FULGOR
MILANO



F7SP24S1

ELECTRONIC OVENS

FOURS ELECTRONIQUES

HORNOS ELECTRÓNICOS

EN **USE & CARE MANUAL**

FR **GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

ES **MANUAL DE USO & MANTENIMIENTO**

TABLE OF CONTENTS PAGE

1 - General Appliance and Oven Safety Precautions 2
Safety for the Oven 3
Safety for the Cleaning Oven 3

2 - Features of your Oven 4

3 - General Oven Information 5
120 V / 240 V vs. 120 V / 208 V Connection 5
High Altitude Baking 5
Power Failure 5
E Error Number Codes 5
Squeak Noise 5
Flashing Symbols or Numbers 5
Beeps 5
Convection Fan 5
Component Cooling Fan 5
Using Oven Lights 5
Fahrenheit and Celsius 5

4 - General Oven Tips 6
Default Settings 6
Oven Condensation and Temperature 6
Operational Suggestions 6
Utensils 6
Oven Racks 6
Removable Guides (if present) 6

5 - Control panel 7
Keypad 7
Control panel 7

6 - General Oven Information 8
Error codes 8
Beeps 8
Door Lock 8
Power Failure 8
Default Settings 8
F Failure Number Codes 8
Locking the keyboard 8
Preheat and Fast Preheat 8
Timer 8

7 - General Oven Tips 9
Preheating the Oven 9
Operational Suggestions 9
Utensils 9
Oven Condensation and Temperature 9
High Altitude Baking 9

8 - Getting Started 10
Instructions for initial switch-on 10

9 - User Settings 11
Language 11
Temperature & Weight 11
Time 11
Language 12
Temperature & Weight 12
Time 12

TABLE OF CONTENTS PAGE

10 - System Setting 13
Event Log 13
Demo 13

11 - Starting your Oven 14
Switching the oven on and off 14
Selecting the cooking mode 14
Changing the cooking mode 14
Changing temperature 14
Cooking mode quick menu 16
Pre-heating phase 16
Eco 16
Fast Preheat 17
Using Oven Lights 17

12 - Time Oven Mode Operation 18
Cook Time 18
Stop Time 18

13 - Setting the Meat Probe (if present) 19

14 - Understanding the Various Oven Modes 21
Roast Tips and Techniques 21
General Guidelines 21
True Convection Tips and Techniques 21
Convection Roast Tips and Techniques 22
Convection Broil Tips and Techniques 22
Broil Tips and Techniques 22
Dehydrate Tips and Techniques 22
Dehydrate Chart 23

15 - Recipes 24

16 - Classic Pizza (On Some Models) 26

17 - Sabbath Mode Instructions (on some models) X28

18 - Oven Care and Cleaning 29
Self-Cleaning the Oven 29
Preparing the Oven for Self-Clean 29

19 - Setting The Self Cleaning Mode 30
To Set the Self-Clean Mode 30
To Change the Cleaning Time 30
To Delay the Start of Cleaning 30

20 - Oven Door 31
Automatic door locking during pyrolytic cycle 31
Removing the "FULL GLASS" panoramic door 31
Removing the oven door 31
How to remove the inner glass of the "FULL GLASS" panoramic door 31

21 – Replacing an Oven Light 33
To Replace a Light Bulb 33

22 - Solving Baking and Roasting Problems 34

23 - Solving Operational Problems 35
Service Data Record 35

1 - General Appliance and Oven Safety Precautions

IMPORTANT INSTRUCTION

Please read all instructions before using this appliance.

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

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

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

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

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

Safety for the Oven

- Tie long hair so that it doesn't hang loose.
- Do not touch heating elements or interior surfaces of oven.
- The heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.
- During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or the interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool.
- 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.

Safety for the Cleaning Oven

⚠ CAUTION

Do not leave food or cooking utensils, etc., in oven during the Self-Cleaning Mode of operation.

- Confirm that the door locks and will not open once both [CLEAN] commands have been activated and the "AUTO LOCK SIMBOL" appears. If the door does not lock, turn the Cook Mode dial to OFF and do not run Self-Cleaning. 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. (see page 30)
- Before Self-Cleaning the oven, remove the broiler pan, oven racks (only when not made of porcelain), other utensils and excess soft spillage.

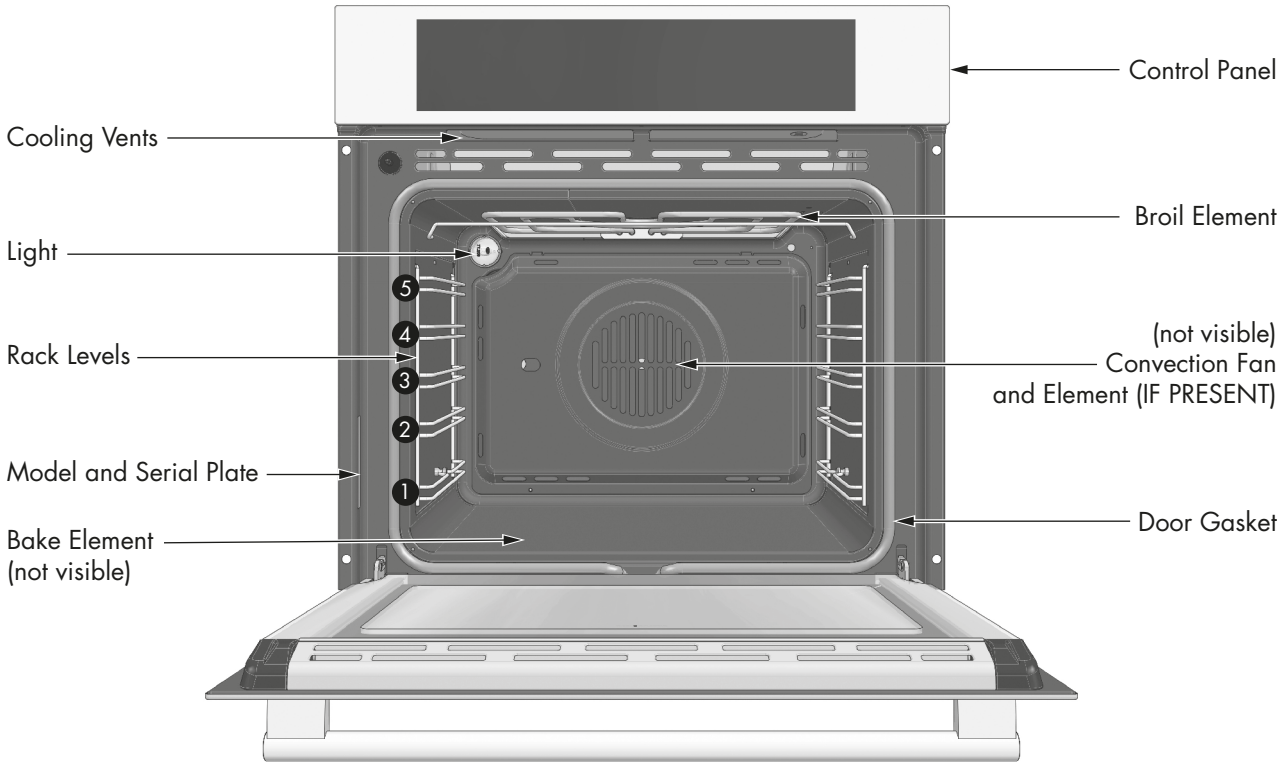
⚠ WARNING

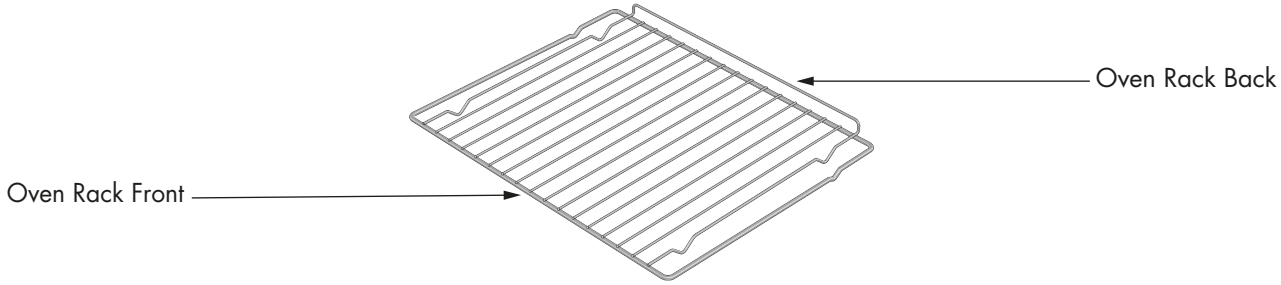
The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires businesses to warn customers of potential exposure to substances which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm.

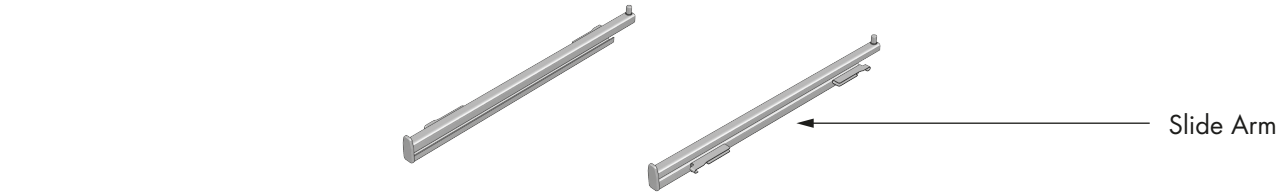
The elimination of soil during Self-Cleaning generates some by-products which are on this list of substances.

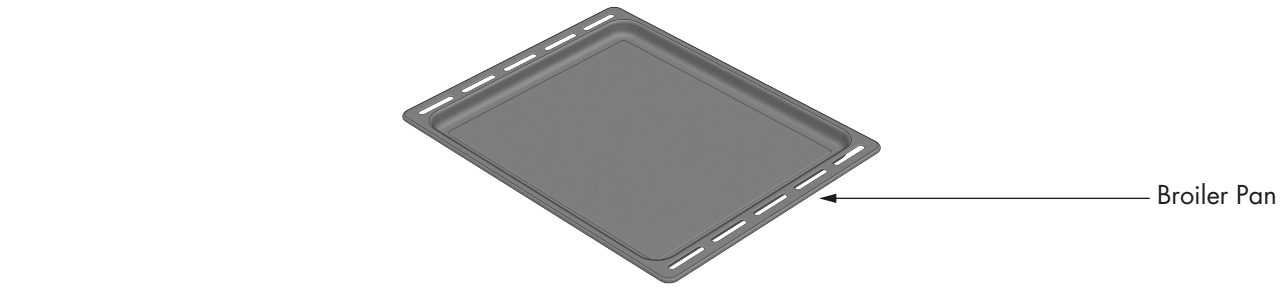
To minimize exposure to these substances, always operate this oven according to the instructions in this manual and provide good ventilation to the room during and immediately after Self-Cleaning the oven.

FEATURES OF YOUR OVEN









⚠ CAUTION

Before using your oven

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

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

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

High Altitude Baking

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

Power Failure

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

E Error Number Codes

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

Squeak Noise

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

Flashing Symbols or Numbers

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

Beeps

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

Convection Fan

The convection fan operates during any Convection Mode and Dehydrate Mode.

Component Cooling Fan

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

Using Oven Lights

- When the oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started. Oven lights will turn off automatically when finish and the oven mode is cancelled.
- The lights do not operate in the Self-Cleaning Mode.
- [LIGHT] Knob to activates the lights in oven.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset in Fahrenheit, however it can be changed to Celsius. (see page 11)

Default Settings

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

Oven Condensation and Temperature

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

Operational Suggestions

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

Utensils

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

Oven Racks

- The oven has rack guides at six levels as shown in the illustration.
- Rack positions are numbered from the bottom rack guide (#1) to the top (#4 or 5).
- 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 4 if there is any question as to which side is the front or top of the rack.

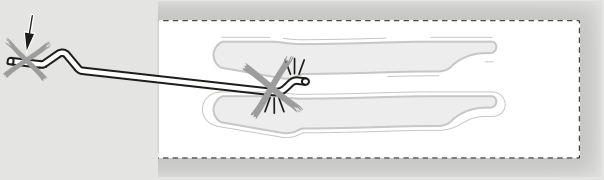
- The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

⚠ 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.

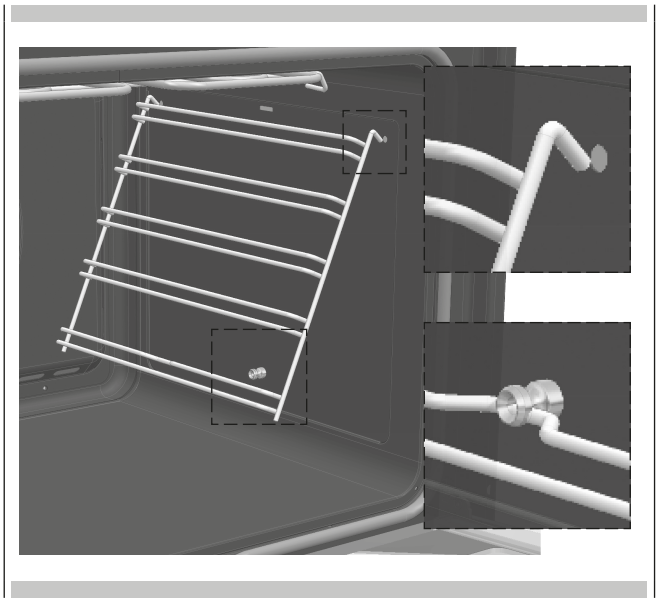
⚠ CAUTION

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



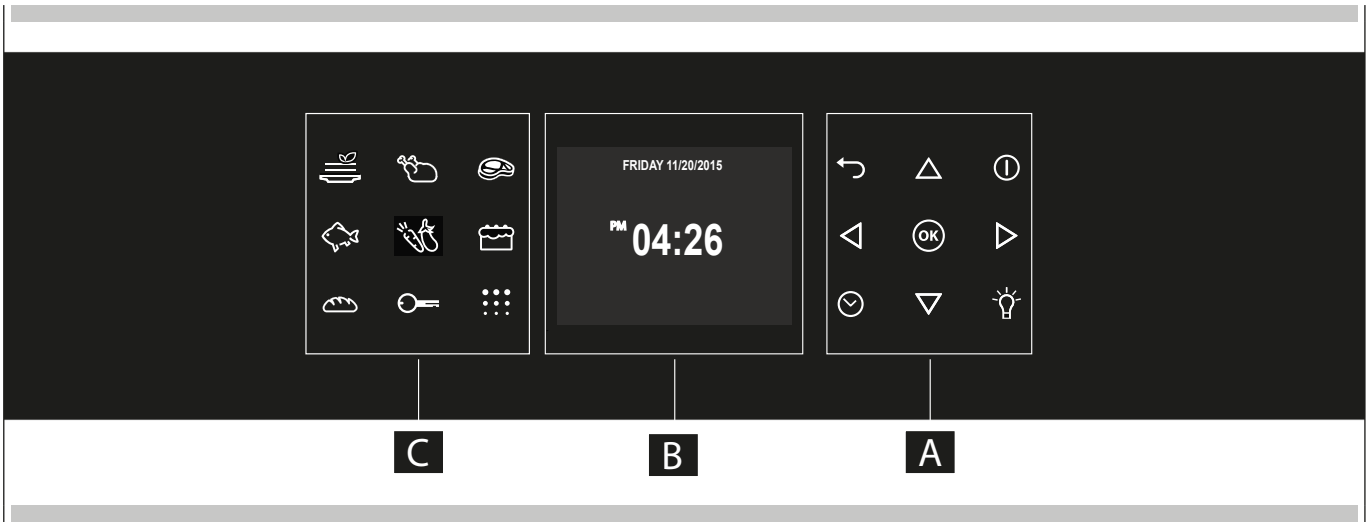
Removable Guides (if present)

NOTE Always remove the removable guides before oven self-cleaning.
To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure.



Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

A - Function keypad
B - Display screen
C - Shortcut keypad



Keypad

To operate the key, press gently. The keypad will not work if more than one key is pressed at the same time.

	- Movement arrows
	- To set the timer. - Enter the functions menu during cooking.
	- Switches the inner oven light on and off. The light cannot be switched on during the self-cleaning cycle.
	- Switches the oven on and off.
OK	- Confirms the settings and starts cooking operations. When pressed during a cooking operation, the function is placed in pause. Press again to restart.
	- Return to previous display page. Keep pressed to return to Home page

Control panel

	Cooking mode quick menu
	Locking the keyboard
	Funzione Pirolisi

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

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

Door Lock

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

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.

Locking the keyboard

Hold the key for 3 seconds. Commands are now locked and a "Key icon" will be displayed.
Repeat the same operation for 3 seconds to unlock the keyboard.

NOTE: The power off operation is always available.

Preheat and Fast Preheat

Whenever a cooking mode is set and the oven is heating, the preheating starts, during this period, the instantaneous temperature is displayed together with the thermometer icon. As soon as the 100% is reached, the control sounds an "end of preheat" tone and the current temperature value disappears.
When it's necessary to heat up the oven rapidly, a Fast Preheat mode is available: it uses the heating elements and the convection fan in a special way, in order to reduce the heating time as long as possible.
After having set one of the cooking functions for which the fast preheat is available and set the desired temperature value touch the key, after entering the functions menu, select the icon by means of the keys and confirm by means of the key OK.
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 button does not reset or stop the timer.

1. Press the button and set the desired time using the arrows and confirm with the button OK. To switch the selection between hours and minutes use the arrows .
2. 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.
3. To change or cancel the time set, you must reset the timer by pressing and holding the button for a few seconds.
4. Timer format is usually HR:MIN, switching into MIN:SEC during the last minute.
5. When the time expires, the display shows 00:00 and the buzzer will sound for one minute or until the button 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 "detected temperature" will turn off.

Operational Suggestions

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

Utensils

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

Oven Condensation and Temperature

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

High Altitude Baking

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

Instructions for initial switch-on

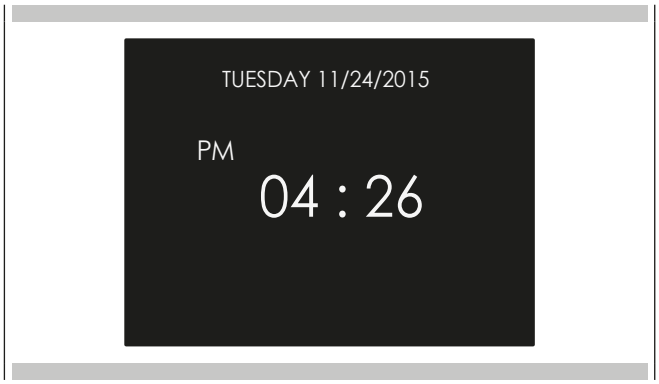
Once the oven has been connected to the power supply for the first time, the control automatically prepares for setting a number of user settings, which remain stored in case of any subsequent switch-on.

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

- Language
- Temperature & Weight
- Time
- Date

Refer to the USER SETTING paragraph for setting instructions.

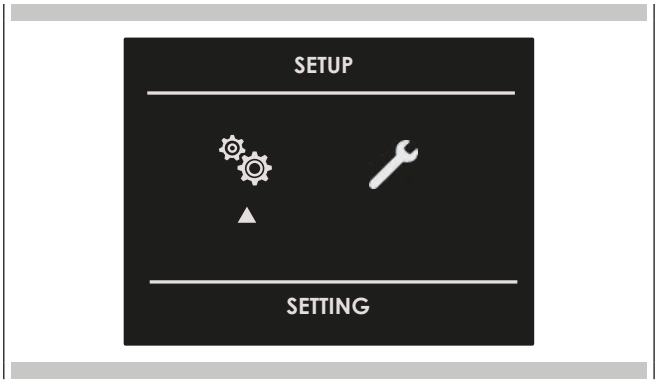
After making the user settings, the control moves automatically to the "Standby" display page.



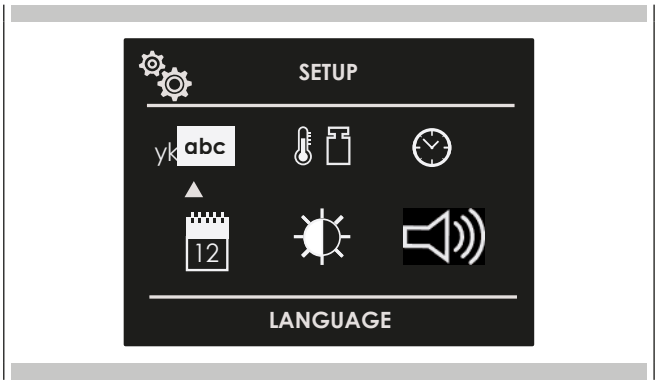
With the oven on, select the icon ⚙ and confirm with the key (OK) to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

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

1. Press the keys ◁ ▷ to select the sub menu and confirm by means of the (OK) key.



2. Use this menu to change the following settings:
   Press the keys ◁ ▷ or △ ▽ to select the setting or change a sub menu from among the six available ones and confirm by means of the (OK) key.



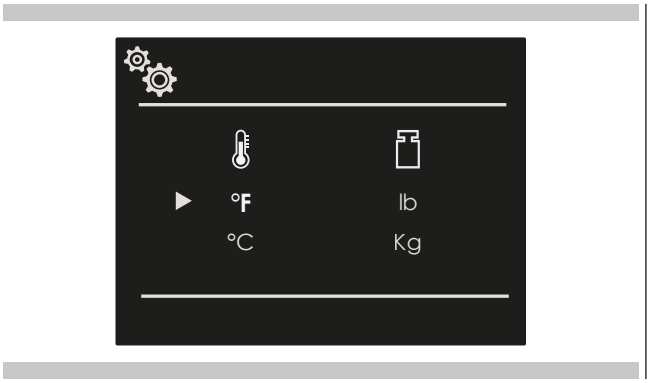
Language

Press the arrow key△ ▽to select a language from among those available, and confirm with the (OK) key.



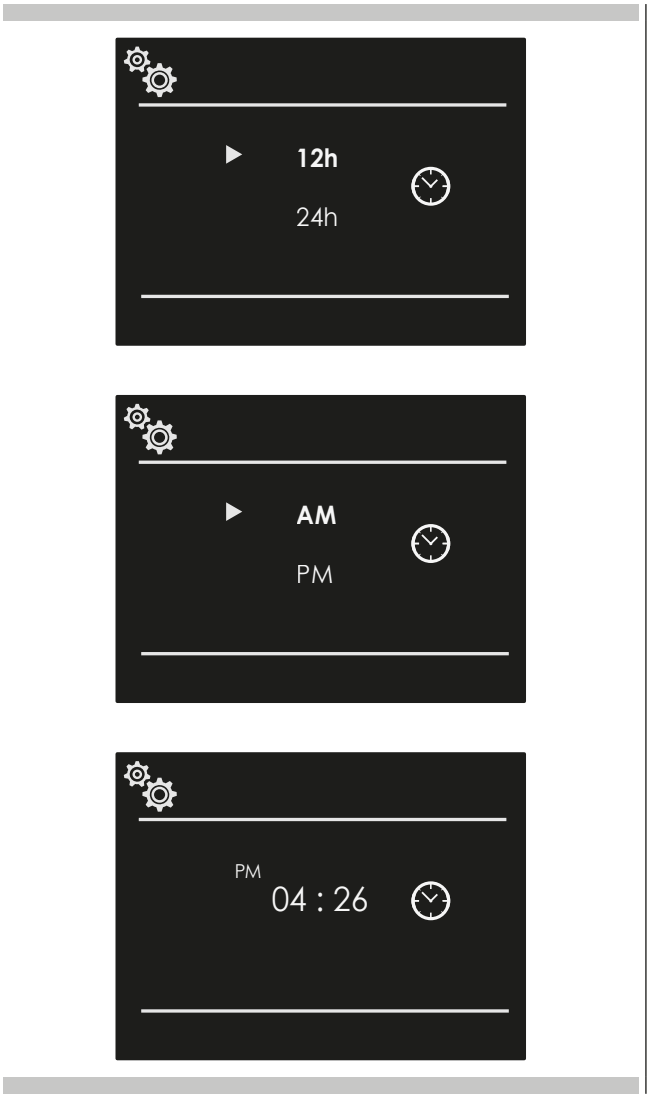
Temperature & Weight

Press the arrow key ◁ ▷ and △ ▽ to select one of the two temperature options "°C/°F" or weight options Kg/ib and confirm with the (OK) key.



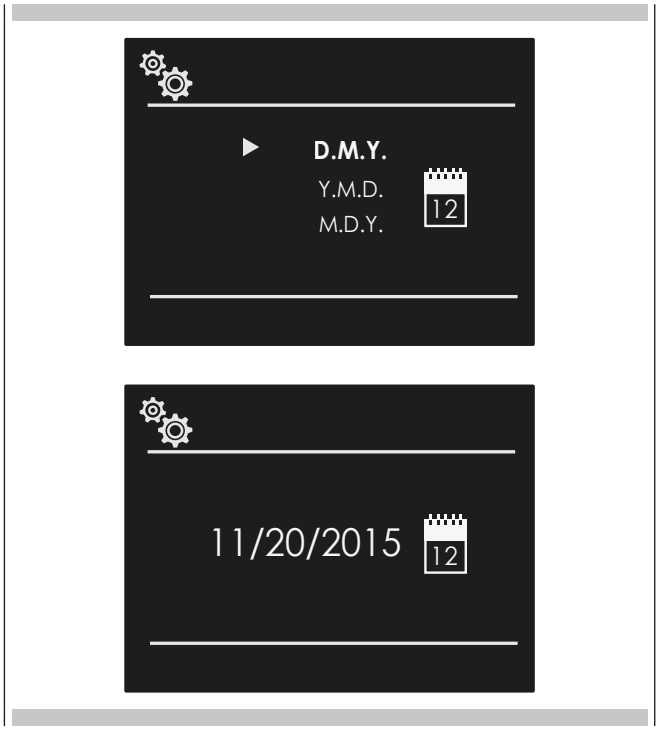
Time

Press the arrow key △ ▽ to select the time format between the options "12h AM/PM or 24h" and confirm with the (OK) key. Subsequently, set the time using the arrows △ ▽ and confirm with the (OK) key.



Date

Press the arrow key △ ▽ to select the date format from among the options "D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y." and confirm with the (OK) key. Subsequently set the value using the arrows △ ▽ and confirm with the (OK) key.



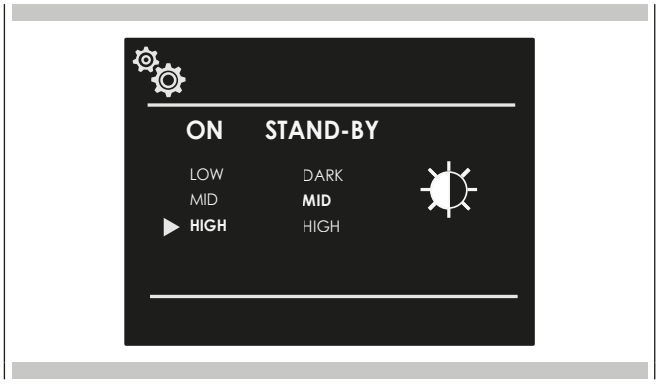
Volume

Press the arrow △ ▽ to select the desired volume level and confirm by pressing the (OK) key.



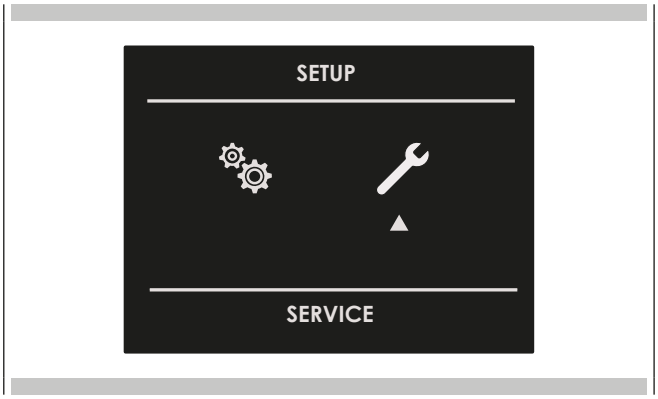
Brightness

Press the arrow key ◁ ▷ to choose which luminosity setting to change between ON or STANDBY, then by means of the arrows △ ▽ select the required degree of luminosity and confirm with the (OK) key.

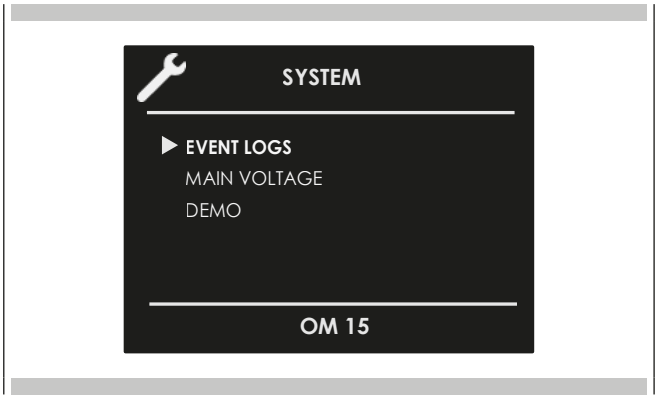


With the oven on, select the icon ⚙ and confirm with the key (OK) to enter the SETTINGS menu. This menu permits setting a number of parameters or special functions. It also permits accessing the error events list.

