

P.3

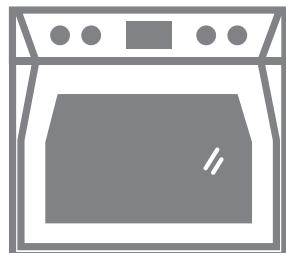
# USE + CARE MANUAL

P.13

# UTILISATION + ENTRETIEN MANUEL

P.23

# USO + MANTENIMIENTO MANUAL



WALL OVENS

**FORZA**TM



# Table of Contents

---

<b>1 - General Appliance and Oven Safety Precautions</b>	<b>4</b>	<b>13 - Time Oven Mode Operation</b>	<b>20</b>
<b>2 - General Appliance and Oven Safety Instructions</b>	<b>5</b>	Cook Time	20
Safety for the Oven	5	Stop Time	20
Safety for the Self-Cleaning Oven	5		
<b>3 - Cooking with the Convection Oven</b>	<b>6</b>	<b>14 - Setting the Meat Probe (if present)</b>	<b>21</b>
Advantages of Convection Cooking	6		
<b>4 - Features of your Oven</b>	<b>7</b>	<b>15 - Recipes</b>	<b>23</b>
<b>5 - The Control Panels</b>	<b>8</b>	<b>16 - Classic Pizza (on some models)</b>	<b>25</b>
Command Knobs	8	<b>17 - Bake Tips and Techniques</b>	<b>27</b>
<b>6 - Oven Modes</b>	<b>9</b>	General Guidelines	27
<b>7 - General Oven Information</b>	<b>10</b>	<b>18 - Convection Bake Tips and Techniques</b>	<b>28</b>
Error codes	10	Convection Bake Chart	29
Beeps	10		
Door Lock	10	<b>19 - Convection Roast Tips and Techniques</b>	<b>30</b>
Power Failure	10		
Default Settings	10	<b>20 - Convection Broil Tips and Techniques</b>	<b>32</b>
F Failure Number Codes	10		
Preheat and Fast Preheat	10	<b>21 - Dehydrate Tips and Techniques</b>	<b>33</b>
Timer	10		
<b>8 - General Oven Tips</b>	<b>11</b>	<b>22 - Broil Tips and Techniques</b>	<b>34</b>
Oven Racks	11		
Oven Telescopic Racks	12	<b>23 - Sabbath Mode Instructions (on some models)</b>	<b>35</b>
<b>9 - Instruction for Use</b>	<b>13</b>	<b>24 - Oven Care and Cleaning</b>	<b>36</b>
Instruction for initial switch-on	13	Self-Cleaning the Oven	36
Oven Cavity Selection (Double Oven)	13	Preparing the Oven for Self-Clean	36
<b>10 - User Settings</b>	<b>14</b>	<b>25 - Setting the Self-Clean Mode</b>	<b>37</b>
Language	14	To Set the Self-Clean Mode	37
Temperature & Weight	14	To Change the Cleaning Time	37
Time	14	To Delay the Start of Cleaning	37
Date	15		
Brightness	15	<b>26 - General Oven Care</b>	<b>38</b>
Beeper	15	How to Use the Oven Cleaning Chart	38
<b>11 - System Setting</b>	<b>16</b>	Cleaning Chart	38
Event Log	16	<b>27 - Oven Finishes / Cleaning Methods</b>	<b>39</b>
Demo	16		
<b>12 - Starting your Oven</b>	<b>17</b>	<b>28 - Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal</b>	<b>40</b>
Switching the oven on and off	17	To Remove Door	40
Selecting the cooking mode	17	To Replace Door	40
Changing the cooking mode	17		
Changing temperature	17	<b>29 - Replacing an Oven Light</b>	<b>41</b>
Pre-heating phase	19	To Replace a Light Bulb	41
Fast Preheat	19		
Using Oven Lights	19	<b>30 - Solving Baking Problems</b>	<b>42</b>
		<b>31 - Solving Operational Problems</b>	<b>43</b>
		Service Data Record	43
		<b>WARRANTY</b>	<b>44</b>

# 1 - General Appliance and Oven Safety Precautions



## IMPORTANT INSTRUCTION

**General Appliance and Oven Safety Precautions**  
**Please read all instructions before using this appliance.**



### WARNING

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

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

- This appliance should be serviced only by a qualified service technician. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended. Refer service to an authorized servicer.
- Do not operate this appliance if it is not working properly or if it has been damaged, until an authorized servicer has examined it.
- Install or locate this appliance only in accordance with the Installation Instructions.
- Use this oven only as intended by the manufacturer. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Do not cover or block any openings on this appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals, vapors, or nonfood products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance.
- In the event that personal clothing or hair catches fire, **DROP AND ROLL IMMEDIATELY** to extinguish flames.
- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the oven.



### CAUTION

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

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

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

## 2 - General Appliance and Oven Safety Instructions

### Safety for the Oven

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

### Safety for the Self-Cleaning Oven

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



#### WARNING

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

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

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

## **3 - Cooking with the Convection Oven**

---

In a conventional oven, the heat sources cycle on and off to maintain an average temperature in the oven cavity.

As the temperature gradually rises and falls, gentle air currents are produced within the oven. This natural convection tends to be inefficient because the currents are irregular and slow. In this convection system, the heat is "conveyed" by a fan that provides continuous circulation of the hot air.

This European Convection system provides state-of-the-art engineering and advanced design to create the finest convection oven. In standard convection ovens, a fan simply circulates the hot air around the food. The system is characterized by the combination of an additional heating element located around the convection fan and the venting panel that distributes heated air in three dimensions: along the sides, the top and the full depth of the oven cavity. This European Convection system aids in maintaining a more even oven temperature throughout the oven cavity.

The circulating air aids in speeding up the baking process and cooks the food more evenly. By controlling the movement of heated air, convection cooking produces evenly browned foods that are crispy on the outside yet moist inside. Convection cooking works best for breads and pastries as well as meats and poultry. Air-leavened foods like angel food cakes, soufflés and cream puffs rise higher than in a conventional oven. Meats stay juicy and tender while the outside is flavourful and crisp.

By using European Convection, foods can be cooked at a lower temperature and cooking times can be shorter.

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

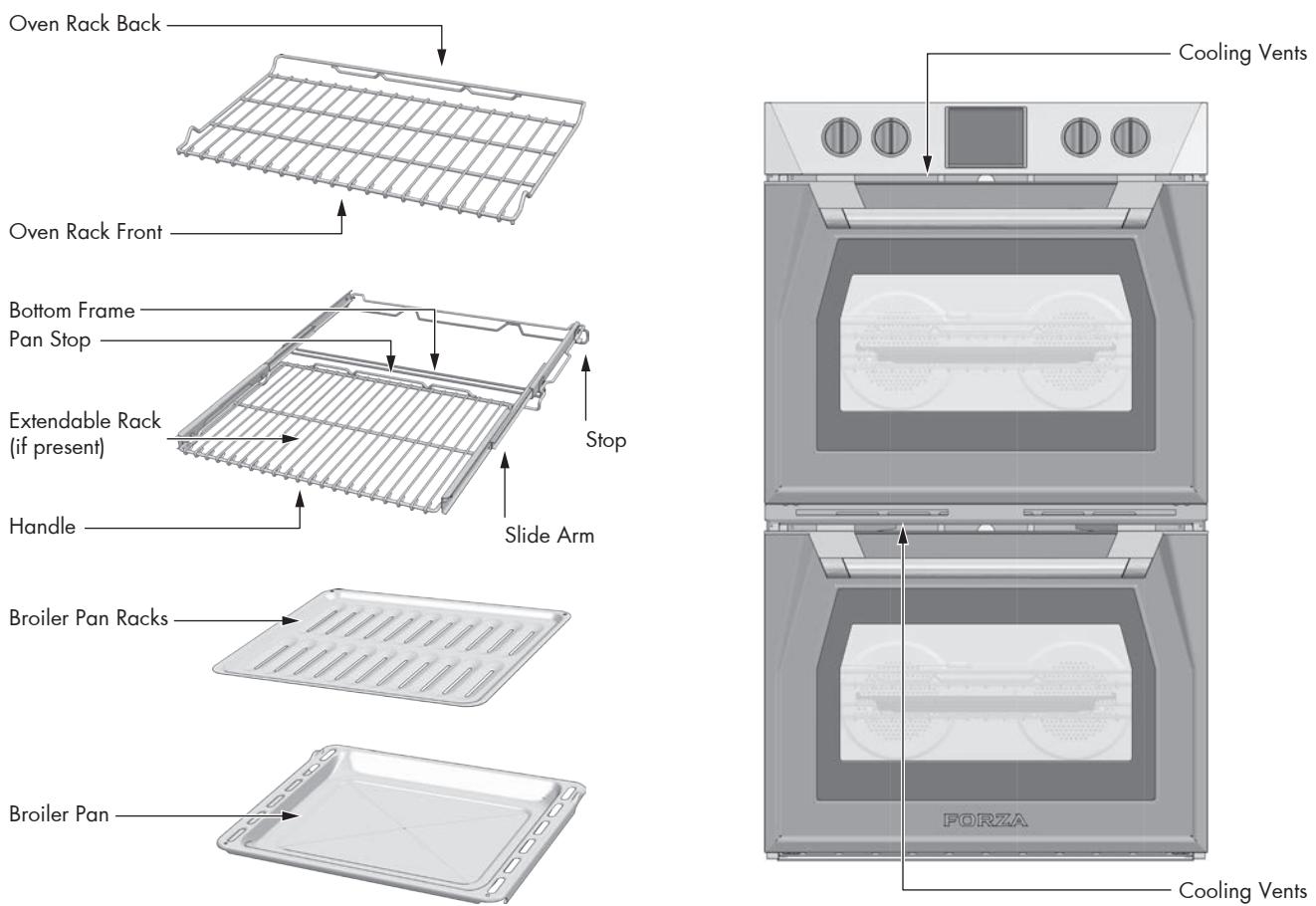
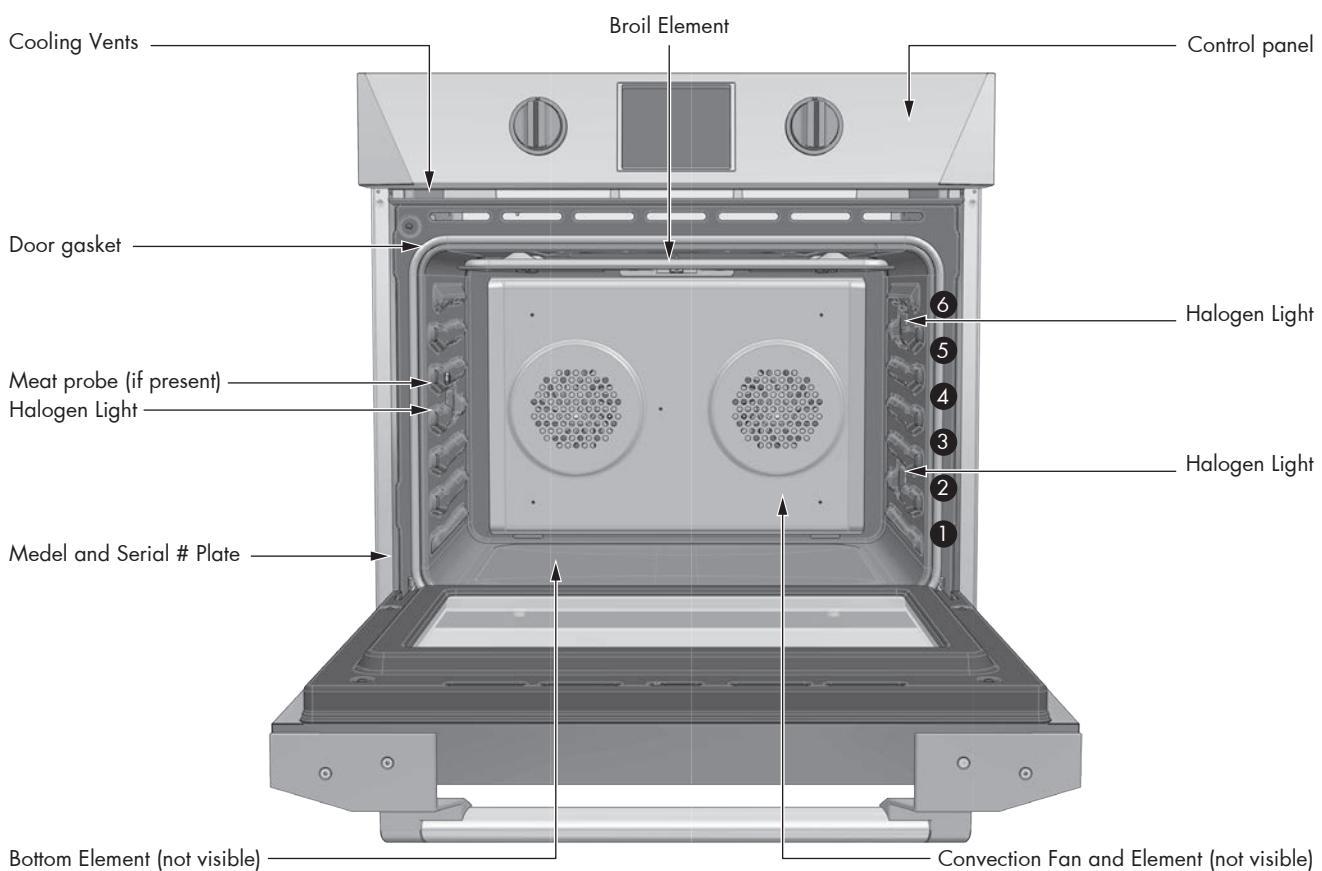
Foods requiring less cooking time should be checked slightly earlier than normal. For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. When using the Convection Roast mode, the standard oven temperature does not need to be reduced.

### **Advantages of Convection Cooking**

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

## 4 - Features of your Oven

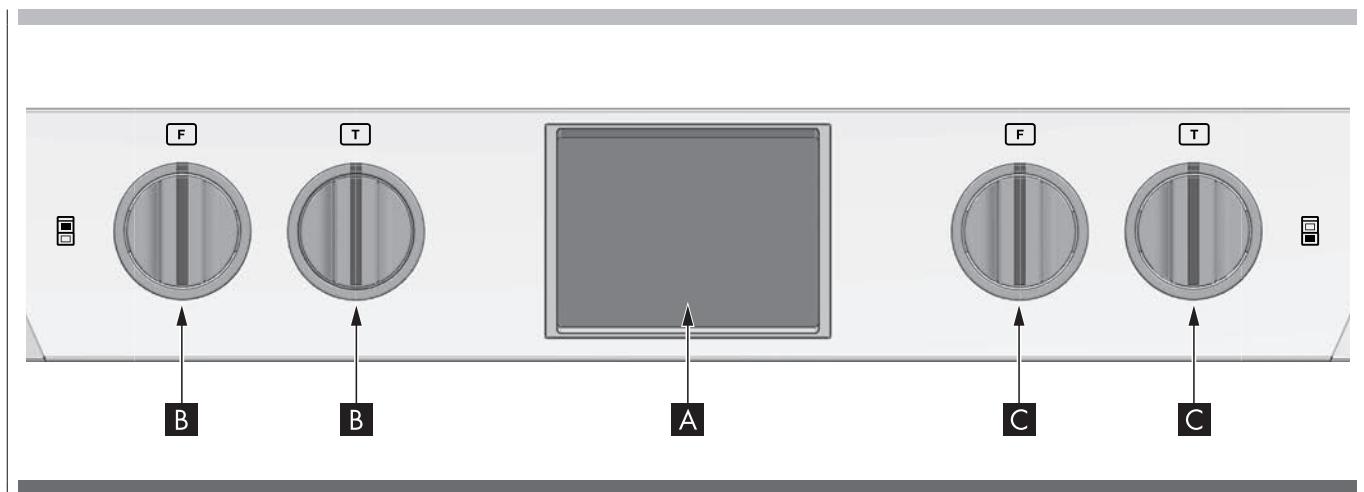
### FEATURES OF YOUR OVEN



## 5 - The Control Panels

Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

- A** - Display screen
- B** - Upper oven control knobs
- C** - Lower oven control knobs



### Command Knobs

To operate the control knobs, rotate them to left/right press gently. The control will not work if more than one knobs is pressed or rotate at the same time.

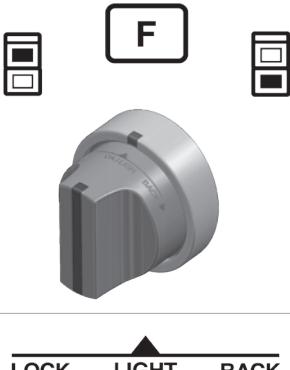


#### ON/OFF & TEMP KNOB

PRESS ON/OFF: Switches the oven ON and OFF.

ROTATE  $\leftarrow +$ : Increase Temperature Setting

ROTATE  $\rightarrow -$ : Decrease Temperature Setting



#### FUNCTION KNOB

PRESS OK: Confirm the setting and starts cooking operations.

PRESS LIGHT: Switches the oven light ON/OFF only when pressed during a cooking operation.

ROTATE LEFT  $\leftarrow$ : Rotate to move the display selection.

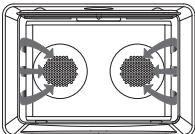
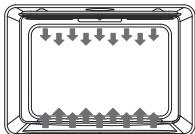
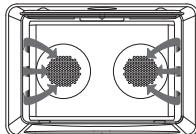
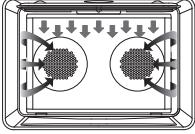
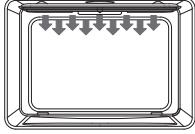
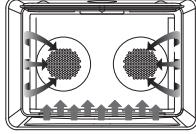
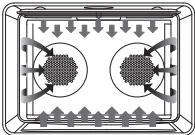
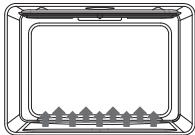
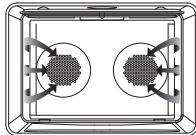
ROTATE RIGHT  $\rightarrow$ : Rotate to move the display selection.

ROTATE BACK (2 sec.): Return to previous display page.

ROTATE LOCK (2 sec.): Simultaneous activation of the door lock and function lock command

## 6 - Oven Modes

The following illustrations give an overview of what happens in the oven with each mode setting. The arrows represent the location of the heat sources during specific modes. The lower element is concealed under the oven floor.

CAVITY STYLES		
 <p><b>Convection Bake (CONV BAKE)</b></p>	 <p><b>Bake (BAKE)</b></p>	 <p><b>Dehydrate (CONV DEHY)</b></p>
Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) <b>(preset position 325°F (165°C))</b> Convection Bake cooks with heat from a ring element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.	Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) <b>(preset position 350°F (175°C))</b> Is cooking with heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature.	Set temperature: from 120 °F (50 °C) to 160 °F (70 °C) <b>(preset position 140°F (60°C))</b> Dehydrating is similar to convection cooking but holds an optimum low temperature while circulating the heated air to remove moisture slowly for food preservation.
 <p><b>Convection Broil (CONV BROIL)</b></p>	 <p><b>Broil (BROIL)</b></p>	 <p><b>Pizza (PIZZA)</b></p>
Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) <b>(preset position 450°F (230°C))</b> Convection Broil combines the intense heat from the upper element with the heat circulated by the convection fan.	Set temperature: from L1 to L5 <b>(preset position L3)</b> Broiling uses intense heat radiated from the upper element.	Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) <b>(preset position 450°F (232°C))</b> Is a special cooking mode with heated air. The lower elements cycle to cook Pizza.
 <p><b>Convection Roast (CONV ROAST)</b></p>	 <p><b>Proof (WARM)</b></p>	 <p><b>Defrost (CONV)</b></p>
Set temperature: from 170 °F (75 °C) to 550 °F (290 °C) <b>(preset position 325°F (165°C))</b> Convection Roast uses the upper and lower elements and convection fan.	Set temperature: from 80 °F (25 °C) to 120 °F (50 °C) <b>(preset position 100°F (35°C))</b> <b>Warming (WARM PLUS)</b> Set temperature: from 130 °F (55 °C) to 210 °F (100 °C) <b>(preset position 170°F (75°C))</b> Proof and Warming use the lower elements to keep foods warm.	Does not use any heating element, only the convection fan is used to defrost foods.

# 7 - General Oven Information

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

## Error codes

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

## Beeps

Confirm that the command has been received after a knob has been pressed.

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

Beeps also signal an oven fault.

## Door Lock

It's displayed steadily when the door is locked. The symbol flashes when the latch is moving in order to lock or unlock the door. Do not attempt to open the door at this time. Door can be opened when the symbol no longer appears. A padlock appears when the door has been locked automatically due to self-clean mode.

## Power Failure

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

## Default Settings

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

## F Failure Number Codes

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

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

## Preheat and Fast Preheat

Whenever a cooking mode is set and the oven is heating, the preheating starts, during this period, the instantaneous temperature is displayed together with the thermometer icon. As soon as the 100% is reached, the control sounds an "end of preheat" tone and the current temperature value disappears. When it's necessary to heat up the oven rapidly, a Fast Preheat mode is available: it uses the heating elements and the convection fan in a special way, in order to reduce the heating time as long as possible. After having set one of the cooking functions for which the fast preheat is available and set the desired temperature value, then turn the knob to the RIGHT, after entering the functions menu, select the icon  by means of the knob  and confirm by means of the pressing [FUNCTIONS] knob. As soon as the set-point temperature is reached, the control sounds a and both "Fast Preheat Icon" and "current temperature" disappear. The oven switches automatically to the desired cooking mode that was previously set: put the food inside now.

## Timer

### WARNING

The timer on your oven does not turn the appliance on or off, its only purpose is to alert you through the buzzer. When you want to turn off the oven automatically, use the end-of-cooking or delayed cooking function.

NOTE: Pressing the OFF knob does not reset or stop the timer.

1. With the oven on, select the  icon and confirm with the function knob to enter the SETTINGS menu.
2. Select the function  and set the desired time using the function knob and confirm by means of the pressing function knob.
3. The time can be set from 1 minute to 12 hours and 59 minutes and, when set, the remaining time is always visible in the bottom status bar until the time expires or is reset.
4. To cancel the time set, you must reset the timer by pressing the [FUNCTION] Knob for 2 seconds when you are in timer setting menu.
5. Timer format is usually HR:MIN, switching into MIN:SEC during the last minute.
6. When the time expires, the display shows 00:00 and the buzzer will sound for one minute or until the [FUNCTION] knob is pressed.

## 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, crispier 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 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.**

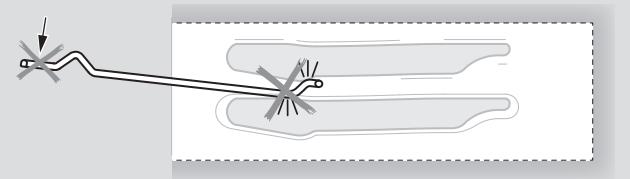
**The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.**

### CAUTION

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

### CAUTION

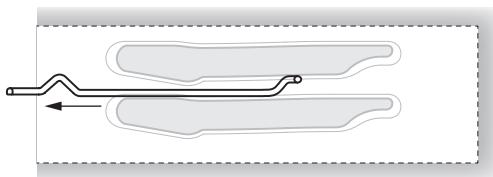
Make sure you do not force it to avoid damage to the enamel.



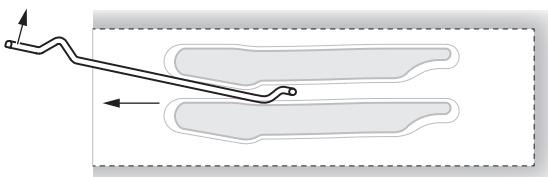
## 8 - General Oven Tips

### To remove oven rack from the oven:

1. Pull rack forward

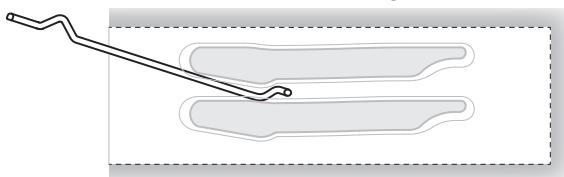


2. Lift rack up at front and then remove it

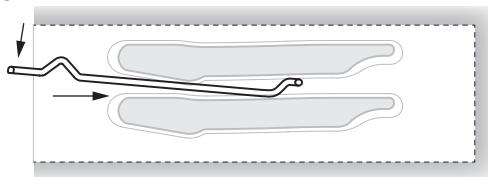


### To replace an oven rack:

1. Place rear of rack between rack level guides



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



### Oven Telescopic Racks

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



#### CAUTION

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

NOTE: Always remove the extendable rack before self-cleaning the oven.



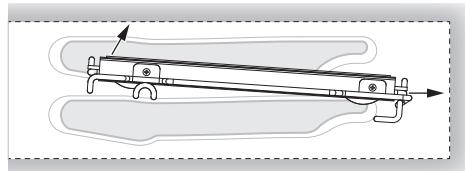
#### CAUTION!

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

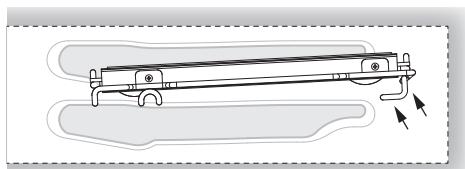
Please refer to illustration on Page 7 if there is any question as to which side is the front of the rack.

### To remove extendable rack from the oven:

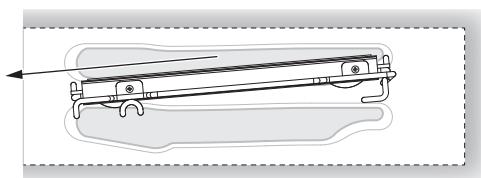
1. Lift off rack slightly and push it towards the back of the oven until the stop releases.



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

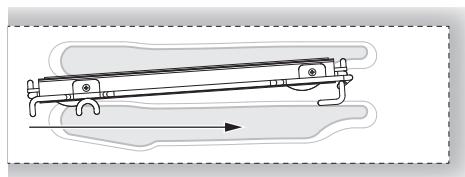


3. Pull rack down and out

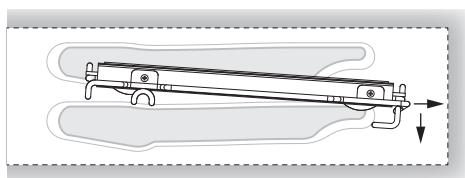


### To replace an extendable rack:

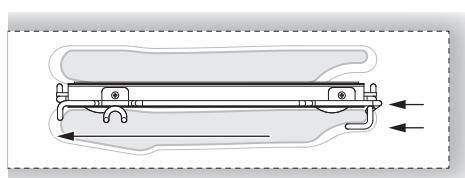
1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



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



## Instruction for initial switch-on

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

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

- Language
- Temperature&Weight
- Time
- Data

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

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



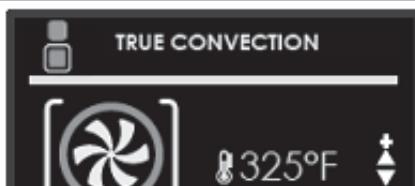
## Oven Cavity Selection (Double Oven)

Once the appliance is switched ON two icons are showed on the top left corner in order to inform the user which cavity is selected and its condition.

- The RED color identifies the oven cavity ON (ACTIVE FUNCTION).
- The WHITE color identifies the oven cavity ON (NOT ACTIVE FUNCTION).
- The GRAY color identifies the oven cavity OFF.
- The frame identifies the Oven selection (SHOWN ON THE DISPLAY).

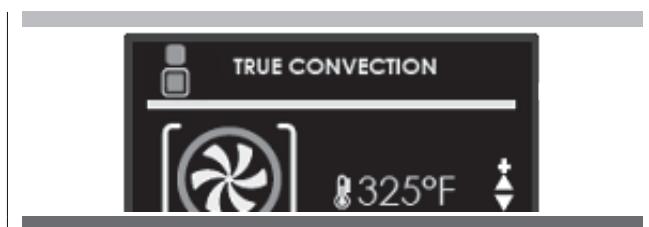
### EXAMPLE 1

**UPPER oven:** GRAY icon - OFF (not selected)  
**LOWER oven:** RED icon - ON (active / selected)



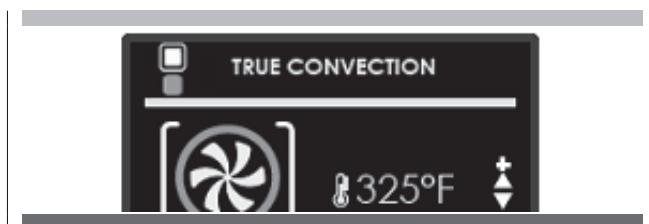
### EXAMPLE 2

**UPPER oven:** RED icon - ON (active / not selected)  
**LOWER oven:** RED icon - ON (active / selected)



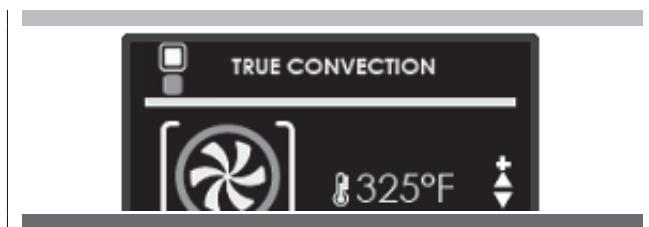
### EXAMPLE 3

**UPPER oven:** WHITE icon - ON (not active / selected)  
**LOWER oven:** RED icon - ON (active / not selected)



### EXAMPLE 4

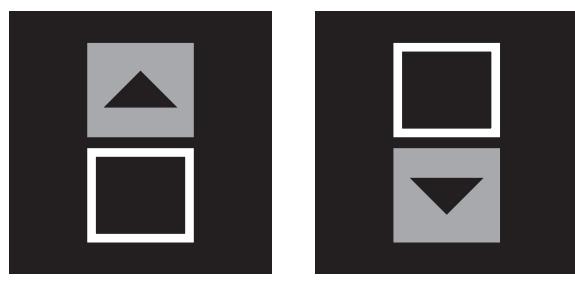
**UPPER oven:** WHITE icon - ON (not active / selected)  
**LOWER oven:** GRAY icon - OFF (not selected)



**NOTE:** Press the [ON/OFF] knob to switch the oven ON and press again to switch it OFF. The oven returns to standby mode.

**To select the Oven Cavity press the related [FUNCTION] knob for 2 seconds.**

**If an oven cavity is OFF and selected while the other is ON, an icon is showed on the display to advise that the cavity not selected is activated.**

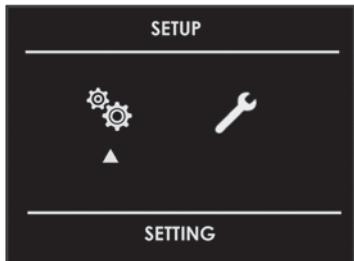


# 10 - User Settings

With the oven on, select the  icon and confirm with the function knob to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

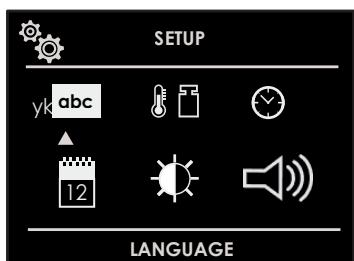
**NOTE:** The Setting menu can never be set if any time function is already set: first delete all the active time functions.

1. Rotate the [FUNCTION] knob to select the sub menu and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



2. Use this menu to change the following settings:

Rotate the [FUNCTION] knob to select the setting or change a sub menu from among the six available ones and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



## Language

Rotate the [FUNCTION] knob to select a language from among those available, and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



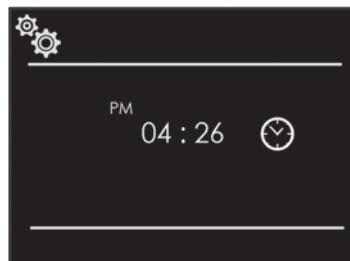
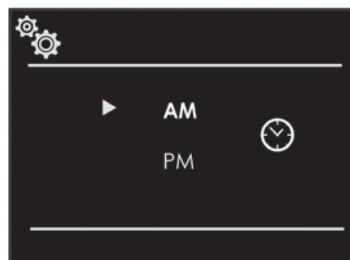
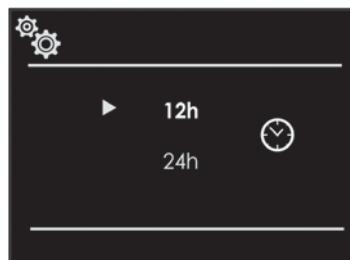
## Temperature & Weight

Rotate the [FUNCTION] knob to select one of the two temperature options “°C/°F” or weight options Kg/lb and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



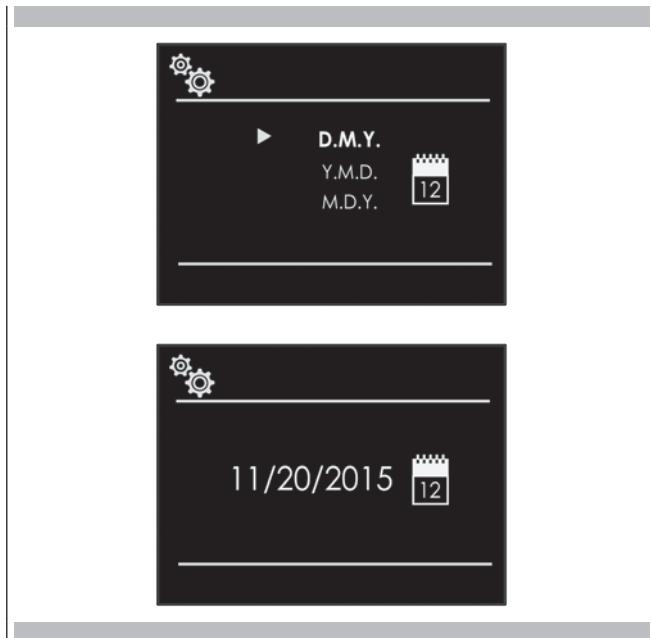
## Time

Rotate the [FUNCTION] knob to select the time format between the options “12h AM/PM or 24h” and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob. Subsequently, set the time of the day using the same procedure.



## Date

Rotate the [FUNCTION] knob to select the date format from among the options “D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y.” and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



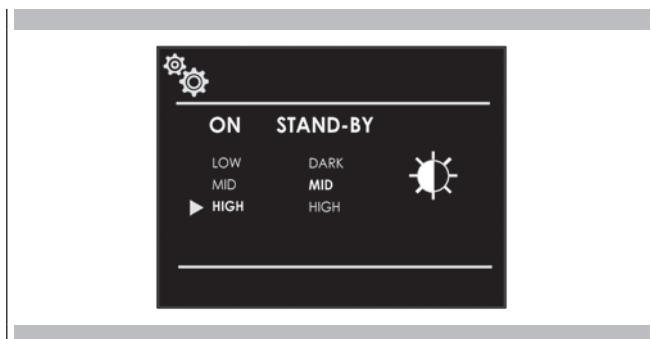
## Beeper

Rotate the [FUNCTION] knob to select the required beep level and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



## Brightness

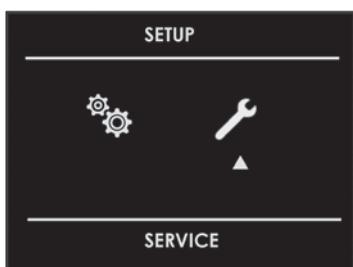
Rotate the [FUNCTION] knob to choose which luminosity setting to change between ON or STAND-BY, than by means of rotating the [FUNCTION] knob to select the required degree of luminosity and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



# 11 - System Setting

With the oven on, select the icon  and confirm with the [FUNCTION] knob to enter the SETTINGS menu. This menu permits setting a number of parameters or special functions. It also permits accessing the error events list.

1. Press the [FUNCTION] knob to select the sub menu and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



2. Use this menu to change the following settings:

Press the [FUNCTION] knob to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



## Demo

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

1. Press the [FUNCTION] knob to select the item ON.
2. Confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.
3. Press the [ON/OFF] knob.

After about 30 seconds, the oven starts to operate in this mode.

To temporarily stop the DEMO function, simply keep any knob pressed for a few seconds until the oven switches to standby.

If the DEMO function is not disabled, it restarts automatically after 30 seconds.

To disable the function, enter the DEMO display page and set OFF. Confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.

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



## Event Log

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



### Switching the oven on and off

#### **! IMPORTANT**

- After switching off the oven, the cooling fan could continue to operate until the inner parts of the oven have cooled down.

Press the [ON/OFF] knob to switch the oven ON and press again to switch it OFF. The oven returns to standby mode.

**To select the Oven Cavity press the related [FUNCTION] knob for 2 seconds.**

#### Functions



WARM



WARM PLUS



SABBATH (On some models)



SELF CLEAN

### Selecting the cooking mode

#### **! IMPORTANT**

- Do not leave the door open for a long time during cooking.
- The door must be kept closed during the BROIL functions.
- Position the grill or grills on an appropriate level.

#### Functions



BAKE



ROAST



TRUE CONVEC.



CONVEC. ROAST



CONVEC. BAKE



BROIL



CONVEC. GRILL



CONVEC. BROIL



PIZZA



CLASSIC PIZZA  
(On some models)



DEFROST



DEHYDRATE

Select the appropriate cooking mode according to the food to be cooked using the [FUNCTION] knob and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.

### Changing the cooking mode

To change the cooking mode while the oven is working, rotate [BACK] for 2 seconds. At this point, another cooking mode can be selected from among those available in the group by means of the [FUNCTION] knob.

### Changing temperature

#### **! IMPORTANT**

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

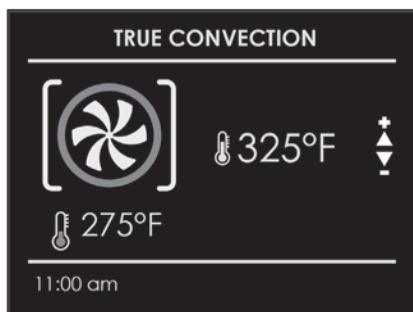
1. From the cooking mode display page, the temperature can be changed by means of the [TEMPERATURE] knob.
2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the [TEMPERATURE] knob.

