FULGOR
MILANO

OFF
OFF
LO
LO
LO

SOFIA

ENDLESS PASSION FOR COOKING

FSRC 3004 P MI MK 2F * / FSRC 3605 P MI MK 2F *
FSRC 9005 P MI MK 2F * / FSRC 4807 P MI MK 2F* / FSRC 4807 P MI MK 2F G*

MANUALE D'ISTRUZIONE
INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS
BEDIENUNGSANLEITUNG

Dear Customer,

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

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

Gianni

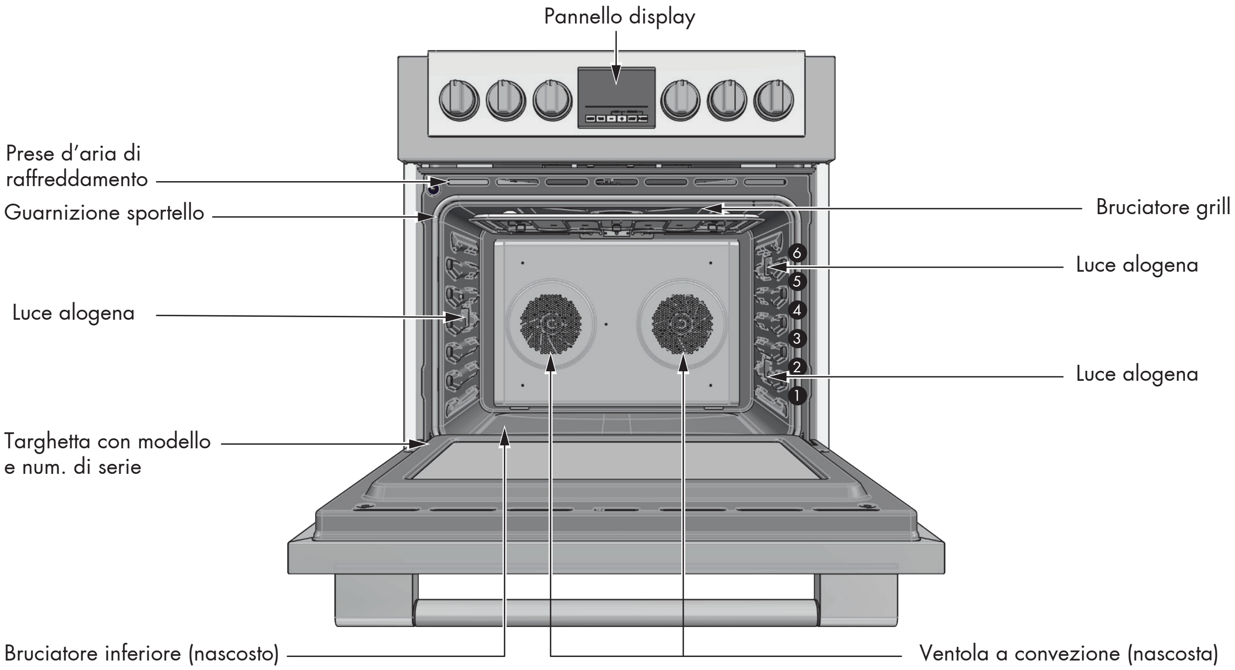
INDICE PAG.

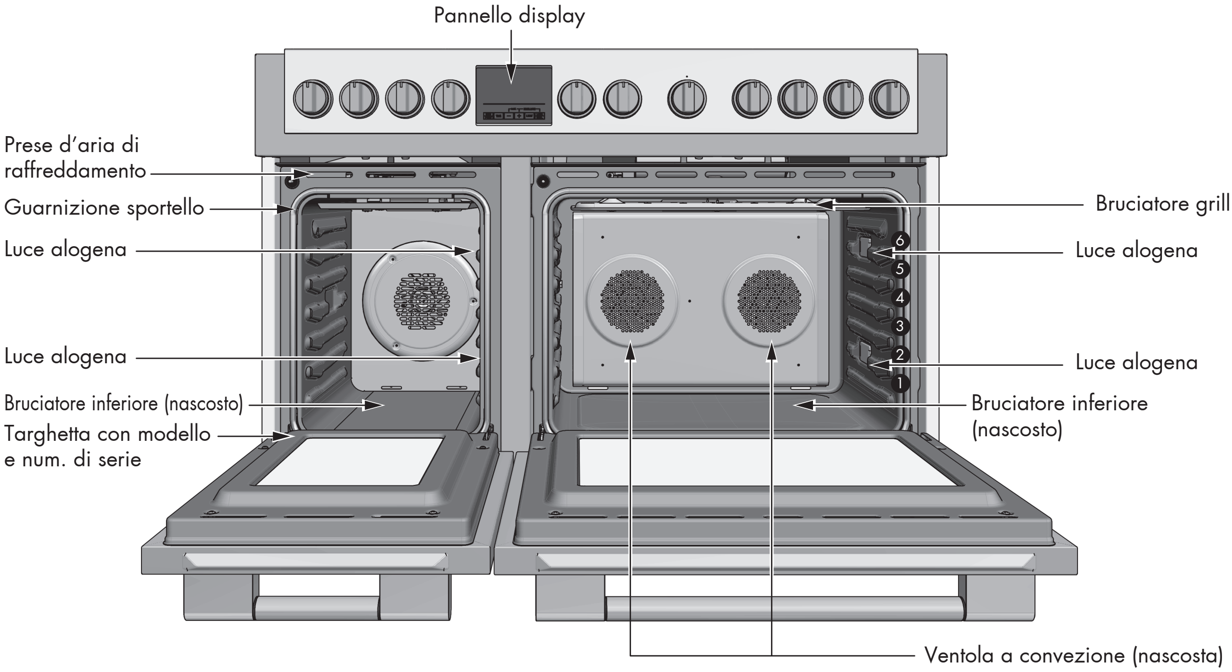
1 - Caratteristiche del forno 2
2 - Avvertenze speciali 4
Prima di iniziare l'installazione 4
3 - Istruzioni di sicurezza 5
Sicurezza del forno 7
Sicurezza del piano cottura 7
Sicurezza per forni autopulenti 7
Avvertenze per l’installazione elettrica 7
4 - Dimensioni del prodotto e requisiti di ingombro 8
5 - Informazioni sull’installazione 12
6 - Istruzioni per l’installazione 13
7 - Alimentazione elettrica 16
Collegamento del forno alla rete elettrica 16
8 - Pannello di controllo 18
Forno singolo 18
Doppio forno 19
9 - Informazioni generali sul forno 20
10 - Suggerimenti generali per il forno 21
11 - Istruzioni per l’uso 22
Griglie del forno 22
Griglie telescopiche (allungabile) del forno 23
12 - Impostazioni utente 24
13 - Impostazioni utente 27
14 - Avvio del forno 28
15 - Funzionamento del forno in modalità a tempo 31
Tempo di cottura 31
Tempo di arresto 31
16 - Impostazione la sonda carne (se presente) 32
17 - Comprensione delle varie modalità del forno 34
18 - Ricette 38

