilisée pour chaque mode de cuisson.

Codes de chiffre erreur F (Failure)

Ces codes sont affichés lorsque le contrôle électronique détecte un problème dans le four ou sur les parties électroniques.

Ventilateur à convection

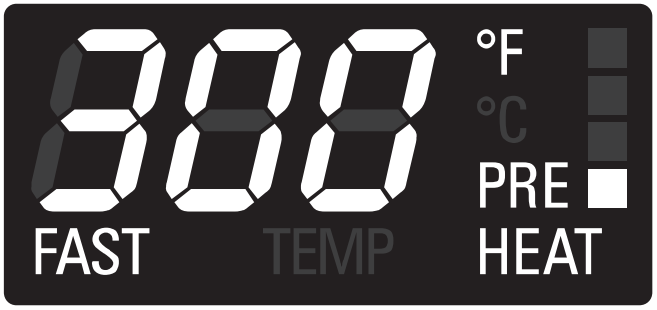
Le ventilateur fonctionne pendant tous les modes à convection. Lorsque le four fonctionne dans un mode à convection, le ventilateur s'arrêtera automatiquement lorsque la porte est ouverte. Le ventilateur fonctionner pendant la durée du préchauffage pour des modes spécifiques.

Composant du ventilateur de refroidissement

Il fonctionne pendant tous les modes de cuisson ou d'auto-nettoyage pour refroidir les composants internes et les surfaces de la porte extérieure. Cet air s'échappe des évents situés au-dessus de la porte du four. Il continue à fonctionner jusqu'à un refroidissement suffisant. La vitesse du ventilateur de refroidissement s'accélère pendant l'auto-nettoyage et lorsque la température des composants intérieurs devient élevée.

Préchauffage rapide

Lorsqu'un mode de cuisson est réglé et lorsque le four chauffe, l'écriture "PREHEAT" apparaît sur l'affichage de température: la barre verticale indique, en quatre étapes, lorsque le four atteint les 25%, 50%, 75%, 100% du point de réglage de température.
Dès que les 100% sont atteints, la commande émet un signal d'une "fin de préchauffage" et l'écriture "PREHEAT" disparaît.
Lorsqu'il est nécessaire de chauffer le four rapidement, un mode de préchauffage rapide est disponible: il utilise les éléments de chauffage et le ventilateur à convection de façon spéciale, afin de réduire le temps de chauffage autant que possible.
Après avoir réglé une des fonctions de cuisson pour laquelle le préchauffage rapide est possible, effleurez la clé **P-HEAT**, l'écriture "FAST" est indiquée en plus de "PREHEAT".



Dès que le point de réglage de la température est atteint, la commande émet un signal d'une "fin de préchauffage" et les écritures "FAST" et "PREHEAT" disparaissent. Le four change automatiquement sur le mode de cuisson désiré qui a été préalablement réglé : mettez le plat maintenant.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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 "PREHEAT" 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 garantir le même temps de nettoyage à 208V. La cuisinière est configurée pour fonctionner en utilisant une plage de tension de 120/240V. Reportez-vous aux Instructions d'Installation pour savoir comment configurer correctement le four électrique pour obtenir une performance à une tension de 120/208.

Grilles de four

- Le four est pourvu de guides de grilles à six niveaux comme indiqué dans l'illustration Page 7.
- 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.

Veuillez-vous reporter à l'illustration Page 7 si vous avez des questions comme savoir où est le devant de la grille.

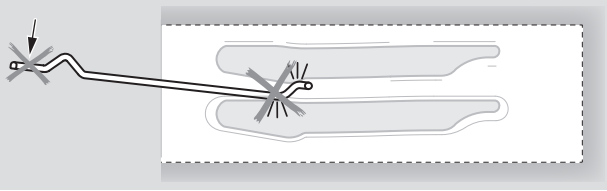
- Les grilles dont dessinées pour s'arrêter lorsqu'elles sont poussées jusqu'à leur limite.

⚠ REMARQUE!

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.

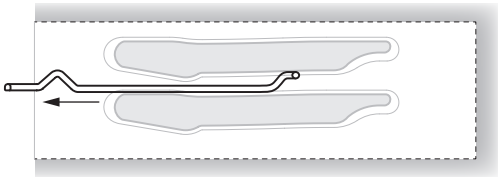
⚠ ATTENTION

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

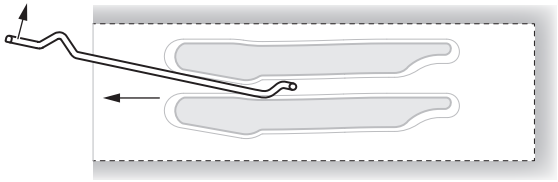


Pour enlever les grilles:

1. Tirez-les vers vous

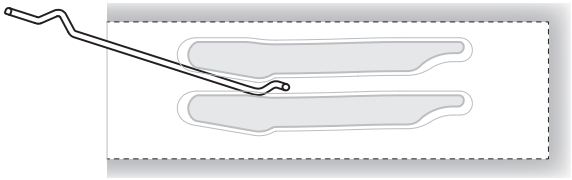


2. Soulevez-les vers devant et ensuite enlever-les

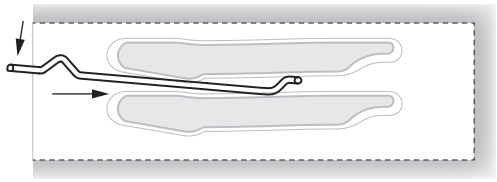


Pour remplacer une grille:

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.

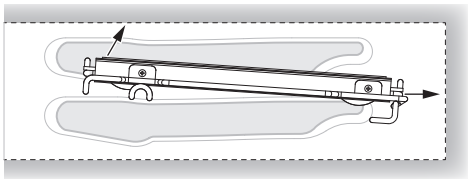
⚠ ATTENTION

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

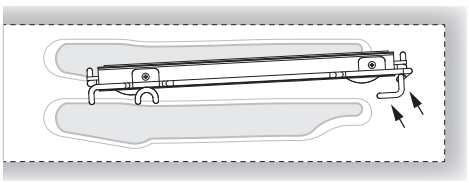
Veuillez-vous reporter à l'illustration Page 7 si vous avez des questions comme savoir où est le devant de la grille.

Retrait du four:

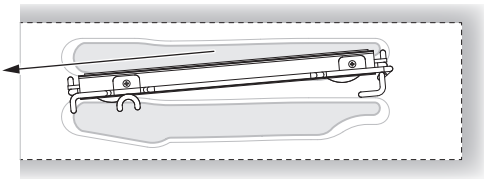
1. Soulevez légèrement la grille et poussez-la vers l'arrière du four jusqu'à ce que la butée se dégage.



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

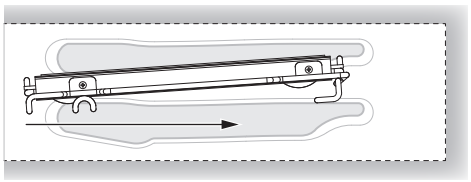


3. Tirer vers le bas et sortir

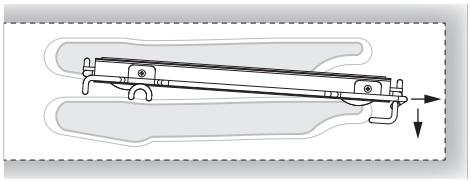


Mise en place dans le four:

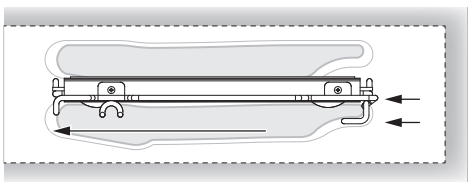
1. Saisir la grille fermement par les côtés. Placer la grille et le cadre au-dessus du guide de grille désiré



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



8 - Réglage de la Pendule et la Minuterie

L'heure est affichée en heures et en minutes.

Réglez toujours la pendule immédiatement après une installation, la pendule affiche 12:00AM. L'horloge va apparaître pendant toutes les opérations du four sauf lorsque la minuterie ou toutes autres opérations de cuisson minutées est en cours. Le four est préréglé sur midi et il indique AM et PM.

Pour régler l'horloge

1. Effleurez **TIME** jusqu'à ce que l'affichage indique l'écriture "SET TIME".
2. Effleurez **+** ou **-** pour régler le temps désiré, les heures vont clignoter : continuez jusqu'à ce que l'heure correcte et l'indication AM ou PM soient sélectionnées.
3. Effleurez **TIME** à nouveau pour confirmer l'heure et les minutes vont commencer à clignoter.
4. Effleurez **+** ou **-** pour régler les minutes désirées ou appuyez sur la clé pour changer par étape de 10 minutes.
5. Effleurez **TIME** à nouveau ou attendez pendant 5 secondes afin de confirmer l'horloge.

NOTE: L'heure ne peut pas être réglée si aucune fonction horloge n'est déjà fixée: d'abord effacez toutes les fonctions horloge actives.

Pour régler la minuterie

1. Effleurez **TIME** jusqu'à ce que l'affichage indique l'écriture "TIMER".
2. Effleurez **+** ou **-** pour régler la minuterie désirée, les heures vont clignoter : continuez jusqu'à ce que la valeur désirée soit réglée.
3. Effleurez **TIME** à nouveau pour confirmer l'heure et les minutes qui vont clignoter.
4. Effleurez **+** ou **-** pour régler la valeur des minutes désirée ou maintenez la clé pour changer par étape de 10 minutes.
5. Effleurez **TIME** à nouveau ou attendez pendant 5 secondes afin de confirmer l'heure.
6. "TIMER" est affichée de façon constante.
7. Lorsque la minuterie expire, un rappel bipe prenant 15 minutes ou jusqu'à ce que vous appuyez sur la clé **TIME**.
8. Le format de minuterie est normalement HR:MIN, devenant MIN:SEC pendant la dernière minute.
9. La valeur affichée est toujours arrondie à la minute inférieure.

Pour regler un mode de cuisson et température

- Les modes de cuisson peuvent être sélectionnées en déplaçant le bouton de mode de cuisson sur la position voulue. Pour sélectionner Nettoyage, le bouton de température doit être également placé sur la position Nettoyage appropriée..

Réglage du mode de cuisson	
OFF	**ARRET (OFF)**
	CONVECTION EUROPEENNE (CONV BAKE)
	CONVECTION BROIL (CONV BROIL)
	CONVECTION CUISSON (CONV ROAST)
	PIZZA (MULTI PIZZA)
	CUISSON (BAKE)
	BROIL (BROIL)
	DECONGLEATION (CONV)
	RECHAUFFEMENT (WARM)
	RECHAUFFMENT (WARM PLUS)
	DESHYDRATATION (CONV DEHY)
	AUTO NETTOYANT

- Sélectionnez la température voulue en déplaçant le sélecteur ou en le laissant sur la position PRE-SEL si la valeur proposée est bonne. La température peut être changée par étapes de 5 F ou 5 C.
- La cavité va commencer à chauffer, l'écriture "ON" est affichée lorsque la cavité est activée, la lumière du four est allumée.
- Le voyant de préchauffage va s'allumer. Lorsque le four est préchauffé, il va biper et la lumière rouge s'éteint.
- Pour changer la température pendant une cuisson, tournez simplement le bouton de température jusqu'à ce que l'affichage indique la valeur voulue.
- Placez le sélecteur de mode de cuisson sur [ARRET] si vous voulez arrêter la cuisson.
- Appuyez sur **SMALL/LARGE** pour choisir la cavité voulue et vérifiez la température correspondante ou la minuterie lorsqu'il n'a pas lieu de les modifier.

- Les triangles dans le coin supérieur droit sont activés lorsqu'une cavité fonctionne, même si elle n'est pas sélectionnée sur l'affichage.

En utilisant la clé MENU pour sélectionner les fonctions de basse température

- Déplacer le sélecteur de mode de cuisson sur la position basse temp., une des fonctions suivantes est affichée:

Réglage du mode de cuisson	
	DECONGLEATION (CONV)
	RECHAUFFEMENT (WARM)
	RECHAUFFMENT (WARM PLUS)
	DESHYDRATATION (CONV DEHY)

- Effleurez la clé **MENU** pour alterner ces quatre modes.
- Le dernier utilisé est gardé en mémoire pour la prochaine sélection.

Temps de la fonction « broil »

Plutôt que d'utiliser une température fixe, la fonction BROIL (GRILL par le haut) régule la durée pendant laquelle la résistance du gril supéùrieure est activée par minute, ce qui détermine son intensité. Se reporter au tableau ci-dessous.

Réglage	Temps (s/min)
(BROIL/GRILL) NIVEAU 1	**29**
(BROIL/GRILL) NIVEAU 2	**34**
(BROIL/GRILL) NIVEAU 3 (PAR DÉFAUT)	**39**
(BROIL/GRILL) NIVEAU 4	**50**
(BROIL/GRILL) NIVEAU 5	**60**

Utilisation des lumieres du four

- Si vous appuyez sur la touche **LIGHT** lorsque les deux fours sont éteints, les lumières vont s'allumer dans les fours supérieur et inférieur. Appuyez de nouveau sur la touche **LIGHT**, et les lumières des deux fours vont s'éteindre.
- Une simple touche lumière active les lumières.
- Les lumières du four s'allument et s'éteignent automatiquement lorsque la porte est ouverte ou fermée.
- Lorsqu'un four est en marche, les lumières du four s'allumeront automatiquement lorsqu'un mode démarre. Les lumières du four s'éteindront automatiquement lorsque le mode four est annulé.

  REMARQUE : Uniquement pour les fonctions basse température, la lumière s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes. Appuyez sur le bouton LIGHT pour activer la lumière.
- Les lumières ne fonctionnent pas pendant l'autonettoyage.

Pour contrôler manuellement les lumières intérieures du four lorsque les deux fours ou un seul four sont utilisés :

1. Appuyez sur **SMALL/LARGE**, l'affichage va indiquer quel four est sélectionné.
2. Appuyez sur **SMALL/LARGE** pour éclairer l'autre four.
3. Effleurez **LIGHT** pour éteindre ou allumer la cavité désirée.

- Dans les modèles four double, les deux fours peuvent être réglés indépendamment pour mettre en place un mode programmé.
- Assurez-vous que la pendule indique l'heure correcte.
- Le mode programmé éteint le four à la fin du temps de cuisson.

Pour regler le mode programme

1. Sélectionnez le four grâce à la clé **SMALL/LARGE**, si nécessaire.
2. Sélectionnez le mode de cuisson et la température grâce aux boutons. L'écriture "ON" va apparaître sur l'affichage.
3. Effleurez la clé **TIME** jusqu'à ce que l'écriture "TIME" apparaisse sur l'affichage.
4. Effleurez **+** ou **-**, les chiffres de l'heure vont clignoter. Continuez pour régler le temps de cuisson désiré. Gardez à l'esprit que le délai requis pour que le four atteigne la température doit être inclus dans le réglage du temps de cuisson.
5. Effleurez **TIME** à nouveau, les heures seront confirmées et les chiffres des minutes vont clignoter.
6. Effleurez **+** ou **-** pour changer les minutes. Appuyez sur la clé pour changer par étapes de 10 minutes. Continuez de régler le temps de cuisson désiré.
7. Effleurez **TIME** une fois encore ou attendez pendant quelques secondes pour confirmer la valeur du temps de cuisson.

Pour retarder le démarrage du mode minuterie

Suivez les étapes 1 à 6.

- Effleurez la clé **TIME** jusqu'à ce que "STOP TIME" apparaisse sur l'affichage.
- Le contrôle calcule automatiquement et affiche la valeur initiale, en ajoutant le temps de cuisson déjà réglé sur l'heure.

- Effleurez **+** ou **-**, les chiffres de l'heure vont commencer à clignoter. Continuez de régler le temps d'arrêt désiré.
- Effleurez **TIME** encore, les heures seront confirmées et les chiffres des minutes vont clignoter.
- Effleurez **+** ou **-** pour changer les minutes. Maintenez la clé pour changer par étape de 10 minutes. Continuez de régler le temps d'arrêt désiré.
- Effleurez **TIME** encore une fois ou attendez quelques secondes pour confirmer la valeur de temps d'arrêt.
- Avec ce dispositif, vous pouvez régler le moment où vous souhaitez que la cuisson s'achève. Le système électronique se servira du temps de cuisson programmé dans la série d'instructions précédente pour calculer automatiquement le moment où le four va se mettre en marche. L'inscription "DELAY" s'affiche jusqu'à ce que le moment du démarrage soit atteint.

Lorsqu'un mode temporisé est en cours

- Dès que le four commence sa cuisson, l'affichage indique que le temps de cuisson et il décompte par étapes d'une minute. Le four va cuire pendant le temps programmé.
- Lorsque le temps expire, le four s'éteint automatiquement, les écritures "ON" et "TIME" commence à clignoter, une "end of activity" émet des signaux sonores en séquence. Des bips de rappel sonneront jusqu'à quinze minutes jusqu'à ce qu'une clé soit effleurée afin de rappeler l'attention de l'utilisateur.

Comment vérifier une valeurs temps

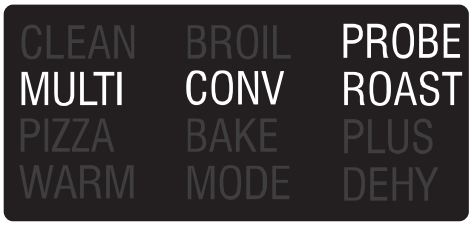
- S'il est nécessaire de vérifier une valeur temps qui n'est pas affichée, effleurez la clé **TIME** jusqu'à ce que la bonne écriture ne s'affiche pour voir la valeur désirée pendant 5 secondes.
- Exemple : si la valeur temps est affichée et que vous voulez vérifier le temps de cuisson, effleurez la clé **TIME** jusqu'à ce que "TIME" s'affiche pour voir le temps de cuisson pendant 5 secondes.

Ce four est pourvu d'une sonde thermique pour viande pour capter la température dans la viande et arrêter la cuisson dès que la valeur réglée est atteinte. Dans un double four, elle n'est disponible que dans la cavité supérieure. Les modes suivants peuvent être sélectionnées pour travailler avec la sonde thermique pour viande :

CONVECTION EUROPEENNE (CONV BAKE)
CONVECTION CUISSON (CONV ROAST)
CUISSON (BAKE)

Les autres modes empêchent le démarrage si la sonde est insérée.

Dès que la sonde thermique a été insérée dans son réceptacle et qu'elle est détectée par la commande, tournez le bouton de mode de cuisson sur une position correcte, l'écriture PROBE apparaît sur l'affichage de mode de cuisson avec la fonction sélectionnée.



La température standard de la sonde thermique pour viande (170 F) clignote sur le module horloge pendant 5 secondes. En utilisant les clés + / -, il est possible de changer le réglage de la sonde thermique.

Le point de réglage de la température standard de la sonde thermique est de 170 F. La fourchette possible est entre 130 F et 210 F. La température maximum de la cavité pendant la cuisson avec la sonde thermique pour viande est de 475 F. la résolution doit être entre 5 F ou 2,5 C pour le réglage et la température du moment.

Après 5 secondes, la valeur sur l'affichage est acceptée et la commande démarre la cuisson. La température de la sonde thermique est maintenant affichée.

Effleurez + ou - une fois pour vérifier le réglage de la température de la sonde thermique. Lorsqu'il clignote, maintenez pour modifier la valeur.

Dès que la température de la sonde thermique est atteinte, la commande envoie un bip de fin de cuisson et arrête le four.

Tournez toujours le mode de cuisson sur la position Arrêt avant de ré-utiliser le four. L'écriture PROBE va clignoter lorsque le mode n'est pas valable pour la cuisson avec la sonde thermique.

Si la sonde thermique est enlevée pendant la cuisson, ou en cas de coupure de courant, un message d'erreur doit s'afficher.

Les fonctions horloge automatique sont désactivées lorsque vous utilisez la sonde thermique pour viande, uniquement la minuterie peut fonctionner.

12 - Conseils et Technique de Cuisson

La cuisson est une sorte de cuisson à air chaud.
Les éléments supérieur et inférieur sont utilisés pour chauffer l'air mais le ventilateur n'est pas utilisé pour faire circuler la chaleur.
Suivez la recette ou les instructions pour la température 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" - 1½" (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 met. 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 insolant de chaleur et donc la chaleur sera attrapée dessous. Cela altère la performance de cuisson et cela endommage la finition du four.
- Evitez de placer sur la porte ouverte des plats.
- Veuillez lire 46 Solution des problèmes de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON - CAVITÉ DE CONVECTION

ALIMENTS	POSITION DE GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFE)		TEMPS (MIN)
GÂTEAU				
Petits gâteaux	2	350	(175)	19 - 22
Gâteau bundt	1	350	(175)	40 - 45
Gâteau des anges	1	350	(175)	35 - 39
TARTE				
2 croûtes, fraiches, 9po	2	375 - 400	(190 - 205)	45 - 50
2 croûtes, fruits surgelés, 9po	2	375	(190)	68 - 78
BISCUIT				
Sucre	2	350 - 375	(175 - 190)	8 - 10
Brisures de chocolat	2	350 - 375	(175 - 190)	8 - 13
Carrés au chocolat (brownies)	2	350	(175)	29 - 36
PAINS				
Pain à levure, 9x5	2	375	(190)	18 - 22
Petits pains à levure	2	375 - 400	(190 - 205)	12 - 15
Biscuits	2	375 - 400	(190 - 205)	7 - 9
Muffins	2	425	(220)	15 - 19
PIZZA				
Surgelée	2	400 - 450	(205 - 235)	23 - 26
Fraîche	2	475	(246)	15 - 18

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 46 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

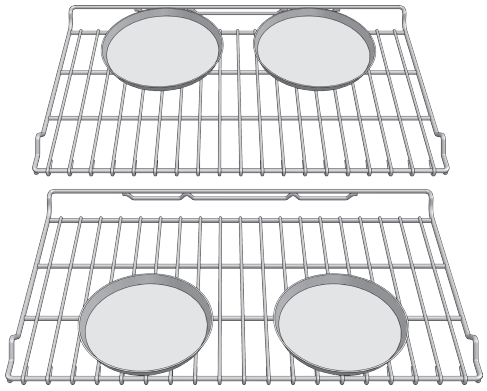
Casseroles et Entrées un plat

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

PISITIONS DES MODULES PLUSIEURS GRILLES



Conseils rapides et faciles de recette

Convertir de la CUISSON à la CONVECTION EUROPÉENNE:

- Réduisez la température de 25 F (15 C).
- Utilisez le même temps de cuisson que la cuisson normale si la durée est de 10 à 15 minutes.
- Les aliments avec un temps de cuisson de moins de 30 minutes doivent être vérifiés pour leur cuisson 5 minutes plus tôt que dans les recettes standard.
- Si la nourriture cuit plus de 40 – 45 minutes, réduisez le temps de cuisson de 25%.

Tableau de convection européenne

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

Tableau de convection européenne - CAVITÉ DE CONVECTION			
ALIMENTS	**POSITION DE GRILLE**	**TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFE)**	**TEMPS (MIN)**
GÂTEAU			
Petits gâteaux	2	325 (160)	20 - 22
Gâteau bundt	1	325 (160)	43 - 50
Gâteau des anges	1	325 (160)	43 - 47
TARTE			
2 croûtes, fraiches, 9po	2	350 - 400 (175 - 205)	40 - 52
2 croûtes, fruits surgelés, 9po	2	350 (175)	68 - 78
BISCUIT			
Sucre	2	325 - 350 (160 - 175)	9 - 12
Brisures de chocolat	2	325 - 350 (160 - 175)	8 - 13
Carrés au chocolat (brownies)	2	325 (160)	29 - 36
PAINS			
Pain à levure, 9x5	2	350 (175)	18 - 22
Petits pains à levure	2	350 - 375 (175 - 190)	12 - 15
Biscuits	2	375 (190)	8 - 10
Muffins	2	400 (205)	17 - 21
PIZZA			
Surgelée	2	375 - 425 (190 - 220)	23 - 26
Fraîche	2	450 (232)	15 - 18

Tableau de convection européenne - DOUBLE CAVITÉ DE CONVECTION			
ALIMENTS	**POSITION DE GRILLE**	**TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFE)**	**TEMPS (MIN)**
GÂTEAU			
Petits gâteaux	2	325 (160)	16 - 18
Gâteau bundt	1	325 (160)	37 - 43
Gâteau des anges	1	325 (160)	35 - 39
TARTE			
2 croûtes, fraiches, 9po	2	350 - 400 (175 - 205)	35 - 45
2 croûtes, fruits surgelés, 9po	2	350 (175)	68 - 78
BISCUIT			
Sucre	2	325 - 350 (160 - 175)	6 - 9
Brisures de chocolat	2	325 - 350 (160 - 175)	8 - 13
Carrés au chocolat (brownies)	2	325 (160)	29 - 36
PAINS			
Pain à levure, 9x5	2	350 (175)	18 - 22
Petits pains à levure	2	350 - 375 (175 - 190)	12 - 15
Biscuits	2	375 (190)	6 - 8
Muffins	2	400 (205)	13 - 16
PIZZA			
Surgelée	2	375 - 425 (190 - 220)	23 - 26
Fraîche	2	450 (232)	15 - 18

Ce tableau est un guide. Suivez votre recette ou les directions de l'emballage et réduisez les températures de façon appropriée.

- Ne pas préchauffez le rôtissage à 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) (voir le tableau de cuisson).
- 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 de recettes faciles et rapidess

Conversion de la **CUISSON** au **CONVECTION CUISSON**:

- 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 rôti qui sont cuits couverts par ROTISSAGE A 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).

Tableau de convection cuisson - CAVITÉ DE CONVECTION

VIANDES	POIDS (lb)	TEMP. FOUR °F (°C)	POSITION GRILLE	TEMPS RÔTISS-AGE (min. per lb)	TEMP. INTERNE °F (°C)
BOEUF					
Côte de beouf	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20	145 (63) med saignant
				18 - 22	160 (71) médium
Rosbif de faux-filet (sans os)	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20	145 (63) med saignant
				18 - 22	160 (71) médium
Pointe de surlonge (sans os)	3 - 6	325 (160)	2	16 - 20	145 (63) med saignant
				18 - 22	160 (71) médium
Filet	2 - 3	400 (205)	2	15 - 20	145 (63) med saignant
PORC					
Longe de porc (sans os ou avec os)	5 - 8	350 (175)	2	16 - 20	160 (71) médium
Épaule	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) médium
VOLAILLE					
Poulet-entier	3 - 4	375 (190)	2	18 - 21	180 (82)
Dinde non farcie	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
Dinde non farcie	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
Dinde non farcie	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
Poitrine	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
Poulet de Comouailles	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 total	180 (82)
AGNEAU					
Demi gigot	3 - 4	325 (160)	2	22 - 27	160 (71) médium
				28 - 33	170 (77) bien cuit
Gigot entier	6 - 8	325 (160)	1	22 - 27	160 (71) médium
				28 - 33	170 (77) bien cuit

Tableau de convection cuisson - DOUBLE CAVITÉ DE CONVECTION

VIANDES	POIDS (lb)	TEMP. FOUR °F (°C)	POSITION GRILLE	TEMPS RÔTISS-AGE (min. per lb)	TEMP. INTERNE °F (°C)
BOEUF					
Côte de beouf	4 - 6	325 (160)	2	18 - 22	145 (63) med saignant
				20 - 25	160 (71) médium
Rosbif de faux-filet (sans os)	4 - 6	325 (160)	2	18 - 22	145 (63) med saignant
				20 - 25	160 (71) médium
Pointe de surlonge (sans os)	3 - 6	325 (160)	2	18 - 22	145 (63) med saignant
				20 - 25	160 (71) médium
Filet	2 - 3	425 (220)	2	15 - 20	145 (63) med saignant
PORC					
Longe de porc (sans os ou avec os)	5 - 8	350 (175)	2	18 - 22	160 (71) médium
Épaule	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) médium
VOLAILLE					
Poulet-entier	3 - 4	375 (190)	2	20 - 23	180 (82)
Dinde non farcie	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
Dinde non farcie	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
Dinde non farcie	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
Poitrine	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
Poulet de Comouailles	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 total	180 (82)
AGNEAU					
Demi gigot	3 - 4	325 (160)	2	20 - 27	160 (71) médium
				25 - 32	170 (77) bien cuit
Gigot entier	6 - 8	325 (160)	1	20 - 27	160 (71) médium
				25 - 32	170 (77) bien cuit

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

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

Tableau de convection gril - CAVITÉ DE CONVECTION

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE GRILLE	REGLAGE DU GRIL °F (°C)	TEMP. INTERNE °F (°C)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)*
BEOUF STEAK (1-½PO OU PLUS)					
Médium saignant	4	450 (235)	145 (65)	9 - 12	8 - 10
Médium	4	450 (235)	160 (71)	11 - 13	10 - 12
Bien cuit	4	450 (235)	170 (77)	18 - 20	16 - 17
HAMBURGERS (PLUS QUE 1 PO)					
Médium	4	550 (290)	160 (71)	8 - 11	5 - 7
Bien cuit	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
Volaille					
Poitrine (avec os)	4	450 (235)	180 (82)	16 - 18	10 - 13
Deux demi poulets	3	450 (235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Cuisses	4	450 (235)	170 (77)	13 - 15	9 - 13
PORC					
Porc Cotelettes (1¼po ou plus)	4	450 (235)	160 (71)	12 - 14	11 - 13
Saucisses fraîches	4	450 (235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

* 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 celleci avant la cuisson.