1. Press the keys ◁ ▷ to select the sub menu and confirm with the (OK) key.

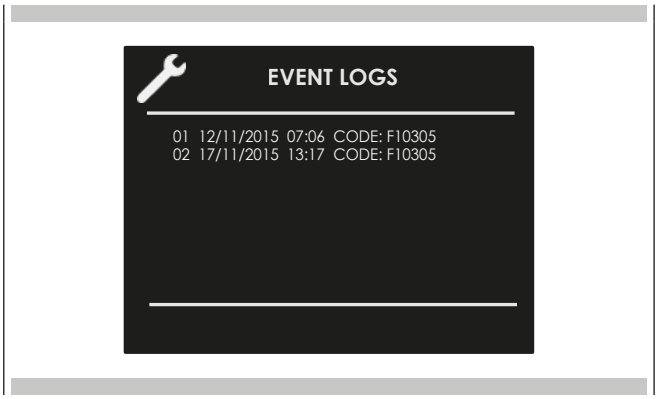


2. Use this menu to change the following settings:
   Press the keys △ ▽ to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm with the (OK) key.



Event Log

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



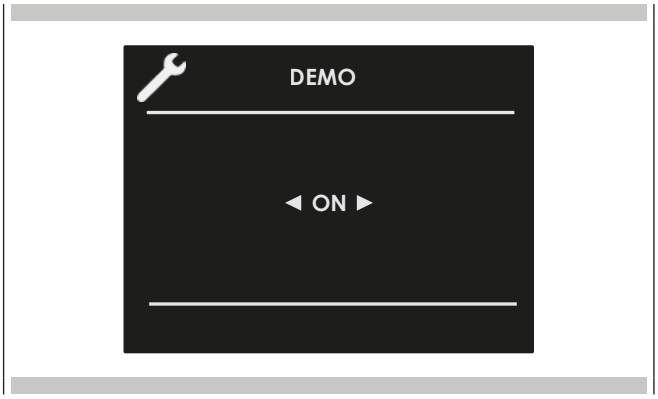
Demo

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

1. Press the keys ◁ ▷ to select the item ON.
2. Confirm with the (OK) key.
3. Press the ⏻ key.

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

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



Switching the oven on and off

IMPORTANT

- The (OK) key does not stop the function.
- After switching off the oven, the cooling fan could continue to operate until the inner parts of the oven have cooled down.

Press ⏻ to switch the oven on and press again to switch it off. The oven returns to standby mode.

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 (BASE HEAT)
	ROAST (CONVENTIONAL HEAT)
	TRUE CONVECTION (FAN HEAT)
	CONVECTION ROAST (TURBO CONVENTIONAL HEAT)
	CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)
	ECO BAKING
	BROIL (ECO GRILL)
	CONVECTION GRILL (TURBO CONVENTIONAL HEAT)
	CONVECTION BROIL (TURBO GRILL & BASE HEAT)
	PIZZA
	CLASSIC PIZZA (On some models)
	DEFROST

Functions	
	DEHYDRATE
	WARM
	WARM PLUS
	SABBATH (On some models)
	SELF CLEAN

1. Select the icon ▦ and press the key (OK) Select the appropriate cooking mode according to the food to be cooked using the arrows ◁ ▷ and confirm with the key (OK).
2. On this display page, it is still possible to change the cooking mode by using the ◁ ▷ keys.
3. If the proposed temperature is correct, confirm with the (OK) key to start cooking, otherwise, if the (OK) key is not pressed within 10 seconds, the oven switches to automatic mode and the cooking mode icon becomes animated.

Changing the cooking mode

1. During untimed cooking, a cooking pause can be set by pressing the (OK) key. All the settings of the suspended cooking operation remain stored and can be reactivated by pressing the same key again.
2. To change the cooking mode while the oven is working, press the (OK) key and then the ⮌, key. At this point, another cooking mode can be selected from among those available in the group by means of the arrows ◁ ▷.

Changing temperature

IMPORTANT

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

1. From the cooking mode preview display page, the temperature can be changed by means of the arrows △ ▽ subsequently confirming by means of the(OK) key.
2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the arrows △ ▽.

COOKING MODE	ICON	FAST PREHEAT	MEAT PROBE	TEMPERATURE Min.	Preset	Max.
DEFROST				***	***	***
DEHYDRATE				120° F (50° C)	140° F (60° C)	160° F (70° C)
WARM				80° F (25° C)	100° F (40° C)	120° F (50° C)
WARM PLUS				130° F (55° C)	170° F (75° C)	210° F (100° C)
BAKE (BASE HEAT)				170° F (75° C)	350° F (175° C)	550° F (290° C)
ROAST (CONVENTIONAL HEAT)				170° F (75° C)	350° F (175° C)	550° F (290° C)
TRUE CONVECTION (FAN HEAT)				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 (TURBO CONVENTIONAL HEAT)				170° F (75° C)	325° F (165° C)	550° F (290° C)
CONVECTION GRILL (TURBO CONVENTIONAL HEAT)				170° F (75° C)	325° F (165° C)	550° F (290° C)
CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)				170° F (75° C)	150° F (230° C)	550° F (290° C)
CONVECTION BROIL (TURBO GRILL & BASE HEAT)				170° F (75° C)	150° F (230° C)	550° F (290° C)
BROIL L1 (*) (ECO GRILL L1)					375° F (190° C)	
BROIL L2 (*) (ECO GRILL L2)					400° F (205° C)	
BROIL L3 (*) (ECO GRILL L3)					430° F (220° C)	
BROIL L4 (*) (ECO GRILL L4)					450° F (235° C)	
BROIL L5 (*) (ECO GRILL L5)					480° F (250° C)	
CLASSIC PIZZA (if present)					590° F (310° C)	
SABBATH (if present)				75° F (25° C)	140° F (60° C)	140° F (60° C)
SELF CLEAN					860° F (460° C)	

(*) Some ovens can even have a motorised rod for cooking on a spit.

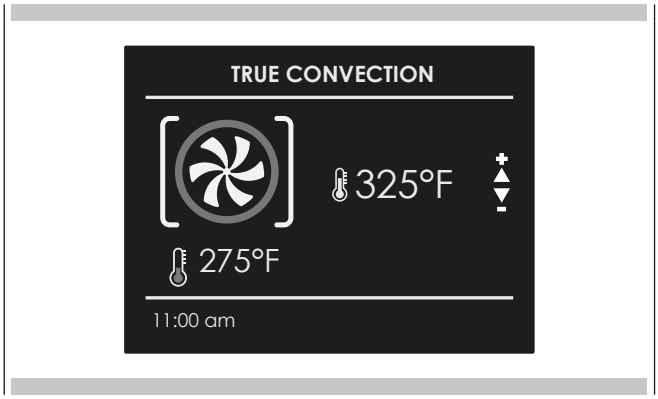
Cooking mode quick menu

The quick menu function allows you to rapidly select the most suitable cooking modes for the type of dish you want to cook.

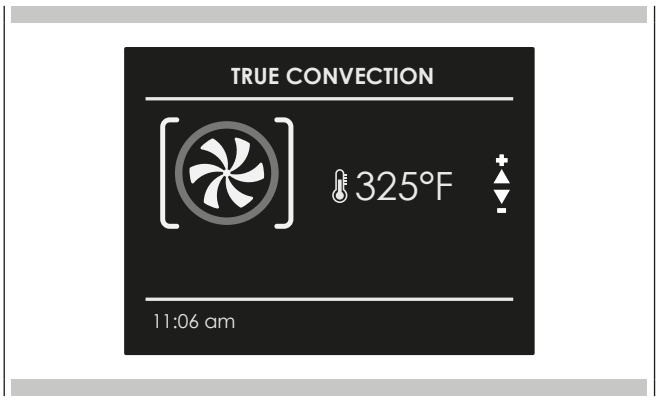
	MAIN COURSES			
	POULTRY			
	MEAT			
	FISH			
	VEGETABLES			
	DESSERTS			
	BREAD/PIZZA			

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.



Eco

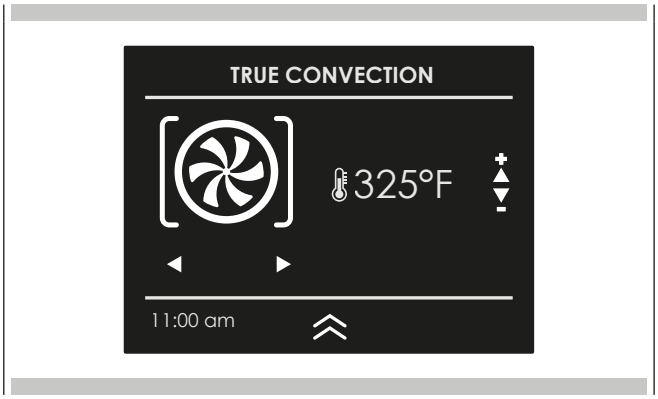
This mode is intended to save energy.
Ideal for frozen or precooked food, and small portions-meals. The preheat time is very short and cooking tends to be slower. It is not recommended for heavy loads e.g. large portions or big meal preparation.

Fast Preheat

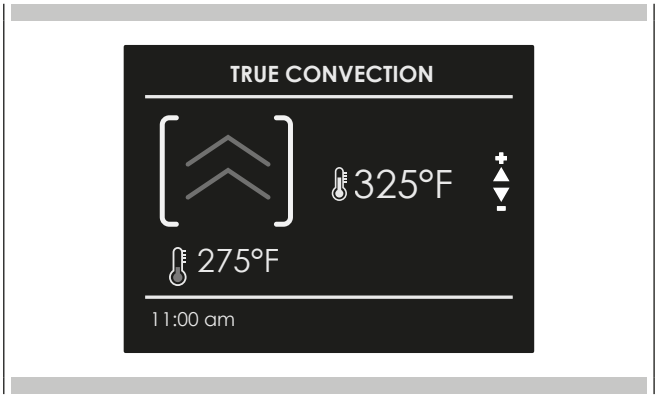
The FAST PREHEAT function permits reaching the desired temperature quicker compared to standard preheating. The function can be enabled for all the cooking modes in the BAKE (except the Sabbath and ECO), CONVECT and PIZZA groups.

To select FAST PREHEAT:

1. Select the cooking mode as previously indicated and press the (OK) key to display the cooking mode preview display page.
2. Press the ⌄ key.
   Select the icon ⌄ by means of the arrows and confirm with the key (OK). The symbol ⌃⌃ appears in the lower part of the screen.



3. Press the (OK) key again to run the function.
   The display page shows the icon of the active functions until the set temperature has been reached. Afterwards, the function switches to automatic in the selected cooking mode.



Using Oven Lights

A single light key activates the lights.
Touch 💡 to turn lights on or off .
Oven lights turn on automatically when the door is opened.
When an oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started.
Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.

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

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

12 - 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.

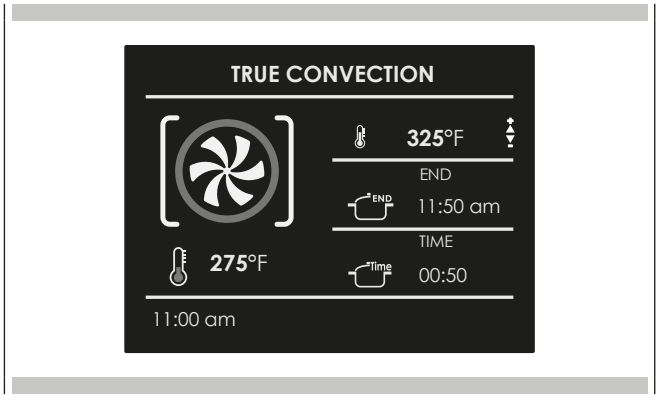
Cook Time

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 (OK).
   b) Select ☞ to set the stop time and press (OK).
3. After selecting one of the two above options, set the time by means of the arrows △ ▽ and confirm with the (OK) key.
4. After pressing the (OK) key, cooking starts and the time cooking information is shown on the display page.

- Cooking mode
- Temperature
- Cooking time
- End of cooking time



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

To change the cooking time when the oven is already operating, simply press the ⌄ e key and enter the new cooking time before pressing the (OK) key again.

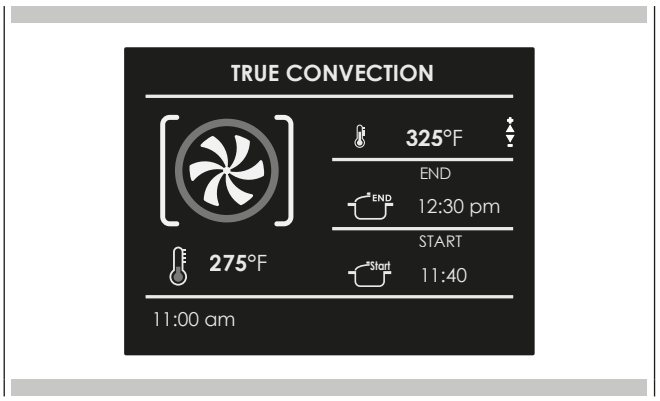
Stop Time

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

To Delay the Start of a Timed Mode

1 First of all set the required timed cooking as indicated in the "COOK TIME" paragraph.
2 Select ☞ to set the stop time and press (OK).
3 Set the cooking stop time by means the arrows △ ▽ and confirm by means of the (OK) key.
4 After pressing the (OK) key, the function positions in standby and the postponed cooking details are shown on the screen.

- Cooking mode
- Temperature
- Cooking stop time
- Cooking start time



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

To change the cooking time and stop time when the oven is already operating, simply press the key ☞ and enter the new cooking time or cooking stop time and press the key (OK) again.

When roasts, steaks or poultry are being cooked, this is the best way to tell when the food is correctly cooked.
This oven is optionally provided with the meat probe feature to sense the temperature inside meat and stop cooking as soon as the set value is reached.
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).

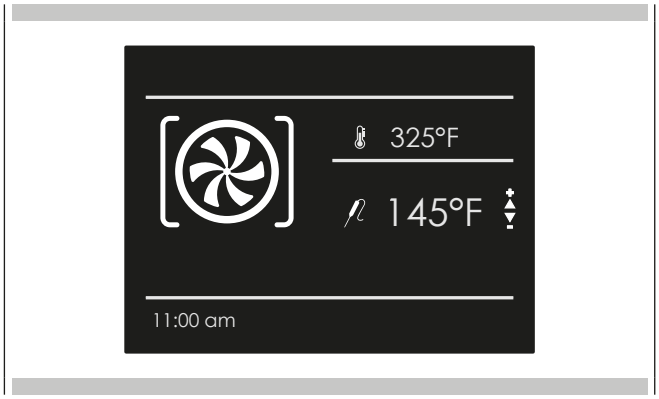
Food	Minimum internal temperature
Mince	
Hamburger	71° C
Beef, veal, lamb, pork	74° C
Chicken, turkey	74° C
Beef, veal, lamb	
Roasts and steaks:	
Rare	The cooking temperature for rare meat is not indicated by the NFSD as it is unsafe for health reasons
Medium-rare	63° C
Medium	71° C
Well done	77° C
Pork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

⚠ WARNING

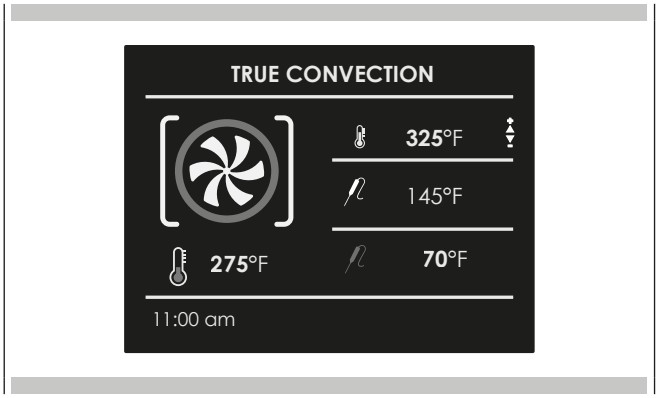
- To avoid burns, use a kitchen glove to fit and remove the meat probe when the oven is hot.
- Always remove the probe using the grip. If it is removed by pulling the cable, it could suffer damage.
- Make sure the food is completely de-frozen when the probe is fitted. Otherwise it could suffer damage.

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 arrows △ ▽ and confirm with the (OK) key.



2. After pressing the (OK) key, cooking starts and all probe cooking details appear on the screen.

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

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

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

To change the probe temperature, press the (OK) key and then the ↩ key and finally, the (OK) key again.

Roast Tips and Techniques

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

General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F (15°C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 34.

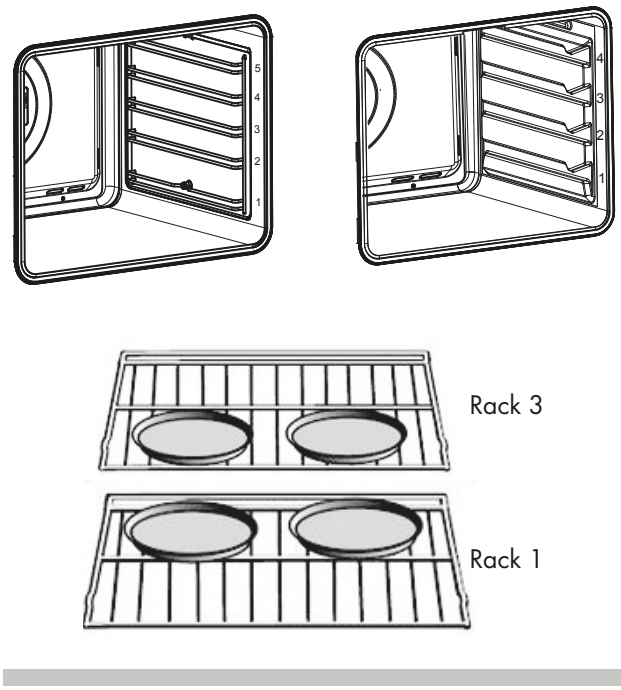
True Convection Tips and Techniques

- Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie , or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3 , and 4. All four racks can be used for cookies, biscuits and appetizers.
  - 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.
  - When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Allow 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm).air space around pans.
- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will work well in convection.
- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 34.

Foods recommended for Convection Bake mode:

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

RACK POSITION



Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION BAKE:

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

Convection Roast Tips and Techniques

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

Quick and easy recipe tips

Converting from standard **BAKE** to **CONVECTION ROAST**:

- Temperature does not have to be lowered.
- Roasts, large cuts of meat and poultry generally take 10-20% less cooking time. Check doneness early.
- Casseroles or pot roasts that are baked covered in **CONVECTION ROAST** will cook in about the same amount of time.
- The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165ºF (75ºC).
- After removing the item from the oven, cover loosely with foil for 10 to 15 minutes before carving if necessary to increase the final foodstuff temperature by 5° to 10°F (3° to 6° C).

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

Convection Broil Tips and Techniques

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

Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly.
Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.

Broil Tips and Techniques

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

Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly.
Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.

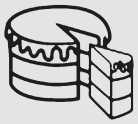
Dehydrate Tips and Techniques

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

Dehydrate Chart

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

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	TYPE OF ACCESSORY LEVEL POSITION FOOD WEIGHT COOKING TIME PREHEAT REQUIRED (YES/NO)
		FROZEN		
		WHOLE	MEAT	
		IN PEICES		
		WHOLE	POULTRY	
		IN PEICES		
		WHOLE	FISH	
		IN PEICES		
		-	VEGETABLES	
		-		
		-	PIES	
		-		

Select an already-set recipe:

1. Switch the oven, select the icon 📖 and press the button (OK).
2. Using the arrows △ ▽ select the list between "PRESET" or "PERSONAL" and confirm by means of the (OK) key.
3. Choose the type of food to be cooked using the arrows △ ▽ and the arrows ◁ ▷ and confirm by means of the (OK) key.
4. Using the arrows △ ▽ choose between "FRESH" or "FROZEN" or in other cases between "WHOLE" or "IN PEICES" and confirm with the (OK) key.
5. Select the required recipe by means of the arrows △ ▽ and confirm using the (OK) key.
6. When the recipe is selected, the following display page appears on the screen:



7. To start the recipe, confirm with the (OK) key.
   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.
8. 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.

1. Once a recipe has been selected, press the key △ and confirm by means of the (OK) key.
2. To change the weight, enter the desired weight by means of the arrows △ ▽ and confirm by means of the (OK) key.



3. The oven switches automatically to the cooking time. To change this time, use the arrows △ ▽ and confirm again by means of the (OK) key.



4. At this point, the recipe can be saved in the list of "PERSONAL" recipes by selecting "SAVE" and confirming by means of the (OK) key.



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

5. To start the recipe press the (OK) key.

Cancelling a Personalized recipe:

1. To eliminate a recipe from the list of personalized recipes, select the recipe.
2. Press the key ◁ and select the choice and confirm with the (OK) key.



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 CLASSIC PIZZA 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 PIZZA SINGLE THICK PIZZA DOUBLE THIN PIZZA DOUBLE THICK	COOKING TIME PROPOSED	TYPE OF ACCESSORY LEVEL POSITION COOKING TIME PREHEAT REQUIRED YES/ NO)

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 then CLASSIC PIZZA and confirm with the key (OK).
2. By means of the arrows △ ▽ select the list between "PRESET" or "PERSONAL" and confirm with the (OK) key.
3. Choose the type of pizza to be cooked by means of the arrows △ ▽ and confirm with the (OK) key.
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 (OK) key, the oven preheats and, when finished, it beeps and the display will tell that it's the right moment to put in the pizzas. Baking automatically starts when you close the door and, from now to the end, there are no other settings or anything to turn on; you must simply follow the instructions on the display.



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

Tips For A Good Pizza:

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

PIZZA GRILL



OVEN STONE (IF PRESENT)
Insert before the preheating the oven

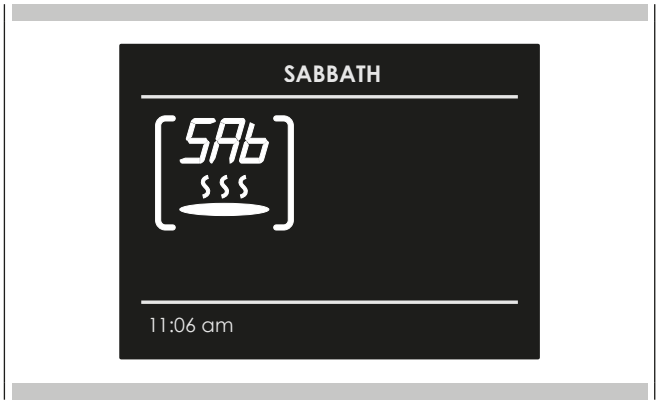


17 - Sabbath Mode Instructions (on some models)

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 keys except ON/OFF
- 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 icon ▦ and press the key (OK). Select the Sabbath function by means of the arrows ◁ ▷ and confirm twice with the key (OK).
The function starts by showing the icon on the display screen.



NOTE The function lasts at most 72 hours.
The temperature can be set between 75°F (25°C) and 140°F (60°C). The function can be disabled at any time by pressing the OFF key.

Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.

⚠ WARNING

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ WARNING

Ensure that the door is in the closed position before the self-cleaning cycle starts, otherwise automatic door locking will not be completed. See paragraphs that follows.

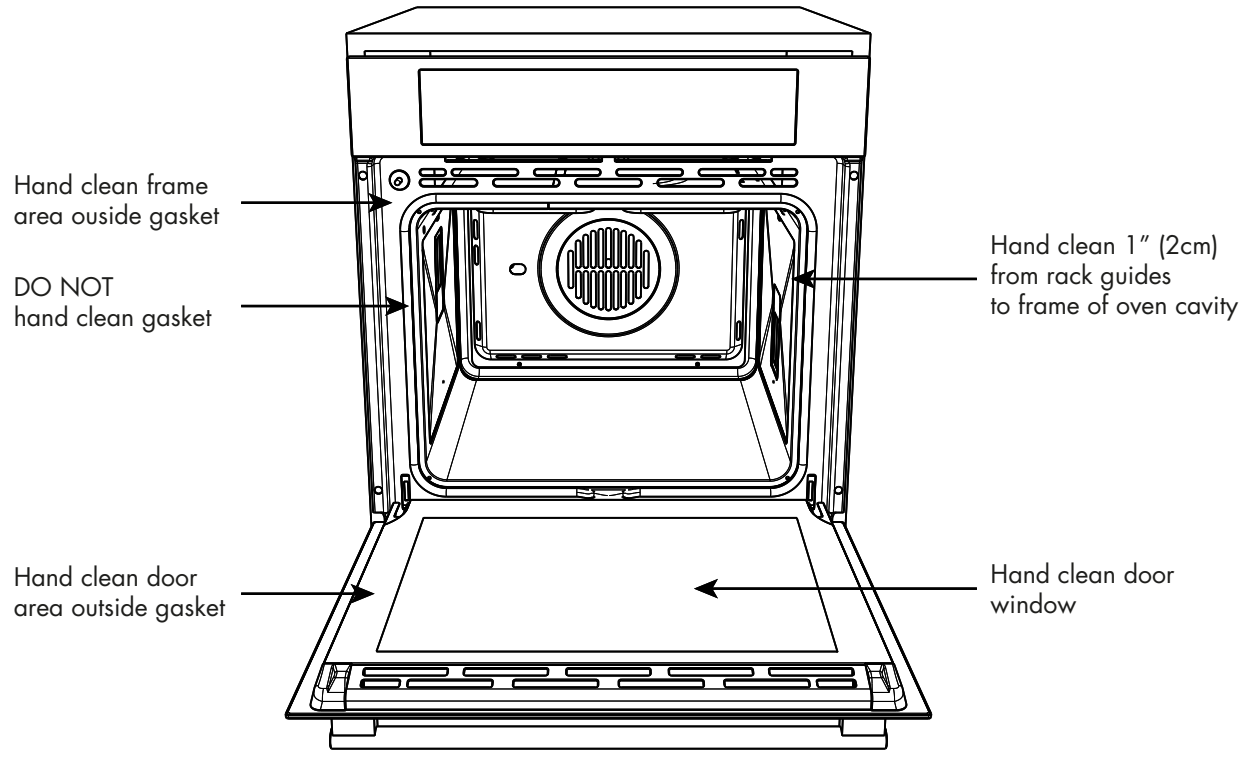
Self-Cleaning the Oven

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

- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Self-Clean cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists, turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil.
- The door latch is automatically activated after selecting the Self-Clean cycle. The "PADLOCK" icon will appear in the display. This ensures that the door cannot be opened while the oven interior is at clean temperatures.
- The oven light does not operate during this mode.
- During Self-Clean, the kitchen should be well ventilated to help eliminate odors associated with Self-Clean. Odors will lessen with use.
- Three hours is the preset length of cleaning.
- The mode automatically stops at the end of the clean hours.
- When the oven heat drops to a safe temperature, the automatic door lock will release and the door can be opened.

Preparing the Oven for Self-Clean

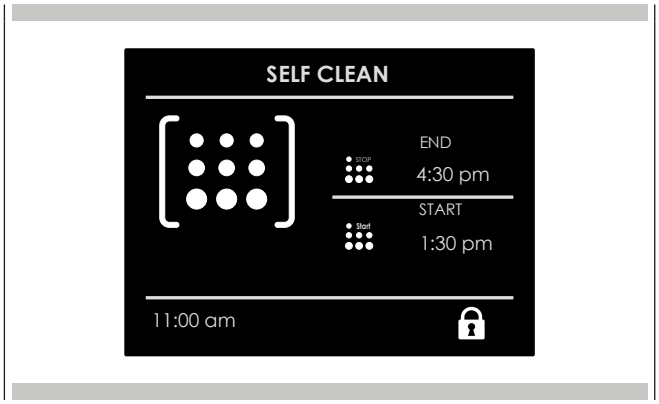
1. Remove all utensils and bake ware.
2. Remove non-porcelain oven racks. If chromed racks are left in the oven during the self-clean cycle, they will permanently lose the shiny finish and change to a dull dark finish.
3. Wipe up any soft soil spills and grease with paper towels. Excess grease will cause 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. Hand-clean the oven door edge, oven front frame and up to 1-½ " (2-3 cm) inside the frame with detergent and hot water. Do not rub the gasket on oven. Clean by hand the oven door window. Rinse all areas thoroughly then dry.
5. Be sure oven interior lights are turned off and the light bulbs and lens covers are in place.



19 - Setting The Self Cleaning Mode

To Set the Self-Clean Mode

1. Press key ⋮⋮⋮ and confirm with key (OK).
2. A message appears on the screen to remove all objects or accessories from the compartment.
3. Press the (OK) key to start door lock and cleaning cycle.
4. The clean time is displayed automatically, its standard value is 3 hours.



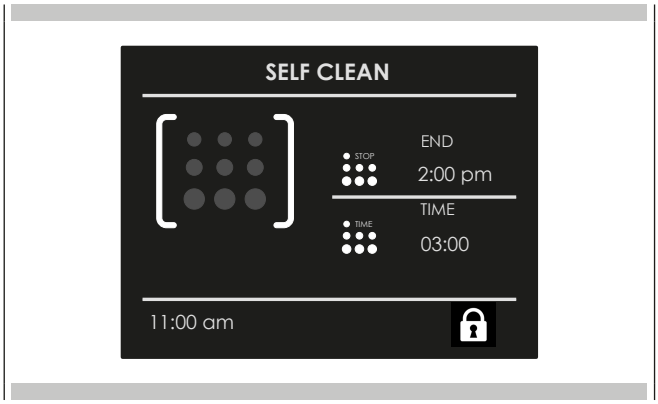
5. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.
   - To stop the cleaning mode at any moment, press ⏻ key.
   - The Self Cleaning cycle cannot be selected if the door is open.
   - If the door is in the open position when the function has already been selected and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

To Change the Cleaning Time

1. To change the setting from 3 hours, select either 2 hours for light soil immediately after starting.
2. To change the hours, touch the ⏲ key, select ☞ and confirm with the key (OK) (the hours will flash), use △ or ▽ keys to change the value, then press (OK) to confirm the new value.
3. To select the minutes, touch the ▷ key (the minutes will flash), use △ or ▽ keys to change the value, then press (OK) to confirm the new value.