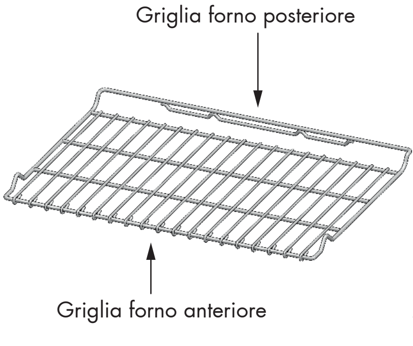
INDICE PAG.

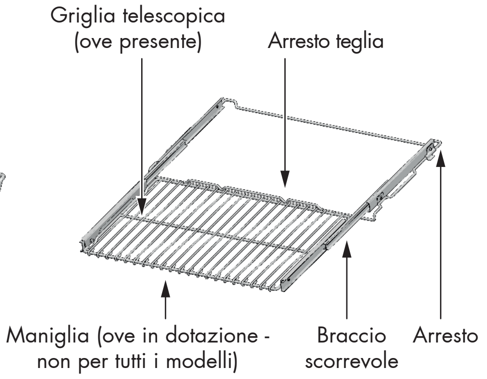
19 - Pizza Pizzeria 350°C (su alcuni modelli) 40
20 - Istruzioni modalità Sabbath (su alcuni modelli) 42
21 - Cura e pulizia del forno 43
Autopulizia del forno 43
Preparazione del forno per l’autopulizia 43
22 - Come impostare la modalità autopulizia 44
23 - Sistema di Blocco della Porta (disponibile solo in alcuni modelli) 45
24 - Sostituzione della luce del forno 46
25 - Caratteristiche del piano cottura 47
26 - Element and Control Setting 51
Manopole di comando e regolazione del livello di potenza 51
Impostazione funzione timer 51
27 - Avviso sulla cottura 55
28 - Funzionamento della griglia sul piano cottura 56
29 - Funzionamento del piano cottura a induzione 58
30 - Strumenti di cottura 60
Come funziona il riscaldamento a INDUZIONE 60
Limitazione del tempo di funzionamento 60
31 - Cura generale del forno 62
Come usare la tabella di pulizia del forno 62
32 - Finiture forno/Metodi di pulizia 63
33 - Pulizia del piano cottura 64
34 - Risoluzione problemi funzionali 65
35 - Risoluzione problemi funzionali del PIANO COTTURA 66
36 - Risoluzione problemi di cottura 67
37 - Assistenza e manutenzione 68

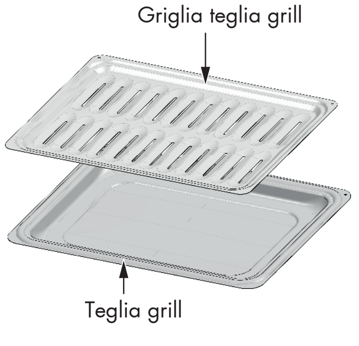
CARATTERISTICHE DEL FORNO


Pannello display
Prese d’aria di raffreddamento
Guarnizione sportello
Luce alogena
Targhetta con modello e num. di serie
Bruciatore inferiore (nascosto)
Bruciatore grill
Luce alogena
Luce alogena
6
5
4
3
2
1
Ventola a convezione (nascosta)

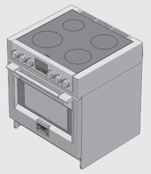
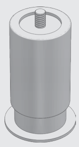
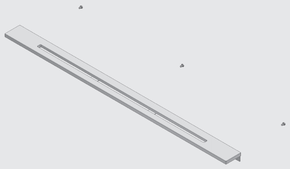
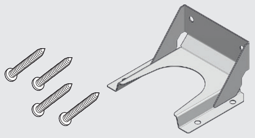
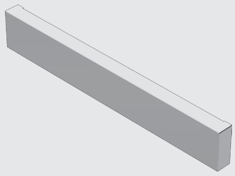
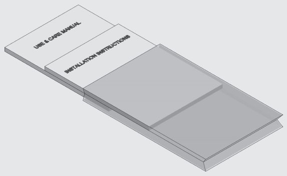
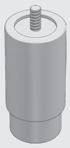
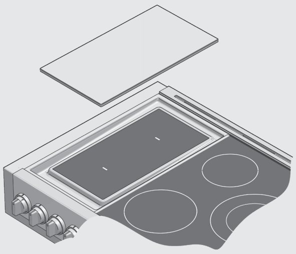

Pannello display
Prese d’aria di raffreddamento
Guarnizione sportello
Luce alogena
Luce alogena
Bruciatore inferiore (nascosto)
Targhetta con modello e num. di serie
Bruciatore grill
Luce alogena
6
5
4
3
2
1
Luce alogena
Bruciatore inferiore (nascosto)
Ventola a convezione (nascosta)