Tableau de convection gril - DOUBLE CAVITÉ DE CONVECTION

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE GRILLE	REGLAGE DU GRIL °F (°C)	TEMP. INTERNE °F (°C)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)*
BEOUF STEAK (1-½PO OU PLUS)					
Médium saignant	4	450 (235)	145 (65)	11 - 13	10 - 12
Médium	4	450 (235)	160 (71)	15 - 17	13 - 15
Bien cuit	4	450 (235)	170 (77)	16 - 18	13 - 15
HAMBURGERS (PLUS QUE 1 PO)					
Médium	4	550 (290)	160 (71)	9 - 11	5 - 8
Bien cuit	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
Volaille					
Poitrine (avec os)	4	450 (235)	180 (82)	18 - 20	13 - 15
Deux demi poulets	3	450 (235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Cuisses	4	450 (235)	170 (77)	14 - 16	10 - 14
PORC					
Porc Cotelettes (1¼po ou plus)	4	450 (235)	160 (71)	13 - 15	12 - 14
Saucisses fraîches	4	450 (235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

* 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 celleci avant la cuisson.

16 - Conseils et Techniques de Déshydratation

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

Tableau de grillade à déshydratation

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

- 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 sont 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 ciosson recommandé (voir le tableau gril).

Tableau de grill

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE GRILLE	REGLAGE DU GRIL	TEMP. INTERNE °F (°C)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)*
BEOUF					
Steak (¾ à 1po)					
Médium saignant	5	5	145) (63)	5 - 7	4 - 4
Médium	5	5	160 (71)	6 - 8	5 - 7
Bien cuit	5	5	170 (77)	8 - 10	7 - 9
HAMBURGERS (¾ À 1PO)					
Médium	4	5	160 (71)	8 - 11	6 - 9
Bien cuit	4	5	170 (77)	10 - 3	8 - 10
Volaille					
Poitrine (avec os)	4	4	170 (77)	0 - 2	8 - 10
Cuisses (bien cuit)	4	3	180 (82)	28 - 30	13 - 15
PORC					
Porc Cotelettes (1po)	5	5	160 (71)	7 - 9	5 - 7
Saucisses fraîches	5	5	160 (71)	5 - 7	3 - 5
Tranche de jambon (½po)	5	5	160 (71)	4 - 6	3 - 5
SEAFOOD					
Fruits de mer					
Filets de poisson (1po)	4	4	Cuire jusqu'à opaticé et que l'aliment se défasse facilement avec une fourchette	10 - 14	Ne pas tourner
Beurrés					
AGENAU					
Côtelettes (1po)					
Médium saignant	5	5	145 (63)	5 - 7	4 - 6
Médium	5	5	160 (71)	6 - 8	4 - 6
Well	5	5	170 (77)	7 - 9	5 - 7
BIEN CUIT					
Pain	4	5		2 - 2.30	
Â l'ail (1po) tranches	3	5		4 - 4	

* 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 temperature de service de la FSIS (Service d'inspection et securute des aliments USDA)			
140°F (60°C)	Jambon précuirt (pour réchauffer)	**165°F (74°C)**	Farce (seule ou dans une voaille)
145°F (63°C)	Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)		Restes, casseroles
160°F (71°C)	Viande hachee et melange 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)
	Platsaux oeufs		Volaille (cuisses, ailes)
165°F (74°C)	Viande hachée et melange de viande (dinde, poulet)		Canard et oie

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

18 - Solution pour des Problèmes de Cuisson

Avec la cuisson comme la cuisson à convection, des problèmes de cuisson peuvent arriver pour de nombreuses raisons autre qu'un mauvais fonctionnement du four. Vérifiez le tableau ci-dessous qui répond à la plupart des problèmes communs. Etant donné que la taille, la forme et le matériel de cuisson affectent les résultats de la cuisson, la meilleure solution est de remplacer les vieux plats qui sont devenus sombres et qui se sont voilés avec le temps et leur utilisation. Vérifiez les tableaux de cuisson de la page 18 à 26 pour une position correcte des grilles et du temps de cuisson.

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

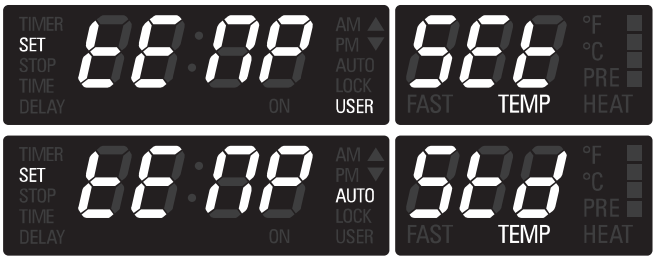
Ces options spéciales de fonction peuvent être utilisées dans les options suivantes:

1. **SAB→ SABBATH MODE**
   (pour les croyances religieuses nécessitant "aucun travail " le jour du sabbat).
2. **OFS→ OVEN OFFSET**
   (utilisé pour sélectionner Fahrenheit ou Celsius pour l'affichage).
3. **DEG → °UNITE'**
   (utilisé pour choisir ou Fahrenheit ou Centigrade).
4. **HR → FORMAT PENDULE**
   (utilisé pour régler le format de l'heure sur 12:00 AM/PM ou 24:00. Le format sur 12 heures est le format par défaut).
5. **SET → PRESET TEMPERATURE**
   (il est possible d'enregistrer la température standard préréglée pour tous les modes de cuisson ou de la garder en mémoire la dernière température utilisée).

Pour choisir les options spéciales, veuillez suivre les étapes suivantes:

- Effleurez et maintenez les clés **MENU** et **TIME** pendant au moins 3 secondes. L'horloge disparaît et l'écran suivant s'affiche:

- Effleurez la clé **+** ou **-** pour dérouler toutes les options disponibles, jusqu'à trouver celle désirée.
- Effleurez la clé **MENU** pour éditer les options choisies.
- Changez la valeur grâce aux clés **+** ou **-**.



- Dans un four double, il est possible de régler un différent décalage dans chaque cavité. Sélectionnez la cavité avec la clé **SMALL/LARGE**.
- Effleurez la clé **MENU** pour confirmer l'option et retournez au menu de sélection ou maintenez la clé pendant 3 secondes pour quitter le Menu option utilisateur et retournez à l'écran initial de l'horloge.

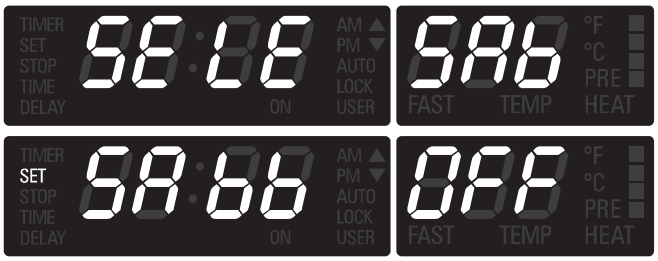
⚠ ATTENTION

Fonction SET UTILISATEUR :
Une fois ce choix effectué, le four mémorisera la nouvelle température préréglée pour chaque cuisson de plus de 5 minutes. S'il y a plus de changements de température, le dernier de plus de 5 minutes est enregistré.
(hors fonctions Gril et basse température).

Fonction AUTO STD :
Une fois ce choix défini, toutes les températures préréglées sont fixes (si elles ont été modifiées dans SET USER, sinon elles restent inchangées) et elles ne peuvent être modifiées qu'à partir du retour dans SET USER.

20 - Instruction du Mode Sabbat

- Entrez le menu option utilisateur en maintenant les clés **MENU** et **TIME** pendant 3 secondes. Déroulez la liste option (DEG, OFS, HR, SAB), indiquée par le module de température rouge, en appuyant sur **+** / **-**, jusqu'à ce que l'élément Sabbat soit trouvé.



- Effleurez **MENU** pour entrer le mode édition : l'élément choisi s'inscrit en chiffre vert sur la gauche et son statut sur les chiffres rouges vont clignoter.
- Effleurez à nouveau les clés **+** / **-** pour régler le mode Sabbat sur ON ou OFF (Défault=OFF). Effleurez **MENU** pour confirmer et revenir à la liste option. Maintenez la clé **MENU** pendant 3 secondes pour quitter le menu de sélection et revenez aux opérations normales.
- Lorsque le mode Sabbat est réglée, uniquement les positions BAKE et OFF sont disponibles sur le sélecteur de mode de cuisson. Déplacez le sélecteur sur BAKE ensuite réglez la température sur la valeur désirée dans les 5 minutes.
- Après 5 minutes, la température ne peut plus être indiquée et l'affichage apparaît comme il suit: le mode Sabbat est activé.
- Dans le four double, les indications des cavités **SMALL/LARGE** sont toujours disponibles. Les deux triangles sont allumés si les deux cavités fonctionnent.
- Les statuts de lumières du four ne peuvent pas être changés pendant la durée du Sabbat.
- La température du four peut uniquement être baissée mais aucune information ne peut être affichée.
- Le ventilateur de refroidissement doit fonctionner en mode Sabbat.
- Les lumières de préchauffage sont désactivées pendant le mode Sabbat.
- L'avertisseur doit toujours être silencieux, sans prendre en compte les erreurs, les fins d'activité, etc.
- La sonde thermique pour viande ne peut jamais être utilisée en mode Sabbat.
- Le temps de cuisson maximum possible est de 72 heures.
- L'utilisateur peut éteindre le four manuellement, même pendant Sabbat, en déplaçant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 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.

- Ne pas utiliser la cuisinière pendant le cycle d'auto-nettoyage du four.
- 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-nettoayge. 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.

Preparation 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 41.
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 1-½po (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 32

NETTOYAGE DU FOUR

22 - Réglage du Mode Auto-Nettoyage

Pour régler le mode auto-nettoyage

1. Appuyez sur la touche **SMALL/LARGE** pour choisir la cavité à nettoyer, si le four est double.

⚠ IMPORTANT

2. Tournez d'abord le bouton de fonction dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de OFF à SELF-CLEAN, puis le bouton de température toujours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de PRESET à SELF-CLEAN. Toute autre séquence de rotation du bouton ne permettra pas au programme SELF-CLEAN de démarrer.

3. CLEAN & TIME apparaîtront.
4. Le temps de nettoyage est affiché automatiquement, sa valeur standard est de 3 heures.
5. A la fin du temps de nettoyage programmé, le four va automatiquement s'éteindre.
6. Pour arrêter le mode nettoyage à tout moment, enlevez le ou les boutons de la position nettoyage.

N'essayez pas d'ouvrir la porte lorsque la porte est verrouillée. Les écritures "AUTO LOCK" vont clignoter jusqu'à ce que le moteur s'arrête. Lorsqu'elles sont affichées, la porte ne peut pas être ouverte. Vérifiez que la porte a été verrouillée et qu'elle ne s'ouvrira pas van le démarrage du mode auto-nettoyage.
Si la porte ne se verrouille pas, tournez le bouton de mode de cuisson sur la position ARRET et ne commencez pas l'auto-nettoyage; Téléphonez pour un service.
Si la porte est en position ouverte lorsque ce mode est sélectionné, les écritures "AUTO LOCK" vont clignoter jusqu'à ce que la porte soit fermée. The latch will not move until the door is closed. Do not attempt to reopen the door while the latch is in motion as you could damage the mechanism.

Pour changer le temps de nettoyage

1. Pour changer le réglage de 3 heures, sélectionnez moins d'heures lorsqu'il y a peu de résidus ou 4 heures lorsqu'il y a beaucoup de résidus immédiatement, après le début.
2. Pour changer les heures, effleurez la clé **TIME**
3. Les heures vont clignoter.
4. Utilisez les clés **+** ou **-** pour changer la valeur.
5. Pour changer les minutes, effleurez la clé **TIME** à nouveau.
6. Les minutes vont clignoter.
7. Utilisez les clés **+** ou **-** pour changer la valeur. Maintenez la clé pour changer par étape de 10 minutes.
8. Effleurez **TIME** ou attendez quelques secondes pour confirmer la nouvelle valeur.

Pour retarder le debut du nettoyage

1. Suivez les étapes de 1 à 7 ci-dessous.
2. Effleurez la clé **TIME** et vérifiez que "STOP TIME" apparaît sur l'affichage. Les heures vont commencer à clignoter.
3. Utilisez les clés **+** ou **-** pour changer la valeur de l'arrêt de l'horloge value.
4. Pour changer les minutes, effleurez la clé **TIME**, les minutes vont clignoter.
5. Utilisez les clés **+** ou **-** pour changer la valeur. Maintenez la clé pour changer par étape de 10 minutes.
6. Effleurez **TIME** ou attendez quelques secondes pour confirmer la nouvelle valeur.
7. Le loquet commence à se déplacer pour verrouiller la porte du four, l'affichage indique "DELAY".
8. Lorsque le delay horloge expire, l'autonettoyage va commencer.
9. A la fin du temps programmé de nettoyage, le four va automatiquement s'éteindre.
10. "End" va apparaître sur l'affichage de la température, "CLEAN" sur l'affichage de mode et "TIME" sur l'affichage de l'horloge va commencer à clignoter jusqu'à ce que vous touchiez la clé **TIME** ou que déplaciez le bouton sur la position OFF.

Afin de vérifier le nettoyage ou l'heure d'arrête pendant un nettoyage programmé, effleurez simplement la clé **TIME** jusqu'à ce que les écritures "TIME" ou "STOP TIME" s'affichent.

⚠ AVERTISSEMENT

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

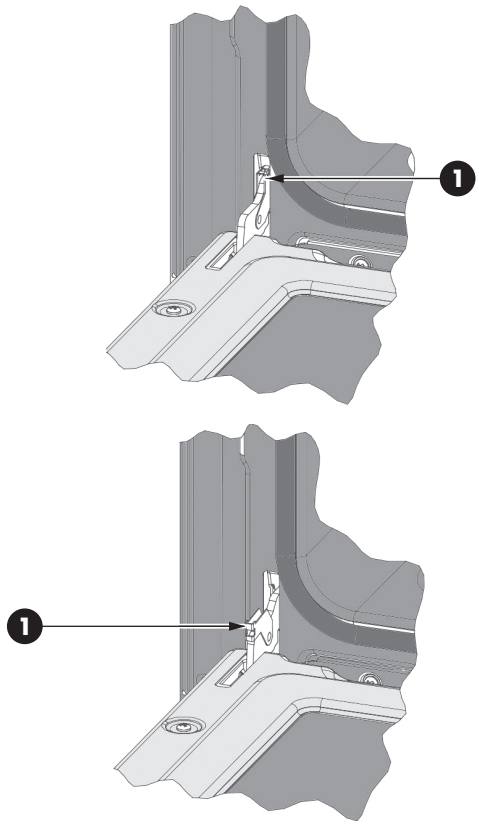
Pour enlever la porte

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

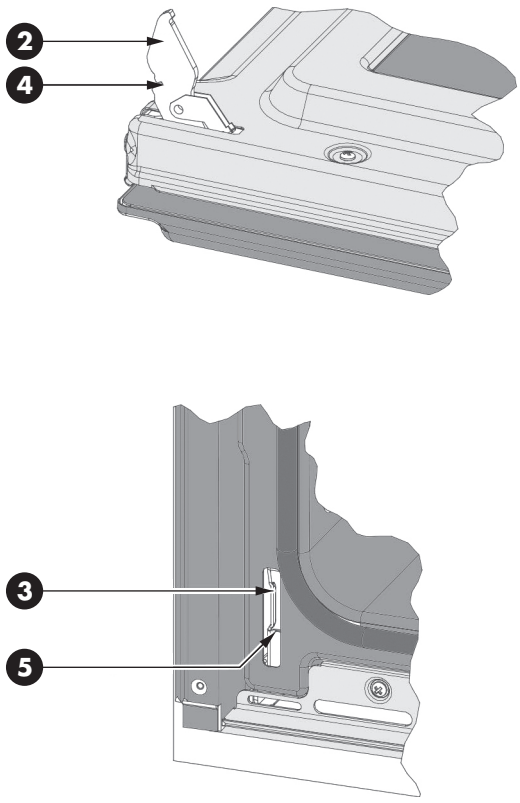
Pour remettre la porte

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

POUR ENLEVER LA PORTE



POUR REMETTRE LA PORTE



24 - Remplacement d'une Ampoule du Four

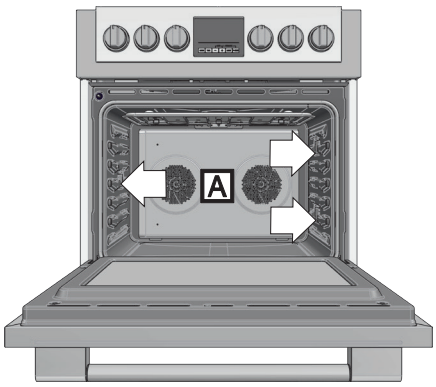
- Chaque four est équipé de lumières halogènes situées sur les parois latérales du four.
- Les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est dans un cycle de cuisson.
- Les lumières du four ne s'allument pas pendant l'AUTO - NETTOYANT.
- Chaque assemblage d'éclairage comprend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

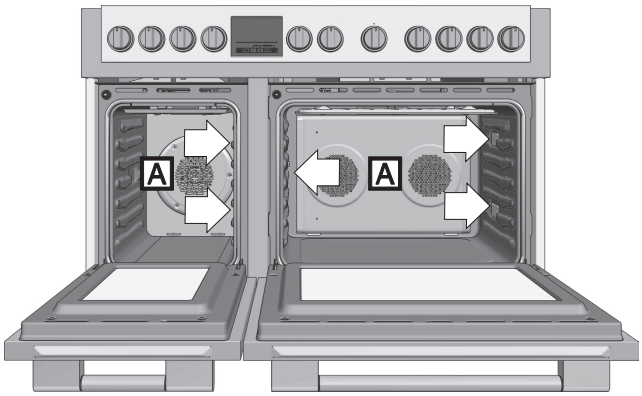
Pour remplacer une ampoule

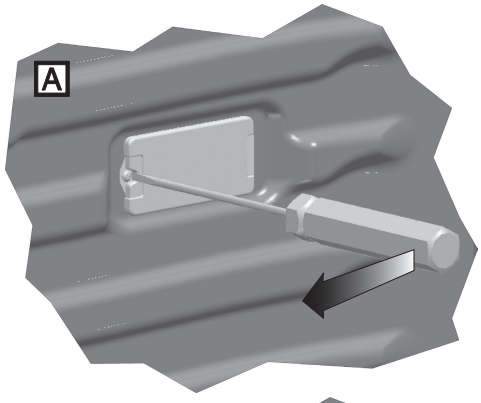
1. Lisez les AVERTISSEMENTS de cette page.
2. Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur).
3. Dans les fours à convection, enlevez le couvercle du ventilateur en dévissant les quatre vis.
4. Enlevez les lentilles à changer entre la vis et le verre en utilisant un tournevis.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

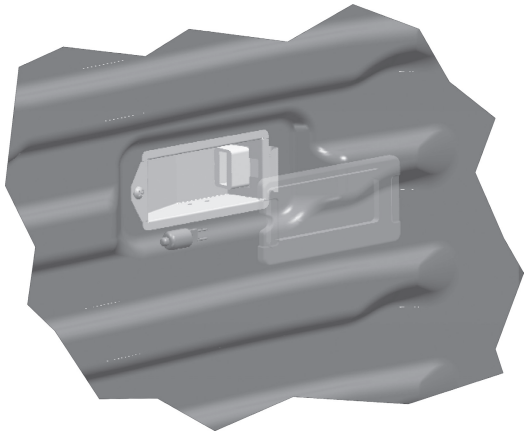
Rebranchez l'alimentation principale à la source principale (fusible ou disjoncteur).

LUMIÈRES DU FOUR





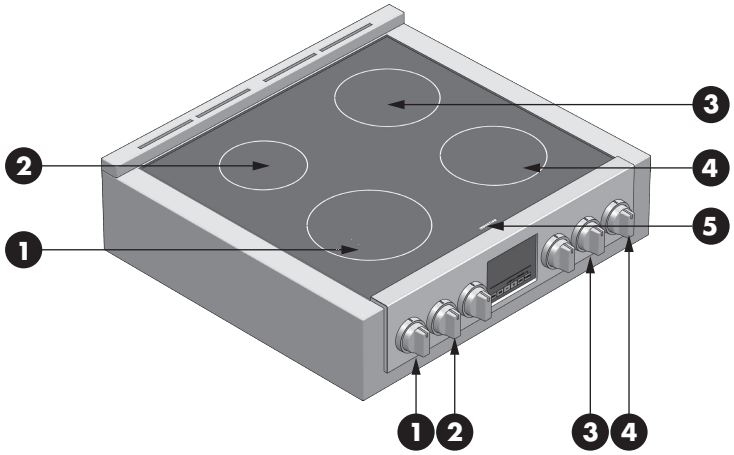




⚠ AVERTISSEMENT

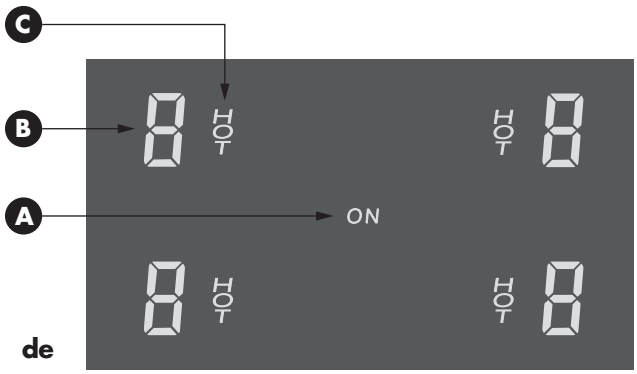
- Assurez-vous que le four et que les lumières sont froides et que le four est bien éteint avant de remplacer les ampoules. Sinon vous risquez de vous électrocuter ou de vous brûler.
- Les lentilles doivent être remises en place lorsque vous utilisez le four.
- Les lentilles servent à protéger l'ampoule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

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON 30″



Position 1	2300W (Boost 3700W) 9″	(230mm)	élément induction et commande
Position 2	1400W (Boost 2200W) 6″ ½	(165mm)	élément induction et commande
Position 3	1850W (Boost 3000W) 7″	(200mm)	élément induction et commande
Position 4	1850W (Boost 3000W) 7″	(200mm)	élément induction et commande
Position 5	Led Display		

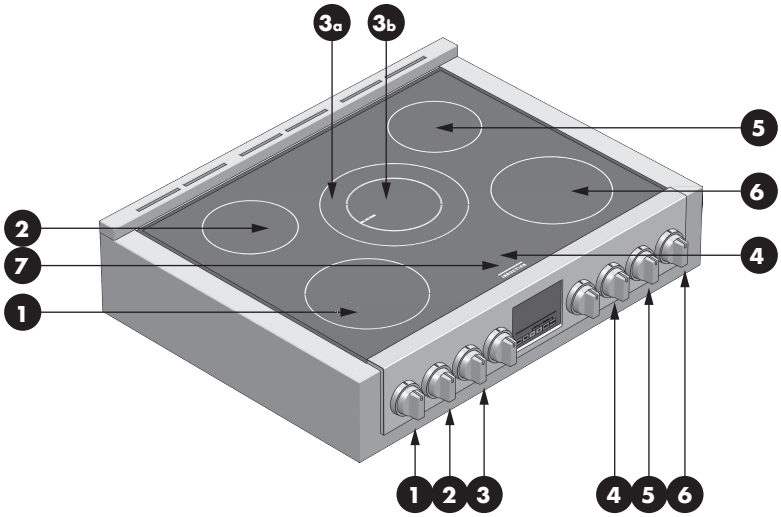
INDICATIONS DE L'UNITÉ D'AFFICHAGE



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

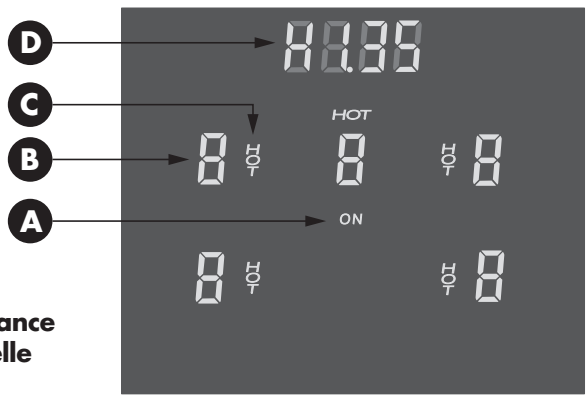
REMARQUE : Les niveaux de puissance sont indicatifs et peuvent varier en fonction du récipient de cuisson utilisé ou des réglages effectués.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON 30″



Position 1	2300W (Boost 3700W) 9″	(230mm)	élément induction et commande
Position 2	1850W (Boost 3000W) 7″	(180mm)	élément induction et commande
Position 3a	3000W (Boost 5500W) 11″	(280mm)	élément induction et commande
Position 3b	1850W (Boost 2600W) 7″	(180mm)	
Position 4	Écran timer		Contrôle timer
Position 5	1850W (Boost 3000W) 7″	(180mm)	élément induction et commande
Position 6	2300W (Boost 3700W) 9″	(230mm)	élément induction et commande
Position 7	Écran led		

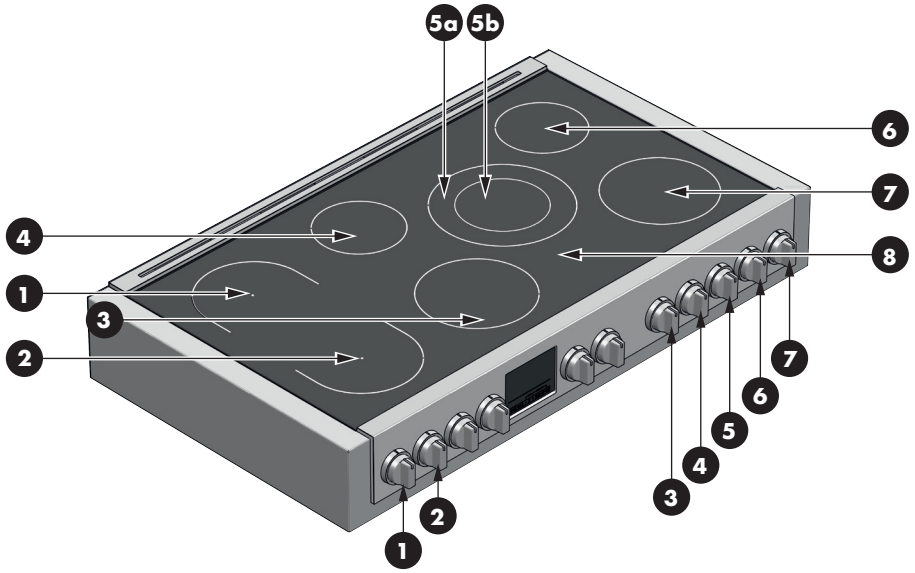
INDICATIONS DE L'UNITÉ D'AFFICHAGE



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

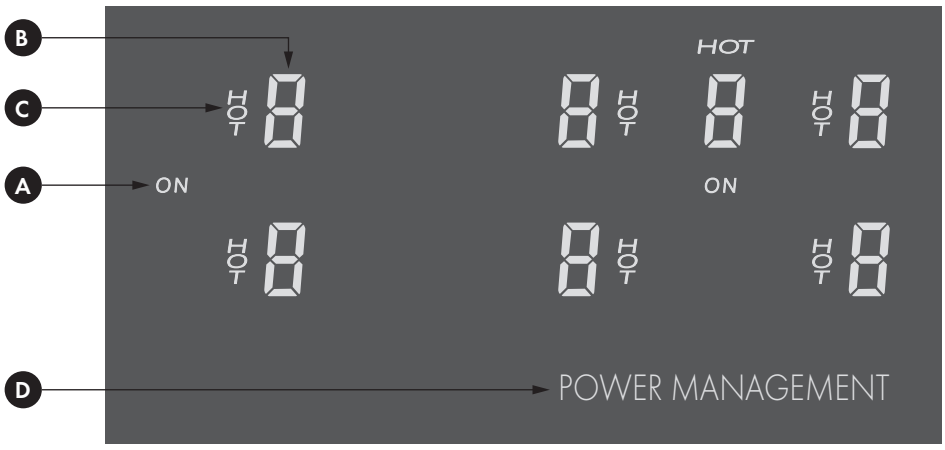
REMARQUE : Les niveaux de puissance sont indicatifs et peuvent varier en fonction du récipient de cuisson utilisé ou des réglages effectués.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON 48" PONT



Position 1	1850W (Boost 3000W) 7"	(180mm)	élément de pont d'induction et commande
Position 2	1850W (Boost 3000W) 7"	(180mm)	élément de pont d'induction et commande
Position 3	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	élément induction et commande
Position 4	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	élément induction et commande
Position 5a	3000W (Boost 5500W) 11"	(280mm)	élément induction et commande
Position 5b	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	élément induction et commande
Position 6	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	élément induction et commande
Position 7	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	élément induction et commande
Position 8	Écran led		