## 12 - Starting your Oven

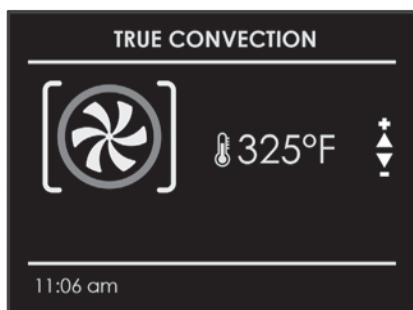
COOKING MODE	ICON	FAST PREHEAT	MEAT PROBE	Min.	TEMPERATURE Preset	Max.
DEFROST	[]			***	***	***
DEHYDRATE	[]			120°F (50°C)	140°F (60°C)	160°F (70°C)
WARM	[]			80°F (25°C)	100°F (40°C)	120°F (50°C)
WARM PLUS	[]			130°F (55°C)	170°F (75°C)	210°F (100°C)
BAKE	[]	⌈	⚡	170°F (75°C)	350°F (175°C)	550°F (290°C)
ROAST	[]	⌈	⚡	170°F (75°C)	350°F (175°C)	550°F (290°C)
TRUE CONVECTION	[]	⌈	⚡	170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
PIZZA	[]	⌈	⚡	170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
CONVECTION ROAST	[]	⌈	⚡	170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
CONVECTION GRILL	[]	⌈	⚡	170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
CONVECTION BAKE	[]	⌈	⚡	170°F (75°C)	450°F (230°C)	550°F (290°C)
CONVECTION BROIL	[]	⌈	⚡	170°F (75°C)	450°F (230°C)	550°F (290°C)
BROILL1					400°F (205°C)	
BROILL2					450°F (230°C)	
BROILL3	[]		⚡		490°F (255°C)	
BROILL4					520°F (270°C)	
BROILL5					550°F (290°C)	
CLASSIC PIZZA (if present)	[]				590°F (310°C)	
SABBATH (if present)	[]			120°F (50°C)	140°F (60°C)	550°F (290°C)
SELF CLEAN	[]				840°F (450°C)	

### Pre-heating phase

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



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

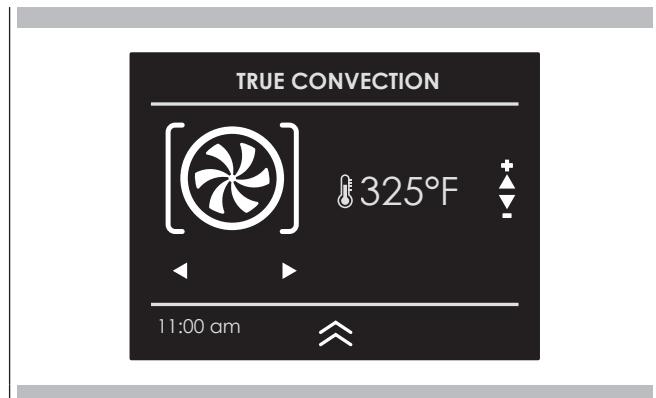


### Fast Preheat

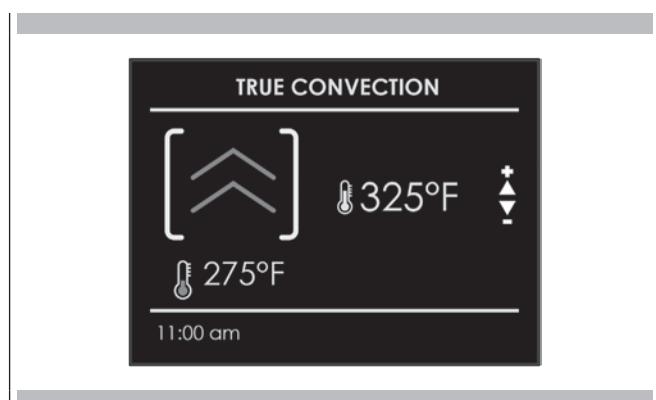
The FAST PREHEAT function permits reaching the desired temperature quicker compared to standard preheating. The function can be enabled for all the cooking modes in the BAKE (except the Sabbath and ECO), CONVECT and PIZZA groups.

### To select FAST PREHEAT:

1. Select and start the cooking mode and turn the knob to the RIGHT.
2. After entering the functions menu, select the icon by means of the knob and confirm by means of the pressing [FUNCTION] knob. The symbol appears in the lower part of the screen.



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



### Using Oven Lights

A single push of the [FUNCTION] knob activates the lights only when pressed during a cooking operation.

Oven lights turn on automatically when the door is opened. When an oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started.

Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.

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

NOTE: Once switched on, the lights go OFF automatically after 3 minutes. To switch them back ON, press the [FUNCTION] knob or open the door.

# 13 - Time Oven Mode Operation

Be sure that the time-of-day clock is displaying the correct time.  
The timed mode turns off the oven at the end of the cook time.

## CAUTION

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

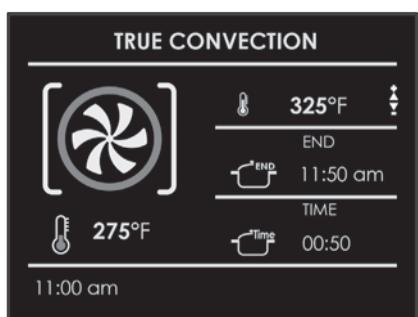
**NOTE** The time functions cannot be used if the meat probe is on. The maximum cooking time that can be set is 12 h.

## Cook Time

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

### To Set a Timed Mode

1. Select the cooking mode and temperature.
  2. There are two ways to set the function.
    - a) Select  to set the duration and press [FUNCTION] knob.
    - b) Select  to set the stop time and press [FUNCTION] knob.
  3. After selecting one of the two above options, set the time by means of the [FUNCTION] knob and confirm and confirm by means of the pressing [FUNCTION] knob.
  4. After pressing the [FUNCTION] knob cooking starts and the time cooking information is shown on the display page.
- Cooking mode
  - Temperature
  - Cooking time
  - End of cooking time

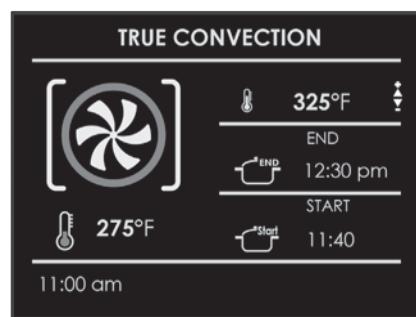


## Stop Time

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

### To Delay the Start of a Timed Mode

- 1 First of all set the required timed cooking as indicated in the "COOK TIME" paragraph.
  - 2 Select  to set the stop time and press [FUNCTION] knob.
  - 3 Set the cooking stop time by means of the [FUNCTION] knob and confirm and confirm by means of the pressing [FUNCTION] knob.
  - 4 After pressing the [FUNCTION] knob, the function positions in standby and the postponed cooking details are shown on the screen.
- Cooking mode
  - Temperature
  - Cooking stop time
  - Cooking start time



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

To change the cooking time when the oven is already operating, simply rotate the [FUNCTION] knob to the right [LOCK] and enter the new cooking time before pressing the [FUNCTION] knob again.

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

To change the cooking time and stop time when the oven is already operating, simply rotate the [FUNCTION] knob to the right [LOCK] and enter the new cooking stop time before pressing the [FUNCTION] knob again.

## 14 - Setting the Meat Probe (if present)

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

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

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

NOTE : the food probe is an accessory available only in some versions of the product.

Tenderness, aroma and flavour are the result of precise, functional control.

The food probe is a thermometer which, when inserted into the food, makes it possible to check the internal temperature and use it to establish the end of cooking.

For example, meat may look like it is cooked on the outside, but still be pink on the inside!

The temperature reached by food during cooking is closely linked to problems relating to health and hygiene. Bacteria can be contained in every kind of meat, poultry and fish, as well as raw eggs.

Certain types of bacteria make food go off, while others, such as *Salmonella*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* can be seriously harmful to human health. Bacteria multiply very quickly above a temperature of 4.4° up to 60°C. Mince is particularly at risk from this point of view.

To prevent bacteria from multiplying, it is necessary to take the following measures:

- Do not defrost food at room temperature, always in the fridge or in the oven using the specific function. In the latter case, cook the food immediately afterwards.
- Stuff chicken just before eating it. Never buy pre-packed ready-stuffed chicken and only buy ready-cooked stuffed chicken when you intend to eat it within 2 hours.
- Marinate food in the fridge, not at room temperature.
- Use a food probe to check the temperature of meat, fish and poultry if they are more than 5 cm thick, to ensure that the minimum cooking temperatures are reached.
- The greatest hazards are posed by poorly cooked chicken, particularly at risk from *Salmonella*.
- Avoid interrupting the cooking process, i.e., partially cooking food, storing it and completing the cooking process later. This sequence encourages the growth of bacteria due to the "warm" temperatures reached inside the food.
- Roast meat and poultry in the oven at temperatures of at least 165°C.

NB: Use only the meat probe supplied with the appliance.

In any case, we recommend that you consult the following table taken from the National Food Safety Database (USA).

Food	Minimum internal temperature
<b>Mince</b>	
Hamburger	71°C
Beef, veal, lamb, pork	74°C
Chicken, turkey	74°C
<b>Beef, veal, lamb</b>	
Roasts and steaks:	
Rare	The cooking temperature for rare meat is not indicated by the NFSD as it is unsafe for health reasons
Medium-rare	63°C
Medium	71°C
Well done	77°C
<b>Pork</b>	
Chops, roasts, ribs:	
Medium	71°C
Well done	77°C
Fresh ham	71°C
Fresh sausages	71°C
<b>Poultry</b>	
Whole chicken or chicken pieces	82°C
Duck	82°C
Whole turkey (not stuffed)	82°C
Turkey breast	77°C

## 14 - Setting the Meat Probe (if present)

### **WARNING**

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

**NOTE** The meat probe is not enabled for all functions (meat probe function not available also for Recipes). If it is fitted during one of these functions, a probe removal message appears on the screen.

If the meat probe is accidentally removed during operation, a warning message appears on the screen. The temperature of the probe can be set between 104°F and 212°F (40°C - 100°C).

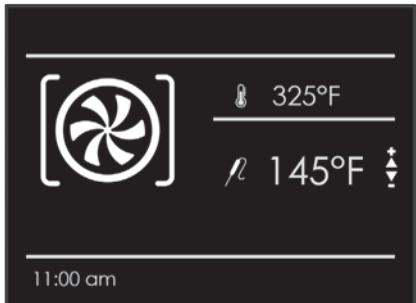
The oven stores the last temperature set by the user.

Insert the tip of the probe in the central and thickest part of the meat.

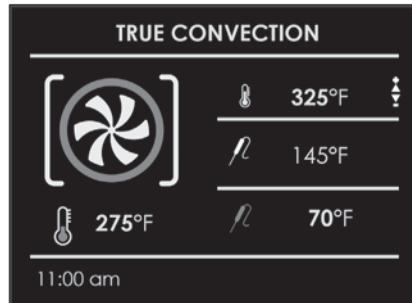
Make sure the probe is not in contact with the fat, bone, oven parts or dishes.

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

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



1. Set the required probe temperature by means of the [TEMPERATURE] knob.



2. After pressing the [FUNCTION] knob the cooking starts and all probe cooking details appear on the screen.

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

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

**NOTE:** After cooking has started, the oven temperature can in any case be changed at any time by means of the [TEMPERATURE] knob.

To change the probe temperature, turn the [FUNCTION] knob [BACK] for 2 seconds, then select again the cooking function and change the temperature value.

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

Recipe List	Type of Food	Food condition	Recipes List	Information displayed
PRESET OR PERSONAL		FRESH	BREAD PIZZA FIRST	
		FROZEN		
		WHOLE	MEAT	
		IN PEICES		
		WHOLE	POULTRY	TYPE OF ACCESSORY
		IN PEICES		LEVEL POSITION
		WHOLE	FISH	FOOD WEIGHT
		IN PEICES		COOKING TIME
		-	VEGETABLES	PREHEAT REQUIRED (YES/NO)
		-		
		-	PIES	
		-		

### Select an already-set recipe:

1. Switch the oven, select the icon and press the [FUNCTION] knob.
2. Using the [FUNCTION] knob select the list between "PRESET" or "PERSONAL" and confirm by means of the same knob.
3. Choose the type of food to be cooked using the [FUNCTION] knob and confirm by means of the same knob.
4. Using the [FUNCTION] knob choose between "FRESH" or "FROZEN" or in other cases between "WHOLE" or "IN PEICES" and confirm by means of the same knob.
5. Select the required recipe by means of the [FUNCTION] knob and confirm by means of the same knob.
6. When the recipe is selected, the following display page appears on the screen:

#### ROASTED TURKEY

RECTANGULAR GRID



LEVEL	1
WEIGHT	3800g
COOKING TIME	03:00
PREHEAT	YES

START

SAVE

## 15 - Recipes

- To start the recipe, confirm by pressing the [FUNCTION] knob.

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

- Upon termination, the oven switches off and an acoustic and visual signal warns that the recipe has terminated.

### Saving a personalized recipe:

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

- Once a recipe has been selected, rotate the [FUNCTION] knob and confirm by pressing the same knob.
- To change the weight, enter the desired weight by means of the [FUNCTION] knob and confirm by pressing the same knob.



- The oven switches automatically to the cooking time. To change this time, use the [FUNCTION] knob to set the cooking time and confirm by pressing the same knob.



- At this point, the recipe can be saved in the list of "PERSONAL" recipes by selecting "SAVE" and confirming by means of the [FUNCTION] knob.



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

- To start the recipe press the [FUNCTION] knob.

### Cancelling a Personalized recipe:

- To eliminate a recipe from the list of personalized recipes, select the recipe.
- Rotate the ON/OFF knob to the right and select the choice and confirm with the [FUNCTION] knob.



## 16 - Classic Pizza (on some models)

The CLASSIC PIZZA was specifically designed so you can bake perfect PIZZAS in just a few minutes.

For perfect results, select the  to access this special recipe. After you make your settings, Classic Pizza recipes will do the rest, reaching about 650°F (345°C) by turning on the heating elements at 100% of their capacity.

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

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

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

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

### Selecting an already-set "CLASSIC PIZZA" recipe:

1. Start the oven and select the icon  and confirm with the [FUNCTION] knob.
2. By means of the [FUNCTION] knob, select the list between "PRESET" or "PERSONAL" and confirm with the same knob.
3. Choose the type of pizza to be cooked by means of the [function] knob and confirm by pressing the same knob.
4. After the recipe has been selected, the following display page appears:



Once a recipe has been selected the "Time" setting can be changed (from 01:00 min/sec to 59:59 min/sec) and the recipe can be saved among the "PERSONAL" recipes of the special

Classic Pizza function. If so required, the saved recipe can also be cancelled.

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

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

5. Once confirmed with the [FUNCTION] knob, the oven preheats and when finished, it beeps and the display will tell that it's the right moment to put in the pizzas. Baking automatically starts when you close the door and, from now to the end, there are no other settings or anything to turn on; you must simply follow the instructions on the display.



NOTE After the first pizza, you can immediately continue baking other pizzas without having to preheat. If, on request is selected, the recipe is repeated, while if OFF is pressed the recipe terminates.

## 16 - Classic Pizza (on some models)

### Tips For A Good Pizza:

Given the high temperatures and short baking time, we recommend that you insert and remove the pizzas quickly so that the door is open for as short a time as possible and the temperature doesn't drop.

Once the beep and display indicate that baking is finished, immediately remove the pizza, since the cooking times are very short and even a few seconds can have a significant effect.

The baking time can be changed based on the type of dough and pizza; changes should be made with the +/- keys before pressing the start key.

At the end of the recipe, you will be asked if you want to save it in your personal recipes.

**PIZZA GRILL**



**OVEN STONE (IF PRESENT)**



**Insert before the preheating the oven**

# 17 - 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 42.

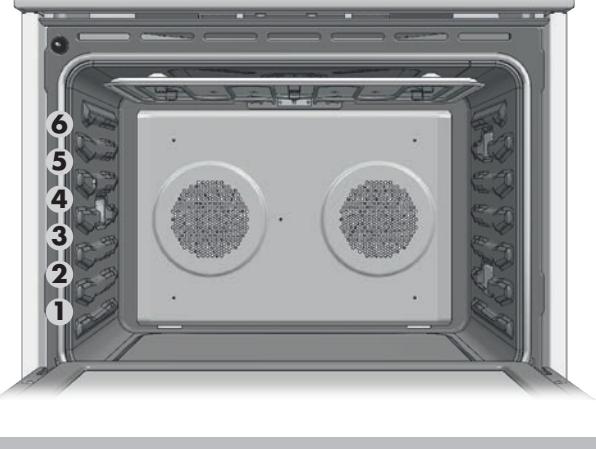
BAKE CHART - CONVECTION CAVITY				
FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)		TIME (MIN)
<b>CAKE</b>				
Cupcakes	2	350 (175)		19 - 22
Bundt Cake	1	350 (175)		40 - 45
Angel Food	1	350 (175)		35 - 39
<b>PIE</b>				
2 crust, fresh, 9"	2	375 - 400 (190 - 205)		45 - 50
2 crust, frozen fruit, 9"	2	375 (190)		68 - 78
<b>COOKIES</b>				
Sugar	2	350 - 375 (175 - 190)		8 - 10
Chocolate Chip	2	350 - 375 (175 - 190)		8 - 13
Brownies	2	350 (175)		29 - 36
<b>BREADS</b>				
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
<b>PIZZA</b>				
Frozen	2	400 - 450 (205 - 235)		23 - 26
Fresh	2	475 (246)		15 - 18

# 18 - Convection Bake Tips and Techniques

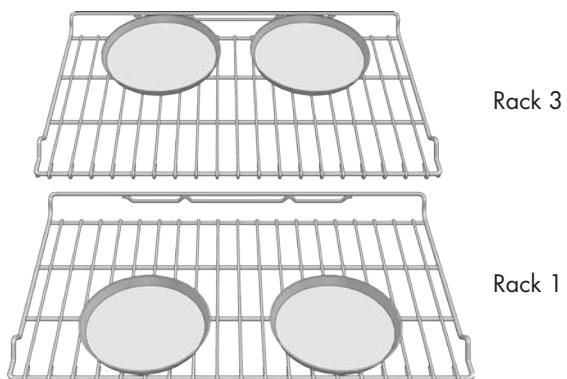
Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C).

- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3, 4 and 5. All five racks can be used for cookies, biscuits and appetizers.
  - 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.
  - 3 rack baking: Use positions 2, 3 and 4 or 1, 3 and 5.
  - When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Allow 1" - 1½" (2,5 - 3cm). air space around pans.
- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will work well in convection.
- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 42.

## 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
- Popovers
- Casseroles and One-Dish Entrees
- Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)
- Air Leavened Foods (Souffles, 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%.

# 18 - Convection Bake Tips and Techniques

## 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)
<b>CAKE</b>			
Cupcakes	2	325 (160)	20 - 22
Bundt Cake	1	325 (160)	43 - 50
Angel Food	1	325 (160)	43 - 47
<b>PIE</b>			
2 crust, fresh, 9"	2	350 - 400 (175 - 205)	40 - 52
2 crust, frozen fruit, 9"	2	350 (175)	68 - 78
<b>COOKIES</b>			
Sugar	2	325 - 350 (160 - 175)	9 - 12
Chocolate Chip	2	325 - 350 (160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325 (160)	29 - 36
<b>BREADS</b>			
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
<b>PIZZA</b>			
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)
<b>CAKE</b>			
Cupcakes	2	325 (160)	16 - 18
Bundt Cake	1	325 (160)	37 - 43
Angel Food	1	325 (160)	35 - 39
<b>PIE</b>			
2 crust, fresh, 9"	2	350 - 400 (175 - 205)	35 - 45
2 crust, frozen fruit, 9"	2	350 (175)	68 - 78
<b>COOKIES</b>			
Sugar	2	325 - 350 (160 - 175)	6 - 9
Chocolate Chip	2	325 - 350 (160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325 (160)	29 - 36
<b>BREADS</b>			
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
<b>PIZZA</b>			
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.

# 19 - Convection Roast Tips and Techniques

- Do not preheat for Convection Roast.
- Roast in a low-sided, uncovered pan.
- When roasting whole chickens or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- Use the 2-piece broil pan for roasting uncovered.
- Use the probe or a meat thermometer to determine the internal doneness on "END" temperature (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)
<b>BEEF</b>					
Rib Roast	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Rib Eye Roast, (boneless)	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless)	3 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Tenderloin Roast	2 - 3	400 (205)	2	15 - 20	145 (63) medium rare
<b>PORK</b>					
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
<b>POULTRY</b>					
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)
<b>LAMB</b>					
Half Leg	3 - 4	325 (160)	2	22 - 27 28 - 33	160 (71) medium 170 (77) well
Whole Leg	6 - 8	325 (160)	1	22 - 27 28 - 33	160 (71) medium 170 (77) well

## 19 - Convection Roast Tips and Techniques

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

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

## 20 - Convection Broil Tips and Techniques

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

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.)*
<b>BEEF STEAK (1-½" OR MORE)</b>					
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
<b>HAMBURGERS (MORE THAN 1")</b>					
Medium	4	550 (290)	160 (71)	8 - 11	5 - 7
Well	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
<b>Poultry</b>					
<b>Chicken Quarters</b>	4	450 (235)	180 (82)	16 - 18	10 - 13
<b>Chicken Halves</b>	3	450 (235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
<b>Chicken Breasts</b>	4	450 (235)	170 (77)	13 - 15	9 - 13
<b>PORK</b>					
<b>Pork Chops (1¼" or more)</b>	4	450 (235)	160 (71)	12 - 14	11 - 13
<b>Sausage - fresh</b>	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.)*
<b>BEEF STEAK (1-½" OR MORE)</b>					
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
<b>HAMBURGERS (MORE THAN 1")</b>					
Medium	4	550 (290)	160 (71)	9 - 11	5 - 8
Well	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
<b>Poultry</b>					
<b>Chicken Quarters</b>	4	450 (235)	180 (82)	18 - 20	13 - 15
<b>Chicken Halves</b>	3	450 (235)	180 (82)	25 - 27	15 - 18
<b>Chicken Breasts</b>	4	450 (235)	170 (77)	14 - 16	10 - 14
<b>PORK</b>					
<b>Pork Chops (1¼" or more)</b>	4	450 (235)	160 (71)	13 - 15	12 - 14
<b>Sausage - fresh</b>	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.

## 21 - Dehydrate Tips and Techniques

---

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

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

## 22 - Broil Tips and Techniques

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

Broil Chart					
Food and Thickness	Rack Position	Broil Setting	Internal Temp. °F (°C)	Time Side 1 (min.)*	Time Side 2 (min.)*
<b>BEEF</b>					
<b>Steak (3/4"-1")</b>					
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
<b>HAMBURGERS (3/4"-1")</b>					
Medium	4	5	160 (71)	8 - 11	6 - 9
Well	4	5	170 (77)	10 - 3	8 - 10
<b>Poultry</b>					
<b>Breast (bone-in)</b>	4	4	170 (77)	0 - 2	8 - 10
<b>Thigh (very well done)</b>	4	3	180 (82)	28 - 30	13 - 15
<b>PORK</b>					
<b>Pork Chops (1")</b>	5	5	160 (71)	7 - 9	5 - 7
<b>Sausage - fresh</b>	5	5	160 (71)	5 - 7	3 - 5
<b>Ham Slice (1/2")</b>	5	5	160 (71)	4 - 6	3 - 5
<b>SEAFOOD</b>					
<b>Fish Filets, 1"</b>	4	4	Cook until opaque & flakes easily with fork	10 - 14	Do not turn
<b>LAMB</b>					
<b>Chops (1")</b>					
<b>Medium Rare</b>	5	5	145 (63)	5 - 7	4 - 6
<b>Medium</b>	5	5	160 (71)	6 - 8	4 - 6
<b>Well</b>	5	5	170 (77)	7 - 9	5 - 7
<b>BREAD</b>					
<b>Garlic Bread, 1" slices</b>	4	5		2 - 2.30	
<b>Garlic Bread, 1" slices</b>	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) Leftovers & Casseroles	
145°F (63°C)	Fresh beef, Veal, Lamb (medium rare)		170°F (77°C)	Fresh beef, Veal, Lamb (well done) Poultry breast	
	Ground Meat & Meat mixtures (Beef, Pork, Veal Lamb)		180°F (82°C)	Fresh Pork (well done) Chicken and Turkey (Whole) Poultry (thighs and wings)	
160°F (71°C)	Fresh beef, Veal, Lamb (medium) Fresh Pork (medium)			Duck and Goose	
	Fresh Ham (raw) Egg Dishes				
165°F (74°C)	Ground Meat & Meat mixtures (Turkey, Chicken)				

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

## 23 - Sabbath Mode Instructions (on some models)

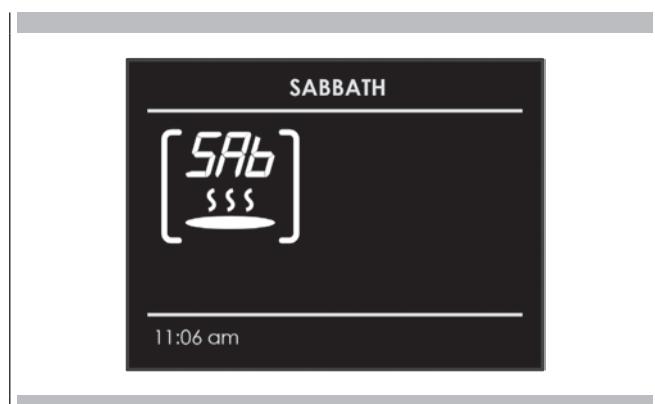
The Sabbath Mode function of your oven complied with Jewish laws. This function allows the oven to perform only the static function.

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

- Oven lights
- All the functions except ON/OFF and the temperature setting
- Meat Probe Function
- Timed cooking function
- Timer function
- The icon on the display screen is steady and not animated as in the case of traditional cooking modes.
- Display screen and key acoustic warnings.

To set the Sabbath Mode function, switch ON the oven and select the Sabbath function by means of the [FUNCTION] knob and confirm with the same knob.

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



NOTE The function lasts at most 72 hours.

The temperature can be set at any time from 120°F (50°C) to 550°F (290°C) with a preset of 140°F (60°C).

The function can be disabled at any time by pressing the OFF key.

# 24 - Oven Care and Cleaning

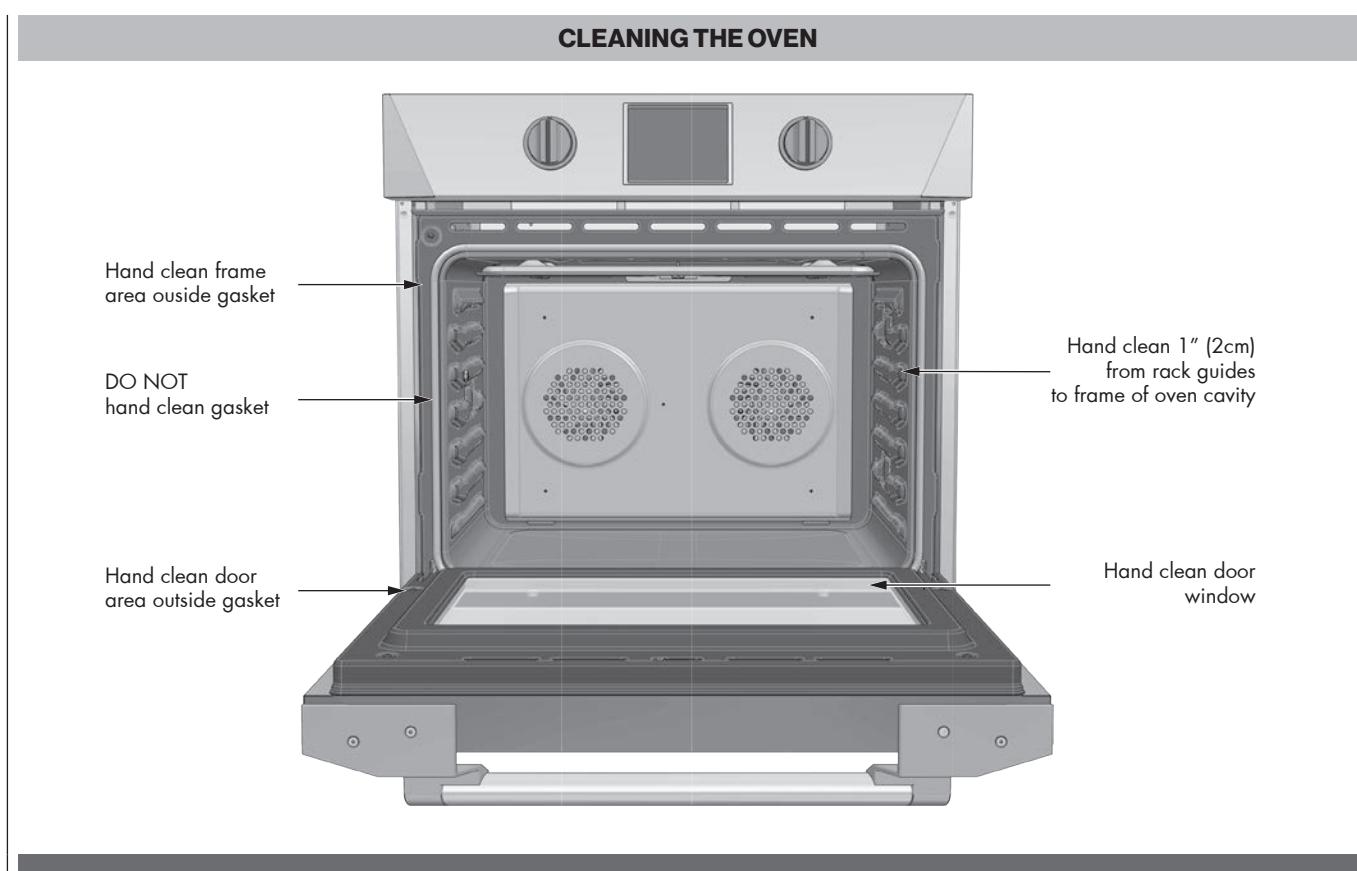
## Self-Cleaning the Oven

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.

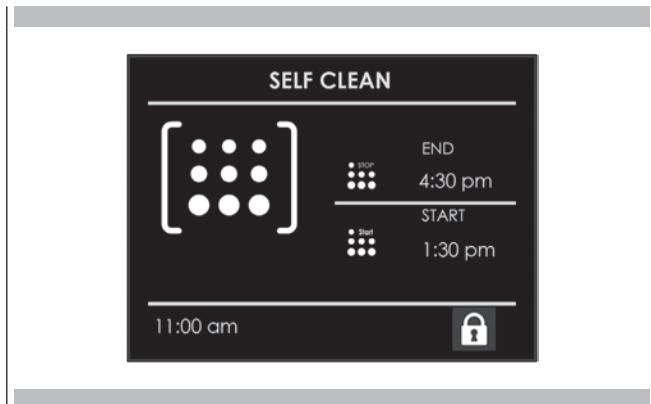
## Preparing the Oven for Self-Clean

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 38.
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 1½ " (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 41.



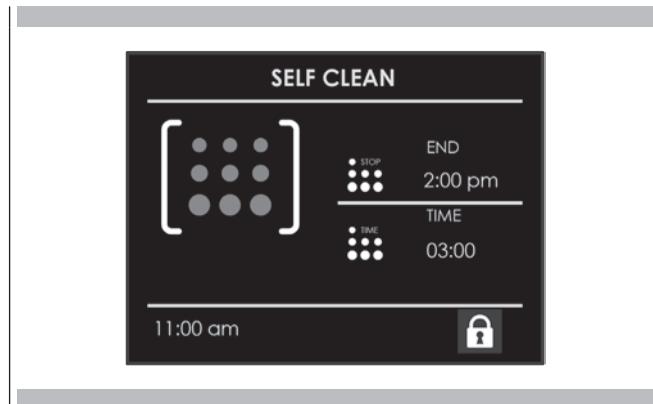
## To Set the Self-Clean Mode

1. Press the ON/OFF knob and select the icon [■] and then confirm with the same knob.
2. A message will appear on the screen prompting simultaneous rotation of the knobs followed by removal of all the objects and accessories from the compartment.
3. Press the [FUNCTION] knob to start door lock and cleaning cycle.
4. The clean time is displayed automatically, its standard value is 3 hours (min. 2h - max 4h).



## To Delay the Start of Cleaning

1. Follow steps 1 through 3 above.
2. Touch the icon and verify that "STOP TIME" appears on the display. The hours will begin flashing, use the [FUNCTION] knob to change the value, then confirm by pressing the [FUNCTION] knob.
3. Automatically the minutes will flash, use the [FUNCTION] knob to change the value, then confirm by pressing the [FUNCTION] knob.



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

## To Change the Cleaning Time

1. To change the setting from 3 hours, select 4 either 2 hours for light soil immediately after starting.
2. To change the hours, rotate the [FUNCTION] knob to the RIGHT and select icon, (the hours will flash), use the [FUNCTION] knob to change the value, then confirm by pressing the [FUNCTION] knob.
3. Automatically the minutes will flash, use the [FUNCTION] knob to change the value, then confirm by pressing the [FUNCTION] knob.

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

### CAUTION

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

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

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

- From the 460°C/860°F to 270°C/518°F= "End Self Cleaning"
- From the 270°C/518°F to 50°C/122°F= "Waiting to Clean"
- From the 50°C/122°F to 25°C/77°F= "Remove Residues" (Press ON/OFF key to clear the message).

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

### Self-cleaning Tips:

If any soil remains in the oven after the self-clean cycle is complete, you may repeat the cycle if you want.

Self-clean the oven regularly to prevent excessive soil build-up. Doing so will make the self-clean cycle work better and reduce smoke and odors.

# 26 - General Oven Care

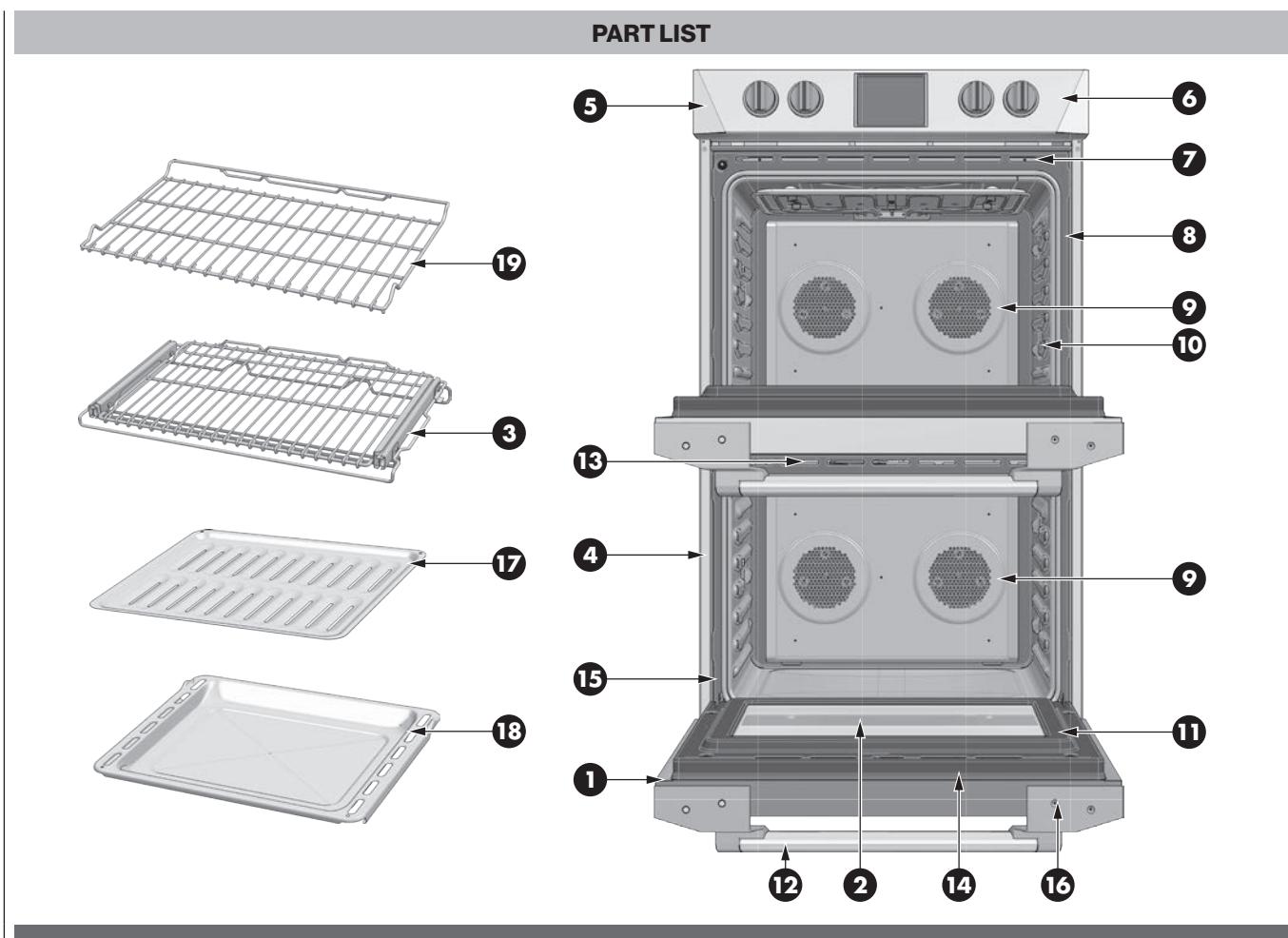
## How to Use the Oven Cleaning Chart

1. Locate the number of the part to be cleaned in the illustration on this page.

2. Find the part name in the chart.

- Use the cleaning method in the left column if the oven is black or white.
- Use the cleaning method in the right column if the oven is stainless steel.

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



## Cleaning Chart

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

## 27 - Oven Finishes / Cleaning Methods

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

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

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

Part	Cleaning Method
A <b>Chrome Plated</b>	Wash with hot sudsy water. Rinse thoroughly and dry. Or, gently rub with Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® or S.O.S.® pads as directed. Easy Off® or Dow® Oven Cleaners (cold oven formula) can be used, but may cause darkening and discoloration. Racks may be cleaned in the oven during the self-clean mode. However, chromed racks will lose their shiny finish and permanently change to a metallic gray.
B <b>Fiberglass Knit</b>	DO NOT HAND CLEAN GASKET.
C <b>Glass</b>	Spray Windex® or Glass Plus® onto a cloth first then wipe to clean. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease spatters.
D <b>Painted</b>	Clean with hot sudsy water or apply Fantastik® or Formula 409® first to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powdered cleansers and steel wool pads.
E <b>Porcelain</b>	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 <b>Reflective Glass</b>	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 <b>Stainless</b>	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 <b>Probe (if present)</b>	Clean probe by hand with detergent and hot water. Then rinse and dry. Do not so or clean in dishwasher.