To Delay the Start of Cleaning

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



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

⚠ CAUTION

Keep in mind that the oven door will remain locked until it is safe enough to open. The lock symbol will disappear from the display when the door lock is released.
You will still need to exercise caution when the door lock is released because the inside of the oven may still be hot.

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

- From the 460°C/860°F to 270°C/518°F= "End 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.

Automatic door locking during pyrolytic cycle

For safety reasons, the door is locked automatically as soon as self-clean mode is selected (both standard, both eco clean). The door is also unlocked automatically when the clean time has expired but only after the temperature has fallen below the safety threshold.

NOTE It is not possible to exclude the door locking device during self-cleaning i.e. manually unlock the door since the self-cleaning mode has the highest priority and overrides all other selections.

The lock symbol (▶🔒) on the display is:

ON When the door is fully locked
OFF When the door is fully unlocked
FLASHING When the latch mechanism is moving or is waiting for a command by the electronic control. (After self clean the symbol will flash until the temperature will be safe and the door unlocked).

Removing the "FULL GLASS" panoramic door

⚠ WARNING

Make sure that:

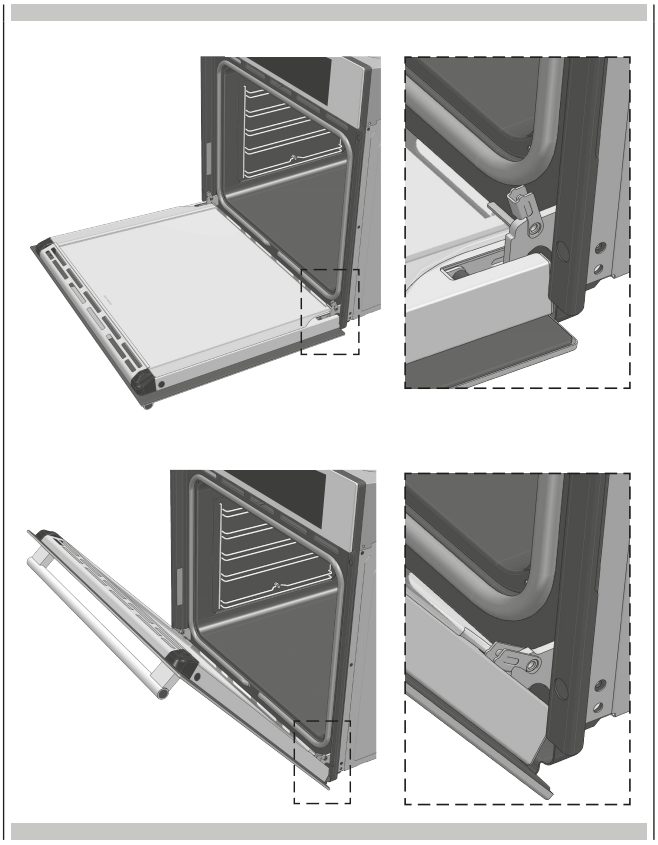
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle care-fully to avoid breakage.
- Grasp only the 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.

Removing the oven door

The oven door can be removed quickly and easily. To do so, proceed as follows:

- Open the door fully.
- Lift the two levers shown below.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it fromits mountings.

To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers

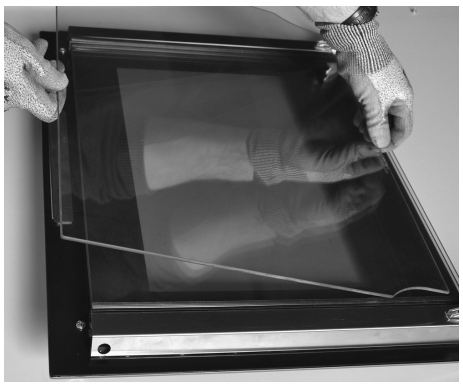


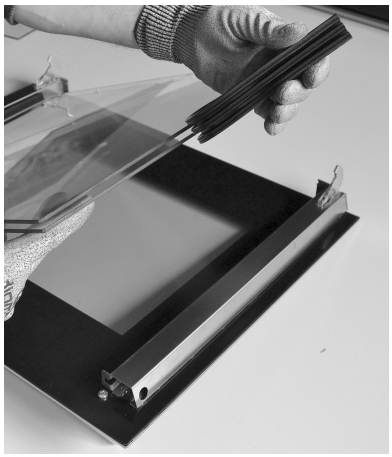
How to remove the inner glass of the "FULL GLASS" panoramic door

1. Wear protective gloves.
2. Place the door on a flat horizontal surface face down on a soft cloth to avoid scratching the visible part.
3. Simultaneously press the keys of the two side covers, removing the upper strip.

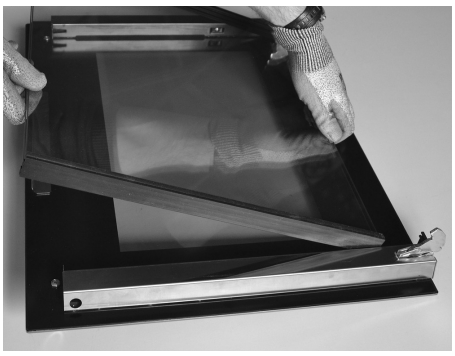


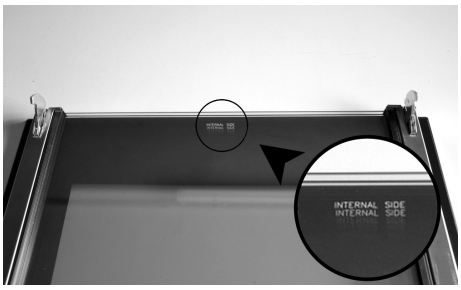
4. Slide out the internal glass as shown below. Remove the second and third panes of glass (middle panes) for cleaning sliding out the rubber strip.





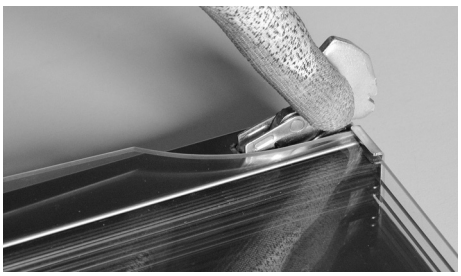
5. Replace the middle panes after cleaning in reverse order, checking that they are oriented so the words INTERNAL SIDE are properly legible.





NOTE: a slight gap between the middle panes and the side supports is normal because it allows for the heat expansion of the glass.

6. Place the pack of three glass panes between the two uprights and replace the top strip.



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

To Replace a Light Bulb

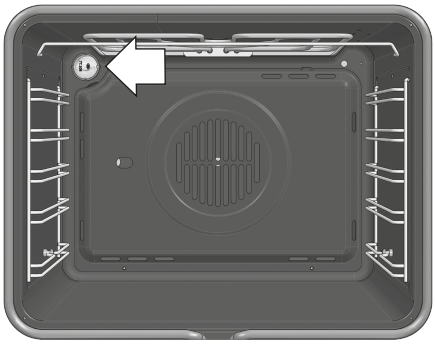
1. Read WARNING on this page.
2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. Remove the lens by unscrewing it **(1)**.
4. Remove the light bulb **(2)** from its socket **(3)** by pulling it.
5. Replace the bulb with a new one. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from hands can damage the bulb when it becomes hot.
6. The bulb is halogen: use one with the same Volt and Watt **(see figures on this page)**.
7. Screw the lens back on.

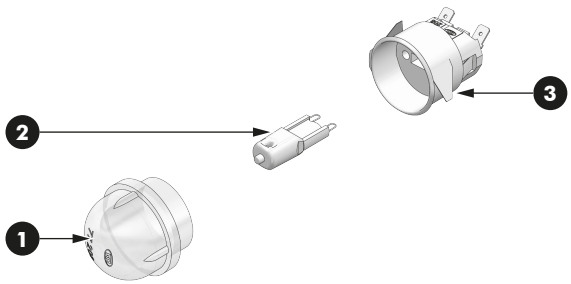
Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

⚠ WARNING

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

OVEN LIGHT





(120V - 25W G9)

22 - Solving Baking and Roasting Problems

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

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

Before calling for service, check the following to avoid unnecessary service charges.

Oven Problem	Problem Solving Steps
E008 Error appears in the display window.	A problem with latch mechanism occurred. Remove power and turn it back on again after a few seconds. The oven should run a latch auto–test. If condition persists, note the code number and call an authorized service center.
Other E Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number and call an authorized service center.
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	Refer to cook charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25 °F (15 °C) when baking with Convention Bake mode.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 33. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Cannot remove lens cover on light	There may be a soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven will not Self-Cleaning properly	Allow the oven to cool before running Self-Cleaning. Always wipe out loose soils or heavy spill-over before running Self-Cleaning. If oven is badly soiled, set oven for a four-hour Self-Cleaning. See Preparing the Oven for Self-Cleaning, Page 30.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock and Timer sections on Page 11.
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.

Service Data Record

For authorized service or parts information see paragraph "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 4. 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 _____

TABLES DES MATIERES PAGE

1 - Mesures de Sécurité pour Appareil Domestique et Four **2**
Sécurité pour le four 3
Sécurité pour le nettoyage du four 3

2 - Caractéristiques de votre four **4**

3 - Information générale sur le four **5**
Connexion 120 V / 240 V vs. 120 V / 208 V 5
Cuisson à haute altitude 5
Panne de courant 5
Codes de d'erreur E 5
Bruits de grincement 5
Symboles ou chiffres clignotants 5
Bips 5
Ventilateur de convection 5
Ventilateur de refroidissement 5
Utilisation de l'éclairage du four 5
Fahrenheit et Celsius 5

4 - Astuces sur l'utilisation générale du four **6**
Réglages par défaut 6
Condensation et température du four 6
Conseils d'utilisation 6
Ustensiles 6
Grilles du four 6
Guides amovibles (si présents) 6

5 - Tableau de commande **7**
Clavier 7
Panneau de commande 7

6 - Généralités concernant le four **8**
Codes d'erreur 8
Bips sonores 8
Verrouillage porte 8
Coupure de courant 8
Réglages par défaut 8
F Codes numériques d'erreur 8
Verrouillage du clavier 8
Préchauffage et Préchauffage rapide 8
Minuterie 8

7 - Conseils Généraux Sur le Four **9**
Préchauffage du four 9
Suggestions d'utilisation 9
Ustensiles 9
Condensation du four et température 9
Cuisson à haute altitude 9

8 - Démarrage **10**
Instructions à suivre lors du premier allumage 10

9 - Réglages utilisateur **11**
Langue 11
Température et poids 11
Heure 11
Date 12
Luminosité 12
Volume 12

TABLES DES MATIERES PAGE

10 - Réglage du système **13**
Journal d'événements 13
Démo 13

11 - Mise en marche du four **14**
Allumage et arrêt du four 14
Sélection du mode de cuisson 14
Modification du mode de cuisson 14
Modification de la température 14
Menu choix rapide cuissons 16
Phase de préchauffage 16
Eco 16
Préchauffage rapide 17
Éclairage du four 17

12 - Fonctionnement du mode temporisé **18**
Temps de cuisson 18
Temps d'arrêt 18

13 - Réglage de la sonde thermique (le cas échéant) **19**

14 - Comprendre les différents modes de fonctionnement du four **21**
Conseils et techniques de rôtissage 21
Directives générales 21
Conseils et techniques de cuisson circulaire par convection 21
Conseils et techniques de convection cuisson 22
Conseils et techniques pour le convection grill 22
Conseils et Techniques de Grill (Broil) 22
Conseils et Techniques de Déshydratation 22
Tableau de grillade à déshydratation 23

15 - Recettes **24**

16 - Pizza classique (sur certains modèles) **26**

17 - Instructions pur le mode Shabbat (sur certains modèles) **28**

18 - Entretien du four et nettoyage **29**
Pyrolyse du four 29
Préparation du four pour l'auto-nettoyage 29

19 - Réglage du mode d'auto-nettoyage **30**
Réglage du mode auto-nettoyage 30
Pour changer le temps de nettoyage 30
Pour retarder le début du nettoyage 30

20 - Porte du four **31**
Verrouillage automatique des portes pendant le cycle pyrolytique. 31
Retrait complet de la porte panoramique 31
Retrait de la porte du four 31
Comment enlever le verre intérieur de la porte panoramique en verre pleine 31

21 – Entretien à faire soi-même Remplacement d'une ampoule du four **33**
Pour remplacer une ampoule 33

22 - Résolution de problèmes concernant la cuisson et le rôtissage **34**

23 - Résolution des problèmes de fonctionnement **35**
Données de service 35

INSTRUCTION IMPORTANT

Veuillez lire les instructions avant toute utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT

À condition d'être bien entretenu, 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, de chocs électriques, d'incendie et de blessures à des personnes. Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers de cuisine, il faut suivre les mesures de sécurité de base, y compris les suivantes:

⚠ ATTENTION

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

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

- Cet appareil doit être réparé 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 recommandé spécifiquement. Faites appel à un technicien agréé.
- N'utilisez pas cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé et ce, tant qu'un technicien agréé ne l'aura pas inspecté.
- 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 PAR TERRE ET ROULEZ IMMÉDIATEMENT 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'appareils électroménagers lorsqu'ils sont utilisés. Ne laissez jamais un enfant s'asseoir ou se mettre debout sur toute partie du four.

Pour réduire les risques de feu dans le four:

1. Ne mettez pas des matériaux inflammables près du four ou à l'intérieur.
2. N'utilisez pas d'eau sur un feu de friture. Etouffez le feu en utilisant un extincteur à poudre ou à mousse.
3. Il est hautement recommandé que l'extincteur soit prêt à l'utilisation et bien visible non loin de tout appareil de cuisson.
4. Ne surcuisez pas les aliments. Surveillez le four si des produits en papier, en plastique ou des matières combustibles sont placés à l'intérieur.
5. N'utilisez pas l'intérieur du four pour ranger des objets. Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles de cuisine ou de la nourriture dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
6. Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, laissez la porte du four fermée. Mettez le four hors marche et débranchez le circuit à la boîte des 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 un centre de service agréé.
9. N'utilisez jamais le four pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela peut endommager des 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.

Sécurité pour le four

- Attachez les cheveux s'ils sont longs.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures 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.
- La garniture sur le dessus et sur les côtés de la porte du four peut être assez chaude 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 causer des blessures.
- 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 gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine secs. Des gants humides sur des surfaces chaudes peuvent brûler à cause de la vapeur. Les gants ne doivent pas toucher des parties brûlantes. N'utilisez pas de torchons ou d'autres serviettes volumineuses.

Sécurité pour le nettoyage du four

⚠ ATTENTION

Ne laissez aucun aliment, ustensile de cuisine, etc., dans le four durant le cycle d'auto-nettoyage.

- Confirmer que la porte se verrouille et ne s'ouvre plus une fois que les deux commandes [CLEAN] ont été activée et que le symbole « AUTO LOCK » apparaît. Si la porte ne se verrouille pas, tourner le bouton Cook Mode sur OFF et ne pas exécuter l'auto-nettoyage. Appeler le service d'assistance.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ceci est primordial pour une bonne étanchéité. Faites extrêmement attention à ne pas frotter, endommager, déplacer ou enlever le joint de 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. (consultez la page 30)
- Avant d'effectuer l'auto-nettoyage du four, enlevez la lèche-frite, les grilles de four, les autres ustensiles et les excès d'éclaboussures.

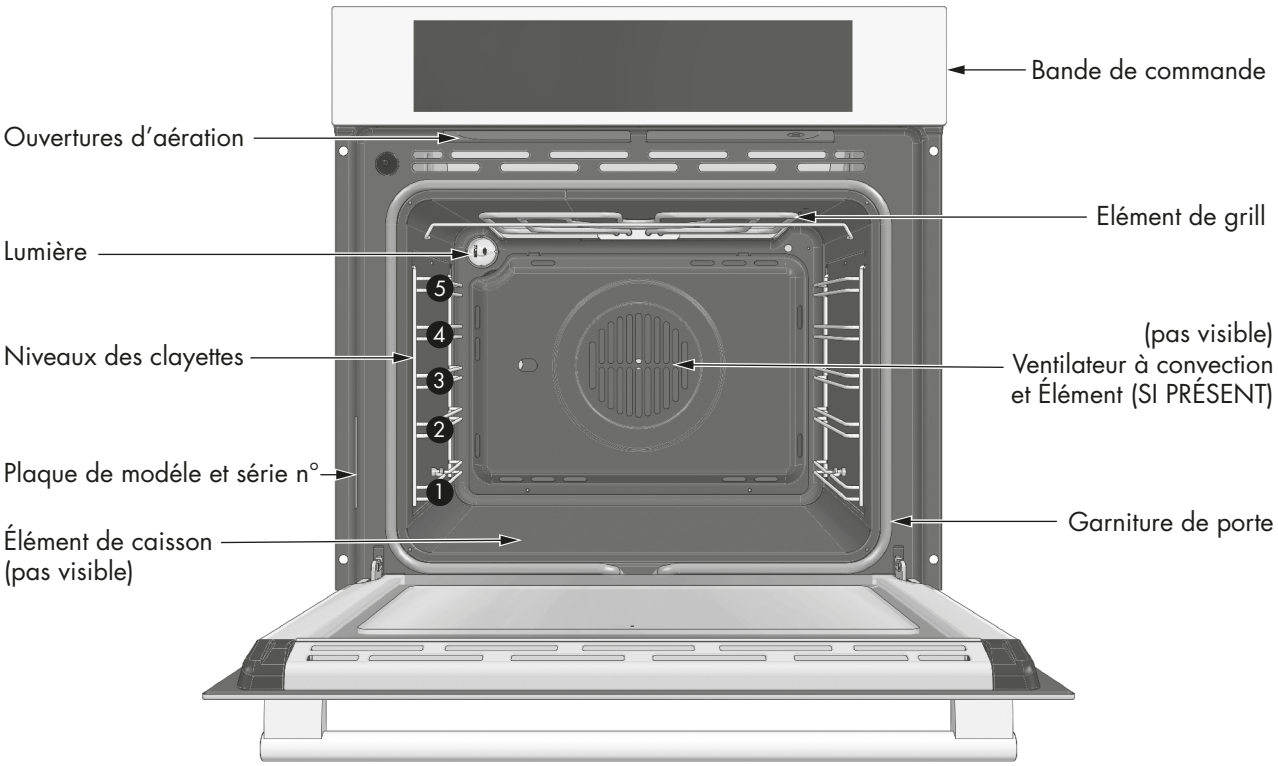
⚠ AVERTISSEMENT

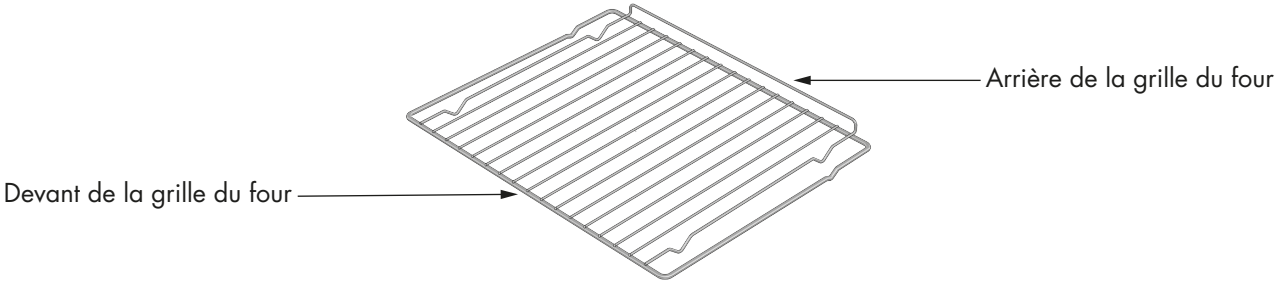
La loi applicable sur les produits toxiques et l'eau potable de Californie requiert que les compagnies avisent les utilisateurs d'exposition potentielle aux substances qui sont reconnues par l'État de Californie comme provoquant des cancers ou des déformations natales.

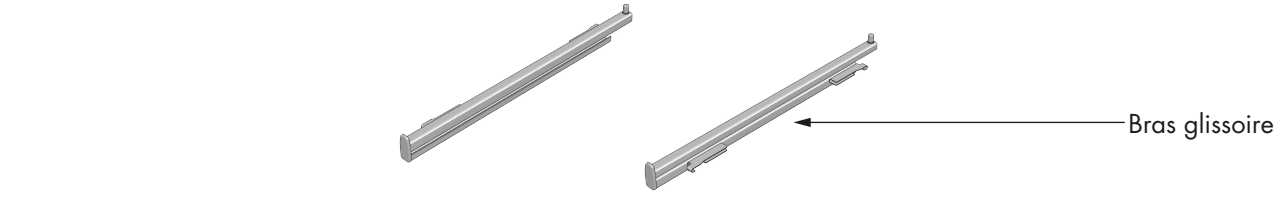
L'élimination de résidus pendant l'auto-nettoyage provoque des dérivés qui sont sur cette liste de substances.

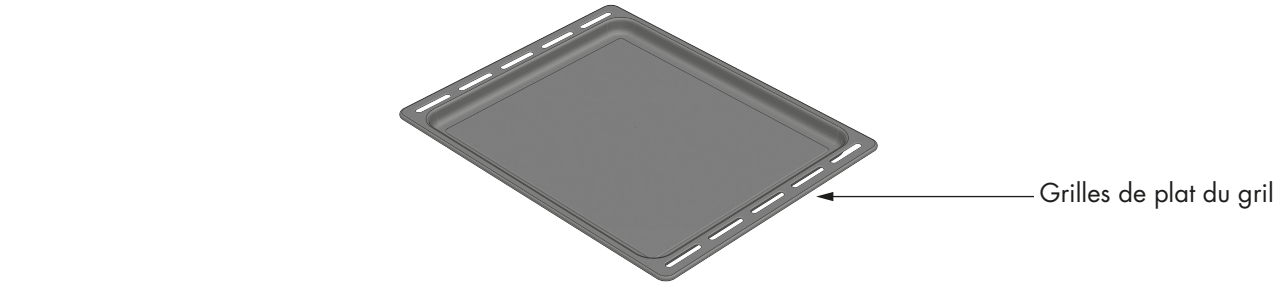
Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites fonctionner ce four toujours conformément aux instructions dans ce manuel et aérez bien la pièce pendant et immédiatement après l'auto-nettoyage du four.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR









⚠ ATTENTION

Avant d'utiliser le four

- **Retirez tout le matériel d'emballage et les matières étrangères du four. Tout matériel de ce type laissé à l'intérieur peut fondre ou brûler lorsque l'appareil est utilisé.**
- **Faites chauffer l'appareil vide à la température maximale afin d'enlever tous les résidus de fabrication qui pourraient affecter les aliments avec des odeurs désagréables.**

Connexion 120 V / 240 V vs. 120 V / 208 V

La plupart des fours sont branchés dans une prise de 120 V / 240 V. Si le four est alimenté par un courant de 120 V / 208 V, la durée de préchauffage pourrait être légèrement plus longue que s'il est branché à une prise de 120V / 240V. Ce four est conçu pour assurer la même durée de nettoyage s'il est branché à une installation de 120 V / 208 V.

Cuisson à haute altitude

Lors de la cuisson à haute altitude, les temps de cuisson peuvent varier des temps de cuisson fournis dans les recettes.

Panne de courant

Après le retour du courant, l'horloge du four affichera 12.00.

Codes de d'erreur E

Si des codes d'erreur E sont affichés lorsque le régulateur électronique détecte un problème dans le four ou dans les composants électroniques.

Bruits de grincement

Il se peut qu'un bruit provienne de l'appareil lors de l'utilisation du four en raison de la chaleur extrême qui est produite, mais de tels grincements sont normaux et ne doivent pas être considérés comme une défectuosité.

Symboles ou chiffres clignotants

Indique une action incomplète qui est en cours (verrouillage de la porte, préchauffage, etc.).

Bips

Signale que la température programmée a été atteinte. Les bips indiquent également la fin d'une fonction ou une défectuosité du four.

Ventilateur de convection

Le ventilateur de convection fonctionne durant tous les modes de convection et de déshydratation.

Ventilateur de refroidissement

S'active durant le mode d'auto-nettoyage ou de cuisson pour refroidir les composants internes et les surfaces externes de la porte. L'air est évacué par l'évent situé au-dessus de la porte du four.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants soient suffisamment refroidis. Ce ventilateur fonctionne à double vitesse (ou trs/min) en mode d'auto-nettoyage et quand la température des composants internes devient élevée.

Utilisation de l'éclairage du four

- Lorsque le four est utilisé, l'éclairage du four s'allume automatiquement lorsqu'un mode est activé. L'éclairage du four s'éteint automatiquement à la fin et le mode du four est annulé.
- L'éclairage ne fonctionne pas en mode d'auto-nettoyage.
- Appuyez sur la touche ☼ [LIGHT] pour activer l'éclairage du four.

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée en Fahrenheit, toutefois elle peut être changée en Celsius.
(consultez la page 11)

4 - Astuces sur l'utilisation générale du four

Réglages par défaut

Les modes de cuisson sélectionnent automatiquement une température adaptée. Il est possible de les changer avec une valeur différente en cas de besoin.

Condensation et température du four

- Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments pendant la cuisson. Cette quantité dépend de la teneur en humidité des aliments. Cette humidité peut se condenser sur n'importe quelle surface plus froide que l'intérieur du four, telle que le panneau de commande.
- Votre nouveau four comporte un détecteur de température électronique qui permet de maintenir une température précise. Votre ancien four avait peut-être un thermostat mécanique qui, au fil du temps, s'est désajusté pour faire chauffer le four à une température plus élevée. Il est normal d'avoir besoin d'ajuster la température de vos recettes préférées lors de la cuisson dans un nouveau four.

Conseils d'utilisation

- Utilisez les tableaux d'aide-mémoire à la cuisson comme guide.
- Ne déposez pas de plateaux ou d'articles lourds sur la porte ouverte du four.
- Utilisez l'éclairage interne du four pour voir la nourriture à travers la fenêtre de la porte du four plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment.

Ustensiles

- Les plats de cuisson en verre absorbent la chaleur. Réduisez la température du four de 15 ºC (25 °F) lors de la cuisson dans un plat en verre.
- Utilisez des casseroles qui vous permettront d'obtenir le brunissage désiré. Le type de fini de la casserole vous aidera à déterminer le niveau de brunissage que vous obtiendrez.
- Le métal lisse et brillant et les casseroles légères antiadhésives anodisés reflètent de la chaleur, entraînant un brunissage léger et plus délicat.Les gâteaux et les biscuits nécessitent ce type d'article.
- Les casseroles foncées, lourdes ou mates absorberont la chaleur permettant d'obtenir des croûtes bien dorées et croustillantes. Utilisez ce type d'assiettes pour les tartes.
- Pour le brunissage et les croûtes croustillantes, utilisez des articles en métal mat, foncé ou anodisé ou des articles en verre. Les casseroles de cuisson isolées peuvent augmenter le temps de cuisson.
- Ne faites pas cuire d'aliments avec une lèche-frite vide dans le four, puisque ceci pourrait changer le rendement de cuisson. Rangez la lèche-frite à l'extérieur du four.

Grilles du four

- Le four comporte des guides de grilles à six niveaux comme indiqué dans l'illustration.
- Les positions des grilles sont numérotées du guide de la grille de fond (n° 1) au guide supérieur (n° 4 uo 5).
- Consultez l'aide-mémoire pour les meilleures positions de grille à utiliser lors de la cuisson.
- Chaque guide de grilles est formé de deux supports intégrés dans les parois sur chaque côté de la cavité du four.
- Veillez à toujours placer les grilles du four avant de démarrer ce dernier. Assurez-vous que les grilles sont au niveau lorsqu'elles sont en position.

Reportez-vous à l'illustration de la page 4 pour savoir de quel côté se trouvent l'avant et le dessus de la grille.

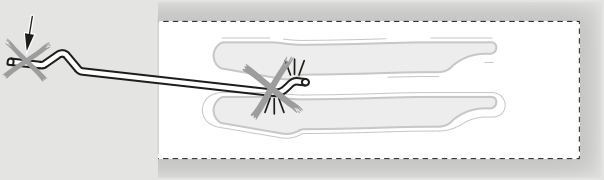
- Les grilles sont conçues pour s'arrêter lorsqu'elles sont tirées vers l'avant jusqu'à leur limite.

⚠ ATTENTION

N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou les parois du four. Le papier d'aluminium peut endommager le revêtement du four si la chaleur est emprisonnée sous le papier.