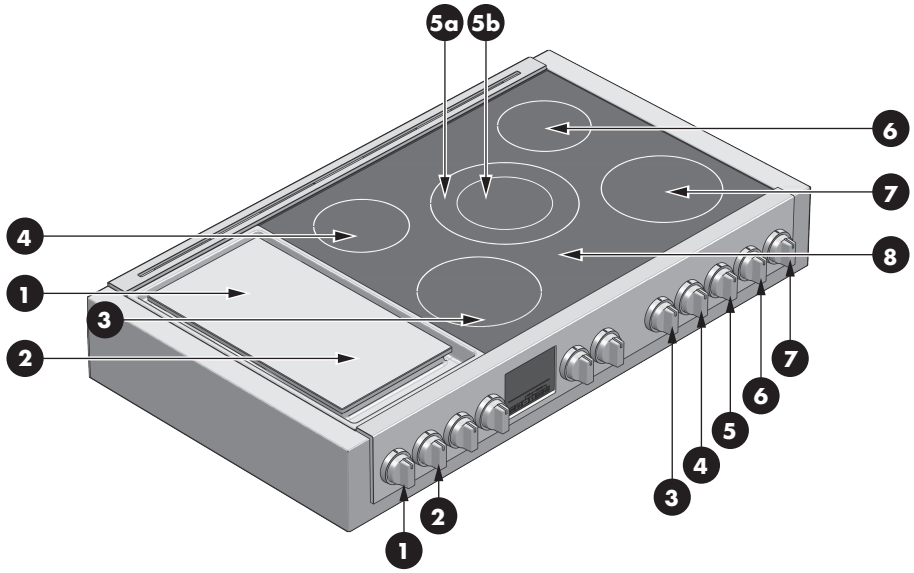
INDICATIONS DE L'UNITÉ D'AFFICHAGE



A – Affichage ON
B – Affichage niveau de puissance
C – Affichage chaleur résiduelle
D - Indicateur de gestion de l'alimentation

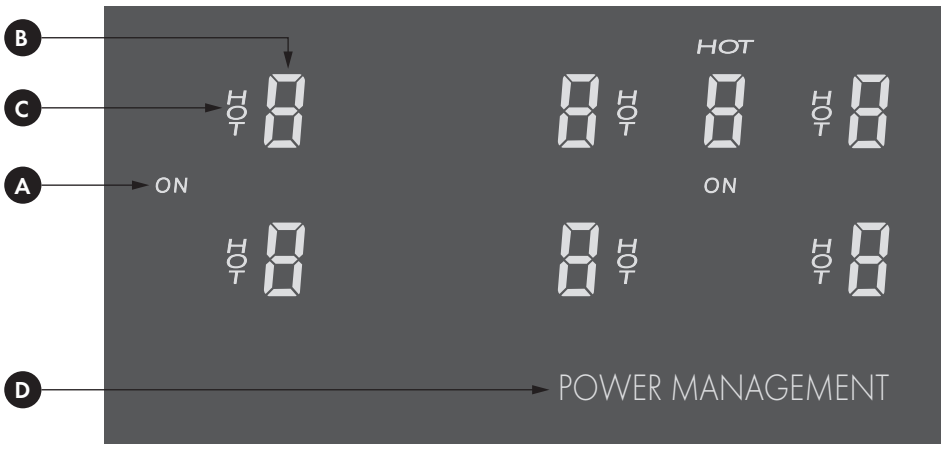
REMARQUE : Les niveaux de puissance sont indicatifs et peuvent varier en fonction du récipient de cuisson utilisé ou des réglages effectués.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON 48" PLAQUE CHAUFFANTE



Position 1	1850W (Boost 3000W)		élément de plaque chauffante à induction et commande
Position 2	1850W (Boost 3000W)		élément de plaque chauffante à induction et commande
Position 3	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	élément induction et commande
Position 4	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	élément induction et commande
Position 5a	3000W (Boost 5500W) 11"	(280mm)	élément induction et commande
Position 5b	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	élément induction et commande
Position 6	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	élément induction et commande
Position 7	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	élément induction et commande
Position 8	Écran led		

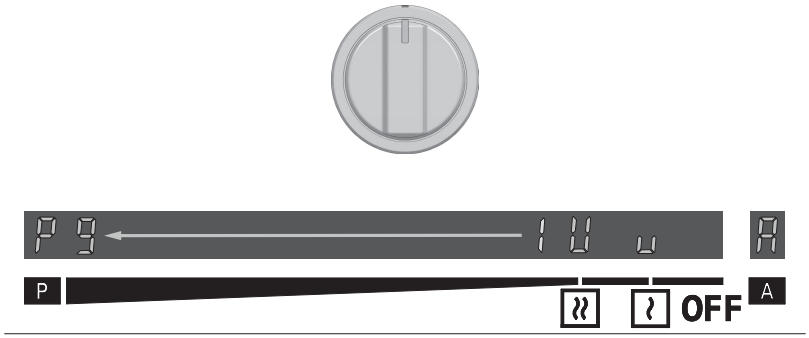
INDICATIONS DE L'UNITÉ D'AFFICHAGE



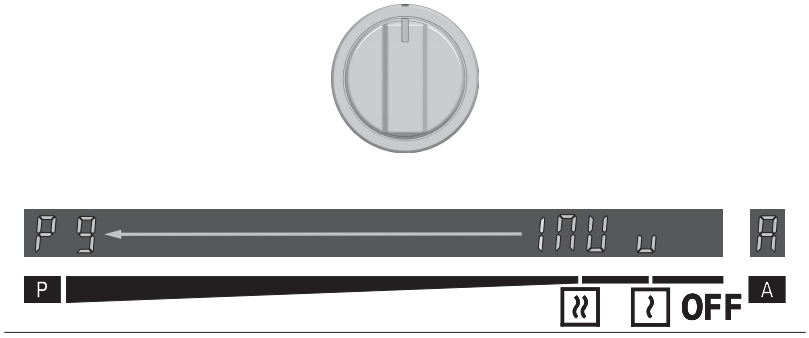
A – Affichage ON
B – Affichage niveau de puissance
C – Affichage chaleur résiduelle
D - Indicateur de gestion de l'alimentation

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

RÉGLAGE ÉLÉMENTS ET SYSTÈME DE COMMANDE



RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS ET DES CONTRÔLES (UNIQUEMENT SUR LE PONT OU LA PLAQUE CHAUFFANTE DEUX ZONES GAUCHES DE 48″)



Boutons de commande et réglage du niveau de puissance

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

FONCTION TIMER (UNIQUEMENT POUR 36″)

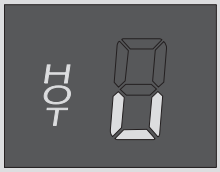
Réglage fonction timer

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

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

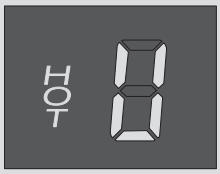
Réglage du timer

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



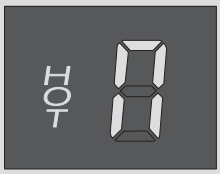
Fonction de fusion

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



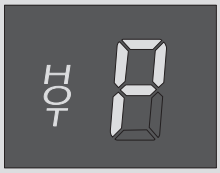
Fonction de réchauffement

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



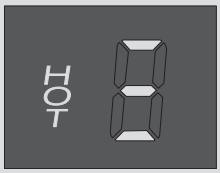
Fonction mijoter - uniquement disponible sur le pont ou la plaque chauffante (zones les plus à gauche) de la gamme 48"

La fonction de mijotage est le troisième "niveau de puissance" qui peut être sélectionné en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. L'affichage segmenté indiquera ce point de consigne comme « n ». La fonction de mijotage permet de chauffer le fond de la marmite à 95 C / 205 F (90 C / 195 F à l'intérieur de la marmite).
Utilisez cette fonction pour la cuisson nécessitant une chaleur modérée pour ramollir doucement les aliments tout en mélangeant lentement les assaisonnements et les ingrédients.
Ceci est souvent utilisé pour les soupes, les ragoûts et la viande à cuisson lente. La
La définition de mijoter est de faire cuire un liquide juste en dessous du point d'ébullition de 212 F (100 C).
La durée maximale d'utilisation de la fonction de réchauffement est limitée à 2 heures.



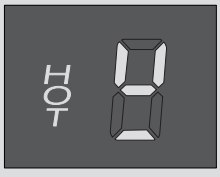
Fonction Booster

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



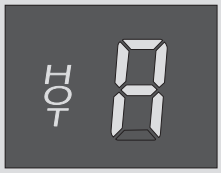
Fonction pont

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



Fonction de reconnaissance de casserole

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



Fonction de temps de chauffe automatique

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

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

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

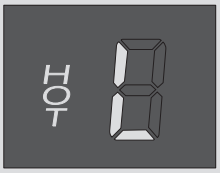
Exemple : vous réglez une inductance sur le réglage 4. Elle reçoit une quantité de puissance définie qui est maintenue de manière constante tout au long du réglage. Cependant, à cette puissance, il faudrait un peu de temps pour atteindre température en raison de la faible puissance d'entrée. Si vous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

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

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

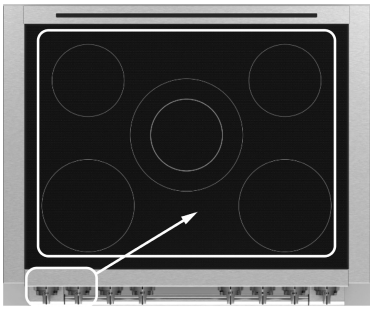
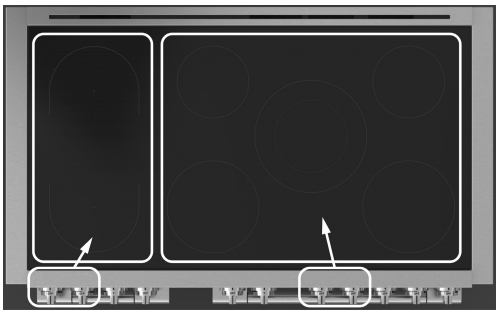
Une fois la fonction de chauffage automatique verrouillée, tout réglage du bouton annulera le mode et l'inducteur fonctionnera simplement à la température définie. Ainsi, si vous estimez que la puissance 9 a fonctionné assez longtemps, vous pouvez facilement annuler le mode en tournant le bouton vers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

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

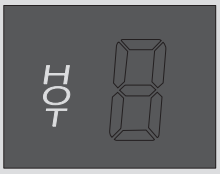


Fonction verrouillage

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

30" / 36"	48"
	

Pour désactiver la fonction verrouillage, répéter la même procédure que pour l'activation. Après le déverrouillage, reporter tous les boutons à la position zéro (s'il y en avait dans une position différente de zéro). Le verrou est ainsi désactivé et les commandes peuvent être utilisées.
REMARQUE : Si les boutons ne sont pas maintenus dans la position OWL pendant un temps suffisant, le dispositif de verrouillage ne va pas s'activer ni s'afficher. Si les boutons sont maintenus dans cette position pendant plus de 30 secondes, l'entrée est considérée invalide et un message d'erreur « Utilisation permanente de la touche » s'affiche (symbole flash).



Indication de chaleur résiduelle

La surface des zones de cuisson peut rester très chaude même une fois éteintes. Pour empêcher que les utilisateurs ne se brûlent, cette situation est indiquée sur la base de la mesure de chaleur résiduelle effectuée par le capteur de température de chaque zone de cuisson induction.
Quand la température mesurée s'abaisse au-dessous de 60 C / 140 F, le symbole indiquant que la surface est chaude disparaît.

Les cuissons qui traditionnellement étaient au bain-marie, par exemple les crèmes, les sauces, le chocolat etc. peuvent être éliminées en cuisinant directement dans le récipient, grâce au réglage parfait de la puissance et à la distribution uniforme de la température du système a induction.
Il est possible d'utiliser la fonction de « Booster ! » avec de l'eau et des soupes ¡usqu'à avant qu'elles ne soient sur le point du bouillir, tout de suite après, il faut passer à un niveau plus bas pour éviter d'avoir trop de vapeur et en plus pour épargner de l'énergie.
Lorsque vous cuisinez des fritures, il faut réchauffer l'huile au niveau de puissance maximale, en passant ensuite à un niveau intermédiaire au moment d'introduire les aliments dans la casserole.
Utilisez toujours des poêles et des casseroles toujours équipées de leur couvercle correspondant.
Réduisez un temps la puissance sélectionnée dans la zone de cuisson, dans le cas de l'eau, elle ne doit pas bouillir trop longtemps inutilement.
Choisissez toujours des contenants de dimensions appropriées à la quantité de nourriture cuisiner un complètement plein consomme beaucoup d'énergie.
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, il est conseillé d'utiliser des casseroles et des poêles métalliques à fond plat, assurez-vous que le fond de la casserole corresponde à la zone de cuisson indiquée sure le verre.
Pour gagner de l'énergie, cuisinez vos légumes et vos pommes de terre avec peu d'eau. Evitez de réchauffer à vide les casseroles sinon elles pourraient s'endommager et abimer également la zone de cuisson en verre.

28 - Fonctionnement du gril de la table de cuisson

Pour éviter que les aliments ne collent, il est recommandé de traiter la plaque chauffante avant de l'utiliser.

Traitement de la plaque chauffante

La plancha doit être nettoyée avant la première utilisation.
Utilisez de l'eau chaude et un détergent doux pour enlever toute trace de fabrication.
déchets. Rincez et séchez.
Allumez la hotte de ventilation à la première ou à la deuxième vitesse.
Tournez les deux boutons de commande de la plaque chauffante au niveau 9 pendant 10 minutes. malgré de 10 minutes, tourner les manettes sur OFF et laisser refroidir jusqu'à le point qu'il est sûr de toucher.
Pendant que la surface est légèrement chaude, versez une petite quantité de d'arachide ou d'huile végétale sur une serviette en papier et étaler uniformément sur la surface de cuisson de la plaque chauffante.
Augmentez la vitesse de votre hotte puis tournez la plancha boutons de commande au niveau 9. Chauffez jusqu'à ce que l'huile sur la plaque chauffante commence pour fumer, puis tournez les boutons sur OFF et laissez refroidir.
Une fois refroidi, essuyez tout excès d'huile.

Entretien de la plaque chauffante

Scrape grease from the griddle surface into the grease collection trench after each use. When the surface has cooled, wipe with a paper towel to remove excess grease or oil.
After each use, reapply a small amount of peanut or vegetable oil on a paper towel and spread evenly.
Occasionally remove the seasoning. Pour 1/2 cup (100 ml) warm water and 1 teaspoon (5 ml) griddle cleaner onto the griddle and scrape residue into the grease collection trench, then empty absorbing the grease and residues. Follow the directions of the griddle cleaner.
When dry, reapply a small amount of oil for seasoning.

⚠ ATTENTION

La plage doit être à niveau pour que le gril fonctionne convenablement.

⚠ CAUTION

- Ne surchauffez pas le gril. Ceci peut endommager le revêtement du gril.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques qui pourraient endommager la surface du gril.
- Eteignez toujours en cas d'inutilisation ou baissez le chauffage entre les charges de cuisson.
- N'utilisez pas le gril pour d'autres buts, par exemple comme une planche pour découper ou une étagère de stockage.
- Ne cuisez pas excessivement les aliments gras. La graisse pourrait se déverser.
- Le gril peut devenir très chaud. Utilisez des gants lorsque vous placez ou retirez le gril.
- Ne retirez pas le gril tant que les grilles de la cuisinière, les surfaces et le gril lui-même n'ont pas refroidi.
- Le gril est assez lourd. Utilisez les deux mains lorsque vous placez ou retirez le gril.

Fonctionnement de la plaque chauffante

Fonctionnement de la plaque chauffante Allumez la ventilation de la hotte. Tournez les deux boutons de commande de la plaque chauffante à la température désirée.
Pour préchauffer la plancha, réglez le niveau 9 pendant 10 minutes puis réduisez-le au niveau 5 ou 6.

Conseils pour la cuisson

- Préchauffez la plaque chauffante selon le tableau suivant.
- Utilisez de l'huile de cuisson liquide, des aérosols de cuisson, ou du beurre pour les œufs, les pancakes, les pains dorés, le poisson et les sandwiches. Ceci permettra d'éviter que les aliments ne collent. (Utilisez des graisses/huiles qui peuvent tolérer une haute température)
- Tapotez les aliments mouillés avec des serviettes en papier pour éviter les éclaboussures pendant le gril.
- Retirez les particules alimentaires avec une spatule métallique pendant la cuisson pour faciliter le nettoyage et pour éviter d'inclure ces particules dans les aliments.

Température de la plaque chauffante pour la cuisson

Temps	°F (°C) Sans nourriture	Temps	
		Préchauffer L9	Pas de préchauffage
Fusion	100 (37)	–	–
Échauffement	160 (70)	–	–
Mijoter	260 (125)	–	-
1	175 (80)	1 min	75 min
2	250 (120)	3 min	70 min
3	325 (160)	4 min	55 min
4	400 (205)	5 min	50 min
5	475 (245)	5 min 30 sec	70 min
6	575 (300)	6 min 30 sec	40 min
7	600 (315)	8 min 30 sec	23 min
8	600 (320)	9 min 30 sec	15 min
9	Utilisez L9 uniquement pour préchauffer la plaque chauffante		

Voici quelques suggestions pour tirer le meilleur parti de votre plancha. Semblable au raisonnement derrière la fonction de temps de chauffage automatique pour les inducteurs individuels ; nous vous suggérons d'utiliser le niveau 9 pour chauffer rapidement la plaque chauffante à la température souhaitée à laquelle vous souhaitez finalement cuisiner. Si vous avez déjà cuisiné au gaz, vous connaissez déjà cette technique qui consiste à préchauffer votre poêle à un réglage plus élevé, puis à réduire la flamme au moment d'ajouter des huiles et des aliments pour la cuisson.
Le tableau ci-dessous indique le temps qu'il faudra pour chauffer la plaque chauffante à une température particulière lorsqu'elle est réglée sur 9 par rapport à lorsqu'elle est simplement réglée sur la température de cuisson.
Nous déconseillons fortement de laisser la plaque chauffante réglée sur 9 au-delà du temps de réglage 5 du tableau de 5 min 30 sec. Cuire sur une plaque chauffante trop chaude brûlera en fait les aliments (plutôt que de les saisir ou de les cuire) et amènera les huiles de cuisson au-delà de leur point de fumage, ce qui entraînera des aliments au goût médiocre.
Reportez-vous au point de fumage pour les différentes huiles de cuisson et utilisez-les avec les réglages de la plaque chauffante en conséquence :

Type de point	De fumée grasse
Huile de carthame	510 F/265 C
Huile d'olive légère/raffinée	465 F/240 C
Huile de soja	450 F/230 C
Huile d'arachide	450 F/230 C
Beurre Clarifié	450 F/230 C
Huile de maïs	450 F/230 C
Huile de tournesol	440 F/225 C
Huile végétale	400-450 F/205-230 C
Suif de boeuf	400 F/205 C
Huile de canola	400 F/205 C
Huile de pépins de raisin	390 F/195 C
Saindoux	370 F/185 C
Huile d'avocat (Vierge)	375-400 F/190-205 C
Graisse de Poulet (Schmaltz)	375 F/190 C
Graisse de canard	375 F/190 C
Shortening végétal	360 F/180 C
Huile de sésame	350-410 F/175-210 C
Beurre	350 F/175 C
Huile de coco	350 F/175 C
Huile d'olive extra-vierge	325-375 F/165-190 C

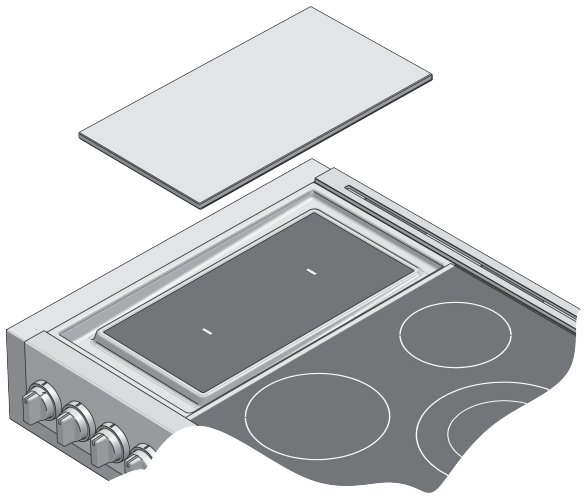
Tableau de cuisson au gril

Food	°F	°C
Eggs	250 - 300	121 - 149
Bacon	325 - 350	163 - 177
Pancakes	375 - 450	191 - 232
French Toast	425	218
Fish Fillets	300	149
Vegetables	300	149
Burgers	350	177
Steaks	350	177

⚠ ATTENTION

Après chaque cuisson veillez à vider et nettoyer la tranchée. Avant le nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la plaque chauffante est froide.
1. Retirez la plaque chauffante et nettoyez-la conformément à la section de nettoyage.
2. Replacez la plaque chauffante en faisant attention à la position correcte.
3. Allumez la plaque chauffante.

VUE ÉCLATEE DU GRIL-BRÛLEUR



Utilisation des inducteurs sans la plancha en place

Si vous le souhaitez, la plaque chauffante trilaminée peut être retirée pour révéler une surface en verre qui peut également être utilisée comme deux zones de cuisson supplémentaires fonctionnant indépendamment (comme avec les autres zones de la zone de cuisson principale) ou comme zone pontée (reportez-vous aux instructions sur comment faire fonctionner ces inducteurs en mode ponté). Remarque : la zone de cuisson effective, dont le centre est désigné par un tiret sur le verre, est ronde. Si vous utilisez des casseroles ou des poêles individuelles sur ces zones, assurez-vous qu'elles sont d'une taille qui ne dépassera pas le verre afin d'éviter tout dommage au cadre métallique qui protège les bords du verre et supporte la plaque chauffante lorsqu'elle est en place.

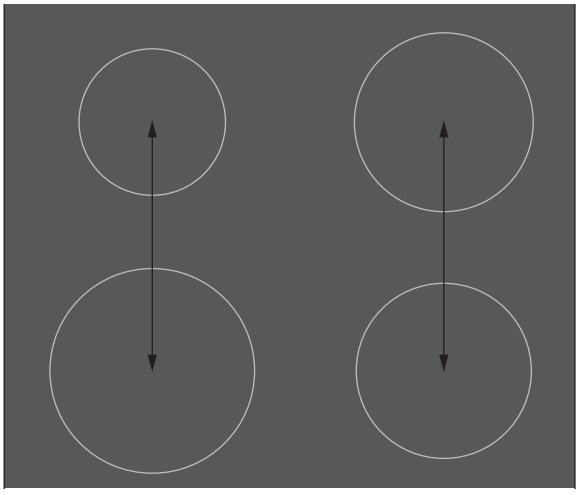
Avant d'utiliser la table de cuisson pour la premiere fois

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

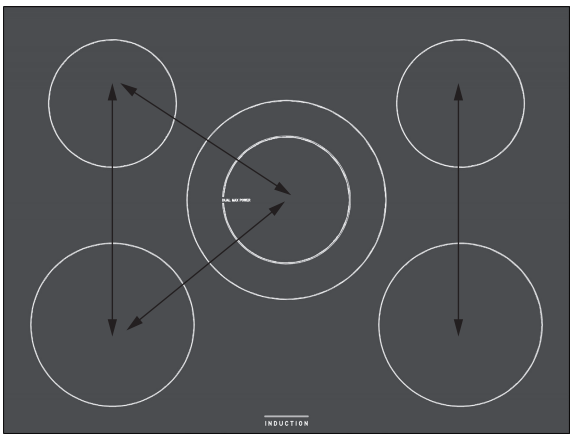
Partage de puissance

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

30″



36″



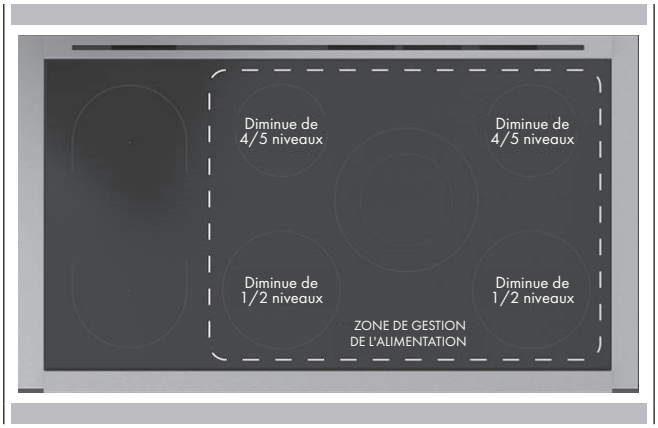
Gestion de la puissance (pour les modèles 36″ uniquement)

La gamme 36″ est équipée d'un système de limitation de la puissance.
Dans le cas inhabituel où 4 ou 5 inducteurs du plan de cuisson sont utilisés à la puissance maximale (L9 ou Boost) et que le four est également allumé, la puissance du plan de cuisson se réduit automatiquement de façon à maintenir la consommation totale en dessous de 50A. Toutefois, il est très improbable que ce niveau de puissance soit nécessaire durant les activités de cuisson quotidiennes. Lorsque la demande redescend en dessous de 50A, la puissance totale sera refournie au plan de cuisson.

Système de gestion de l'alimentation (pour les modèles 48″ uniquement)

Compte tenu de toutes les caractéristiques de consommation d'énergie de cet appareil, la consommation d'énergie cumulée potentielle théorique pourrait dépasser la puissance nominale requise du disjoncteur de 50 ampères. Nous devons souligner que dans des conditions d'utilisation quotidienne normales, la probabilité que cela se produise est exceptionnellement faible. Une telle consommation électrique nécessiterait que les deux fours fonctionnent et que tous les éléments de surface aient été réglés simultanément sur leurs réglages maximum. Ce modèle est équipé d'un système de gestion de l'alimentation exclusif Fulgor Milano qui empêchera le déclenchement des disjoncteurs en cas de scénario d'utilisation extrême de l'alimentation. Le système est conçu pour qu'en cas de dépassement de la consommation totale de 50 ampères pendant plusieurs minutes, il entre en mode 'POWER MANAGEMENT' auquel cas 4 des 5 éléments à induction de surface de la zone de cuisson principale seront temporairement réduits dans leur réglage conformément au schéma et à la description suivants : les réglages des inducteurs arrière seront réduits de 4 ou 5 niveaux et les inducteurs avant seront réduits de 1 ou 2 niveaux. La quantité de réduction sera déterminée par la consommation

électrique actuelle au moment où le système est engagé. De plus, toutes les fonctions BOOST et AUTOMATIC HEAT UP actives dans cette région seront désactivées pour réduire la consommation d'énergie.



Vous remarquerez que le symbole "POWER MANAGEMENT" s'allumera sur la surface de cuisson pendant ce temps. La fonctionnalité des fours et des deux éléments à induction les plus à gauche ne sera pas affectée et l'élément à double induction central pourra toujours maintenir un réglage de niveau de puissance de 9. Une fois que la consommation électrique totale descend en dessous de 42 ampères pendant 30 secondes, la table de cuisson reviendra à sa pleine capacité de fonctionnement et les paramètres précédents seront automatiquement restaurés, sauf pour BOOST ou AUTOMATIC HEAT UP qui devront être réinitialisés si nécessaire. Encore une fois, il est très peu probable que vous voyiez le système de gestion de l'alimentation activé lors d'une utilisation quotidienne normale.

⚠ IMPORTANT

Extinction automatique

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

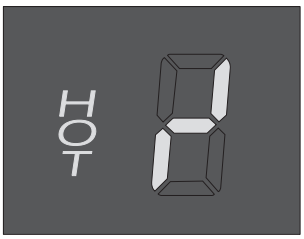
⚠ IMPORTANT

Statut de surchauffe de la zone de cuisson

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

Utilisation permanente des touches

MESSAGE D'ERREUR



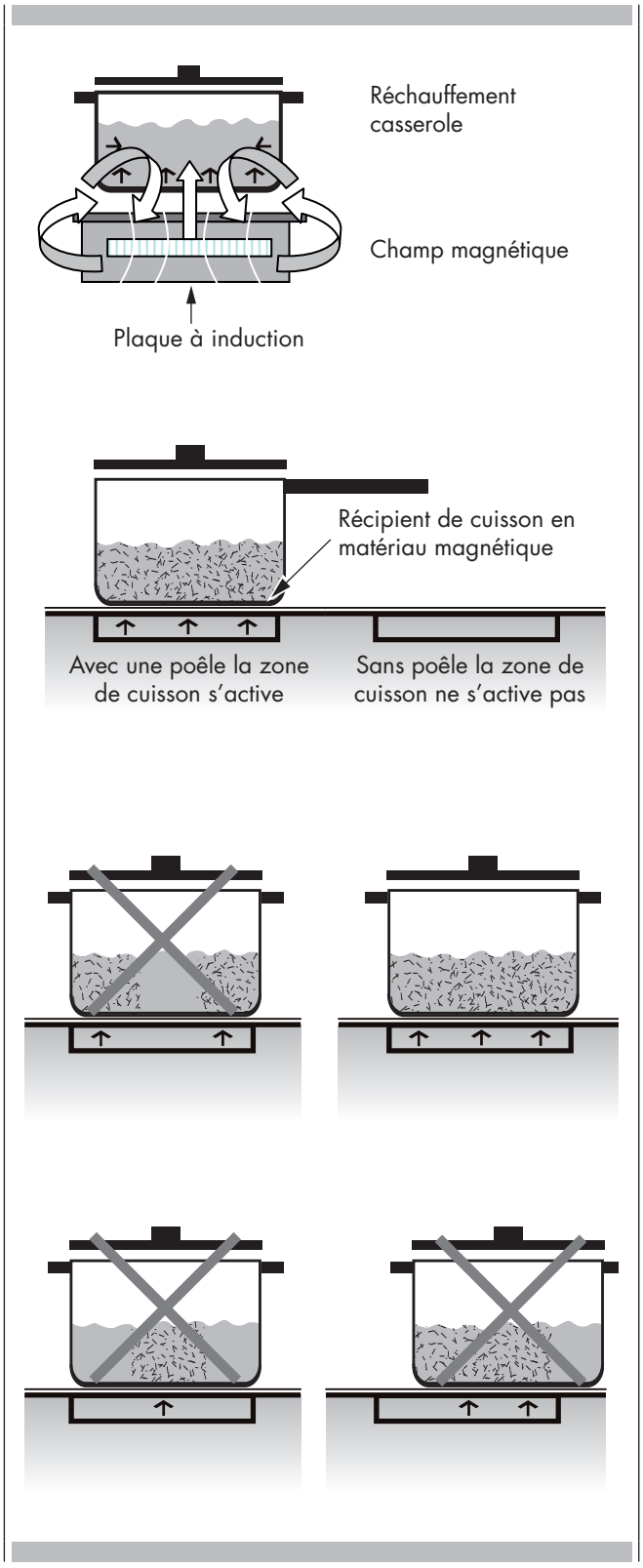
Si les boutons sont maintenus dans les positions « A » ou « P » pendant plus de 30 secondes, un message d'erreur s'affiche.