## 28 - Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal

### **WARNING**

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

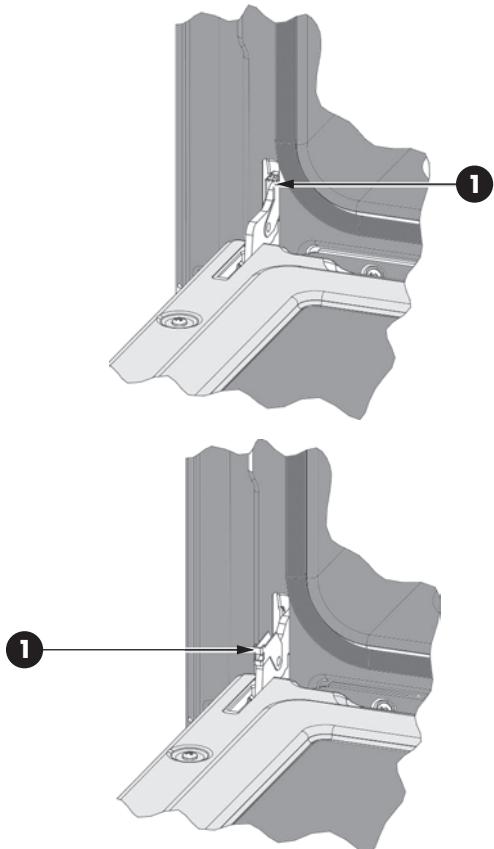
### To Remove Door

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

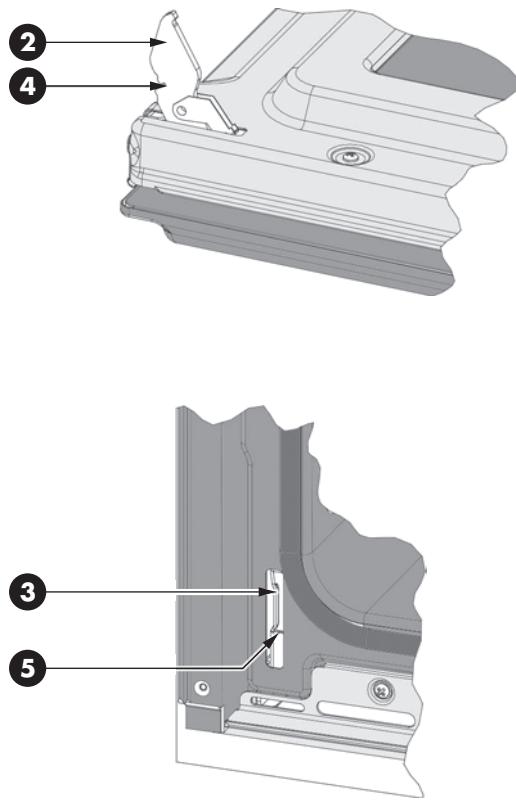
### To Replace Door

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

#### TO REMOVE THE DOOR



#### TO REPLACE DOOR



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

### To Replace a Light Bulb

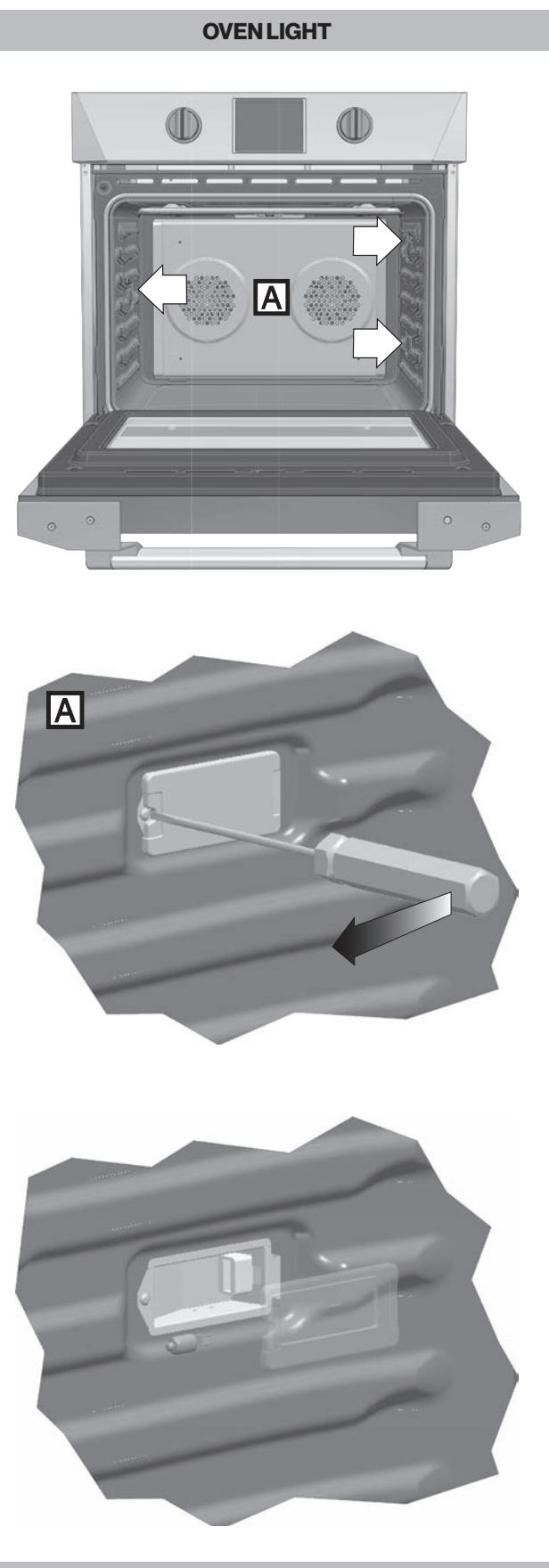
1. Read WARNING on this page.
2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. In ovens with lateral rack supports, remove them by unscrewing the four screws.
4. Remove the lens between screw and glass using a screw driver.
5. Remove the light bulb from its socket by pulling it.
6.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

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



#### WARNING

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



## 30 - 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 29 to 34 for the correct rack position and baking time

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

# 31 - Solving Operational Problems

Before calling for 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 call an authorized 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 call an authorized 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 center.
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 14). Refer to cook charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25°F (15°C) when baking with Convention Bake mode.
Oven temperature is too hot or too cold	The oven thermostat needs adjustment. See Calibrating Oven Temperature, Page 14.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 41. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
v	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 36.
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..
Is the control knob set to the proper heat level?	See "Setting the Control Knobs" section.

## Service Data Record

For authorized service or parts information see  
"Fulgor Warranty..."

The location of the serial tag on the product can be seen when the oven door is opened. It is located on the left side, centered vertically just inside the oven cavity. See Page 7. Now is a good time to write this information in the space below provided. Keep your invoice for warranty validation.

### Service Data Record

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Date of Installation or Occupancy \_\_\_\_\_

# FORZA WARRANTY U.S.A.

## FREE STANDING GAS RANGES – WALL OVENS – RANGE TOPS – DISHWASHERS – RANGE HOODS

The warranties provided by Forza in this statement apply exclusively to Forza appliances and accessories sold as new products to the original owner by a Forza authorized distributor, retailer, dealer or service center and installed in the United States.

The warranties provided in this statement are not transferable and have validity from the date of original purchase.

### **Duration of warranty:**

For twenty-four (24) months from the original date of purchase, the Forza warranty covers all parts and labor to repair or replace, under normal residential use, any part of the product proving to be defective in material or workmanship as a result of the original manufacturing process. Repair service must be performed by a Forza Authorized Service Center during normal working hours.

### **Responsibilities of the buyer:**

When writing or calling about a service problem, please include the following information:

- Your name, address and telephone number;
- Appliance model and serial number;
- Name of your dealer;
- A clear description of the problem you are having;
- Proof of purchase (sales receipt).

### **Cosmetic warranty:**

Forza will cover parts showing cosmetic defects (doors, handles, glass, product frames, racking and interior, exterior surfaces) in material and workmanship for a period of seven (7) days after the delivery of the unit. This coverage will include scratches, stains, surface imperfections on stainless steel, paint and porcelain, with the exclusion of slight differences in color due to materials and painting/enameling technologies. However, slight color variation may be noticed because of the inherent differences in painted parts and porcelain parts as well as differences in kitchen lighting, product locations, and other factors. Therefore, this warranty does not apply to color variation attributable to such factors.

### **WHAT IS NOT COVERED:**

- 1) The product used in any commercial application.
- 2) Service trips to your home, during which no fault is found.
- 3) Repair service provided by any service agency that is not Forza authorized.
- 4) Damage or repair service to correct any service provided by an unauthorized agency.
- 5) Damage or repair service to correct the use, addition or substitution of any orginal part with an unauthorized part.
- 6) Installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes.
- 7) Defects or damage due to improper storage of the product.
- 8) Damages due to failure in following the manufacturer's recommended care, cleaning and maintenance instructions; in particular, damages to the oven and/or the cooktop if they have not been cared and cleaned according to these instructions.
- 9) Defects, damages or missing parts on products sold out of the original factory packaging or from displays.
- 10) Service calls or repairs to correct the installation of the product and/or related accessories, calibrations and normal adjustments after installation and setup, including burner adjustments.
- 11) Service calls to connect, convert or otherwise repair the electrical wiring and/or gas line to properly use the product.
- 12) Service calls to provide instructions on the use of a Forza product.
- 13) Repair or failure of the product if it is abused, misused, used improperly, used for other than the intended purpose or if used commercially/industrially.
- 14) Damage or repairs caused by the use of harsh chemicals or cleaning products improperly applied.
- 15) Replacement of wear and tear parts.

- 16) Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- 17) Damages to anything situated next to the product, including, but not limited to, ceiling, floor or cabinetry.
- 18) Defects and damages arising from accidents, alterations, misuse, abuse, improper installation, or installation that does not conform to instructions given by Forza.
- 19) Damages occurred during transit, handling and/or installation of the product.
- 20) Defects and damage arising from external forces beyond the control of Forza such as fire, flood, earthquakes and other acts of God.
- 21) Forza cannot guarantee the availability of service in areas more than 30 miles from an authorized retailer. In such cases where travel charges are levied, those will be borne by the consumer.
- 22) This warranty only covers service performed at the location of product installation and will not cover costs associated with repairing off-site unless expressly authorized by Forza nor does it cover the travel costs associated with providing service to remote locations.
- 23) Replacement filters for ventilation hood recirculating kits are not covered by the product warranty.
- 24) Products with original serial numbers that have been removed.
- 25) Replacement light bulbs are not covered by the product warranty.
- 26) Damages to people or property caused by the product or through its usage.

In the case that the product is will be installed in a remote area, where certified trained technicians are not reasonably available, the customer will be responsible for the transportation costs for the delivery of the product to the nearest authorized service center or for the travel costs of a certified trained technician.

Remote locations/area: are defined as being outside of a 30 miles from any service provider.

**Forza reserves the right to revise this warranty at any time.**

**Forza does not assume any responsibility for incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state.**

# **FORZA WARRANTY U.S.A.**

## **B-STOCK/ DISPLAY MODEL**

### **FREE STANDING GAS RANGES – WALL OVENS – RANGE TOPS – DISHWASHERS – RANGE HOODS**

The warranties provided by Forza in this statement apply exclusively to Forza appliances and accessories sold to the original owner by a Forza authorized distributor, retailer, dealer or service center and installed in the United States.

The warranties provided in this statement are not transferable and have validity from the date of original purchase.

B-Stock (refurbished product, product returns, 'scratch and dent' products, old stock (defined as more than one year's difference between production date and date of sale to end user, discounted product etc.) and display models (trade shows, dealer, project or distributor showroom display models, etc.) are not considered 'new', in-the- box product and are thus not covered by FORZA standard warranty.

For any functional or cosmetic issue not disclosed by the seller realized at initial inspection / commission of the product: please contact the seller.

#### **Duration of warranty:**

#### **FULL NINETY DAY TOTAL PRODUCT WARRANTY**

For ninety days from the original date of purchase, the FORZA product warranty covers all parts and labor to repair or replace, under normal residential use, any part of the product proving to be defective in material or workmanship as a result of the original manufacturing process. There is no service or cosmetic warranty of any kind of B-Stock model.

#### **Responsibilities of the buyer: When writing or calling about a service problem, please include the following information:**

- Your name, address and telephone number;
- Appliance model and serial number;
- Name of your dealer;
- A clear description of the problem you are having;
- Proof of purchase (sales receipt).

#### **WHAT IS NOT COVERED:**

- 1) The product used in any commercial application.
- 2) Service trips to your home, during which no fault is found.
- 3) Repair service provided by any service agency that is not Forza authorized.
- 4) Damage or repair service to correct any service provided by an unauthorized agency.
- 5) Damage or repair service to correct the use, addition or substitution of any orginal part with an unauthorized part.
- 6) Installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes.
- 7) Defects or damage due to improper storage of the product.
- 8) Damages due to failure in following the manufacturer's recommended care, cleaning and maintenance instructions; in particular, damages to the oven and/or the cooktop if they have not been cared and cleaned according to these instructions.
- 9) Defects, damages or missing parts on products sold out of the original factory packaging or from displays.
- 10) Service calls or repairs to correct the installation of the product and/or related accessories, calibrations and normal adjustments after installation and setup, including burner adjustments.
- 11) Service calls to connect, convert or otherwise repair the electrical wiring and/or gas line to properly use the product.
- 12) Service calls to provide instructions on the use of a Forza product.
- 13) Repair or failure of the product if it is abused, misused, used improperly, used for other than the intended purpose or if used commercially/industrially.
- 14) Damage or repairs caused by the use of harsh chemicals or cleaning products improperly applied.
- 15) Replacement of wear and tear parts.
- 16) Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- 17) Damages to anything situated next to the product, including, but not limited to, ceiling, floor or cabinetry.

- 18) Defects and damages arising from accidents, alterations, misuse, abuse, improper installation, or installation that does not conform to instructions given by Forza.
- 19) Damages occurred during transit, handling and/or installation of the product.
- 20) Defects and damage arising from external forces beyond the control of Forza such as fire, flood, earthquakes and other acts of God.
- 21) Forza cannot guarantee the availability of service in areas more than 30 miles from an authorized retailer. In such cases where travel charges are levied, those will be borne by the consumer.
- 22) This warranty only covers service performed at the location of product installation and will not cover costs associated with repairing off-site unless expressly authorized by Forza nor does it cover the travel costs associated with providing service to remote locations.
- 23) Replacement filters for ventilation hood recirculating kits are not covered by the product warranty.
- 24) Products with original serial numbers that have been removed.
- 25) Replacement light bulbs are not covered by the product warranty.
- 26) Damages to people or property caused by the product or through its usage.

In the case that the product is will be installed in a remote area, where certified trained technicians are not reasonably available, the customer will be responsible for the transportation costs for the delivery of the product to the nearest authorized service center or for the travel costs of a certified trained technician.

Remote locations/area: are defined as being outside of a 30 miles from any service provider.

**Forza reserves the right to revise this warranty at any time.**

**Forza does not assume any responsibility for incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state.**



# Table of Contents

<b>1 - Appareil domestique et four Précaution de sécurité</b>	<b>50</b>	<b>13 - Fonctionnement du mode temporisé</b>	<b>66</b>
		Temps de cuisson	66
<b>2 - Appareil domestique et four Instructions de sûreté</b>	<b>51</b>	Temps d'arrêt	66
Sécurité pour le four	51		
Sécurité pour l'auto-nettoyage du four	51		
<b>3 - Cuisiner avec un four à convection</b>	<b>52</b>	<b>14 - Réglage de la sonde thermique (le cas échéant)</b>	<b>67</b>
Avantages de la cuisson par convection	52		
<b>4 - Caractéristiques de Votre Four</b>	<b>53</b>	<b>15 - Recettes</b>	<b>69</b>
<b>5 - Les tableaux de commande</b>	<b>54</b>	<b>16 - Classic Pizza (sur certains modèles)</b>	<b>71</b>
Boutons de commande	54	<b>17 - Conseils et technique de cuisson</b>	<b>73</b>
<b>6 - Modes de four</b>	<b>55</b>	Guides générales	73
<b>7 - Information générale du four</b>	<b>56</b>	<b>18 - Conseils et techniques de convection européenne</b>	<b>74</b>
Codes d'erreur	56	Tableau de convection européenne	75
Bips sonores	56		
Verrouillage porte	56	<b>19 - Conseils et techniques de convection cuisson</b>	<b>76</b>
Coupure de courant	56		
Réglages par défaut	56	<b>20 - Conseils et techniques pour le convection grill</b>	<b>78</b>
F Codes numériques d'erreur	56		
Préchauffage et Préchauffage rapide	56	<b>21 - Conseils et techniques de déshydratation</b>	<b>79</b>
Minuterie	56		
<b>8 - Conseils généraux sur le four</b>	<b>57</b>	<b>22 - Conseils et techniques de grill</b>	<b>80</b>
Grilles de four	57		
Grille rallonge	58	<b>23 - Instructions pour le Sabbath Mode (sur certains modèles)</b>	<b>81</b>
<b>9 - Mode d'emploi</b>	<b>59</b>		
Instruction for initial switch-on	59	<b>24 - Entretien du four et nettoyage</b>	<b>82</b>
Oven Cavity Selection (Double Oven)	59	Auto-nettoyage du four	82
<b>10 - Paramètres utilisateur</b>	<b>60</b>	Préparation du four pour l'auto-nettoyage	82
Langue	60		
Température & Poids	60	<b>25 - Réglage du mode auto-nettoyage</b>	<b>83</b>
Heure	60	Réglage du mode auto-nettoyage	83
Date	61	Pour changer le temps de nettoyage	83
Luminosité	61	Pour retarder le début du nettoyage	83
Avertisseur sonore	61		
<b>11 - Réglages utilisateur</b>	<b>62</b>	<b>26 - Entretien général du four</b>	<b>84</b>
Journal d'événements	62	Comment utiliser le tableau de nettoyage du four	84
Demo	62	Tabelau de nettoyage du four	84
<b>12 - Mise en marche du four</b>	<b>63</b>	<b>27 - Finitions du four / méthodes de nettoyage</b>	<b>85</b>
Allumage et arrêt du four	63		
Sélection du mode de cuisson	63	<b>28 - Entretien à faire soi-même Retrait de la porte du four</b>	<b>86</b>
Modification du mode de cuisson	63	Pour enlever la porte	86
Modification de la température	63	Pour remettre la porte	86
Phase de préchauffage	65		
Préchauffage rapide	65	<b>29 - Remplacement d'une ampoule du four</b>	<b>87</b>
Éclairage du four	65	Pour remplacer une ampoule	87

# 1 - Appareil domestique et four Précaution de sécurité



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



### ATTENTION

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

Pour réduire les risques de feu dans le four :

1. Ne mettez pas des matériaux inflammables près du four ou dedans.
2. N'utilisez pas d'eau sur un feu de friture. Etouffez le feu en utilisant un extincteur à poudre ou à mousse.
3. Il est hautement recommandé que l'extincteur soit prêt à l'utilisation et bien visible non loin de tout appareil de cuisson.
4. Ne surcusez 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'enflamme, laissez la porte du four. Eteignez le four et débranchez le circuit aux boîtiers disjoncteurs.
7. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
8. Assurez-vous que le ventilateur fonctionne lorsque le four est en marche. Si le ventilateur ne fonctionne pas, n'utilisez pas le four. Appelez le service après-vente agréé.
9. N'utilisez jamais le four pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela peut endommager les pièces du four.
10. Pour votre sécurité, portez des vêtements appropriés. Des vêtements amples ou de grandes manches ne doivent jamais être portés en utilisant ce four.

## 2 - Appareil domestique et four Instructions de sûreté

### Securite pour le four

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

### Securite pour l'auto-nettoyage du four

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



### AVERTISSEMENT

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

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

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

### 3 - Cuisiner avec un four à convection

---

Dans un four classique, la chaleur est envoyée par cycle pour maintenir une température moyenne dans la cavité du four. Comme la température augmente et descend graduellement, des petits courants d'air sont produits dans le four. Cette convection naturelle n'est pas forcément efficace parce que les courants sont irréguliers et doux.

Dans le système à convection, la chaleur est "transportée" par un ventilateur qui distribue une circulation continue d'air chaud. Le système à convection européen apporte une ingénierie de pointe et une conception avancée pour créer le meilleur four à convection. Dans les fours à convection standard, le ventilateur fait simplement circuler l'air chaud autour de la nourriture. Le système se caractérise par la combinaison d'un élément de chauffage supplémentaire autour du ventilateur à convection et le panneau d'aération qui distribue l'air chauffé sur trois dimensions : le long des côtés, en haut et tout au fond de la cavité du four. Ce système à convection européen aide à maintenir plus chaude la température dans toute la cavité du four.

L'air circulant aide à accélérer le processus de cuisson et cuit la nourriture plus uniformément. En contrôlant le mouvement de l'air chauffé, la cuisson à convection dore les aliments uniformément en les laissant croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. La cuisson à convection marche mieux pour les pains et les pâtisseries ainsi que les viandes et les volailles. Les aliments soufflés comme les gâteaux des anges, les soufflés et les choux à la crème sont plus soufflés que dans un four classique. Les viandes restent juteuses et tendres alors que l'extérieur est plein de saveur est croustillant.

En utilisant un four à convection européen, la nourriture peut être cuite à plus basse température et les temps de cuisson peuvent être plus courts. En utilisant ce mode, la température standard du four doit être plus basse de 25°F (15°C).

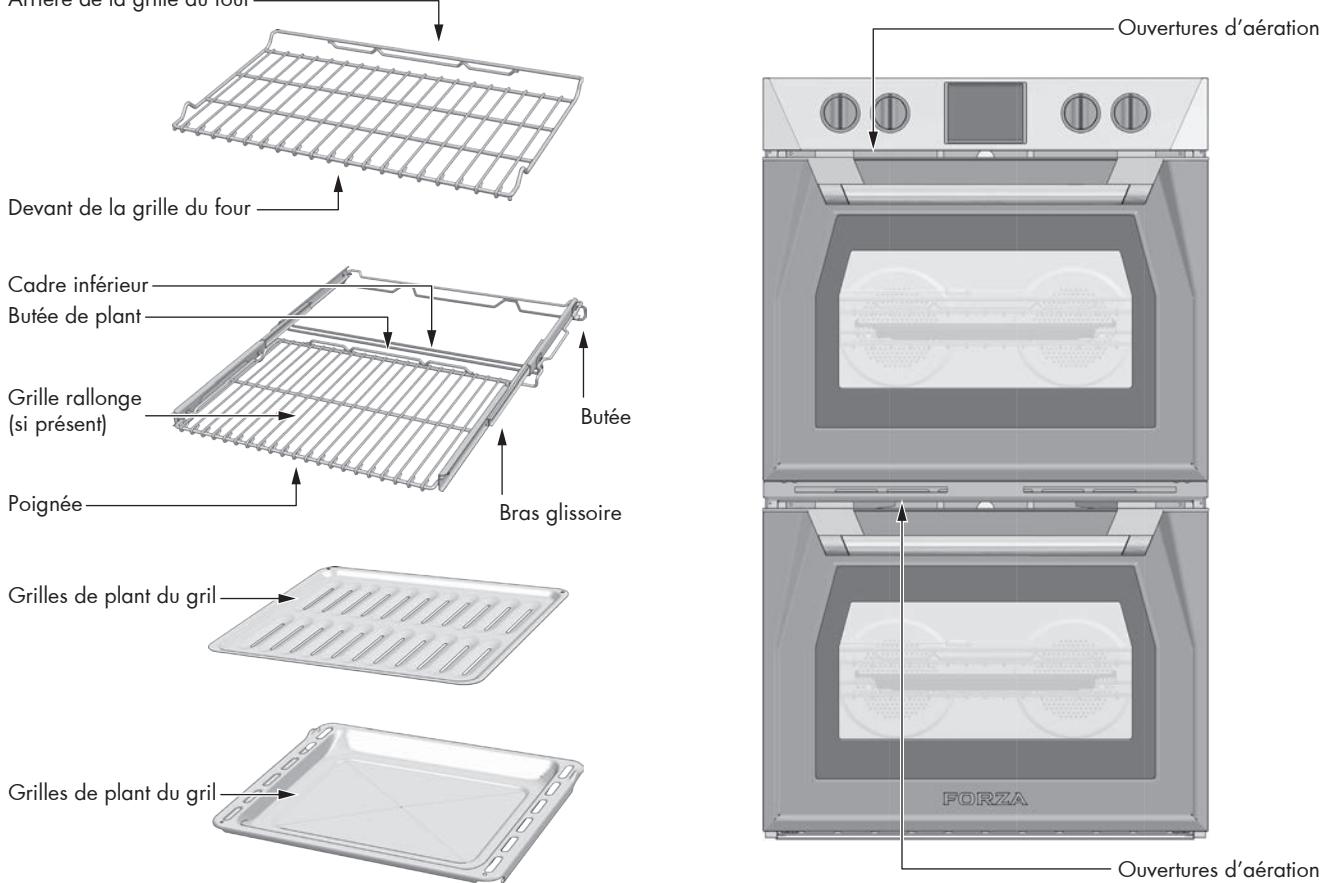
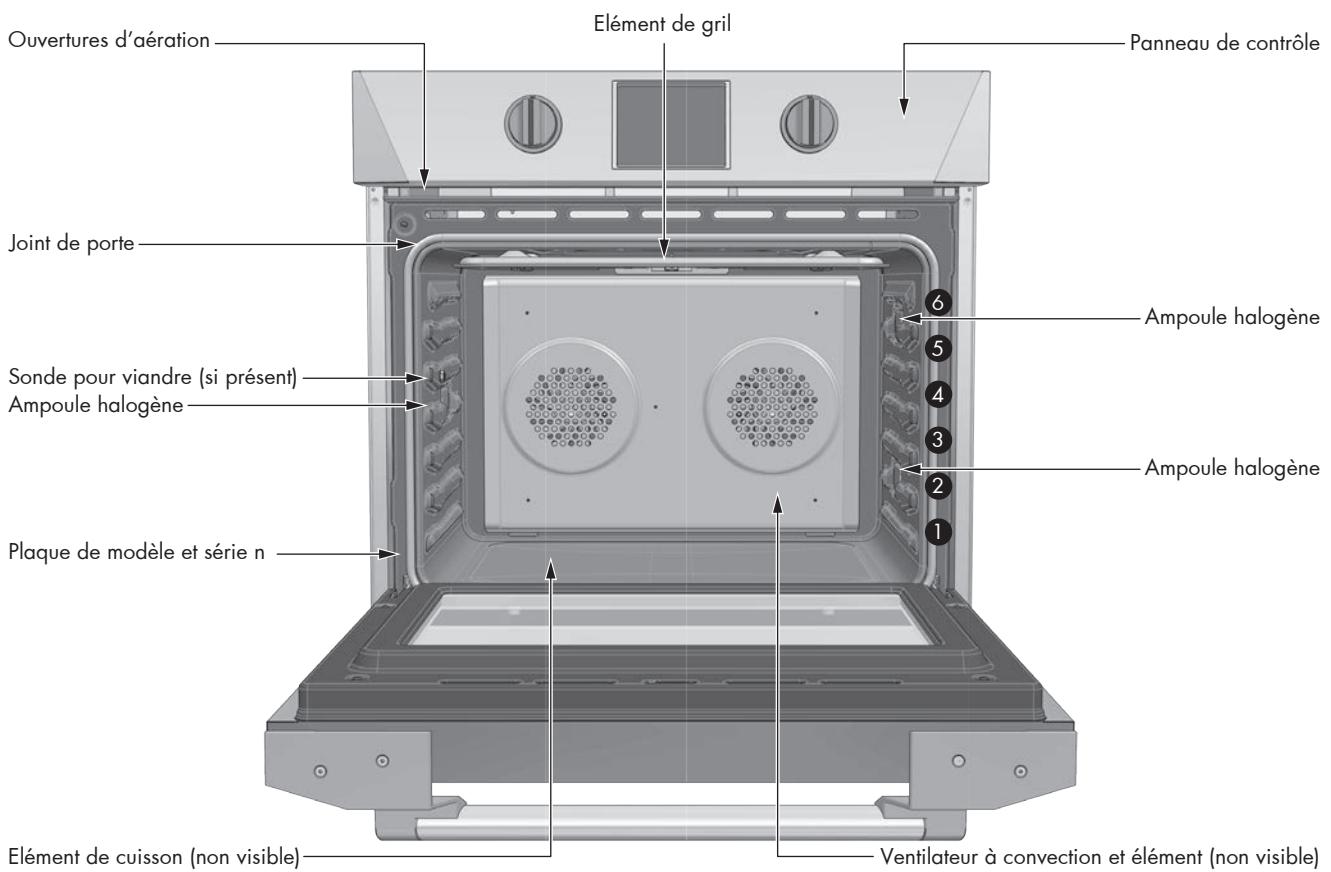
Les aliments nécessitant moins de temps de cuisson, le temps de cuisson doit être vérifié légèrement plus tôt que d'habitude. Pour de meilleurs résultats, les aliments ne doivent pas être couverts, et être mis dans des récipients à bord bas pour profiter de la circulation d'air forcé. Lorsque vous utilisez le mode rôtisserie à convection, la température standard du four n'a pas besoin d'être réduite.

#### Avantages de la cuisson par convection

- Possibilité de cuire, de faire revenir et de faire croustiller les aliments.
- Pendant le rôtissage, les jus et les saveurs restent à l'intérieur alors que l'extérieur devient croquant.
- Les pains à levure sont plus légers, ils ont une texture plus ferme, ils sont plus dorés et plus croustillants.
- Les aliments levés à la levure comme les choux à la crème, les soufflés et les meringues sont plus gonflés et sont plus légers.
- Cuisiner sur plusieurs niveaux en même temps est possible avec les mêmes résultats.
- Plusieurs grilles de cuisson forment un gain de temps.
- Préparation d'un repas entier en une seule fois sans transfert de saveur.
- Déshydratation des herbes, des fruits et des légumes.
- Aucune spécialisation de cuisinière nécessaire.
- Gain de temps et d'énergie.
- Les grillades par convection permettent des grillades extraordinaires avec des tranches plus épaisses. Convection broiling allows for extraordinary grilling with thicker cuts of food.

## 4 - Caractéristiques de Votre Four

### CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR



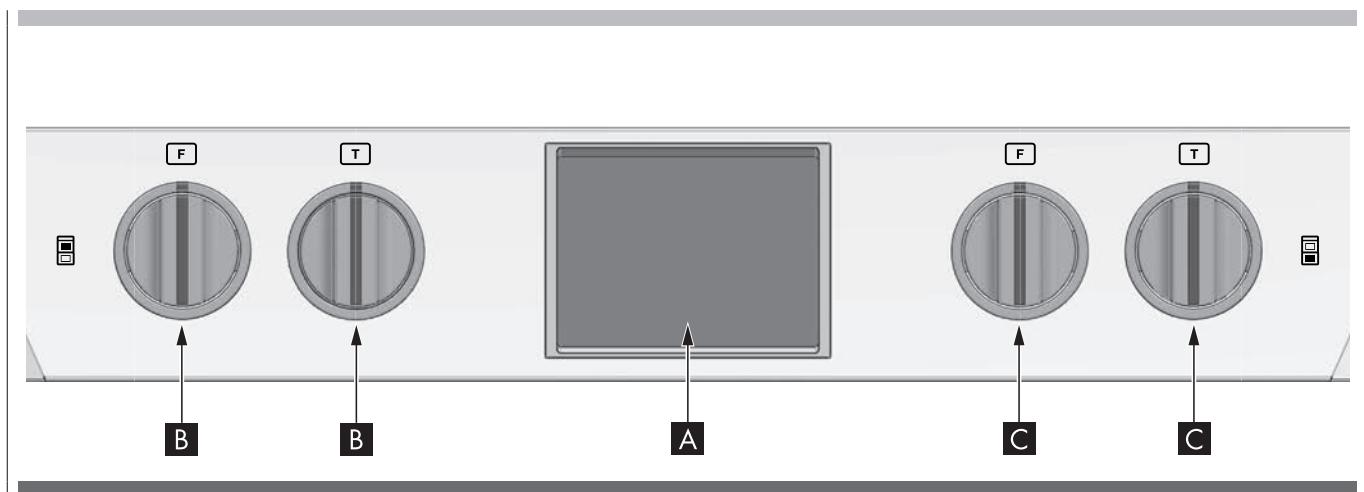
## 5 - Les tableaux de commande

Votre appareil peut présenter des petites différences par rapport à l'illustration ci-dessous.

A - Écran

B - Supérieur boutons de commande du four

C - Inférieur boutons de commande du four



### Boutons de commande

Pour faire fonctionner les boutons de commande, tournez-les vers la gauche/droite et appuyez doucement. La commande ne fonctionnera pas si plus d'un bouton est pressé ou tourné en même temps.

#### BOUTON ON/OFF & TEMP

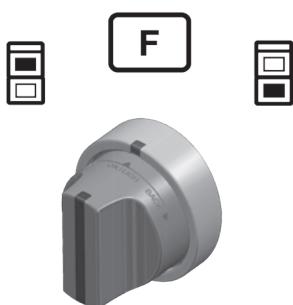


PRESSER ON/OFF : Allume et éteint le four.

TOURNER  $\leftarrow$  + : Augmente le réglage de la température

TOURNER -  $\rightarrow$  : Diminue le réglage de la température

#### BOUTON DE FONCTION



APPUYER SUR OK : Confirme le réglage et lance les opérations de cuisson.

APPUYER SUR LIGHT (Éclairage) : Allume/éteint l'éclairage du four uniquement lorsque vous appuyez dessus pendant une opération de cuisson.

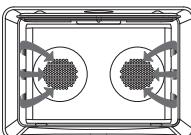
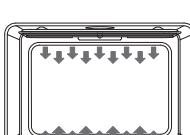
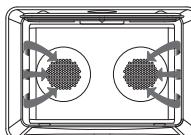
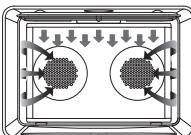
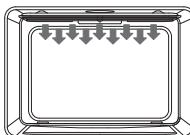
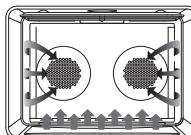
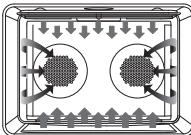
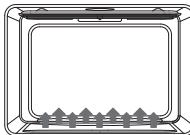
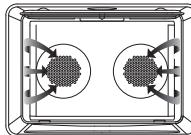
ROTATION À GAUCHE  $\leftarrow$  : Tourner pour déplacer la sélection d'affichage.

TOURNER À DROITE  $\rightarrow$  : Tourner pour déplacer la sélection d'affichage.

TOURNER EN ARRIÈRE (2 sec.) : Retour à la page-écran précédente.

TOURNER VERROUILLAGE (2 sec.) : Activation simultanée de la commande de verrouillage de la porte et des fonctions

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.

CAVITY STYLES		
 <p><b>Cuisson au four à convection européenne (CONV BAKE)</b></p>	 <p><b>Cuisson au four (BAKE)</b></p>	 <p><b>Deshydratation (CONV DEHY)</b></p>
<p>Réglage température: de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) <b>(position prérglée 325 °F (165 °C))</b></p> <p>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.</p>	<p>Réglage température: de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) <b>(position prérglée 350 °F (175 °C))</b></p> <p>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.</p>	<p>Réglage température: de 120 °F (50 °C) à 160 °F (70 °C) <b>(position prérglée 140 °F (60 °C))</b></p> <p>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.</p>
 <p><b>Gril à convection (CONV BROIL)</b></p>	 <p><b>Gril (BROIL)</b></p>	 <p><b>Pizza (PIZZA)</b></p>
<p>Réglage température: de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) <b>(position prérglée 450 °F (230 °C))</b></p> <p>Le gril à convection combine la chaleur intense de l'élément supérieur avec une chaleur qui circule grâce au ventilateur.</p>	<p>Réglage température: de L1 à L5 <b>(position prérglée L3)</b></p> <p>Le gril utilise la chaleur intense émise depuis l'élément supérieur.</p>	<p>Réglage température: de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) <b>(position prérglée 450 °F (232 °C))</b></p> <p>C'est un mode de cuisson spécial avec de l'air chauffé. L'élément inférieur passe au mode cuisson pizza.</p>
 <p><b>Cuisson à convection (CONV ROAST)</b></p>	 <p><b>Proof (WARM)</b></p>	 <p><b>Defrost (CONV)</b></p>
<p>Réglage température: de 170 °F (75 °C) à 550 °F (290 °C) <b>(position prérglée 325 °F (165 °C))</b></p> <p>Le rôtissage à convection utilise l'élément supérieur, du milieu et le ventilateur à convection.</p>	<p>Réglage température: de 80 °F (25 °C) à 120 °F (50 °C) <b>(position prérglée 100 °F (35 °C))</b></p> <p><b>Warming (WARM PLUS)</b></p> <p>Réglage température: de 130 °F (55 °C) à 210 °F (100 °C) <b>(position prérglée 170 °F (75 °C))</b></p> <p>Test et réchauffement utilisent les éléments inférieurs pour garder la nourriture chaude.</p>	<p>Aucun élément de chauffage n'est utilisé, uniquement le ventilateur à convection est utilisé pour décongeler les aliments.</p>

# 7 - Information générale du four

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

## Codes d'erreur

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

## Bips sonores

Confirment que la commande a été reçue après avoir appuyé sur un bouton.

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

Les bips sonores indiquent aussi une défaillance du four.

## Verrouillage porte

Le signal reste fixe quand la porte est complètement verrouillée. Le symbole clignote quand le loquet est en train de bouger pour verrouiller ou déverrouiller la porte. N'essayez pas d'ouvrir la porte à ce moment. Vous ne pourrez l'ouvrir qu'après que le symbole aura disparu. Un cadenas s'affiche quand la porte a été verrouillée automatiquement pour le mode auto-nettoyage.

## Coupe de courant

Une fois l'alimentation du four rétablie, le mécanisme de verrouillage de la porte effectue un test de fonctionnement, puis l'heure et la date de l'horloge s'affichent.

## Réglages par défaut

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

## F Codes numériques d'erreur

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

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

## Préchauffage et Préchauffage rapide

À chaque fois qu'une cuisson est programmée et que le four chauffe, le préchauffage démarre, pendant cette période, la température instantanée est affichée avec l'icône du thermomètre.

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

Lorsqu'il est nécessaire de chauffer rapidement le four, un mode de préchauffage rapide est disponible : il utilise les éléments chauffants et le ventilateur de convection d'une manière spéciale, afin de réduire le temps de chauffage le plus longtemps possible. Après avoir réglé l'une des fonctions de cuisson pour lesquelles le préchauffage rapide est disponible et réglé la valeur de température souhaitée, tourner le bouton vers la DROITE, après être entré dans le menu des fonctions, sélectionnez l'icône au moyen du bouton et confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTIONS]. Dès que la température de consigne est atteinte, le signal sonore correspondant se déclenche et les deux icônes « Préchauffage rapide » et « Température actuelle » disparaissent. Le four passe automatiquement sur le mode de cuisson qui avait été défini précédemment : maintenant il est possible d'enfourner les aliments.

## Minuterie

### ATTENTION

La minuterie du four n'allume pas et n'éteint pas le four ; elle sert uniquement à vous avertir avec l'avertisseur sonore.

Quand on souhaite éteindre le four automatiquement, il est nécessaire d'utiliser la fonction Fin de cuisson et la fonction de cuisson retardée.

REMARQUE: Le fait d'appuyer sur le bouton OFF ne réinitialise ni n'arrête la minuterie.