Griglia forno posteriore
Griglia forno anteriore

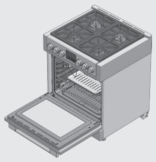
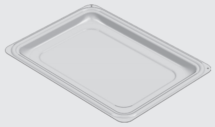
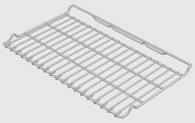
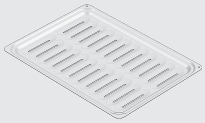
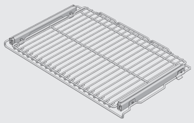
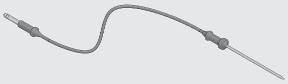
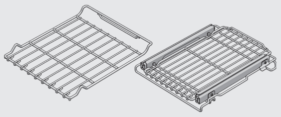

Griglia telescopica (ove presente)
Arresto teglia
Maniglia (ove in dotazione - non per tutti i modelli)
Braccio scorrevole
Arresto


Griglia teglia grill
Teglia grill

FORNITURA DEL BLOCCO CUCINA

	Q.TÀ	DESCRIZIONE		Q.TÀ	DESCRIZIONE
	1	BLOCCO CUCINA		1	PIEDINO CON COLLARE
	1	PARASCHIZZI DA 3” CON TRE VITI DI FISSAGGIO		1	QUATTRO VITI DI FISSAGGIO ANTIRIBALTAMENTO
	1	COPERTURA ANTICALCI			MANUALE E DOCUMENTAZIONE GENERALE
		3 PIEDINI (mod. 30’’- 36’’) 5 PIEDINI (mod. 48’’)		1	“ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE”
	1	Piastra (solo per la versione piastra da 48”)		1	“USO E MANUTENZIONE”

ACCESSORI

	Q.TÀ	DESCRIZIONE		Q.TÀ	DESCRIZIONE
	1 2	FORNO FORNI (PER BLOCCO CUCINA DA 48”)		1	TEGLIA SMALTATA
	2	GRIGLIE CROMATE		1	LECCARDA SMALTATA
	1	GRIGLIA CROMATA TELESCOPICA		1	SONDA TERMICA CARNE
	2	GRIGLIE CROMATE			

IMPORTANTE:	Conservare il presente manuale ad uso dell'elettricista locale.
INSTATORE:	Lasciare il presente manuale al proprietario per future consultazioni.
PROPRIETARIO:	Conservare il presente manuale per future consultazioni.

Fare attenzione ai seguenti simboli presenti nel manuale:

⚠ PERICOLO

Si corre il rischio di morte o lesioni gravi se non si rispettano IMMEDIATAMENTE queste indicazioni.

⚠ AVVERTENZA

Si tratta del simbolo di un avviso di sicurezza. Questo simbolo segnala potenziali pericoli che possono comportare la morte o lesioni gravi per l'utente o per gli altri. Si corre il rischio di morte o lesioni gravi se non si rispettano queste indicazioni.

LEGGERE E CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE DI ISTRUZIONI.

Per l´installatore:
Lasciare il presente manuale di istruzioni insieme all'apparecchio.

Per il cliente:
Conservare questo manuale di istruzioni per future consultazioni.

⚠ ISTRUZIONI IMPORTANTI ⚠

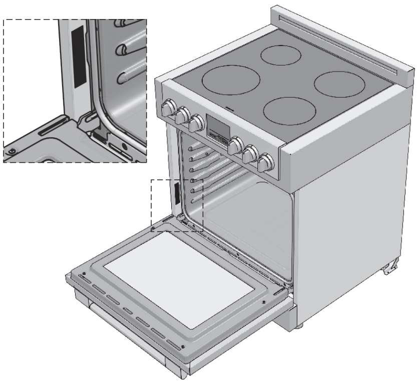
Leggere il manuale nella sua interezza prima di usare l'apparecchio.

L'utente è responsabile della corretta installazione. Far installare la cucina da un tecnico qualificato.

⚠ IMPORTANTE

- Rispettare tutte le leggi e normative applicabili in vigore.
- Annotare il modello e il numero di serie prima di installare la cucina. Entrambi i numeri si trovano sulla targhetta dei dati tecnici come da illustrazione seguente.

POSIZIONE DELLA TARGHETTA DATI TECNICI



Prima di iniziare l'installazione

- Verificare il luogo di installazione. Il luogo di installazione deve essere lontano da zone particolarmente ventilate quali finestre, porte e bocchette di riscaldamento o ventilatori.
- La messa a terra è obbligatoria. Vedi "Requisiti elettrici"

⚠ IMPORTANTE

L'apparecchio deve essere collegato da un tecnico qualificato in conformità con le normative vigenti. La targhetta del forno è ancora visibile dopo che l'apparecchio è stato installato.

Questa targhetta, che è visibile quando viene aperta la porta del forno, riporta tutti i dati di identificazione.

Seguire con attenzione le istruzioni e i suggerimenti per garantire l'uso sicuro e corretto di questo prodotto.

⚠ IMPORTANTE

QUESTO APPARECCHIO È PROGETTATO ESCLUSIVAMENTE PER UTILIZZO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE NON DEVE ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE IN CASO DI LESIONI O DANNI CAUSATI DA UNA INSTALLAZIONE NON CORRETTA O DA UN UTILIZZO INADATTO, ERRATO O IMPROBABILE.

⚠ IMPORTANTE

QUESTO APPARECCHIO NON È STATO INTESO PER L'USO DA PARTE DI PERSONE (INCLUSI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI O MANCANZA DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE NON VENGANO SUPERVISIONATI O ISTRUITI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA.

I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI AL FINE DI EVITARE CHE GIOCHINO CON L'ELETTRODOMESTICO.