Batterie de cuisine « bruyante »

Lors de l'utilisation d'éléments adjacents avec un certain niveau de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir entre eux et produire un faible sifflement ou un « bourdonnement » intermittent. Les récipients qui recouvrent entièrement le cercle de l'élément produiront moins de bruit. Un faible bruit de « bourdonnement » est normal, notamment avec une puissance élevée. Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en diminuant ou en augmentant le niveau de puissance de l'un ou de l'ensemble des éléments.
Moins il y a de matériau ferreux dans un ustensile de cuisson, plus il sera bruyant et moins efficace - au point que l'ustensile de cuisson peut ne pas être détecté par intermittence ou pas du tout. Essayez d'éviter les ustensiles de cuisine « compatibles avec l'induction » qui sont « revêtus ».
Très peu de matériaux à la base de la batterie de cuisine contiennent le matériau ferreux nécessaire au fonctionnement efficace d'une table de cuisson à induction. La batterie de cuisine idéale serait en acier inoxydable massif ou en fonte (peut être émaillée).
Si vous rencontrez des difficultés avec une casserole ou une poêle en particulier,
testez le même inducteur à l'aide d'une casserole ou d'une casserole entièrement en acier inoxydable ou en fonte. Si la casserole / poêle en acier ou en fonte fonctionne bien, le problème vient de vos autres ustensiles de cuisine, pas de l'appareil.
Les ustensiles de cuisine antiadhésifs sont terribles à l'induction, car les ustensiles de cuisine antiadhésifs sont principalement en aluminium, ce qui n'est pas compatible avec l'induction.
Plus il y a de matériaux ferreux dans la batterie de cuisine, plus la table de cuisson fonctionnera mieux et plus silencieusement.

Comment fonctionne la chauffage

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



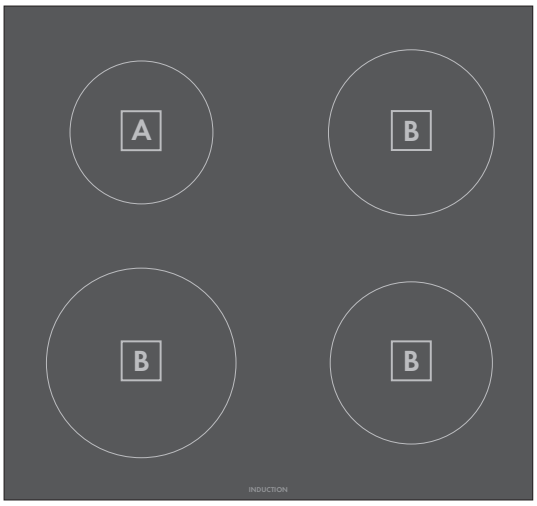
Utilisation des casseroles

⚠ ATTENTION

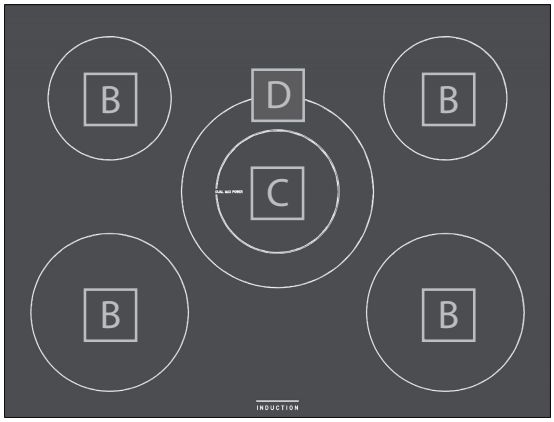
Les casseroles que vous pouvez utiliser pour cette table de cuisson doivent être de matière ferromagnétique.
Vous pouvez utiliser des casseroles en acier émaillé, en fonte ou des casseroles spéciales en acier inoxydable pour induction.
Pour vérifier si une casserole est adaptée, essayez avec un aimant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

ZONES DE CUISSON

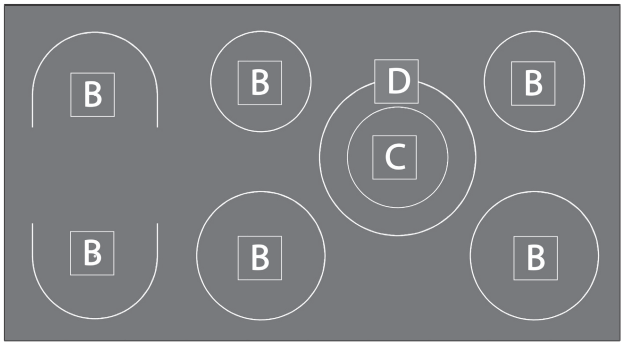
30″



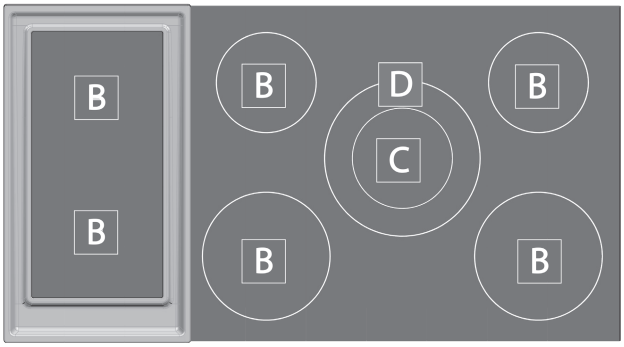
36″



48″ PONT



48″ PLAQUE CHAUFFANTE



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

Dimensions casserole		
A	3″ 3/4 (9,5 cm)	diamètre minimum dimensions casserole
B	5″ 3/4 (14,5 cm)	diamètre minimum dimensions casserole
C	4″ 7/8 (12,5 cm)	diamètre minimum dimensions casserole
D	9″ 7/8 (25,0 cm)	diamètre minimum dimensions casserole

REMARQUE : Surface de cuisson à dimension double (C – D)
La surface de cuisson à dimension double comprend deux zones de cuisson.
Si la taille de l'ustensile est identique à celle de la surface de cuisson à dimension simple, la surface de cuisson fonctionne comme une surface de cuisson à dimension simple
Si la taille de l'ustensile est identique à celle de la surface de cuisson à dimension double, la surface de cuisson à dimension double s'active automatiquement.

Utilisation des inducteurs sans la plancha en place :
Si vous le souhaitez, la plaque chauffante trilaminée peut être retirée pour révéler une surface en verre qui peut également être utilisée comme deux zones de cuisson supplémentaires fonctionnant indépendamment (comme avec les autres zones de la zone de cuisson principale) ou comme zone pontée (reportez-vous aux instructions sur comment faire fonctionner ces inducteurs en mode ponté). Remarque : la zone de cuisson effective, dont le centre est désigné par un tiret sur le verre, est ronde. Si vous utilisez des casseroles ou des poêles individuelles sur ces zones, assurez-vous qu'elles sont d'une taille qui ne dépassera pas le verre afin d'éviter tout dommage au cadre métallique qui protège les bords du verre et supporte la plaque chauffante lorsqu'elle est en place.

Comment utiliser le tableau de nettoyage du four

1. Repérez le chiffre de la partie à nettoyer dans l'illustration de cette page.

2. Trouvez le nom de cette partie dans le tableau.

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

LISTE DES PARTIES

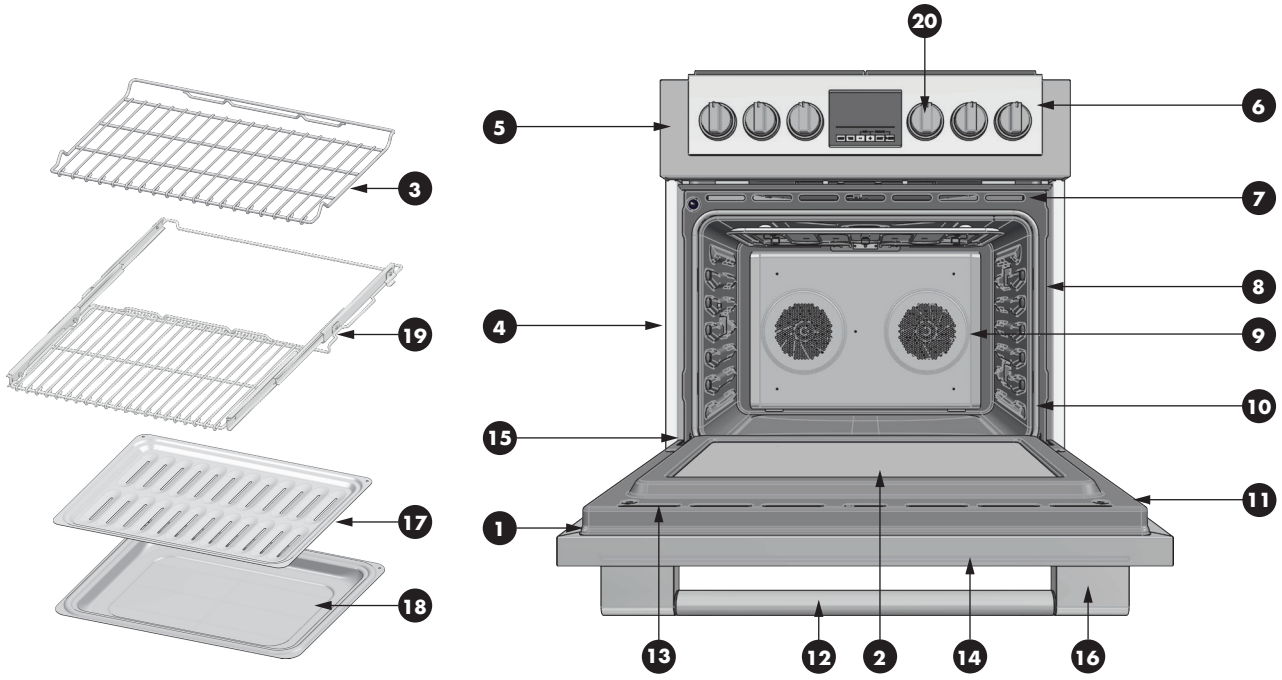


Tableau de Nettoyage

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

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

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

Les nettoyeurs dans la liste ci-dessous indiquent les types de produits à utiliser ne sont qu'à titre indicatif. Utilisez tous les produits selon les indications de l'emballage.
La garantie ne couvre pas les dommages causés par des méthodes ou des produits de nettoyage non recommandés dans ce manuel. Une utilisation excessive des sprays nettoyants caustiques (comme les nettoyants pour four) peuvent rayer/tacher les matériaux extérieurs de la cuisinière.

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

33 - Nettoyage de la Table de Cuisson

⚠ ATTENTION

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

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

CADRE

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

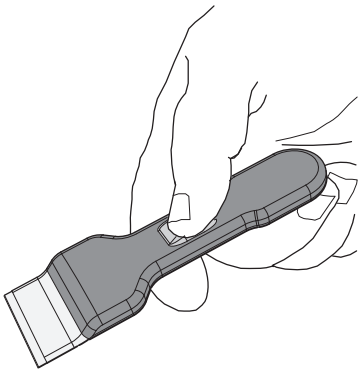
TECHNIQUES DE NETTOYAGE QUOTIDIEN

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

NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

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

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



Utilisation quotidienne

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

⚠ ATTENTION

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

NETTOYANTS RECOMMANDES

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

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

EVITEZ CES NETTOYANTS

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

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 F03 ou F04 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.
F15 ou F16 ou F17 Erreur apparaît dans la fenêtre d'affichage	Un code d'erreur se produit si la position du bouton du mode de cuisson a été laissée entre OFF et SELF-CLEAN ou entre DEFAULT / PRESET et SELF-CLEAN sur le bouton sélecteur de température pendant 30 secondes ou plus. F15 est lié au four droit ou supérieur et F16 est lié au four gauche ou inférieur (selon modèle). Tournez tous les boutons du four en position OFF, puis coupez l'alimentation (débranchez ou coupez le disjoncteur) et rallumez-le après quelques secondes. Si la condition persiste avec les boutons en position OFF, notez le numéro de code et contactez le service. F17 apparaît after the error F15 appeared because F17 it is just an extension of F15. Tournez tous les boutons du four en position OFF, puis coupez l'alimentation (débranchez ou coupez le disjoncteur) et rallumez-le après quelques secondes. Si la condition persiste avec les boutons en position OFF, notez le numéro de code et contactez le service.
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	Vérifiez l'étalonnage du four. Réglez l'étalonnage si nécessaire (reportez-vous au Décalage du four, Page (15). Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour la position des grilles recommandée. Réduisez toujours votre recette de 25 F (15 C) lorsque vous cuisinez avec le mode de cuisson à convection.
La température four est trop froide ou trop chaude	Le thermostat du four doit être réglé. Voyez Etalonnage de la température du four, Page 15.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou en panne. Voyez Page 32. Ne touchez pas l'ampoule avec vos doigts car cela peut la faire griller.
L'éclairage du four ne s'éteint pas	Vérifiez si rien n'obstrue la port du four. Vérifiez si la charnière n'est pas pliée ou que le loquet n'est pas verrouillé.
Impossibilité d'enlever le couvercle de la lentille du four	Il se peut qu'il y ait une accumulation de saleté autour du couvercle de la lentille. Essuyez-le avec un chiffon sec et propre avant d'essayer d'enlever le couvercle de la lentille
L'auto-nettoyage du four ne fonctionne pas correctement	Laissez le four refroidir avant l'auto-nettoyage. Essuyez toujours les résidus ou les éclaboussures avant l'auto-nettoyage. Si le four est vraiment sale, réglez l'autonettoyage sur 4 heures. Voyez Préparation du four pour l'auto-nettoyage, Page 30.
La pendule et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que le four est bien branché. Voyez Pendule et minuterie, Page 14.
Humidité excessive	Lorsque vous utilisez le mode cuisson , préchauffez d'abord le four. La cuisson à convection et le rôtissage à convection éliminent l'humidité du four (c'est un des avantages de la convection).
Eclats de porcelaine	Lorsque vous enlevez et replacez les grilles, inclinez-les toujours vers le haut et ne forcez pas pour éviter les éclats de porcelaine.

35 - Résolution de problèmes opérationnels TABLE DE CUISSON

Problème	Cause	Remèdes possibles
Rien ne fonctionne	La table de cuisson n'est pas branchée correctement au circuit électrique. Le fusible ou le disjoncteur ont sauté. Il n'y a pas d'électricité dans la table de cuisson. La table de cuisson est en mode verrouillage.	Inspectez que la bonne tension alimente la table de cuisson. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Inspectez l'alimentation électrique. Déverrouillez la table de cuisson.
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement.	La casserole utilisée est incorrecte.	Choisissez une casserole correcte comme dans la section de fonctionnement de la Table de cuisson dans ce manuel.
Le surface vitrocéramique est transparente ou semble devenir rouge.	Sous des lumières fortes ou directes, vous pouvez parfois voir à travers le verre et dans le châssis à cause de sa qualité transparente. Dans ces conditions, vous pouvez voir également une teinte rouge.	Ces sont les propriétés normales des panneaux en vitrocéramique noir.
Touche de verrouillage bloquée après le premier branchement ou commande par effleurement insensible.	Lors du premier branchement électrique ou après une coupure de courant, toute lumière forte atteignant directement la surface du capteur peut affecter le fonctionnement de la commande par effleurement.	Au moment de la mise sous tension de l'unité, veiller à ce qu'aucune lumière forte n'atteigne directement la surface de commande par effleurement, parce que cela risque de compromettre le calibrage du capteur de démarrage et d'insensibiliser la commande.

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

Données de Service

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

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

Service Data Record
Numéro de modèle _____
Numéro de série _____
Date d'installation ou Occupancy _____

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

⚠ ADVERTENCIA

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

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

⚠ ADVERTENCIA

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

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

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA

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

ATENCIÓN

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

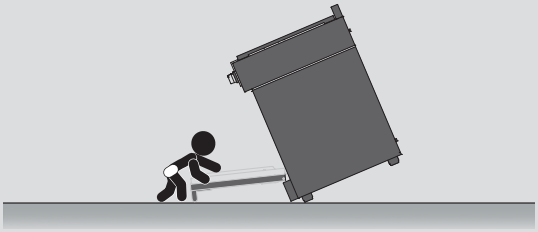
Peligro de vuelco

Un niño o un adulto pueden volcar la cocina y sufrir daños letales.

Asegúrese de que el soporte antivuelco esté colocado cuando instale la cocina.

No utilice la cocina sin el soporte antivuelco instalado y colocado.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o lesiones graves a niños o adultos.



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

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

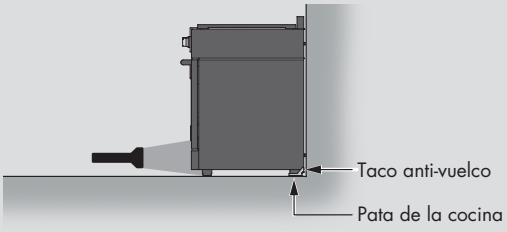


TABLA DE MATERIAS	PAGE
1 - Precauciones de Seguridad	**3**
2 - Instrucciones de Seguridad	**5**
Precauciones de seguridad para el horno	5
Precauciones de seguridad para la placa de cocción	5
Precauciones de seguridad para la autolimpieza del horno	6
Advertencias para Instalación Eléctrica	6
3 - Características de su Horno	**7**
4 - Paneles de Control	**9**
Mandos	9
Pantallas	9
Selectores	9
5 - Modos del Horno	**10**
6 - Generalidades del Horno	**11**
7 - Consejos Generales para el Horno	**12**
Rejillas del horno	12
La rejilla extensible	13
8 - Configurar el Reloj y el Temporizador	**14**
Para configurar la hora	14
Para configurar el temporizador (timer)	14
9 - Selección de los Modos del Horno	**15**
Para configurar el modo de cocinar y temperatura	15
Uso de la tecla MENU para seleccionar las funciones de temperatura baja	15
Uso de las lámparas del horno	15
10 - Modos Cronometrados de Cocinar	**16**
Para configurar el modo cronometrado	16
Para retardar el inicio de un modo temporizado	16
Con un modo temporizado activo	16
Cómo comprobar un valor de tiempo	16
11 - Establecimiento de las Opciones de la Sonda para Carne	**17**
12 - Consejos y Técnicas de Horneado	**18**
Directrices generales	18
13 - Consejos y Técnicas de Horneado de Convección	**19**
Tabla de horneado de convección	20
14 - Consejos y Técnicas de Grill de Convección	**21**
Gráfico de horneado por convección - CAVIDAD DE CONVECCIÓN	21
15 - Consejos y Técnicas del Asado de Convección	**23**
Gráfico de asado por convección - CAVIDAD DE CONVECCIÓN	23
16 - Consejos y Técnicas de Deshidratado	**24**
Tabla de deshidratado	24
17 - Consejos y Técnicas del Asado	**25**
Tabla de asado	25
Pautas e seguir para la temperatura de alimentos de FSIS (Servicio de Inspección y Seguridad de Alimentos USDA)	25

TABLA DE MATERIAS	PAGE
18 - Resolución de los Problemas de Horneado	**26**
19 - Características Especiales	**27**
20 - Instrucciones del Modo Sábado	**28**
21 - Cuidado y Limpieza del Horno	**29**
Autolimpieza del horno	29
Antes de la autolimpieza	29
22 - Configuración del Modo de Autolimpieza	**30**
Para configurar el modo de autolimpieza	30
Para cambiar el tiempo de limpieza	30
Para retardar el inicio de la limpieza	30
23 - Operaciones de Mantenimiento que Puede Hacer Usted Mismo Quitar la Puerta del Horno	**31**
Para quitar la puerta	31
Para volver a colocar la puerta	31
24 - Cambiar una Lámpara del Horno	**32**
Para remplazar la bombilla	32
25 - Características de su Placa de Cocción	**33**
26 - Ajuste de elementos y sistema de mando	**37**
Botones de mando y ajuste del nivel de potencia	37
Configuración función temporizador	37
27 - Consejos de uso	**41**
28 - Funcionamiento de la Placa de Cocción a Gas	**42**
Sazonado de la plancha	42
Cuidado de la plancha	42
Operación de plancha	42
Consejos de Cocina	42
GRIDDLE Temperature for Cooking	42
Tabla de Plancha de Cocinado	43
Uso de los inductores sin la plancha en su lugar	43
29 - Funcionamiento placa de inducción	**44**
Antes de utilizar la placa por primera vez	44
Distribución de energía	44
Gestión de energía (solo para el modelo de 36")	44
Sistema de gestión de energía (solo para modelos de 48")	44
30 - Recipiente de cocción	**46**
Funcionamiento del calentamiento por INDUCCIÓN	46
Tipos de recipientes y su uso	46
31 - Cuidado General del Horno	**48**
Cómo usar la tabla de la limpieza del horno	48
Gráfico limpieza	48
32 - Acabados del Horno / Métodos de Limpieza	**49**
33 - Limpieza de la Placa de Cocción	**50**
34 - Resolución de problemas operativos HORNO	**51**
35 - Resolución de problemas operativos PLACA DE COCCIÓN	**52**
36 - Servicio de Asistencia Técnica	**53**

INSTRUCCIONES IMPORTANTE

Electrodoméstico y cocinas

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

- Si el aceite en el que está cocinando prende fuego, puede EXTINGUIR LAS LLAMAS con una tapa que encaje bien con la sartén y la cubra por completo, o bien con una bandeja de horno o algún tipo de bandeja de metal. Después, apague el quemador.
- SI TIENE CUIDADO, EVITARÁ QUEMADURAS.
- Si las llamas no se apagan inmediatamente, SALGA DE LA HABITACIÓN Y LLAME A LOS BOMBEROS.
- No utilice agua, ni trapos o toallas húmedos para apagar un fuego provocado por aceite. Podría provocar una violenta explosión.
- NUNCA COJA UNA SARTÉN EN LLAMAS: podría quemarse.
- Tenga SIEMPRE un DETECTOR DE INCENDIOS que funcione correctamente cerca de la cocina.
- El monóxido de carbono es un subproducto natural de la combustión de gas a través de los quemadores de la cocina y el horno. Utilice siempre una campana extractora que expulse el aire al exterior de la vivienda cuando utilice las funciones de combustión de gas de su aparato. DEJE SIEMPRE LA CAMPANA EXTRACTORA DE HUMOS ENCENDIDA cuando flambee alimentos.

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

- No use NUNCA este equipo como calefacción para calentar la habitación. Si lo hiciera podría sufrir un envenanamiento por monóxido de carbono.
- No deje a niños o mascotas solos o sin supervisión en una habitación en la que haya electrodomésticos en funcionamiento. No permita que se sienten o se apoyen en ninguna parte del electrodoméstico. No almacene materiales inflamables sobre la placa de cocción ni cerca de ella.
- Cuando utilice la placa de cocción: NO TOQUE LAS PARRILLAS DE LOS QUEMADORES NI LA ZONA QUE ESTÁ INMEDIATAMENTE ALREDEDOR.
- Utilice únicamente paños o manoplas de cocina secos para manejar los recipientes: si utiliza manoplas húmedas o mojadas en superficies calientes, podría quemarse con el vapor del agua.
- No permita que el papel de aluminio o la sonda para carne entren en contacto con los elementos calentadores.
- No deje jamás la placa de cocción sin supervisión mientras esté encendida. Las salpicaduras de los recipientes provocan humo y si se derrama grasa, puede prender fuego. Una salpicadura en un quemador puede apagar parte de la llama o la llama entera, o impedir que la chispa prenda. Si se derrama algún alimento, apague el quemador y compruebe que funciona correctamente. Si el quemador funciona con normalidad, puede volver a encenderlo.
- No limpie la placa de cocción mientras esté caliente. Algunos limpiadores producen un humo nocivo si se utilizan en superficies calientes

⚠ PELIGRO

Y tampoco coloque sartenes o recipientes vacíos sobre el fuego encendido.

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

⚠ IMPORTANTE

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

Precauciones de seguridad para el horno

⚠ ADVERTENCIA

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

Precauciones de seguridad para la placa de cocción

⚠ ADVERTENCIA

Utilice sartenes del tamaño adecuado

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

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

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

No utilice la placa de cocción si tiene fisuras

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

Limpie la placa con cuidado

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

Precauciones de seguridad para la autolimpieza del horno

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

⚠ ADVERTENCIA

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

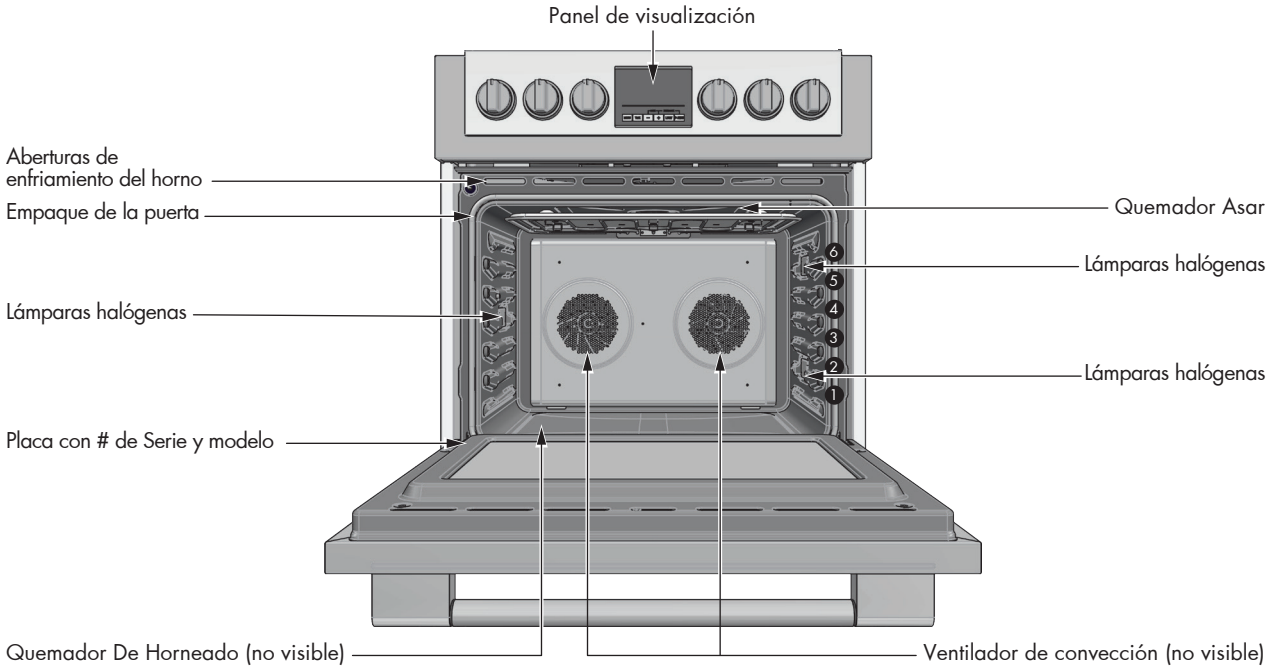
Advertencias para Instalación Eléctrica

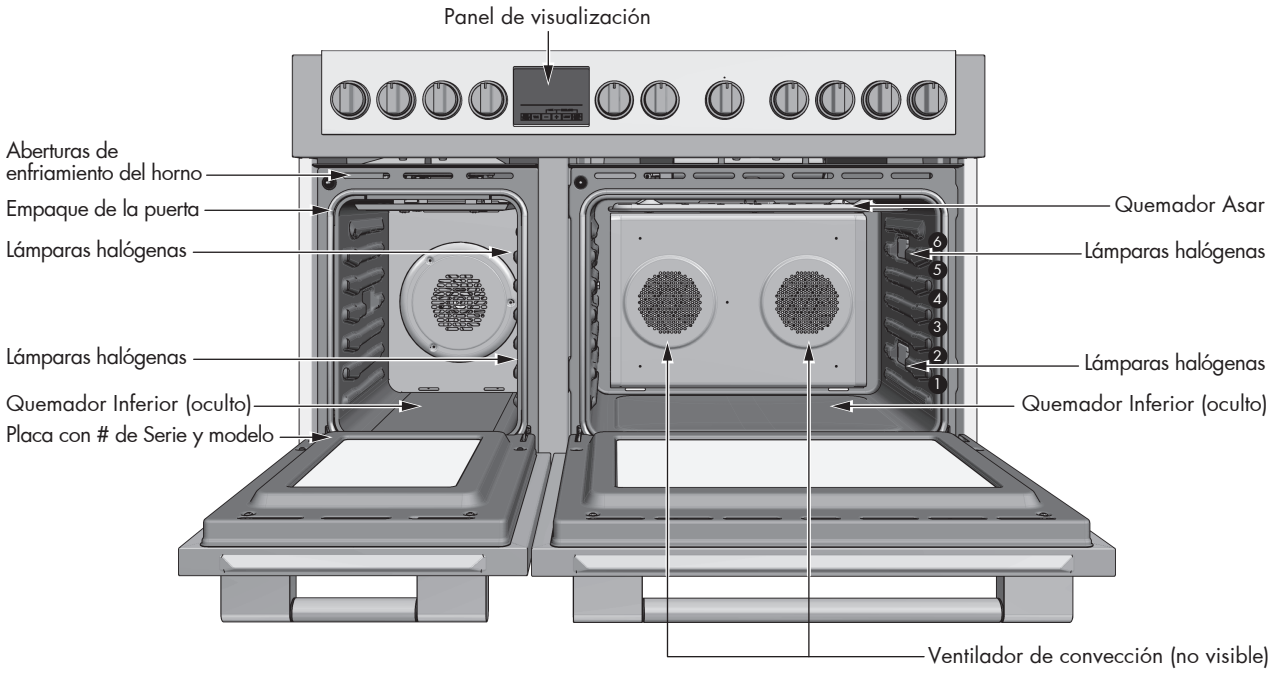
⚠ ADVERTENCIA

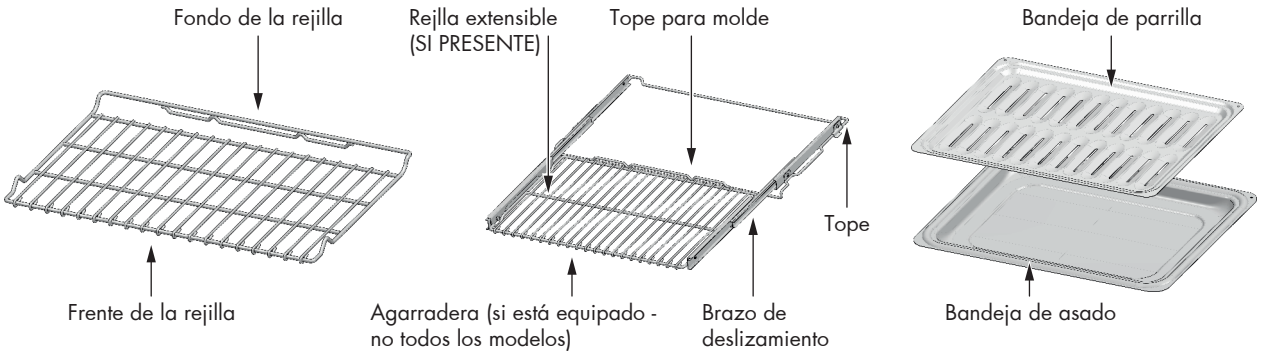
La instalación y el mantenimiento de este electrodoméstico deben ser efectuados por un instalador cualificado, una agencia técnica o el proveedor de gas.