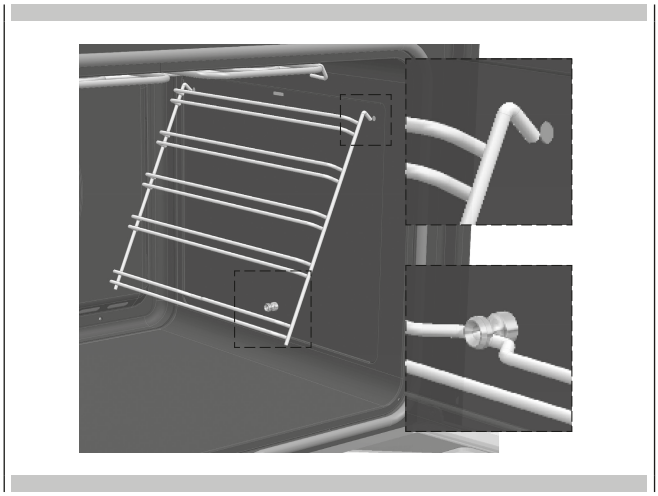
⚠ ATTENTION

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



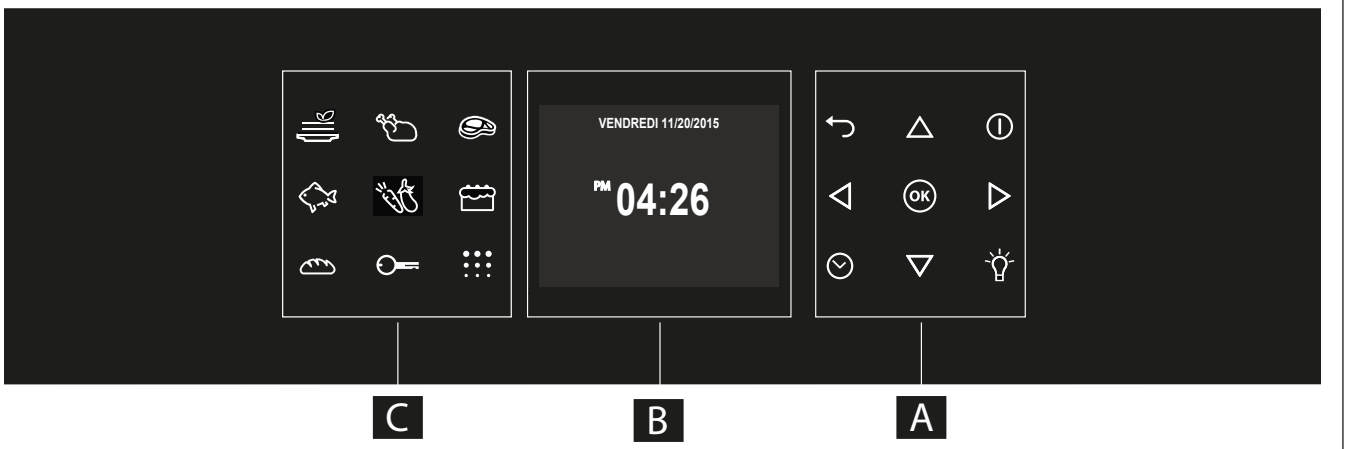
Guides amovibles (si présents)

REMARQUE Retirer toujours les guides amovibles avant l'auto-nettoyage du four.
Pour enlever les cadres latéraux des parois lisses du four, procéder comme indiqué sur la figure.



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

A - Clavier fonctions
B - Ecran
C - Clavier choix rapide



Clavier

Pour utiliser les touches, appuyer dessus, légèrement. Le clavier ne fonctionnera pas si on enfonce pus d'une touche à la fois.

	- Flèches de déplacement
	- Pour configurer la minuterie. - Accéder au menu Fonctions pendant la cuisson.
	- Allumage et arrêt de la lumière du four. La lumière ne peut pas être allumée pendant un cycle d'auto-nettoyage.
	- Allumage et arrêt du four
	- Confirme les paramètres et démarre les opérations de cuisson Quand la touche est enfoncée pendant une opération de cuisson, la fonction est mise en pause. Appuyer de nouveau pour faire remettre en marche.
	- Retour à la page-écran précédente. la pression continue permet de retourner à la page d'accueil.

Panneau de commande

	Menu choix rapide cuissons
	
	
	
	
	
	
	Bloc Clavier
	Fonctions Pyrolyse

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

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

Verrouillage porte

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 verrouillé automatiquement pour le mode auto-nettoyage.

Coupure de courant

Une fois que le courant est rétabli, le mécanisme de verrouillage de la porte effectue un test, ensuite l'heure et la date 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.

Verrouillage du clavier

Tenir la touche pressée pendant 3 secondes. Les commandes sont maintenant verrouillées et une icône représentant une clé s'affiche.
Répéter l'opération pendant 3 secondes pour déverrouiller le clavier.

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

Préchauffage et Préchauffage rapide

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, le préchauffage démarre ; pendant ce temps, la température instantanée s'affiche avec l'icône du thermomètre.
Dès que la valeur 100% de la température est atteinte, un signal sonore indique la fin du préchauffage et la valeur de température actuelle disparaît
Si vous avez besoin de faire chauffer le four rapidement, vous pouvez utiliser le mode de préchauffage rapide, qui utilise les résistances et le ventilateur de convection d'une manière spéciale pour réduire le plus possible le temps de réchauffement.
Une fois que les fonctions de cuisson pour lesquelles un préchauffage rapide est disponible, ont été paramétrées et après que la température souhaitée a été réglée, cliquer sur la touche . Après avoir accédé au menu Fonctions, sélectionner l'icône avec les touches puis confirmer avec la touche OK.
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

AVERTISSEMENT

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 Enfoncer le bouton OFF ne réinitialise pas et n'arrête pas non plus la minuterie.

1. Enfoncer le bouton et régler le temps souhaité à l'aide des flèches puis confirmer avec le bouton OK. Pour faire basculer la sélection entre les heures et les minutes, utiliser les flèches .
2. Il est possible de paramétrer 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.
3. Pour modifier ou annuler le temps paramétré, il est nécessaire de remettre la minuterie à zéro et de maintenir le bouton enfoncé pendant quelques secondes.
4. Le format de la minuterie est généralement HR:MIN, puis il passe en MIN:SEC pendant la dernière minute.
5. Quand le temps est écoulé, l'écran affiche 00:00 et l'avertisseur sonore sonne pendant une minute ou jusqu'à ce que le bouton soit enfoncé.

Préchauffage du four

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

Suggestions d'utilisation

- 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.

Instructions à suivre lors du premier allumage

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

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

- Langue
- Température et poids
- Heure
- Date

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

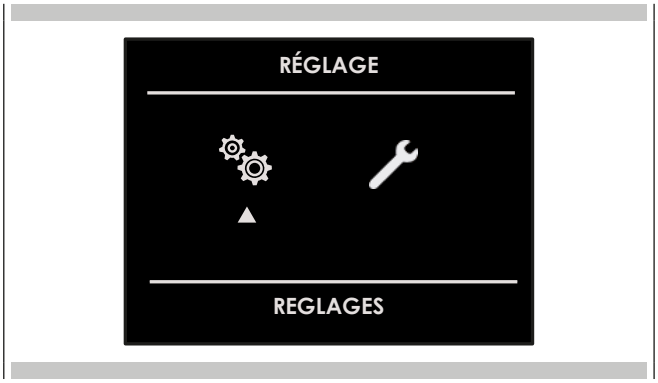
Après avoir mis au point les paramètres utilisateur, l'unité de contrôle se porte automatiquement à la page « Stand-by ».



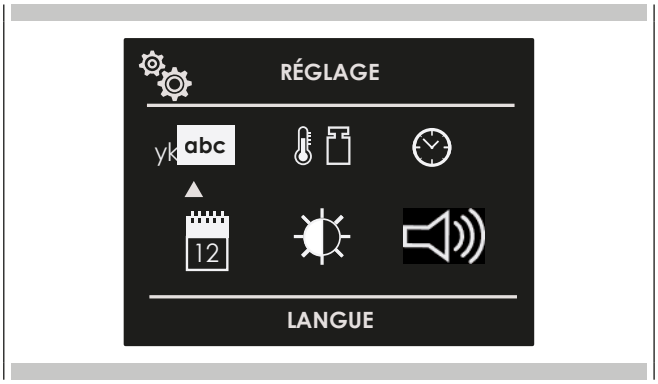
Quand le four est allumé, sélectionner l'icône puis confirmer avec la touche (OK) pour accéder au menu PARAMETRES. Ce menu permet de personnaliser les paramètres du four. Pour pouvoir accéder, vérifier qu'il n'y a pas de cuisson active ni de fonction temporisée activée.

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

1. Enfoncer les touches ◁ ▷ pour sélectionner le sous-menu et confirmer avec la touche (OK).



2. Utiliser ce menu pour modifier les paramètres suivants:
   Enfoncer les touches ◁ ▷ ou △ ▽ pour sélectionner la paramètre ou changer un sous-menu parmi les six disponibles, puis confirmer avec la touche (OK).



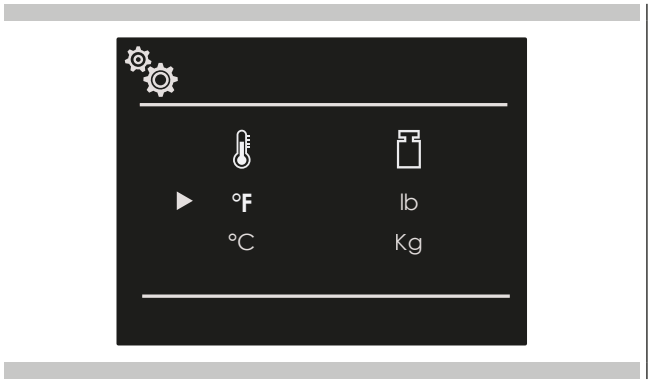
Langue

Enfoncer la touche flèche △ ▽ pour sélectionner une langue parmi celles disponibles puis confirmer avec la touche (OK).



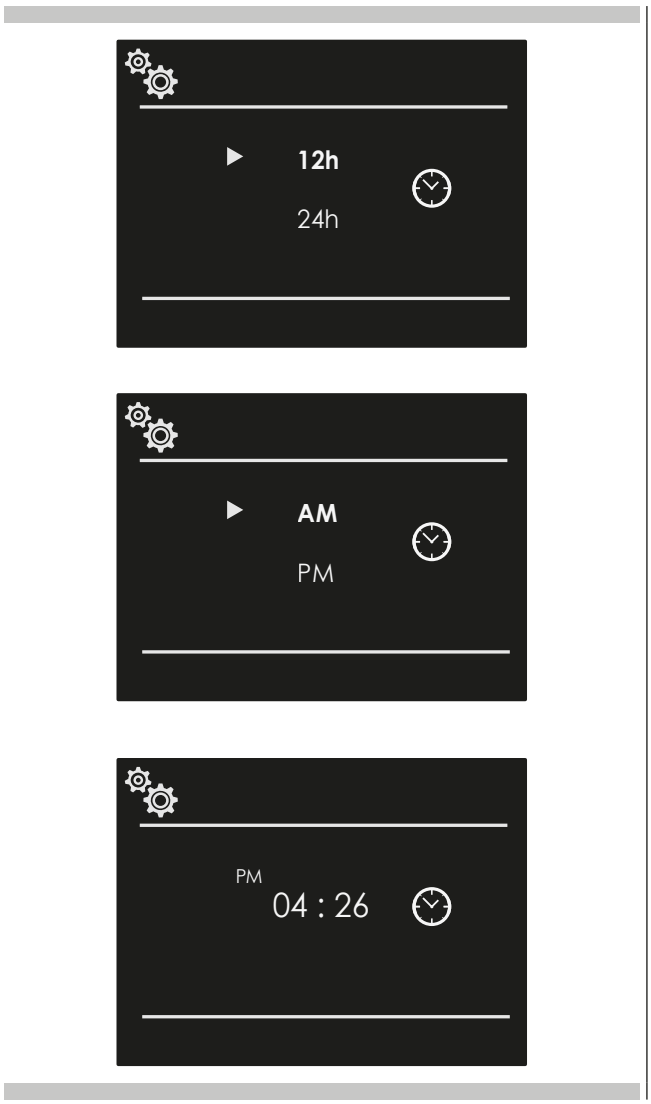
Température et poids

Enfoncer la touche flèche ◁ ▷ et △ ▽ pour sélectionner une des deux options de température "°C/°F" ou l'une des options de poids Kg/lb puis confirmer avec la touche (OK).



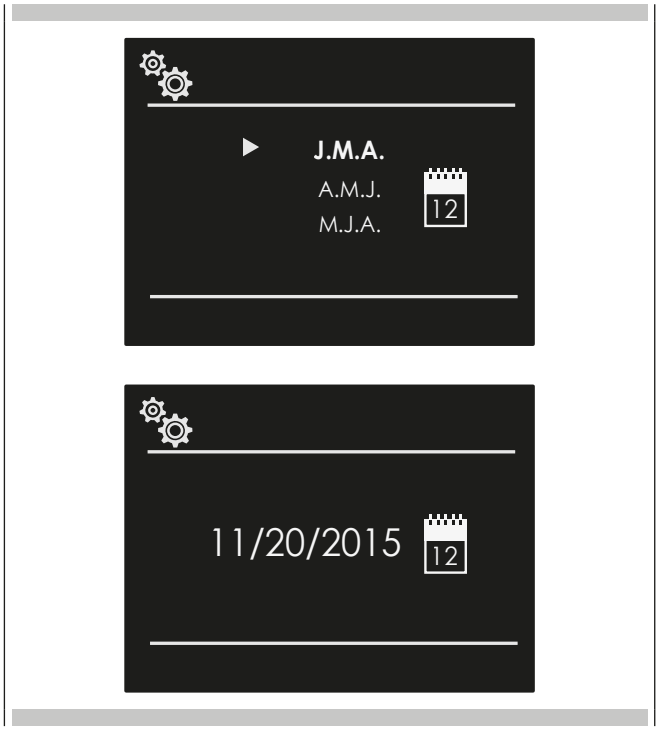
Heure

Enfoncer la touche flèche△ ▽ pour sélectionner le format de l'heure :" 12h AM/PM ou 24h" , puis confirmer avec la touche (OK). Ensuite, paramétrer l'heure avec les flèches △ ▽ puis confirmer avec la touche (OK).



Date

Enfoncer la touche flèche △ ▽ pour sélectionner le format de la date parmi les options disponibles : "J.M.A. – A.M.J. – M.J.A.", puis confirmer avec la touche (OK). Ensuite, paramétrer la valeur avec les flèches △ ▽ puis confirmer avec la touche (OK).



Volume

Appuyer sur la flèche △ ▽ pour sélectionner le degré de volume requis et confirmer avec la touche (OK).



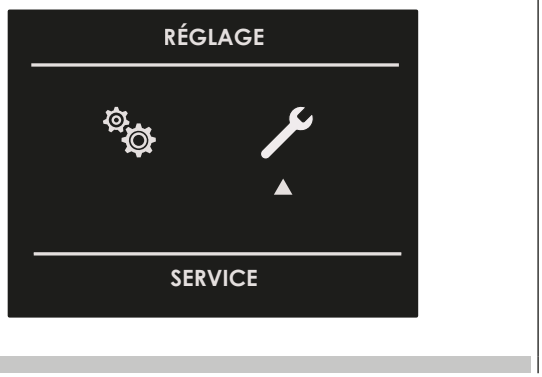
Luminosité

Enfoncer la touche flèche ◁ ▷ pour choisir le paramétrage de luminosité à changer entre ON ou STANDBY puis, avec les touches flèches △ ▽ sélectionner le degré de luminosité souhaité et confirmer avec la touche (OK).



Quand le four est allumé, sélectionner l'icône ⚙ puis confirmer avec la touche (OK) pour accéder au menu PARAMETRES. Ce menu permet de configurer certains paramètres ou des fonctions spéciales. Il permet également d'accéder à la liste des erreurs.

1. Cliquer sur les touches ◁ ▷ pour sélectionner le sous-menu, puis confirmer avec la touche (OK).

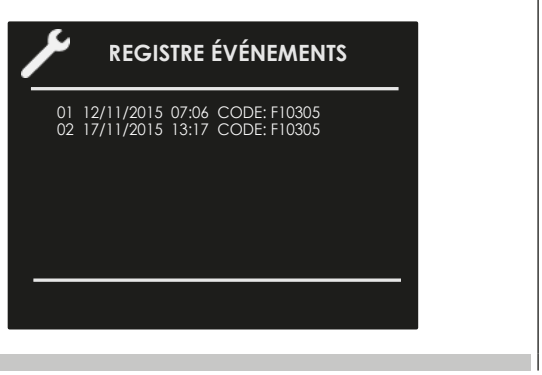


2. Utiliser ce menu pour modifier les paramètres suivants:
   Cliquer sur les touches △ ▽ pour sélectionner l'élément à paramétrer ou à afficher parmi les trois disponibles, puis confirmer avec la touche (OK).



Journal d'événements

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



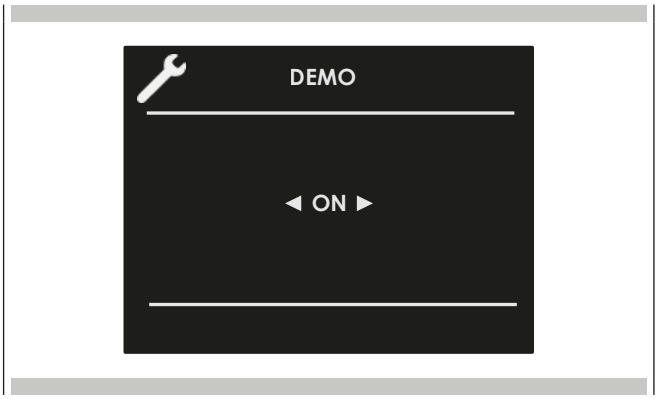
Démo

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

1. Cliquer sur les touches ◁ ▷ pour sélectionner "ON"
2. Confirmer avec la touche (OK).
3. Cliquer sur la touche ⏻.

Après 30 secondes environ, le four se met à fonctionner dans cette modalité.
Pour suspendre momentanément la fonction DEMO, il suffit de maintenir enfoncée quelques secondes une touche quelconque jusqu'à ce que le four se mette en veille ; pour le redémarrer, cliquer sur la touche ⏻.
Pour désactiver cette fonction, accéder à la page DEMO et choisir l'option OFF. Confirmer avec la touche (OK).

REMARQUE : Si elle est sélectionnée, la fonction reste active même si le four est débranché de la prise de courant du secteur.



Allumage et arrêt du four

IMPORTANT

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

Cliquer sur ⏻ pour allumer le four puis appuyer une nouvelle fois pour l'éteindre. Le four retourne en mode de veille.

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	
	CUISSON DE SOLE
	CUISSON
	CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION
	CUISSON PAR CONVECTION
	CUISSON INFÉRIEURE PAR CONVECTION
ECO	CUISSON ÉCO
	GRILL
	GRILL PAR CONVECTION INFÉRIEUR
	GRILL PAR CONVECTION
	PIZZA
CLASSIC PIZZA	CLASSIC PIZZA (sur certains modèles)
	DÉCONGÉLATION

Fonctions	
	DÉSHYDRATATION
	TENIR AU CHAUD
	TENIR AU CHAUD PLUS
SAb	SABBAT (selon modèle)
	PYROLYSE

1. Sélectionner l'icône ▦ puis cliquer sur la touche (OK). Sélectionner le mode de cuisson approprié en fonction des aliments à cuire, à l'aide des flèches ◁ ▷ puis confirmer avec la touche (OK).
2. Sur cette page, il est possible de modifier le mode de cuisson en utilisant les touches ◁ ▷.
3. Si la température proposée est correcte, validez avec la touche (OK) pour démarrer la cuisson ; autrement, en l'absence de pression sur la touche (OK), elle s'active automatiquement au bout de 10 secondes et l'icône du mode de cuisson devient animée.

Modification du mode de cuisson

1. Pour mettre en pause la marche du four pendant une cuisson non temporisée, cliquer sur la touche (OK). Tous les paramètres de la cuisson interrompue restent mémorisés ; pour redémarrer, appuyez à nouveau sur cette touche.
2. Pour changer le mode de cuisson quand le four est en marche, cliquer sur la touche (OK) puis sur la touche ⮌. Il est alors possible de choisir un autre mode de cuisson parmi ceux disponibles dans le groupe, à l'aide des des flèches ◁ ▷.

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. Il est possible de modifier la température à la page d'aperçu du mode de cuisson avec les flèches △ ▽ puis en confirmant avec la touche (OK).
2. Une fois que la cuisson a démarré, il est possible de changer la température à n'importe quel moment, avec les flèches △ ▽.

MODE DE CUISSON	ICÔNE	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	SONDE DE TEMPÉRATURE	TEMPÉRATURE Min.	Prédéfinie	Max.
DÉCONGÉLATION				***	***	***
DÉSHYDRATATION				120° F (50° C)	140° F (60° C)	160° F (70° C)
TENIR AU CHAUD				80° F (25° C)	100° F (40° C)	120° F (50° C)
TENIR AU CHAUD PLUS				130° F (55° C)	170° F (75° C)	210° F (100° C)
CUISSON DE SOLE		≫		170° F (75° C)	350° F (175° C)	550° F (290° C)
CUISSON		≫		170° F (75° C)	350° F (175° C)	550° F (290° C)
CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION		≫		170° F (75° C)	325° F (165° C)	550° F (290° C)
PIZZA		≫		170° F (75° C)	325° F (165° C)	550° F (290° C)
CUISSON PAR CONVECTION		≫		170° F (75° C)	325° F (165° C)	550° F (290° C)
GRILL PAR CONVECTION INFÉRIEUR		≫		170° F (75° C)	325° F (165° C)	550° F (290° C)
CUISSON INFÉRIEURE PAR CONVECTION		≫		170° F (75° C)	150° F (230° C)	550° F (290° C)
CONVECTION BROIL		≫		170° F (75° C)	150° F (230° C)	550° F (290° C)
GRILL L1 (*)					375° F (190° C)	
GRILL L2 (*)					400° F (205° C)	
GRILL L3 (*)					430° F (220° C)	
GRILL L4 (*)					450° F (235° C)	
GRILL L5 (*)					480° F (250° C)	
CLASSIC PIZZA (si présent)					590° F (310° C)	
SABBAT (si présent)				75° F (25° C)	140° F (60° C)	140° F (60° C)
PYROLYSE					860° F (460° C)	

(*) Certains fours peuvent être équipés de moteur de la tige et de la broche pour la cuisson au tournebroche.

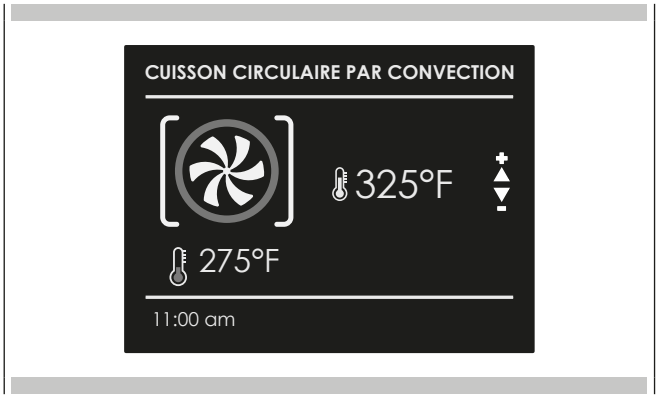
Menu choix rapide cuissons

La fonction Menu choix rapide donne la possibilité de sélectionner rapidement les modes de cuisson les plus appropriés au type d'aliments que vous voulez cuisiner.

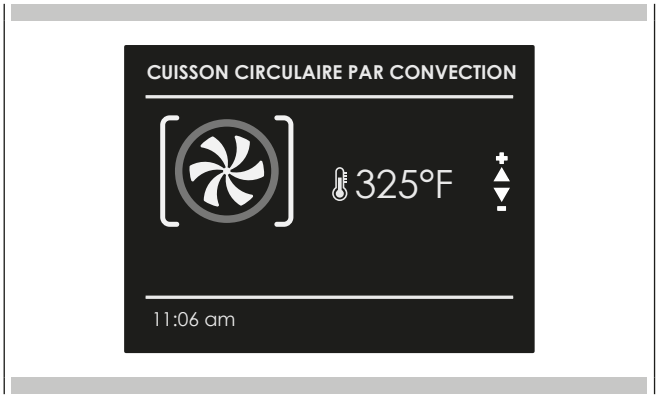
	PLATS DE PÂTES			
	VOLAILLE			
	VIANDE			
	POISSON			
	LÉGUMES			
	DESSERTS			
	PAIN/PIZZA			

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.



Eco

Ce mode est conçu pour épargner de l'énergie.
Idéal pour les aliments congelés ou précuits et des petites portions. Le temps de préchauffage est très court et la cuisson tend à être plus lente. Ce mode est déconseillé pour les charges importantes, par exemple, des grosses portions ou la préparation de repas imposants.

Préchauffage rapide

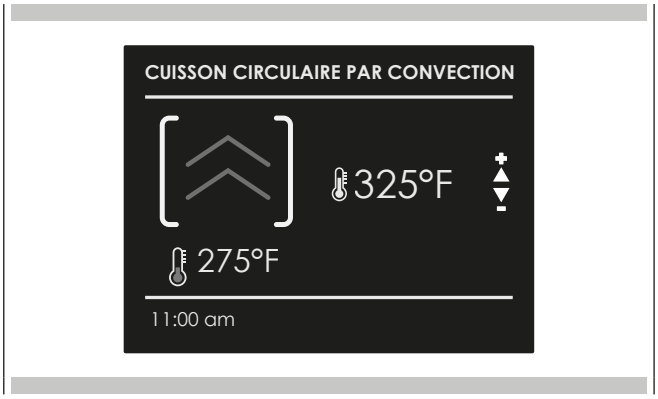
La fonction FAST PREHEAT permet d'atteindre la température souhaitée dans un délai plus bref par rapport au préchauffage standard. La fonction peut être activée pour tous les modes de cuisson des groupes BAKE (CUISSON) (sauf Shabbat et ECO), CONVECT et PIZZA.

Pour sélectionner FAST PREHEAT :

1. Sélectionner le mode de cuisson comme indiqué précédemment et cliquer sur la touche (OK) pour afficher la page d'aperçu du mode cuisson.
2. Cliquer sur la touche (⌄).
   Sélectionner l'icône (⌄) à l'aide des flèches et confirmer avec la touche (OK). Le symbole ⌃⌃ s'affiche en bas de l'écran.



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



Éclairage du four

Un seul bouton lumineux active les lampes des fours.
Toucher 💡 pour allumer ou éteindre les lumières.
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 rallumer, cliquer sur la touche ou ouvrir la porte.

12 - 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.

⚠ MISE EN GARDE

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.

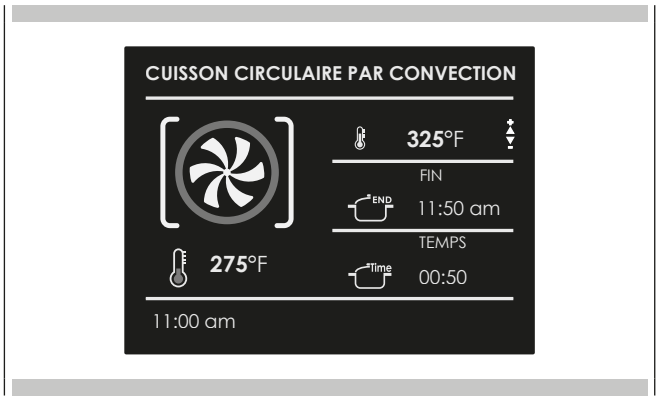
Temps de cuisson

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 paramétrer la fonction.
   a) Sélectionner pour régler la durée puis cliquer sur (OK).
   b) Sélectionner pour régler l'heure d'arrêt puis cliquer sur (OK).
3. Après avoir sélectionné une des deux options ci-dessus, régler la valeur de temps à l'aide des flèches △ ▽ puis confirmer avec la touche (OK).
4. Après avoir enfoncé la touche (OK), la cuisson démarre et les informations de la cuisson temporisée s'affichent..

- Mode cuisson
- Température
- Temps de cuisson
- Heure de fin 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 quand le four est déjà en marche, il suffit de cliquer sur la touche ⌄ puis de saisir le nouveau temps de cuisson en cliquant de nouveau sur la touche (OK).

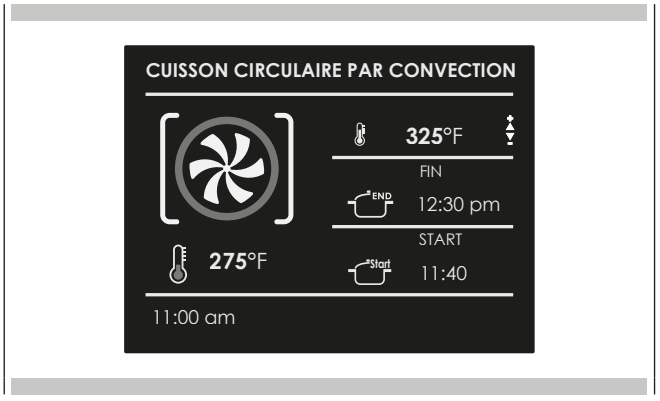
Temps d'arrêt

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 Sélectionner pour régler l'heure d'arrêt puis cliquer sur (OK).
3 Régler l'heure de fin de cuisson à l'aide des flèches △ ▽ puis conformer avec la touche (OK).
1 Après avoir enfoncé la touche (OK), la fonction se met en attente et les informations de cuisson retardée s'affichent à l'écran.

- Mode cuisson
- Température
- Heure de fin de cuisson
- Heure de début de cuisson



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

Pour modifier le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson quand le four est déjà en marche, il suffit de cliquer sur la touche et d'entrer le nouveau temps de cuisson ou la nouvelle heure d'arrêt de cuisson puis de cliquer de nouveau sur la touche (OK).