- **Non smontare alcuna parte prima di aver scollegato l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- Non utilizzare l'apparecchio se una qualsiasi parte risulta danneggiata (esempio: un vetro). Scollegarlo dalla rete elettrica e contattare l'assistenza tecnica.
- Prima di utilizzare il forno, è opportuno farlo funzionare vuoto alla massima temperatura per circa un'ora onde eliminare l'odore del materiale isolante.
- Quando viene utilizzato il grill in tutti i modelli tenere la porta chiusa.
- Il ventilatore di raffreddamento, quando presente, può rimanere in funzione anche dopo lo spegnimento del forno (fintanto che questo è caldo).
- **Il forno si riscalda durante il funzionamento: non toccare le resistenze poste all'interno del forno.**
- **Durante il funzionamento del forno, anche la parte frontale si riscalda: è quindi importante tenere lontano i bambini, in particolar modo durante la fase di autopulizia (se presente).**
- Genitori e persone adulte devono prestare particolare attenzione quando utilizzano l'apparecchio in presenza di bambini.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati per evitare che non giochino con l'apparecchio.
- **Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.**
- Questo apparecchio non è inteso per un utilizzo da parte di persone (inclusi bambini di età superiore agli 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sottoposti a supervisione o non venga data loro istruzione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- **Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.**
- Per evitare il danneggiamento il rivestimento in smalto, non coprire in alcun modo la suola della muffola (con fogli di alluminio, teglie o in altra maniera).
- Non usare pulitori abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, essi possono graffiare la superficie provocando la frantumazione del vetro.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per la pulizia.

- Prima di eseguire l'autopulizia, tirare fuori tutti gli accessori (grill, piatti, pirofile) per evitare di danneggiarli, togliere i residui di cottura di grandi dimensioni e chiudere la porta, assicurandosi che sia chiusa correttamente.
- Il forno deve essere freddo e spento prima di togliere la porta. In caso contrario si corre il rischio di ustioni o folgorazioni.
- Per prevenire il surriscaldamento non installare l'apparecchio dietro una porta decorativa.

⚠ AVVERTENZA

Per evitare il rischio di scosse elettriche assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

- Utilizzare esclusivamente la sonda carne fornita con l'apparecchio.
- Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio potrebbe richiedere una maggiore ventilazione, ad esempio aprire una finestra o un livello più elevato di ventilazione meccanica, se presente.
- Non usare recipienti di cottura o padelle che superano i bordi del piano cottura.

Rispettare le seguenti indicazioni per ridurre il rischio di ustioni durante l'uso del piano cottura:

- Non lasciare bambini e animali domestici soli o senza supervisione nell'area in cui è in uso l'apparecchio.
- Non lasciare che i bambini si siedano o salgano in piedi sull'apparecchio.
- Non conservare materiali infiammabili sul piano cottura o nelle sue vicinanze.
- Usare solo presine asciutte; usando presine umide o bagnate su una superficie surriscaldata si corre il rischio di ustionarsi con il vapore.
- Non lasciare incustodito il piano cottura durante l'uso.
- Posizionare sempre i manici degli utensili verso l'interno in modo che non sporgano verso le aree di lavoro adiacenti, gli altri bruciatori o dal bordo del piano cottura.
- Indossare un abbigliamento adeguato. Non indossare mai indumenti svolazzanti o maniche pendenti mentre si cucina.
- Non pulire il piano cottura quando è ancora bollente. Alcuni detergenti producono fumi tossici se applicati su una superficie bollente

⚠ ATTENZIONE

Non lasciare sull'apparecchio pentole/padelle vuote.

⚠ ATTENZIONE

Non lasciare sull'apparecchio oggetti che possano attrarre i bambini.
Se un bambino dovesse arrampicarsi sulla cucina per raggiungere questi oggetti, potrebbe subire gravi lesioni.

Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:

1. Non conservare materiali infiammabili nel forno o nelle sue vicinanze.
2. Non usare acqua per spegnere incendi alimentati da grasso. Soffocare le fiamme o usare un estintore a polvere o a schiuma.
3. Si consiglia vivamente di tenere a disposizione e ben visibile un estintore nelle vicinanze di elettrodomestici destinati alla cottura degli alimenti.
4. Non far bruciare gli alimenti. Controllare attentamente il forno se al suo interno sono stati inseriti materiali combustibili come carta, plastica o di altro tipo.
5. Non usare l'interno del forno per conservare alimenti. Non lasciare oggetti di carta, utensili da cucina o alimenti all'interno del forno quando non è in uso.
6. Tenere la porta chiusa se questi materiali dovessero incendiarsi all'interno del forno. Spegnere il forno e disconnettere la linea dal quadro elettrico.
7. Non ostruire le aperture di ventilazione.
8. Accertarsi che la ventola si accenda quando il forno è in funzione. Non utilizzare il forno se la ventola non funziona. Contattare un centro assistenza autorizzato.
9. Per la propria sicurezza indossare un abbigliamento adeguato. Non indossare indumenti svolazzanti o maniche pendenti mentre si utilizza la cucina.

Sicurezza del forno

- Legare i capelli lunghi e non lasciarli penzolare liberamente.
- Non toccare le resistenze o le superfici interne del forno.
- Le resistenze possono essere bollenti anche quando sono di colore scuro. Le superfici interne di un forno possono diventare sufficientemente bollenti da causare ustioni.
- Durante e dopo l'uso, non toccare né lasciare che gli indumenti o materiali infiammabili vengano a contatto con le resistenze o le superfici interne del forno finché non si sono sufficientemente raffreddate. Le altre superfici dell'apparecchio possono diventare sufficientemente bollenti da causare ustioni, ad esempio le aperture di ventilazione del forno e le superfici accanto a tali aperture, la porta del forno e il vetro della porta.
- Il bordo superiore e i lati della porta del forno possono diventare sufficientemente bollenti da causare ustioni.
- Aprire la porta con cautela. Aprire leggermente la porta per far uscire l'aria calda o il vapore prima di rimuovere o reinserire gli alimenti.
- Non scaldare contenitori per alimenti non ancora aperti. Al loro interno può accumularsi della pressione che causerebbe l'esplosione del contenitore ed eventuali lesioni.
- Posizionare le griglie del forno all'altezza desiderata sempre quando il forno è freddo. Se è necessario estrarre una griglia quando il forno è bollente non lasciare che le presine tocchino le resistenze.
- Utilizzare solo presine asciutte. Le presine umide o bagnate possono causare ustioni da vapore se vengono a contatto con superfici bollenti. Non lasciare che le presine tocchino le resistenze quando sono bollenti. Non usare canovacci o altri tessuti ingombranti.