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

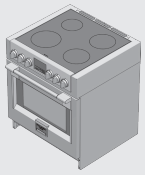
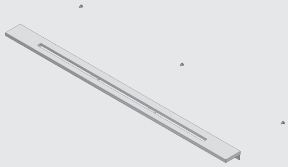
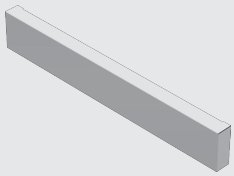
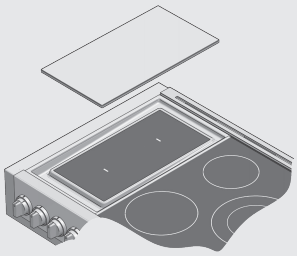
CARACTERÍSTICAS DE SU HORNO

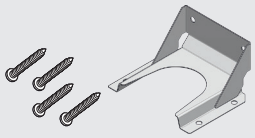
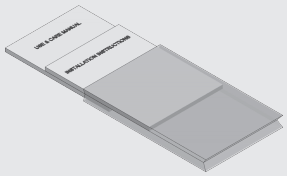




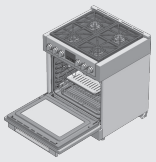
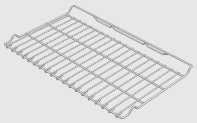
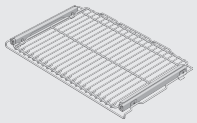
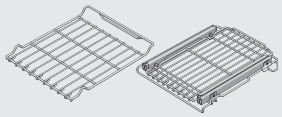


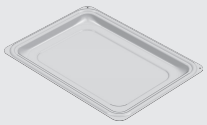
CONTENIDOS DE SU CAJA SEGÚN LA GAMA

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

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

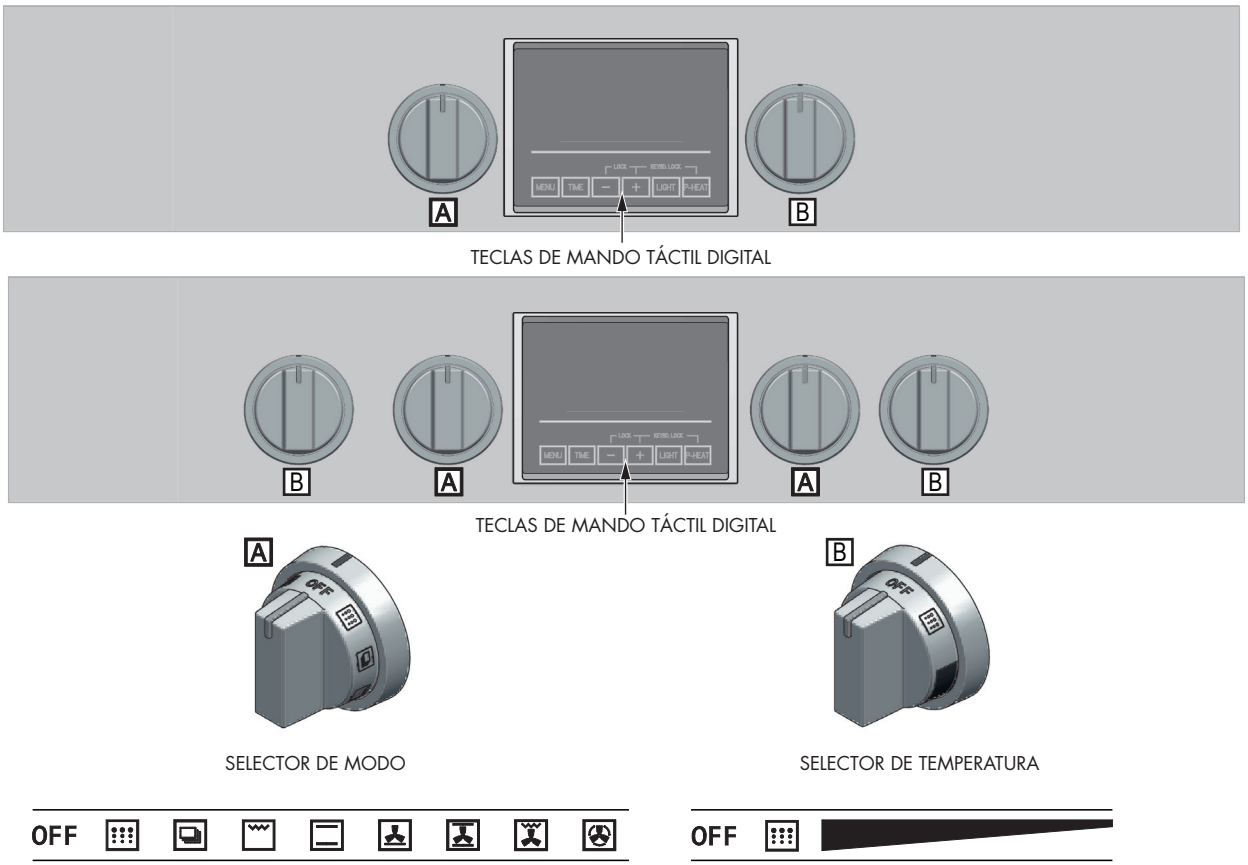
ACCESORIOS HORNO PARA SU GAMA

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

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

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

PANEL DE CONTROL HORNO



Mandos

MENU	Toque esta tecla para habilitar las funciones especiales, los modos de baja temperatura o para entrar en un menú especial. Ver la sección: "Selección del modo horno".
TIME	Ver la sección: "Configuración del reloj y del temporizador"
−	Tecla para disminuir el valor.
+	Tecla para aumentar el valor.
LIGHT	Toque para cambiar el estado de las luces del horno.
P-HEAT	Cuando se ha seleccionado una función de cocción, toque esta tecla para habilitar el modo de precalentamiento rápido. El precalentamiento rápido no está disponible para todas las funciones.
SMALL / LARGE	Toque esta tecla para seleccionar la cavidad grande sino es seleccionada ninguna. Si una de las dos ya está seleccionada, tóquela y cambie a la otra.

Pantallas

Pantalla multifunción tiempo:
para la hora del día, minutero, cocción automática. También está presente la indicación AM/PM. Las distintas indicaciones también están disponibles para mostrar qué cavidad está seleccionada actualmente y si alguna puerta se ha bloqueado automáticamente para la autolimpieza o el usuario la ha bloqueado manualmente.

Pantalla de configuración de la temperatura:
Está presente la indicación de unidad de grado (C o F). Muestra el punto de ajuste de la temperatura para el modo de cocción actual en la cavidad seleccionada.

Pantalla modo de cocción:
indica la función que ha sido seleccionada.

Selectores

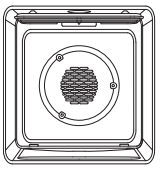
Selector de modo de cocción, con ocho modos de cocción + posición OFF

Selector de temperatura con posiciones de PRESET y LIMPIEZA + rango continuo entre los valores MIN y MAX.

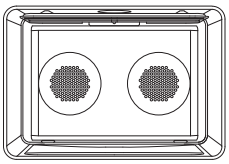
5 - Modos del Horno

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.

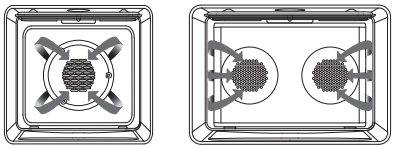
TIPOS DE CAVIDADES



Convection Cavity



Double Convection Cavity

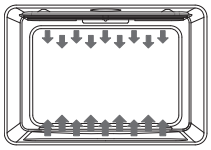


Horneado de convección (CONV BAKE)

Temperatura establecida:

de 170 F (75 C) a 550 F (290 C **(posición 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.

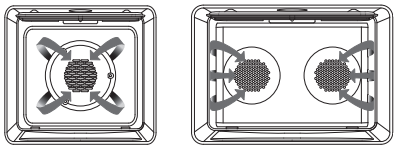


Horneado (BAKE)

Temperatura establecida:

de 170 F (75 C) a 550 F (290 C) **(preset position 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.

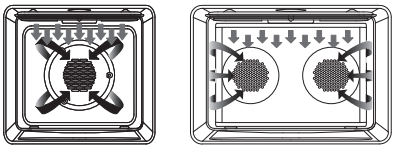


Deshidratado (CONV DEHY)

Temperatura establecida:

de 120 F (50 C) a 160 F (70 C) **(posición 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.

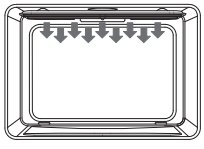


Asado de convección (CONV BROIL)

Temperatura establecida:

de 170 F (75 C) a 550 F (290 C) **(posición 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.

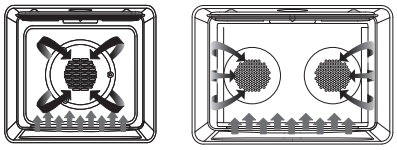


Broil (BROIL)

Temperatura establecida:

de L1 a L5 **(preset position L3)**

El Asado usa el calor intenso que radia el elemento superior.

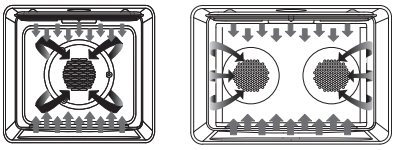


Pizza (PIZZA)

Temperatura establecida:

de 170 F (75 C) a 550 F (290 C) **(posición preestablecida en 450 °F (232 °C)**

Es un modo de cocción especial con aire caliente. Los elementos inferiores se encienden para cocinar pizza.

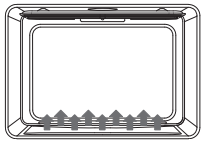


Grill de convección (CONV ROAST)

Temperatura establecida:

de 170 F (75 C) a 550 F (290 C) **(posición 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.



Proof (WARM)

Temperatura establecida:

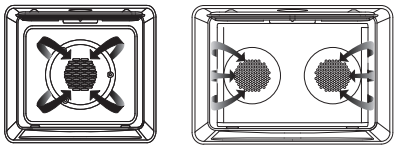
de 80 F (25 C) a 120 F (50 C) **(posición preestablecida en 100 °F (35 °C)**

Warming (WARM PLUS)

Temperatura establecida:

de 130 F (55 C) a 210 F (100 C) (posición preestablecida en 170 F (75 C)

Los modos de calentamiento y calentamiento adicional utilizan los elementos inferiores para mantener calientes los alimentos.



Defrost (CONV)

No se utiliza ningún elemento de calentamiento, únicamente el ventilador de convección para descongelar alimentos.

Antes de utilizar el horno por primera vez, retire todo el embalaje y los materiales no pertenecientes al horno o los hornos. Cualquier material de este tipo que se deje en el interior podría fundirse o arder al utilizar 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.

Símbolos parpadeantes o Números

Indica una acción incompleta que está en curso (bloqueo de la puerta, precalentamiento, etc.) o una configuración incompleta que requiere otra entrada.

Pitidos

Los pitidos señalan que hay que introducir más información o confirman que se aceptó la entrada. Los pitidos también señalan el final de una función o un error del horno.

Cierre de seguridad de la puerta

Cierre de seguridad de la puerta Se muestra de forma continua al bloquear la puerta. El símbolo parpadea cuando el pestillo está en movimiento para bloquear o desbloquear la puerta. No intente abrir la puerta en este momento. La puerta se podrá abrir cuando el símbolo deje de aparecer.
"AUTO LOCK" aparece cuando la puerta se ha bloqueado automáticamente debido al modo de autolimpieza.
"USER LOCK" se muestra cuando la puerta ha sido bloqueada manualmente por el usuario, por ejemplo, para evitar que los niños tengan libre acceso a la cavidad del horno.
Mantenga pulsadas las teclas **+** y **–** durante 3 segundos. El pestillo bloqueará la puerta. Repita la misma operación para desbloquear.

Bloque del teclado

Mantenga pulsadas las teclas indicadas con "KEYBD.
LOCK" durante 3 segundos. Los controles estarán entonces bloqueados y en la pantalla aparecerá escrito "SENS LOCK" cada vez que toque una tecla. Repita la misma operación durante 3 segundos para desbloquear.

Ajustes por defecto

Los modos de cocción seleccionan una temperatura apropiada cuando el selector se encuentra en esta posición. Se puede cambiar cuando se necesite una diferente. También es posible establecer una opción de usuario para guardar la última temperatura utilizada para cada modo de cocción.

Códigos de Números error F

Estos códigos aparecen en la pantalla cuando el control electrónico detecta un problema en el horno o en sus componentes electrónicos.

Ventilador de convección

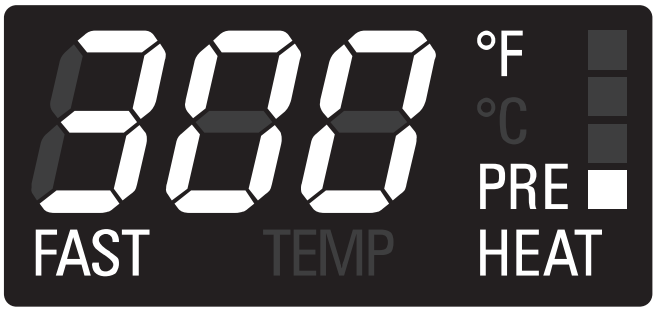
El ventilador de convección trabaja durante el modo de convección. Cuando el horno está trabajando en el modo de convección, el ventilador se para automáticamente cuando se abre la puerta. El ventilador de convección funcionará durante el precalentamiento para modos específicos.

Ventilador de enfriado de los componentes

Se activa durante todos los modos de cocción y de autolimpieza para enfriar los componentes internos y la superficie de la puerta exterior. El aire se expulsa a través de las aberturas colocadas por encima de la puerta del horno. Sigue funcionando hasta que los componentes se han enfriado lo suficiente. El ventilador de enfriamiento va más rápido en el modo de autolimpieza y cada vez que los componentes internos aumentan su temperatura.

Precalentamiento rápido

Cuando se establezca un modo de cocción y el horno esté en proceso de calentamiento, aparecerá la indicación "PREHEAT" en la pantalla de temperatura: la barra vertical indicará en cuatro pasos cuando el horno alcance el 25%, el 50%, el 75% y el 100% de la el valor de temperatura establecido.
Una vez alcanzado el 100%, el control emitirá un tono de "fin de precalentamiento" y desaparecerá la indicación "PREHEAT".
Si es necesario calentar el horno rápidamente, hay disponible un modo de precalentamiento rápido:
utiliza los elementos de calentamiento y el ventilador de convección de un modo especial para reducir el tiempo de calentamiento todo lo posible.
Después de definir una de las funciones de cocción para las que está disponible el precalentamiento rápido, toque la tecla **P-HEAT** y se mostrarán las indicaciones "FAST" y "PREHEAT".



Una vez alcanzada el valor de temperatura establecido, el control emitirá un tono de "fin de precalentamiento" y desaparecerán las indicaciones "FAST" y "PREHEAT". El horno cambiará automáticamente al modo de cocción deseado previamente establecido: coloque ahora los alimentos en el interior.

⚠ ADVERTENCIA

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

7 - Consejos Generales para el Horno

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, pastelelitos y panes.
- El precalentado ayudará a dorar los asados y a que la carne conserve sus jugos.
- Coloque las rejillas del horno en su posición correcta antes de precalentar.
- 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 "PREHEAT".

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 absor ben 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 cambia el rendimiento del horneado. Guarde la bandeja de asado fuera del horno

Condensación y temperatura del horno

- Es normal que una cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante el proceso de 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 garantizar el mismo tiempo limpio a 208V. El rango asignado está configurado para operar usando voltaje de 120/240. Consultar las Instrucciones de Instalación en relación al modo de configurar adecuadamente el horno eléctrico para un rendimiento óptimo en voltaje de 120/208.

Rejillas del horno

- El horno tiene guías para las rejillas en seis niveles como se muestran en la figura de la pág. 7.
- 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. 7.

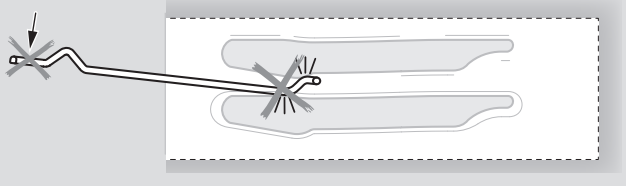
- Las rejillas están diseñadas para pararse cuando se tiran hacia atrás hasta el tope.

⚠ 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.

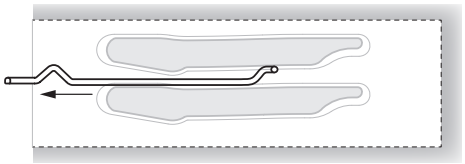
⚠ PRECAUCIÓN

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

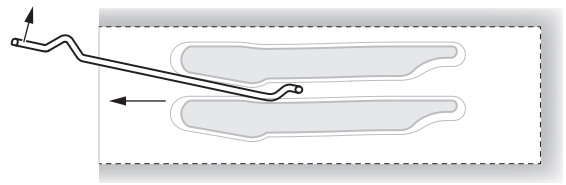


Para sacar las rejillas del horno:

1. Agarre la rejilla y empújela hacia atrás

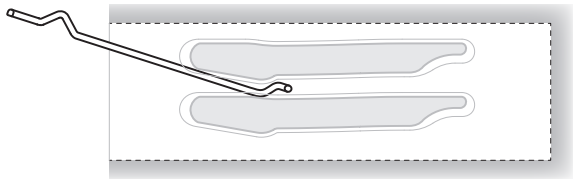


2. Incline la rejilla hacia arriba y sáquela

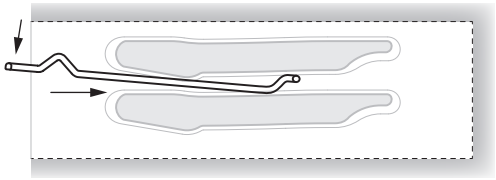


Para meter una rejilla del horno:

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



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



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.

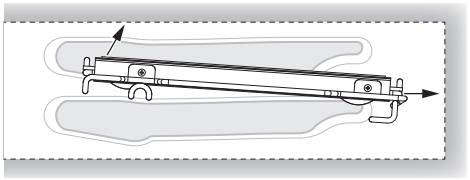
⚠ PRECAUCIÓN!

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

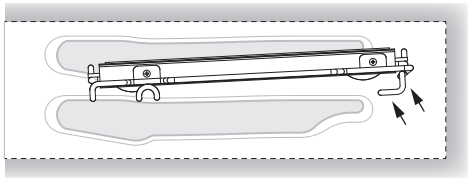
Si tiene dudas, como por ejemplo, qué lado es la parte frontal de la rejilla, tome como referencia la figura de la pág. 7.

Sacarla del horno:

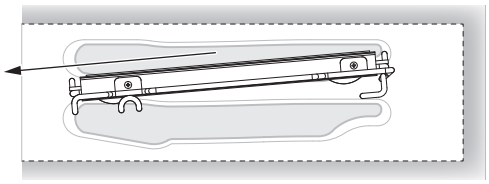
1. Eleve el rack ligeramente empujándolo hacia la parte trasera del horno hasta que se libere el tope.



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

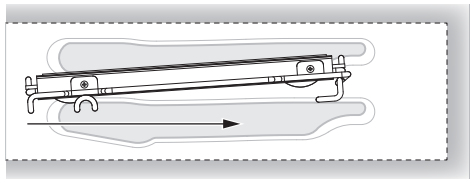


3. Jale la rejilla hacia abajo y sáquela

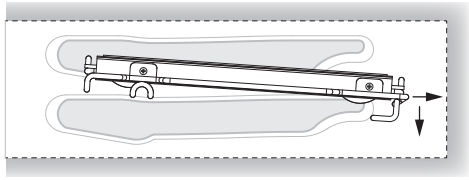


Colocar la rejilla en el horno:

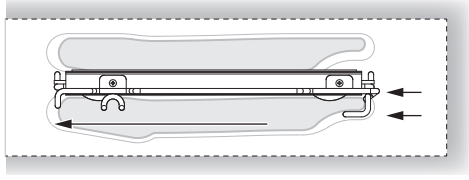
1. Agarre la rejilla firmemente en ambos lados. Coloque la rejilla (incluyendo el marco) arriba de la guía de rejilla deseada



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



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



8 - Configurar el Reloj y el Temporizador

La hora del día aparece en la pantalla en horas y minutos.

Configure siempre el reloj inmediatamente después de la instalación, el reloj marca las 12:00AM. La hora de reloj aparecerá durante todas las operaciones del horno excepto cuando se haya activado el temporizador o se esté realizando cualquier operación de cocción temporizada.
El horno esta configurado con un reloj de 12 horas e indica AM y PM.

Para configurar la hora

1. Toque **TIME** hasta que la pantalla muestre la indicación "SET TIME".
2. Toque **+** o **-** para configurar la hora deseada, y las horas comenzarán a parpadear: continúe hasta que se hayan seleccionado el valor de horas correcto y la indicación AM o PM.
3. Vuelva a tocar **TIME** para confirmar la hora, y los minutos comenzarán a parpadear.
4. Toque **+** o **-** para establecer el valor de minutos deseado o mantenga pulsada la tecla para cambiar en intervalos de 10 minutos.
5. Vuelva a tocar **TIME** o espere 5 segundos para confirmar la hora.

NOTA:No es posible configurar la hora si ya se ha seleccionado alguna función de hora: en primer lugar, elimine todas las funciones de temporización activas.

Para configurar el temporizador (timer)

1. Toque **TIME** hasta que la pantalla muestre la indicación "TIMER".
2. Toque **+** o **-** para establecer el valor de temporizador deseado, y las horas comenzarán a parpadear: continúe hasta que se configure el valor deseado.
3. Vuelva a tocar **TIME** para confirmar la hora, y los minutos comenzarán a parpadear.
4. Toque **+** o **-** para establecer el valor de minutos deseado o mantenga pulsada la tecla para cambiar en intervalos de 10 minutos.
5. Vuelva a tocar **TIME** o espere 5 segundos para confirmar la hora.
6. "TIMER" se mostrará de forma continua.
7. Cuando finalice el tiempo, se emitirán unos pitidos a modo de recordatorio durante 15 minutos o hasta que se pulse la tecla **TIME**.
8. El formato del temporizador es normalmente HH:MM y cambia a MM:SS durante el último minuto.
9. El valor mostrado siempre se redondea hacia el minuto más bajo.

Para configurar el modo de cocinar y temperatura

- Los siguientes modos se pueden seleccionar girando la perilla de los modos de cocinado en la posición deseada. Para seleccionar la función de limpieza, el selector de temperatura también se debe mover hacia la posición de limpieza adecuada.

Programación de la cocción	
OFF	**OFF**
	HORNEADO DE CONVECCIÓN (CONV BAKE)
	ASADO DE CONVECCIÓN (CONV BROIL)
	GRILL DE CONVECCIÓN (CONV ROAST)
	PIZZA (MULTI PIZZA)
	HORNEADO (BAKE)
	ASADO (BROIL)
	DESCONGELACIÓN (CONV)
	LEVADURA (WARM)
	CALENTAMIENTO ADICIONAL (WARM PLUS)
	DESHIDRATADO (CONV DEHY)
	LIMPIEZA (CLEAN)

- Seleccione la temperatura deseada moviendo el selector o soltándolo en la posición de PRESET si el valor propuesto es bueno. La temperatura puede cambiarse con incrementos de 5 F o 5 C.
- La cavidad comenzará a calentarse, se mostrará la indicación "ON" cuando el horno seleccionado esté activo y se encenderá la luz del horno.
- La luz de precalentamiento se encenderá. Cuando el horno se haya precalentado, sonará un pitido y la luz roja se apagará.
- Para cambiar la temperatura mientras se está cocinando, basta girar la perilla de la temperatura hasta que la pantalla muestre el valor deseado.
- Mueva el selector del modo de cocción en OFF si pretende parar de cocinar.
- Pulse **SMALL/LARGE** para seleccionar el horno y controle la temperatura referida o el valor del tiempo, en el caso de que no sea necesario cambiarlo.

- Los triángulos de la esquina superior derecha de la pantalla se activarán cuando una cavidad esté en funcionamiento, incluso si no se ha seleccionado en pantalla.

Uso de la tecla MENU para seleccionar las funciones de temperatura baja

Si mueve el selector de modo de cocción a la posición de temperatura baja, se mostrará una de las siguientes funciones:

Programación de la cocción
DESCONGELACIÓN (CONV)
LEVADURA (WARM)
CALENTAMIENTO ADICIONAL (WARM PLUS)
DESHIDRATADO (CONV DEHY)

- Toque la tecla **MENU** para cambiar entre estos cuatro modos.
- El último modo utilizado se guardará en memoria para la siguiente selección.

Tiempo de funcionamiento del asador

En lugar de utilizar una temperatura fija, el ajuste solo ASADOR regula el tiempo que el elemento asador permanece encendido por minuto, lo que determina su intensidad. Consulte la tabla siguiente.

Ajustes	Tiempo (s/min)
(ASAR/GRILL) NIVEL 1	**29**
(ASAR/GRILL) NIVEL 2	**34**
(ASAR/GRILL) NIVEL 3 (POR DEFECTO)	**39**
(ASAR/GRILL) NIVEL 4	**50**
(ASAR/GRILL) NIVEL 5	**60**

Uso de las lámparas del horno

- Si el botón **LIGHT** (LÁMPARA) se acciona cuando ambos hornos están apagados, las lámparas de los hornos superior e inferior se encenderán. Si se acciona el botón **LIGHT** de nuevo, ambas luces se encenderán.
- Un único botón de luces activa las luces.
- Las lámparas de horno se encienden o apagan automáticamente cuando las puertas están abiertas y cerradas.
- Cuando un horno está en función, las lámparas del horno se encienden automáticamente cuando inicia el modo. Las lámparas del horno se apagan automáticamente cuando el modo del horno se anula.
  NOTA: Solo para las funciones de baja temperatura, la luz se apaga automáticamente después de 3 minutos. Presione el botón LIGHT para activar la luz.
- Las lámparas no funcionan en el modo de autolimpieza

Para controlar manualmente las luces del interior del horno en ambos hornos superior e inferior si uno o ambos hornos se están utilizando:

1. Pulse **SMALL/LARGE**, la pantalla indicará qué horno se ha seleccionado.
2. Pulse **SMALL/LARGE** para resaltar el otro horno.
3. Toque **LIGHT** para encender o apagar las luces de la cavidad deseada.

- En los modelos de horno dobles, se pueden configurar ambos hornos independientemente para funcionar en el modo cronometrado.
- Asegúrese de que el reloj de la hora del día aparezca en la pantalla con el tiempo correcto.
- El modo cronometrado apaga el horno al final del tiempo de cocción.