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).

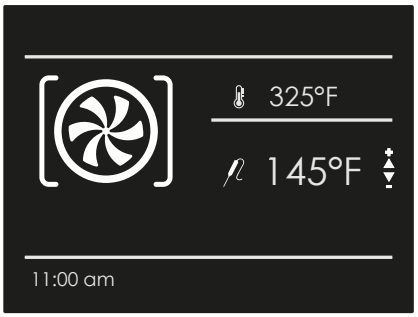
Aliment	Température interne minimum
Hachis	
Hamburger	71° C
Bœuf. Veau. Agneau. Porc	74° C
Poulet.Dinde	74° C
Bœuf. Veau. Agneau	
Rôtis et Biftecks:	
viande saignante	La température pour la cuisson au bleu n'est pas indiquée par la NFSD car elle n'est pas sûre du point de vue sanitaire
saignant	63° C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

⚠ AVERTISSEMENT

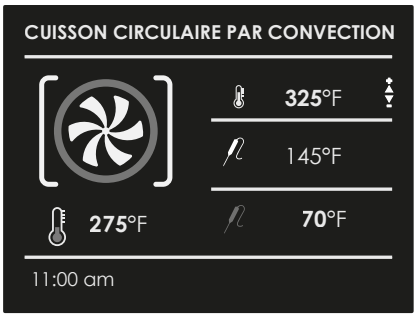
- Pour éviter de vous brûler, utilisez un gant de cuisine pour mettre et retirer la sonde de température quand le four est chaud.
- Toujours retirer la sonde par la poignée. Si elle est retirée en tirant sur le cordon, elle risque d'être endommagée.
- Toujours s'assurer que les aliments sont complètement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

Introduisez la pointe de la sonde dans la partie centrale et plus épaisse de la viande.
Assurez-vous que la sonde n'est pas en contact avec la graisse, les os, des parties du four ou les plats.
La sonde 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.



1. Sélectionner la température de sonde souhaitée à l'aide des flèches △ ▽ puis confirmer avec la touche (OK).



2. Après avoir enfoncé la touche (OK), la cuisson démarre et les informations de la cuisson avec sonde s'affichent.

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

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

REMARQUE : Une fois que la cuisson a démarré, il est possible de modifier la température à n'importe quel moment avec les flèches △ ▽.

Pour modifier la température de la sonde, cliquer sur la touche (OK) puis sur la touche ⮌ et enfin de nouveau sur la touche (OK).

Conseils et techniques de rôtissage

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

Directives générales

- Pour de meilleurs résultats, cuisiner les aliments, cuisinez sur une simple grille avec au moins 1" - 1½" (2,5 – 3 cm) d'espace entre les plats et les parois du four.
- N'utilisez qu'une grille lorsque vous choisissez le mode cuisson.
- Vérifiez la cuisson au temps minimum.
- Utilisez des plats en métal (avec une finition antiadhésive ou non), en verre résistant à la chaleur, en verre céramique, en poterie ou d'autres plats appropriés au four.
- Lorsque vous utilisez un plat en verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25°F (15°C) par rapport à la température recommandée.
- Utilisez des plats avec ou sans bord.
- Des plats en métal foncé ou avec des finitions non adhésives cuiront plus vite en brunissant plus le met. Des plats isolés ralentiront légèrement le temps de cuisson dans la plupart des cas.
- N'utilisez pas de feuille en aluminium ou de plateaux en aluminium. Une feuille est un excellent insolant de chaleur et donc la chaleur sera attrapée dessous. Cela altère la performance de cuisson et cela endommage la finition du four.
- Evitez de placer sur la porte ouverte des plats.
- Des conseils pour résoudre des problèmes de cuisson sont disponibles page 34.

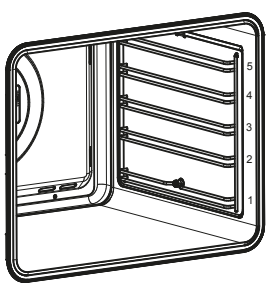
Conseils et techniques de cuisson circulaire par convection

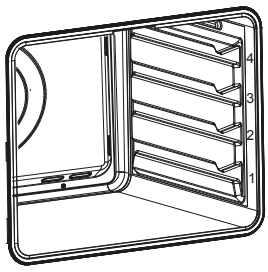
- Réduisez les températures de recette de cuisson de 25°F (15°C).
- Pour de meilleurs résultats, il faut cuire les aliments non couverts, dans des plats à bord bas pour mieux profiter de la circulation d'air forcé. Utilisez des plats en aluminium brillant pour de meilleurs résultats à moins que cela soit spécifié autrement.
- Le verre résistant à la chaleur et la céramique peuvent être utilisés. Réduisez encore la température de 25°F (15°C) si vous utilisez un verre résistant à la chaleur, donc une réduction totale de 50°F (30°C).
- Les plats en métal foncé peuvent être utilisés. Notez que la nourriture peut brunir plus vite lorsque vous utilisez un plat en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les aliments cuits, en général, cuisent extrêmement bien avec la convection. N'essayez pas de convertir des recettes comme les crèmes anglaises, les quiches, les tartes à la citrouille, les tartes au fromage, qui ne tirent pas de bénéfice de la convection. Utilisez le mode de cuisson normal pour ces recettes.
- La cuisson sur plusieurs grilles pour des repas préparés au four est effectuée sur les positions de grille 1, 2, 3 et 4. Les quatre grilles peuvent être utilisées pur des cookies, des biscuits et des biscuits apéritifs
  - 2 grilles de cuisson : Utiliser positions 1 et 3.
  - Lorsqu'on cuit plusieurs gâteaux en même temps, distribuer les plats de telle façon qu'ils ne soient pas juste l'un au-dessus de l'autre. Pour de meilleurs résultats, placez les gâteaux devant sur la grille du dessus et à l'arrière sur la grille du dessous.(Voyez le dessin à droite). Laissez 1" - 1 ½" (2,5 – 3 cm).
- La conversion de votre propre recette peut être facile. Choisissez une recette qui sera avantagée par la cuisson par convection.
- Réduisez la température et le temps de cuisson si nécessaire. Il peut parfois y avoir des essais et des erreurs avant d'arriver au résultat parfait. Gardez des traces de votre technique pour la prochaine préparation à convection.
- Des conseils pour résoudre des problèmes de cuisson sont disponibles page 34.

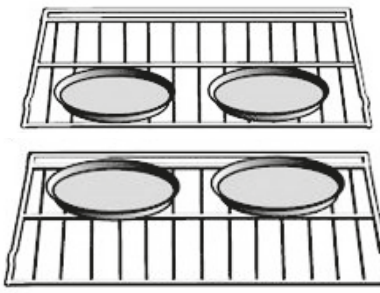
Aliments recommandés pour le mode convection européenne

Biscuits apéritifs Biscuits pour café Gâteaux
Biscuits (2 à 4 grilles) levure pains
Choux à la crème
Petits pains popovers
Casseroles et Entrées un plat
Plats à four (grille positions 1, 2, 3)
Aliments levés à la levure (Soufflés, Meringue, Desserts garnis de meringue, Gâteaux ange, Gâteaux mousseline)

POSITION DES GRILLES







Conseils rapides et faciles de recette

Convertir de la CUISSON à la CONVECTION EUROPÉENNE:

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

Conseils et techniques de convection cuisson

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

Conseils rapides et faciles de recette

Conversion de la **CUISSON** standard au **RÔTISSAGE PAR CONVECTION**:

- Les températures ne doivent pas être diminuées.
- Les rôtis, les gros morceaux de viande et de volaille prennent généralement de 10 à 20% moins de temps. Vérifiez la cuisson plus tôt.
- Casseroles ou plat à 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 165ºF (75ºC).
- Après avoir enlever l'objet du four, couvrez sans serrer avec une feuille pendant 10 à 15 minutes avant le découpage s'il est nécessaire d'augmenter la température de l'aliment de 5 à 10 °F (3 à 6 °C).

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

Conseils et techniques pour le 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 lèche-frites à 2-pièces..
- Tourner les viandes une fois à la moitié du temps de cuisson recommandé (voir le tableau de grill (broil) à convection).

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

Conseils et Techniques de Grill (Broil)

- Placez le gril dans la position appropriée avant d'allumer votre four.
- Utilisez le mode Broil avec la porte fermée.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes avant sont utilisation.
- Utilisez le lèche-frites à 2-pièces..
- Tourner les viandes une fois à la moitié du temps de cuisson recommandé (voir le tableau de grill (broil) à convection).

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

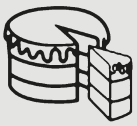
Conseils et Techniques de Déshydratation

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

Tableau de grillade à déshydratation

ALIMENT	PRÉPARATION	TEMPS DE SECHAGE APPROX.* (heures)	VERIFIER LA CUISSON
FRUIT			
Pommes	Dans jus de citron ¼ t. et 2 t. d'eau, tranches ¼ (env. 6 mm)	11 - 15	Légèrement pliables
Bananes	Dans jus de citron ¼ t. et 2 t. d'eau, tranches ¼ (env. 6 mm)	11 - 15	Légèrement pliables
Cerises	Laver et sécher avec une serviette Pour les cerises fraîches, dénoyauter	10 - 15	Pliables, tannées, moelleuses
Peaux d'orange et tranches	tranches 1/4 d'orange ; une partie de la peau d'oranges finement pelée	Peaux : 2 - 4 Tranches: 12 - 16	Peau d'orange : sèche et cassante Tranches d'orange : les peaux sont sèches et cassantes, le fruit est légèrement humide
Tranches d'ananas	Séchées a la serviette	En boîte: 9 - 13 Fraîches: 8 - 12	Souples et pliables
Fraises	Laver et sécher avec une serviette Tranches d'épaisseur 1/2'' (12 mm) Peau (extérieure) sur la grille	12 - 17	Sèches et cassantes
LÉGUMES			
Poivrons	Laver et sécher avec une serviette Retirer la membrane du poivron et le couper grossièrement en morceaux d'environ 2,5 cm.	16 - 20	Cassants sans humidité à l'intérieur
Champignons	Laver et sécher avec une serviette Couper l'extrémité du pied. Morceaux de1/8 Po	7 - 12	Fermes et cassant, secs
Tomates	Laver et sécher avec une serviette Tranches minces 1/8'' (3 mm) d'épaisseur.	16 - 23	Sèches, couleurs rouge brique
FINES HERBES			
Origan, sauge, persil et thym, et fenouil	Rincer et assécher à la serviette	Sécher à 120°F (60°C) 3 - 5	Croustillant et cassant
Basilique	Utiliser des feuilles 7,5 à 10 cm du haut. Vaporiser d'eau, secouer et sécher en tapotant	Sécher à 120°F (60°C) 3 - 5	Croustillant et cassant

La fonction Recettes de votre four vous permet de cuisiner sans avoir à programmer manuellement le four à chaque fois. Quand vous sélectionnez une recette « 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
PRECONFIGUREES OU PERSONNELLES		FRAIS	PAIN PIZZA ENTRÉES	TYPE D'ACCESSOIRE POSITION NIVEAU POIDS DES ALIMENTS TEMPS DE CUISSON PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE (OUI/NON)
		SURGELÉ		
		ENTIER	VIANDE	
		EN MORCEAUX		
		ENTIER	VOLAILLE	
		EN MORCEAUX		
		ENTIER	POISSON	
		EN MORCEAUX		
		-	LEGUMES	
		-		
		-	TARTES	
		-		

Sélectionner une recette déjà programmée :

1. Allumer le four, sélectionner l'icône 📖 et enfoncer le bouton (OK).
2. A l'aide des flèches △ ▽ sélectionner la liste entre "PRESET" (PRECONFIGUREE) et "PERSONAL" (PERSONNELLE) et confirmer avec la touche (OK).
3. Sélectionner le type d'aliment à cuire, à l'aide des flèches △ ▽ et des flèches ◁ ▷ puis confirmer avec la touche (OK).
4. A l'aide des flèches △ ▽ choisir entre "FRESH" (FRAIS) ou "FROZEN" (CONGELE) ou, dans d'autres cas, entre "WHOLE" (ENTIER) ou "IN PEICES" (EN MORCEAUX) puis confirmer avec la touche (OK).
5. Sélectionner la recette souhaitée avec les flèches △ ▽ puis confirmer avec la touche (OK).
6. Quand la recette est sélectionnée, la page-écran suivante s'affiche :



7. Pour démarrer la recette, valider avec la touche (OK).
   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, cliquer sur la touche △ puis confirmer avec la touche (OK).
2. Pour modifier le poids, entrer le poids souhaité à l'aide des flèches △ ▽ puis confirmer avec la touche (OK).



3. Le système passe automatiquement à la page du temps de cuisson. Pour modifier le temps, utiliser les flèches△ ▽ puis confirmer de nouveau avec la touche (OK).



4. Il est alors possible d'enregistrer la recette dans la liste des recettes "PERSONAL" (PERSONNELLES) en sélectionnant "SAVE" (ENREGISTRER), puis confirmer avec la touche (OK).

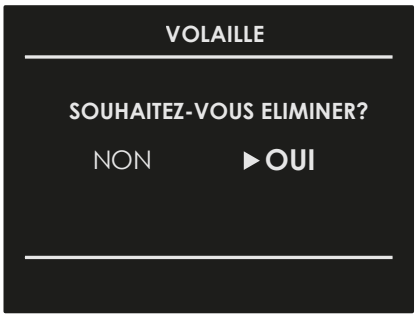


REMARQUE Si les valeurs de temps et de poids sont modifiées et qu'elles en sont pas enregistrées immédiatement, à la fin de la recette, un message s'affiche pour demander si on souhaite les enregistrer.

5. Pour faire partir la recette, cliquer sur la touche (OK).

Effacer une recette personnalisée :

1. Pour éliminer une recette de la liste des personnalisées, sélectionnez-la.
2. Cliquer sur la touche ◁, puis sélectionner le choix et confirmer avec la touche (OK).



16 - Pizza classique (sur certains modèles)

La fonction CLASSIC PIZZA a été spécialement conçue pour vous permettre de faire cuire des pizzas parfaites en quelques minutes.
Pur obtenir des résultats parfaits, sélectionner [CLASSIC PIZZA] 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
PRECONFIGUREES OU PERSONNELLES		PIZZA MINCE UNIQUE PIZZA SEULE ÉPAISSEUR PIZZA MINCE DOUBLE PIZZA DOUBLE ÉPAISSEUR	TEMPS DE CUISSON PROPOSE	TYPE D'ACCESSOIRE POSITION NIVEAU TEMPS DE CUISSON PRECHAUFFAGE REQUIS (OUI/ NON)

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

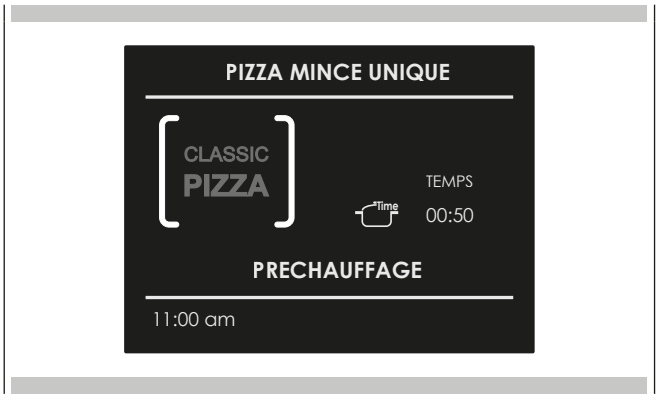
Sélectionner une recette « CLASSIC PIZZA» déjà configurée:

1. Allumer le four et sélectionner l'icône ▦ puis [CLASSIC PIZZA] et confirmer avec la touche (OK).
2. Avec les flèches △ ▽, sélectionner la liste entre "PRESET" (PRECONFIGUREES) ou "PERSONAL" (PERSONNELLES) puis confirmer avec la touche (OK).
3. Choisir le type de pizza à cuire avec les flèches △ ▽ et conformer avec la touche (OK).
4. Quand la recette est sélectionnée, la page-écran suivante s'affiche :



Une fois une recette sélectionnée, il est possible de changer la consigne de « Temps » (de 01:00 min/s à 59:59 min/s) avant de sauvegarder la recette parmi les "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 la touche (OK), le four préchauffe et, quand il a fini, un bip sonore est déclenché et l'écran indique que c'est le moment d'enfourner les pizzas. La cuisson démarre automatiquement dès que vous fermez la porte du four ; vous n'avez plus aucun réglage à faire jusqu'à la fin de la préparation, vous devez simplement suivre les instructions affichées.



REMARQUE Une fois la première cuisson terminée, vous pouvez faire cuire tout de suite d'autres pizzas sans avoir à faire de préchauffage.
Si, à la demande, (OK) sélectionné, la recette est répétée, alors que si on clique sur OFF, la recette est terminée.

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

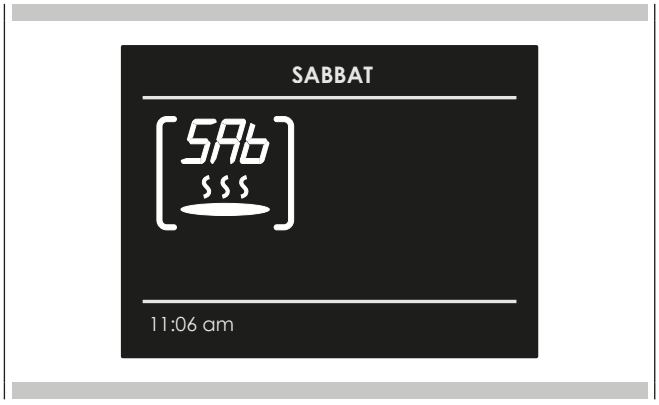


17 - Instructions pur le mode Shabbat (sur certains modèles)

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 Sabbat est sélectionnée, les fonctions suivantes sont désactivées :

- Ampoules du four
- Toutes les touches sauf ON/OFF.
- 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 configurer la fonction Mode Sabbath, allumer le four et sélectionner l'icône puis cliquer sur la touche (OK). Sélectionner la fonction Sabbath à l'aide des flèches ◁ ▷ et confirmer en cliquant deux fois sur la touche (OK).
La fonction démarre en affichant l'icône sur l'afficheur.



REMARQUE La fonction a une durée maximale de 72 heures.
La température est réglable de 75°F (25°C) à 140°F (60°C). Vous pouvez arrêter la fonction à n'importe quel moment à l'aide de la touche OFF.

Les détergents abrasifs et les équipements de nettoyage à vapeur ne devraient pas être utilisés pour le nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser des produits nettoyants abrasifs ou des grattoirs métalliques aiguisés pour nettoyer le verre de la porte du four dans la mesure où ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement du verre.

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que la porte est bien fermée avant que le cycle d'auto-nettoyage ne démarre, sinon le verrouillage de porte automatique ne sera pas exécuté. Voir les paragraphes suivants.

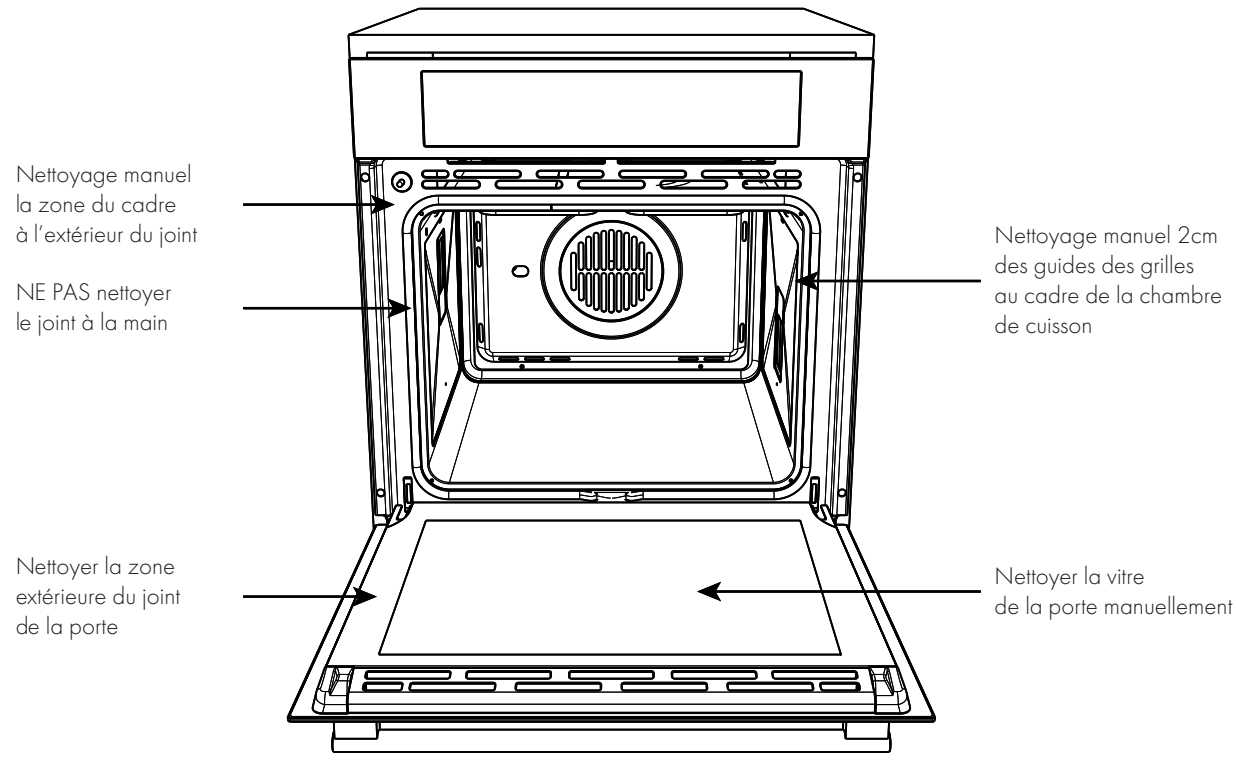
Pyrolyse du four

Ce four est doté d'une fonction pyrolyse qui permet d'éliminer le nettoyage manuel difficile de l'intérieur du four qui prend généralement du temps. Pendant la pyrolyse, le four utilise des températures extrêmement élevées (env. 860°F/460°C) pour brûler les salissures et la graisse des aliments.

- Il est courant de voir de la fumée et/ou une flamme occasionnellement pendant le cycle de pyrolyse, en fonction du contenu et de la quantité de saleté restés dan le four. Si une flamme persiste, éteindre le four et le laisser refroidir avant d'ouvrir la porte pour essuyer les salissures excessives des aliments.
- Le verrou de la porte est activé automatiquement après que le cycle de pyrolyse a été sélectionné. L'icône "CADENAS" s'affichera à l'écran. Ceci permet de garantir que la porte ne peut pas être ouverte pendant que l'intérieur du four est à une température de nettoyage.
- La lumière du four ne fonctionne pas pendant ce mode.
- Pendant la pyrolyse, la cuisine doit être bien aérée pour aider à éliminer les odeurs liées à la pyrolyse. Les odeurs diminueront au fur et à mesure qu'on utilisera ce mode.
- La durée préétablie pour le nettoyage est de trois heures.
- Le cycle s'arrête automatiquement à la fin des heures de nettoyage.
- Quand la chaleur du four diminue jusqu'à être une température sûre, le verrou de la porte se désactive automatiquement et il est possible de l'ouvrir.

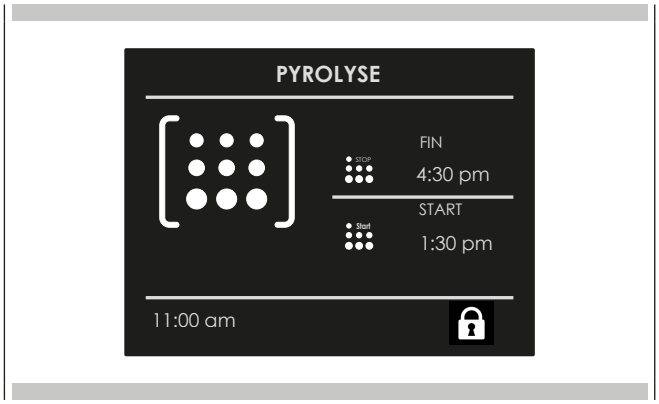
Préparation du four pour l'auto-nettoyage

1. Retirer tous les ustensiles et les plats à four.
2. Retirer les grilles de four qui ne sont pas en porcelaine. Si des grilles chromées sont laissées dans le four pendant le cycle de pyrolyse, elle perdront définitivement leur finition brillante et prendront une couleur noire et terne.
3. Essuyer tout déversement de saleté et la graisse qui ne sont pas encore incrustés, à l'aide de serviettes en papier. Les excès de graisse provoqueraient des flammes et de la fumée dans le four pendant l'auto-nettoyage.
4. Voir l'illustration ci-dessous. Certaines zones du four doivent être nettoyées manuellement avant le début du cycle. Pendant le cycle de nettoyage, celles-ci ne chauffent pas suffisamment pour pouvoir brûler les salissures. Utiliser une éponge imbibée de savon ou une brosse à récurer en plastique. Nettoyer à la main le bord de la porte du four, la cadre avant du four et dans le cadre jusqu'à 1-½ " (2-3 cm) , avec un détergent et de l'eau chaude. Ne pas frotter le joint présent sur le four. Nettoyer à la main la vitre de la porte du four. Rincer soigneusement toutes ces zones puis les sécher.
5. S'assurer que les lumières du four sont éteintes et que les ampoules et les caches des ampoules sont en place.



Réglage du mode auto-nettoyage

1. Frapper sur la touch e ⋮⋮ et confirmer avec la touche (OK).
2. Un message affiché indique qu'il faut retirer tous les objets ou accessoires de la cavité.
3. Cliquer sur la touche (OK) pour démarrer le verrouillage de la porte et le cycle de nettoyage.
4. Le temps de nettoyage s'affiche automatiquement, sa valeur standard est de 3 heures.



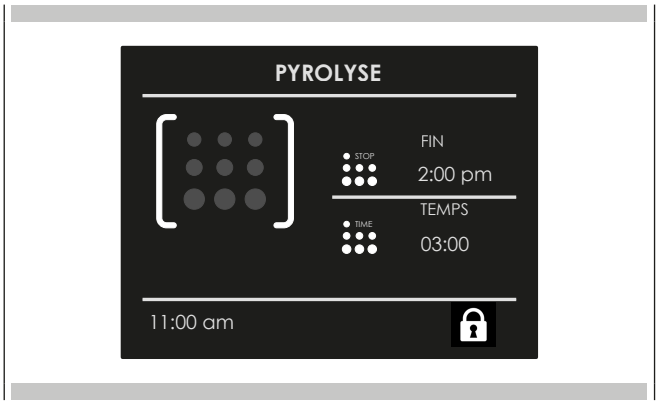
5. À la fin du temps de nettoyage programmé, le four va s'éteindre automatiquement.
   - Pour arrêter le mode de nettoyage à tout moment, cliquer sur la touche ⏻.
   - Le cycle d'auto-nettoyage ne peut pas être sélectionné si la porte est ouverte.
   - Si la porte est en position ouverte alors que la fonction est déjà sélectionnée et que le verrou ne bouge pas si on clique sur la touche (OK), l'icône du cadenas clignotera jusqu'à ce que la porte soit fermée 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 est verrouillée ; si ce n'est pas le cas, pressez la touche ⏻ et n'activez-pas l'auto-nettoyage, mais appelez le service d'assistance.
   - N'essayez pas d'ouvrir la porte alors qu'elle est verrouillée et que le cycle de nettoyage est en marche.

Pour changer le temps de nettoyage

1. Pour choisir un réglage différent de 3 heures, sélectionnez, juste avant de commencer, 2 heures s'il y a peu de résidus.
2. Pour changer les heures, cliquer sur la touche ⌚, sélectionner ☞ et confirmer avec la touche (OK) (les heures clignoteront) ; utiliser les touches △ ou ▽ pour modifier la valeur puis cliquer sur (OK) pour confirmer la nouvelle valeur.
3. Pour sélectionner les minutes, cliquer sur la touche ▷ (les minutes clignoteront) ; utiliser les touches △ ou ▽ pour modifier la valeur, puis cliquer sur (OK) pour confirmer la nouvelle valeur.

Pour retarder le début du nettoyage

1. Suivez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. Pressez la touche ☞ et vérifiez que la mention « STOP TIME » s'affiche. Les heures commenceront à clignoter ; utiliser les touches △ ou ▽ pour modifier la valeur, puis cliquer sur (OK) pour confirmer la nouvelle valeur.
3. Pour sélectionner les minutes, cliquer sur la touche ▷ (les minutes clignoteront) ; utiliser les touches △ ou ▽ pour modifier la valeur, puis cliquer sur (OK) pour confirmer la nouvelle valeur.



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

⚠ MISE EN GARDE

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.
- La réalisation régulière de l'auto-nettoyage empêche que la saleté s'accumule. De cette manière, le cycle d'auto-nettoyage est plus efficace et le four produit moins de fumée et d'odeurs.