1. Le four allumé, sélectionnez l'icône et confirmez avec le bouton de fonction pour entrer dans le menu PARAMÈTRES.
2. Sélectionnez la fonction et réglez l'heure souhaitée à l'aide du bouton de fonction et confirmez en appuyant sur le bouton de fonction.
3. Il est possible de paramétriser le temps de 1 minutes à 12 heures et 59 minutes et, quand celui-ci est paramétré, le temps restant est toujours visible dans la barre d'état du bas jusqu'à ce que ce temps se soit écoulé ou que la minuterie soit réinitialisée.
4. Pour modifier l'heure réglée, vous devez réinitialiser la minuterie en appuyant sur le bouton [FUNCTION] pendant 2 secondes lorsque vous êtes dans le menu de réglage de la minuterie.
5. Le format de la minuterie est généralement HR:MIN, puis il passe en MIN:SEC pendant la dernière minute.
6. Une fois le temps écoulé, l'écran affiche 00:00 et le buzzer retentit pendant une minute ou jusqu'à ce que le bouton [FUNCTION] soit pressé.

## 8 - Conseils généraux sur le four

### 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.

### Branchemet 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.

### Branchemet de 120/240 ou de 120/208 Volt

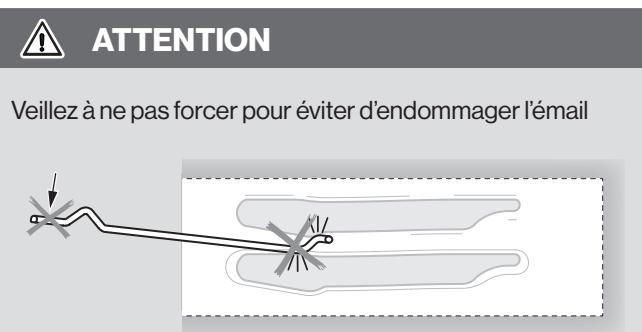
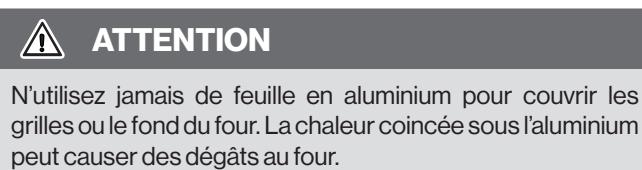
- La plupart des installations de four auront un branchement de 120/240.
- Si votre four est installé avec une tension de 120/208, le temps de préchauffage peut être légèrement plus long qu'avec une tension de 120/240.
- Le four est conçu pour assurer le même temps de nettoyage à 208 V.

### Grilles de four

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

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

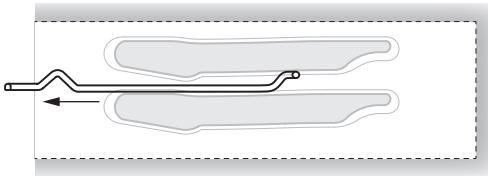
- Les grilles dont dessinées pour s'arrêter lorsqu'elles sont poussées jusqu'à leur limite.



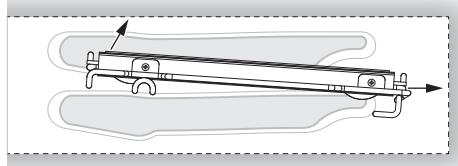
**Pour enlever les grilles:**

## 8 - Conseils généraux sur le four

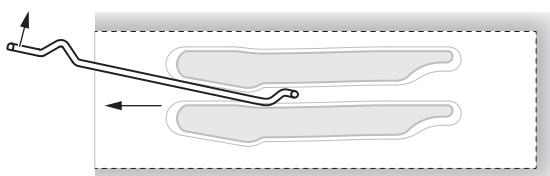
1. Tirez-les vers vous



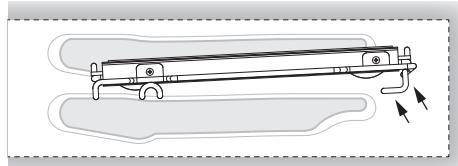
1. Soulever légèrement le devant de la grille et pousser jusqu'à ce que la butée se dégage



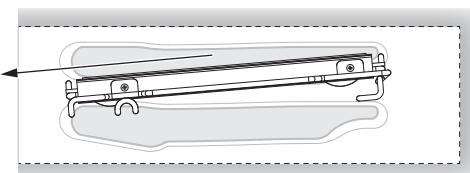
2. Soulevez-les vers devant et ensuite enlever-les



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

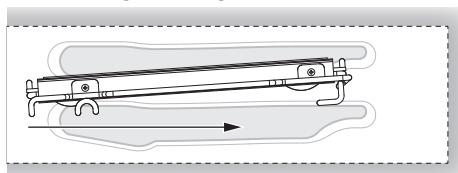


3. Tirer vers le bas et sortir

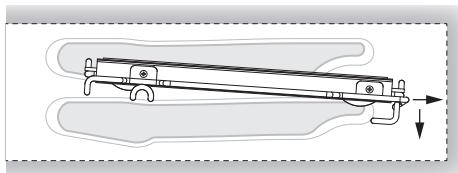


### Mise en place dans le four:

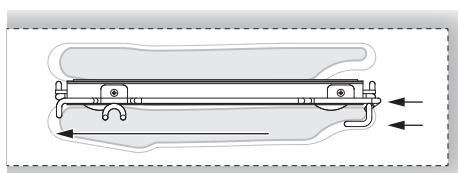
1. Saisir la grille fermement par les côtés. Placer la grille et le cadre au-dessus du guide de grille désiré



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



### 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 saisisissant les côtés.**

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

#### **ATTENTION**

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

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

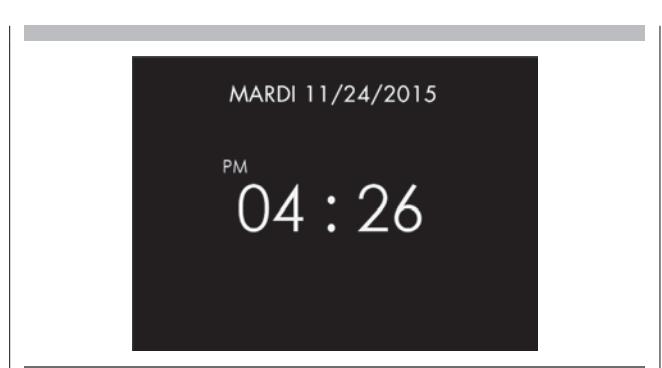
### Retrait du four:

## Instruction for initial switch-on

- Une fois la cuisinière connectée à l'alimentation électrique pour la première fois, la commande prépare automatiquement le réglage d'un certain nombre de paramètres utilisateur, qui restent mémorisés en cas de mise en marche ultérieure.
- REMARQUE :** Le mécanisme de verrouillage de la porte effectue un cycle d'étalonnage lors de la première et de la sous-requête de raccordement à l'alimentation électrique  
- dans cette phase, maintenez toujours la porte fermée.
- Langue
- Température&Poids
- Heure
- Date

Pour les instructions de mise au point, consulter le paragraphe **USER SETTING**.

Après avoir mis au point les paramètres utilisateur, l'unité de contrôle se porte automatiquement à la page « Stand-by ».



## Oven Cavity Selection (Double Oven)

- Une fois l'appareil allumé, deux icônes sont affichées dans le coin supérieur gauche afin d'informer l'utilisateur de la cavité sélectionnée et de son état.
- La couleur ROUGE identifie la cavité du four ON (FONCTION ACTIVÉE).
- La couleur BLANCHE identifie la cavité du four ON (FONCTION NON ACTIVÉE).
- La couleur GRISE identifie la cavité du four OFF.
- Le châssis identifie la sélection du four (MONTRÉ SUR L'ÉCRAN).

### EXAMPLE 1

**SUPÉRIEUR**, four: Icône GRISE - OFF (non sélectionnée)  
**INFÉRIEUR** four: Icône ROUGE - ON (activée/  
sélectionnée)



### EXAMPLE 2

**SUPÉRIEUR FOUR:** Icône ROUGE - ON (activée/  
sélectionnée)  
**INFÉRIEUR four:** Icône ROUGE - ON (activée/  
sélectionnée)



### EXAMPLE 3

**SUPÉRIEUR four:** Icône BLANCHE - ON (non activée/  
sélectionnée)  
**INFÉRIEUR four:** Icône ROUGE - ON (activée/  
sélectionnée)



### EXAMPLE 4

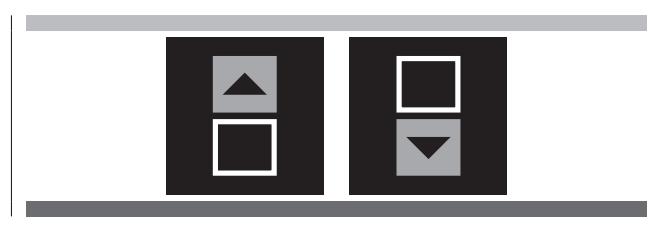
**SUPÉRIEUR four:** Icône BLANCHE - ON (non activée/  
sélectionnée)  
**INFÉRIEUR four:** Icône GRISE - OFF (non sélectionnée)



**REMARQUE:** Appuyez sur le bouton [ON/OFF] pour allumer le four et appuyez à nouveau pour l'éteindre. Le four retourne en mode de veille.

Pour sélectionner la cavité du four, appuyez sur le bouton [FUNCTION] correspondant pendant 2 secondes.

Si une cavité du four est désactivée et sélectionnée alors que l'autre est activée, une icône s'affiche sur l'écran pour indiquer que la cavité non sélectionnée est activée.

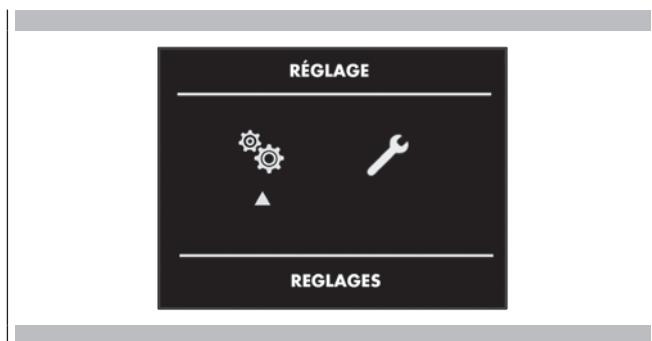


# 10 - Paramètres utilisateur

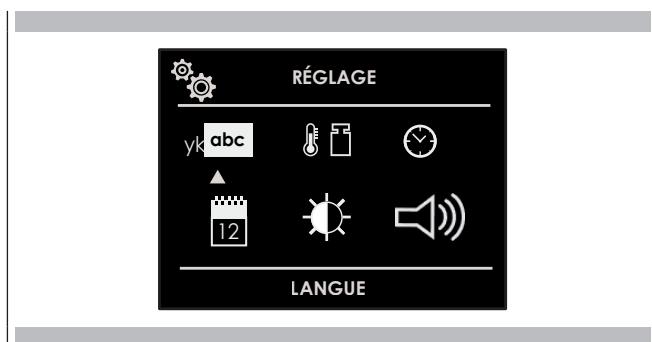
Le four allumé, sélectionnez l'icône et confirmez avec le bouton de fonction pour entrer dans le menu PARAMÈTRES. Ce menu permet de personnaliser les paramètres du four. Pour pouvoir accéder, vérifier qu'il n'y a pas de cuisson active ni de fonction temporisée activée.

REMARQUE: Le menu Paramètres ne peut jamais être paramétré si une fonction temporisée quelconque est déjà activée. Il convient donc, tout d'abord, de supprimer toutes les fonctions temporisées activées.

1. Tournez le bouton [FUNCTION] pour sélectionner le sous-menu et confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].



2. Utilisez ce menu pour modifier les paramètres suivants:  
Tourner le bouton [FUNCTION] pour sélectionner le réglage ou changer un sous-menu parmi les six disponibles et confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].



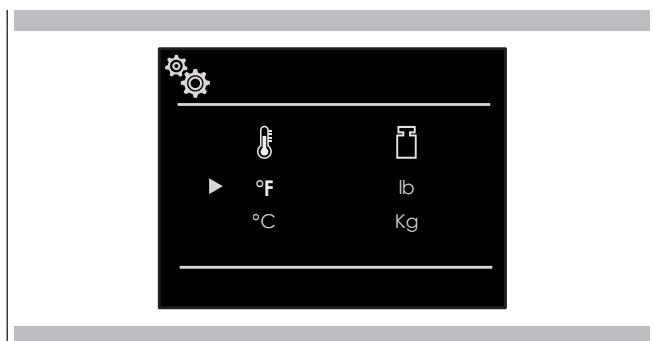
## Langue

Tournez le bouton [FUNCTION] pour sélectionner une langue parmi celles disponibles et confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].



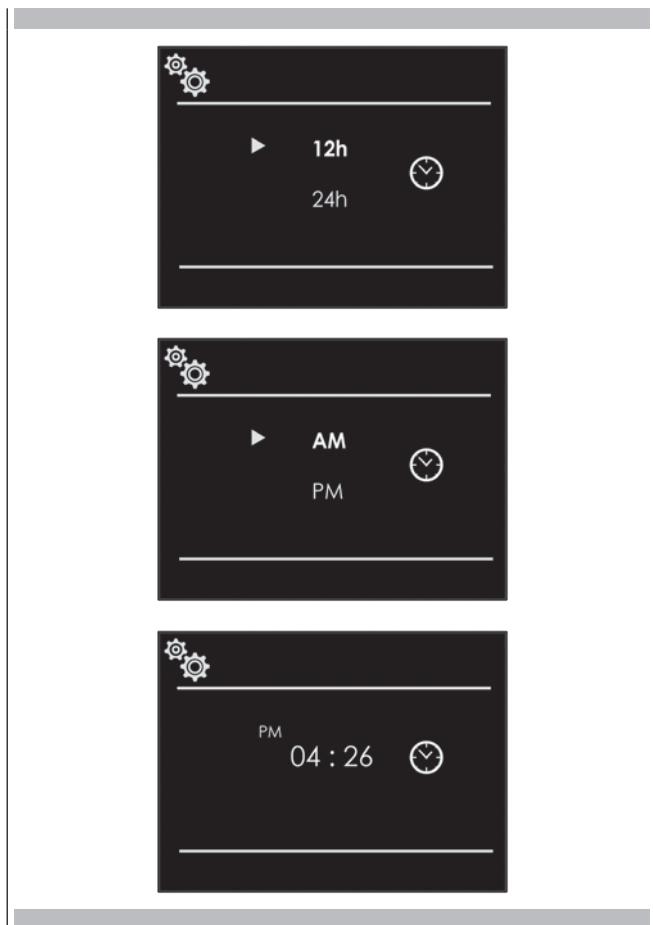
## Température & Poids

Tournez le bouton [FUNCTION] pour sélectionner l'une des deux options de température «°C/°F» ou les options de poids Kg/lb et confirmer en appuyant sur le bouton [FUNCTION].



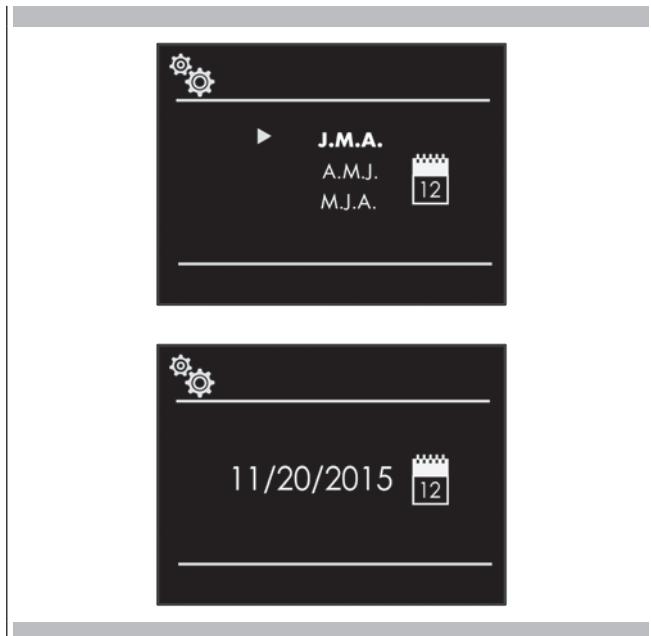
## Heure

Tournez le bouton [FUNCTION] pour sélectionner le format de l'heure entre les options «12h AM/PM ou 24h» et confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION]. Réglez ensuite l'heure de la journée en utilisant la même procédure.



## Date

Tournez le bouton [FUNCTION] pour sélectionner le format de la date parmi les options « A.M.J.–A.M.J.–J.M.A. » et confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].



## Avertisseur sonore

Tourner le bouton [FUNCTION] pour sélectionner le niveau de bip souhaité et confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].



## Luminosité

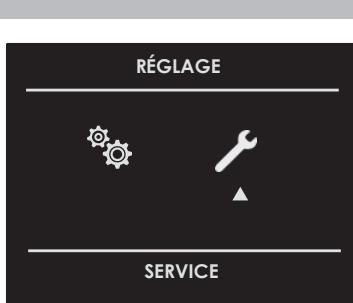
Tournez le bouton [FUNCTION] pour choisir le réglage de la luminosité à changer entre ON ou STANDBY, puis en tournant le bouton [FUNCTION] pour sélectionner le degré de luminosité requis et confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].



## 11 - Réglages utilisateur

Avec le four allumé, sélectionnez l'icône et confirmez avec le bouton [FUNCTION] pour entrer dans le menu PARAMÈTRES. Ce menu permet de configurer certains paramètres ou des fonctions spéciales. Il permet également d'accéder à la liste des erreurs.

1. Appuyez sur le bouton [FUNCTION] pour sélectionner le sous-menu et confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].



2. Utilisez ce menu pour modifier les paramètres suivants :  
Appuyez sur le bouton [FUNCTION] pour sélectionner l'élément à régler ou à afficher parmi les trois éléments disponibles et confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].



### Demo

Le but de cette fonction est de régler le mode DEMO, ce qui rend le four inutilisable pour la cuisson mais effectue automatiquement une démonstration des fonctions.

1. Appuyer sur le bouton [FUNCTION] pour sélectionner l'élément ON.
2. Confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].
3. Appuyez sur le bouton [ON / OFF].

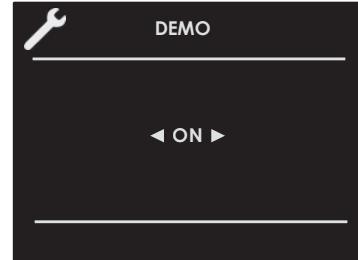
Après 30 secondes environ, le four se met à fonctionner dans cette modalité.

Pour arrêter temporairement la fonction DEMO, maintenez simplement n'importe quel bouton pressé pendant quelques secondes jusqu'à ce que le four se mette en veille.

Si la fonction DEMO n'est pas désactivée, elle redémarre automatiquement après 30 secondes.

Pour désactiver cette fonction, accéder à la page DEMO et choisir l'option OFF. Confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].

**REMARQUE:** Une fois réglée, la fonction reste activée même si le four est débranché du secteur.



### Journal d'événements

Ce menu permet de vérifier les erreurs enregistrées. Ces codes peuvent être communiqués au service après-vente.



### Allumage et arrêt du four

#### **! IMPORTANT**

- Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement pourrait continuer à fonctionner jusqu'à ce que les parties internes du four se soient refroidies.

Appuyez sur le bouton [ON/OFF] pour allumer le four et appuyez à nouveau pour l'éteindre. Le four retourne en mode de veille.

Pour sélectionner la cavité du four, appuyez sur le bouton [FUNCTION] correspondant pendant 2 secondes.

### Sélection du mode de cuisson

#### **! IMPORTANT**

- Ne laissez pas longtemps la porte ouverte pendant la cuisson.
- La porte doit rester fermée pendant les fonctions BROIL.
- Positionner la ou les grilles sur le niveau approprié.

### Fonctions



DÉSHYDRATATION



TENIR AU CHAUD



TENIR AU CHAUD PLUS



SHABBAT (selon modèle)



PYROLYSE

Selectionnez le mode de cuisson approprié en fonction des aliments à cuire à l'aide du bouton [FUNCTION] et confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].

### Modification du mode de cuisson

Pour changer le mode de cuisson pendant que le four fonctionne, tournez [BACK] pendant 2 secondes. À ce stade, un autre mode de cuisson peut être sélectionné parmi ceux disponibles dans le groupe au moyen du bouton [FUNCTION].

### Modification de la température

#### **! IMPORTANT**

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

1. À partir de la page d'affichage du mode de cuisson, la température peut être modifiée au moyen du bouton [TEMPERATURE].
2. Une fois la cuisson commencée, la température peut dans tous les cas être modifiée, à tout moment, au moyen du bouton [TEMPERATURE].

### Fonctions



CUISSON



RÔTISSAGE



VRAIE CONVEC.



CONVEC. RÔTISSAGE



CONVEC. CUISSON



GRILLADE SOUS GRILL (BROIL)



CONVEC. GRILL



CONVEC. GRILLADE SOUS GRILL (BROIL)



PIZZA



PIZZA CLASSIQUE  
(sur certains modèles)



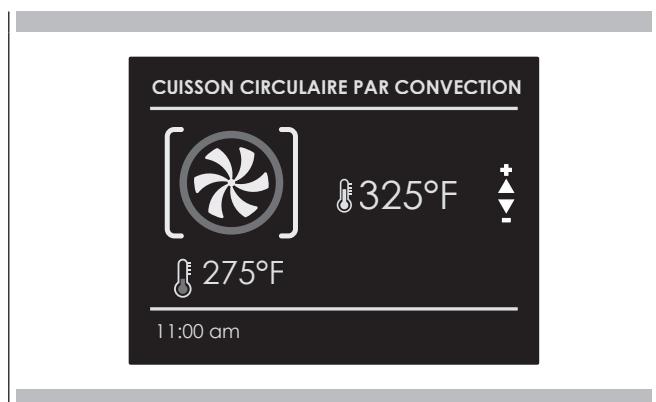
DEFROST

## 12 - Mise en marche du four

MODE DE CUISSON	ICÔNE	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	SONDE DE TEMPÉRATURE	Min.	TEMPÉRATURE	Prédefinie	Max.
DEFROST				***	***	***	***
DEHYDRATE				120°F (50°C)	140°F (60°C)	160°F (70°C)	
WARM				80°F (25°C)	100°F (40°C)	120°F (50°C)	
WARM PLUS				130°F (55°C)	170°F (75°C)	210°F (100°C)	
BAKE		⌘		170°F (75°C)	350°F (175°C)	550°F (290°C)	
ROAST		⌘		170°F (75°C)	350°F (175°C)	550°F (290°C)	
PIZZA		⌘		170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)	
CONVECTION ROAST		⌘		170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)	
CONVECTION GRILL		⌘		170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)	
CONVECTION BAKE		⌘		170°F (75°C)	450°F (230°C)	550°F (290°C)	
CONVECTION BROIL		⌘		170°F (75°C)	450°F (230°C)	550°F (290°C)	
BROILL1					400°F (205°C)		
BROILL2					450°F (230°C)		
BROILL3					490°F (255°C)		
BROILL4					520°F (270°C)		
BROILL5					550°F (290°C)		
CLASSIC PIZZA (if present)					590°F (310°C)		
SABBATH (if present)				120°F (50°C)	140°F (60°C)	550°F (290°C)	
SELF CLEAN					840°F (450°C)		

### Phase de préchauffage

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



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

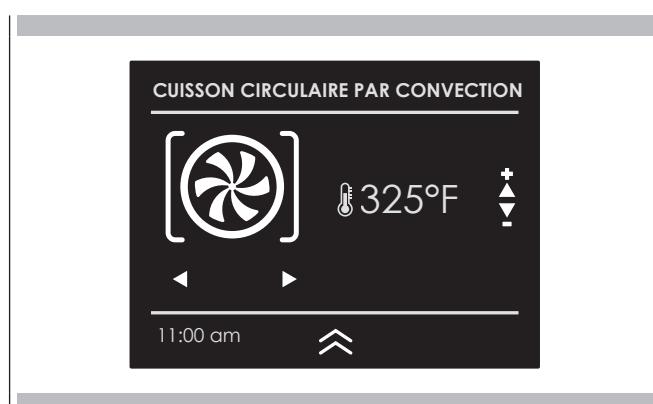


### Préchauffage rapide

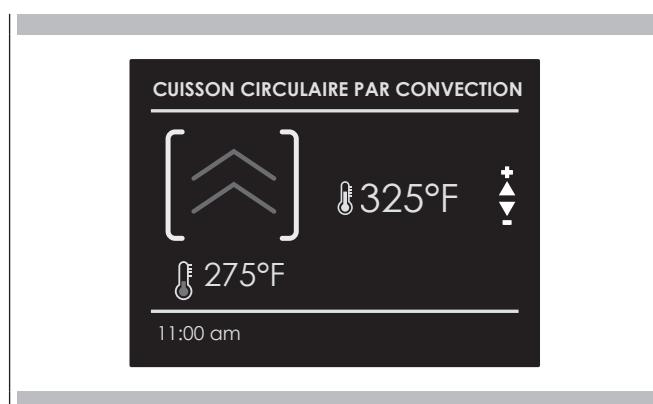
La fonction FAST PREHEAT permet d'atteindre la température souhaitée dans un délai plus bref par rapport au préchauffage standard. La fonction peut être activée pour tous les modes de cuisson des groupes BAKE (CUISSON) (sauf Shabbat et ECO), CONVECT et PIZZA.

### Pour sélectionner FAST PREHEAT:

1. Sélectionnez et démarrez le mode de cuisson et tournez le bouton vers la DROITE.
2. Après être entré dans le menu des fonctions, sélectionnez l'icône à l'aide du bouton et confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION]. Le symbole apparaît dans la partie inférieure de l'écran.



3. L'icône de la fonction active reste affichée jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. La fonction commute ensuite automatiquement au mode de cuisson choisi.



### Éclairage du four

Une simple pression sur le bouton [FUNCTION] active les lumières uniquement lorsqu'il est pressé pendant une opération de cuisson.

L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Quand un four est en service, les lampes du four s'allument automatiquement lors de l'activation d'un mode de fonctionnement.

Les lampes du four s'éteignent automatiquement à la désactivation du mode de fonctionnement.

**REMARQUE:** Les lampes ne fonctionnent pas dans le mode Auto-nettoyage.

**REMARQUE:** Une fois allumées, les lumières s'éteignent automatiquement après 3 minutes. Pour les remettre en marche, appuyez sur le bouton [FUNCTION] ou ouvrez la porte.

# 13 - Fonctionnement du mode temporisé

Assurez-vous que l'horloge en temps réel affiche l'heure correcte.

Dans le mode temporisé, le four s'éteint à la fin du temps de cuisson programmé.

## AVERTISSEMENT

Ne jamais laisser les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant et après la cuisson.  
Ceci pourrait compromettre les propriétés des aliments.

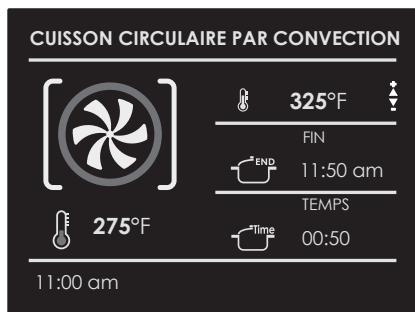
**REMARQUE** Il n'est pas possible d'utiliser les fonctions temporisées si la sonde de température est activée. Le temps maximum programmable pour une cuisson est de 12h.

## Temps de cuisson

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

## Régler un mode temporisé

1. Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
2. Il existe deux manières de paramétriser la fonction.
  - a) Sélectionnez  pour régler la durée et appuyez sur le bouton [FUNCTION].
  - b) Sélectionnez  pour régler l'heure d'arrêt et appuyez sur le bouton FUNCTION].
3. Après avoir sélectionné l'une des deux options ci-dessus, réglez l'heure à l'aide du bouton [FUNCTION] et confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].
4. Après avoir appuyé sur le bouton [FUNCTION], la cuisson démarre et les informations du temps de cuisson s'affichent sur la page d'affichage.
  - Mode cuisson
  - Température
  - Temps de cuisson
  - Heure de fin de cuisson

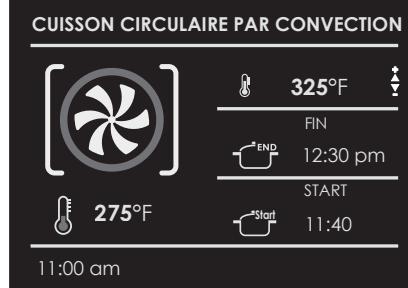


## Temps d'arrêt

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

## Pour retarder le démarrage d'un mode temporisé

- 1 En premier lieu, régler la cuisson temporisée comme indiqué au paragraphe « COOK TIME » (temps de cuisson).
- 2 Sélectionnez  pour régler le temps d'arrêt et appuyez sur le bouton [FUNCTION].
- 3 Réglez l'heure d'arrêt de la cuisson à l'aide du bouton [FUNCTION] et confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].
- 4 Après avoir appuyé sur le bouton [FUNCTION], la fonction se met en position de veille et les détails de la cuisson retardée s'affichent à l'écran.
  - Mode cuisson
  - Température
  - Heure de fin de cuisson
  - Heure de début de cuisson



- 5 Une fois la cuisson terminée, le four s'éteint et un signal acoustique avertit que la cuisson est finie.

Pour modifier le temps de cuisson lorsque le four est déjà en marche, tournez simplement le bouton [FUNCTION] vers la droite [LOCK] et entrez le nouveau temps de cuisson avant d'appuyer à nouveau sur le bouton [FUNCTION].

Pour changer le temps de cuisson et l'heure d'arrêt lorsque le four est déjà en marche, tournez simplement le bouton [FUNCTION] sur la droite [LOCK] et entrez le nouveau temps d'arrêt de la cuisson avant d'appuyer à nouveau sur le bouton [FUNCTION].

## 14 - Réglage de la sonde thermique (le cas échéant)

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

Ce four peut être doté, en option, de la sonde de température qui détecte la température à l'intérieur des aliments et arrête la cuisson dès que la valeur de consigne est atteinte.

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

**REMARQUE :** la sonde thermique est un accessoire disponible uniquement dans certaines versions du produit.

La tendreté, l'arôme et la saveur sont le résultat d'un contrôle précis et fonctionnel.

La sonde des aliments est un thermomètre qui, en étant inséré dans le plat, permet de contrôler sa température interne et de l'utiliser pour déterminer la fin de la cuisson.

En effet, il peut arriver par exemple que la viande paraisse bien cuite mais qu'elle soit encore saignante à l'intérieur!

La température atteinte par l'aliment pendant la cuisson est étroitement liée aux problèmes liés à la santé et à l'hygiène. La viande, la volaille, le poisson ainsi que les œufs crus peuvent contenir des bactéries.

Certaines bactéries font tourner les aliments tandis que d'autres, comme la Salmonelle, le Campylobacter jejuni, la Listeria monocytogenes, l'Escherichia coli ou le Staphylocoque doré, peuvent nuire – parfois très gravement – à la santé. Les bactéries se multiplient très rapidement au-dessus de 4,4°C et jusqu'à 60°C. La viande hachée présente tout particulièrement des risques de ce point de vue.

Afin d'éviter la prolifération des bactéries, il est nécessaire de :

- ne pas décongeler les aliments à température ambiante, mais au réfrigérateur ou encore au four, à l'aide de la fonction prévue à cet effet. Dans ce dernier cas, cuire l'aliment tout de suite après.
- Farcir la volaille juste avant de la manger. Ne jamais acheter de la volaille farcie sous emballage et n'acheter une volaille farcie déjà cuite que si vous comptez la manger dans les 2 heures.
- faire mariner la viande au réfrigérateur et non à température ambiante.
- utiliser une sonde des aliments pour contrôler la température de la viande, du poisson et de la volaille si ces derniers ont une épaisseur supérieure à 5 cm, de manière à s'assurer que les températures minimales de cuisson sont atteintes.
- Les plus grands risques proviennent de la volaille mal cuite, qui est particulièrement dangereuse en raison de la Salmonellose.
- Eviter d'interrompre le processus de cuisson, c'est-à-dire de cuire les aliments seulement partiellement, de la conserver puis de terminer le processus de cuisson plus tard. Cette séquence favorise la prolifération des bactéries en raison des températures "chaudes" atteintes dans les aliments.
- rôtir la viande et la volaille au four à une température d'au moins 165°C.

NB: Utiliser exclusivement la sonde à viande fournie avec l'appareil.

Quoiqu'il en soit, il est recommandé de consulter le tableau suivant extrait de la National Food Safety Database (USA).

Aliment	Température interne minimum
<b>Hachis</b>	
Hamburger	71°C
Boeuf. Veau. Agneau. Porc	74°C
Poulet.Dinde	74°C
<b>Bœuf. Veau. Agneau</b>	
Rôtis et Biftecks :	
viande saignante	La température pour la cuisson au bleu n'est pas indiquée par la NFSD car elle n'est pas sûre du point de vue sanitaire
saignant	63°C
à point	71°C
bien cuit	77°C
<b>Porc</b>	
Côtes, rôtis, côtelettes :	
à point	71°C
bien cuit	77°C
Jambon frais	71°C
Saucisses fraîches	71°C
<b>Volaille</b>	
Poulet entier ou en morceaux	82°C
Canard	82°C
Dinde entière (non farcie)	82°C
Poitrine de dinde	77°C

## 14 - Réglage de la sonde thermique (le cas échéant)



### ATTENTION

- Pour éviter de vous brûler, utilisez un gant de cuisine pour mettre et retirer la sonde de température quand le four est chaud.
- Toujours retirer la sonde par la poignée. Si elle est retirée en tirant sur le cordon, elle risque d'être endommagée.
- Toujours s'assurer que les aliments sont complètement décongelés avant d'introduire la sonde. Autrement elle pourrait s'abîmer.

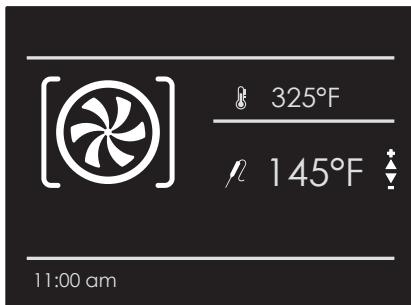
**REMARQUE** La sonde thermique ne peut pas être utilisée pour toutes les fonctions (la fonction sonde thermique n'est pas disponible non plus pour la fonction Recettes). Si vous l'introduisez pendant l'exécution d'une de ces fonctions, un message invitant à extraire la sonde s'affiche. Si la sonde de température est enlevée par inadvertance pendant le fonctionnement, un message d'avertissement s'affiche. La température programmable pour la sonde va de 104°F à 212°F (40°C à 100°C). Le four garde en mémoire la dernière valeur de température programmée par l'utilisateur.

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

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

La sonde thermique est reconnue automatiquement dès son introduction et l'icône s'affiche à l'écran.

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



- Réglez la sonde de température requise à l'aide du bouton [TEMPERATURE].



- Après avoir appuyé sur le bouton [FUNCTION], la cuisson démarre et tous les détails de la cuisson par sonde apparaissent à l'écran.

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

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

**REMARQUE:** Une fois la cuisson commencée, la température du four peut dans tous les cas être modifiée à tout moment au moyen du bouton [TEMPERATURE].

Pour modifier la température de la sonde, tournez le bouton [FUNCTION] [BACK] pendant 2 secondes, puis sélectionnez à nouveau la fonction de cuisson et modifiez la valeur de température.

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

Liste de recettes	Type d'aliments	Conditions des aliments	Liste de recettes	Informations affichées
PRÉ-CONFIGURÉES OU PERSONNELLES		FRAICHES	PAIN PIZZA ENTREES	
		SURGELE		
		ENTIER	VIANDE	
		EN MORCEAUX		
		ENTIER	VOLAILLE	
		EN MORCEAUX		
		ENTIER	POISSON	
		EN MORCEAUX		
		-	LÉGUMES	
		-		
		-	TARTES	
		-		

#### Sélectionner une recette déjà programmée :

- Allumez le four, sélectionnez l'icône et appuyez sur le bouton [FUNCTION].
- À l'aide du bouton [FUNCTION], sélectionnez la liste entre « PRESET » ou « PERSONAL » et confirmez à l'aide de ce même bouton.
- Choisissez le type d'aliment à cuire à l'aide du bouton [FUNCTION] et confirmez à l'aide de ce même bouton.
- À l'aide du bouton [FUNCTION], choisissez entre « FRESH » ou « FROZEN » ou dans d'autres cas entre « WHOLE » ou « IN PIECES » et confirmez à l'aide de ce même bouton.
- Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du bouton [FUNCTION] et confirmez à l'aide de ce même bouton.
- Quand la recette est sélectionnée, la page-écran suivante s'affiche :



## 15 - Recettes

7. Pour démarrer la recette, confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].  
Au cours de la réalisation d'une recette, des signaux sonores et visuels demandent d'effectuer quelques opérations. Simplement suivre les instructions qui s'affichent à l'écran.
8. À la fin le four s'éteint et un signal sonore et visuel (à l'écran) indique que la recette est terminée.

### Sauvegarder une recette personnalisée :

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

1. Une fois qu'une recette a été sélectionnée, tournez le bouton [FUNCTION] et confirmez en appuyant sur le même bouton.
2. Pour modifier le poids, entrez le poids souhaité à l'aide du bouton [FUNCTION] et confirmez en appuyant sur le même bouton.



4. À ce stade, la recette peut être sauvegardée dans la liste des recettes « PERSONNELLES » en sélectionnant « SAVE » et en confirmant à l'aide du bouton [FUNCTION].



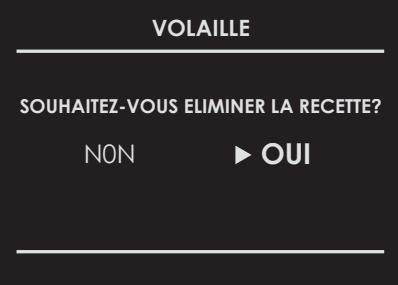
**REMARQUE** Si les valeurs de temps et de poids sont modifiées et qu'elles ne sont pas enregistrées immédiatement, à la fin de la recette, un message s'affiche pour demander si on souhaite les enregistrer.

5. Pour démarrer la recette, appuyez sur le bouton [FUNCTION].

### Effacer une recette personnalisée :

1. Pour éliminer une recette de la liste des personnalisées, sélectionnez-la.
2. Tournez le bouton ON/OFF vers la droite et sélectionnez le choix et confirmez avec le bouton [FUNCTION].

3. Le système passe automatiquement à la page du temps de cuisson. Pour modifier cette durée, utilisez le bouton [FUNCTION] pour régler le temps de cuisson et confirmez en appuyant sur le même bouton.



## 16 - Classic Pizza (sur certains modèles)

La fonction CLASSIC PIZZA a été spécialement conçue pour vous permettre de faire cuire des pizzas parfaites en quelques minutes. Pour obtenir des résultats parfaits, sélectionner  pour accéder à cette recette spéciale. Entrez vos réglages et les recettes Classic Pizza feront le reste : la température s'élèvera jusqu'à environ 650°F (345°C) en utilisant les éléments chauffants à 100% de leur capacité.