Para configurar el modo cronometrado

1. Seleccione el horno mediante la tecla **SMALL/LARGE** si es necesario.
2. Seleccione el modo de cocción y la temperatura mediante los selectores. La indicación "ON" aparecerá en pantalla.
3. Pulse la tecla **TIME** hasta que la indicación "TIME" aparezca en pantalla.
4. Pulse **+** o **-** y los dígitos de hora comenzarán a parpadear. Continúe con la configuración de la hora de cocción deseada. Tenga en cuenta que el tiempo necesario para que el horno alcance la temperatura se debe incluir en el tiempo de cocción establecido.
5. Vuelva a tocar **TIME**; se confirmarán las horas y comenzarán a parpadear los dígitos de minutos.
6. Toque **+** o **-** para cambiar los minutos. Mantenga pulsada la tecla para cambiar en intervalos de 10 minutos. Continúe con la configuración de la hora de cocción deseada.
7. Vuelva a tocar **TIME** o espere unos segundos para confirmar el valor del tiempo de cocción.

Para retardar el inicio de un modo temporizado

Siga los pasos 1 a 6

- Toque la tecla **TIME** hasta que la indicación "STOP TIME" aparezca en pantalla.
- El control calculará y mostrará automáticamente el valor inicial y añadirá el tiempo de cocción previamente establecido a la hora del día.

- Toque **+** o **-**, y los dígitos de hora comenzarán a parpadear. Continúe con la configuración de la hora de apagado deseada.
- Vuelva a tocar **TIME**; se confirmarán las horas y comenzarán a parpadear los dígitos de minutos.
- Toque **+** o **-** para cambiar los minutos. Mantenga pulsada la tecla para cambiar en intervalos de 10 minutos. Continúe con la configuración de la hora de apagado deseada.
- Toque **TIME** una vez más o espere algunos segundos para configurar el valor de la hora de detención.
- Con esta función se establece la hora a la cual desea que se complete la cocción. La electrónica utilizará la duración del tiempo de cocción programado en la instrucción anterior para calcular automáticamente cuándo encender el horno. Se visualiza el texto "DELAY" hasta alcanzar la hora de inicio.

Con un modo temporizado activo

- Una vez que el horno realmente inicie la cocción, la pantalla mostrará el tiempo de cocción y contará los minutos restantes en intervalos de un minuto. El horno estará en proceso de cocción durante el tiempo programado.
- Al terminar el tiempo, el horno se apagará automáticamente y, a continuación, comenzarán a parpadear las indicaciones "ON" y "TIME" y se emitirá una serie de pitidos que indicarán el "fin de actividad". Los pitidos a modo de recordatorio se emitirán durante quince minutos para atraer la atención del usuario hasta que se toque alguna tecla.

Cómo comprobar un valor de tiempo

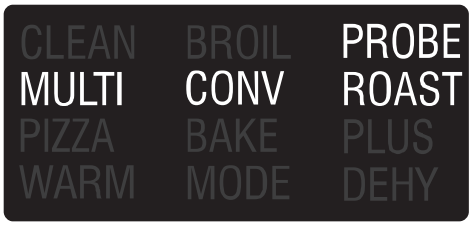
- Cuando sea necesario comprobar un valor de tiempo que no esté en pantalla, toque la tecla **TIME** hasta que se muestre la indicación adecuada para ver el valor deseado durante 5 segundos.
- Ejemplo: Si se muestra el valor de temporizador y no desea comprobar el tiempo de cocción, toque la tecla **TIME** hasta que se muestre "TIME" para ver el tiempo de cocción durante 5 segundos.

Este horno se suministra con la función opcional de la sonda para carne que detecta la temperatura del interior de la carne y detiene la cocción cuando se alcanza el valor establecido. En los hornos dobles está disponible sólo para la cavidad superior. Se pueden seleccionar los siguientes modos para que funcione n con la sonda para carne:

HORNEADO DE CONVECCIÓN (CONV BAKE)
GRILL DE CONVECCIÓN (CONV ROAST)
HORNEADO (BAKE)

No es posible iniciar otros modos si se ha introducido la sonda.

Una vez que introduzca la sonda en su receptáculo y ésta sea detectada por el control, gire el selector de modo de cocción hacia una posición correcta y aparecerá la indicación PROBE en la pantalla de modo de cocción con la función seleccionada.



La temperatura estándar de la sonda para carne (170 F) parpadeará en el módulo del reloj durante 5 segundos. Si utiliza las teclas + / -, podrá cambiar la configuración de la sonda. El valor establecido de temperatura estándar de la sonda es de 170 F. El intervalo permitido está entre 130 F y 210 F.

La temperatura máxima de la cavidad durante la cocción con la sonda para carne es de 475 F. La resolución debe ser de 5 F o 2,5 C para la temperatura establecida y la temperatura real.

Transcurridos 5 segundos, el valor de la pantalla será aceptado y el control iniciará la cocción. La temperatura real de la sonda se mostrará en este momento.

Toque + o - una vez para comprobar la temperatura establecida de la sonda. Cuando parpadee, vuelva a tocar o manténgala pulsada para modificar el valor. Una vez alcanzada la temperatura establecida de la sonda, el control emitirá un tono de fin de cocción y apagará el horno.

Sitúe siempre el modo de cocción en posición de apagado antes de volver a utilizar el horno.

La indicación PROBE parpadeará cuando el modo no sea válido para la cocción con sonda. Si se retira la sonda durante la cocción o en caso de cortocircuito o circuito abierto, se mostrará un mensaje de error.

Las funciones de tiempo automático se desactivarán al utilizar la sonda para carne y únicamente funcionará el temporizador.

12 - Consejos y Técnicas de Horneado

Hornear es cocinar con aire caliente. Tanto el elemento superior como el inferior del horno se encienden para calentar el aire pero no se utiliza el ventilador para hacer circular el horneado.
Siga la receta o las orientaciones de los alimentos convenientes para la temperatura de horneado, el tiempo y la posición de las rejillas. El tiempo de horneado cambiará con la temperatura de los ingredientes y con las dimensiones, la forma y el acabado del molde de horneado.

Directrices generales

- Para obtener los mejores resultados hornee los alimentos en una única rejilla con al menos 1" - 1½" (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 26.

GRÁFICO COCCIÓN - CAVIDAD DE CONVECCIÓN

ALIMIENTO	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENDADO)		TIMPO (MIN)
PASTEL				
Glaseado	2	350	(175)	19 - 22
Pastel	1	350	(175)	40 - 45
Bizcochos	1	350	(175)	35 - 39
PAY				
2 cortezas, fresco 9"	2	375 - 400	(190 - 205)	45 - 50
2 cortezas. fruta congel. 9"	2	375	(190)	68 - 78
GALLETAS				
Azúcar	2	350 - 375	(175 - 190)	8 - 10
Cholocate chip	2	350 - 375	(175 - 190)	8 - 13
Brownies	2	350	(175)	29 - 36
PANES				
Pan de levadura, 9x5	2	375	(190)	18 - 22
Rollos de levadura	2	375 - 400	(190 - 205)	12 - 15
Bollo, Panecillo	2	375 - 400	(190 - 205)	7 - 9
Molletes	2	425	(220)	15 - 19
PIZZA				
Congelada	2	400 - 450	(205 - 235)	23 - 26
Fresca	2	475	(246)	15 - 18

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

- Para obtener mejores resultados, se recomienda poner los alimentos en bandejas planas, no tapadas para aprovechar la circulación del aire forzado. Utilice moldes de aluminio brillante para obtener los mejores resultados si no se especifica nada más.
- Se puede utilice vidrio refractario o cerámica. Reduzca la temperatura otros 25 F (15 C) cuando utiliza platos de vidrio refractario, con una reducción total de 50 F (30 C).
- Se pueden usar moldes de metales oscuros. Tenga presente que los alimentos se dorarán más rápidamente si usa recipientes de metal oscuro.
- El número de rejillas utilizadas lo determina la altura del alimento que tienen que cocinar.
- Cocinar con múltiples rejillas para comidas realizadas al horno se debe a la posición de las rejillas 1, 2, 3, 4 y 5. Se pueden utilizar todas las rejillas, para las galletas, bollos y galletitas saladas.
  - Con 2 rejillas de horneado. Use las posiciones 1 y 3.
  - Con 3 rejillas de horneado. Use las posiciones 2, 3 y 4 o 1, 3 and 5.
  - Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, coloque los moldes de tal modo que ningún molde quede directamente encima de otro. Para lograr mejores resultados, coloque los moldes en la parte frontal de rejilla superior y en el fondo de la rejilla inferior (vea la figura a la derecha). Permita 1" -1 1/2" de espacio libre alrededor de los moldes.
- Convertir su propia receta puede ser fácil. Elija una receta que pueda beneficiarse con la cocción por convección.
- Reduzca la temperatura y el tiempo de cocción si fuera necesario. Puede ser necesario algún juicio y cometer algún error para obtener un resultado perfecto. Conserve los resultados de su técnica para la próxima vez que quiera preparar la misma receta utilizando el sistema por convección.
- Los consejos para resolver los problemas de horneado se encuentran en la página 26.

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

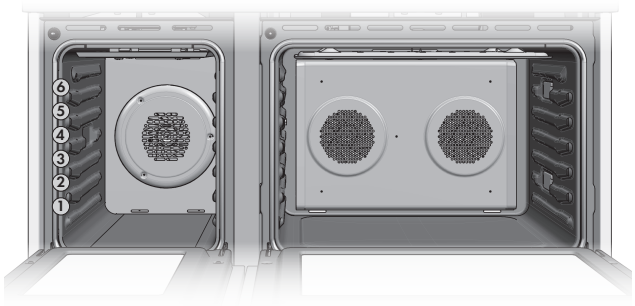
Popovers

Guisos y entrantes

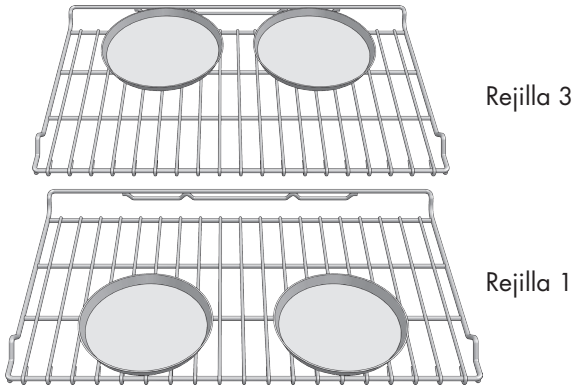
Comidas preparadas al horno (posición de las rejillas 1, 2, 3)

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 REIJLLA



Consejos para recetar rápidas y fáciles

Para transformar el HORNEADO estándar en HORNEADO DE CONVECCIÓN:

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

Tabla de horneado de convección

Reduzca la temperatura de la receta estándar de 25 F(15 C) para el horneado de Convección.
La temperaturas se han reducido en esta.

Gráfico de cocción por convección - CAVIDAD DE CONVECCIÓN				
ALIMIENTO	**POSICIÓN DE REJILLA**	**TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENDADO)**		**TIMPO (MIN)**
PASTEL				
Glaseado	2	325	(160)	20 - 22
Pastel	1	325	(160)	43 - 50
Bizcochos	1	325	(160)	43 - 47
PAY				
2 cortezas, fresco 9"	2	350 - 400	(175 - 205)	40 - 52
2 cortezas. fruta congel. 9"	2	350	(175)	68 - 78
GALLETAS				
Azúcar	2	325 - 350	(160 - 175)	9 - 12
Cholocate chip	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
PANES				
Pan de levadura, 9x5	2	350	(175)	18 - 22
Rollos de levadura	2	350 - 375	(175 - 190)	12 - 15
Bollo, Panecillo	2	375	(190)	8 - 10
Molletes	2	400	(205)	17 - 21
PIZZA				
Congelada	2	375 - 425	(190 - 220)	23 - 26
Fresca	2	450	(232)	15 - 18

Gráfico de cocción por convección - CAVIDAD DOBLE DE CONVECCIÓN				
ALIMIENTO	**POSICIÓN DE REJILLA**	**TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENDADO)**		**TIMPO (MIN)**
PASTEL				
Glaseado	2	325	(160)	16 - 18
Pastel	1	325	(160)	37 - 43
Bizcochos	1	325	(160)	35 - 39
PAY				
2 cortezas, fresco 9"	2	350 - 400	(175 - 205)	35 - 45
2 cortezas. fruta congel. 9"	2	350	(175)	68 - 78
GALLETAS				
Azúcar	2	325 - 350	(160 - 175)	6 - 9
Cholocate chip	2	325 - 350	(160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325	(160)	29 - 36
PANES				
Pan de levadura, 9x5	2	350	(175)	18 - 22
Rollos de levadura	2	350 - 375	(175 - 190)	12 - 15
Bollo, Panecillo	2	375	(190)	6 - 8
Molletes	2	400	(205)	13 - 16
PIZZA				
Congelada	2	375 - 425	(190 - 220)	23 - 26
Fresca	2	450	(232)	15 - 18

Este gráfico es una guía. Siga la receta o las instrucciones del envase y reduzca apropiadamente las temperaturas.

- No precalentar para el asado 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 **HORNEADO** estándar en **GRILL DE 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 GRILL DE 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).

Gráfico de horneado por convección - CAVIDAD DE CONVECCIÓN

CARNES	PESO (lb)	TEMP. HORNO °F (°C)	POSICIÓN DE REJILLA	TIEMPO (min. per lb)	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)
RES					
Costillas	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20	145 (63)medio simpl. cocidas
				18 - 22	160 (71) medio
Rib Eye (sin heuso)	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20	145 (63) medio simpl. cocidas
				18 - 22	160 (71) medio
Churrasco, Eye Tip, Sirlion	3 - 6	325 (160)	2	16 - 20	145 (63) medio simpl. cocidas
(sin heuso)				18 - 22	160 (71) medio
	2 - 3	400 (205)	2	15 - 20	145 (63) medio simpl. cocidas
TENDERLOIN TOSTADO					
Puerco	5 - 8	350 (175)	2	16 - 20	160 (71) medio
Lomo (con o sin hueso)	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) medio
HOMBRO					
Aves	3 - 4	375 (190)	2	18 - 21	180 (82)
Pollo Entero	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
Pavo sin ralleno	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
Pavo sin ralleno	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
Pavo sin ralleno	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
Pechuga Pavo	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 total	180 (82)
CODORNIZ					
Cordero	3 - 4	325 (160)	2	22 - 27	160 (71) medio
Media Pierna				28 - 33	170 (77) así
	6 - 8	325 (160)	1	22 - 27	160 (71) medio
Pierna Entera				28 - 33	170 (77) así

Gráfico de horneado por convección - CAVIDAD DOBLE DE CONVECCIÓN

CARNES	PESO (lb)	TEMP. HORNO °F (°C)	POSICIÓN DE REJILLA	TIMPO (min. per lb)	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)
RES					
Costillas	4 - 6	325 (160)	2	18 - 22	145 (63) medio simpl. cocidas
				20 - 25	160 (71) medio
Rib Eye (sin heuso)	4 - 6	325 (160)	2	18 - 22	145 (63) medio simpl. cocidas
				20 - 25	160 (71) medio
Churrasco, Eye Tip, Sirlion (sin heuso)	3 - 6	325 (160)	2	18 - 22	145 (63) medio simpl. cocidas
				20 - 25	160 (71) medio
Tenderloin Tostado	2 - 3	425 (220)	2	15 - 20	145 (63) medio simpl. cocidas
PUERCO					
Loin Roast (boneless or bone-in)	5 - 8	350 (175)	2	18 - 22	160 (71) medio
Shoulder	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) medio
POULTRY					
Pollo Entero	3 - 4	375 (190)	2	20 - 23	180 (82)
Pavo sin ralleno	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
Pavo sin ralleno	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
Pavo sin ralleno	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
Pechuga Pavo	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
Codorniz	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 total	180 (82)
CORDERO					
Media Pierna	3 - 4	325 (160)	2	20 - 27	160 (71) medio
				25 - 32	170 (77) así
Pierna Entera	6 - 8	325 (160)	1	20 - 27	160 (71) medio
				25 - 32	170 (77) así

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

- 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 pare cocinar (vea la tabela de asado de convección)

Gráfico de asado por convección - CAVIDAD DE CONVECCIÓN

ALIMIENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	POSICIÓN DE ASADO °F (°C)	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)	TIEMPO LADO 1(MIN.)*	TIEMPO LADO 2 (MIN.)*
CARNE DE RES FILETE (1-½" O MÁS)					
Vuelta y Vuelta	4	450 (235)	145 (65)	9 - 12	8 - 10
Medio	4	450 (235)	160 (71)	11 - 13	10 - 12
Bien Cocido	4	450 (235)	170 (77)	18 - 20	16 - 17
HAMBURGUESAS (MÁS DE 1")					
Medio	4	550 (290)	160 (71)	8 - 11	5 - 7
Bien Cocido	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
Aves					
Cuartod de Pollo	4	450 (235)	180 (82)	16 - 18	10 - 13
Pollo en dos mitades	3	450 (235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Pechuga de Pollo	4	450 (235)	170 (77)	13 - 15	9 - 13
PUERCO					
Chuletas (1¼" o más)	4	450 (235)	160 (71)	12 - 14	11 - 13
Salchicha - fresca	4	450 (235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

* 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.

Gráfico de asado por convección - CAVIDAD DOBLE DE CONVECCIÓN

ALIMIENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	POSICIÓN DE ASADO °F (°C)	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)	TIEMPO LADO 1(MIN.)*	TIEMPO LADO 2 (MIN.)*
CARNE DE RES FILETE (1-½" O MÁS)					
Vuelta y Vuelta	4	450 (235)	145 (65)	11 - 13	10 - 12
Medio	4	450 (235)	160 (71)	15 - 17	13 - 15
Bien Cocido	4	450 (235)	170 (77)	16 - 18	13 - 15
HAMBURGUESAS (MÁS DE 1")					
Medio	4	550 (290)	160 (71)	9 - 11	5 - 8
Bien Cocido	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
Aves					
Cuartod de Pollo	4	450 (235)	180 (82)	18 - 20	13 - 15
Pollo en dos mitades	3	450 (235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
Pechuga de Pollo	4	450 (235)	170 (77)	14 - 16	10 - 14
PUERCO					
Chuletas (1¼" o más)	4	450 (235)	160 (71)	13 - 15	12 - 14
Salchicha - fresca	4	450 (235)	160 (71)	4 - 6	3 - 5

* 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.

16 - Consejos y Técnicas de Deshidratado

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

Tabla de deshidratado

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

- 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 pare cocinar (vea la tabela de asado)

Tabla de asado

ALIMIENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	POSICIÓN DE ASADO	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)	TIEMPO LADO 1 (MIN.)*	TIEMPO LADO 2 (MIN.)*
CARNE DE RES					
Filete (1-½" o más)					
Vuelta y Vuelta	5	5	145) (63)	5 - 7	4 - 4
Medio	5	5	160 (71)	6 - 8	5 - 7
Bien Cocido	5	5	170 (77)	8 - 10	7 - 9
HAMBURGUESAS (MÁS DE 1")					
Medio	4	5	160 (71)	8 - 11	6 - 9
Bien Cocido	4	5	170 (77)	10 - 3	8 - 10
Aves					
Pechuga (con hueso)	4	4	170 (77)	0 - 2	8 - 10
Muslo	4	3	180 (82)	28 - 30	13 - 15
PUERCO					
Chuletas (1")	5	5	160 (71)	7 - 9	5 - 7
Salchicha - fresca	5	5	160 (71)	5 - 7	3 - 5
Rebanada de Jamon (½")	5	5	160 (71)	4 - 6	3 - 5
MARISCOS					
Filetes de Pescado, 1"	4	4	Cocine hasta opaco y desmenuce fácilm-ente con un tenedor	10 - 14	No gire
Con manequilla					
CORDERO					
Chuletas (1")					
Vuelta y Vuelta	5	5	145 (63)	5 - 7	4 - 6
Medio	5	5	160 (71)	6 - 8	4 - 6
Bien Cocido	5	5	170 (77)	7 - 9	5 - 7
BREAD					
Pan, rebanadas de 1"	4	5		2 - 2.30	
Pan de ajo, rebanadas de 1"	3	5		4 - 4	

* 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

18 - Resolución de los Problemas de Horneado

Tanto con el Horneado como con el Horneado de convección, los resultados escasos pueden ocurrir por muchas razones además de por un mal funcionamiento del horno. Controle la tabla para las causas de los problemas más comunes. Debido a que el tamaño, la forma y el material de los utensilios de hornear tienen un efecto directo sobre los resultados del horneado, la mejor solución podría ser remplazar los viejos utensilios de hornear que se han oscurecido y deformado con el tiempo y el uso. Revise también la tabla de Horneado de las páginas de la 18 a la 25, la posición de la rejilla y el tiempo de hornear.

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

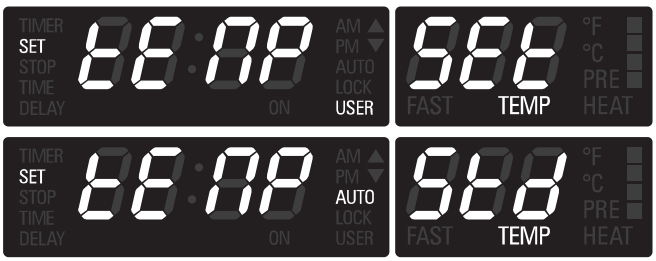
La función de las Características especiales se puede utilizar para seleccionar las siguientes características especiales del horno:

1. **SAB → MODO SÁBADO**
   (para creyentes de religiones que no permiten "trabajar" los sábados).
2. **OFS → ONFIGURACIÓN DE OFF DEL HORNO**
   (se usa para calibrar la temperatura del horno).
3. **DEG → UNIDADES DE GRADOS**
   (se usa para seleccionar Fahrenheit o Celsius en la pantalla).
4. **HR → FORMATO DEL RELOJ**
   (se usa para configurar el formato de la hora, que puede ser 12:00 AM/PM o 24:00. El formato predeterminado es el de 12 horas).
5. **SET → TEMPERATURA PREESTABLECIDA**
   (es posible guardar la temperatura estándar preestablecida para cada modo de cocción o almacenar en memoria la última temperatura utilizada).

Para seleccionar las características especiales, sigua los pasos abajo indicados:

- Toque y mantenga pulsadas las teclas **MENU** y **TIME** durante al menos 3 segundos. Desaparecerá la hora de reloj y se mostrará la siguiente pantalla:

- Toque las teclas **+** o **-** para desplazarse por todas las opciones disponibles descritas anteriormente hasta encontrar la opción deseada.
- Toque la tecla **MENU** para editar las opciones seleccionadas.
- Cambie el valor mediante las teclas **+** o **-**.



- En los hornos dobles, es posible establecer una configuración diferente en cada cavidad. Seleccione la cavidad con la tecla **SMALL/LARGE**.
- Toque la tecla **MENU** para confirmar la opción y regresar al menú de selección o mantenga pulsada la tecla durante 3 segundos para salir del menú de opciones de usuario y regresar a la pantalla de reloj original.

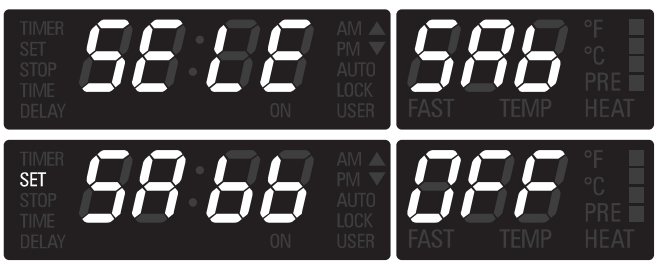
⚠ ADVERTENCIA

Función SET USER:
Una vez establecida esta opción, el horno memorizará la nueva temperatura preestablecida para cada cocción durante 5 minutos. Si hay más cambios de temperatura, se almacena el último de más de 5 minutos.
(excluyendo las funciones Grill y baja temperatura).

Función AUTO STD:
Una vez que se ha configurado esta opción, todas las temperaturas preestablecidas son fijas (si se han cambiado en CONFIGURAR USUARIO, de lo contrario permanecen sin cambios) y no se pueden cambiar hasta que regrese a CONFIGURAR USUARIO.

20 - Instrucciones del Modo Sábado

- Acceda al menú de opciones de usuario manteniendo pulsadas las teclas **MENU** y **TIME** durante 3 segundos. Desplácese por la lista de opciones (DEG, OFS, HR, SAB) que muestra el módulo de temperatura en rojo pulsando **+** / **-** hasta que se encuentre el elemento del modo de Sabbat.



- Toque **MENU** para acceder al modo de edición: el elemento seleccionado cambiará a los dígitos en verde de la izquierda y su estado en el campo de dígitos en rojo comenzará a parpadear.
- Vuelva a tocar las teclas **+** / **-** para activar o desactivar el modo de Sabbat (desactivado de forma predeterminada). Toque **MENU** para confirmar y regresar a la lista de opciones. Mantenga pulsada la tecla **MENU** durante 3 segundos para salir del menú de selección y regresar a las operaciones normales.
- Una vez establecido el modo de Sabbat, solamente estarán disponibles las posiciones de horneado y apagado en el selector de modo de cocción. Mueva el selector a la posición de horneado y, a continuación, configure la temperatura al valor deseado en un intervalo de 5 minutos.
- Transcurridos 5 minutos, no se podrá volver a mostrar la temperatura y en la pantalla aparecerá un mensaje indicando que se ha activado el modo de Sabbat.
- En los hornos dobles, aún estarán disponibles las indicaciones de la cavidad superior/inferior. Ambos triángulos estarán activos si las cavidades están en funcionamiento.
- No es posible cambiar el estado de la luz del horno durante el horario de Sabbat.
- La temperatura del horno sólo se puede reducir, pero no se mostrará ninguna información.
- El ventilador de refrigeración debe funcionar en el modo de Sabbat.
- Las luces de precalentamiento se oscurecerán durante el modo de Sabbat.
- El indicador sonoro debe estar siempre en silencio a pesar de cualquier fallo, fin de actividad, etc.
- Nunca se debe utilizar la sonda para carne en el modo de Sabbat.
- El tiempo de cocción máximo permitido debe ser de 72 horas.
- El usuario puede apagar el horno manualmente, incluso durante el modo de Sabbat, moviendo el selector de modo de cocción a la posición de apagado.

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.

- No se debe utilizar la cocina durante el ciclo de autolimpieza del horno.
- Se puede autolimpiar 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 d elimpieza.
- 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 48.
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. Vése las página 32

LIMPIEZA DEL HORNO

Para configurar el modo de autolimpieza

1. Pulse el botón **SMALL/LARGE** para seleccionar el interior del horno que hay que limpiar, si el horno el doble.

⚠ IMPORTANTE

2. Primero gire la perilla de función en sentido antihorario de OFF a SELF-CLEAN, luego la perilla de temperatura siempre en sentido antihorario, de PRESET a SELF-CLEAN. Cualquier otra secuencia de rotación de la perilla no permitirá que se inicie el programa de AUTOLIMPIEZA.

3. CLEAN & TIME aparecen en la pantalla.
4. Se muestra automáticamente la hora borrada y su valor estándar es de 3 horas.
5. Al final del tiempo de limpieza, el horno se apagará automáticamente.
6. Pare el modo de limpieza en cualquier momento, quite de la posición de limpieza una de las perillas.

No intente abrir la puerta cuando esté bloqueada. Las indicaciones "AUTO LOCK" parpadearán hasta que se apague el motor. Cuando éstas aparezcan, no se podrá abrir la puerta. Compruebe que la puerta está bloqueada y que no se abrirá antes de iniciar la autolimpieza.

Si la puerta no se bloquea, gire la perilla del modo de cocción en la posición OFF y no iniciar la autolimpieza; llame por teléfono el servicio (véase a página 100 para obtener el serviclo).

Si la puerta está en posición abierta al seleccionar este modo, las indicaciones "AUTO LOCK" parpadearán hasta que se cierre la puerta. El pestillo no se moverá hasta que la puerta esté cerrada. No intente abrir la puerta mientras el pestillo está en movimiento pues puede dañar el mecanismo.

Para cambiar el tiempo de limpieza

1. Para cambiar el tiempo prefijado de 3 horas, selecciones otra hora para residuos ligeros o 4 horas para residuos resistentes inmediatamente antes de iniciar.
2. Para cambiar las horas, toque la tecla **TIME**.
3. Las horas parpadearán.
4. Utilice las teclas **+** o **-** para cambiar el valor.
5. Para cambiar los minutos, vuelva a tocar la tecla **TIME**.
6. Los minutos parpadearán.
7. Utilice las teclas **+** o **-** para cambiar el valor. Mantenga pulsada la tecla para cambiar en intervalos de 10 minutos.
8. Toque **TIME** o espere unos segundos para confirmar el nuevo valor.

Para retardar el inicio de la limpieza

1. Siga los pasos que aparecen arriba del 1 a 7.
2. Toque la tecla **TIME** y compruebe que "STOP TIME" aparece en pantalla. Las horas comenzarán a parpadear.
3. Utilice las teclas **+** o **-** para cambiar el valor de la hora de apagado.
4. Para cambiar los minutos, toque la tecla **TIME** y los minutos parpadearán.
5. Utilice las teclas **+** o **-** para cambiar el valor. Mantenga pulsada la tecla para cambiar en intervalos de 10 minutos.
6. Toque **TIME** o espere unos segundos para confirmar el nuevo valor.
7. El pestillo comenzará a moverse para bloquear la puerta del horno y en la pantalla aparecerá "DELAY".
8. Al acabar el tiempo de retardo, se iniciará la autolimpieza.
9. Al final del tiempo de limpieza programado, el horno se apagará automáticamente.
10. "End" aparecerá en la pantalla de temperatura y "CLEAN" en la pantalla de modo y "TIME" comenzará a parpadear en la pantalla de reloj hasta que se pulse la tecla **TIME** o el selector se mueva a la posición de apagado.