Sicurezza del piano cottura

Utilizzo di dimensioni appropriate delle padelle

- Questo apparecchio è dotato di una o più unità di superficie di dimensioni diverse. Selezionare gli utensili con fondo piatto abbastanza grande da coprire l'elemento riscaldante dell'unità di superficie. L'utilizzo di utensili sottodimensionati espone una porzione dell'elemento riscaldante al contatto diretto e può far sì che gli indumenti prendano fuoco. Anche la corretta relazione dell'utensile con il bruciatore migliora l'efficienza.

Le impugnature degli utensili devono essere girate verso l'interno e non estendersi su unità di superficie adiacenti

- Per ridurre il rischio di ustioni, l'accensione di materiali infiammabili e spandimenti da contatto involontario con l'utensile, il manico degli utensili deve essere posizionato in modo che sia rivolto verso l'interno e non si estenda oltre le superfici delle unità adiacenti.

Non cucinare su un piano cottura rotto

- Se il piano cottura dovesse rompersi, le soluzioni di pulizia e gli sversamenti potrebbero penetrare nel piano di cottura rotto e creare un rischio di scosse elettriche. Contattare immediatamente un tecnico qualificato.

Pulire con cautela il piano cottura

- Se vengono usati una spugna o un panno umido per pulire gli sversamenti in una zona di cottura calda, fare attenzione ad evitare ustioni da vapore. Alcuni detergenti possono produrre fumi nocivi se applicati su una superficie calda.

Sicurezza per forni autopulenti

- Accertarsi che la porta sia bloccata e che non possa aprirsi una volta ruotate la manopola in posizione PULIZIA e una volta apparsa l'icona del blocco porta. Se la porta non si blocca, ruotare la manopola di selezione della modalità di cottura su OFF e non avviare la pulizia automatica. Contattare l'assistenza.
- Non pulire la guarnizione della porta. È essenziale per una tenuta ottimale. Non strofinare, danneggiare, spostare o rimuovere la guarnizione della porta.
- Non usare detergenti commerciali da forno o rivestimenti protettivi per forno di alcun tipo all'interno del forno o attorno alle parti del forno.
- Pulire solo le parti del forno indicate nel manuale.
- Prima di avviare la pulizia automatica del forno, rimuovere la teglia, le griglie (solo se non sono in porcellana), altri utensili e sostanze eventualmente traboccate e ancora morbide.

⚠ AVVERTENZA

L'eliminazione dello sporco durante la pulizia automatica genera prodotti di scarto che si trovano in questa lista di sostanze.
Per ridurre al minimo l'esposizione a queste sostanze, usare il forno sempre in accordo con le istruzioni del manuale e prevedere una buona aerazione della stanza durante e subito dopo la pulizia automatica del forno.

Avvertenze per l'installazione elettrica

⚠ AVVERTENZA

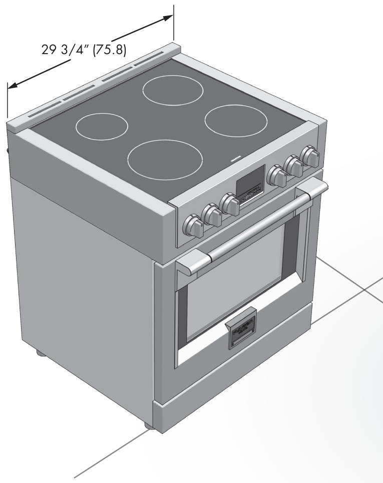
L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da un installatore qualificato o da un centro di assistenza.

⚠ ATTENZIONE

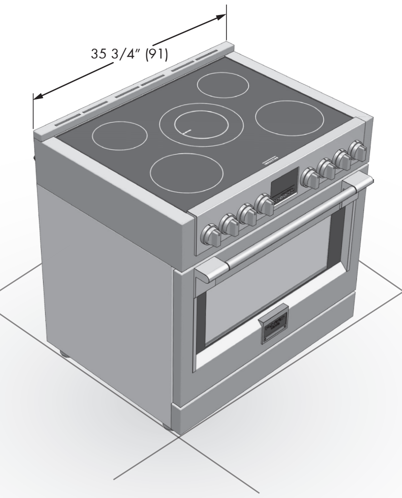
- Scollegare sempre la spina elettrica dalla presa a muro prima di manutentare questa unità.
- Per la sicurezza personale questo apparecchio deve essere messo a terra.
- Non tagliare né rimuovere mai il terzo polo (massa) dal cavo di alimentazione.