À cette température, vous êtes sûr d'obtenir une belle base croquante et une bonne cuisson sur la partie supérieure de votre pizza, comme à la Pizzéria.

Le secret d'une bonne pizza réside dans la simplicité d'une pâte bien fermentée, bien préparée et bien cuite : utiliser une garniture en petite quantité et de bonne qualité.

Liste de recettes	Type d'aliments	Conditions des aliments	Liste de recettes	Informations affichées
PRÉ-CONFIGURÉES OU PERSONNELLES		PIZZA MINCE UNIQUE	CUSSION DE CUISSON SUGGÉRÉ	TYPE D'ACCESSOIRE
		PIZZA SEULE ÉPAISSEUR		POSITION NIVEAU
		PIZZA MINCE DOUBLE		TEMPS DE CUISSON
		PIZZA ÉPAISSE DOUBLE		PRECHAUFFAGE REQUIS (OUI/NON)
		PIZZA MINCE MULTI		
		PIZZA ÉPAISSE MULTI		

Pizza	Poids de la pâte levée	Diamètre
FINE	180 g	30 cm
ÉPAISSE	260 g	30 cm

### Selectionnez une recette « CLASSIC PIZZA » déjà configurée :

1. Démarrez le four et sélectionnez l'icône  et confirmez avec le bouton [FUNCTION].
2. À l'aide du bouton [FUNCTION], sélectionnez la liste entre « PRESET » ou « PERSONAL » et confirmez avec le même bouton.
3. Choisissez le type de pizza à cuire à l'aide du bouton [fonction] et confirmez en appuyant sur le même bouton.
4. Quand la recette est sélectionnée, la page-écran suivante s'affiche :



Une fois qu'une recette a été sélectionnée, le réglage « Heure » peut être modifié (de 01:00 min/sec à 59:59 min/sec) et la recette peut être mémorisée parmi les recettes « PERSONNELLES » de la fonction spéciale Classic Pizza.

Vous pouvez aussi effacer une recette sauvegardée si vous le souhaitez.

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

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

5. Une fois confirmé avec le bouton [FUNCTION], le four préchauffe et une fois terminé, il émet un bip et l'afficheur indique que c'est le bon moment pour mettre les pizzas. La cuisson démarre automatiquement lorsque vous fermez la porte et, à partir de maintenant jusqu'à la fin, il n'y a pas d'autres réglages ou quoi que ce soit à allumer ; vous devez simplement suivre les instructions à l'écran.



**REMARQUE** Une fois la première cuisson terminée, vous pouvez faire cuire tout de suite d'autres pizzas sans avoir à faire de préchauffage. Si, sur demande est sélectionné, la recette est répétée, tandis que si OFF est pressé, la recette se termine.

## 16 - Classic Pizza (sur certains modèles)

### Conseils pour une pizza réussie :

Compte tenu des températures élevées et du temps de cuisson bref, nous conseillons d'effectuer l'introduction et l'extraction des pizzas rapidement de façon à ce que la porte reste ouverte le moins de temps possible et que la température ne s'abaisse pas trop.

Une fois que le signal sonore et visuel sur l'afficheur indiquent que la cuisson est finie, sortir la pizza immédiatement car les temps sont très réduits et quelques secondes pourraient altérer considérablement la pizza.

Vous pouvez modifier le temps de cuisson en fonction de votre type de pâte et de pizza : pour le changer, appuyez sur les touches +/- avant la validation avec la touche start.

À la fin de la recette, le système vous demandera si vous souhaitez la sauvegarder dans vos recettes personnelles.

**PIERRE DE FOUR**



**POUR PIZZA (SI PRÉSENTE)**



**Introduisez-la avant de préchauffer le four**

## 17 - 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 isolant 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 5 Solution des problèmes de cuisson.

**Tableau de cuisson**

ALIMENTS	POSITION DE GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFE)	TEMPS (MIN)
<b>GÂTEAU</b>			
Petits gâteaux	2	350 (175)	19 - 22
Gâteau bundt	1	350 (175)	40 - 45
Gâteau des anges	1	350 (175)	35 - 39
<b>TARTE</b>			
2 croûtes, fraîches, 9po	2	375 - 400 (190 - 205)	45 - 50
2 croûtes, fruits surgelés, 9po	2	375 (190)	68 - 78
<b>BISCUIT</b>			
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
<b>PAINS</b>			
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
<b>PIZZA</b>			
Surgelée	2	400 - 450 (205 - 235)	23 - 26
Fraîche	2	475 (246)	15 - 18

## 18 - Conseils et techniques de convection européenne

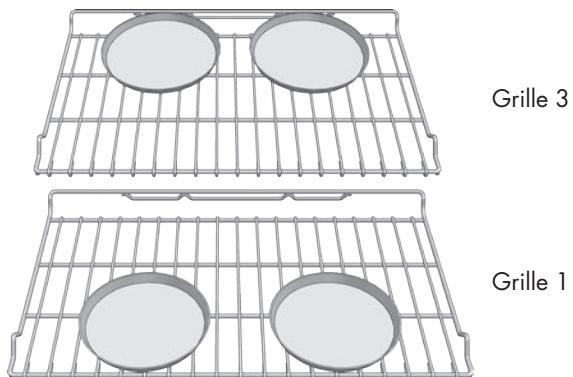
Réduisez les températures de recette de cuisson de 25°F (15°C).

- 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" - 1½" (2,5 – 3 cm).
- Convertir vos propres recettes peut être facile. Choisissez une recette qui marche bien en 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 5 Solution des problèmes de cuisson

### POSITION DES GRILLES



### PISITIONS DES MODULES PLUSIEURS GRILLES



### 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)

### 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 cuît plus de 40 – 45 minutes, réduisez le temps de cuisson de 25%.

## 18 - Conseils et techniques de convection européenne

### 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.

CONVECTION CAVITY			
ALIMENTS	POSITION DE GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFE)	TEMPS (MIN)
<b>GÂTEAU</b>			
Petits gâteaux	2	325 (160)	20 - 22
Gâteau bundt	1	325 (160)	43 - 50
Gâteau des anges	1	325 (160)	43 - 47
<b>TARTE</b>			
2 croûtes, fraîches, 9po	2	350 - 400 (175 - 205)	40 - 52
2 croûtes, fruits surgelés, 9po	2	350 (175)	68 - 78
<b>BISCUIT</b>			
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
<b>PAINS</b>			
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
<b>PIZZA</b>			
Surgelée	2	375 - 425 (190 - 220)	23 - 26
Fraîche	2	450 (232)	15 - 18

DOUBLE CONVECTION CAVITY			
ALIMENTS	POSITION DE GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFE)	TEMPS (MIN)
<b>GÂTEAU</b>			
Petits gâteaux	2	325 (160)	16 - 18
Gâteau bundt	1	325 (160)	37 - 43
Gâteau des anges	1	325 (160)	35 - 39
<b>TARTE</b>			
2 croûtes, fraîches, 9po	2	350 - 400 (175 - 205)	35 - 45
2 croûtes, fruits surgelés, 9po	2	350 (175)	68 - 78
<b>BISCUIT</b>			
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
<b>PAINS</b>			
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
<b>PIZZA</b>			
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.

## 19 - Conseils et techniques de convection cuisson

- 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, grouvez 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 rapides

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 - CONVECTION CAVITY**

VIANDES	POIDS (lb)	TEMP. FOUR °F (°C)	POSITION GRILLE	TEMPS RÔTISSAGE (min. per lb)	TEMP. INTERNE °F (°C)
<b>BOEUF</b>					
Côte de bœuf	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) med saignant 160 (71) médium
Rosbif de faux-filet (sans os)	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) med saignant 160 (71) médium
Pointe de surlonge (sans os)	3 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) med saignant 160 (71) médium
Filet	2 - 3	400 (205)	2	15 - 20	145 (63) med saignant
<b>PORC</b>					
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
<b>VOLAILLE</b>					
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)
<b>AGNEAU</b>					
Demi gigot	3 - 4	325 (160)	2	22 - 27 28 - 33	160 (71) médium 170 (77) bien cuit
Gigot entier	6 - 8	325 (160)	1	22 - 27 28 - 33	160 (71) médium 170 (77) bien cuit

## 19 - Conseils et techniques de convection cuisson

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

## 20 - Conseils et techniques pour le convection grill

- 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 cossion recommandé (voir le tableau de gril à convection).

**Tableau de convection grill - CONVECTION CAVITY**

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE GRILLE	REGLAGE DU GRIL °F (°C)	TEMP. INTERNE °F (°C)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)*
<b>BEOUF STEAK (1-½PO OU PLUS)</b>					
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
<b>HAMBURGERS (PLUS QUE 1PO)</b>					
Médium	4	550 (290)	160 (71)	8 - 11	5 - 7
Bien cuit	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
<b>VOLAILLE</b>					
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
<b>PORC</b>					
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 celle-ci avant la cuisson.

**Tableau de convection grill - DOUBLE CONVECTION CAVITY**

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE GRILLE	REGLAGE DU GRIL °F (°C)	TEMP. INTERNE °F (°C)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)*
<b>BEOUF STEAK (1-½PO OU PLUS)</b>					
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
<b>HAMBURGERS (PLUS QUE 1PO)</b>					
Médium	4	550 (290)	160 (71)	9 - 11	5 - 8
Bien cuit	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
<b>VOLAILLE</b>					
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
<b>PORC</b>					
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 celle-ci avant la cuisson.

## 21 - Conseils et techniques de déshydratation

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

**Tableau de grillade à déshydratation**

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

## 22 - Conseils et techniques de grill

- Placez le gril dans la position appropriée avant d'allumer votre four.
- Utilisez le gril à convection avec la porte fermée.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes avant son utilisation.
- Utilisez le plat de rôtissage à 2-pièces.
- Enduez 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 cossion recommandé (voir le tableau grill).

Tableau de grill					
ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE GRILLE	REGLAGE DU GRIL	TEMP. INTERNE °F (°C)	TEMPS CÔTÉ 1(MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2(MIN.)*
<b>BEOUF</b>					
<b>Steak (¾ à 1po)</b>					
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
<b>HAMBURGERS (¾ À 1PO)</b>					
Médium	4	5	160 (71)	8 - 11	6 - 9
Bien cuit	4	5	170 (77)	10 - 3	8 - 10
<b>VOLAILLE</b>					
Poitrine (avec os)	4	4	170 (77)	0 - 2	8 - 10
Cuisses (bien cuit)	4	3	180 (82)	28 - 30	13 - 15
<b>PORC</b>					
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
<b>SEAFOOD</b>					
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					
<b>AGENAU</b>					
Côtelettes (1po)					
Médium saignant	5	5	145 (63)	5 - 7	4 - 6
Médium	5	5	160 (71)	6 - 8	4 - 6
Bien cuit	5	5	170 (77)	7 - 9	5 - 7
<b>PAIN</b>					
À l'ail (1po) tranches	4	5		2 - 2.30	
	3	5		4 - 4	

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

Guide de température de service de la FSIS (Service d'inspection et sécurité 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
	Viande hachée et mélange de viande (boeuf, porc, veau, agneau)	170°F (77°C)	Boeuf, veau, agneau frais (bien cuit)
	Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)		Poitrine de volaille
160°F (71°C)	Porc frais (médium)		Porc frais (bien cuit)
	Jambon Frais (non cuit)	180°F (82°C)	Poulet et dinde (entier)
	Plats aux œufs		Volaille (cuisses, ailes)
165°F (74°C)	Viande hachée et mélange de viande (dinde, poulet)		Canard et oie

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

## 23 - Instructions pour le Sabbath Mode (sur certains modèles)

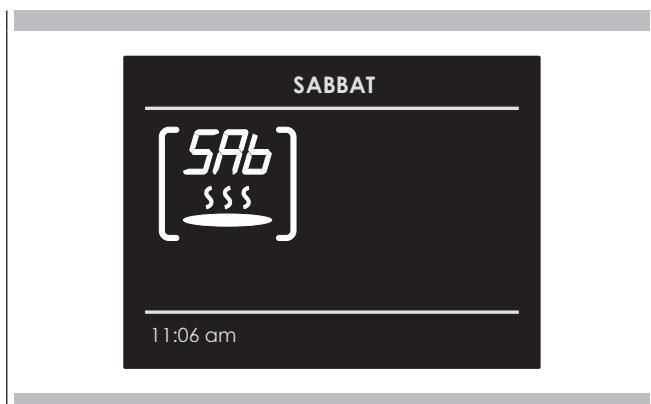
La fonction Sabbath Mode de votre four est conforme aux lois juives. Grâce à cette fonction, la four peut n'exécuter que la fonction statique.

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

- Ampoules du four
- Toutes les fonctions sauf ON/OFF et configuration température
- Fonction Sonde de température
- Fonction de cuisson temporisée
- Fonction Minuterie
- L'icône de l'affichage est fixe et non pas animée comme dans les modes de cuisson traditionnels.
- Avertissements sonores de l'afficheur et touches.

Pour régler la fonction du Mode Sabbath, allumez le four et sélectionnez la fonction Sabbath au moyen du bouton [FUNCTION] et confirmez avec le même bouton.

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



**REMARQUE** La fonction a une durée maximale de 72 heures.

La fonction peut être désactivée à tout moment en appuyant sur la touche de 120°F (50°C) et 550°F (290°C) avec un préréglage de 140° F (60° C). Vous pouvez arrêter la fonction à n'importe quel moment à l'aide de la touche OFF.

## 24 - Entretien du four et nettoyage

### Auto-nettoyage du four

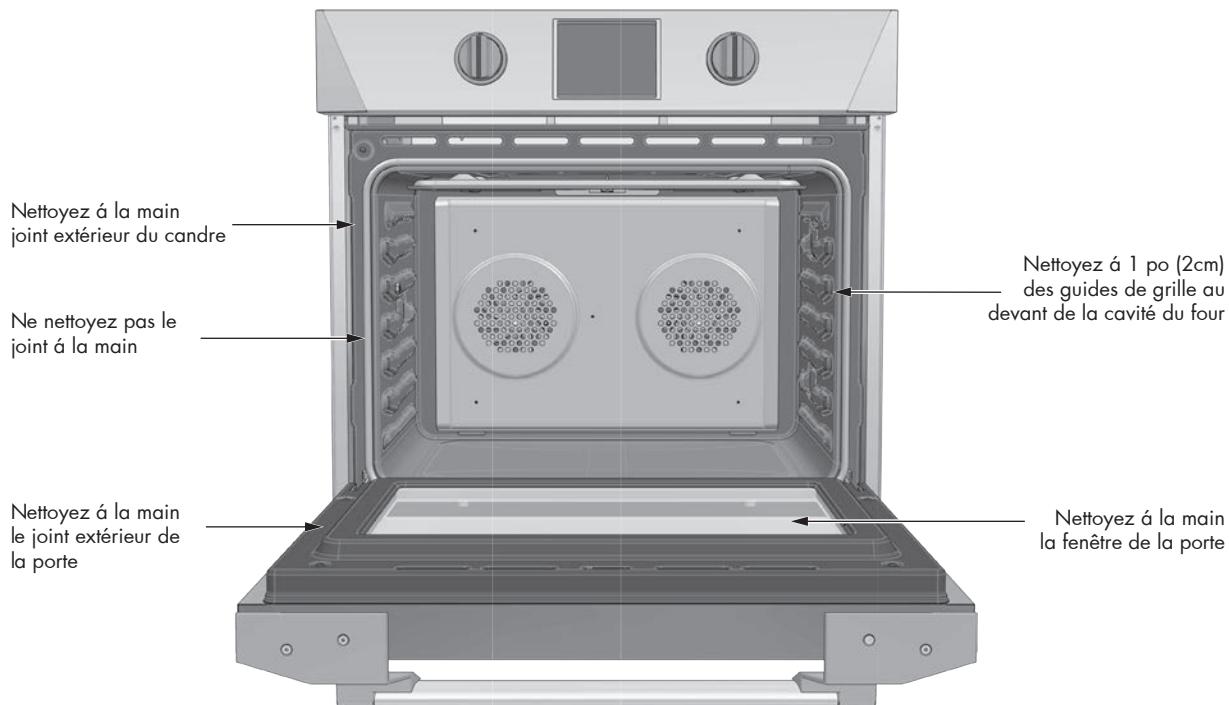
Ce four a un auto-nettoyage qui élimine les difficultés et les pertes de temps d'un lavage manuel de l'intérieur du four. Pendant l'auto-nettoyage, le four utilise une température très élevée (approx. 885°F/470°C) pour brûler les résidus de nourriture et la graisse.

- 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-nettoyage. Les odeurs vont diminuer au fur et à mesure.
- La durée préprogrammée du nettoyage est de trois heures.
- Le mode s'arrête automatiquement à la fin des heures de nettoyage.
- Lorsque la température du four descend à une température plus sûre, le verrouillage automatique de la porte se déverrouille et la porte peut être ouverte.

### Preparation du four pour l'auto-nettoyage

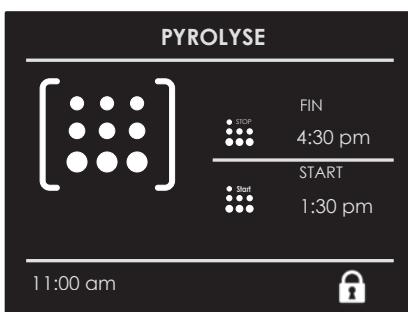
1. Enlevez tous les ustensiles et les plats
2. Enlevez les grilles. Si vous laissez les grilles pendant l'auto-nettoyage, elles perdront définitivement leur brillant et deviennent sombres. Voyez le Tableau de nettoyage du four pour leur bon entretien, Page 36.
3. Essuyez avec des serviettes en papier 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 39.

### NETTOYAGE DU FOUR



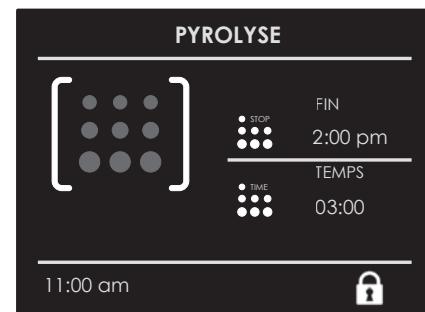
## Réglage du mode auto-nettoyage

- Appuyez sur le bouton ON/OFF et sélectionnez l'icône [☰] puis confirmez avec le même bouton.
- Un message apparaîtra sur l'écran indiquant de tourner les boutons en même temps puis de retirer tous les objets et accessoires du compartiment.
- Appuyez sur le bouton [FUNCTION] pour démarrer le verrouillage de la porte et le cycle de nettoyage.
- Le temps de nettoyage est affiché automatiquement, sa valeur standard est de 3 heures (min. 2h - max 4h).



## Pour retarder le début du nettoyage

- Suivez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
- Touchez l'icône ☰ et vérifiez que « STOP TIME » apparaît sur l'affichage. Les heures commenceront à clignoter, utilisez le bouton [FUNCTION] pour changer la valeur, puis confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].
- Les minutes clignotent automatiquement, utilisez le bouton [FUNCTION] pour changer la valeur, puis confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].



- À la fin du temps de nettoyage programmé, le four va s'éteindre automatiquement.
  - Pour arrêter le mode de nettoyage à tout moment, appuyez sur le bouton ON/OFF.
  - Le cycle d'auto-nettoyage ne peut pas être sélectionné si la porte est ouverte.
  - Si la porte est en position ouverte alors que la fonction a déjà été sélectionnée et que le bouton [FUNCTION] est pressé, le loquet ne bouge pas, l'icône « PADLOCK » clignotera jusqu'à ce que la porte se ferme et que le moteur de verrouillage s'arrête. Vous ne pouvez pas ouvrir la porte quand l'icône du cadenas fermé est affichée.
  - Vérifiez que la porte a été verrouillée, si la porte ne se verrouille pas, appuyez sur le bouton ON/OFF et ne commencez pas l'auto-nettoyage ; téléphonez pour l'entretien.
  - N'essayez pas d'ouvrir la porte alors qu'elle est verrouillée et que le cycle de nettoyage est en marche.

## Pour changer le temps de nettoyage

- Pour changer le réglage de 3 heures, sélectionnez 4 ou 2 heures pour un sol léger immédiatement après le démarrage.
- Pour changer les heures, tournez le bouton [FUNCTION] vers la DROITE et sélectionnez l'icône ☰, (les heures clignotent), utilisez le bouton [FUNCTION] pour changer la valeur, puis confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].
- Les minutes clignotent automatiquement, utilisez le bouton [FUNCTION] pour changer la valeur, puis confirmez en appuyant sur le bouton [FUNCTION].

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



### Avertissement

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

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

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

- De 460°C/860°F à 270°C/518°F = « Fin auto-nettoyage »
- De 270°C/518°F à 50°C/122°F = « Attente du nettoyage »
- De 50°C/122°F à 25°C/77°F = « Retirer les résidus » (Pressez la touche ON/OFF pour effacer le message).

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

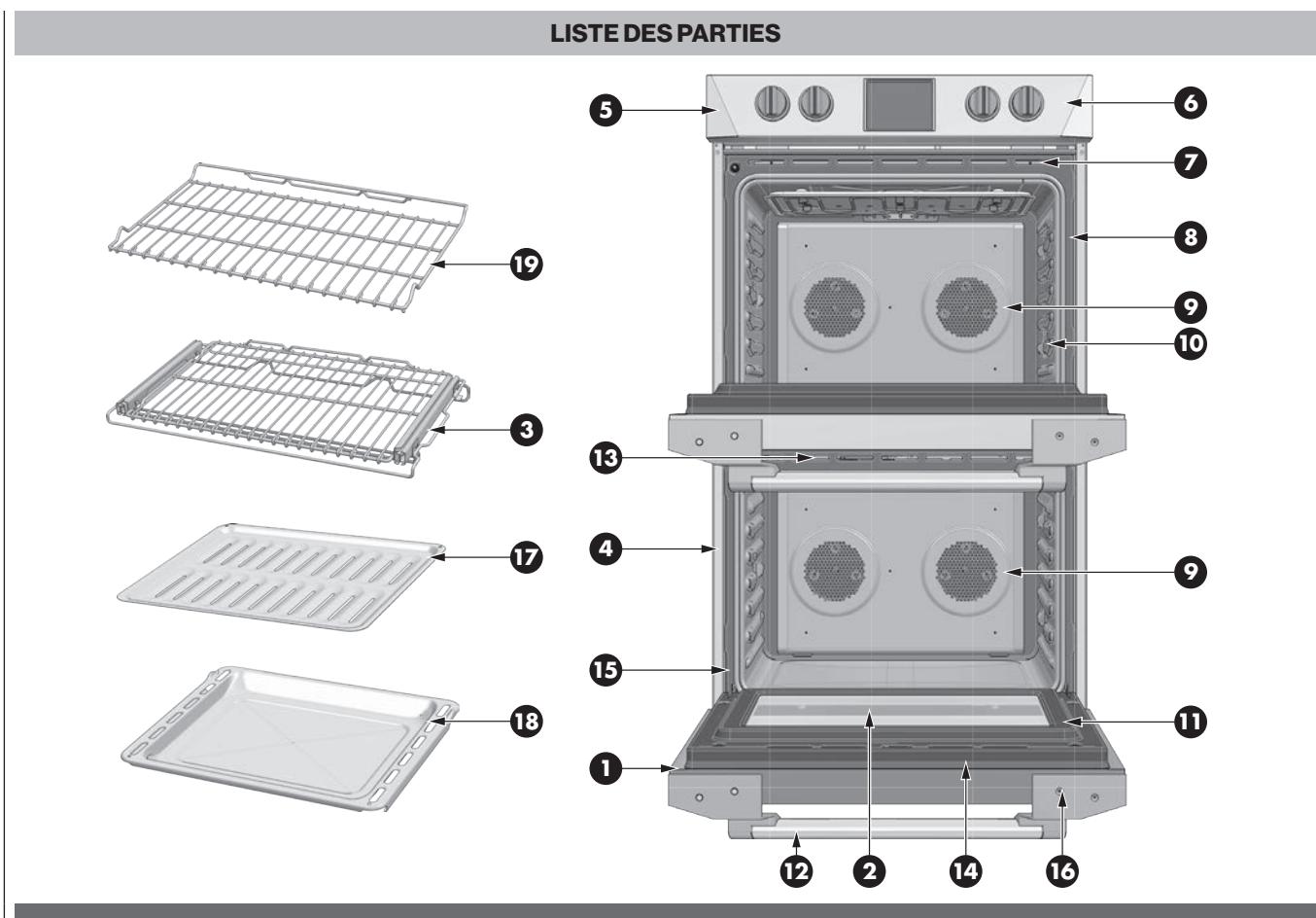
### Conseils pour l'auto-nettoyage :

Si le four présente encore des traces de saleté après le cycle d'auto-nettoyage, vous pouvez le répéter si vous le souhaitez. Nettoyez régulièrement le four pour éviter une accumulation excessive de saleté. De cette manière, le cycle d'auto-nettoyage est plus efficace et le four produit moins de fumée et d'odeurs.

## 26 - Entretien général du four

### Comment utiliser le tableau de nettoyage du four

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



### Tabelau de nettoyage du four

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

## 27 - Finitions du four / méthodes de nettoyage

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

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

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

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

## 28 - Entretien à faire soi-même Retrait de la porte du four

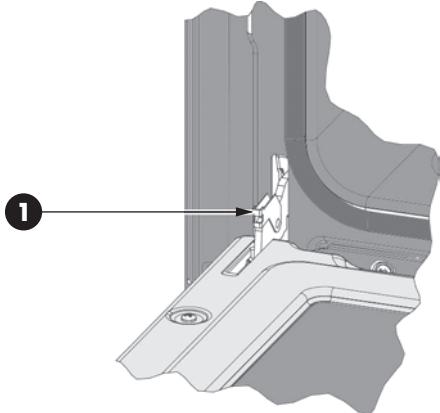
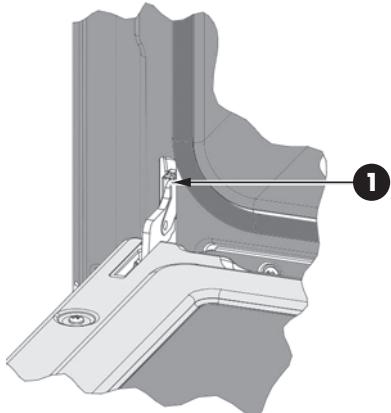
### **AVERTISSEMENT**

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

### Pour enlever la porte

- Ouvrez la porte complètement.
- Retournez le clip de sécurité de la charnière sur chaque charnière dans votre direction (1).
- 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.
- 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.
- Placez la porte dans un endroit approprié.

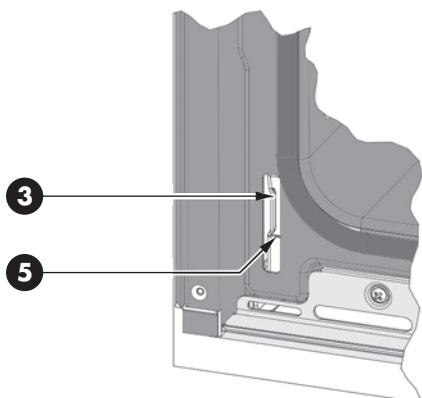
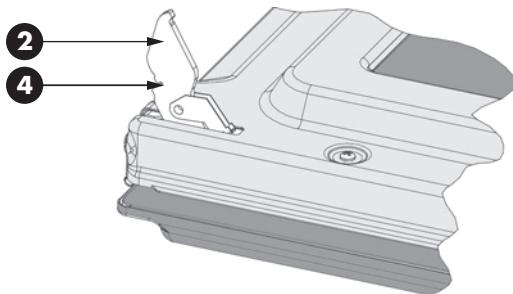
### POUR ENLEVER LA PORTE



### Pour remettre la porte

- Insérez les bras supérieurs (2) des deux charnières dans les fentes (3). Les enfoncements (4) doivent s'accrocher aux lèvres (5).
- 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.
- Fermez et ouvrez la porte doucement pour assurer qu'elle est correctement bien en place.

### POUR REMETTRE LA PORTE



## 29 - 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.

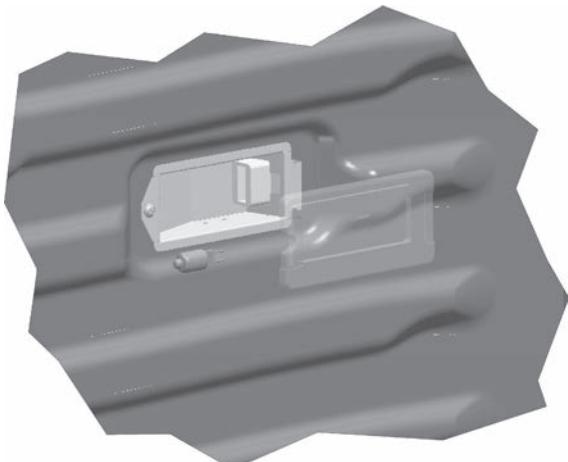
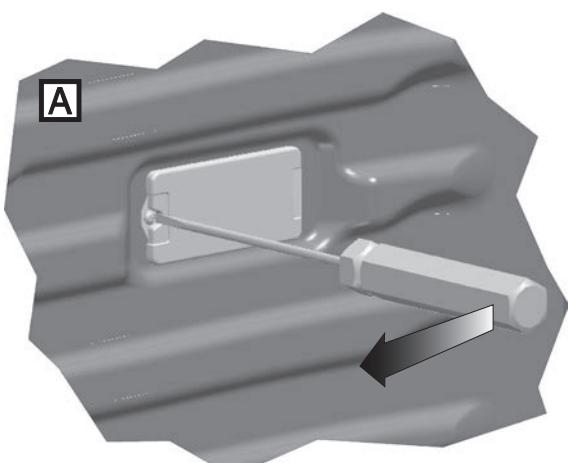
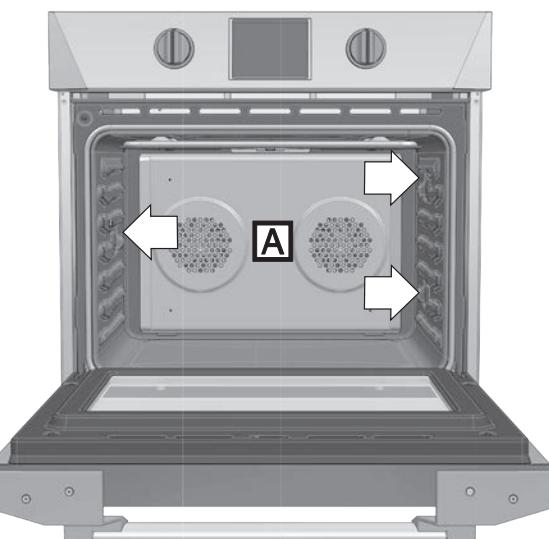
Rebranchez l'alimentation principale à la source principale (fusible ou disjoncteur).



#### AVERTISSEMENT

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

#### LUMIÈRES DU FOUR



## 30 - 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 27 à 32 pour une position correcte des grilles et du temps de cuisson.

Problème de cuisson	Cause
<b>Aliment brunissant de façon hétérogène</b>	- 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
<b>Aliment trop brun au fond</b>	- 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
<b>Aliment sec ou ayant excessivement rétréci</b>	- Température du four trop élevé - Temps de cuisson trop long - Porte du four trop souvent ouverte - Plat trop grand
<b>Aliment cuisant ou rôtissant trop lentement</b>	- Température du four trop basse - Four non préchauffé - Porte du four trop souvent ouverte - Scellé hermétiquement avec du papier aluminium - Plat trop petit
<b>Croûte à tarte non bruneie au fond ou croûte non cuit</b>	- Temps de cuisson pas assez long - Utilisation de plat en acier brillant - Position de grille incorrecte - Température du four trop basse
<b>Gâteau pâle, plat, ou non cuit à l'intérieur</b>	- Température du four trop basse - Temps de cuisson incorrect - Gâteau vérifié trop tôt - Porte du four trop souvent ouverte - Plat trop grand
<b>Gâteau haut au centre avec craquelure sur le dessus.</b>	- 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
<b>Bords de croûte de tarte trop bruns</b>	- Température du four trop élevée - Bords de croûte trop minces

# 31 - Résolution des problèmes de fonctionnement

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.
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 36). 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 36.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou en panne. Voyez Page 39. Ne touchez pas l'ampoule avec vos doigts car cela peut la faire griller.
L'éclairage du four ne s'éteint pas	Vérifiez si rien n'obstrue la port du four. Vérifiez si la charnière n'est pas pliée ou que le loquet n'est pas verrouillé.
Impossibilité d'enlever le couvercle de la lentille du four	Il se peut qu'il y ait une accumulation de saleté autour du couvercle de la lentille. Essuyez-le avec un chiffon sec et propre avant d'essayer d'enlever le couvercle de la lentille.
L'auto-nettoyage du four ne fonctionne pas correctement	Laissez le four refroidir avant l'auto-nettoyage. Essuyez toujours les résidus ou les éclaboussures avant l'auto-nettoyage. Si le four est vraiment sale, réglez l'auto-nettoyage sur 4 heures. Voyez Préparation du four pour l'auto-nettoyage, Page 34.
La pendule et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que le four est bien branché. Voyez Pendule et minuterie, Page 36.
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.

## Données de service

Pour un centre de service autorisé ou de l'information sur les pièces, voir le « Fulgor Warranty .. ».

L'emplacement du numéro de série sur le produit est visible sur la porte du four lorsque la porte du four est ouverte. Il est situé du côté gauche, centré verticalement juste en dessous de la cavité du four. Voyez Page 40. 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 \_\_\_\_\_

# GARANTIE FORZA AUX U.S.A

## CUISINIÈRES À GAZ AUTONOMES - FOUR MURAUX - PLAQUES HAUTE DE GAMME - LAVE-VAISSELLE - HOTTES DE CUISINIÈRE

Les garanties fournies par Forza dans la présente déclaration s'appliquent exclusivement aux appareils et accessoires Forza vendus en tant que produits neufs au propriétaire original par un distributeur, revendeur ou centre de service agréé Forza et installés aux États-Unis.

Les garanties fournies dans cette déclaration ne sont pas transférables et sont valables à compter de la date d'achat d'origine.

### Durée de la garantie:

Pendant vingt-quatre (24) mois à compter de la date d'achat d'origine, la garantie Forza couvre toutes les pièces et la main-d'oeuvre nécessaires à la réparation ou au remplacement, dans le cadre d'une utilisation résidentielle normale, de toute pièce du produit défectueuse du fait du processus de fabrication d'origine. Le service de réparation doit être effectué par un centre de service agréé Forza pendant les heures normales de travail.

### Responsabilités de l'acheteur:

Lorsque vous écrivez ouappelez à propos d'un problème de service, veuillez inclure les informations suivantes:

- Votre nom, adresse et numéro de téléphone;
- Modèle et numéro de série de l'appareil;
- Nom de votre revendeur;
- Une description claire du problème que vous rencontrez;
- Preuve d'achat (reçue de vente).

### Garantie cosmétique:

Forza couvrira les pièces présentant des défauts cosmétiques (portes, poignées, verre, cadres de produit, rayonnages et surfaces intérieures et extérieures) dans le matériau et la fabrication pendant une période de sept (7) jours après la livraison de l'unité. Cette couverture comprendra les rayures, les taches, les imperfections de surface sur l'acier inoxydable, la peinture et la porcelaine, à l'exception de légères différences de couleur dues aux matériaux et aux technologies de peinture / émaillage. Cependant, une légère variation de couleur peut être remarquée en raison des différences inhérentes aux pièces peintes et en porcelaine, ainsi que des différences d'éclairage de la cuisine, de l'emplacement des produits et d'autres facteurs. Par conséquent, cette garantie ne s'applique pas aux variations de couleur attribuables à un tel facteur.

### CE QUI N'EST PAS COUVERT:

- 1) Le produit utilisé dans toute application commerciale.
- 2) Les déplacements de service à votre domicile, pendant lesquels aucune faute n'est trouvée.
- 3) Service de réparation fourni par toute agence de service non autorisée par Forza.
- 4) Dommage ou réparation pour corriger tout service fourni par une agence non autorisée.
- 5) Service de réparation ou de dommages pour corriger l'utilisation, l'ajout ou le remplacement d'une pièce d'origine par une personne non autorisée.
- 6) Installation non conforme aux codes électriques locaux ou aux codes de plomberie.
- 7) Défauts ou dommages dus à un stockage inapproprié du produit.
- 8) Les dommages dus au non-respect des instructions d'entretien, de nettoyage et de maintenance recommandées par le fabricant; en particulier, des dommages au four et / ou à la table de cuisson s'ils n'ont pas été entretenus et nettoyés conformément à ces instructions.
- 9) Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus dans l'emballage d'origine ou dans les présentoirs.
- 10) Appels de service ou réparations pour corriger l'installation du produit et / ou des accessoires, étalonnages et ajustements associés, après l'installation et la configuration, y compris les ajustements du brûleur
- 11) Appels de service pour connecter, convertir ou réparer le câblage électrique et / ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- 12) Appels de service pour fournir des instructions sur l'utilisation d'un produit Forza.

- 13) Réparation ou défaillance du produit en cas d'abus, d'utilisation abusive, d'utilisation non conforme, utilisé à des fins autres que celles prévues ou en cas d'utilisation commerciale ou industrielle.
- 14) Les dommages ou les réparations causés par l'utilisation de produits chimiques corrosifs ou de produits de nettoyage mal appliqués.
- 15) Remplacement des pièces usées.
- 16) Remplacement des fusibles ou remise à zéro des disjoncteurs.
- 17) Dommages causés à tout ce qui se trouve à côté du produit, y compris, sans toutefois s'y limiter, le plafond, le sol ou les armoires.
- 18) Défauts et dommages résultant d'accidents, de modifications, d'utilisation abusive, d'abus, d'installations incorrectes ou non conformes aux instructions de Forza.
- 19) Des dommages sont survenus lors du transport, de la manipulation et / ou de l'installation du produit.
- 20) Défauts et dommages causés par des forces extérieures indépendantes de la volonté de Forza, tels que des incendies, des inondations, des tremblements de terre et d'autres cas de force majeure.
- 21) Forza ne peut pas garantir la disponibilité du service dans les zones situées à plus de 30 km d'un revendeur autorisé. Dans les cas où des frais de déplacement sont perçus, ceux-ci sont à la charge du consommateur.
- 22) Cette garantie ne couvre que les services effectués sur le site d'installation du produit et ne couvre pas les coûts associés à la réparation hors site, sauf autorisation expresse de Forza, ni les frais de déplacement liés à la fourniture de services aux sites distants.
- 23) Les filtres de remplacement pour les kits de recirculation de hotte de ventilation ne sont pas couverts par la garantie du produit.
- 24) Produits avec les numéros de série d'origine qui ont été supprimés.
- 25) Les ampoules de rechange ne sont pas couvertes par la garantie du produit.
- 26) Dommages causés à des personnes ou à des biens par le produit ou par son utilisation.