Para comprobar la limpieza o la hora de apagado durante la limpieza retardada, sólo tiene que pulsar la tecla **TIME** hasta que se muestren las indicaciones "TIME" o "STOP TIME".

⚠ ADVERTENCIA

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

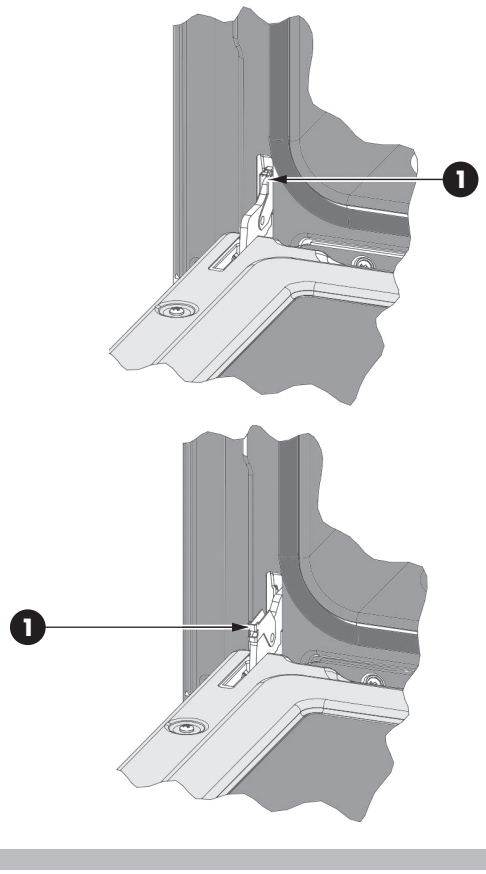
Para quitar la puerta

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

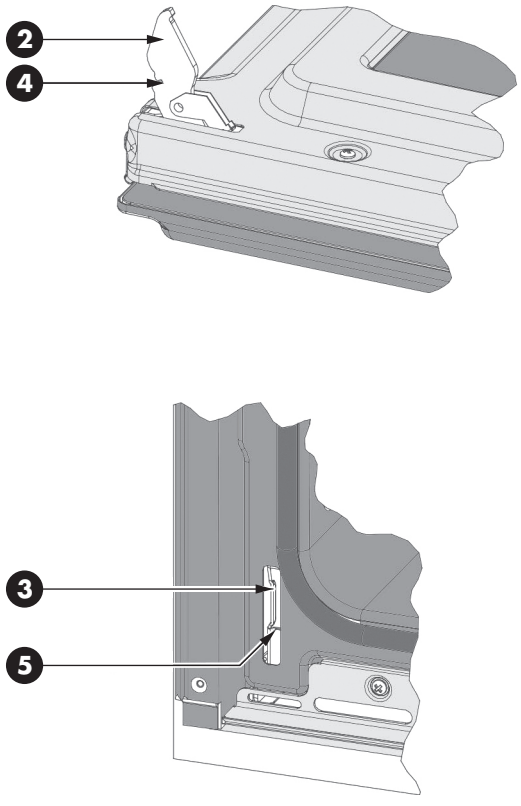
Para volver a colocar la puerta

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

PARA QUITAR LA PUERTA



PARA SUSTITUIR LA PUERTA



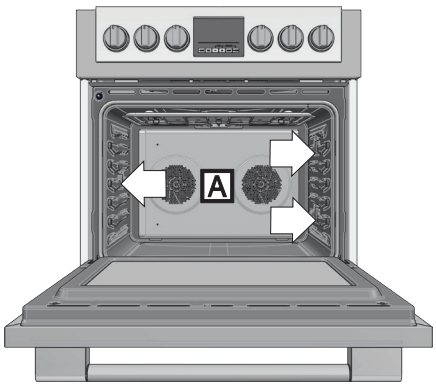
24 - Cambiar una Lámpara del Horno

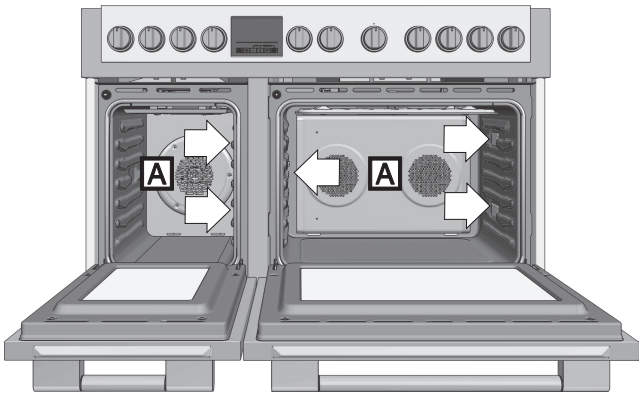
- Todos los hornos están equipados con luces halógenas ubicadas las paredes laterales del horno.
- Las luces se enciende cuando las puertas se abren o cuando se encuentra en el ciclo de cocción.
- Las lámparas del horno no están encendidas durante la AUTOLIMPIEZA.
- Cada lámpara consiste en unas lentes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

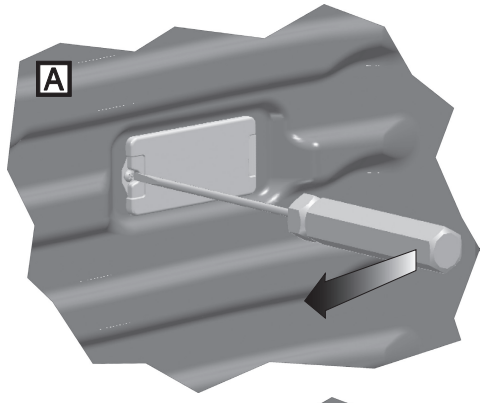
Para remplazar la bombilla

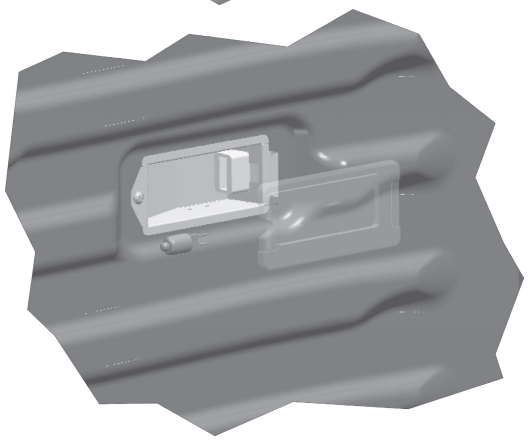
1. Lea la ADVERTENCIA de esta página.
2. Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).
3. En los hornos de convección quite la tapa del ventilador destornillando los 4 tornillos con un destornillador.
4. Retire la lente para hacer palanca entre el tornillo y el cristal con un destornillador.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

LUZ DEL HORNO





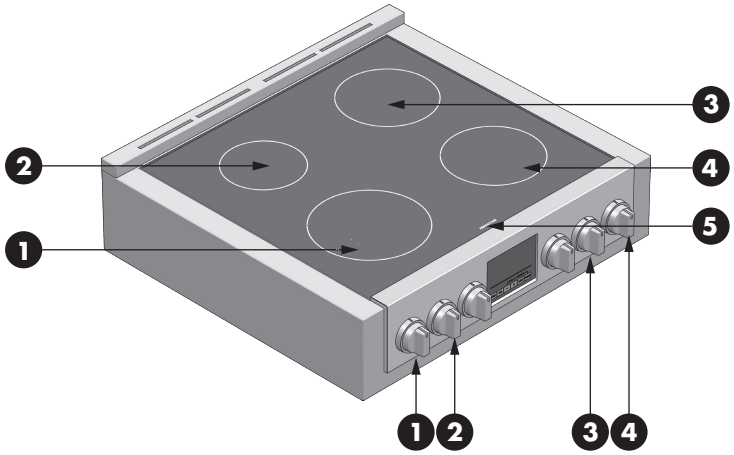




⚠ ADVERTENCIA

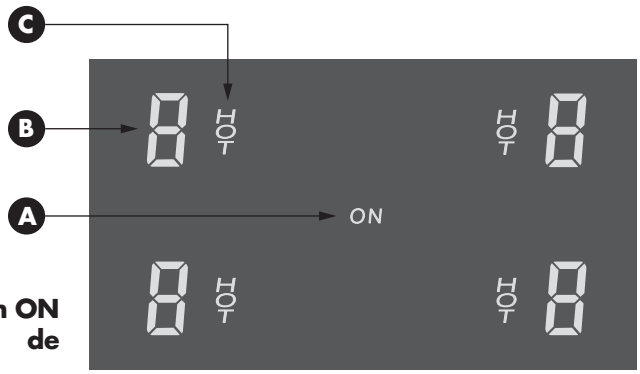
- Asegúrese de que el horno y las lámparas estén frías y la corriente está apagada antes de remplazar la(s) bombilla(s). Puede haber un fallo debido a una descarga eléctrica o a quemaduras.
- Las lentes tienen que estar montadas cuando se usa el horno.
- Las lentes sirven para evitar que se rompan las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

PLACA DE COCCIÓN 30"



Posición 1	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	elemento inducción y mando
Posición 2	1400W (Boost 2200W) 6" ½	(165mm)	elemento inducción y mando
Posición 3	1850W (Boost 3000W) 7"	(200mm)	elemento inducción y mando
Posición 4	1850W (Boost 3000W) 7"	(200mm)	elemento inducción y mando
Posición 5	Visualización de Led		

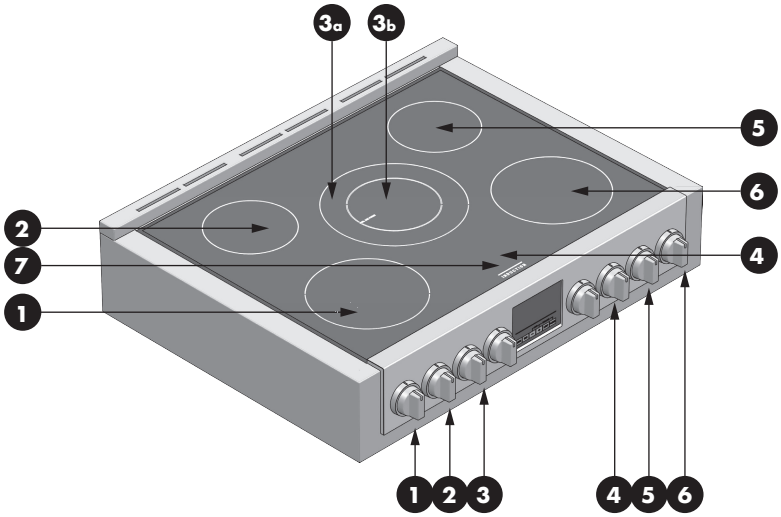
INDICACIONES DE LA UNIDAD DE VISUALIZACIÓN



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

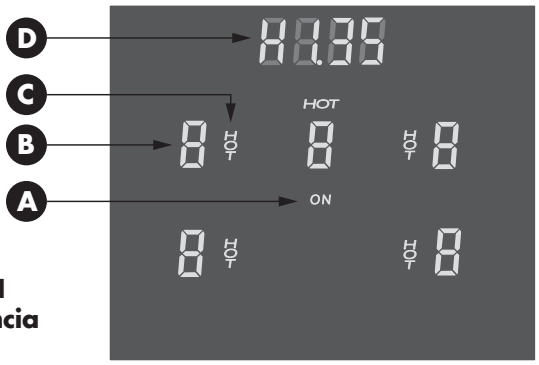
ADVERTENCIA : Los niveles de potencia son indicativos y pueden variar en función del recipiente de cocción utilizado o de los ajustes realizados.

PLACA DE COCCIÓN 36”



Posición 1	2300W (Boost 3700W)	9”	(230mm)	elemento inducción y mando
Posición 2	1850W (Boost 3000W)	7”	(180mm)	elemento inducción y mando
Posición 3a	3000W (Boost 5500W)	11”	(280mm)	elemento inducción y mando
Posición 3b	1850W (Boost 2600W)	7”	(180mm)	
Posición 4	Display Temporizador			control temporizador
Posición 5	1850W (Boost 3000W)	7”	(180mm)	elemento inducción y mando
Posición 6	2300W (Boost 3700W)	9”	(230mm)	elemento inducción y mando
Posición 7	Display Led			

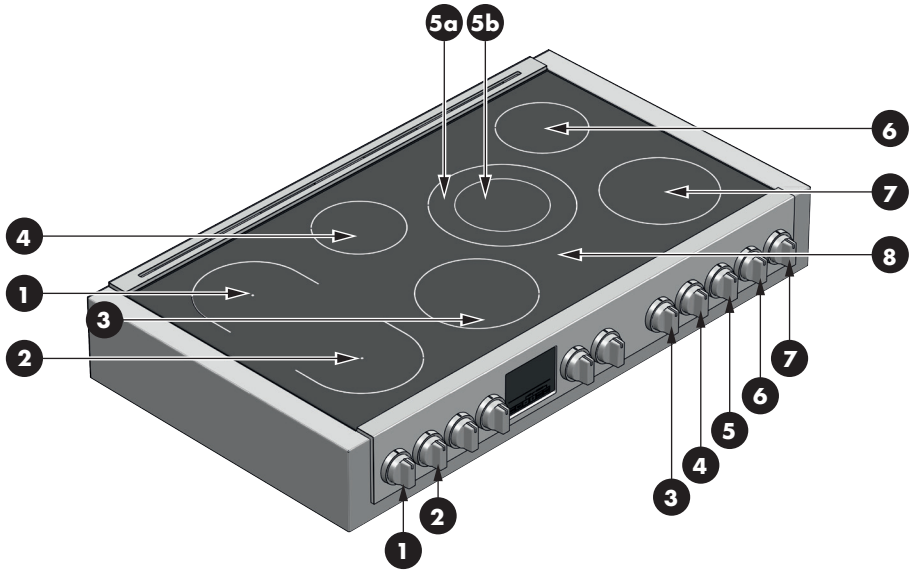
INDICACIONES DE LA UNIDAD DE VISUALIZACIÓN



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

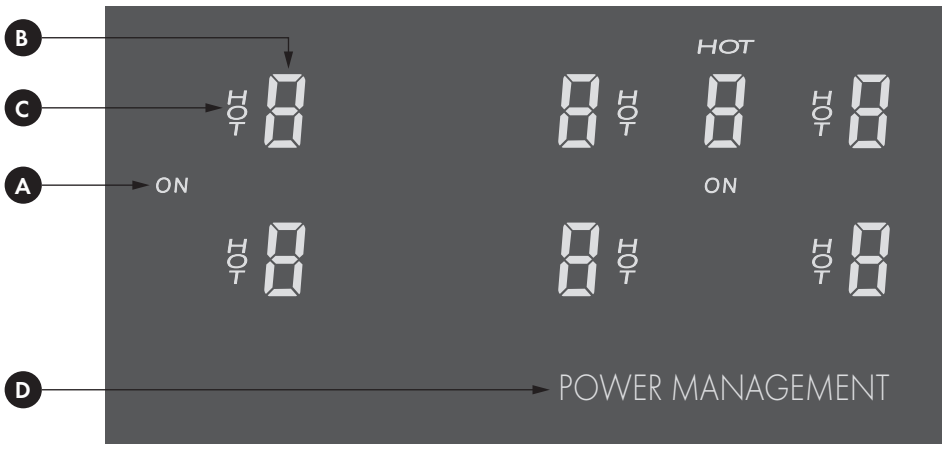
ADVERTENCIA : Los niveles de potencia son indicativos y pueden variar en función del recipiente de cocción utilizado o de los ajustes realizados.

FPLACA DE COCCIÓN 48" PUENTE



Posición 1	1850W (Boost 3000W) 7"	(180mm)	elemento de puente de inducción y control
Posición 2	1850W (Boost 3000W) 7"	(180mm)	elemento de puente de inducción y control
Posición 3	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	elemento inducción y mando
Posición 4	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	elemento inducción y mando
Posición 5a	3000W (Boost 5500W) 11"	(280mm)	elemento inducción y mando
Posición 5b	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	elemento inducción y mando
Posición 6	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	elemento inducción y mando
Posición 7	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	elemento inducción y mando
Posición 8	Display Led		

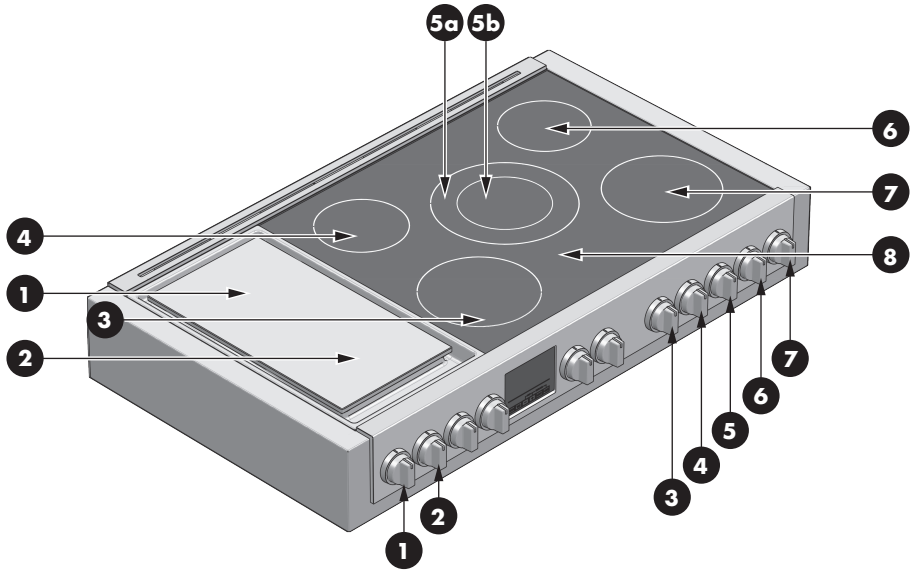
INDICACIONES DE LA UNIDAD DE VISUALIZACIÓN



A - Unidad de visualización ON
B - Visualización nivel de potencia
C - Visualización calor residual
D - Indicador de administración de energía

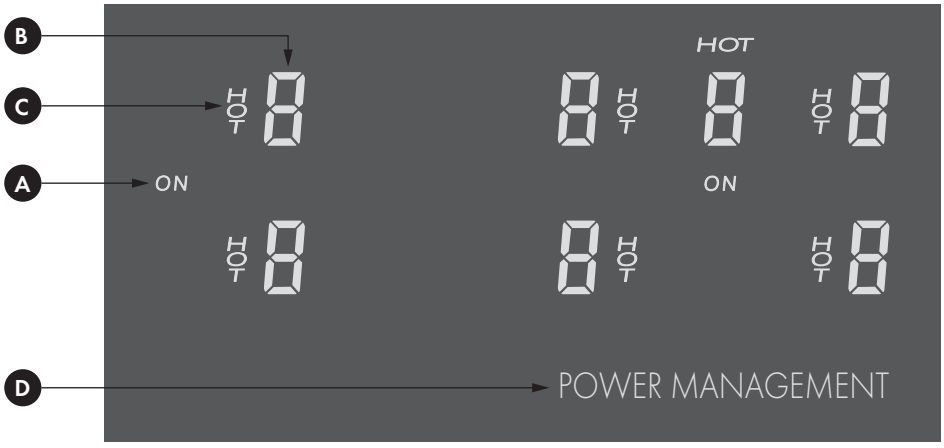
ADVERTENCIA : Los niveles de potencia son indicativos y pueden variar en función del recipiente de cocción utilizado o de los ajustes realizados.

PLACA DE COCCIÓN48" PLACA CALEFACTORA



Posición 1	1850W (Boost 3000W)		elemento de rejilla de inducción y control
Posición 2	1850W (Boost 3000W)		elemento de rejilla de inducción y control
Posición 3	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	elemento inducción y mando
Posición 4	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	elemento inducción y mando
Posición 5a	3000W (Boost 5500W) 11"	(280mm)	elemento inducción y mando
Posición 5b	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	elemento inducción y mando
Posición 6	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	elemento inducción y mando
Posición 7	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	elemento inducción y mando
Posición 8	Display Led		

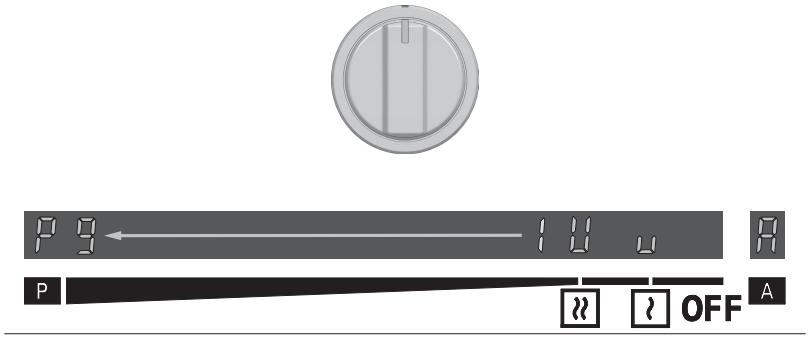
INDICACIONES DE LA UNIDAD DE VISUALIZACIÓN



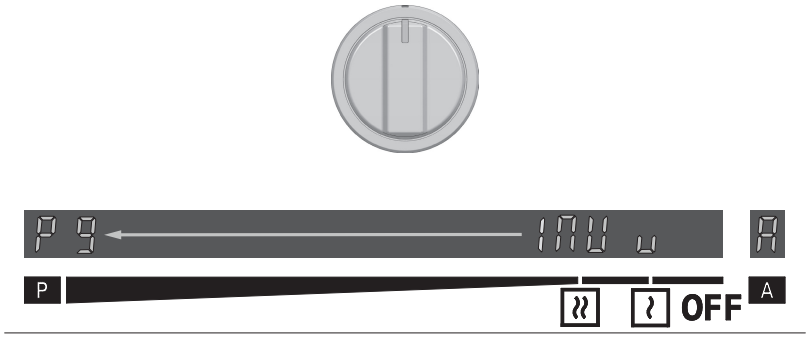
A - Unidad de visualización ON
B - Visualización nivel de potencia
C - Visualización calor residual
D - Indicador de administración de energía

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

AJUSTE DEL ELEMENTO Y DEL SISTEMA DE MANDO



AJUSTE DE ELEMENTOS Y CONTROLES (SOLO EN PUENTE O PLANCHA DOS ZONAS IZQUIERDAS DE 48")



Botones de mando y ajuste del nivel de potencia

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

FUNCIÓN TEMPORIZADOR (SOLO PARA 36")

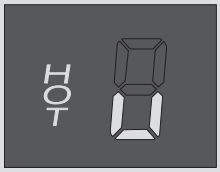
Configuración función temporizador

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

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

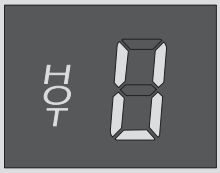
Programación del temporizador

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



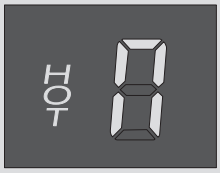
Función de derretimiento

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



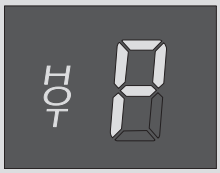
Función de calentamiento

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



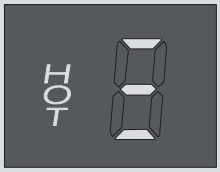
Función de cocción a fuego lento: solo disponible en Bridge o Griddle (zonas más a la izquierda) de rango de 48"

La función de cocción a fuego lento es el tercer "nivel de potencia" que se puede seleccionar girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj. La pantalla segmentada indicará este punto de ajuste como "Π". La función de hervir a fuego lento se utiliza para calentar el fondo de la olla a 95 C/205 F (90 C/195 F dentro de la olla).
Use esta función para cocinar que requiera un calor moderado para ablandar suavemente los alimentos mientras combina lentamente los condimentos y los ingredientes.
Esto se usa a menudo para sopas, guisos y carne de cocción lenta. los
La definición de fuego lento es cocinar un líquido justo por debajo del punto de ebullición de 212 F (100 C).
El tiempo máximo de uso de la función de calentamiento está limitado a 2 horas.



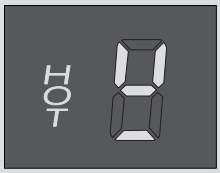
Función Booster

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



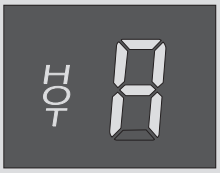
Función de puente

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



Función de reconocimiento de cacerola

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



Función de tiempo de calentamiento automático

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

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

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

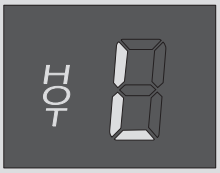
Ejemplo: configura un inductor en la configuración 4. Recibe una cantidad determinada de vataje que se mantiene de manera constante a lo largo de la configuración. Sin embargo, con ese vataje tomaría un poco de tiempo alcanzar temperatura debido a la entrada de menor vataje. Si configura el inductor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

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

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

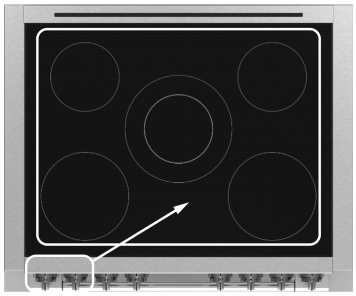
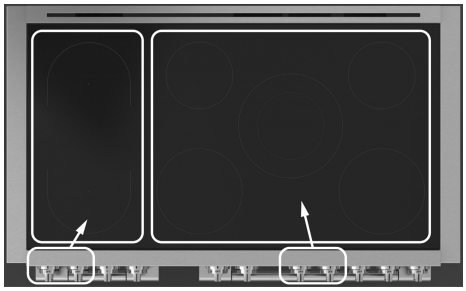
Una vez que la función de calentamiento automático esté bloqueada, cualquier ajuste en la perilla cancelará el modo y el inductor simplemente funcionará a la temperatura establecida. Por lo tanto, si cree que Power 9 ha funcionado lo suficiente, puede cancelar fácilmente el modo girando la perilla a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

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

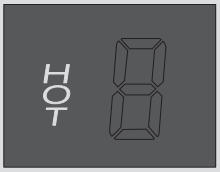


Función cerrojo

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

30" / 36"	48"
	

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



Indicación de calor residual

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

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

Para evitar que los alimentos se peguen, se recomienda "sazonar" la plancha antes de usarla.

Sazonado de la plancha

La plancha debe limpiarse antes del primer uso.
Utilice agua caliente y un detergente suave para eliminar cualquier resto de fabricación residuos Enjuague y seque.
Encienda la campana de ventilación a primera o segunda velocidad. Gire ambas perillas de control de la plancha al nivel 9 durante 10 minutos. Después 10 minutos, gire las perillas a la posición de APAGADO y deje que se enfríe hasta el punto que es seguro tocar.
Mientras que la superficie está ligeramente caliente, por una pequeña cantidad de maní o aceite vegetal en una toalla de papel y extienda uniformemente en la superficie de cocción de la plancha.
Suba la velocidad de su campana y luego gire la plancha perillas de control al nivel 9. Calentar hasta que el aceite en la plancha comience ahumar, luego gire las perillas a la posición de APAGADO y deje que se enfríe.
Una vez frío, limpie cualquier exceso de aceite.

Cuidado de la plancha

Raspe la grasa de la superficie de la plancha en la bandeja de recogida de grasa después de cada uso. Cuando la superficie se haya enfriado, límpiela con una toalla de papel para eliminar el exceso de grasa o aceite.
Después de cada uso, vuelva a aplicar una pequeña cantidad de aceite de cacahuetes o vegetal en una toalla de papel y extiéndala uniformemente.
Ocasionalmente retire el sazonado. Vierta 1/2 taza (100 ml) de agua tibia y 1 cucharadita (5 ml) de limpiador de planchas sobre la plancha y raspe los residuos en la bandeja de recogida de grasa, y luego vacíela. Siga las instrucciones del limpiador de planchas.
Cuando esté seca, vuelva a aplicar una pequeña cantidad de aceite para sazonar.

⚠ ADVERTENCIA

El rango debe estar nivelado para que la plancha funcione adecuadamente.

⚠ PRECAUCIÓN

- No recaliente la plancha. Esto puede dañar el revestimiento de la plancha.
- No use utensilios de metal que puedan dañar la superficie de la plancha.
- Apague siempre cuando no esté en uso o descienda el calor entre las cargas de cocina.
- No use la plancha para otros propósitos, por ejemplo, como tabla de cortar o como estante de almacenamiento.
- No cocine alimentos excesivamente grasosos. La grasa podría derramarse.
- La plancha puede calentarse mucho. Use guantes para horno cuando coloque o retire la plancha.
- No retire la plancha hasta que la parrilla, las superficies y la plancha misma se enfríen.
- La plancha es bastante pesada. Use ambas manos cuando coloque o retire la plancha.

Operación de plancha

Operación de la plancha. Encienda la ventilación de la campana. Gire ambas perillas de control de la plancha a la temperatura deseada.
Para precalentar la plancha, programe el nivel 9 durante 10 minutos y luego redúzcalo al nivel 5 o 6.