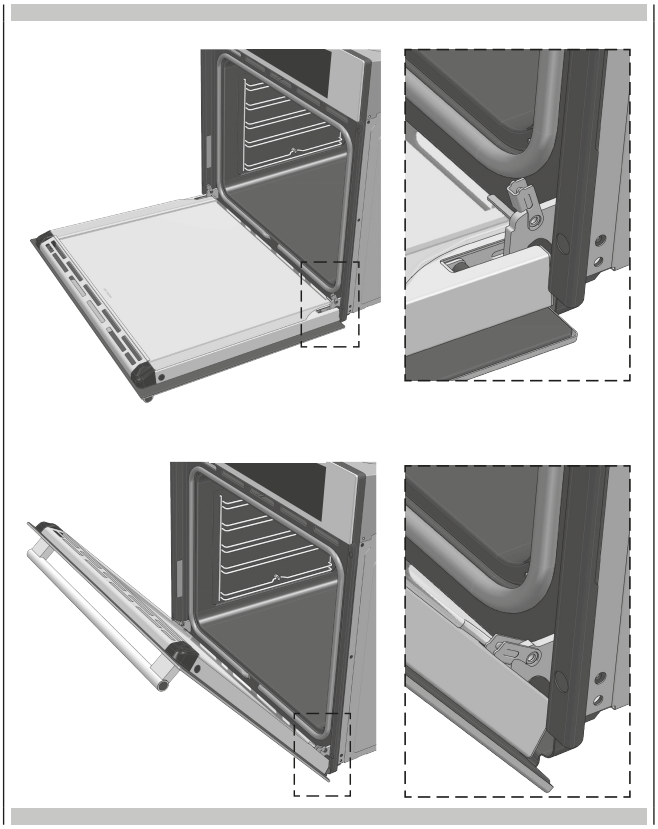
Verrouillage automatique des portes pendant le cycle pyrolytique.

Pour des raisons de sécurité, la porte est verrouillée dès que le mode d'auto-nettoyage est sélectionné (standard et éco). La porte est également déverrouillée automatiquement lorsque le temps de nettoyage est écoulé, mais seulement quand la température est redescendue en-dessous du seuil de sécurité.

REMARQUE Il n'est pas possible d'exclure le dispositif de verrouillage de la porte pendant l'auto-nettoyage, c'est-à-dire déverrouiller manuellement la porte car le mode autonettoyant a la priorité la plus élevée et l'emporte sur toutes les autres sélections.

Le symbole de verrouillage (▶🔒) sur le display est

ON Lorsque la porte est complètement verrouillée
OFF Lorsque la porte est complètement déverrouillée
CLIGNOTEMENT Lorsque le mécanisme de verrouillage se déplace ou attend une commande du contrôle électronique. (Après l'auto-nettoyage, le symbole clignote jusqu'à ce que la température soit sûre et la porte déverrouillée).



Retrait complet de la porte panoramique

⚠ ATTENTION

S'assurer que :

- Le four est froid et que l'alimentation du four a été coupée avant de retirer la porte. Ne pas le faire peut provoquer un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utiliser les deux mains pour retirer la porte du four. Le devant de la porte est en verre. Manipuler avec précaution pour éviter qu'elle se brise.
- Ne saisir que les côtés de la porte du four. Ne pas saisir la poignée car elle peut pivoter dans votre main et se casser ou vous blesser.
- Le fait de ne pas saisir fermement et correctement la porte du four pourrait causer des blessures ou des dommages au produit.

Retrait de la porte du four

La porte du four peut être retirée rapidement et facilement. Pour cela, procéder comme suit :

- Ouvrir complètement la porte.
- Soulever les deux leviers illustrés ci-dessous.
- Fermer la porte jusqu'à la première butée (provoquée par les leviers relevés).
- Soulever la porte vers le haut et vers l'extérieur pour la retirer de ses supports.

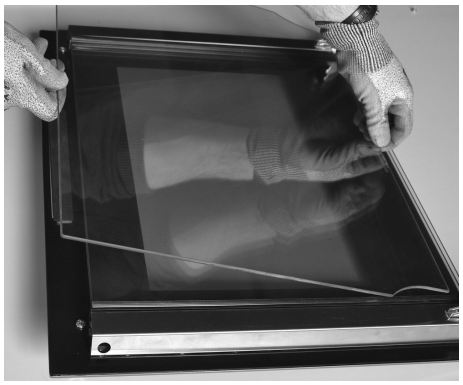
Pour remplacer la porte, fixer les charnières dans leurs supports et baisser les deux leviers.

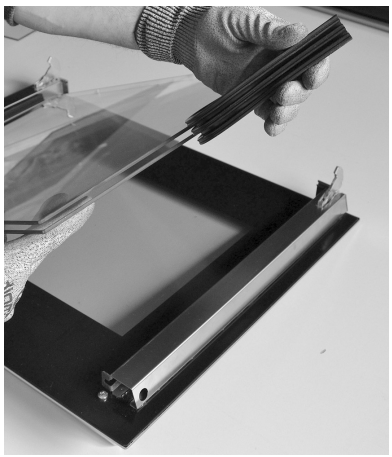
Comment enlever le verre intérieur de la porte panoramique en verre pleine

1. Porter des gants de protection.
2. Placer la porte sur une surface plane horizontale face vers le bas sur un chiffon doux pour éviter de rayer la partie visible.
3. Appuyer simultanément sur les touches des deux couvercles latéraux, en enlevant la bande supérieure.

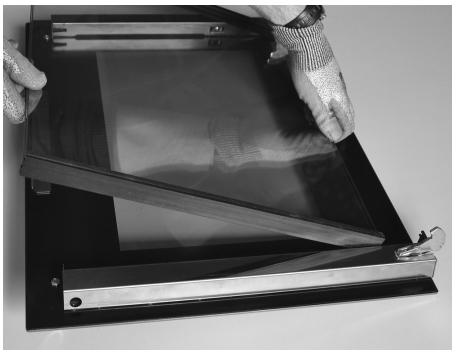


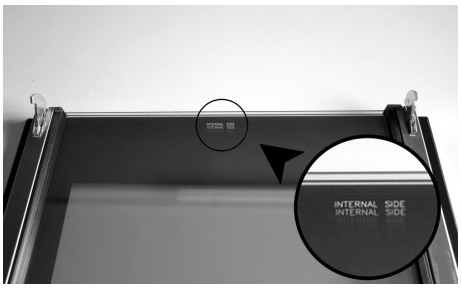
4. Faites glisser le verre interne comme indiqué ci-dessous. Retirer le deuxième et troisième panneau de verre (panneaux intermédiaires) pour le nettoyage en faisant glisser la bande en caoutchouc.





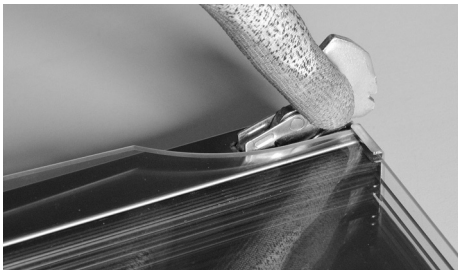
5. Replacer les panneaux du milieu après le nettoyage en sens inverse, en vérifiant qu'ils sont orientés de manière à ce que les mots du CÔTÉ INTERNE sont bien lisibles.





REMARQUE : il est normal qu'il y ait un léger écart entre les panneaux en verre et les supports latéraux car cela permet l'expansion de la chaleur du verre.

6. Placer le pack des trois panneaux de verre entre les deux montants et remplacer la bande supérieure.



- 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

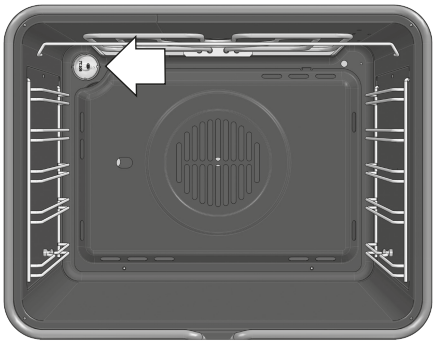
1. Lisez les AVERTISSEMENTS de cette page.
2. Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur).
3. Enlevez le couvercle en le dévissant **(1)**.
4. Enlevez l'ampoule **(2)** de sa douille **(3)** en la tirant.
5. Remplacez l'ampoule avec une nouvelle. Evitez de toucher l'ampoule avec vos doigts, car la graisse des mains peut endommager l'ampoule lorsqu'elle devient chaude.
6. L'ampoule est de type halogène: employer un avex les memes Volt et Watt **(voir les figures de cette page)**.
7. Vissez la lentille.

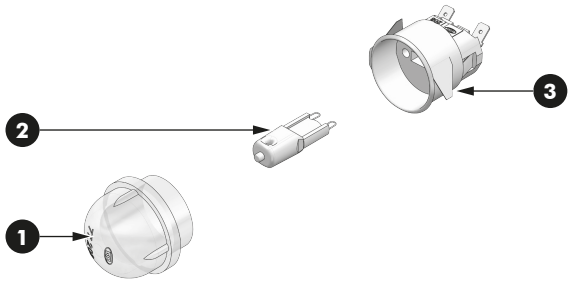
Rebranchez l'alimentation principale à la source principale (fusible ou disjoncteur).

⚠ 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





(120V - 25W G9)

22 - Résolution de problèmes concernant la cuisson et le rôtissage

Avec la cuisson au four ou la cuisson à convection et le rôtissage à convection, plusieurs raisons autres que le mauvais fonctionnement du four peuvent être à l'origine de résultats mitigés.

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

Avant d'appeler un technicien, vérifiez ce qui suit pour éviter des frais de service non nécessaires.

Problème relié au four	Étapes de résolution de problèmes
Erreur E008 figurant à l'affichage	Il y a un problème avec le loquet de verrouillage. Mettez le four hors marche et remettez-le en marche après quelques secondes. Le four effectuera un test automatique de loquet. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et contactez le centre de service agréé.
Autre erreur E figurant à l'affichage	Mettez l'appareil hors marche et remettez-le en marche après quelques secondes. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et contactez le centre de service agréé.
L'affichage du four reste éteint	Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur). Réengagez le disjoncteur. Si le problème persiste, contactez le centre de service agréé.
Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner même si le four est hors marche	Le ventilateur se met automatiquement hors marche lorsque les composants électroniques sont suffisamment froids.
La porte est verrouillée et ne s'ouvre pas même après le refroidissement	Mettez le four hors marche par le disjoncteur et attendez quelques secondes. Réengagez le disjoncteur. Le four devrait se réinitialiser seul et être utilisable.
Le four ne chauffe pas	Vérifiez le disjoncteur et les fusibles de chez vous. Vérifiez que la température du four est correctement sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément	Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour la position des grilles recommandée. Réduisez toujours votre recette de 15 °C (25 °F) lorsque vous cuisinez avec le mode de cuisson à convection.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou défectueuse. Consultez la page 33. Ne touchez pas l'ampoule avec vos doigts car cela peut la faire griller.
L'éclairage du four ne s'éteint pas	Vérifiez si rien n'obstrue la porte du four. Vérifiez si la charnière n'est pas pliée ou que le loquet n'est pas verrouillé.
Impossibilité d'enlever le couvercle de l'ampoule du four	Il se peut qu'il y ait une accumulation de saleté autour du couvercle de l'ampoule. Essuyez-le avec un chiffon sec et propre avant d'essayer d'enlever le couvercle de l'ampoule.
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. Consultez Préparation du four pour l'auto-nettoyage aux pages 30.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que le four est bien branché. Consultez Horloge et minuterie à la page 11.
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).
Éclats 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 paragraphe "Garantie ... "

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. Consultez la page 4. Notez cette information dans l'espace prévu à cet effet ci-dessous. Gardez votre facture pour la validation de votre garantie.

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

TABLA DE MATERIAS Pagina

1 - Electrodoméstico y Horno Precauciones de Seguridad **2**
Precauciones de seguridad para el horno 3
Seguridad para la limpieza del horno 3

2 - Características de su horno **4**

3 - Generalidades del horno **5**
Conexión de 120 V / 240 V contra 120 V / 208 V 5
Horneado a gran altitud 5
Error de apagón 5
Códigos de Números error E 5
Chirrido 5
Símbolos parpadeantes o Números 5
Pitidos 5
Ventilador de convección 5
Ventilador de refrigeración de los componentes 5
Uso de las lámparas del horno 5
Fahrenheit y Celsius 5

4 - Consejos generales para el horno **6**
Ajustes por defecto 6
Condensación y temperatura del horno 6
Sugerencias para el uso 6
Utensilios 6
Rejillas del horno 6
Guías extraíbles (si están presentes) 6

5 - Panel de control **7**
Teclado 7
Panel de control 7

6 - Información general sobre el horno **8**
Códigos de error 8
Pitidos 8
Bloqueo puerta 8
Interrupción de corriente 8
Ajustes por defecto 8
F Códigos numéricos de error 8
Bloqueo del teclado 8
Precalentamiento y precalentamiento rápido 8
Temporizador 8

7 - Consejos generales sobre el horno **9**
Precalentamiento del horno 9
Sugerencias de funcionamiento 9
Utensilios 9
Condensación y temperatura del horno 9
Asado en el horno a gran altitud 9

8 - Puesta en marcha **10**
Instrucciones para el primer encendido 10

9 - Ajustes de usuario **11**
Idioma 11
Temperatura y peso 11
Hora 11
Fecha 12
Brillo 12
Volumen 12

TABLA DE MATERIAS Pagina

10 - Ajuste del sistema **13**
Registro de eventos 13
Demo 13

11 - Puesta en marcha del horno **14**
Encendido y apagado del horno 14
Elección del modo de cocción 14
Variación del modo de cocción 14
Variación de la temperatura 14
Menú selección rápida cocciones 16
Fase de precalentamiento 16
Eco 16
Precalentamiento rápido 17
Uso de las luces del horno 17

12 - Modo de funcionamiento temporizado **18**
Tiempo de cocción 18
Tiempo de parada 18

13 - Ajuste de la sonda carne (si presente) **19**

14 - Comprender los diferentes modos de funcionamiento del horno **21**
Consejos y técnicas de asado 21
Directrices generales 21
Consejos y técnicas de verdadera convección 21
Consejos y técnicas del asado de convección 22
Consejos y técnicas del asado a la parrilla de convección 22
Consejos y técnicas del asado a la parrilla 22
Consejos y técnicas de deshidratado 22
Tabla de deshidratado 23

15 - Recetas **24**

16 - Pizza clásica (en algunos modelos) **26**

17 - Modo Sabbat (en algunos modelos) **28**

18 - Cuidado y limpieza del horno **29**
Autolimpieza del horno 29
Antes de la autolimpieza 29

19 - Ajuste del modo autolimpieza **30**
Para ajustar el modo autolimpieza 30
Cambiar el tiempo de limpieza 30
Para retrasar el inicio del ciclo de limpieza 30

20 - Puerta del horno **31**
Cierre automático de puerta durante el ciclo de pirólisis. 31
Quitar la puerta de vidrio panorámico completo 31
Quitar la puerta del horno 31
Cómo retirar el cristal interior de la puerta de vidrio panorámica 31

21 – Cambiar una lámpara del horno **33**
Para remplazar la bombilla 33

22 - Resolver los problemas de horneado y grill **34**

23 - Resolución de los problemas de funcionamiento **35**
Registro de datos para el servicio 35

INSTRUCCIONES IMPORTANTE

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

No deje objetos que puedan atraer la atención de los niños encima del horno. Si se suben al horno para alcanzar estos objetos podrían sufrir lesiones graves.

Un técnico calificado debe instalar correctamente este electrodoméstico 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 reparar este electrodoméstico. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para la inspección, reparación y ajustes.
- No repare o remplace ninguna parte del horno a menos que le haya sido recomendado específicamente. Solicite el servicio de un centro autorizado.
- No utilice esta unidad si no funciona bien o si está dañada hasta que un técnico del servicio autorizado la haya inspeccionado.
- Instale o coloque este electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- De a este horno solo el uso concebido por su fabricante. Si tiene alguna duda, contacte con el fabricante.
- No cubra ni bloquee las aberturas de este electrodoméstico.
- De a este electrodoméstico 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 electrodoméstico. 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 electrodoméstico.
- En el caso de encenderse la ropa o el cabello, ÉCHESE AL PISO y GIRE DE INMEDIATO para apagar las llamas.
- No permita que los niños utilicen este electrodoméstico sin la supervisión de un adulto. Los niños y animales domésticos no deben quedarse solos cerca del horno cuando se está utilizando el electrodoméstico. No permita nunca que los niños se sienten o se pongan de pie sobre ninguna parte del horno.

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 objetos. 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 electrodoméstico.

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.
- Las molduras de la parte superior y de los lados de la puerta del horno podrían estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno.Abra la puerta ligeramente para dejar escapar el aire o el vapor caliente antes de sacar los alimentos.
- No caliente recipientes de alimentos cerrados. La presión acumulada podría hacer reventar el recipiente o provocar lesiones.
- Coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si tiene que mover una rejilla cuando el horno está caliente, evite el contacto del asa de la olla con los elementos calientes.
- Use siempre asas secas para las ollas. Las asas mojadas o húmedas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. Evite el contacto de las asas con los elementos de calentamiento. No use toallas o trapos voluminosos.

Seguridad para la limpieza del horno

⚠ PRECAUCIÓN

No deje comida, utensilios de cocina, etc. en el horno mientras esté funcionando el modo de Autolimpieza.

- Confirmar que la puerta está cerrada y que no se abrirá cuando se activen ambos [CLEAN] mandos y que aparece el símbolo "AUTO LOCK". Si la puerta no está cerrada, posicionar el dial de Modo de cocción en OFF y no ejecutar la función Autolimpieza. Teléfono para solicitar asistencia.
- No limpie los empaques de la puerta. Es esencial para un buen sellado. Preste atención a no frotar, dañar, mover o quitar el empaque de la puerta.
- No use detergentes comerciales para hornos o recubrimientos de protección de ningún tipo por encima o alrededor de cualquier parte del horno.
- Limpie solo las partes del horno que aparecen listadas en este manual. (véase la página 34).
- Quite la bandeja de asado, las rejillas del horno, los otros utensilios y limpie los derrames excesivos de alimentos antes de autolimpiar el horno.

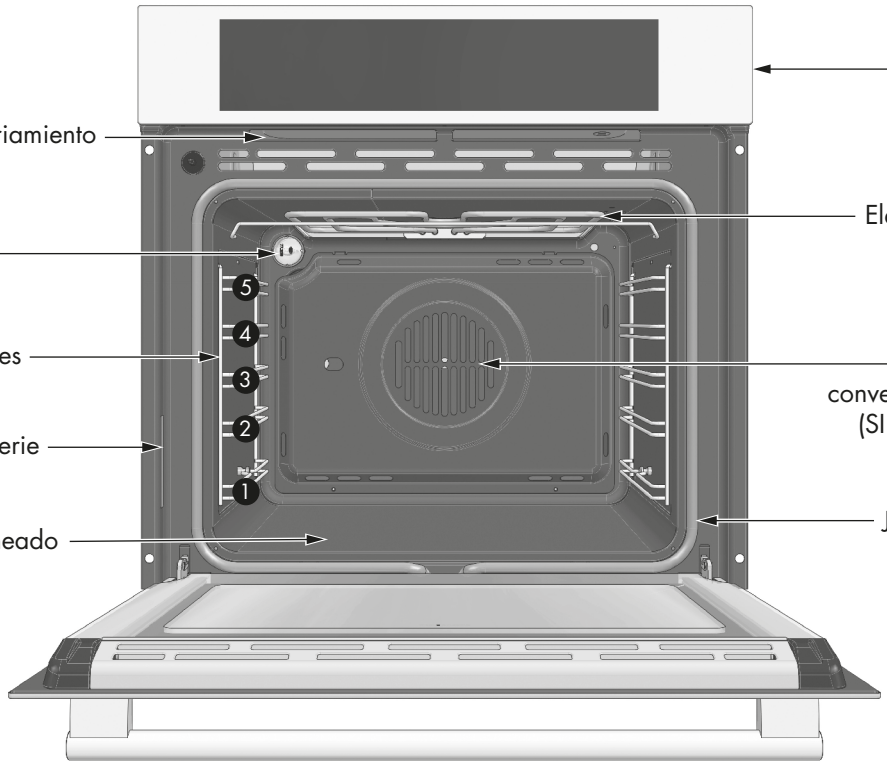
⚠ ADVERTENCIA

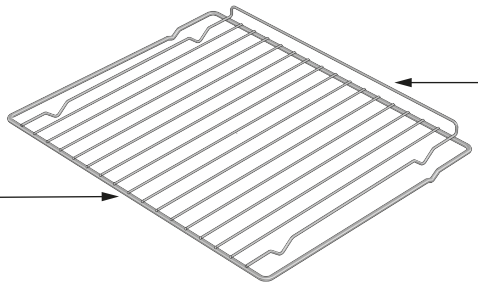
La Ley del Estado de California respecto al Agua Potable y Tóxicos requiere que las empresas adviertan a sus clientes de la exposición potencial ante sustancias conocidas que provocan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños de reproducción.

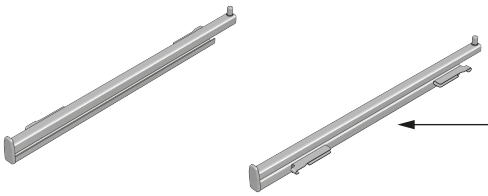
La eliminación de residuos durante la Autolimpieza genera algunos derivados que están en esta lista de sustancias.

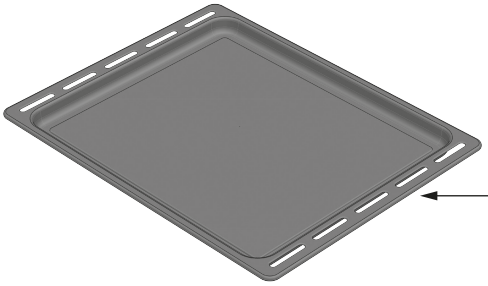
Para reducir la exposición a estas sustancias, siempre haga funcionar este horno siguiendo las instrucciones de este manual y ventile la cocina durante e inmediatamente después de la Autolimpieza.

CARACTERÍSTICAS DE SU HORNO









⚠ PRECAUCIÓN

Antes de utilizar el horno

- **Retire todo el embalaje y el material no perteneciente al horno. Cualquier material de este tipo que se deje en el interior podría fundirse o arder al utilizar el electrodoméstico.**
- **Caliente el electrodoméstico vacío a la temperatura máxima para eliminar cualquier residuo de la fabricación que pueda afectar a los alimentos con olores desagradables.**

Conexión de 120 V / 240 V contra 120 V / 208 V

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

Horneado a gran altitud

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

Error de apagón

Cuando vuelva la corriente, la pantalla del reloj marcará las 12.00.

Códigos de Números error E

Si estos códigos aparecen en la pantalla cuando el control electrónico detecta algún problema en el horno o en la parte electrónica.

Chirrido

Es posible que se oiga un ruido proveniente del electrodoméstico al utilizar el horno debido a la deformación por el calor; no se trata de ningún problema de funcionamiento.

Símbolos parpadeantes o Números

Indican una acción incompleta que está en curso (bloqueo de la puerta, precalentamiento, etc.).

Pitidos

Señal que indica que se ha alcanzado la temperatura programada. Los pitidos también señalan el final de una función o un error del horno.

Ventilador de convección

El ventilador de convección trabaja durante cualquier modo de convección o deshidratado.

Ventilador de refrigeración de los componentes

Se activa durante todos los modos de cocción y la Autolimpieza para refrigerar los componentes internos y la superficie de la puerta exterior. El aire se expulsa a través de las aberturas colocadas por encima de la puerta del horno. Sigue funcionando hasta que los componentes se han enfriado lo suficiente. El ventilador de refrigeración va al doble de velocidad (o de RPM) en el modo la Autolimpieza y cada vez que los componentes internos aumentan su temperatura.

Uso de las lámparas del horno

- Cuando el horno está en función, las lámparas del horno se encienden automáticamente cuando inicia el modo. Las lámparas del horno se apagan automáticamente al finalizar y cuando el modo del horno se anula.
- Las lámparas no funcionan en el modo de la Autolimpieza.
- El interruptor [LIGHT] activa las luces del horno.

Fahrenheit y Celsius

La temperatura se muestra en grados Fahrenheit, pero se puede cambiar a grados Celsius. (véase la página 11).

4 - Consejos generales para el horno

Ajustes por defecto

Los modos de cocción seleccionan automáticamente una temperatura apropiada. Éstos pueden modificarse cuando fuese necesario usar un modo diferente.

Condensación y temperatura del horno

- Es normal que una cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante el proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad que contienen los alimentos. La humedad se puede condensar sobre cualquier superficie más fría que el interior del horno, como el panel de control.
- Su nuevo horno dispone de un sensor electrónico de temperatura que permite mantener una temperatura exacta. Quizás su horno anterior disponía de un termostato mecánico que se desviaba gradualmente al cabo del tiempo a una temperatura más alta. Es normal que deba adaptar sus recetas preferidas al cocinar en un horno nuevo.

Sugerencias para el uso

- Utilice las tablas de cocción como guía.
- No coloque recipientes ni peso alguno sobre la puerta abierta del horno.
- Utilice la iluminación interior del horno para ver los alimentos a través de la ventana de la puerta del horno, en lugar de abrir la puerta constantemente.

Utensilios

- Los platos de vidrio para cocción absorben el calor. Reduzca la temperatura del horno en 25 °F (15 °C) cuando cocine en vidrio.
- Utilice recipientes que le permitan dorar los alimentos como desee. El tipo de acabado de los recipientes determinará cuánto conseguirá dorar los alimentos.
- Los recipientes brillantes, de metal liso o con un ligero tratamiento antiadherente I anodizados reflejan el calor, lo que permite conseguir un dorado más suave y delicado. Los pasteles y galletas requieren este tipo de utensilios.
- Los recipientes oscuros, rugosos o mates absorberán el calor y, por tanto, lo que permite conseguir una corteza más dorada y crujiente. Use este tipo para pasteles.
- Para conseguir una corteza dorada y crujiente, utilice utensilios oscuros antiadherentes / anodizados, utensilios oscuros mate o recipientes de vidrio para cocción.
- No cocine con la bandeja de asado vacía dentro del horno, ya que podría alterar las condiciones de cocción. Guarde la bandeja de asado fuera del horno.

Rejillas del horno

- El horno tiene guías para las rejillas en seis niveles, tal como se muestra en la ilustración.
- Las posiciones de las rejillas están numeradas desde la guía de la rejilla inferior (#1) a la superior (#4 o 5).
- Consulte las tablas de cocinar para determinar las mejores posiciones de la rejilla para usar cuando se cocina.
- Cada guía de nivel consiste en un par de soportes forma-dos en las paredes de cada lado del interior del horno.
- Asegúrese siempre de que las rejillas del horno se encuentran en la posición correcta antes de encender el horno. Asegúrese de que las rejillas estén niveladas una vez colocadas en posición.

Si tiene dudas, como por ejemplo, qué lado es la parte frontal o la parte superior de la rejilla, tome como referencia la figura de la pág. 4.

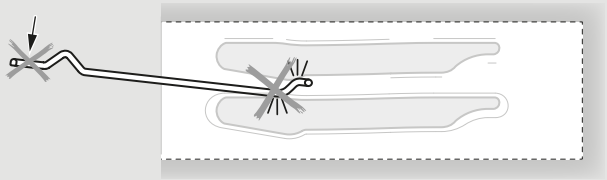
- Las rejillas están diseñadas para pararse cuando se tiran hacia atrás hasta el tope.

⚠ PRECAUCIÓN

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

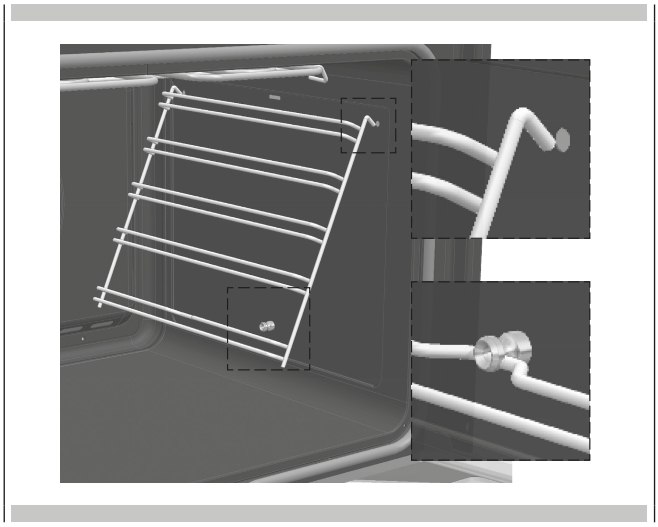
⚠ PRECAUCIÓN

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



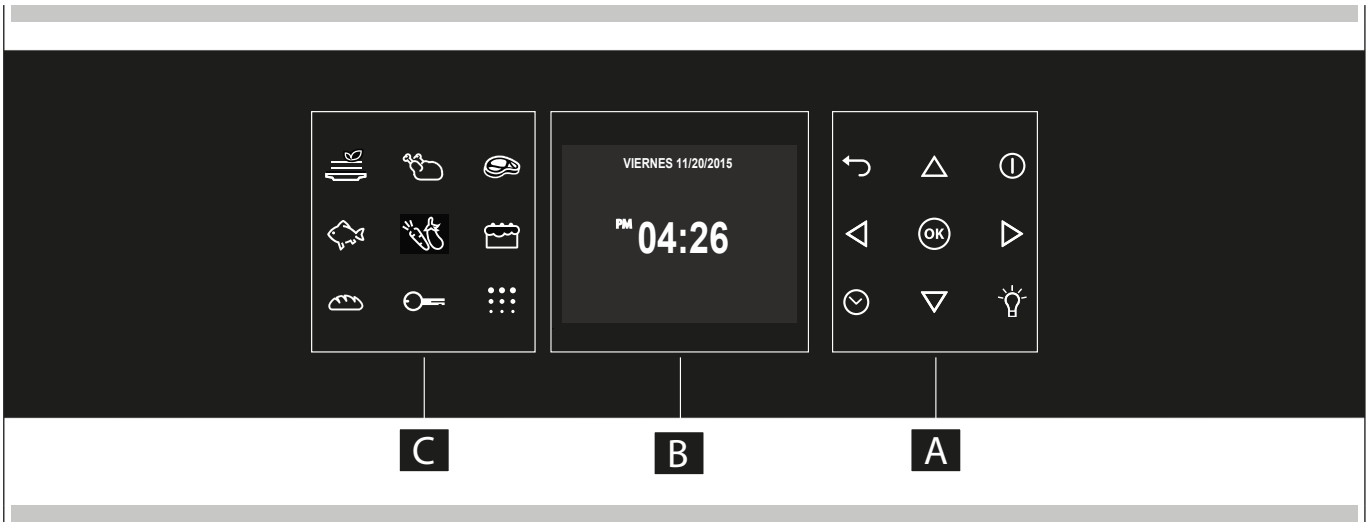
Guías extraíbles (si están presentes)

NOTA: siempre extraiga las guías extraíbles antes de la autolimpieza del horno.
Para quitar los marcos laterales de los hornos de paredes lisas, proceda como se muestra en la figura.