Dans le cas où le produit serait installé dans une région éloignée, où les techniciens formés certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles, le client sera responsable des frais de transport pour la livraison du produit au centre de service autorisé le plus proche ou des frais de déplacement d'un technicien qualifié certifié.

Zones / zones distantes: sont définies comme étant situées à moins de 30 miles de tout fournisseur de services.

**Forza se réserve le droit de réviser cette garantie à tout moment.**

**Forza n'assume aucune responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects. Certains états n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.**

# **GARANTIE FORZA AUX U.S.A.**

## **B-STOCK / MODÈLE D'EXPOSITION**

### **CUISINIÈRES À GAZ AUTONOMES - FOUR MURAUX - PLAQUES HAUTE DE GAMME - LAVE-VAISSELLE - HOTTES DE CUISINIÈRE**

Les garanties fournies par Forza dans la présente déclaration s'appliquent exclusivement aux appareils et accessoires Forza vendus au propriétaire original par un distributeur, revendeur ou centre de service agréé Forza et installés aux États-Unis.

Les garanties fournies dans cette déclaration ne sont pas transférables et sont valables à compter de la date d'achat d'origine.

B-Stock (produit remis à neuf, retours de produits, produits à gratter, anciens stocks (plus d'un an de différence entre la date de production et la date de vente à l'utilisateur final, produit en promotion, etc.) et les modèles d'affichage (salons, modèles d'exposition de revendeurs, de projets ou de distributeurs, etc.) ne sont pas considérés comme des «produits nouveaux», livrés dans leur boîte et ne sont donc pas couverts par la garantie standard FORZA.

Pour tout problème fonctionnel ou esthétique non divulgué par le vendeur et réalisé lors de la première inspection / mise en service du produit: veuillez contacter le vendeur.

#### **Durée de la garantie:**

#### **GARANTIE PRODUIT TOTALE QUATRE-VINGT-DIX JOURS**

Pendant quatre-vingt-dix jours à compter de la date d'achat d'origine, la garantie produit FORZA couvre toutes les pièces et la main-d'oeuvre nécessaires à la réparation ou au remplacement, dans le cadre d'une utilisation résidentielle normale, de toute pièce du produit défectueuse du fait du processus de fabrication d'origine. Il n'y a aucune garantie de service ou cosmétique d'aucun type de modèle B-Stock.

**Responsabilités de l'acheteur: Lorsque vous écrivez ouappelez à propos d'un problème de service, veuillez inclure les informations suivantes:**

- Votre nom, adresse et numéro de téléphone;
- Modèle et numéro de série de l'appareil;
- Nom de votre revendeur;
- Une description claire du problème que vous rencontrez;
- Preuve d'achat (reçue de vente).

#### **CE QUI N'EST PAS COUVERT:**

- 1) Le produit utilisé dans toute application commerciale.
- 2) Les déplacements de service à votre domicile, pendant lesquels aucune faute n'est trouvée.
- 3) Service de réparation fourni par toute agence de service non autorisée par Forza.
- 4) Dommage ou réparation pour corriger tout service fourni par une agence non autorisée.
- 5) Service de réparation ou de dommages pour corriger l'utilisation, l'ajout ou le remplacement d'une pièce d'origine par une personne non autorisée.
- 6) Installation non conforme aux codes électriques locaux ou aux codes de plomberie.
- 7) Défauts ou dommages dus à un stockage inapproprié du produit.
- 8) Les dommages dus au non-respect des instructions d'entretien, de nettoyage et de maintenance recommandées par le fabricant; en particulier, des dommages au four et / ou à la table de cuisson s'ils n'ont pas été entretenus et nettoyés conformément à ces instructions.
- 9) Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus dans l'emballage d'origine ou dans les présentoirs.
- 10) Appels de service ou réparations pour corriger l'installation du produit et / ou des accessoires, étalonnages et ajustements associés, après l'installation et la configuration, y compris les ajustements du brûleur
- 11) Appels de service pour connecter, convertir ou réparer le câblage électrique et / ou la conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- 12) Appels de service pour fournir des instructions sur l'utilisation d'un produit Forza.
- 13) Réparation ou défaillance du produit en cas d'abus, d'utilisation abusive, d'utilisation non conforme, utilisé à des fins autres que celles prévues ou en cas d'utilisation commerciale ou industrielle.

- 14) Les dommages ou les réparations causés par l'utilisation de produits chimiques corrosifs ou de produits de nettoyage mal appliqués.
- 15) Remplacement des pièces usées.
- 16) Remplacement des fusibles ou remise à zéro des disjoncteurs.
- 17) Dommages causés à tout ce qui se trouve à côté du produit, y compris, sans toutefois s'y limiter, le plafond, le sol ou les armoires.
- 18) Défauts et dommages résultant d'accidents, de modifications, d'utilisation abusive, d'abus, d'installations incorrectes ou non conformes aux instructions de Forza.
- 19) Des dommages sont survenus lors du transport, de la manipulation et / ou de l'installation du produit.
- 20) Défauts et dommages causés par des forces extérieures indépendantes de la volonté de Forza, tels que des incendies, des inondations, des tremblements de terre et d'autres cas de force majeure.
- 21) Forza ne peut pas garantir la disponibilité du service dans les zones situées à plus de 30 km d'un revendeur autorisé. Dans les cas où des frais de déplacement sont perçus, ceux-ci sont à la charge du consommateur.
- 22) Cette garantie ne couvre que les services effectués sur le site d'installation du produit et ne couvre pas les coûts associés à la réparation hors site, sauf autorisation expresse de Forza, ni les frais de déplacement liés à la fourniture de services aux sites distants.
- 23) Les filtres de remplacement pour les kits de recirculation de hotte de ventilation ne sont pas couverts par la garantie du produit.
- 24) Produits avec les numéros de série d'origine qui ont été supprimés.
- 25) Les ampoules de rechange ne sont pas couvertes par la garantie du produit.
- 26) Dommages causés à des personnes ou à des biens par le produit ou par son utilisation.

Dans le cas où le produit serait installé dans une région éloignée, où les techniciens formés certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles, le client sera responsable des frais de transport pour la livraison du produit au centre de service autorisé le plus proche ou des frais de déplacement d'un technicien qualifié certifié.

Zones / zones distantes: sont définies comme étant situées à moins de 30 miles de tout fournisseur de services

**Forza se réserve le droit de réviser cette garantie à tout moment.**

**Forza n'assume aucune responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects. Certains états n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.**



# Tabla de contenidos

<b>1 - Electrodoméstico y horno Precauciones de seguridad</b>	<b>96</b>	<b>13 - Modo de funcionamiento temporizado</b>	<b>112</b>
<b>2 - Electrodoméstico y horno Instrucciones de seguridad</b>	<b>97</b>	Tiempo de cocción	112
Precauciones de seguridad para el horno	97	Tiempo de parada	112
Precauciones de seguridad para la autolimpieza del horno	97		
<b>3 - Cocinar con hornos de convección</b>	<b>98</b>	<b>14 - Configuración de la sonda de temperatura (si está presente)</b>	<b>113</b>
Ventajas de cocinar por convección	98		
<b>4 - Características de su Horno</b>	<b>99</b>	<b>15 - Recetas</b>	<b>115</b>
<b>5 - Paneles de control</b>	<b>100</b>	<b>16 - Pizza clásica (en algunos modelos)</b>	<b>117</b>
Botones de Mando	100	<b>17 - Consejos y técnicas de horneado</b>	<b>111</b>
<b>6 - Modos del horno</b>	<b>101</b>	Directrices generales	119
<b>7 - Generalidades del horno</b>	<b>102</b>	<b>18 - Consejos y técnicas de horneado de convección</b>	<b>120</b>
Códigos de error	102	Tabla de horneado de convección	121
Bip sonoros	102		
Bloqueo de la puerta (Door Lock)	102	<b>19 - Consejos y técnicas de grill de convección</b>	<b>122</b>
Interrupción de corriente	102	<b>20 - Consejos y técnicas del asado de convección</b>	<b>124</b>
Ajustes por defecto	102	<b>21 - Consejos y técnicas de deshidratado</b>	<b>125</b>
F Códigos numéricos de error	102	<b>22 - Consejos y técnicas del asado</b>	<b>126</b>
Precalentamiento y precalentamiento rápido	102	<b>23 - Instrucciones para Modo Sabbath (en algunos modelos)</b>	<b>127</b>
Temporizador	102	<b>24 - Cuidado y limpieza del horno</b>	<b>128</b>
<b>8 - Consejos generales para el horno</b>	<b>103</b>	Autolimpieza del horno	128
Rejillas del horno	103	Antes de la autolimpieza	128
La rejilla extensible	104		
<b>9 - Instrucciones de uso</b>	<b>105</b>	<b>25 - Ajuste del modo autolimpieza</b>	<b>129</b>
Instrucciones para el encendido inicial	105	Para ajustar el Modo Autolimpieza	129
Selección de la Cavidad del Horno (Horno Doble)	105	Cambiar el tiempo de limpieza	129
		Para retrasar el inicio del ciclo de limpieza	129
<b>10 - Ajustes de usuario</b>	<b>106</b>	<b>26 - Cuidado general del horno</b>	<b>130</b>
Idioma	106	Cómo usar la tabla de la limpieza del horno	130
Temperatura y Peso	106	Tabla de limpieza	130
Hora	106		
Fecha	107	<b>27 - Acabados del horno / métodos de limpieza</b>	<b>131</b>
Brillo	107		
Alarma	107	<b>28 - Operaciones de mantenimiento que puede hacer usted mismo Quitar la puerta del horno</b>	<b>132</b>
		Para quitar la puerta	132
<b>11 - Ajuste del Sistema</b>	<b>108</b>	Para volver a colocar la puerta	132
Registro de eventos	108		
Demo	108	<b>29 - Cambiar una lámpara del horno</b>	<b>133</b>
		Para remplazar la bombilla	133
<b>12 - Puesta en marcha del horno</b>	<b>109</b>	<b>30 - Resolución de los problemas de horneado</b>	<b>134</b>
Encendido y apagado del horno	109		
Elección del modo de cocción	109	<b>31 - Resolución de los problemas de funcionamiento</b>	<b>135</b>
Variación del modo de cocción	109	Registro de datos para el servicio	135
Variación de la temperatura	109		
Fase de pre-calentamiento	111		
Fast Preheat	111		
Iluminación del horno	111		

## INSTRUCCIONES IMPORTANTE



### Electrodoméstico y cocinas

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



### ADVERTENCIA

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



### PRECAUCIÓN

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

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

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

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

## 2 - Electrodoméstico y horno Instrucciones de seguridad

### Precauciones de seguridad para el horno

- Mantenga recogido el cabello largo.
- No toque elementos de calentamiento o superficies internas del horno.
- Los elementos de calentamiento podrían estar calientes incluso si presentan un color oscuro. Las superficies internas del horno podrían estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.
- Durante y después del uso, no permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos de calentamiento o con las superficies internas del horno hasta que no se hayan enfriado. 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 sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. Evite el contacto de las asas con los elementos de calentamiento. No use toallas o trapos voluminosos.
- No permita que el papel de aluminio o la sonda para carne entren en contacto con los elementos calentadores.

### Precauciones de seguridad para la autolimpieza del horno

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



### ADVERTENCIA

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

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

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

### **3 - Cocinar con hornos de convección**

---

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

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

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

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

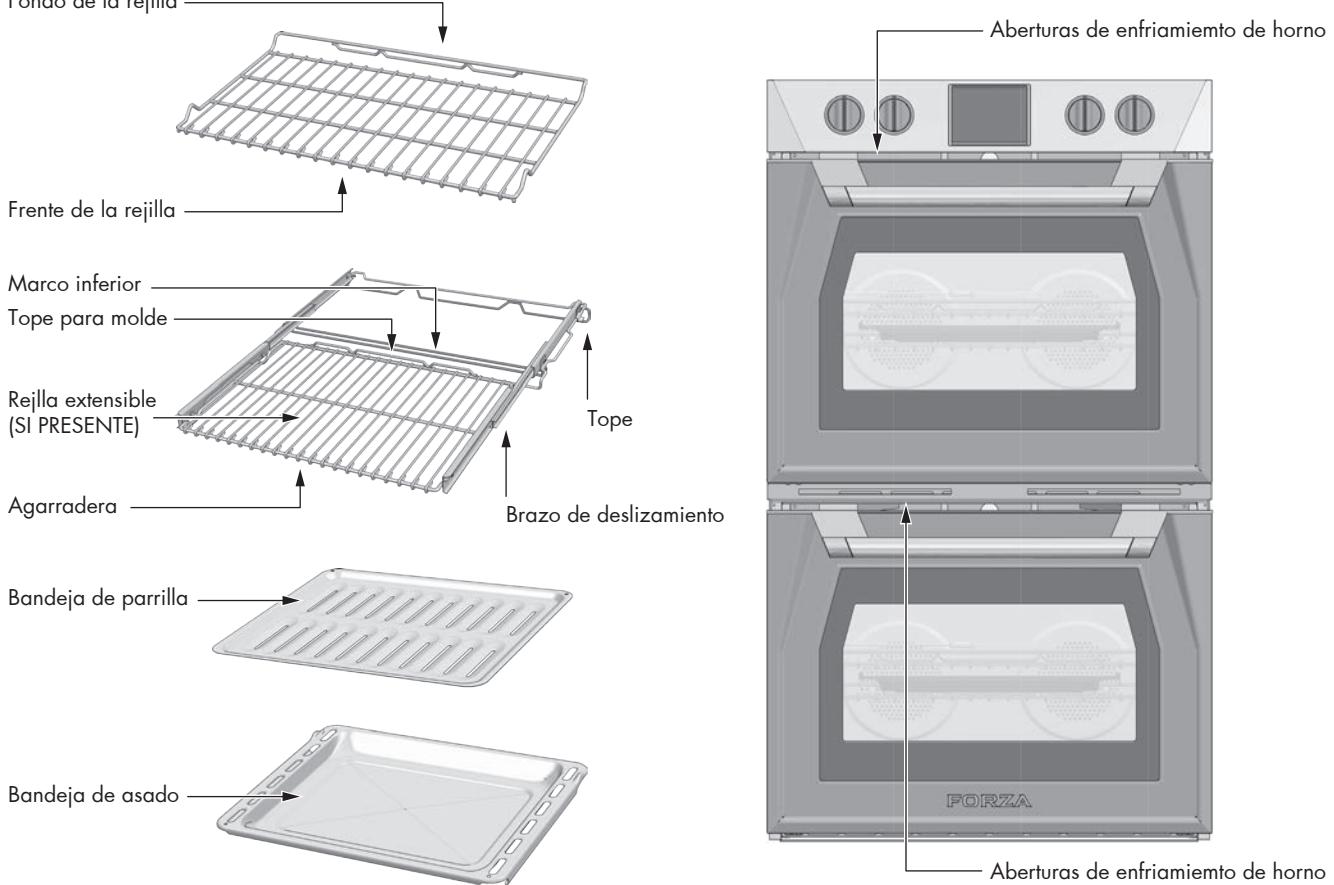
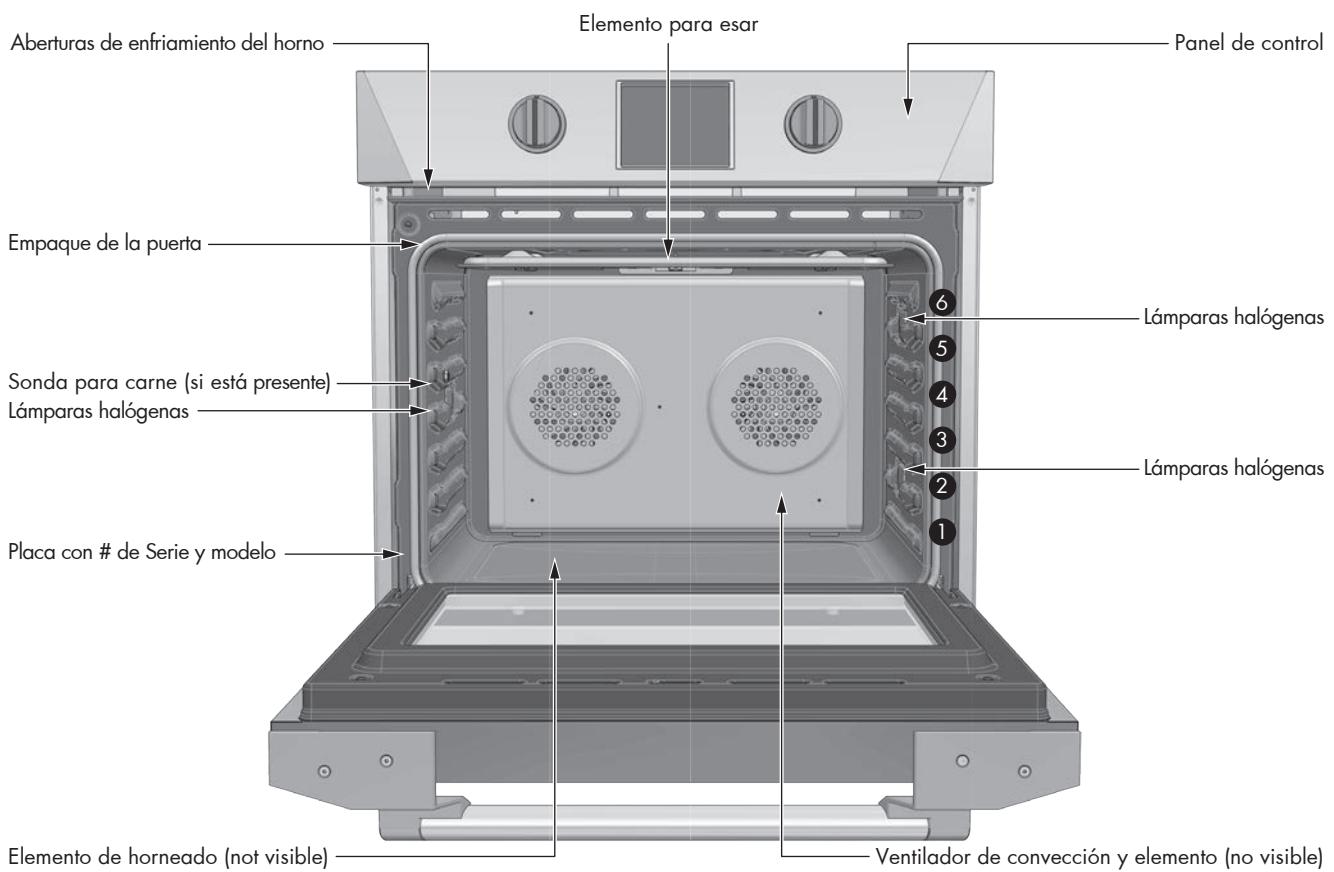
Los alimentos que necesiten menos tiempo de cocción deberán comprobarse un poco antes de lo normal. Para conseguir los mejores resultados, los alimentos deben cocinarse destapados y en recipientes con bordes bajos para sacar partido de la circulación forzada de aire. Al utilizar el modo de asado por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

#### **Ventajas de cocinar por convección**

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

## 4 - Características de su Horno

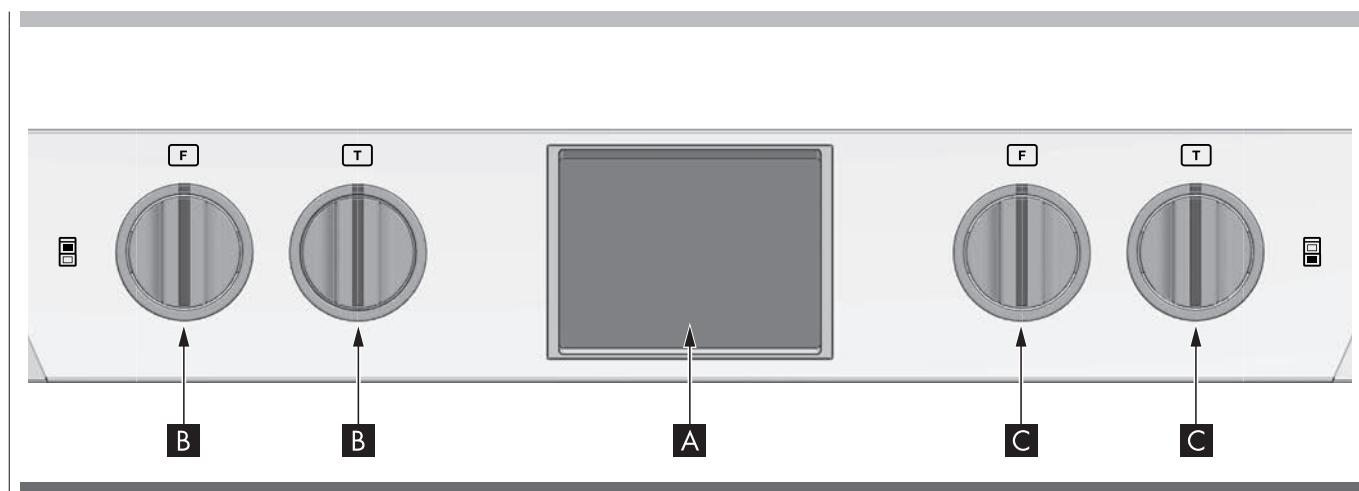
### CARACTERÍSTICAS DE SU HORNO



## 5 - Paneles de control

Su aparato podría variar ligeramente comparado con las ilustraciones que aparecen a continuación.

- A** - Pantalla de visualización
- B** - Botones superiores de control del horno
- C** - Botones inferiores de control del horno



### Botones de Mando

Para accionar las botones de control, gírelos a izquierda/derecha y presione suavemente. El control no funcionará si se presiona o rota más de un botón al mismo tiempo.

#### BOTÓN ON/OFF Y TEMP



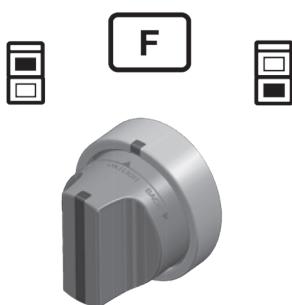
PRESIONAR ON/OFF: Enciende y apaga el horno.

GIRAR  $\leftarrow$ : Aumenta el Ajuste de la Temperatura

GIRAR  $\rightarrow$ : Disminuye el Ajuste de la Temperatura



#### BOTÓN DE FUNCIÓN



PRESIONAR OK: Confirma el ajuste y comienza las operaciones de cocción.

PRESIONAR LUZ: Enciende y apaga la luz del horno solo cuando se presiona durante una operación de cocción.

GIRAR A LA IZQUIERDA  $\leftarrow$ : Girar para mover la selección de la pantalla.

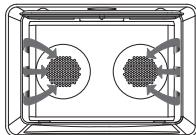
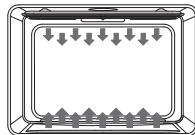
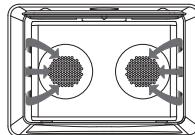
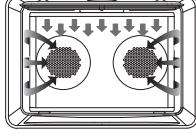
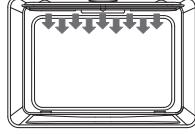
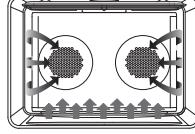
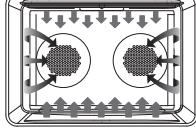
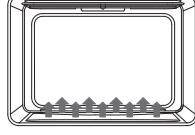
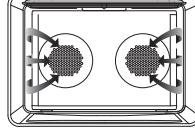
GIRAR A LA DERECHA  $\rightarrow$ : Girar para mover la selección de la pantalla.

GIRAR HACIA ATRÁS (2 seg.): Regresa a la página de visualización anterior.

GIRAR BLOQUEO (2 seg.): Activación simultánea del mando de bloqueo puerta y bloqueo funciones

## 6 - 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		
 <p><b>Horneado de convección (CONV BAKE)</b></p> <p>Temperatura establecida: de 170 °F (75 °C) a 550 °F (290 °C) <b>(posición preestablecida en 325°F (165°C))</b></p> <p>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.</p>	 <p><b>Horneado (BAKE)</b></p> <p>Temperatura establecida: de 170 °F (75 °C) a 550 °F (290 °C) <b>(preset position 350°F (175°C))</b></p> <p>Hornear es cocinar con aire seco, caliente. Tanto el elemento superior como el inferior se encienden en ciclos para mantener la temperatura del horno.</p>	 <p><b>Deshidratado (CONV DEHY)</b></p> <p>Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 160 °F (70 °C) <b>(posición preestablecida en 140°F (60°C))</b></p> <p>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.</p>
 <p><b>Asado de convección (CONV BROIL)</b></p> <p>Temperatura establecida: de 170 °F (75 °C) a 550 °F (290 °C) <b>(posición preestablecida en 450°F (230°C))</b></p> <p>El Asado de convección combina el calor intenso del elemento superior con el aire que circula por medio del ventilador de convección.</p>	 <p><b>Broil (BROIL)</b></p> <p>Temperatura establecida: de L1 a L5 <b>(preset position L3)</b></p> <p>El Asado usa el calor intenso que radia el elemento superior.</p>	 <p><b>Pizza (PIZZA)</b></p> <p>Temperatura establecida: de 170 °F (75 °C) a 550 °F (290 °C) <b>(posición preestablecida en 450°F (232°C))</b></p> <p>Es un modo de cocción especial con aire caliente. Los elementos inferiores se encienden para cocinar pizza.</p>
 <p><b>Grill de convección (CONV ROAST)</b></p> <p>Temperatura establecida: de 170 °F (75 °C) a 550 °F (290 °C) <b>(posición preestablecida en 325°F (165°C))</b></p> <p>El Grill de Convección usa el calor de los elementos superiores e inferiores, así como el calor del ventilador de convección.</p>	 <p><b>Proof (WARM)</b></p> <p>Temperatura establecida: de 80 °F(25 °C) a 120 °F(50 °C) <b>(posición preestablecida en 100°F (35°C))</b></p> <p><b>Warming (WARM PLUS)</b></p> <p>Temperatura establecida: de 130 °F (55 °C) a 210 °F (100 °C) (posición preestablecida en 170 °F (75 °C))</p> <p>Los modos de calentamiento y calentamiento adicional utilizan los elementos inferiores para mantener calientes los alimentos.</p>	 <p><b>Defrost (CONV)</b></p> <p>No se utiliza ningún elemento de calentamiento, únicamente el ventilador de convección para descongelar alimentos.</p>

## 7 - Generalidades del horno

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

### Códigos de error

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

### Bip sonoros

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

### Bloqueo de la puerta (Door Lock)

La señal permanece fija cuando la puerta está totalmente bloqueada. El símbolo parpadea cuando el pestillo se mueve para bloquear o desbloquear la puerta. No intente abrir la puerta en ese momento. Solo podrá abrirla cuando el símbolo haya desaparecido. Aparece un candado cuando la puerta se ha cerrado automáticamente debido al modo de autolimpieza.

### Interrupción de corriente

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

### Ajustes por defecto

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

### F Códigos numéricos de error

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

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

### Precalentamiento y precalentamiento rápido

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

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

Si necesita calentar el horno rápidamente, puede utilizar el modo de precalentamiento rápido que utiliza los elementos térmicos y el convector de una manera especial para reducir lo más posible el tiempo de calentamiento. Después de haber configurado una de las funciones de cocción para las que está disponible el precalentamiento rápido y de haber configurado el valor de temperatura deseado, entonces gire el botón a la DERECHA, después de entrar en el menú de funciones, seleccione el ícono mediante el botón y confirme con el botón [FUNCIONES]. Tan pronto como el horno alcanza la temperatura programada, suena la señal acústica correspondiente y los dos iconos de « Precalentamiento rápido » y « Temperatura actual » desaparecen. El horno cambia automáticamente al modo de cocción deseado que se había programado antes: colocar los alimentos adentro ahora.

### Temporizador

#### ADVERTENCIA

El temporizador de su horno no enciende o apaga el aparato, su único propósito es alertarle a través del timbre.

Cuando desee apagar el horno automáticamente, utilice la función de fin de cocción o de cocción retardada.

NOTA: Al presionar el botón de apagado no se reinicia ni se detiene el temporizador.

1. Con el horno encendido seleccione el ícono y confirme con el botón de función para entrar en el menú AJUSTES.
2. Seleccione la función y ajuste el tiempo deseado usando el botón de función y confirme presionando el botón función.
3. El tiempo puede ajustarse de 1 minuto a 12 horas y 59 minutos y, una vez ajustado, el tiempo restante siempre es visible en la barra de estado inferior hasta que el tiempo se agote o se reinicie.
4. Para cancelar el tiempo programado, debe reiniciar el temporizador pulsando el botón [FUNCIÓN] durante 2 segundos cuando esté en el menú de ajuste del temporizador.
5. El formato del temporizador es usualmente HR:MIN, cambiando a MIN:SEG en el último minuto.
6. Cuando se agota el tiempo, la pantalla muestra 00:00 y el timbre sonará durante un minuto o hasta que se pulse el botón [FUNCIÓN].

## 8 - 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, pastelitos 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 absorben el calor y producen una costra más dorada y crujiente. Use este tipo para pasteles.
- Utilice recipientes de metales oscuros antiadherentes/anodizados o moldes de metal sin brillo o moldes de vidrio de horneado para obtener una costra dorada. Los moldes aislantes de horneado pueden aumentar el tiempo de cocción.
- No hornee con la bandeja de asado vacía dentro del horno ya que esto puede cambiar el rendimiento del horneado. Guarde la bandeja de asado fuera del horno.

### Condensación y temperatura del horno

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

### Horneado a gran altitud

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

### Conexión de 120/240 contra 120/208 Voltios

- La mayoría de las instalaciones de hornos tiene un voltaje de 120/240 voltios.
- Si su horno está instalado con un voltaje de 120/208 voltios, el precalentado puede ser ligeramente más largo que con un voltaje de 120/240 voltios.
- El horno está diseñado para 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. 5.
- Las posiciones de las rejillas están numeradas desde la guía de la rejilla inferior (#1) a la superior (#6).
- Consulte las tablas de cocinar para determinar las mejores posiciones de la rejilla para usar cuando se cocina.
- Cada guía de nivel consiste en un par de soportes formados en las paredes de cada lado del interior del horno.
- Asegúrese siempre de que las rejillas del horno se encuentren en la posición correcta antes de encender el horno. Asegúrese de que las rejillas estén niveladas una vez colocadas en posición.

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

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



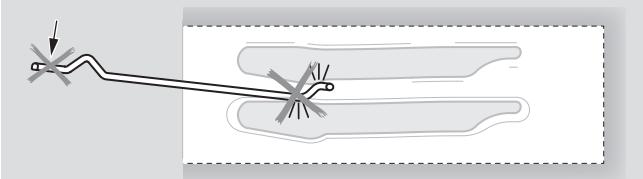
### PRECAUCIÓN

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



### PRECAUCIÓN

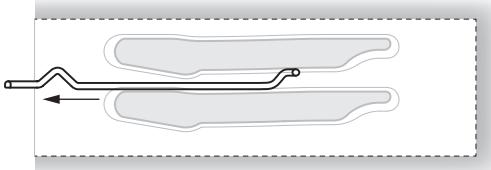
Asegúrese de que no la ha forzado para evitar daños al esmalte.



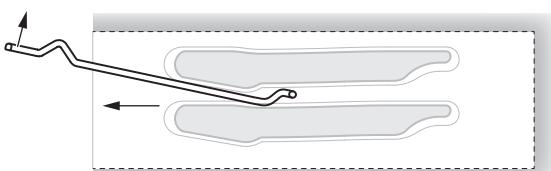
## 8 - Consejos generales para el horno

### Para sacar las rejillas del horno:

1. Agarre la rejilla y empújela hacia atrás

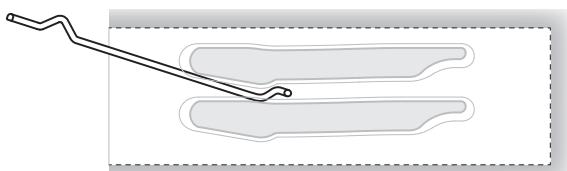


2. Incline la rejilla hacia arriba y sáquela

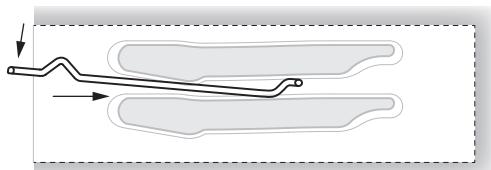


### Para meter una rejilla del horno:

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.

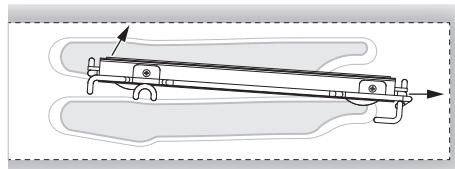
#### CAUTION!

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

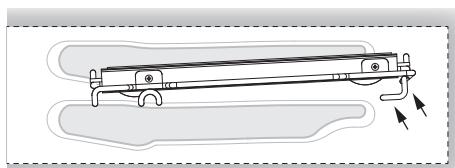
Si tiene dudas, como por ejemplo, qué lado es la parte frontal de la rejilla, tome como referencia la figura de la pág. 5.

### Sacarla del horno:

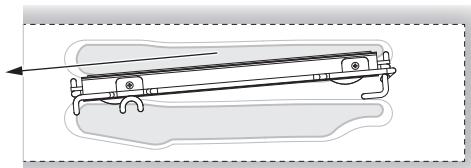
1. Levante el frente de la rejilla ligeramente y empuje la rejilla hacia adentro hasta que se libera el tope



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

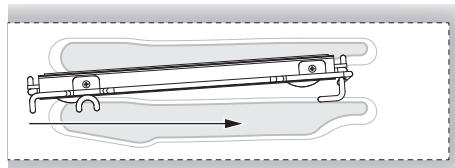


3. Jale la rejilla hacia abajo y sáquela

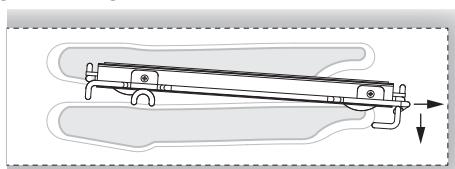


### Colocar la rejilla en el horno:

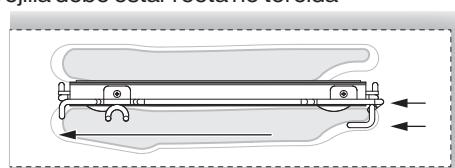
1. Agarre la rejilla firmemente en ambos lados. Coloque la rejilla (incluyendo el marco) arriba de la guía de rejilla deseada



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



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



### Instrucciones para el encendido inicial

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

**NOTA:** Tanto en la primera como en las siguientes conexiones a la fuente de alimentación, el mecanismo de bloqueo de la puerta realiza un recorrido de calibración - **en esta fase, mantenga siempre la puerta cerrada.**

- Idioma
- Temperatura y Peso
- Hora
- Datos

Referirse al párrafo **AJUSTES DE USUARIO** para las instrucciones de configuración.

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



### Selección de la Cavidad del Horno (Horno Doble)

Una vez que se enciende el aparato, se muestran dos iconos en la esquina superior izquierda para informar al usuario cuál cavidad está seleccionada y su condición.

- El color ROJO identifica la cavidad del horno ENCENDIDA (FUNCIÓN ACTIVA).
- El color BLANCO identifica la cavidad del horno ENCENDIDA (FUNCIÓN NO ACTIVA).
- El color GRIS identifica la cavidad del horno APAGADA.
- El marco identifica la selección del horno (MOSTRADA EN LA PANTALLA).

#### EJEMPLO 1

**Horno SUPERIORES:** Icono GRIS - APAGADO (no seleccionado)

**Horno INFERIORES:** Icono ROJO - ENCENDIDO (activo / seleccionado)



#### EJEMPLO 2

**Horno SUPERIORES:** Icono ROJO - ENCENDIDO (activo / no seleccionado)

**Horno INFERIORES:** Icono ROJO - ENCENDIDO (activo / seleccionado)



#### EJEMPLO 3

**Horno SUPERIORES:** Icono BLANCO - ENCENDIDO (no activo / seleccionado)

**Horno INFERIORES:** Icono ROJO - ENCENDIDO (activo / no seleccionado)



#### EJEMPLO 4

**Horno SUPERIORES:** Icono BLANCO - ENCENDIDO (no activo / seleccionado)

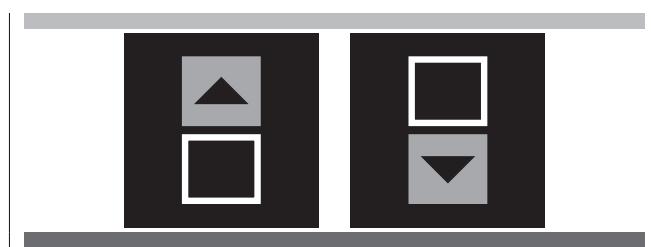
**Horno INFERIORES:** Icono GRIS - APAGADO (no seleccionado)



**NOTA:** Presione el botón [ON/OFF] para encender el horno y vuelva a presionar para apagarlo. El horno regresa al modo de espera.

Para seleccionar la Cavidad del Horno, pulse el correspondiente botón de [FUNCIÓN] durante 2 segundos.

Si una cavidad del horno está APAGADA y seleccionada mientras la otra está ENCENDIDA, se muestra un ícono en la pantalla para avisar que la cavidad no seleccionada está activada.

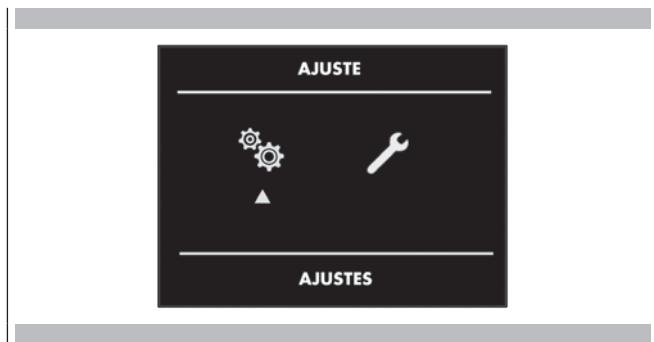


# 10 - Ajustes de usuario

Con el horno encendido seleccione el ícono y confirme con el botón de función para entrar en el menú AJUSTES. Este menú permite personalizar los ajustes de su horno. Para poder acceder no debe haber cocciones activas o funciones con tiempo determinado configuradas.

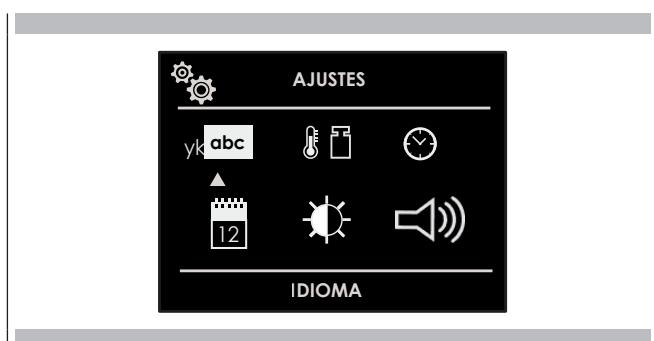
**NOTA:** El menú de ajuste nunca puede ser ajustado si alguna función de tiempo ya está ajustada: borre primero todas las funciones de tiempo activas.