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

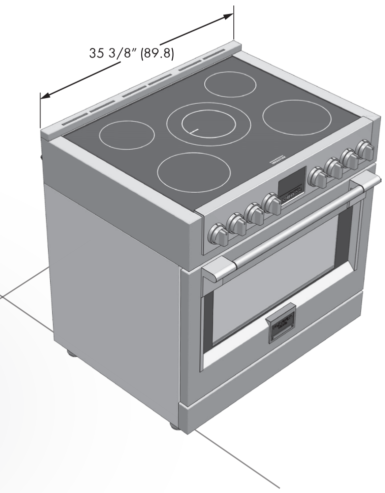
Modelli di cucine



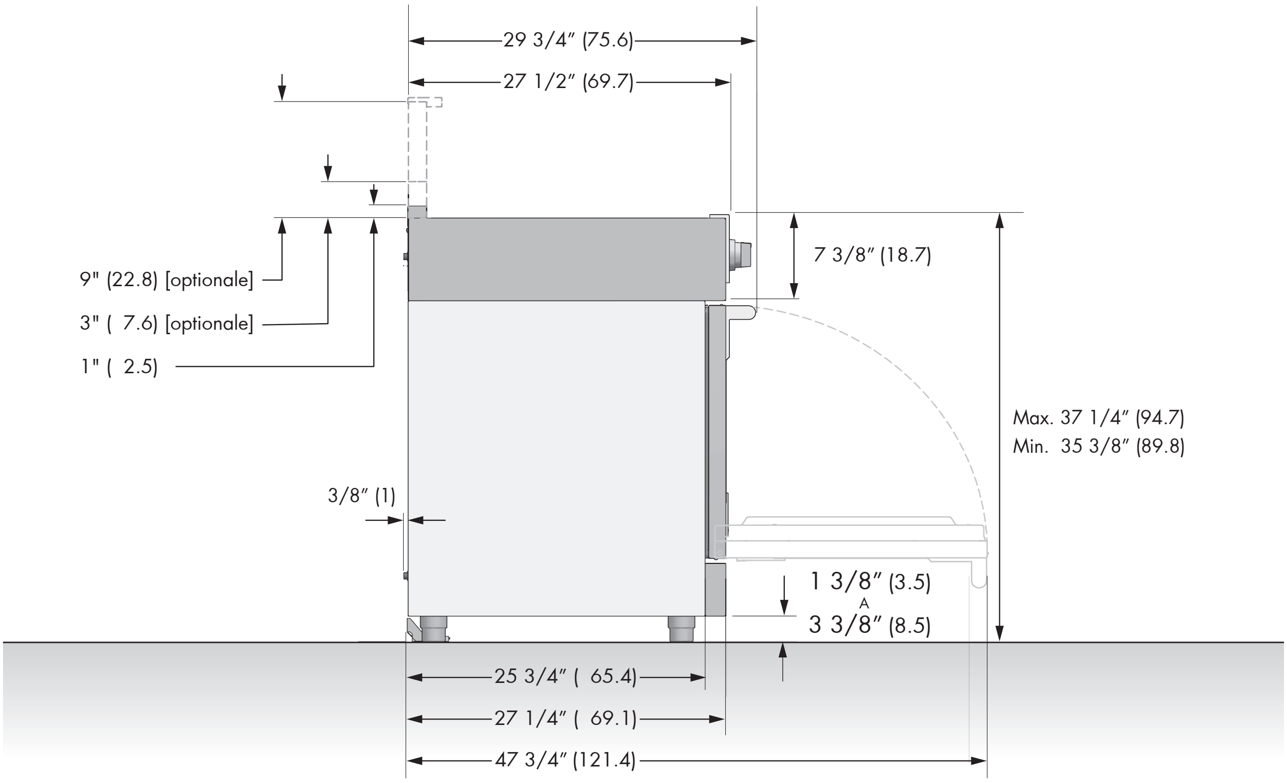
FSRC 3004 P MI MK 2F *



FSRC 3605 P MI MK 2F *

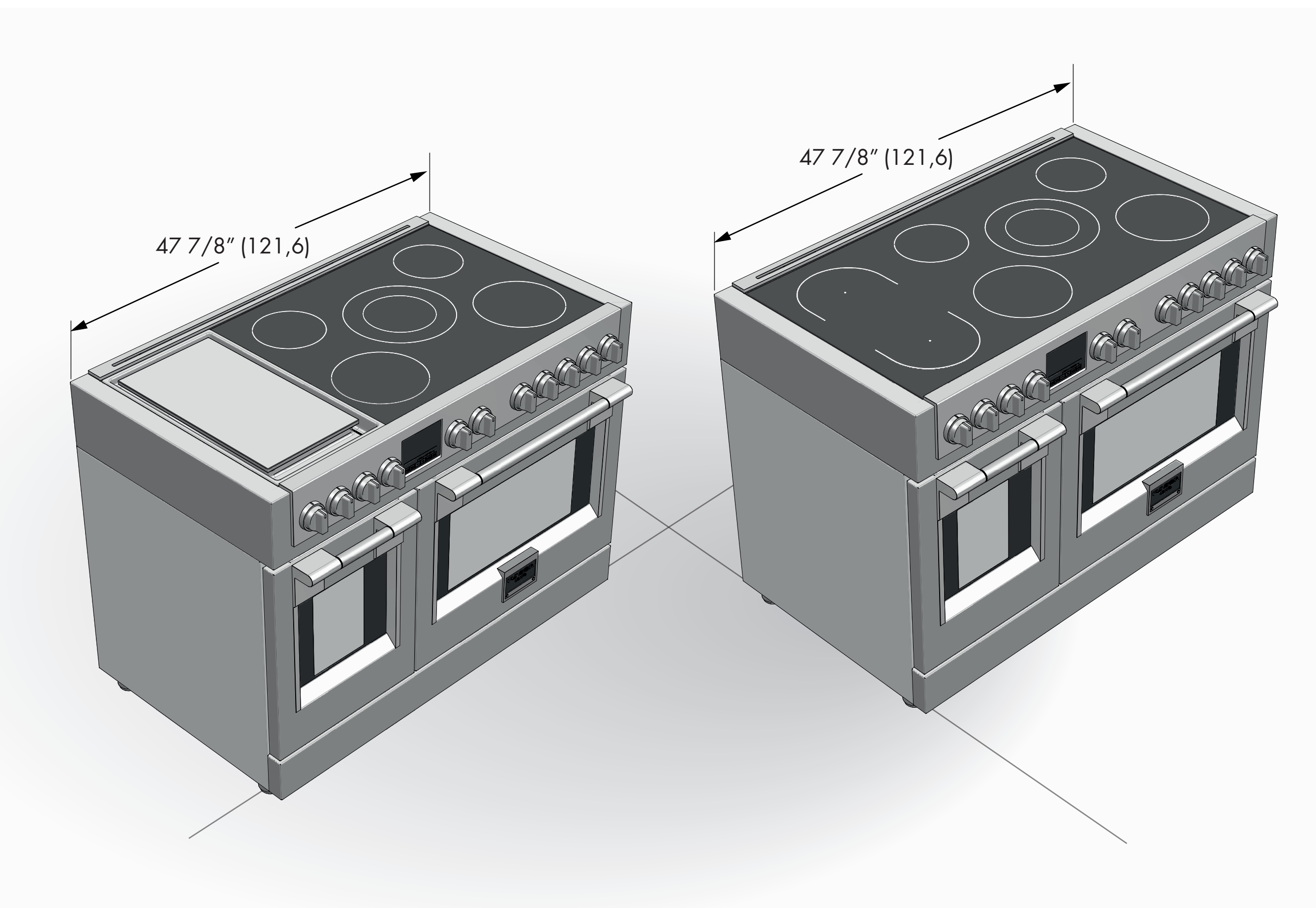