El aparato puede variar ligeramente respecto a las ilustraciones que aparecen a continuación.

A - Teclado funciones
B - Display pantalla
C - Teclado selección rápida



Teclado

Para activar una tecla púlsela ligeramente. El teclado no funciona si se pulsan varias teclas simultáneamente.

	- Flechas de desplazamiento.
	- Para configurar el temporizador. - Entre en el menú funciones mientras cocina.
	- Enciende y apaga la luz interior del horno. La luz no puede encenderse durante el ciclo de auto limpieza.
	- Enciende y apaga el horno.
	- Confirma los ajuste e inicia las operaciones de cocción. Cuando se pulsa durante una operación de cocción la función se pone en pausa. Pulse de nuevo y reinicie.
	- Volver a la página display precedente. Mantener pulsada para volver a la página de inicio.

Panel de control

	Menú selección rápida cocciones
	
	
	
	
	
	Bloqueo Teclado
	Función Pirólisis

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 un fallo. Cuando aparece el error se bloquea la función corriente. 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).

Pitidos

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

Bloqueo puerta

La señal permanece fija cuando la puerta está totalmente bloqueada. El símbolo parpadea cuando el cerrojo se está moviendo para cerrar o abrir la puerta. No intente abrir la puerta en ese momento. Solo podrá abrirla cuando el símbolo haya desaparecido. Cuando la puerta se cierra automáticamente para el modo autolimpieza aparece un candado.

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 uan 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.

Bloqueo del teclado

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

NOTA : En todo momento se puede apagar el dispositivo.

Precalentamiento y precalentamiento rápido

El precalentamiento se cuando se selecciona un modo de cocción ; durante este tiempo, la temperatura instantánea aparece visualizada junto con el icono del termómetro.
Cuando la temperatura alcanza el 100% del valor previsto, una señal acústica indica el final del precalentamiento y desaparece el valor de temperatura actual.
Si necesita calentar el horno rápidamente, puede utilizar el modo de precalentamiento rápido que utiliza los elementos térmicos y el convector de una manera especial para reducir lo más posible el tiempo de calentamiento.
Una vez ajustadas las funciones de cocción para las que está disponible el precalentamiento rápido y configurado el valor deseado de temperatura pulse la ⌄ tecla después de haber introducido el menú funciones, seleccione el icono ⌃⌃ mediante las teclas ◁ ▷ y confirme con la tecla (OK).
Tan pronto como el horno alcanza la temperatura programada, suena la señal acústica correspondiente y los dos iconos de « Precalentamiento rápido » y « Temperatura actual » desaparecen. El horno conmuta automáticamente al modo de cocción que se había programado anteriormente: introduzca ahora la comida.

Temporizador

⚠ ADVERTENCIA

El temporizador de su horno no enciende ni apaga el aparato, su único propósito es advertirle mediante el timbre. Si quiere apagar el horno de forma automática use la función final de cocción o cocción pospuesta.

NOTA Pulsando el botón OFF no se reajusta ni se detiene el temporizador.

1 Pulse el botón ⌄ y programe el tiempo deseado usando las flechas △ ▽ y confirme con el botón (OK). Para cambiar la selección entre horas y minutos use las flechas ◁ ▷.
2 El tiempo se puede programar de 1 minuto a 12 horas y 59 minutos y, una vez programado, el tiempo restante se puede visualizar en todo momento al fondo de la barra de estado hasta que expira el tiempo o se reajusta.
3 Para modificar o cancelar el tiempo programado debe reajustar el temporizador pulsando el botón ⌄ varios segundos.
4 El formato del temporizador suele ser HR:MIN y cambia a MIN:SEG en el último minuto.
5 Cuando expira el tiempo el display muestra 00:00 y el timbre suena durante un minuto o hasta que se pulsa el ⌄ botón.

Precalentamiento del horno

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

Sugerencias de funcionamiento

- 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.

Utensilios

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

Condensación y temperatura del horno

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

Asado en el horno a gran altitud

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

Instrucciones para el primer encendido

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

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

- Idioma
- Temperatura y peso
- Hora
- Fecha

Consulte el apartado AJUSTES DE USUARIO para las instrucciones de configuración.

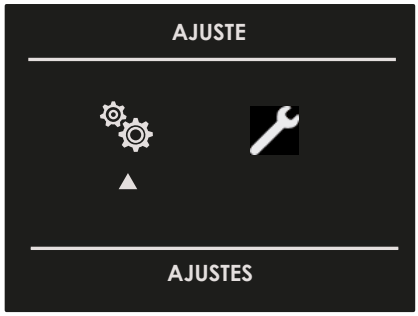
Después de haber ajustado las configuraciones del usuario el control de pone automáticamente en la pantalla "Stand-by".



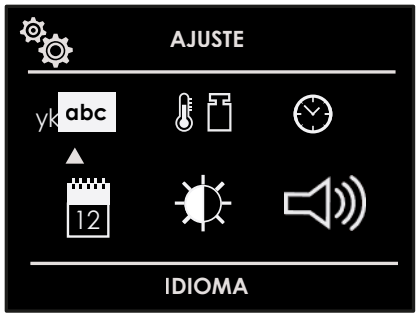
Con el horno encendido seleccione el icono ⚙ y confirme con la tecla (OK) para entrar en el menú AJUSTES. Este menú permite personalizar los ajustes de su horno. Para poder acceder no debe haber cocciones activas o funciones con tiempo determinado configuradas.

NOTA El menú ajustes no se puede configurar si ya hay programada una función de tiempo: borre antes la función de tiempo activa.

1 Pulse la teclas ◁ ▷ para elegir el submenú y confirme con la tecla (OK).



2 Utilice este menú para cambiar las configuraciones siguientes: Pulse la teclas ◁ ▷ o △ ▽ para elegir las configuraciones a modificar en un sub menú entre los seis disponibles y confirme con la tecla (OK).



Idioma

Pulsando la tecla de flecha △ ▽ elija el idioma previamente seleccionado entre los disponibles y confirme con la tecla (OK).



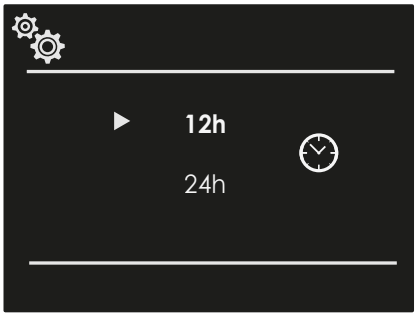
Temperatura y peso

Pulse la flecha ◁ ▷ y △ ▽ para seleccionar una de las dos opciones de temperatura "°C/°F" o de peso Kg/ib y confirme con la tecla (OK).

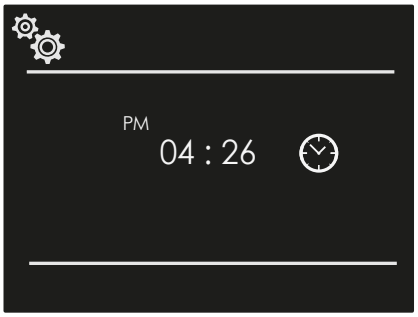


Hora

Pulse la flecha △ ▽ para seleccionar el formato de tiempo entre las opciones "12h AM/PM o 24h" y confirme con la tecla (OK). A continuación programe el tiempo con las flechas △ ▽ y confirme con la tecla (OK).

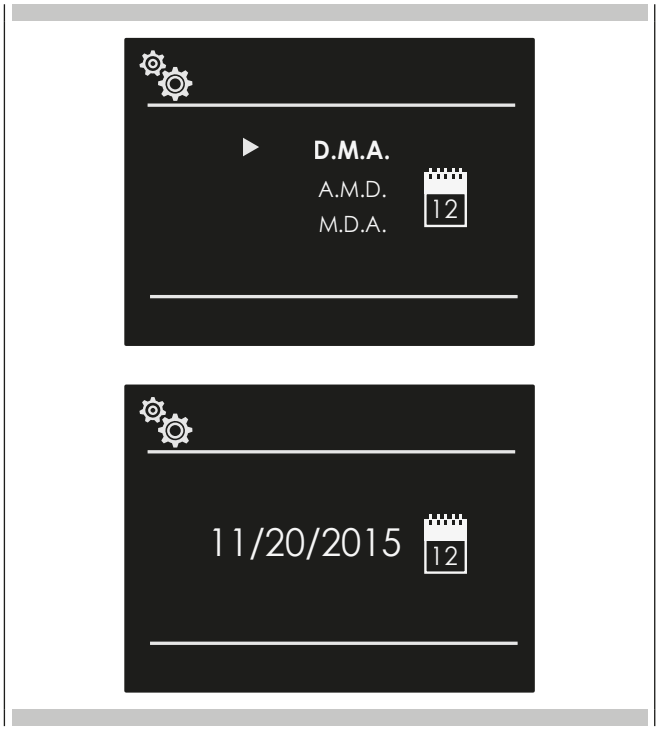






Fecha

Pulse la flecha △ ▽ para seleccionar el formato de fecha entre las opciones "D.M.A. – A.M.D. – M.D.A." y confirme con la tecla (OK) . A continuación ajuste el valor con las flechas △ ▽ y confirme con la tecla (OK).



Brillo

Pulsando la flecha ◁ ▷ elegir la configuración de luminosidad a modificar entre la condición de ON o STAND-BY, elegir después por medio de las flechas △ ▽ el grado de lunminosidad deseado y confirmar con la tecla (OK).



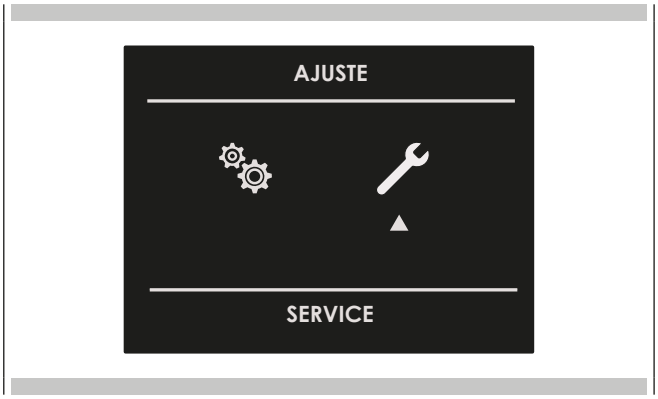
Volumen

Presionar la flecha △ ▽ para seleccionar el grado de volumen solicitado y confirmar con la tecla ⏎.



Con el horno encendido seleccione el icono y confirme con la tecla (OK) para entrar en el menú AJUSTES. Este menú permite programar cierto número de parámetros o de funciones especiales. Además permite acceder a la lista de eventos erróneos.

1 Pulsar la teclas ◁ ▷ para elegir el submenú y confirmar con la tecla (OK).



2 Utilice este menú para cambiar las configuraciones siguientes: Pulsar la teclas △ ▽ para elegir la opción a configurar o visualizar entre las tres disponibles y confirmar con la tecla (OK).



Registro de eventos

El menú permite comprobar y registrar los errores. Estos códigos deben notificarse al servicio postventa.



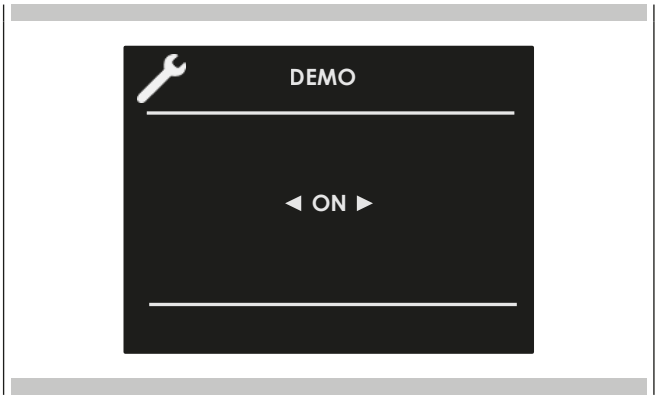
Demo

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

1 Pulsar las teclas ◁ ▷ para elegir la opción ON.
2 Confirmar con la tecla (OK).
3 Pulsar la tecla ⏻.

Tras 30 segundos aproximadamente el horno empieza a funcionar en esta modalidad.
Para suspender momentáneamente la función DEMO basta con mantener pulsada durante algunos segundos una tecla cualquiera hasta que el horno se pone en stand-by. Para reiniciar pulse la tecla ⏻.
Si por el contrario se desea desactivarla es necesario entrar en la pantalla DEMOy configurar la opción OFF. Confirmar con la tecla (OK).

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



Encendido y apagado del horno

⚠ IMPORTANTE

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

Pulse ⏻ para encender el horno y vuelva a pulsarla para apagarlo. El horno se vuelve a poner en modo standby.

Elección del modo de cocción

⚠ IMPORTANTE

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

Funciones	
	COCCIÓN INFERIOR
	COCCIÓN
	COCCIÓN CIRCULAR POR CONVECCIÓN
	COCCIÓN POR CONVECCIÓN
	CONVECCIÓN INFERIOR POR CONVECCIÓN
	COCCIÓN ECO
	GRIL
	GRIL POR CONVECCIÓN INFERIOR
	GRIL POR CONVECCIÓN
	PIZZA
	CLASSIC PIZZA (en algunos modelos)

Funciones	
	DESCONGELACIÓN
	DESHIDRATACIÓN
	MANTENER EN CALIENTE
	MANTENER EN CALIENTE PLUS
	SABAT (En algunos modelos)
	LA PIRÓLISIS

1 Seleccione el icono ▦ y pulse la tecla (OK) Seleccione el modo apropiado de cocción en función de los alimentos que debe cocer usando las flechas ◁ ▷ y confirme con la tecla (OK).
2 En esta página display se puede, todavía, cambiar el modo de cocción las teclas ◁ ▷.
3 Si la temperatura propuesta es correcta confirmar con la tecla (OK) para poner en marcha la cocción, si no es así, si no se pulsa la tecla (OK) después de 10 segundos se pone en marcha de modo automático y el icono del modo de cocción se pone animado.

Variación del modo de cocción

1 Durante la cocción sin tiempo determinado se puede realizar una pausa pulsando la tecla (OK) . Todos los ajustes de la operación suspensión de cocción se memorizan y se pueden reactivar volviendo a pulsar la tecla.
2 Para cambiar el modo de cocción mientras el horno está funcionando pulse la tecla (OK) y luego la tecla ⮌. En este momento se puede seleccionar otro modo de cocción entre los disponibles en el grupo mediante las flechas ◁ ▷.

Variación de la temperatura

⚠ IMPORTANTE

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

1 Desde la página display vista previa modo cocción se puede variar la temperatura por medio de las flechas △ ▽ confirmando a continuación con la tecla (OK).
2 Una vez puesta en marcha la cocción es posible de todas maneras variar la temperatura en cualquier momento por medio de las flechas △ ▽.

MODO DE COCCIÓN	ICONO	PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	SONDA DE TEMPERATURA	TEMPERATURA Mín.	Predefinida	Máx.
DESCONGELACIÓN				***	***	***
DESHIDRATACIÓN				120° F (50° C)	140° F (60° C)	160° F (70° C)
MANTENER EN CALIENTE				80° F (25° C)	100° F (40° C)	120° F (50° C)
MANTENER EN CALIENTE PLUS				130° F (55° C)	170° F (75° C)	210° F (100° C)
COCCIÓN INFERIOR				170° F (75° C)	350° F (175° C)	550° F (290° C)
COCCIÓN				170° F (75° C)	350° F (175° C)	550° F (290° C)
COCCIÓN CIRCULAR POR CONVECCIÓN				170° F (75° C)	325° F (165° C)	550° F (290° C)
PIZZA				170° F (75° C)	325° F (165° C)	550° F (290° C)
COCCIÓN POR CONVECCIÓN				170° F (75° C)	325° F (165° C)	550° F (290° C)
GRIL POR CONVECCIÓN INFERIOR				170° F (75° C)	325° F (165° C)	550° F (290° C)
CONVECCIÓN INFERIOR POR CONVECCIÓN				170° F (75° C)	150° F (230° C)	550° F (290° C)
CONVECCIÓN BROIL				170° F (75° C)	150° F (230° C)	550° F (290° C)
GRIL L1 (*)					375° F (190° C)	
GRIL L2 (*)					400° F (205° C)	
GRIL L3 (*)					430° F (220° C)	
GRIL L4 (*)					450° F (235° C)	
GRIL L5 (*)					480° F (250° C)	
CLASSIC PIZZA (si está presente)					590° F (310° C)	
SABAT (si está presente)				75° F (25° C)	140° F (60° C)	140° F (60° C)
LA PIRÓLISIS					860° F (460° C)	

(*) Algunos hornos disponen de motor y rustidor para la cocción con el asador.

Menú selección rápida cocciones

La función menú selección rápida le da la posibilidad de seleccionar rápidamente los modos de cocción más aptos al tipo de plato que desea cocinar.

	PRIMEROS PLATOS			
	AVES DE CORRAL			
	CARNES			
	PESCADO			
	VERDURAS			
	DULCES			
	PAN/PIZZA			

Fase de precalentamiento

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



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



Eco

Esta función se utiliza para ahorrar energía.
Ideal para alimentos congelados o precocinados y para comidas en pequeñas porciones. El tiempo de precalentamiento es muy corto y la cocción tiende a ser más lenta. No recomendada para cargas pesadas, como la preparación de grandes porciones o comidas.

Precalentamiento rápido

La función PRECALENTAMIENTO RÁPIDO permite alcanzar la temperatura deseada en un tiempo más breve respecto al precalentamiento estándar. La función puede habilitarse para todos los modos de cocción introducidos en los grupos HORNEADO (excepto el Sabbat), CONVECCIÓN y PIZZA..

Para seleccionar el PRECALENTAMIENTO RÁPIDO:

1 Elegir el modo de cocción como se ha indicado anteriormente y pulsar la tecla (OK) para visualizar la pantalla de información previa del modo de cocción.

2 Pulsar la tecla (⌄).
Seleccionar el icono (⌄) mediante las flechas y confirmar con la tecla (OK). El símbolo ⌃⌃ aparece en la parte inferior de la pantalla.



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



Uso de las luces del horno

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

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

NOTA: Una vez encendidas las luces se apagan automáticamente al cabo de 3 minutos. Para volver a encenderla pulse la tecla o abra la puerta.

12 - 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 comida en el horno durante más de una hora o después de haberla cocinado. Puede deteriorar las propiedades de la comida.

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) Selecccionar para ajustar la duración y pulsar (OK).
   a) Selecccionar para detener el tiempo y pulsar (OK).

3 Después de haber elegido una de las dos opciones antes indicadas por medio de las flechas △ ▽ confirmando con la tecla (OK).

4 Después de haber pulsado la tecla (OK) la cocción arranca y las informaciones de la cocción temporizada aparecen visualizadas en el display.

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



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

Si se desea cambiar el tiempo de cocción cuando el horno está ya en función basta con pulsar la tecla (⌄), introducir el nuevo tiempo de cocción y pulsar de nuevo la tecla (OK).

Tiempo de parada

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

Para retrasar el comienzo de un modo cronometrado

Configurar primero la cocción temporizada deseada como está especificado en el apartado "TIEMPO DE COCCIÓN"

2. Seleccionar para ajustar el tiempo de parada y pulsar (OK).
3. Configurar la hora de final de cocción por medio de las flechas △ ▽ confirmando con la tecla (OK).
4. Después de haber pulsado la tecla (OK) la función se pone en espera y las informaciones de la cocción aplazada aparecen visualizadas en la pantalla

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



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

Si se desea cambiar el tiempo de cocción cuando el horno está ya en funcionamiento basta pulsar la tecla , introducir el nuevo tiempo de cocción y pulsar de nuevo la tecla (OK).

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 de comida es un accesorio que solo está disponible en ciertas versiones del producto.
La blandura, el gusto 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 relacionada con los problemas concernientes a la salud y la higiene. Cualquier tipo de carne, aves de corral, pescado, además de los huevos crudos, pueden contener bacterias.
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 comérselo. No compre nunca pollo relleno ya envaso, compre solo pollo relleno cocido si piensa comérselo en las 2 horas siguientes.
- marine 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;
- Procure no interrumpir el proceso de cocción, por ejemplo, cocinando parcialmente los alimentos, almacenándolos y completando más tarde el proceso de cocción. Esta secuencia favorece el crecimiento de las bacterias debido a las temperaturas "cálidas" que se alcanzan en el interior de los alimentos.
- Ase la carne y las aves de corral en el horno a temperaturas de por lo menos 165°C.

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

En cualquier caso, le recomendamos que consulte la siguiente tabla de la National Food Safety Database (USA).

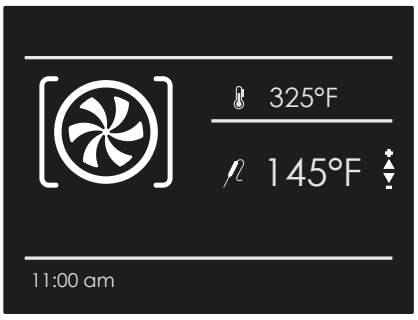
Alimento	Temperatura interna mínima
Carnes picadas	
Hamburguesas	71° C
Buey, ternera, cordero, cerdo	74° C
Pollo, pavo	74° C
Buey, ternera, cordero	
Asados y filetes:	
Poco hecha	La temperatura para la cocción poco hecha no aparece en el NFSD porque no es segura desde un punto de vista sanitario
Medio - poco hecha	63° C
Media	71° C
Hecha	77° C
Cerdo	
Chuletas, asados, costillas:	
Media	71° C
Hecha	77° C
Jamón fresco	71° C
Salchichas frescas	71° C
Aves de corral	
Pollo, entero o a piezas	82° C
Pato	82° C
Pavo entero (sin relleno)	82° C
Pechuga de pavo	77° C

⚠ ADVERTENCIA

- Para evitar quemaduras utilice un guante de cocina para sacar la sonda de la carne cuando el horno está caliente.
- Quite siempre 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 carne no está activada para todas las funciones (la función sonda carne no está, por tanto, disponible para todas las recetas). Si se introduce durante una de estas funciones aparece en el display un mensaje de retirar la sonda.
Si la sonda de carne se retira accidentalmente durante el funcionamiento aparece en el display un mensaje de advertencia.
El rango de valor de temperatura configurable para la sonda va de 104°F a 212°F (40°C a 100°C).
El horno mantiene en la memoria el último valor de temperatura configurado por el usuario.

Insertar la punta de la sonda en la parte central y más espesa de la carne.
Comprobar que la sonda no esté en contacto con la grasa, huesos, partes del horno o bandejas.
La sonda de la carne es detectada automáticamente cuando se introduce y aparece visualizado en la pantalla el icono .
Cuando se pone en marcha un modo de cocción con la sonda introducida la pantalla de configuración de la función aparece automáticamente.



1 Seleccionar la temperatura de la sonda requerida mediante las flechas △ ▽ y confirmar con la tecla (OK) .



2 Después de haber pulsado la tecla (OK) la cocción arranca y las informaciones de la cocción con la sonda aparecen visualizadas 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: Una vez puesta en marcha la cocción es posible de todas maneras variar la temperatura del horno en cualquier momento por medio de las flechas △ ▽.

Si desea variar la temperatura de la sonda pulsar la tecla (OK) y después la tecla ↩ y por último de nuevo la tecla (OK).

Consejos y técnicas de asado

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

Directrices generales

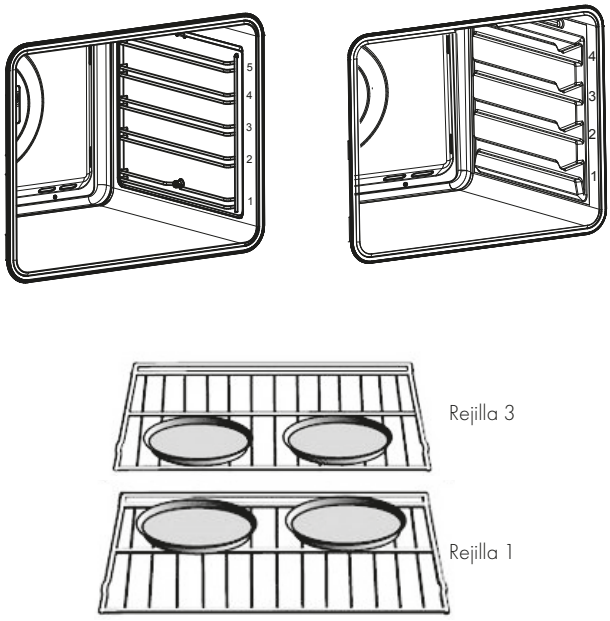
- Para obtener los mejores resultados hornee los alimentos en una única rejilla con al menos 1" - 1½" (2,5 – 3 cm) espacio entre los moldes y las paredes del horno.
- Use una rejilla cuando selecciona el modo de horneado.
- Controle para que estén cocidos en el menor tiempo.
- Use moldes del metal (con 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 34.

Consejos y técnicas de verdadera convección

- Reduzca las temperaturas del horneado de las recetas 25°F (15°C).
- Para obtener mejores resultados, se recomienda poner los alimentos en bandejas planas, no tapadas para aprovechar la circulación del aire forzado. Utilice moldes de aluminio brillante para obtener los mejores resultados si no se especifica nada más.
- Se puede utilice vidrio refractario o cerámica. Reduzca la temperatura otros 25°F (15°C) cuando utiliza platos de vidrio refractario, con una reducción total de 50°F (30°C).
- Se pueden usar moldes de metales oscuros. Tenga presente que los alimentos se dorarán más rápidamente si usa recipientes de metal oscuro.
- El número de rejillas utilizadas lo determina la altura del alimento que tienen que cocinar.
- La mayoría de los alimentos horneados se cuecen sumamente bien en convección. No trate de modificar recetas como natillas, quiches, pastel de calabaza o pastel de queso, que no se benefician del proceso de convección-calentamiento. Use el modo horneado regular para estos alimentos.
- La cocción en rejillas múltiples para comidas al horno se realiza en las posiciones de rejilla 1, 2, 3 y 4. Todas las rejillas se pueden utilizar para hacer galletas y aperitivos.
  - Con 2 rejillas de horneado: Use las posiciones 1 y 3.
  - Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, coloque los moldes de tal modo que ningún molde quede directamente encima de otro. Para lograr mejores resultados, coloque los moldes en la parte frontal de rejilla superior y en el fondo de la rejilla inferior (vea la figura a la derecha). Permita 1" -1 1/2" de espacio libre alrededor de los moldes.
- Transformar su propia receta puede ser fácil. Elija una receta que funcione bien en el modo de convección.
- Reduzca la temperatura y el tiempo de cocción si fuera necesario. Puede ser necesario algún juicio y cometer algún error para obtener un resultado perfecto. Conserve los resultados de su técnica para la próxima vez que quiera preparar la misma receta utilizando el sistema por convección.
- Los consejos para resolver los problemas de horneado se encuentran en la página 34.

Alimentos recomendados para modo de horneado de convección:
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 ángel, Bizcochos)

POSICIÓN DE LAS REGILLAS



Consejos para recetar rápidas y fáciles
Para transformar el HORNEADO estándar en HORNEADO DE CONVECCIÓN:

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

Consejos y técnicas del asado 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 recetar rápidas y fáciles
Para transformar el **HORNEADO** estándar en **HORNEADO 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 ºF (75 ºC).
- Después de extraer el artículo del horno, cubrir sin demasiada fuerza con papel de aluminio durante 10 o 15 minutos antes de cortar en el caso de que fuera necesario aumentar la temperatura final de los alimentos de 5° a 10 °F (3° to 6 °C).

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

Consejos y técnicas del asado a la parrilla 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.
- Dé una vuelta a la carne a mitad del tiempo recomendado pare cocinar (vea la tabla de asado de convección).

Los tiempos del asado y asado de conveccion son aproximados y pueden variar ligeramente.
Los tiempos de cocción son indicativos y dependen también del grosor de la carne y de la temperatura inicial antes de cocinarse.

Consejos y técnicas del asado a la parrilla

- 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.
- Dé una vuelta a la carne a mitad del tiempo recomendado pare cocinar (vea la tabla de asado de convección).