Consejos de Cocina

- Precaliente la placa de la plancha de acuerdo con el siguiente cuadro.
- Use aceite de cocina líquido, aerosoles para cocinar o mantequilla para huevos, panquecas, tostadas francesas, pescado y sándwiches. Esto ayudará a reducir la adherencia. (Use solo grasas/aceites que resistan altas temperaturas)
- Sacuda los alimentos húmedos con una toalla de papel para evitar salpicaduras durante el asado.
- Remueva las partículas de alimentos con una espátula de metal mientras cocina para facilitar la limpieza y evitar que esas partículas se introduzcan en los alimentos.

PLANCHA Temperatura para cocinar

Zona de nivel	°F (°C) Sin comida	Tiempo	
		Precalentar L9	Sin precalentamiento
Melting	100 (37)	–	–
Warming	160 (70)	–	–
Simmer	260 (125)	–	-
1	175 (80)	1 min	75 min
2	250 (120)	3 min	70 min
3	325 (160)	4 min	55 min
4	400 (205)	5 min	50 min
5	475 (245)	5 min 30 sec	70 min
6	575 (300)	6 min 30 sec	40 min
7	600 (315)	8 min 30 sec	23 min
8	600 (320)	9 min 30 sec	15 min
9	Use L9 solo para precalentar la plancha		

Aquí hay algunas sugerencias para aprovechar al máximo su plancha. Similar al razonamiento detrás de la función de tiempo de calentamiento automático para inductores individuales; le sugerimos que use el nivel 9 para calentar rápidamente la plancha a la temperatura deseada a la que finalmente desea cocinar. Si alguna vez ha cocinado con gas, ya estará familiarizado con esta técnica en la que precalienta su sartén a una temperatura más alta y luego reduce la llama cuando llega el momento de agregar aceites y alimentos para cocinar.
La siguiente tabla muestra el tiempo que tomará calentar la plancha a una temperatura particular cuando se configura en 9 versus cuando simplemente se configura a la temperatura de cocción.
Recomendamos enfáticamente no dejar la plancha configurada en 9 más allá del tiempo de configuración 5 en la tabla de 5 min 30 seg. Cocinar en una plancha demasiado caliente en realidad quemará la comida (en lugar de dorarla o cocinarla) y llevará los aceites de cocina más allá de su punto de ahumado, lo que dará como resultado una comida de mal sabor.
Consulte el punto de ahumado para varios aceites de cocina y utilícelos con la configuración de la plancha según corresponda:

Tipo de punto	De humo gordo
Aceite de cártamo	510 F/265 C
Aceite de oliva ligero/refinado	465 F/240 C
Aceite de soja	450 F/230 C
Aceite de maní	450 F/230 C
Mantequilla Clarificada	450 F/230 C
Aceite de Maíz	450 F/230 C
Aceite de girasol	440 F/225 C
Aceite vegetal	400-450 F/205-230 C
Sebo de res	400 F/205 C
Aceite de canola	400 F/205 C
Aceite de semilla de uva	390 F/195 C
Manteca de cerdo	370 F/185 C
Aceite de aguacate (Virgen)	375-400 F/190-205 C
Grasa de pollo (Schmaltz)	375 F/190 C
Grasa de pato	375 F/190 C
Manteca Vegetal	360 F/180 C
Aceite de sésamo	350-410 F/175-210 C
Mantequilla	350 F/175 C
Aceite de coco	350 F/175 C
Aceite de Oliva Virgen Extra	325-375 F/165-190 C

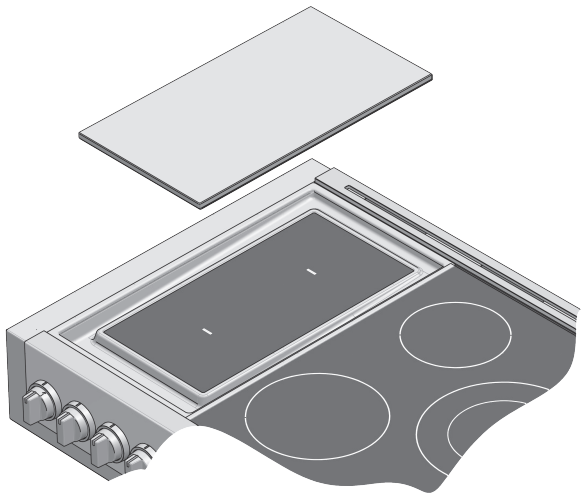
Tabla de Plancha de Cocinado

Food	°F	°C
Eggs	250 - 300	121 - 149
Bacon	325 - 350	163 - 177
Pancakes	375 - 450	191 - 232
French Toast	425	218
Fish Fillets	300	149
Vegetables	300	149
Burgers	350	177
Steaks	350	177

⚠ ATTENTION

Después de cada cocción asegúrese de vaciar y limpiar la zanja. Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la plancha esté fría.
1. Retire la placa de la plancha y límpiela de acuerdo con la sección de limpieza.
2. Vuelva a colocar la placa de la parrilla, prestando atención a la posición correcta.
3. Encienda la plancha.

VISTA DETALLADA DE LA REJILLA DEL QUEMADOR



Uso de los inductores sin la plancha en su lugar

Si así lo desea, la plancha trilaminada se puede quitar para revelar una superficie de vidrio que también se puede usar como dos zonas de cocción adicionales que funcionan de forma independiente (al igual que con las otras zonas en el área principal de la estufa) o como una zona de puente (consulte las instrucciones en cómo operar estos inductores en modo puente). Nota: el área de cocción efectiva, cuyo centro está indicado por un guión en el vidrio, es redonda. Si utiliza ollas o sartenes individuales en estas zonas, asegúrese de que sean de un tamaño que no se extienda más allá del vidrio para evitar dañar el marco de metal que protege los bordes del vidrio y sostiene la plancha cuando está en su lugar.

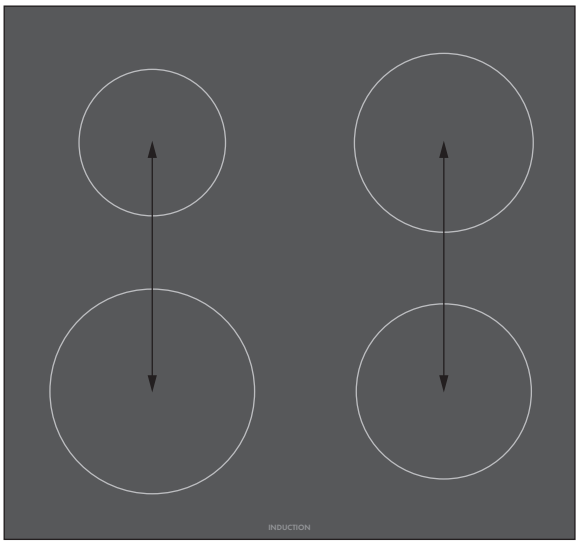
Antes de utilizar la placa por primera vez

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

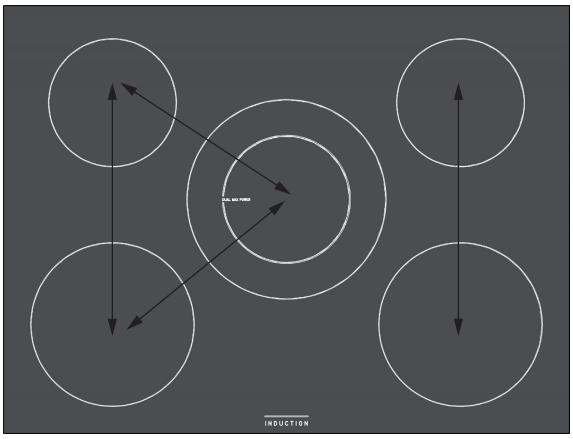
Distribución de energía

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

30″



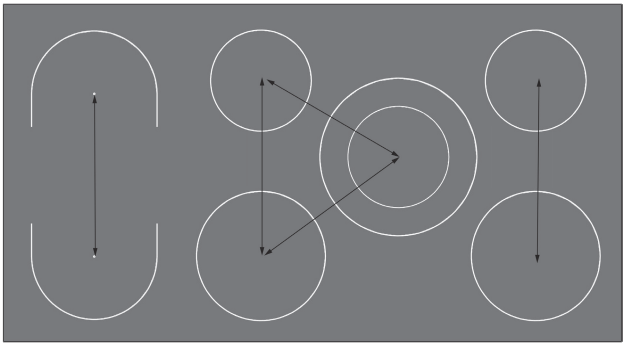
36″



Gestión de energía (solo para el modelo de 36″)

La línea 36″ ofrece un sistema de limitación de poder
En el caso inusual donde 4 o 5 inductores de la placa de inducción que están siendo usados en alto nivel (L9 o Boost) y luego el horno también se enciende, la energía se reduce automáticamente en la cocina para mantener el consumo total del intervalo bajo 50A. Sin embargo, es probable que este nivel de energía se necesitará durante las actividades cotidianas de la cocina y este evento de poder limitante nunca podría ser encontrado. Cuando la demanda cae de nuevo bajo 50A, las capacidades completas de energía serán restablecidas a la cocina.

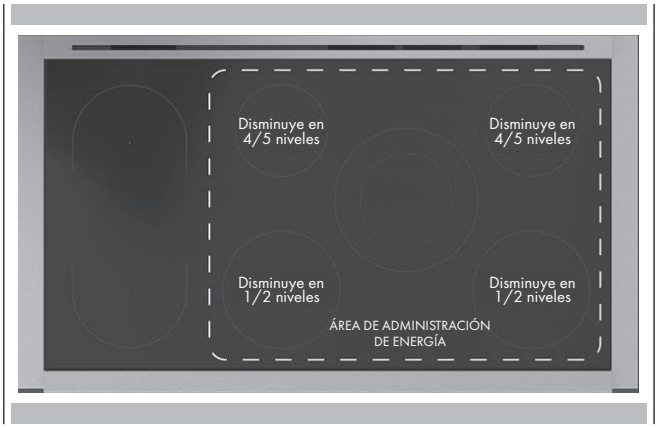
48″



Sistema de gestión de energía (solo para modelos de 48″)

Teniendo en cuenta todas las características de consumo de energía de este aparato, el consumo de energía acumulativo potencial teórico podría exceder la clasificación requerida del disyuntor de 50 amperios. Debemos enfatizar que bajo el uso diario normal esperado, la probabilidad de que esto suceda es excepcionalmente baja. Tal consumo de energía requeriría que ambos hornos estén funcionando y que todos los elementos de la superficie se hayan configurado en su configuración máxima simultáneamente. Este modelo está

equipado con un sistema de administración de energía patentado por Fulgor Milano que evitará que se disparen los interruptores automáticos en caso de un escenario de uso de energía extremo. El sistema está diseñado para que, en caso de que se supere el consumo total de 50 amperios durante varios minutos, entrará en el modo 'GESTIÓN DE ENERGÍA', en cuyo caso 4 de los 5 elementos de inducción de superficie del área de cocción principal se reducirán temporalmente en su configuración de acuerdo con el siguiente diagrama y descripción: los ajustes de los inductores traseros se reducirán en 4 o 5 niveles y los inductores delanteros se reducirán en 1 o 2 niveles. La cantidad de reducción estará determinada por el consumo de energía actual en el momento en que se active el sistema. Además, cualquier función activa de BOOST y AUTOMATIC HEAT UP en esta región se APAGARÁ para reducir el consumo de energía.



Notará que el símbolo 'GESTIÓN DE ENERGÍA' se iluminará en la superficie de cocción durante este tiempo. La funcionalidad de los hornos y de los dos elementos de inducción más a la izquierda no se verá afectada y el elemento de inducción doble central aún podrá mantener una configuración de nivel de potencia de 9. Una vez que el consumo total de energía caiga por debajo de 42 amperios durante 30 segundos, la estufa volverá a su capacidad operativa completa y la configuración anterior se restaurará automáticamente, excepto para BOOST o AUTOMATIC HEAT UP, que deberá reiniciarse si así lo desea. Nuevamente, es muy poco probable que alguna vez vea el sistema de administración de energía activado durante el uso diario normal.

⚠ IMPORTANTE

Apagado automático

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

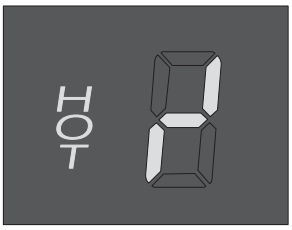
⚠ IMPORTANTE

Estado de sobrecalentamiento de la zona de cocción

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

Uso permanente de teclas

MENSAJE DE ERROR



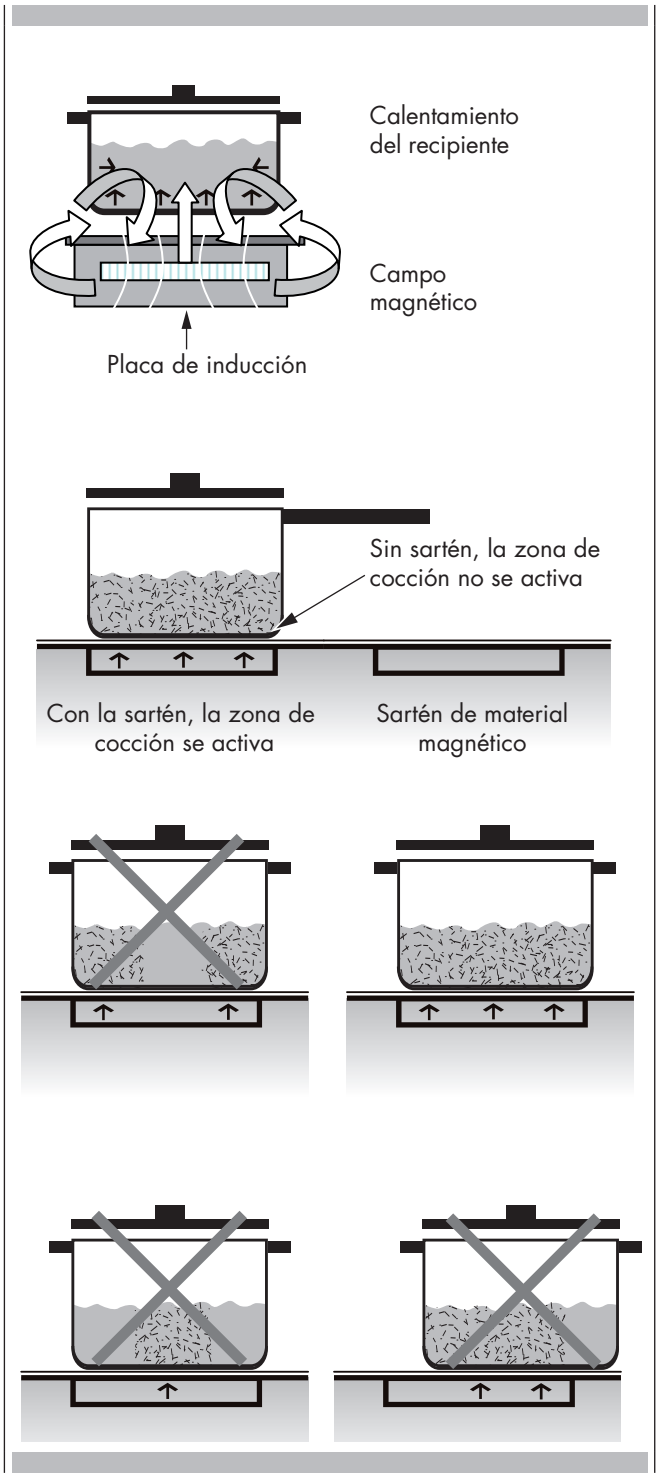
Si los botones se han mantenido girados en las posiciones A o P durante más de 30 segundos, aparecerá en la unidad de visualización.

"Ruidos" de recipientes de cocción

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

Funcionamiento del calentamiento por INDUCCIÓN

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



Tipos de recipientes y su uso

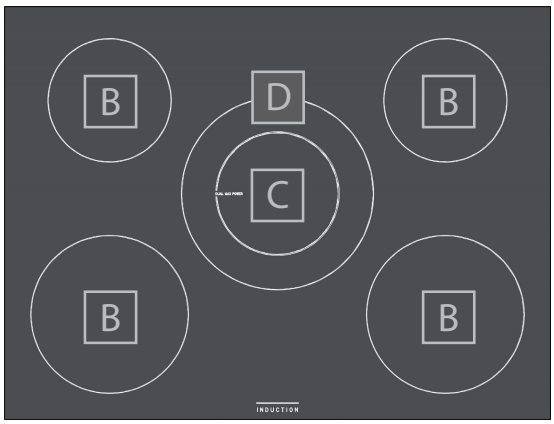
⚠ ATENCIÓN

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

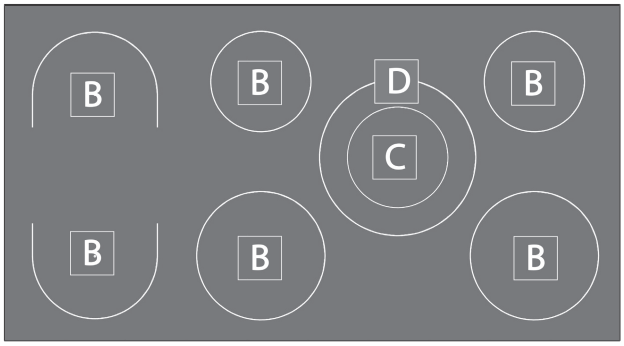
PLACAS DE COCCIÓN

30″

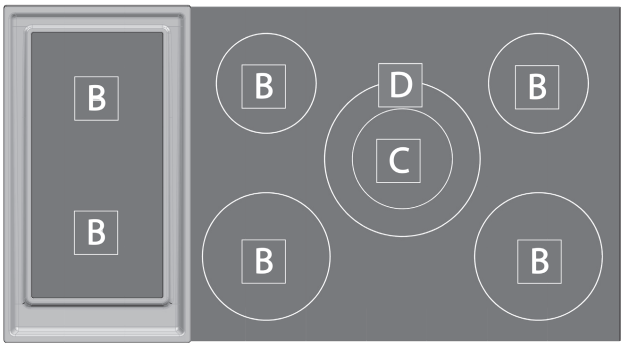
36″



48″ PUENTE



48″ PLACA CALEFACTORA



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

Tamaño cacerola		
A	3″ 3/4 (9,5 cm)	diámetro dímino tamaño cacerola
B	5″ 3/4 (14,5 cm)	diámetro dímino tamaño cacerola
C	4″ 7/8 (12,5 cm)	diámetro dímino tamaño cacerola
D	9″ 7/8 (25,0 cm)	diámetro dímino tamaño cacerola

NOTA: Área de cocción de superficie de tamaño doble (C- D)
El área de cocción de superficie de tamaño doble contiene dos áreas de cocción.
Si el tamaño de la sartén es el mismo que el del área de cocción de la superficie de un solo tamaño, el área de cocción funcionará como un área de cocción de un solo tamaño.
Si el tamaño de la olla es el mismo que el del área de cocción de superficie de tamaño doble, el área de cocción de tamaño doble se activará automáticamente.

Usando los inductores sin la plancha en su lugar:
Si así lo desea, la plancha trilaminada se puede quitar para revelar una superficie de vidrio que también se puede usar como dos zonas de cocción adicionales que funcionan de forma independiente (al igual que con las otras zonas en el área principal de la estufa) o como una zona de puente (consulte las instrucciones en cómo operar estos inductores en modo puente). Nota: el área de cocción efectiva, cuyo centro está indicado por un guión en el vidrio, es redonda. Si utiliza ollas o sartenes individuales en estas zonas, asegúrese de que sean de un tamaño que no se extienda más allá del vidrio para evitar daños en el marco de metal que protege los bordes del vidrio y sostiene la plancha cuando está en su lugar.

Cómo usar la tabla de la limpieza del horno

1. Localice el número de la parte que tiene que limpiar en la figura de esta página.

2. Busque el nombre de la parte en la tabla.

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

LISTA DE PIEZAS

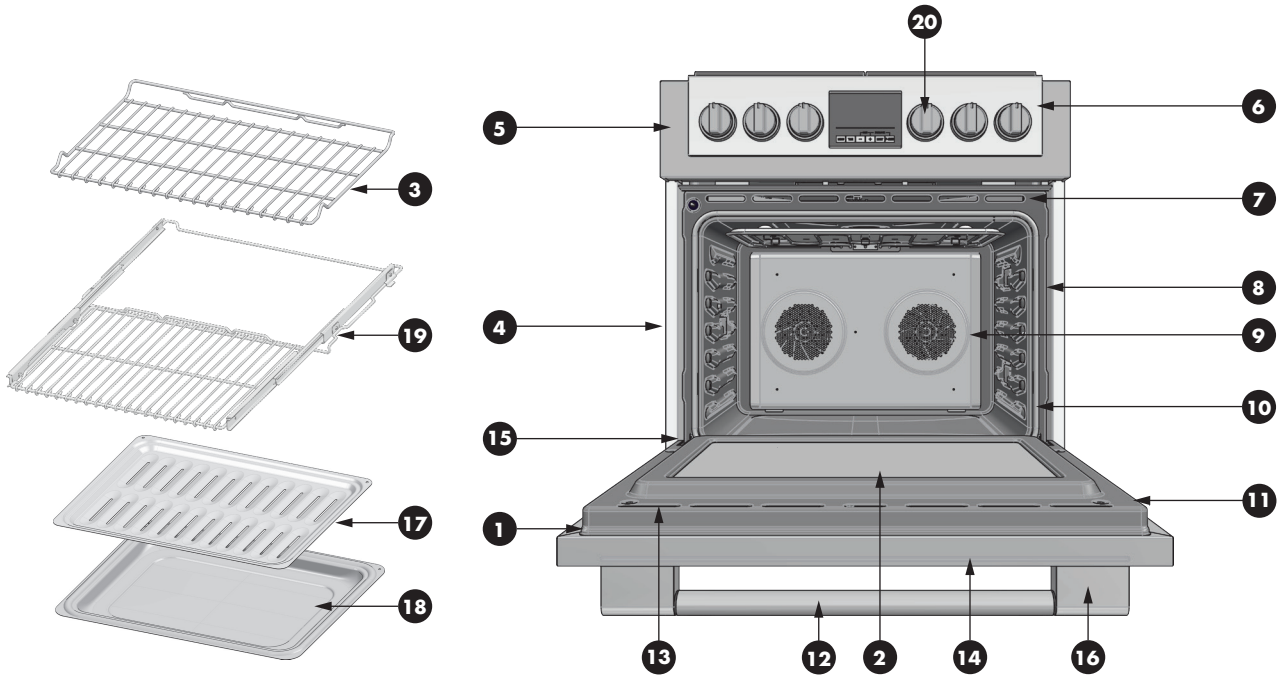


Gráfico limpieza

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

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

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

Los limpiadores que se enumeran aquí abajo indican el tipo de productos que hay que usar y no se recomiendan.
Use todos los productos según las instrucciones del paquete.
La garantía no cubre los daños causados por métodos o productos de limpieza distintos a los que se indican en este manual. Las salpicaduras de limpiadores cáusticos (como los limpiadores para hornos) pueden corroer o manchar de forma permanente los materiales exteriores de la cocina.

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

33 - Limpieza de la Placa de Cocción

⚠ ATENCIÓN

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

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

CONTORNO

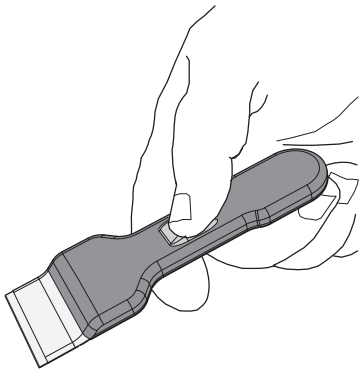
(Modelos de acero inoxidable)
Límpielo siguiendo el veteado. Para una limpieza intensiva, utilice BonAmi® o Soft Scrub® (nunca lejía).
Frote con una esponja o un paño húmedos y con jabón. Aclare y seque.

TÉCNICAS DE LIMPIEZA DIARIA

Limpie la superficie en frío excepto en los casos siguientes.

LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCINA

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



Limpieza diaria

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

⚠ ATENCIÓN

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

PRODUCTOS DE LIMPIEZA RECOMENDADOS

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

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

EVITE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS

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

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

Problema del horno	Pasos para resolver los problemas
F03 o F04 aparecen en la pantalla	Ocurrió un problema con el bloqueo. Apague la corriente y vuelva a encenderla después de unos segundos. El horno debe realizar una autoprueba de bloqueo. Si la condición sigue igual, anote el número del código y llame a un centro de servicio autorizado.
Aparece un error F15 o F16 o F17 en la ventana de visualización	Se produce un código de error si la posición de la perilla del modo de cocción se dejó entre OFF y SELF-CLEAN o entre DEFAULT / PRESET y SELF CLEAN en la perilla selectora de temperatura durante 30 segundos o más. F15 está relacionado con el horno derecho o superior y F16 está relacionado con el horno izquierdo o inferior (según modelo). Gire todas las perillas del horno en la posición de APAGADO, luego desconecte la energía (desenchufe o apague el disyuntor) y vuelva a encenderlo después de unos segundos. Si la condición persiste con las perillas en la posición de APAGADO, anote el número de código y comuníquese con el servicio. F17 aparece después de que apareció el error F15 porque F17 es solo una extensión de F15. Para F17 gire todas las perillas del horno en la posición de APAGADO, luego desconecte la energía (desenchufe o apague el disyuntor) y vuelva a encenderlo después de unos segundos. Si la condición persiste con las perillas en la posición de APAGADO, anote el número de código y comuníquese con el servicio.
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 del código y llame a un centro de servicio autorizado.
La pantalla del horno se quedaapagado	Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito). Vuelva a conectar el circuito. Si la condición sigue igual, llame el centro de servicio autorizado.
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de apagar el horno	Esto es normal. El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se hayan enfriado suficientemente
La puerta del horno está cerrada y no se abre, aún estando fría	Apague el horno en el cortacircuito y espere unos segundos. Vuelva a conectar el circuito. El horno debe reiniciarse y se podrá operar.
El horno no calienta	Revise el cortacircuito o la caja de fusibles en su casa. Asegúrese de que hay una alimentación eléctrica correcta para el horno. Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina de un modo uniforme	Revise la calibración del horno. Ajuste la calibración si es necesario (vea Compensación de la Temperatura del Horno, Pág. (15). Consulte las tablas de cocinar para las posiciones recomendadas de rejillas. Siempre reduzca la temperatura de recetas 25 F (15 C) cuando hornea con el modo de horneado de convección.
La temperatura del horno está muy alta o muy baja	Se debe ajustar el termostato del horno. Vea Calibrar la Temperatura del Horno, Pág. 15.
Las luces del horno no funcionan correctamente	Reemplace o reinserte el foco si está flojo o defectuoso. Vea la Pág. 32. La bombilla se puede quemar si lo toca con los dedos.
La luz del horno se queda encendida	Compruebe si hay obstrucciones en la puerta del horno. Compruebe si la bisagra está doblada o el cerrojo de la puerta está roto.
No se puede quitar la cubierta del lente	Puede haber sólidos acumulados alrededor de la cubierta. Limpie el área del lente con una toalla seca y limpia antes de tratar de quitar la cubierta de la lente.
El horno no se autolimpia bien	Permita que el horno se enfríe antes de ejecutar la autolimpieza. Siempre elimine suciedades sueltas o derrames pesados antes de la autolimpieza. Si el horno está muy sucio, configure una autolimpieza de cuatro horas. Vea Autolimpieza del Horno, Pág. 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 14.

35 - Resolución de problemas operativos PLACA DE COCCIÓN

Problema	Causa	Posible solución
Hay mucha humedad	Cuando utiliza el modo de hornear debe precalentar el horno. El horneado de convección elimina cualquier humedad en el horno (esta es una de las ventajas de la convección).	
Astillas de porcelana	Al quitar y reemplazar las rejillas del horno, siempre debe inclinarlas hacia arriba y no forzarlas para evitar astillar la porcelana.	
La placa no funciona	La placa no está conectada a una red eléctrica adecuada. El fusible o el diferencial han saltado. La placa no está conectada a la red. La placa está bloqueada.	Llame a un electricista para que compruebe si la placa está conectada al voltaje apropiado. Llame a un electricista para que sustituya el fusible o el diferencial. Llame a un electricista para que analice la red eléctrica. Desbloquee la placa.
Los fuegos no se calientan como deberían.	No está utilizando recipientes adecuados.	Utilice los recipientes adecuados (encontrará indicaciones en este manual).
La superficie vitrocerámica es transparente o aparece de color rojo.	Bajo una luz fuerte y directa se puede ver a través del cristal. El color rojo también es efecto de una luz fuerte.	Son características normales de las lacas de vitrocerámica negras.
Tecla de bloqueo bloqueada tras la primera conexión o control táctil insensible.	Durante la primera conexión eléctrica o después de un corte de energía, cualquier luz intensa que llegue directamente hasta la superficie del sensor puede modificar el funcionamiento del control táctil.	Cuando se enciende la unidad, es necesario asegurarse de que ninguna luz intensa llegue directamente hasta la superficie del control táctil, ya que podría comprometer la calibración del sensor de puesta en marcha e insensibilizar el control.

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

Registro de datos para el servicio

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

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

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

Note / Note / Nota

Note / Note / Nota

SOFIA

PROFESSIONAL COLLECTION

SOFIA PLATE CODE

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

FULGOR
MILANO

YOUR LIFE | OUR PASSION

www.fulgor-milano.com/us

09FL8073 ed 11/2022