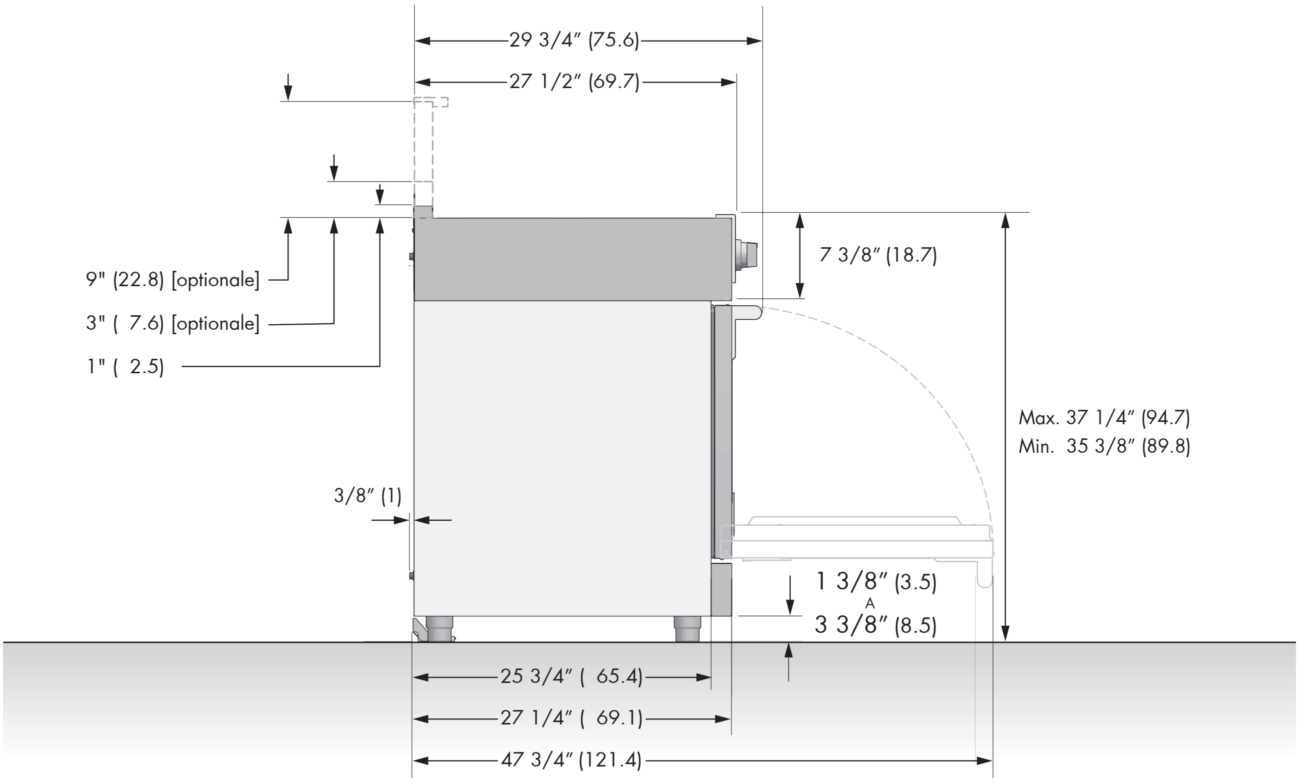
FSRC 9005 P MI MK 2F *


29 3/4″ (75.6)
27 1/2″ (69.7)
7 3/8″ (18.7)
9" (22.8) [optionale]
3" (7.6) [optionale]
1" (2.5)
Max. 37 1/4″ (94.7)
Min. 35 3/8″ (89.8)
3/8″ (1)
1 3/8″ (3.5)
A
3 3/8″ (8.5)
25 3/4″ (65.4)
27 1/4″ (69.1)
47 3/4″ (121.4)