Los tiempos del asado y asado de conveccion son aproximados y pueden variar ligeramente.
Los tiempos de cocción son indicativos y dependen también del grosor de la carne y de la temperatura inicial antes de cocinarse.

Consejos y técnicas 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 ºF (60 ºC).
- Las temperaturas del modo de Deshidratado se encuentran entre 120 ºF (50 ºC) y 160 ºF (70 ºC).
- Se pueden usar múltiples rejillas al mismo tiempo.
- Algunos alimentos requieren como 14-15 horas para su total deshidratación.
- Consulte un libro de conservación de alimentos para los tiempos específicos y para el manejo de los distintos alimentos.
- Este modo es apropiado para una variedad de frutas, vegetales, verduras y tiras de carne.
- Las rejillas especiales de secado se pueden comprar en tiendas de menaje de cocina especializadas.
- Si se usan servilletas de papel, algunas humedades de los alimentos pueden ser absorbidas antes de empezar la deshidratación (como por los tomates o duraznos cortados en rodajas)..

Tabla de deshidratado

ALIMENTO	PREPARACIÓN	TIEMPO DE SECADO * APROXIMADO(hrs)		PRUEBA DEL TERMINADO
FRUTA				
Manzana	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limon y 2 vasos de agua, rebanadas ¼"		11 - 15	Ligeramente flexible
Platano	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limon y 2 vasos de agua, rebanadas ¼"		11 - 15	Ligeramente flexible
Cereza	Lavar y secar con toalla. Para cerezas frescas, quitar huesos		10 - 15	Flexible, duro, masticable
Cáscara y trozos de naranja	¼ rodajas de naranja; naranja parte de la cáscara finamente pelada	Cáscaras: Rebanadas:	2 - 4 12 - 16	Cáscara de naranja: seca y quebradiza Rodajas de naranja: las pieles están secas y quebradizas, el fruto está ligeramente húmedo
Anillos de piña	Secado con toalla	Enlatado: Fresco:	9 - 13 8 - 12	Suave y flexible
Fresa	Lavar y secar con toalla. Cortadas a ½" espesor, piel (exterior) hacia abajo en la rejilla.		12 - 17	Seco, quebradizo
VERDURAS				
Pimientos	Lavar y secar con toalla. Quitar la piel al pimiento rebanadas grandes de aprox. 1"		16 - 20	Duro sin tener humedad en el interior
Champiñones	Lavar y secar con toalla. Cortar el tallo Cortar en rodajas 1/8".		7 - 12	Duro y seco
Tomates	Lavar y secar con toalla. Cortar en rodajas de 1/8", secar bien.		16 - 23	Seco, color de ladrillo rojo
HIERBAS				
Orégano, salvia, perejil, tomillo e hinojo	Enjuagar y secar con toalla de papel	Secar a 120°F (60°C)	3 - 5	Crujiente y frágil
Albahaca	Usar las hojas de albahaca de 3 a 4 pulgadas desde la punta. Rociar con agua sacudirlo y secarlo con un trapo seco	Secar a 120°F (60°C)	3 - 5	Crujiente y frágil

15 - Recetas

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.

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

Seleccionar una receta ya configurada:

1 Encienda el horno, seleccione el icono 📖 y pulse el botón (OK).

2 Usando las flechas △ ▽ seleccionar la lista entre "PRESET" o "PERSONAL" y confirmar con la tecla (OK).

3 Elegir el tipo de alimento que se desea cocinar por medio de las flechas △ ▽ y las flechas ◁ ▷ y confirmar con la tecla (OK).

4 Elegir por medio de las flechas △ ▽ entre "FRESCO o "CONGELADO" o en otros casos entre "TODO" o "EN PEDAZOS" confirmando con la tecla (OK).

5 Elegir la receta deseada por medio de las flechas △ ▽ y confirmar con la tecla (OK).

6 Cuando la receta ha sido seleccionada aparece la pantalla siguiente en el display.



7 Para iniciar la receta confirmar con la tecla (OK).
Durante una receta algunas señales sonoras y visuales piden efectuar las operaciones siguientes: Siga simplemente las instrucciones que aparecen en el display.
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 elegida una receta pulsar la tecla △ y confirmar con la tecla (OK).

2 Si se desea cambiar el valor del peso introducir el peso deseado por medio de las flechas △ ▽ y confirmar con la tecla (OK).



3 El horno cambia automáticamente al tiempo de cocción. Para cambiar este tiempo usar las flechas △ ▽ y confirmar mediante la tecla (OK) .



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



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

5 Para iniciar la receta pulsar la tecla (OK).

Borrar una receta Personalizada:

1 Para eliminar una receta de la lista de las personalizadas elegir la receta.
2 Pulsar la tecla ◁ y seleccionar la elección confirmando con la tecla (OK)



16 - Pizza clásica (en algunos modelos)

La función PIZZA ha sido concebida especialmente para permitirle hornear pizzas perfectas en pocos minutos.
Para obtener resultados perfectos, pulsar [CLASSIC PIZZA] 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 sencillez de una masa bien fermentada, bien preparada y bien horneada : use una pequeña cantidad de ingredientes

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

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

Seleccionar una receta "CLASSIC PIZZA" ya configurada:

1 Encienda el horno y seleccionar el icono ▦ a continuación [CLASSIC PIZZA] y confirmar con la tecla (OK).
2 Elegir por medio de las flechas △ ▽ la lista entre "PRESET" o "PERSONAL" y confirmar con la tecla (OK).
3 Elegir el tipo de pizza que se desea cocinar por medio de las flechas △ ▽ y confirmar con la tecla (OK).
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 la tecla (OK) el horno realiza el precalentamiento; cuando se acaba, una señal acústica y una indicación visual en el display avisarán de que es el momento de meter 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 Después de la primera pizza, podrá introducir inmediatamente las siguientes sin tener que precalentar.
Si a la petición se selecciona (OK) la receta se repite mientras que si se pulsa la tecla OFF la receta termina.

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.

PIZZA GRILL



PARA PIZZA (SI PRESENTE)
Introdúzcala antes de precalentar el horno

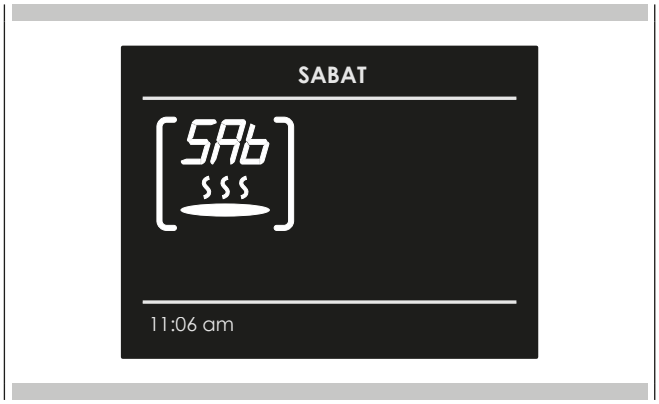


17 - Modo Sabbat (en algunos modelos)

El modo Sabbat permite que su horno cumpla con las normas judías. Esta función permite que el horno efectúe solamente la función estática. Cuando se selecciona la función Sabbat se desactivan las siguientes funciones:

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

Para ajustar el modo Sabbat encienda el horno, seleccione el icono y pulse la tecla (OK). Seleccione la función Sabbat mediante las flechas ◁ ▷ y confirme dos veces con la tecla (OK).
La función inicia mostrando el icono en el display.



NOTA La función tiene una duración máxima de 72 horas.
La temperatura es regulable desde 75°F (25°C) hasta 140°F (60°C). Se puede detener la función en cualquier momento pulsando la tecla OFF

Evite usar detergentes abrasivos y equipos de limpieza de vapor.

⚠ ADVERTENCIA

No utilice detergentes abrasivos ni estropajos de metal para limpiar la puerta de cristal del horno ya que puede rallar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. En caso contrario el cierre automático de la puerta no se completará.

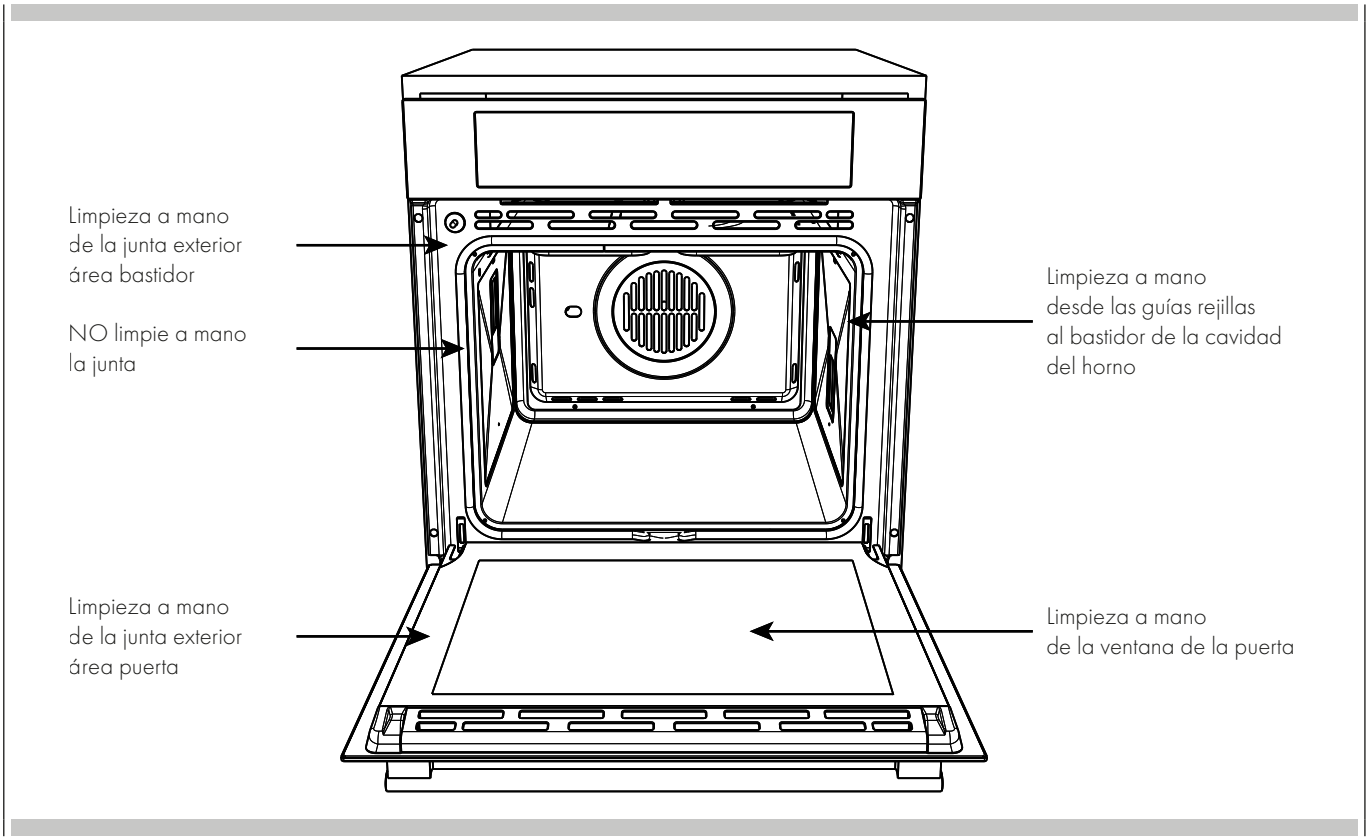
Autolimpieza del horno

Este horno realiza una función de autolimpieza pirolítica que elimina la dificultad que supone y el tiempo que lleva rascar a mano el interior del horno. Durante la autolimpieza el horno utiliza una temperatura sumamente elevada (unos 860º F/460º C) para quemar la suciedad y la grasa procedente de los alimentos.

- Es habitual que se produzca humo y/o llamas ocasionales durante el ciclo de autolimpieza, depende del contenido y de la cantidad de suciedad que hay en el horno. Si la llama persiste apague el horno y deje que se enfríe antes de abrir la puerta para limpiar el exceso de suciedad.
- La bisagra de la puerta se activa automáticamente después de haber seleccionado el ciclo autolimpieza. El icono "CANDADO" aparecerá en el display. Esto asegura que la puerta no se podrá abrir mientras el horno esté a una temperatura de limpieza.
- La luz del horno no funciona en este modo.
- En el curso de la autolimpieza la cocina debe estar bien ventilada para ayudar a eliminar los olores asociados a esta. Los olores se reducirán con el uso.
- El tiempo preconfigurado para la limpieza es tres horas.
- El modo automático se detiene cuando finalizan las horas de limpieza.
- Cuando el horno se enfría a una temperatura segura el cierre automático del horno se liberará y la puerta se podrá abrir de nuevo.

Antes de la autolimpieza

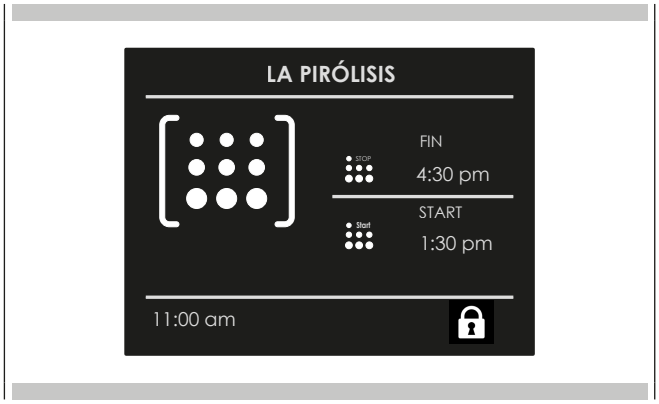
1 Quite todos los instrumentos y la cerámica de hornear.
2 Saque las rejillas del horno que no sean de porcelana. Si se dejan rejillas cromadas en el horno durante el ciclo de autolimpieza estas perderán para siempre el acabado brillante y se pondrán opacas.
3 Limpie la suciedad y la grasa blandas con trapos de papel. El exceso de grasa causará llamas y humo en el interior del horno durante la autolimpieza.
4 Consulte la siguiente ilustración. Algunas partes del horno deben limpiarse a mano antes de que empiece el ciclo. No se calientan lo suficiente durante el ciclo de limpieza y la suciedad no se elimina. Use una esponja jabonosa o un rascador de plástico. Limpie a mano el borde de la puerta del horno, el marco frontal del horno y 1-½ " (2-3 cm) dentro del marco con detergente y agua caliente. No frote la junta de goma del horno. Limpie a mano la ventana de la puerta del horno. Enjuague meticulosamente todas las partes y seque a continuación.
5 Asegúrese de que las luces interiores del horno están apagadas y que las cubiertas de las bombillas y las lentes están en su sitio.



19 - Ajuste del modo autolimpieza

Para ajustar el modo autolimpieza

1. Presione latecla ⁝⁝ y confirmarcon la tecla (OK).
2 Un mensaje en el display avisa para que se retiren todos los objetos o accesorios de la cavidad.
3 Pulsar la tecla (OK) para activar el bloqueo de la puerta y el ciclo de limpieza.
4 El tiempo de limpieza, que aparece automáticamente, tiene un valor estándar de 3 horas.



5 Al finalizar el tiempo de limpieza programado, el horno se apagará automáticamente.

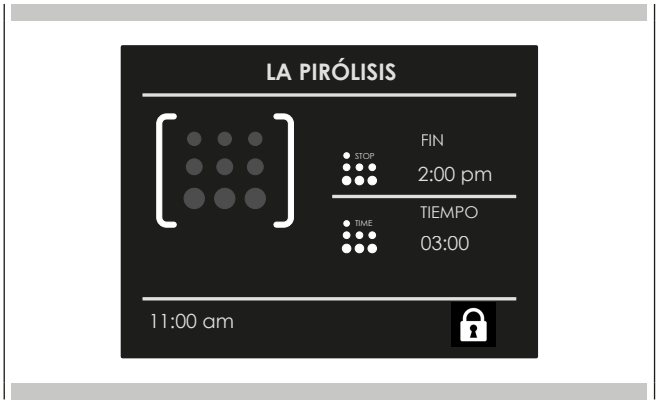
- Pulse la tecla ⏻ para detener el modo de limpieza en cualquier momento.
- El ciclo de autolimpieza no se puede seleccionar si la puerta está abierta.
- Si la puerta se encuentra en posición abierta y la función ya está seleccionada, el cerrojo no se mueve cuando se pulsa la tecla (OK), el icono del candado parpadea hasta que se cierra la puerta y el motor de cerrojo se para. Cuando aparece "CANDADO CERRADO" la puerta no se puede abrir.
- Verifique si la puerta está bloqueada, de no ser así, pulse la tecla ⏻ y no active la autolimpieza, llame al servicio de asistencia.
- No intente abrir la puerta con el cerrojo bloqueado y el ciclo de limpieza en marcha.

Cambiar el tiempo de limpieza

1 Para cambiar un ajuste de 3 horas, seleccione 2 horas justo después de haber empezado.
2 Para cambiar las horas pulse la tecla ⌄ , seleccione ☜ y confirme con la tecla (OK) (las horas parpadearán), use las teclas △ o ▽ para cambiar el valor, acto seguido pulse (OK) para confirmar el nuevo valor.
3 Para seleccionar los minutos, pulse la tecla ▷ (el número de minutos parpadea) y modifique el valor con las teclas △ o ▽ luego pulse (OK)para convalidar el nuevo valor.

Para retrasar el inicio del ciclo de limpieza

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



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

⚠ PRECAUCIÓN

La puerta del horno permanece cerrada hasta que se pueda abrir si peligro. El símbolo del candado desaparece tan pronto como el candado está desbloqueado.
De todas formas, tiene que proceder con precaución aunque el cerrojo esté desbloqueado ya que el horno podría estar todavía muy caliente.

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

- De 460°C/860°F a 270°C/518°F= « Fin 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 para la autolimpieza:

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

Cierre automático de puerta durante el ciclo de pirólisis.

Por motivos de seguridad, la puerta de bloquea automáticamente tan pronto como se selecciona el modo de autolimpieza (tanto estándar como ecolimpieza). La puerta también se desbloquea automáticamente cuando el tiempo de limpieza ha finalizado pero solamente después que la temperatura ha descendido por debajo del umbral de seguridad.

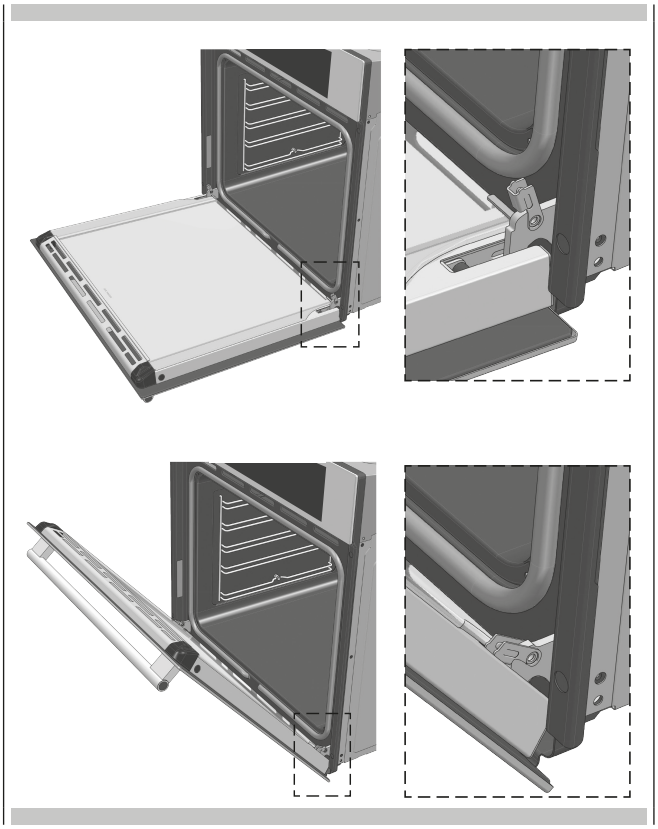
NOTA: No es posible desactivar la función de bloqueo de la puerta durante el modo de autolimpieza, por ej. desbloquear manualmente la puerta desde el modo de autolimpieza tiene la más alta prioridad y anula las otras selecciones.

El símbolo de bloqueo (▶🔒) en la pantalla es:

ENCENDIDO Cuando la puerta está completamente bloqueada

APAGADO Cuando la puerta está completamente desbloqueada

PARPADEANTE Cuando el mecanismo de pestillo se mueve o está en espera de un comando del control electrónico.(Tras la autolimpieza, el símbolo parpadeará hasta que la temperatura sea segura y la puerta se desbloquee).



Quitar la puerta de vidrio panorámico completo

⚠ ATENCIÓN

Asegúrese que:

- El horno esté frio y la alimentación al horno se ha desactivado antes de quitar la puerta. En caso contrario, podría causar un choque eléctrico o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y frágil. Utilice ambas manos para quitar la puerta del horno. La parte frontal es de vidrio. Manipular con cuidado para evitar roturas.
- Sujetar solo los laterales ya que puede moverse en sus manos y causar daños o heridas.
- De no sujetar la puerta del horno de manera firme y adecuada se podrían causar heridas personales o dañar el producto.

Quitar la puerta del horno

La puerta del horno puede ser retirada rápidamente y de manera sencilla. Para hacerlo, proceda de la siguiente manera:

- Abra la puerta completamente.
- Levante las dos palancas como se muestra a continuación.
- Cierre la puerta hasta el primer tope (resulta de las palancas elevadas).
- Levante la puerta hacia arriba y hacia afuera para quitarla de los montajes.

Para reemplazar, coloque la puerta, las bisagras en sus montajes y presionar las dos palancas.

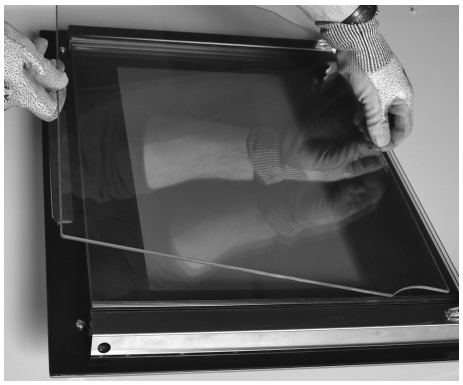
Cómo retirar el cristal interior de la puerta de vidrio panorámica

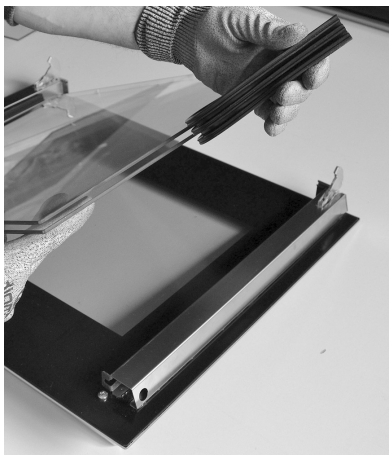
1. Use guantes de protección.
2. Coloque la puerta en una superficie horizontal plana sobre un paño suave para evitar rayar la parte visible.
3. Presione simultáneamente las teclas de las dos cubiertas laterales, quitando la tira superior.



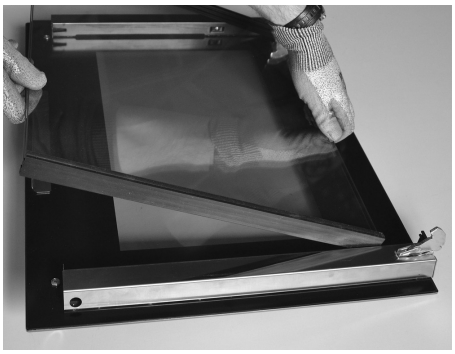


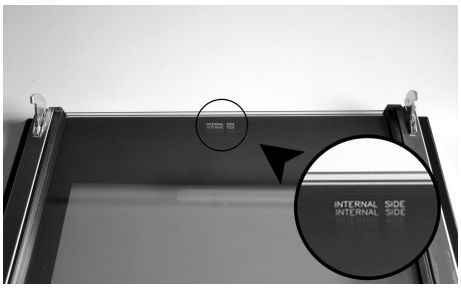
4. Haga deslizar el vidrio interno como se muestra a continuación.
   Retire el segundo y tercer panel de vidrio (paneles intermedios) para la limpieza deslizando la tira de goma.





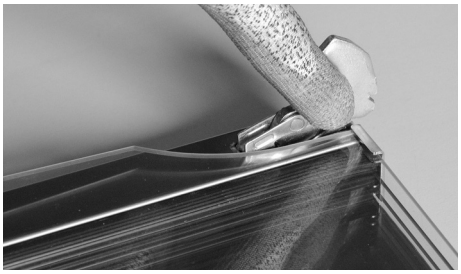
5. Reemplace los paneles intermedios tras la limpieza en el orden inverso, controlando que estén orientados de modo que las palabras LADO INTERNO queden legibles.





NOTA: un pequeño orificio entre los paneles intermedios y el soporte lateral es normal ya que permite la expansión del vidrio por calor.

6. Coloque el conjunto de tres paneles de vidrio entre las dos columnas y reemplace la tira superior.



- 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

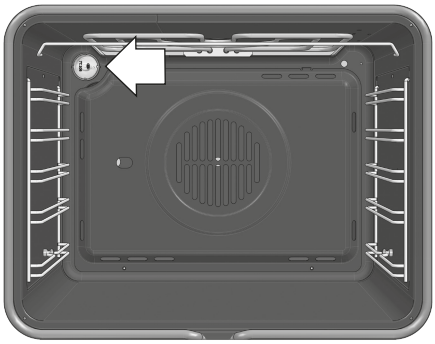
1. Lea la ADVERTENCIA de esta página.
2. Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).
3. Desenrosque las lentes (**1**).
4. Extraiga la bombilla (**2**) de su casquillo (**3**).
5. Sustituya la bombilla con otra. Evite tocar la bombilla con los dedos, porque la grasa de las manos podría dañar la bombilla cuando se calienta.
6. El foco es de halógeno: Utilizar uno con los mismos Volt y Watt (ver las figuras de esta página)
7. Enrosque las lentes.

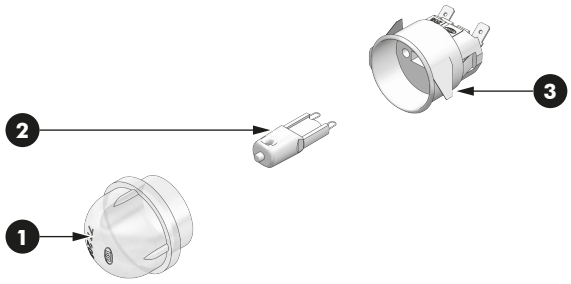
Restablezca la corriente general (caja de fusibles o cortocicuito).

⚠ ADVERTENCIA

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

LUZ DEL HORNO





(120V - 25W G9)

22 - Resolver los problemas de horneado y grill

Tanto con el horneado como con el horneado por convección o el grill por convección pueden producirse resultados no satisfactorios debido a muchas razones, ajenas a un funcionamiento incorrecto del horno. Consulte la tabla a continuación para conocer las causas de los problemas más comunes. Debido a que el tamaño, la forma y el material de los utensilios de hornear tienen un efecto directo sobre los resultados del horneado, la mejor solución podría ser remplazar los viejos utensilios de hornear que se han oscurecido y deformado con el tiempo y el uso.

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

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

Problema del horno	Pasos para resolver los problemas
E008 aparecen en la pantalla	Ocurrió un problema con el bloqueo. Apague la corriente y vuelva a encenderla después de unos segundos. El horno debe realizar una autoprueba de bloqueo. Si la condición sigue igual, anote el número del código y llame a un centro de servicio autorizado.
Otro error E aparece en la pantalla	Apague la corriente y vuelva a encenderla después de unos segundos. El horno debe realizar una autoprueba de bloqueo. Si la condición sigue igual, anote el número del código y llame a un centro de servicio autorizado.
La pantalla del horno se quedaapagada	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 refrigeración 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 refrigerada	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 hogar. Asegúrese de contar con alimentación eléctrica correcta para el horno. Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina de un modo uniforme	Consulte las tablas de cocción para las posiciones recomendadas de rejillas. Siempre reduzca la temperatura de recetas en 25 °F (15 °C) cuando hornee con el modo de horneado por convección.
Las luces del horno no funcionan correctamente	Reemplace o reinserte el foco si está flojo o defectuoso. Vea la Pág. 33. La bombilla se puede quemar si lo toca con los dedos.
La luz del horno se queda encendida	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.
No se puede quitar la cubierta del lente	Puede haber sólidos acumulados alrededor de la cubierta. Limpie el área del lente con una toalla seca y limpia antes de tratar de quitar la cubierta de la lente.
El horno no se autolimpia bien	Permita que el horno se enfríe antes de ejecutar la Autolimpieza. Siempre elimine suciedades sueltas o derrames pesados antes de la Autolimpieza. Si el horno está muy sucio, configure una Autolimpieza de cuatro horas. Vea Autolimpieza del Horno, Páginas 30.
El reloj y cronómetro no funcionan bien	Asegúrese de que la corriente eléctrica sea correcta para el horno. Vea las secciones sobre Reloj y Temporizador, Páginas 11.
Hay mucha humedad	Cuando utilice el modo de horneado debe precalentar el horno. El horneado por 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 párrafo "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. 4. Ahora es un buen momento para anotar esta información en el espacio proporcionado abajo. Guarde su factura para validar la garantía.

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

Note / Note / Nota

FULGOR
MILANO

SINCE 1949

DOC COD. 09FL9490 - 11-19