1. Gire el botón de [FUNCIÓN] para seleccionar el sub menú y confirme presionando el botón de [FUNCIÓN].



2. Utilizar este menú para cambiar las siguientes configuraciones:

Gire el botón de [FUNCIÓN] para seleccionar el ajuste o cambiar un submenú de entre los seis disponibles y confirme pulsando el botón de [FUNCIÓN].



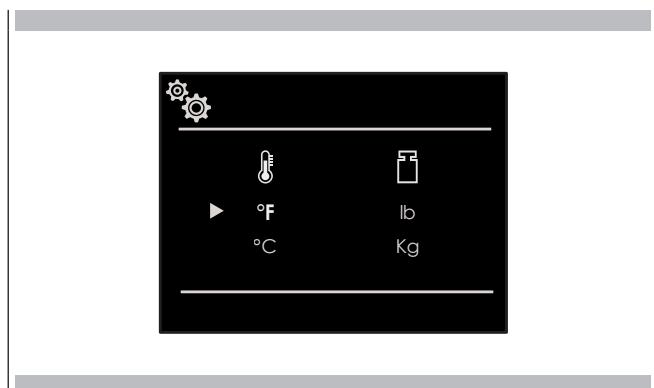
## Idioma

Gire el botón de [FUNCIÓN] para seleccionar un idioma entre los disponibles y confirme presionando el botón de [FUNCIÓN].



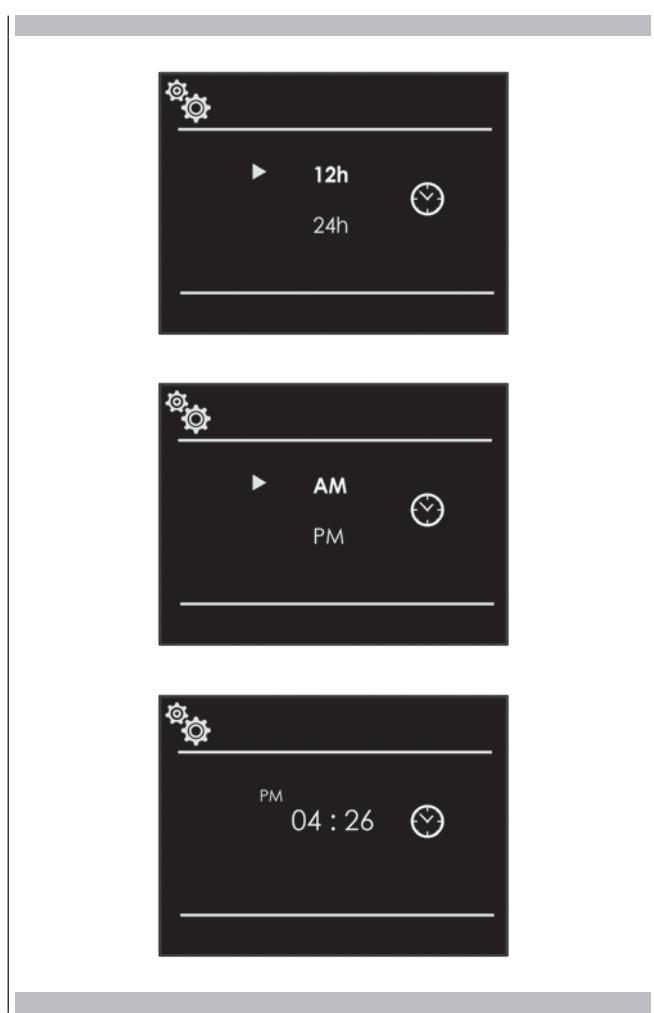
## Temperatura y Peso

Gire el botón de [FUNCIÓN] para seleccionar una de las dos opciones de temperatura “°C/°F” o peso Kg/lb y confirme presionando el botón de [FUNCIÓN].



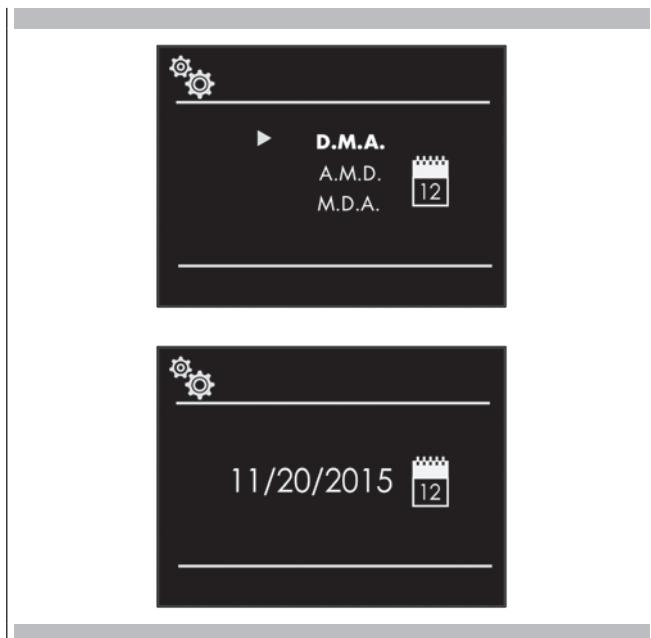
## Hora

Gire el botón de [FUNCIÓN] para seleccionar el formato de tiempo entre las opciones “12h AM/PM o 24h” y confirme pulsando el botón de [FUNCIÓN]. A continuación, establezca la hora del día utilizando el mismo procedimiento.



## Fecha

Gire el botón de [FUNCIÓN] para seleccionar el formato de fecha de entre las opciones “D.M.A. – A.M.D. – M.D.A.” y confirme presionando el botón de [FUNCIÓN].



## Alarma

Gire el botón de [FUNCIÓN] para seleccionar el nivel de pitido deseado y confirme pulsando el botón [FUNCIÓN].



## Brillo

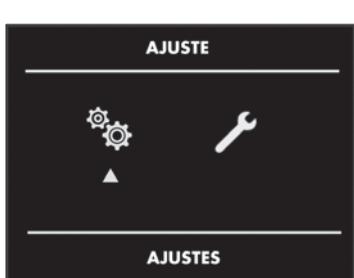
Gire el botón de [FUNCTION] para elegir el ajuste de luminosidad que desea cambiar entre ENCENDIDO o EN ESPERA, mediante la rotación del botón de [FUNCIÓN] para seleccionar el grado de luminosidad deseado y confirmarlo pulsando el botón de [FUNCIÓN].



# 11 - Ajuste del Sistema

Con el horno encendido, seleccione el icono y confirme con el botón de [FUNCIÓN] para entrar en el menú de AJUSTES. Este menú permite programar una serie de parámetros o funciones especiales. Permite también acceder a la lista de eventos de error.

1. Presione el botón de [FUNCIÓN] para seleccionar el sub menú y confirme presionando el botón de [FUNCIÓN].



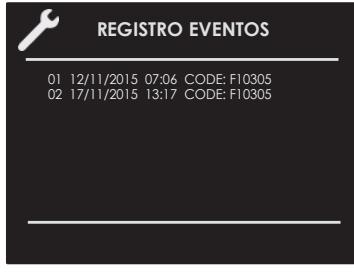
2. Utilizar este menú para cambiar las configuraciones siguientes:

Presione el botón de [FUNCIÓN] para seleccionar el elemento a ajustar o a mostrar entre los tres disponibles y confirme pulsando el botón de [FUNCIÓN].



## Registro de eventos

El menú permite comprobar cualquier error registrado. Estos códigos pueden ser notificados al servicio post-venta.



## Demo

El propósito de esta función es establecer el modo DEMO, que hace que el horno sea inútil para cocinar pero realiza automáticamente una demostración de las funciones.

1. Presione el botón de [FUNCIÓN] para seleccionar la opción ON.
2. Confirme presionando el botón de [FUNCIÓN].
3. Presione el botón [ON/OFF].

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

Para detener temporalmente la función DEMO, simplemente mantenga cualquier botón presionado por unos segundos hasta que el horno cambie a modo de espera.

Si la función DEMO no se deshabilita vuelve a partir en automático después de 30 segundos.

Para desactivar la función, entre en la página de visualización de la DEMO y establezca la opción OFF. Confirme presionando el botón de [FUNCIÓN].

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



### Encendido y apagado del horno

#### **! IMPORTANT**

- Después de haber apagado el horno, el ventilador de enfriamiento podría seguir funcionando hasta que las partes internas del horno no se hayan enfriado.

Presione el botón [ON/OFF] para encender el horno y vuelva a presionar para apagarlo. El horno regresa al modo de espera.

Para seleccionar la Cavidad del Horno, pulse el correspondiente botón de [FUNCIÓN] durante 2 segundos.

### Elección del modo de cocción

#### **! IMPORTANT**

- No dejar la puerta abierta durante un tiempo prolongado durante la cocción.
- La puerta debe mantenerse cerrada durante la función BROIL.
- Colocar la rejilla o las rejillas en el nivel apropiado.

### Funciones



DEHYDRATE



WARM



WARM PLUS



SABBATH (En algunos modelos)



AUTO LIMPIEZA

Seleccione el modo de cocción apropiado según el alimento a cocinar usando el botón de [FUNCIÓN] y confirme presionando el botón de [FUNCIÓN].

### Variación del modo de cocción

Para cambiar el modo de cocción mientras el horno está funcionando, gire [ATRÁS] durante 2 segundos. En este punto, se puede seleccionar otro modo de cocción entre los disponibles en el grupo mediante el botón de [FUNCIÓN].

### Variación de la temperatura

#### **! IMPORTANT**

- La función BROIL trabaja por niveles. No se puede programar la temperatura porque funciona en ciclos fijos según el nivel establecido de L1 a L5.
- La temperatura máxima en la función BROIL está limitada según el nivel configurado.
- En todos los modos de cocción donde la temperatura es fija no aparece visualizada en el display.
- Al final de una función el display de la página de stand-by visualiza la temperatura de calor residual de la cavidad.

- En la página de visualización del modo de cocción, la temperatura se puede cambiar con el botón [TEMPERATURA].
- Una vez que ha comenzado la cocción, la temperatura se puede cambiar en cualquier caso, en cualquier momento, por medio del botón de [TEMPERATURA].

### Funciones



HORNEADO



ASADO



CONVEC REAL



CONVEC. ASADO



CONVEC. HORNEADO



BROIL



CONVEC. GRILL



CONVEC. BROIL



PIZZA



PIZZA CLÁSICA  
(En algunos modelos)



DESCONGELACIÓN

## 12 - Puesta en marcha del horno

MODO DE COCCIÓN	ICONO	PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	SONDA DE TEMPERATURA	Mín.	TEMPERATURA Predefinida	Máx.
DESCONGELACIÓN				***	***	***
DEHYDRATE				120°F (50°C)	140°F (60°C)	160°F (70°C)
WARM				80°F (25°C)	100°F (40°C)	120°F (50°C)
WARM PLUS				130°F (55°C)	170°F (75°C)	210°F (100°C)
HORNEADO		↗		170°F (75°C)	350°F (175°C)	550°F (290°C)
ASADO		↗		170°F (75°C)	350°F (175°C)	550°F (290°C)
TRUE CONVECTION		↗		170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
PIZZA		↗		170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
CONVECCIÓN ASADO		↗		170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
CONVECCIÓN GRILL		↗		170°F (75°C)	325°F (165°C)	550°F (290°C)
CONVECTION BAKE		↗		170°F (75°C)	450°F (230°C)	550°F (290°C)
CONVECTION BROIL		↗		170°F (75°C)	450°F (230°C)	550°F (290°C)
BROILL1					400°F (205°C)	
BROILL2					450°F (230°C)	
BROILL3					490°F (255°C)	
BROILL4					520°F (270°C)	
BROILL5					550°F (290°C)	
CLASSIC PIZZA (si está presente)					590°F (310°C)	
SABBATH (si está presente)				120°F (50°C)	140°F (60°C)	550°F (290°C)
AUTO LIMPIEZA					840°F (450°C)	

### Fase de pre-calentamiento

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



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



### Fast Preheat

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

### Para seleccionar el FAST PREHEAT:

1. Seleccione e inicie el modo de cocción y gire el botón a la DERECHA.
2. Después de entrar en el menú de funciones, seleccione el ícono con el botón y confirme presionando el botón de [FUNCIÓN]. El símbolo aparece en la parte más baja de la pantalla.



3. El display muestra el ícono de la función activa hasta que se haya alcanzado la temperatura configurada. Después de ello la función comuta en automático el modo de cocción pre seleccionado.



### Iluminación del horno

Una sola presión del botón de [FUNCIÓN] activa las luces solo cuando se presiona durante una operación de cocción.

Las luces internas del horno se encienden automáticamente cuando se abre la puerta. Cuando un horno está en servicio, las luces del horno se encienden automáticamente al activarse un modo de funcionamiento.

Las luces del horno se apagan automáticamente cuando se desactiva el modo de funcionamiento.

NOTA: Las luces no funcionan en el modo de Autolimpieza.

NOTA: Una vez encendido, las luces se apagan automáticamente después de 3 minutos. Para volver a encenderlos, pulse el botón de [FUNCIÓN] o abra la puerta.

## 13 - Modo de funcionamiento temporizado

Compruebe que el reloj de tiempo real muestra la hora correcta.

En el modo temporizado, el horno se apaga al finalizar el tiempo de cocción programado.

### PRECAUCIÓN

No deje nunca alimentos en el horno más de una hora antes y después de la cocción.

Esto podría deteriorar las propiedades de los alimentos.

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

### Tiempo de cocción

Utilizar la función "Cook Time" para hacer funcionar el horno durante un periodo de tiempo determinado. El horno arranca inmediatamente y se apaga en automático cuando el tiempo ha terminado.

### Ajustar un modo temporizado

1. Elegir el modo de cocción y la temperatura.
2. Hay dos maneras para configurar la función.
  - a) Seleccione  para configurar la duración y presione el botón de [FUNCIÓN].
  - b) Seleccione  para configurar el tiempo de parada y presione el botón [FUNCIÓN].
3. Despues de seleccionar una de las dos opciones anteriores, ajuste el tiempo mediante el botón [FUNCIÓN] y confirme y presionando el botón [FUNCIÓN].
4. Despues de presionar el botón [FUNCIÓN], comienza la cocción y se muestra la información sobre el tiempo de cocción en la página de la pantalla.

- Modo de Cocción
- Temperatura
- Tiempo de cocción
- Hora de Final de cocción



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

Para cambiar el tiempo de cocción cuando el horno ya está funcionando, simplemente gire el botón de [FUNCIÓN] a la derecha [BLOQUEO] e introduzca el nuevo tiempo de cocción antes de presionar el botón de [FUNCIÓN] de nuevo.

### Tiempo de parada

Utilizar la función "Stop Time" para retrasar el arranque de la cocción temporizada. Introducir el tiempo de final y el horno calcula automáticamente la hora de arranque. El horno arranca y se apaga automáticamente.

### Para retrasar el comienzo de un modo cronometrado

- 1 Configurar primero la cocción temporizada deseada como está especificado en el apartado "COOK TIME".
- 2 Seleccione  para programar el tiempo de parada y presione el botón de [FUNCIÓN].
- 3 Ajuste el tiempo de parada de la cocción con el botón [FUNCIÓN] y confirme con el botón [FUNCIÓN].
- 4 Despues de pulsar el botón [FUNCIÓN], se muestran en la pantalla las posiciones de la función en espera y los detalles de la cocción aplazada.
  - Modo de Cocción
  - Temperatura
  - Hora de Final de cocción
  - Hora de Inicio de cocción



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

Para cambiar el tiempo de cocción y el tiempo de parada cuando el horno ya está funcionando, simplemente gire el botón de [FUNCIÓN] hacia la derecha [BLOQUEO] e ingrese el nuevo tiempo de parada de cocción antes de presionar el botón de [FUNCIÓN] de nuevo.

## 14 - Configuración de la sonda de temperatura (si está presente)

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

Este horno puede equiparse opcionalmente con la sonda de temperatura que detecta la temperatura interior de los alimentos y detiene la cocción tan pronto como se alcanza el valor de ajuste.

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

NOTA: la sonda para alimentos es un accesorio disponible solo en algunas versiones del producto.

La suavidad, el aroma y el sabor son el resultado de un control preciso y funcional.

La sonda para alimentos es un termómetro que, si se introduce en la comida, permite controlar la temperatura interna y utilizarla para establecer el final de la cocción.

En efecto, puede suceder que por la parte externa, por ejemplo, la carne parezca perfectamente cocida pero que por la parte interna esté todavía poco hecha.

La temperatura alcanzada por los alimentos durante la cocción está estrechamente vinculada a los problemas relacionados con la salud y la higiene. Las bacterias pueden estar contenidas en todo tipo de carne, aves y pescado, así como en los huevos crudos.

Algunas bacterias echan a perder los alimentos, otras, como *Salmonella*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus*, pueden perjudicar, incluso de forma grave, la salud. Las bacterias se multiplican muy rápidamente por encima de los 4,4º y hasta los 60ºC. La carne triturada es especialmente delicada en este sentido.

Para evitar la multiplicación de las bacterias es necesario:

- no descongelar los alimentos a temperatura ambiente sino en el frigorífico o en el horno con la función específica. En este último caso, cocine los alimentos justo después.
- Rellene el pollo justo antes de comerlo. No compre nunca compre pollo relleno preempacado y compre solo pollo relleno precocido cuando pretenda comerlo dentro de las 2 horas.
- marinar los alimentos en el frigorífico, no a temperatura ambiente.
- utilice una sonda para alimentos para controlar la temperatura de la carne, del pescado y de las aves de corral si tienen un grosor de más de 5 cm, de manera que sea posible verificar que se han alcanzado las temperaturas mínimas de cocción.
- Los mayores peligros provienen de las aves de corral mal cocidas, especialmente peligrosas por la *Salmonella*.
- Evite interrumpir el proceso de cocción, es decir, cocer parcialmente los alimentos, almacenarlos y completar el proceso de cocción más tarde. Esta secuencia fomenta el crecimiento de las bacterias debido a las temperaturas "calientes" alcanzadas en el interior de los alimentos.
- ase la carne y las aves de corral en el horno a temperaturas de por lo menos 165ºC.

NB: Utilizar exclusivamente la sonda carne suministrada con el aparato.

En cualquier caso, recomendamos que consulte la siguiente tabla tomada de la Base de Datos Nacional de Seguridad Alimentaria (EE. UU.).

Alimentos	Temperatura interna mínima
<b>Carnes picadas</b>	
Hamburguesas	71°C
Buey, Ternera, Cordero, Cerdo	74°C
Pollo, Pavo	74°C
<b>Buey, Ternera, Cordero</b>	
Asados y Bistecs:	
Poco hecha	La temperatura para la cocción poco hecha no aparece en el NFSD porque no es segura desde un punto de vista sanitario
Media-inusual	63°C
media	71°C
hecha	77°C
<b>Cerdo</b>	
Chuletas, Asados, Costillas:	
media	71°C
hecha	77°C
Jamón, fresco	71°C
Salchichas, frescas	71°C
<b>Aves de corral</b>	
Pollo, entero o a piezas	82°C
Pato	82°C
Pavo entero (sin relleno)	82°C
Pechuga de pavo	77°C

## 14 - Configuración de la sonda de temperatura (si está presente)



### ADVERTENCIA

- Para evitar quemaduras, use un guante de cocina y retire la sonda de temperatura cuando el horno esté caliente.
- Siempre retire la sonda usando la empuñadura. Retirar la sonda utilizando siempre el asa, si se retira tirando del cable podría estropearse.
- Comprobar siempre que el alimento esté completamente descongelado cuando se introduce la sonda. En caso contrario podría estropearse.

**NOTA** La sonda de temperatura no está habilitada para todas las funciones (la función de sonda de temperatura no está disponible tampoco para Recetas). Si se introduce durante una de estas funciones aparece en el display un mensaje de retirar la sonda.

Si la sonda de carne se retira accidentalmente durante el funcionamiento aparece en el display un mensaje de advertencia.

El rango de valor de temperatura configurable para la sonda va de 104°F a 212°F (40°C a 100°C).

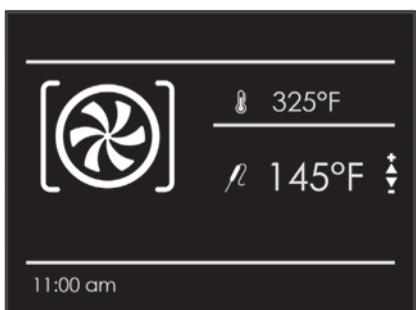
El horno mantiene en la memoria el último valor de temperatura configurado por el usuario.

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

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

La sonda de temperatura es detectada automáticamente cuando se introduce y aparece el ícono en la pantalla.

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



- Ajuste la temperatura requerida de la sonda con el botón [TEMPERATURA].



- Después de pulsar el botón [FUNCIÓN] comienza la cocción y todos los detalles de la cocción de la sonda aparecen en la pantalla.

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

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

**NOTA:** Despues de comenzar la cocción, la temperatura del horno puede ser cambiada en cualquier momento por medio del botón de [TEMPERATURA].

Para cambiar la temperatura de la sonda, gire el botón [FUNCIÓN] [ATRÁS] durante 2 segundos, luego vuelva a seleccionar la función de cocción y cambie el valor de la temperatura.

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

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

#### Seleccionar una receta ya configurada:

1. Cambie el horno, seleccione el icono y pulse el botón [FUNCIÓN].
2. Usando el botón de [FUNCIÓN] seleccione la lista entre "PRESET" o "PERSONAL" y confirme con el mismo botón.
3. Seleccione el tipo de alimento a cocinar usando el botón de [FUNCIÓN] y confirme con el mismo botón.
4. Usando el botón de [FUNCIÓN] seleccione entre "FRESCO" o "CONGELADO" o en otros casos entre "COMPLETO" o "EN PIEZAS" y confirme por medio del mismo botón.
5. Seleccione la receta requerida con el botón [FUNCIÓN] y confirme con el mismo botón.
6. Cuando la receta ha sido seleccionada aparece la pantalla siguiente en el display:



## 15 - Recetas

7. Para comenzar la receta, confirme presionando el botón [FUNCIÓN].  
Durante una receta, una serie de mensajes acústicos y visuales le pedirán que realice las siguientes operaciones. Simplemente siga las instrucciones de la pantalla.
8. Al final el horno se apaga y una señal acústica y visual avisa de que la receta ha terminado.

### Guardar una receta personalizada:

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

1. Una vez que se ha seleccionado una receta, gire el botón [FUNCIÓN] y confirme presionando el mismo botón.
2. Para cambiar el peso, introduzca el peso deseado mediante el botón [FUNCIÓN] y confirme presionando el mismo botón.



3. El horno cambia automáticamente al tiempo de cocción. Para cambiar este tiempo, utilice el botón de [FUNCIÓN] para ajustar el tiempo de cocción y confirme presionando el mismo botón.



4. En este punto se puede guardar la receta en la lista de las recetas "PERSONALES", seleccionando "GUARDAR" y confirmando con el botón [FUNCIÓN].

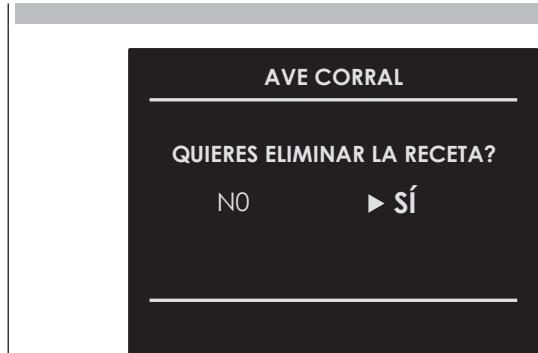


**NOTA** Si los valores de tiempo o peso se modifican y no se guardan rápidamente, al final de la receta aparece un mensaje que pregunta si se desea guardarla.

5. Para comenzar la receta presione el botón de [FUNCIÓN]

### Borrar una receta Personalizada:

1. Para eliminar una receta de la lista de las personalizadas elegir la receta.
2. Gire el botón de encendido/apagado a la derecha y seleccione la opción y confirme con el botón de [FUNCIÓN].



## 16 - Pizza clásica (en algunos modelos)

La PIZZA CLÁSICA ha sido estudiada específicamente para preparar sus pizzas en tan sólo pocos minutos.

Para obtener resultados perfectos, seleccione  para acceder a esta receta especial. Introduzca sus ajustes, de lo demás se encargarán las recetas Classic Pizza: la temperatura se elevará hasta aproximadamente 650°F (345°C) utilizando los elementos térmicos al 100% de su capacidad.

A esta temperatura, obtendrá una base crujiente y una cocción perfecta del relleno de su pizza, ¡como en la mejor pizzería!

El secreto de una buena pizza está en la simplicidad de una masa bien fermentada, preparada y cocinada bien: usar una pequeña cantidad de toppings de buena calidad.

<b>Lista de recetas</b>	<b>Tipo de alimentos</b>	<b>Condiciones de los alimentos</b>	<b>Lista de recetas</b>	<b>Informaciones visualizadas</b>
PRESET O PERSONAL		LA PIZZA DELGADA SOLA	COOKING TIME PROPUESTO	TIPO DE ACCESORIO
		LA PIZZA GRUESA SOLA		POSICIÓN NIVEL
		LA PIZZA DELGADA DOBLE		TIEMPO DE COCCIÓN
		LA PIZZA GRUESA DOBLE		PRECALENTAMIENTO NECESARIO (SÍ/NO)
		PIZZA MULTI DELGADA		
		PIZZA MULTI GRUESA		

<b>PIZZA</b>	<b>Masa fermentada en peso</b>	<b>Diámetro</b>
DELGADA	180 gr	30 cm
GRUESA	260 gr	30 cm

### Seleccionar una receta "CLASSIC PIZZA" ya configurada:

1. Arranque el horno y seleccione el icono  y confirme con el botón de [FUNCIÓN].
2. Por medio del botón de [FUNCIÓN], seleccione la lista entre "RESET" o "PERSONAL" y confirme con el mismo botón.
3. Elija el tipo de pizza a cocinar con el botón de [función] y confirme presionando el mismo botón.
4. Cuando la receta ha sido seleccionada aparece la pantalla siguiente en el display:



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

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

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

5. Una vez confirmado con el botón [FUNCIÓN], el horno se precalienta y cuando termina, suena un pitido y la pantalla indica que es el momento de colocar las pizzas. La cocción arranca automáticamente en cuanto se cierra la puerta del horno; ya no tendrá que realizar ajuste alguno hasta el final del horneado, solo tiene que seguir las instrucciones visualizadas.



**NOTA** Despues de la primera pizza, podrá introducir inmediatamente las siguientes sin tener que precalentar. Si se selecciona a petición, se repite la receta, mientras que si se pulsa OFF se termina la receta.

## 16 - Pizza clásica (en algunos modelos)

### Consejos para una pizza bien conseguida:

Consideradas las altas temperaturas y el breve tiempo de cocción, es aconsejable introducir y sacar las pizzas rápidamente para tener la puerta abierta el menor tiempo posible, evitando así que la temperatura baje demasiado.

Una vez que las señales acústica y visual en el display indican el final de la cocción, saque la pizza inmediatamente, ya que los tiempos son muy reducidos y unos pocos segundos pueden afectar sensiblemente el resultado.

Podrá cambiar el tiempo de cocción en función del tipo de masa y de pizza:para ello utilice las teclas +/- sin tocar el botón start.

Al final de la receta, el sistema preguntará si desea guardar entre sus recetas personales.

**PIEDRA DE HORNO**



**PARA PIZZA (SI PRESENTE)**



**Introdúzcala antes de precalentar el horno**

## 17 - 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 40.

Tabla de cocción por horneado

ALIMENTO	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENDADO)		TIEMPO (MIN)
<b>PASTEL</b>				
Glaseado	2	350	(175)	19 - 22
Pastel	1	350	(175)	40 - 45
Bizcochos	1	350	(175)	35 - 39
<b>PAY</b>				
2 cortezas, fresco 9"	2	375 - 400	(190 - 205)	45 - 50
2 cortezas, fruta congel. 9"	2	375	(190)	68 - 78
<b>GALLETAS</b>				
Azúcar	2	350 - 375	(175 - 190)	8 - 10
Chocolate chip	2	350 - 375	(175 - 190)	8 - 13
Brownies	2	350	(175)	29 - 36
<b>PANES</b>				
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
<b>PIZZA</b>				
Congelada	2	400 - 450	(205 - 235)	23 - 26
Fresca	2	475	(246)	15 - 18

## 18 - Consejos y técnicas de horneado de convección

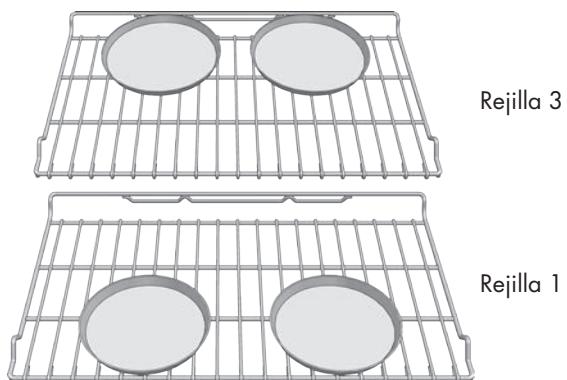
Reduzca las temperaturas del horneado de las recetas 25°F (15°C).

- Para obtener mejores resultados, se recomienda poner los alimentos en bandejas planas, no tapadas para aprovechar la circulación del aire forzado. Utilice moldes de aluminio brillante para obtener los mejores resultados si no se especifica nada más.
- Se puede utilizar vidrio refractario o cerámica. Reduzca la temperatura otros 25°F (15°C) cuando utiliza platos de vidrio refractario, con una reducción total de 50°F (30°C).
- Se pueden usar moldes de metales oscuros. Tenga presente que los alimentos se dorarán más rápidamente si usa recipientes de metal oscuro.
- El número de rejillas utilizadas lo determina la altura del alimento que tienen que cocinar.
- Cocinar con múltiples rejillas para comidas realizadas al horno se debe a la posición de las rejillas 1, 2, 3, 4 y 5. Se pueden utilizar todas las rejillas, para las galletas, bollos y galletitas saladas.
  - Con 2 rejillas de horneado. Use las posiciones 1 y 3.
  - Con 3 rejillas de horneado. Use las posiciones 2, 3 y 4 o 1, 3 and 5.
  - Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, coloque los moldes de tal modo que ningún molde quede directamente encima de otro. Para lograr mejores resultados, coloque los moldes en la parte frontal de rejilla superior y en el fondo de la rejilla inferior (vea la figura a la derecha). Permita 1" -1 1/2" de espacio libre alrededor de los moldes.
- Transformar su propia receta puede ser fácil. Elija una receta que funcione bien en el modo de convección.
- Reduzca la temperatura y el tiempo de cocción si fuera necesario. Puede ser necesario algún juicio y cometer algún error para obtener un resultado perfecto. Consérve 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 40.

### POSICIÓN DE LAS REIJILLAS



### COLOCACIÓN DE LOS DISTINTOS RECIPIENTES EN LA REIJILLA



### 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)

### Consejos para recetar rápidas y fáciles

Para transformar el **HORNEADO** estándar en **HORNEADO DE CONVECCIÓN**:

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

# 18 - Consejos y técnicas de horneado de convección

## 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

Tabla de cocción por horneado - CONVECTION CAVITY			
ALIMENTO	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENDADO)	TIEMPO (MIN)
<b>PASTEL</b>			
Glaseado	2	325 (160)	20 - 22
Pastel	1	325 (160)	43 - 50
Bizcochos	1	325 (160)	43 - 47
<b>PAY</b>			
2 cortezas, fresco 9"	2	350 - 400 (175 - 205)	40 - 52
2 cortezas, fruta congel. 9"	2	350 (175)	68 - 78
<b>GALLETAS</b>			
Azúcar	2	325 - 350 (160 - 175)	9 - 12
Cholocate chip	2	325 - 350 (160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325 (160)	29 - 36
<b>PANES</b>			
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
<b>PIZZA</b>			
Congelada	2	375 - 425 (190 - 220)	23 - 26
Fresca	2	450 (232)	15 - 18

Tabla de cocción por horneado - DOUBLE CONVECTION CAVITY			
ALIMENTO	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENDADO)	TIEMPO (MIN)
<b>PASTEL</b>			
Glaseado	2	325 (160)	16 - 18
Pastel	1	325 (160)	37 - 43
Bizcochos	1	325 (160)	35 - 39
<b>PAY</b>			
2 cortezas, fresco 9"	2	350 - 400 (175 - 205)	35 - 45
2 cortezas, fruta congel. 9"	2	350 (175)	68 - 78
<b>GALLETAS</b>			
Azúcar	2	325 - 350 (160 - 175)	6 - 9
Cholocate chip	2	325 - 350 (160 - 175)	8 - 13
Brownies	2	325 (160)	29 - 36
<b>PANES</b>			
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
<b>PIZZA</b>			
Congelada	2	375 - 425 (190 - 220)	23 - 26
Fresca	2	450 (232)	15 - 18

Esta tabla es una guía. Siga la receta o las instrucciones del paquete y reduzca la temperatura de la manera apropiada.

## 19 - Consejos y técnicas de grill de convección

- 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).

**Tabla de grill de convección - CONVECTION CAVITY**

CARNES	PESO (lb)	TEMP. HORNO °F (°C)	POSICIÓN DE REJILLA	TIEMPO (min. per lb)	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)
<b>RES</b>					
<b>Costillas</b>	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) medio simpl. cocidas 160 (71) medio
<b>Rib Eye (sin heuso)</b>	4 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) medio simpl. cocidas 160 (71) medio
<b>Churrasco, Eye Tip, Sirloin (sin heuso)</b>	3 - 6	325 (160)	2	16 - 20 18 - 22	145 (63) medio simpl. cocidas 160 (71) medio
<b>Tenderloin Tostado</b>	2 - 3	400 (205)	2	15 - 20	145 (63) medio simpl. cocidas
<b>PUERCO</b>					
<b>Lomo (con o sin hueso)</b>	5 - 8	350 (175)	2	16 - 20	160 (71) medio
<b>Hombro</b>	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) medio
<b>AVES</b>					
<b>Pollo Entero</b>	3 - 4	375 (190)	2	18 - 21	180 (82)
<b>Pavo sin relleno</b>	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
<b>Pavo sin relleno</b>	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
<b>Pavo sin relleno</b>	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
<b>Pechuga Pavo</b>	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
<b>Codorniz</b>	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 total	180 (82)
<b>CORDERO</b>					
<b>Media Pierna</b>	3 - 4	325 (160)	2	22 - 27 28 - 33	160 (71) medio 170 (77) así
<b>Pierna Entera</b>	6 - 8	325 (160)	1	22 - 27 28 - 33	160 (71) medio 170 (77) así

## 19 - Consejos y técnicas de grill de convección

Tabla de grill de convección - DOUBLE CONVECTION CAVITY					
CARNES	PESO (lb)	TEMP. HORNO °F (°C)	POSICIÓN DE REJILLA	TIEMPO (min. per lb)	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)
<b>RES</b>					
<b>Costillas</b>	4 - 6	325 (160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) medio simpl. cocidas 160 (71) medio
<b>Rib Eye (sin heuso)</b>	4 - 6	325 (160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) medio simpl. cocidas 160 (71) medio
<b>Churrasco, Eye Tip, Sirloin (sin heuso)</b>	3 - 6	325 (160)	2	18 - 22 20 - 25	145 (63) medio simpl. cocidas 160 (71) medio
<b>Tenderloin Tostado</b>	2 - 3	425 (220)	2	15 - 20	145 (63) medio simpl. cocidas
<b>PUERCO</b>					
<b>Lomo (con o sin hueso)</b>	5 - 8	350 (175)	2	18 - 22	160 (71) medio
<b>Hombro</b>	3 - 6	350 (175)	2	20 - 25	160 (71) medio
<b>AVES</b>					
<b>Pollo Entero</b>	3 - 4	375 (190)	2	20 - 23	180 (82)
<b>Pavo sin relleno</b>	12 - 15	325 (160)	1	10 - 14	180 (82)
<b>Pavo sin relleno</b>	16 - 20	325 (160)	1	9 - 11	180 (82)
<b>Pavo sin relleno</b>	21 - 25	325 (160)	1	6 - 10	180 (82)
<b>Pechuga Pavo</b>	3 - 8	325 (160)	1	15 - 20	170 (77)
<b>Codorniz</b>	1 - 1½	350 (175)	2	45 - 75 total	180 (82)
<b>CORDERO</b>					
<b>Media Pierna</b>	3 - 4	325 (160)	2	20 - 27 25 - 32	160 (71) medio 170 (77) así
<b>Pierna Entera</b>	6 - 8	325 (160)	1	20 - 27 25 - 32	160 (71) medio 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.

## 20 - Consejos y técnicas del asado de convección

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

Tabla de asado de convección - CONVECTION CAVITY					
ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	POSICIÓN DE ASADO °F (°C)	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)	TIEMPO LADO 1 (MIN.)*	TIEMPO LADO 2 (MIN.)*
<b>CARNE DE RES FILETE (1-½" O MÁS)</b>					
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
<b>HAMBURGUESAS (MÁS DE 1")</b>					
Medio	4	550 (290)	160 (71)	8 - 11	5 - 7
Bien Cocido	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
<b>AVES</b>					
Cuarto 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
<b>PUERCO</b>					
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 Convección son aproximados y pueden variar ligeramente.

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

Tabla de asado de convección - DOUBLE CONVECTION CAVITY					
ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	POSICIÓN DE ASADO °F (°C)	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)	TIEMPO LADO 1 (MIN.)*	TIEMPO LADO 2 (MIN.)*
<b>CARNE DE RES FILETE (1-½" O MÁS)</b>					
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
<b>HAMBURGUESAS (MÁS DE 1")</b>					
Medio	4	550 (290)	160 (71)	9 - 11	5 - 8
Bien Cocido	4	550 (290)	170 (77)	11 - 13	8 - 10
<b>AVES</b>					
Cuarto 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
<b>PUERCO</b>					
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 Convección son aproximados y pueden variar ligeramente.

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

## 21 - Consejos y técnicas de deshidratado

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

<b>Tabla de deshidratado</b>				
<b>ALIMENTO</b>	<b>PREPARACIÓN</b>	<b>TIEMPO* DE SECADO (hrs) APROXIMADO</b>	<b>PRUEBA DEL TERMINADO</b>	
<b>FRUTA</b>				
<b>Manzana</b>	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limón y 2 vasos de agua, rebanadas ¼"	11 - 15	Ligeramente flexible	
<b>Platano</b>	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limón y 2 vasos de agua, rebanadas ¼"	11 - 15	Ligeramente flexible	
<b>Cereza</b>	Lavar y secar con toalla. Para cerezas frescas, quitar huesos	10 - 15	Flexible, duro, masticable	
<b>Cáscara y trozos de naranja</b>	Trozos de naranja ¼"; la parte de la cáscara está ligeramente pelada de la naranja	Cáscara: Trozos::	2 - 4 12 - 16	Cáscara de Naranja: seca y frágil
<b>Anillos de piña</b>	Secado con toalla	En lata: Fresca:	9 - 13 8 - 12	Suave y flexible
<b>Fresa</b>	Lavar y secar c/toalla. Rebanadas de ½", la piel (exterior) está sobre la rejilla		12 - 17	Deco, frágil
<b>VERDURAS</b>				
<b>Chiles</b>	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	
<b>Hongos</b>	Lavar y secar c/toalla. Cortar el tallo, cortar en rebanadas de 1/8"	7 - 12	Duro y seco	
<b>Jitomates</b>	Lavar y secar c/toalla. Cortar en rebanadas de 1/8", drenar bien	16 - 23	Seco, color de ladrillo rojo	
<b>ESPECIES</b>				
<b>Orégano, perejil verde, tomillo e hinojo</b>	Enjuagar y secar con toalla de papel	Secar a 120°F (60°C)	3 - 5	Crujiente y frágil
<b>Albahaca</b>	Usar las hojas de albahaca de 3 a 4 pulgadas desde la punta. Rociar con agua sacudirlo y secarlo a golpecito	Secar a 120°F (60°C)	3 - 5	Crujiente y frágil

## 22 - Consejos y técnicas del asado

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

Tabla de asado					
ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	POSICIÓN DE ASADO	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)	TIEMPO LADO 1 (MIN.)*	TIEMPO LADO 2 (MIN.)*
<b>CARNE DE RES</b>					
<b>Filete (1½" o más)</b>					
<b>Vuelta y Vuelta</b>	5	5	145) (63)	5 - 7	4 - 4
<b>Medio</b>	5	5	160 (71)	6 - 8	5 - 7
<b>Bien Cocido</b>	5	5	170 (77)	8 - 10	7 - 9
<b>HAMBURGUESAS (MÁS DE 1")</b>					
<b>Medio</b>	4	5	160 (71)	8 - 11	6 - 9
<b>Bien Cocido</b>	4	5	170 (77)	10 - 3	8 - 10
<b>AVES</b>					
<b>Pechuga (con hueso)</b>	4	4	170 (77)	0 - 2	8 - 10
<b>Muslo</b>	4	3	180 (82)	28 - 30	13 - 15
<b>PUERCO</b>					
<b>Chuletas (1")</b>	5	5	160 (71)	7 - 9	5 - 7
<b>Salchicha - fresca</b>	5	5	160 (71)	5 - 7	3 - 5
<b>Rebanada de Jamón (½")</b>	5	5	160 (71)	4 - 6	3 - 5
<b>MARISCOS</b>					
<b>Filetes de Pescado, 1"</b>	4	4	Cocine hasta opaco y desmenúce fácilmente con un tenedor	10 - 14	No gire
<b>Con manequilla</b>					
<b>CORDERO</b>					
<b>Chuletas (1")</b>					
<b>Vuelta y Vuelta</b>	5	5	145 (63)	5 - 7	4 - 6
<b>Medio</b>	5	5	160 (71)	6 - 8	4 - 6
<b>Bien Cocido</b>	5	5	170 (77)	7 - 9	5 - 7
<b>BREAD</b>					
<b>Pan, rebanadas de 1"</b>	4	5		2 - 2.30	
<b>Pan de ajo, rebanadas de 1"</b>	3	5		4 - 4	

\* Los tiempos del Asado y Asado de Convección son aproximados y pueden variar ligeramente.

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

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

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

## 23 - Instrucciones para Modo Sabbath (en algunos modelos)

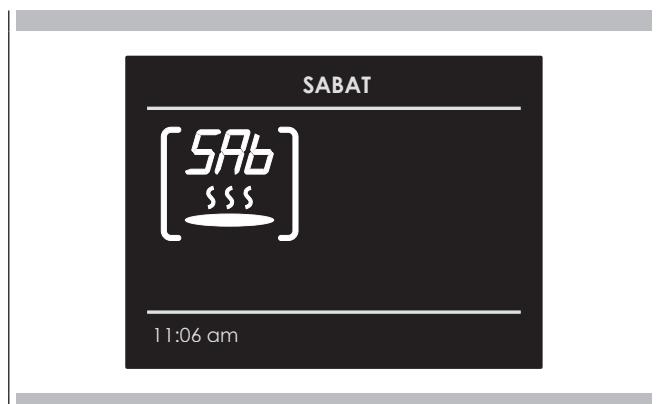
La función de Modo Sabbath de su horno cumple con las leyes judías. Esta función permite al horno realizar solo la función estática.

Cuando se selecciona la función Sabbath, se desactivan las siguientes funciones:

- Luces del horno
- Todas las funciones excepto ON/OFF y configuración temperatura
- Función Sonda de Carne
- Función de cocción temporizada
- Función Temporizador
- El ícono en el display está fijo y no animado como en los modos de cocción tradicionales.
- Avisos sonoros del display y teclas.

Para configurar la función Modo Sabbath, encienda el horno y seleccione la función Sabbath con el botón de [FUNCIÓN] y confirme con el mismo botón.

La función inicia mostrando el ícono en el display.



NOTA La función dura máximo 72 horas.

La temperatura se puede ajustar en cualquier momento entre 120°F (50°C) y 550°F (290°C) con un predeterminado de 140°F (60°C). Se puede detener la función en cualquier momento pulsando la tecla OFF.

## 24 - Cuidado y limpieza del horno

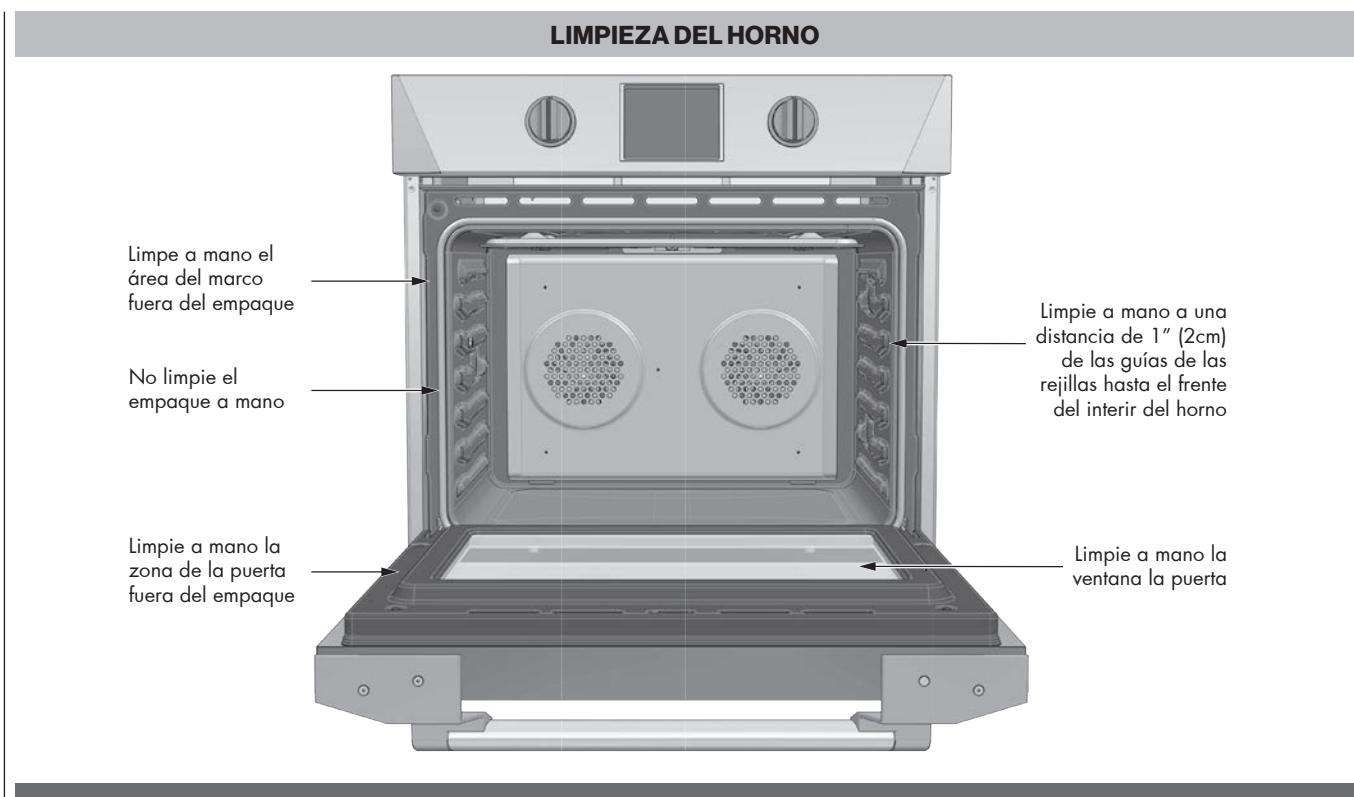
### Autolimpieza del horno

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 enfrie 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 ícono de puerta cerrada aparecerá en la pantalla. Esto asegura que la puerta no se pueda abrir mientras el interior del horno se encuentra a la temperatura de limpieza.
- La lámpara del horno no funciona durante el modo de autolimpieza.
- Durante la autolimpieza es preciso ventilar bien la cocina para ayudar a eliminar los olores asociados con la autolimpieza. Los olores se perderán con el uso.
- El tiempo de autolimpieza presente dura tres horas.
- El modo se para automáticamente al final de las horas de limpieza.
- Cuando el calor del horno baja a una temperatura segura, se activa el bloqueo automático de la puerta y esta se puede abrir.

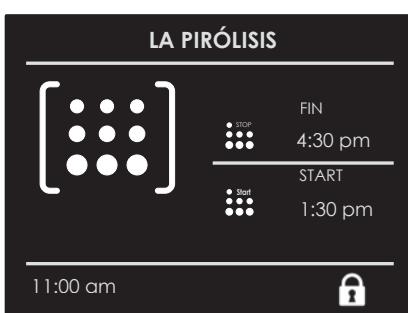
### Antes de la autolimpieza

1. Quite todos los recipientes y la bandeja de asado.
2. Quite las rejillas del horno. Si se dejan las rejillas en el horno durante la autolimpieza perderán su acabado brillante y dejarán de deslizarse suavemente sobre las guías de las rejillas. Vea la Tabla de limpieza del horno para un cuidado apropiado, página 36.
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 que 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 1½ "(2-3 cm) pulgadas por el interior del marco con detergente y agua caliente. No frote el empaque. Limpie a mano la ventana de la puerta del horno. Enjuague a fondo todas las zonas y luego séquelas.
5. Asegúrese de que las lámparas del interior estén apagadas y que las bombillas y la cubierta estén en sus lugares. Véase la página 39.



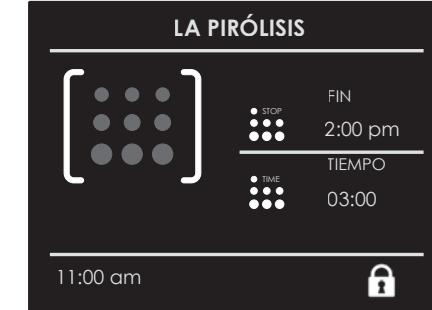
### Para ajustar el Modo Autolimpieza

- Presione el botón ON/OFF y seleccione el ícono [■] y luego confirme con el mismo botón.
- En la pantalla aparecerá un mensaje que indicará girar contemporáneamente las asas y luego remover todos los objetos y accesorios del compartimiento.
- Presione el botón [FUNCIÓN] para iniciar el ciclo de cierre y limpieza de la puerta.
- El tiempo de limpieza se muestra automáticamente, su valor estándar es de 3 horas (mín. 2h - máx. 4h).



### Para retrasar el inicio del ciclo de limpieza

- Seguir las etapas de 1 a 3 descritas anteriormente.
- Toque el ícono ☰ y verifique que "STOP TIME" aparece en la pantalla. Las horas comenzarán a parpadear, use el botón de [FUNCIÓN] para cambiar el valor, luego confirme presionando el botón de [FUNCIÓN].
- Automáticamente los minutos parpadearán, use el botón de [FUNCIÓN] para cambiar el valor, luego confirme presionando el botón de [FUNCIÓN].



- Al finalizar el tiempo de limpieza programado, el horno se apagará automáticamente.
  - Para detener el modo de limpieza en cualquier momento, presione el botón ON/OFF.
  - El ciclo de autolimpieza no se puede seleccionar si la puerta está abierta.
  - Si la puerta se encuentra en posición abierta y la función ya está seleccionada y se pulsa el botón [FUNCIÓN] el cerrojo no se mueve, el ícono "CANDADO" parpadeará hasta que la puerta se cierre y el motor de la cerradura se detenga. Cuando se muestra "CANDADO CERRADO", la puerta no se puede abrir.
  - De no ser así, pulse el botón ON/OFF, no active la autolimpieza y contacte con el servicio de asistencia.
  - No intente abrir la puerta con el cerrojo bloqueado y el ciclo de limpieza en marcha.

### Cambiar el tiempo de limpieza

- Para cambiar el ajuste de 3 horas, seleccione 4 o 2 horas para suelo ligero inmediatamente después de empezar.
- Para cambiar las horas, gire el botón de [FUNCIÓN] a la DERECHA y seleccione el ícono ☰, (las horas parpadearán), use el botón de [FUNCIÓN] para cambiar el valor, luego confirme presionando el botón de [FUNCIÓN].
- Automáticamente los minutos parpadearán, use el botón de [FUNCIÓN] para cambiar el valor, luego confirme presionando el botón de [FUNCIÓN].

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

### PRECAUCIÓN

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

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

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

- De 460°C/860°F a 270°C/518°F= "Fin autolimpieza"
- De 270°C/518°F a 50°C/122°F= "Espera limpieza"
- De 50°C/122°F a 25°C/77°F= "Retirar los residuos" (Pulsar la tecla ON/OFF para borrar el mensaje).

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

### Consejos de autolimpieza:

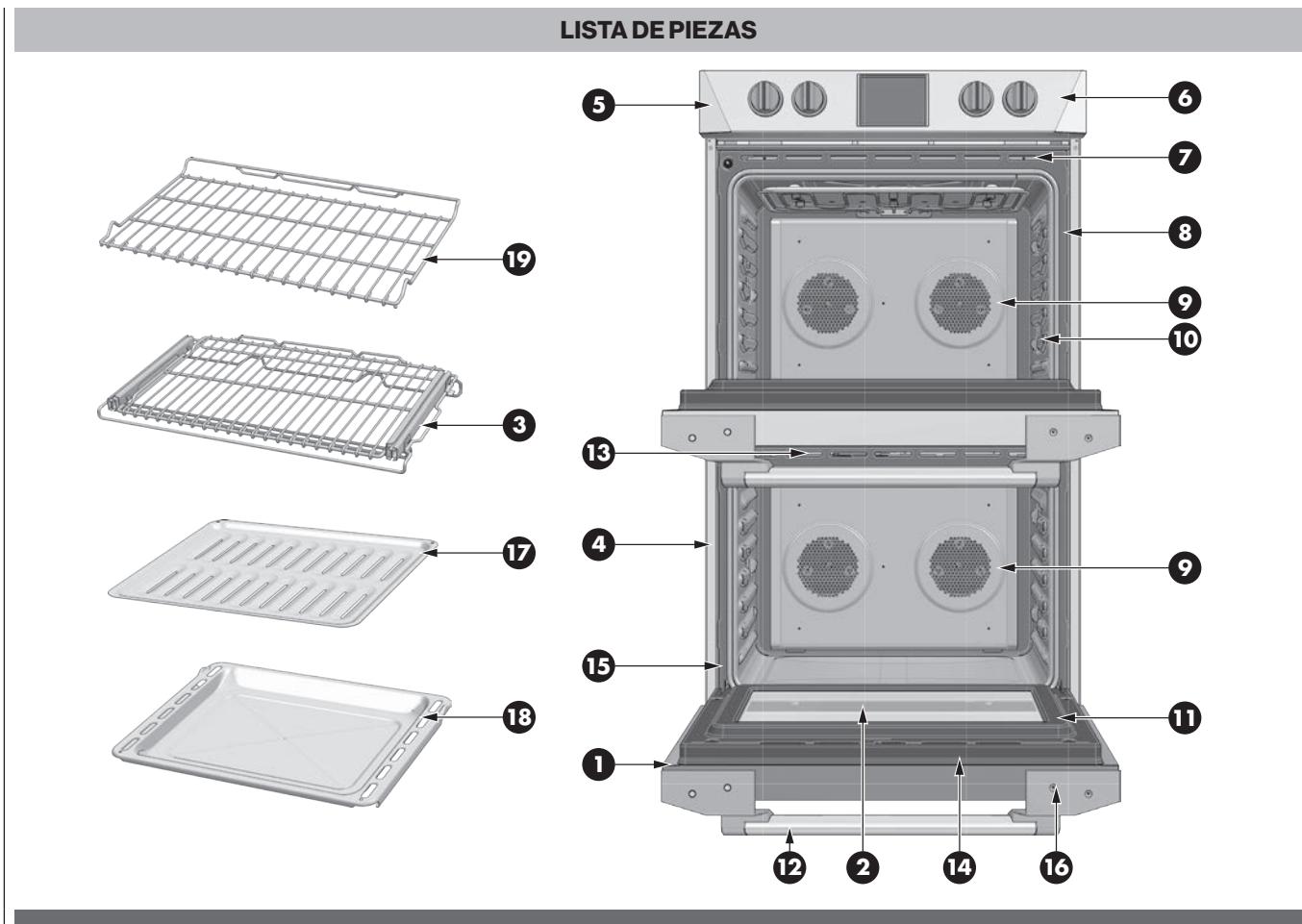
Si el horno todavía presenta rastros de suciedad después del ciclo de autolimpieza, puede repetirlo si lo desea.

Auto-limpiar el horno regularmente para evitar la acumulación excesiva de suciedad. De esta forma, el ciclo de autolimpieza es más eficaz y el horno produce menos humo y menos olores.

## 26 - Cuidado general del horno

### Cómo usar la tabla de la limpieza del horno

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



**Tabla de limpieza**

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

## 27 - Acabados del horno / métodos de limpieza

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

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

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

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

## 28 - Operaciones de mantenimiento que puede hacer usted mismo Quitar la puerta del horno

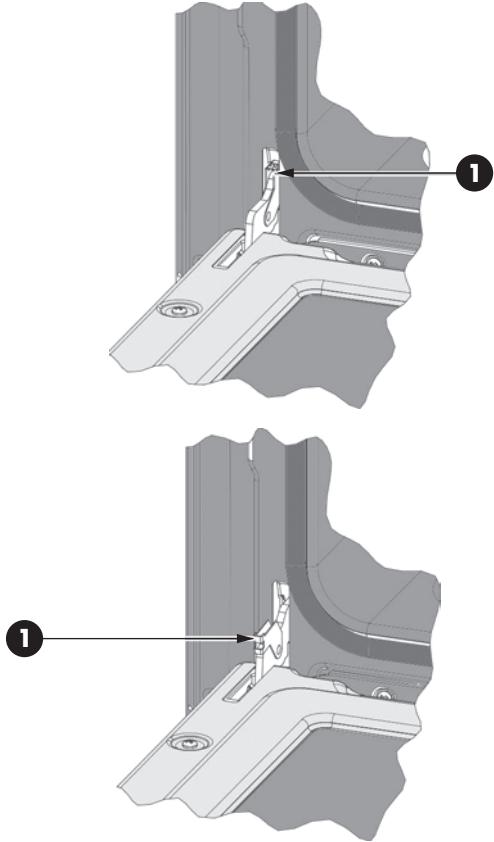
### **ADVERTENCIA**

- Asegúrese de que el horno esté frío y de que se haya apagado la corriente antes de quitarla puerta. De otro modo podría causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta. La parte frontal de la puerta es de vidrio 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 desacoplen del bastidor del horno.
5. Coloque la puerta en un lugar adecuado.

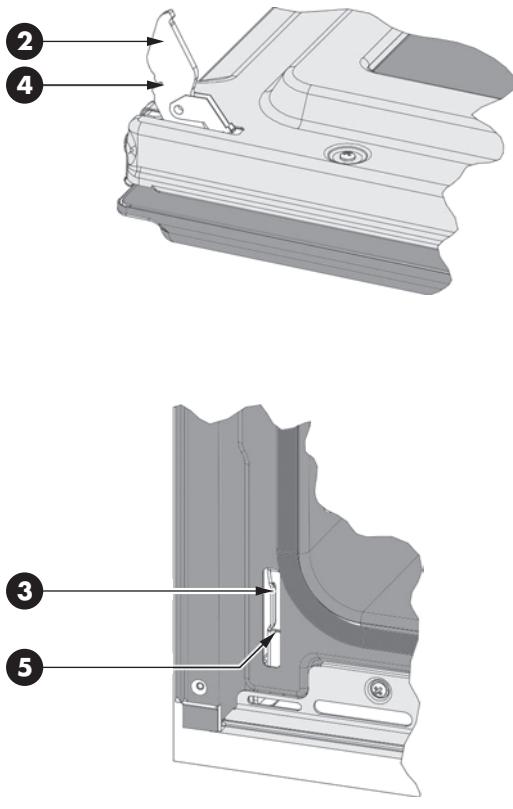
### **PARA QUITAR LA PUERTA**



### Para volver a colocar la puerta

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

### **PARA SUSTITUIR LA PUERTA**



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

### Para remplazar la bombilla

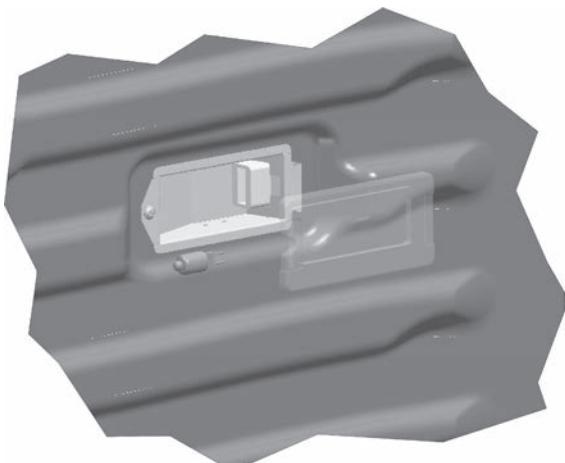
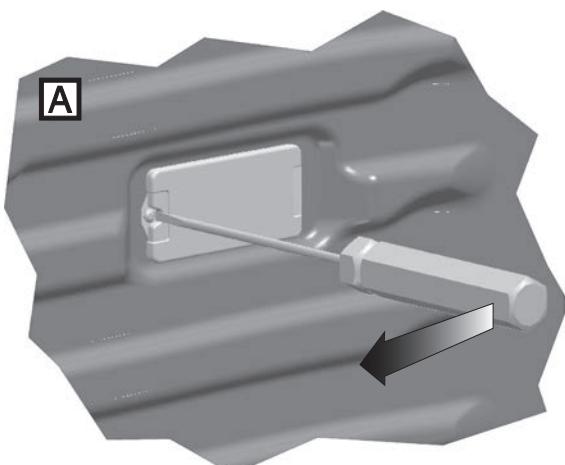
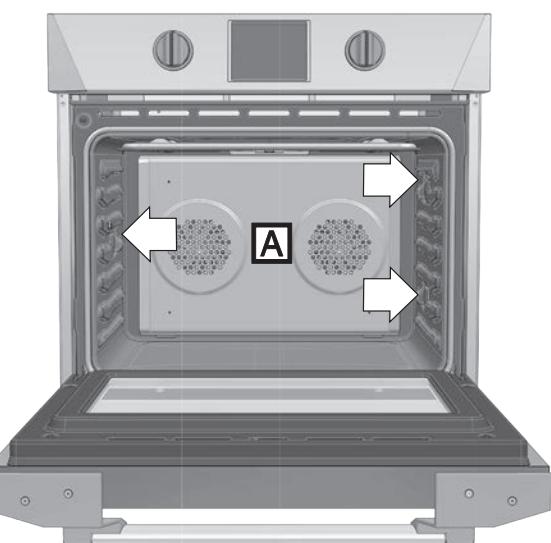
1. Lea la ADVERTENCIA de esta página.
2. Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).
3. En los hornos de convección quite la tapa del ventilador destornillando los 4 tornillos con un destornillador.
4. Retire la lente para hacer palanca entre el tornillo y el cristal con un destornillador.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



### ADVERTENCIA

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

### LUZ DEL HORNO



## 30 - 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 27 a la 32, la posición de la rejilla y el tiempo de hornear.

Problema de horneado	Causa
<b>Los alimentos se doran poco uniformes</b>	- 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
<b>Los alimentos quedan muy secos</b>	- 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
<b>Los alimentos quedan muy secos o muy encogidos</b>	- Temperatura del horno muy alta - Tiempo de hornear muy largo - Se abrió la puerta del horno frecuentemente - El molde es demasiado grande
<b>Los alimentos se horanean o asan muy lentamente</b>	- 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
<b>Las costras de pays no se doran en el fondo o quedan muy empapadas.</b>	- Tiempo de hornear insuficiente - Se usan moldes de acero brillosos - Posición incorrecta de la rejilla - Temperatura del horno muy baja
<b>Los pasteles no se doran y quedan planos, tal vez sin terminar por adentro</b>	- 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
<b>Los pasteles quedan elevados en el centro con grietas en la parte superior</b>	- 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
<b>Los bordes de la costra de pays quedan muy dorados</b>	- Temperatura del horno muy alta - Los bordes de la costra son muy delgados

# 31 - Resolución de los problemas de funcionamiento

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 autopregunta de bloqueo. Si la condición sigue igual, anote el número del código y llame a un centro de servicio autorizado.
Otro error_F aparece en la pantalla	Apague la corriente y vuelva a encenderla después de unos segundos. El horno debe realizar una autopregunta 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 queda apagado	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. 12). 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. 12.
Las luces del horno no funcionan correctamente	Reemplace o reinserte el foco si está flojo o defectuoso. Vea la Pág. 36. 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 enfrie 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. 34.
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, Pág. 12.
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.

## Registro de datos para el servicio

**Cómo obtener servicio Para información sobre servicio autorizado o refacciones, ver el “Fulgor Garantía..”.**

Al abrir la puerta del horno se puede ver la etiqueta con el número de serie del producto. Se encuentra del lado izquierdo, centrada verticalmente justo dentro de la cavidad del horno. Vea la Pág. 73. Ahora es un buen momento para anotar esta información en el espacio proporcionado abajo. Guarde su factura para validar la garantía.

### Service Data Record

Número del Modelo \_\_\_\_\_

Número de Serie \_\_\_\_\_

Fecha de instalación y ocupación \_\_\_\_\_

# GARANTÍA FORZA EN EEUU

## **COCINAS DE GAS INDEPENDIENTES - HORNOS DE PARED – RANGE TOPS - LAVAJILLAS - CAMPANAS EXTRACTORAS**

La garantía suministrada por Forza en este informe se aplica exclusivamente a los dispositivos y accesorios Forza vendidos como productos nuevos para el propietario original por un distribuidor, vendedor o proveedor autorizado de Forza o por un centro de servicio e instalado en los Estados Unidos.

La garantía suministrada en esta declaración es intransferible y es válida desde la fecha de compra.

### **Duración de la garantía:**

Durante veinticuatro (24) meses desde la fecha de compra original, la garantía Forza cubre todas las piezas y trabajos de reparación o sustitución, bajo uso doméstico normal, de cualquier pieza de producto que se encuentre defectuosa en lo material o en la mano de obra como resultado del proceso de fabricación original. El servicio de reparación debe realizarlo un Centro de servicios autorizado Forza durante las horas normales de trabajo.

### **Responsabilidades del comprador:**

Al escribir o llamar al servicio de asistencia sobre un problema, se ruega incluir la siguiente información:

- Su nombre, dirección y número de teléfono;
- Modelo del dispositivo y número de serie;
- Nombre del distribuidor;
- Una breve descripción del problema que tiene;
- Un comprobante de compra (recibo de compra).

### **Garantía estética:**

Forza cubrirá aquellas piezas que presenten defectos estéticos (puertas, mangos, cristales, marcos del producto, rejillas y superficies internas y externas) en el material y en la mano de obra durante un período de siete (7) días tras la entrega de la unidad. Esta cobertura incluye araños, manchas, imperfecciones superficiales en acero inoxidable, pintura y porcelana, excepto las ligeras diferencias de color debido a los materiales y a las tecnologías de pintado/esmaltado. Sin embargo, se puede notar una ligera variación de color debido a las diferencias inherentes en las partes pintadas y las de porcelana, así como diferencias en la iluminación de la cocina, las ubicaciones del producto y otros factores. Por tanto, esta garantía no se aplica a la variación de color atribuible a dichos factores.

### **QUE NO SE INCLUYE EN LA GARANTÍA:**

- 1) El producto usado en cualquier aplicación comercial.
- 2) Las visitas al domicilio, en las cuales no se detecte ninguna avería.
- 3) Servicio de reparación suministrado por cualquier agencia de servicios que no esté autorizada por Forza.
- 4) Servicio de asistencia de daños o reparación para rectificar cualquier servicio suministrado por una agencia no autorizada.
- 5) Servicio de asistencia de daños o reparación para rectificar el uso, modificación o sustitución de cualquier pieza original por otra no autorizada.
- 6) Instalación no conforme a las normativas eléctricas o de fontanería locales.
- 7) Defectos o daños debidos al almacenamiento inadecuado del producto.
- 8) Daños debidos a errores en el cumplimiento de las instrucciones de cuidado, limpieza y mantenimiento recomendado por el fabricante; en especial, daños en el horno y/o en la placa cocción si no se han cuidado y limpiado de acuerdo a estas instrucciones.
- 9) Los defectos, los daños o las piezas faltantes en productos vendidos fuera del embalaje original de fábrica o en expositores.
- 10) Llamadas de servicio o reparaciones para rectificar la instalación del producto y/o accesorios del mismo, calibraciones y ajustes normales tras la instalación y la configuración, incluyendo los ajustes del quemador.
- 11) Llamadas de servicio para instalar, modificar o en cualquier caso, reparar el cableado eléctrico y/o la línea del gas para usar el producto correctamente.
- 12) Llamadas de servicio para suministrar instrucciones sobre el uso de un producto Forza.
- 13) Reparación o avería del producto si se abusa, se usa incorrectamente, se utiliza para otro propósito o si se usa con fines

comerciales/industriales.

- 14) Daño o reparaciones provocadas por el uso de productos químicos agresivos o productos de limpieza mal aplicados.
- 15) Sustitución de piezas de desgaste.
- 16) Sustitución de los fusibles de casa o restauración de los disyuntores.
- 17) Daños a algo situado al lado del producto, incluyendo, pero sin limitar, el techo, el suelo o la ebanistería.
- 18) Defectos y daños producidos por accidentes, modificaciones, uso incorrecto, abuso, instalación inadecuada o instalación no conforme a las instrucciones dadas por Forza.
- 19) Daños ocurridos durante el transporte, la manipulación y/o la instalación del producto.
- 20) Defectos y daños producidos por fuerzas externas que escapan al control de Forza, tales como: incendio, inundación, terremoto y otras situaciones fortuitas.
- 21) Forza no puede garantizar la disponibilidad del servicio en zonas a más de 30 millas de un proveedor autorizado. En los casos en los que se apliquen gastos de viaje, estos correrán a cargo del cliente.
- 22) Esta garantía solo cubre el servicio realizado en el lugar de instalación del producto y no cubrirá los gastos asociados a la reparaciones fuera del lugar a menos que Forza lo autorice expresamente, tampoco cubrirá los gastos del viaje asociados con la prestación de servicios a lugares alejados.
- 23) La garantía del producto no cubre la sustitución de los filtros para equipo de recirculación de la campana extractora.
- 24) Los productos con números de serie originales que hayan sido retirados.
- 25) La garantía del producto no cubre la sustitución de las bombillas.
- 26) Daños a las personas u objetos provocados por el producto o a través de su uso.

En caso de que el producto sea instalado en una zona remota, donde los técnicos certificados y cualificados no están lógicamente disponibles, el cliente se responsabilizará de los costes de transporte para la entrega del producto hasta el centro de servicio autorizado más cercano o de los costes del viaje de un técnico certificado y cualificado.

Las zonas/ubicaciones remotas: se definen como zona alejada a más de 30 millas de cualquier proveedor de servicios.

**Forza se reserva el derecho a revisar dicha garantía en cualquier momento.**

**Forza no asume ninguna responsabilidad por daños accidentales o indirectos. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o consecuentes, por lo que la limitación o exclusión anterior podría no aplicársele. Esta garantía le otorga unos derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que pueden variar de un Estado a otro.**

# **GARANTÍA FORZA EN EEUU**

## **MODELO B-STOCK / EN EXPOSICIÓN**

### **COCINAS DE GAS INDEPENDIENTES - HORNOS DE PARED – RANGE TOPS - LAVAJILLAS - CAMPANAS EXTRACTORAS**

La garantía suministrada por Forza en este informe se aplica exclusivamente a los dispositivos y accesorios Forza vendidos al propietario original por un distribuidor, vendedor o proveedor autorizado de Forza o por un centro de servicio e instalado en los Estados Unidos.

La garantía suministrada en esta declaración es intransferible y es válida desde la fecha de compra.

El modelo B-Stock (producto reparado, devoluciones de productos, productos con "rasguño y abolladura", stock antiguo (definido como aquel con más de un año de diferencia entre la fecha de producción y la de venta al usuario final), productos con descuento, etc.) y los modelos en exposición (exposiciones comerciales, concesionario, programa o distribuidor de modelos en salas de exposiciones, etc.) no se consideran "nuevos" ni embalados en su caja y por lo tanto no están cubiertos por la garantía estándar de FORZA.

Para cualquier problema funcional o estético no comunicado por el vendedor durante la revisión inicial/encargo del producto: se ruega contactar con el vendedor.

#### **Duración de la garantía:**

#### **GARANTÍA TOTAL DEL PRODUCTO DURANTE NOVENTA DÍAS**

Durante noventa días desde la fecha de compra original, la garantía de producto FORZA cubre todas las piezas y trabajos de reparación o sustitución, bajo uso doméstico normal, de cualquier pieza de producto que se encuentre defectuosa en lo material o en la mano de obra como resultado del proceso de fabricación original. No existe garantía de servicio o estética de ningún tipo de modelo B-Stock.

#### **Responsabilidades del comprador: Al escribir o llamar al servicio de asistencia sobre un problema, se ruega incluir la siguiente información:**

- Su nombre, dirección y número de teléfono;
- Modelo del dispositivo y número de serie;
- Nombre del distribuidor;
- Una breve descripción del problema que tiene;
- Un comprobante de compra (recibo de compra).

#### **QUE NO SE INCLUYE EN LA GARANTÍA:**

- 1) El producto usado en cualquier aplicación comercial.
- 2) Las visitas al domicilio, en las cuales no se detecte ninguna avería.
- 3) Servicio de reparación suministrado por cualquier agencia de servicios que no esté autorizada por Forza.
- 4) Servicio de asistencia de daños o reparación para rectificar cualquier servicio suministrado por una agencia no autorizada
- 5) Servicio de asistencia de daños o reparación para rectificar el uso, modificación o sustitución de cualquier pieza original por otra no autorizada.
- 6) Instalación no conforme a las normativas eléctricas o de fontanería locales.
- 7) Defectos o daños debidos al almacenamiento inadecuado del producto.
- 8) Daños debidos a errores en el cumplimiento de las instrucciones de cuidado, limpieza y mantenimiento recomendado por el fabricante; en especial, daños en el horno y/o en la placa cocción si no se han cuidado y limpiado de acuerdo a estas instrucciones.
- 9) Los defectos, los daños o las piezas faltantes en productos vendidos fuera del embalaje original de fábrica o en expositores.
- 10) Llamadas de servicio o reparaciones para rectificar la instalación del producto y/o accesorios del mismo, calibraciones y ajustes normales tras la instalación y la configuración, incluyendo los ajustes del quemador.
- 11) Llamadas de servicio para instalar, modificar o en cualquier caso, reparar el cableado eléctrico y/o la línea del gas para usar el producto correctamente.
- 12) Llamadas de servicio para suministrar instrucciones sobre el uso de un producto Forza.
- 13) Reparación o avería del producto si se abusa, se usa incorrectamente, se utiliza para otro propósito o si se usa con fines comerciales/industriales.

- 14) Daño o reparaciones provocadas por el uso de productos químicos agresivos o productos de limpieza mal aplicados.
- 15) Sustitución de piezas de desgaste.
- 16) Sustitución de los fusibles de casa o restauración de los disyuntores.
- 17) Daños a algo situado al lado del producto, incluyendo, pero sin limitar, el techo, el suelo o la ebanistería.
- 18) Defectos y daños producidos por accidentes, modificaciones, uso incorrecto, abuso, instalación inadecuada o instalación no conforme a las instrucciones dadas por Forza.
- 19) Daños ocurridos durante el transporte, la manipulación y/o la instalación del producto.
- 20) Defectos y daños producidos por fuerzas externas que escapan al control de Forza, tales como: incendio, inundación, terremoto y otras situaciones fortuitas.
- 21) Forza no puede garantizar la disponibilidad del servicio en zonas a más de 30 millas de un proveedor autorizado. En los casos en los que se apliquen gastos de viaje, estos correrán a cargo del cliente.
- 22) Esta garantía solo cubre el servicio realizado en el lugar de instalación del producto y no cubrirá los gastos asociados a la reparación fuera del lugar a menos que Forza lo autorice expresamente, tampoco cubrirá los gastos del viaje asociados con la prestación de servicios a lugares alejados.
- 23) La garantía del producto no cubre la sustitución de los filtros para equipo de recirculación de la campana extractora.
- 24) Los productos con números de serie originales que hayan sido retirados.
- 25) La garantía del producto no cubre la sustitución de las bombillas.
- 26) Daños a las personas u objetos provocados por el producto o a través de su uso.

En caso de que el producto sea instalado en una zona remota, donde los técnicos certificados y cualificados no están lógicamente disponibles, el cliente se responsabilizará de los costes de transporte para la entrega del producto hasta el centro de servicio autorizado más cercano o de los costes del viaje de un técnico certificado y cualificado.

Las zonas/ubicaciones remotas: se definen como zona alejada a más de 30 millas de cualquier proveedor de servicios.

**Forza se reserva el derecho a revisar dicha garantía en cualquier momento.**

**Forza no asume ninguna responsabilidad por daños accidentales o indirectos. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o consecuentes, por lo que la limitación o exclusión anterior podría no aplicársele. Esta garantía le otorga unos derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que pueden variar de un Estado a otro.**

# Note / Note / Nota

# Note / Note / Nota