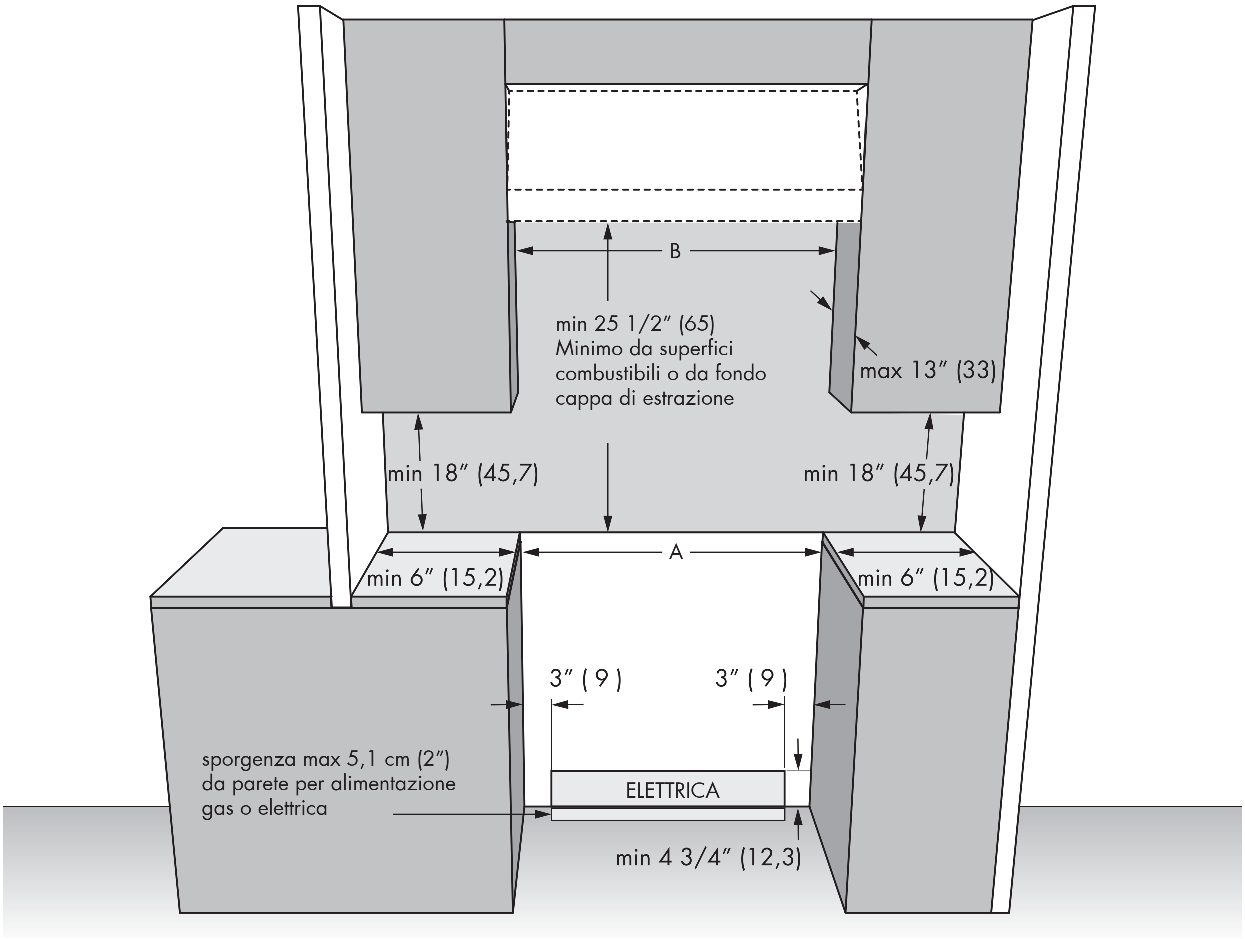
DIMENSIONI DEL PRODOTTO

Modelli blocchi cucina con larghezza 48”


47 7/8″ (121,6)
47 7/8″ (121,6)


29 3/4″ (75.6)
27 1/2″ (69.7)
9" (22.8) [optionale]
3" (7.6) [optionale]
1" (2.5)
7 3/8″ (18.7)
Max. 37 1/4″ (94.7)
Min. 35 3/8″ (89.8)
3/8″ (1)
1 3/8″ (3.5)
A
3 3/8″ (8.5)
25 3/4″ (65.4)
27 1/4″ (69.1)
47 3/4″ (121.4)

REQUISITI DI SCOLLEGAMENTO


B
min 25 1/2″ (65)
Minimo da superfici
combustibili o da fondo
cappa di estrazione
max 13″ (33)
min 18″ (45,7)
min 18″ (45,7)
A
min 6″ (15,2)
min 6″ (15,2)
3″ (9)
3″ (9)
sporgenza max 5,1 cm (2″)
da parete per alimentazione
gas o elettrica
ELETTRICA
min 4 3/4″ (12,3)

L’intera superficie della parete posteriore sopra la cucina e sotto la cappa deve essere rivestita di un materiale non combustibile.

*Consultare la normativa locale per la posizione esatta.

LARGHEZZA DELL'APERTURA	A e B	
Cucina da 76,2 cm (30″)	76.2 cm	(30″)
Cucina da 91,4 cm (36′′)	91.4 cm	(36″)
Cucina da 90,1 cm (35 1/2″)	90.1 cm	(35 1/2″)
Cucina da 122 cm (48″)	122 cm	(48″)

Distanze minime:

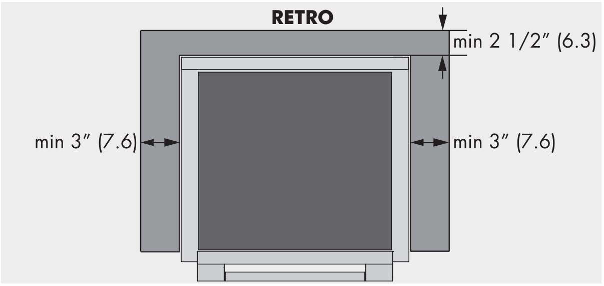
Sopra la superficie di cottura (oltre 91,4 cm [36″])

- Fianchi - 7,6 cm (3″)
- Entro una distanza laterale di 7,6 cm (3″), i pensili con profondità massima di 33,0 cm (13″) devono essere posizionati almeno 45,7 cm (18″) sopra la superficie di cottura
- Protezione posteriore - 0 con 7,6 cm (3″)

ALTRE DISTANZE:

Per l’installazione a isola, mantenere almeno 6,3 cm (2- ½″) tra il perimetro esterno dell’apparecchio e il bordo posteriore del piano di lavoro e almeno 7,6 cm (3″) tra il perimetro esterno dell’apparecchio e i bordi laterali del piano di lavoro (vedi vista dall’alto).

INSTALLAZIONE A FILO


RETRO
min 2 1/2″ (6.3)
min 3″ (7.6)
min 3″ (7.6)

Prima di spostare la cucina, proteggere i pavimenti e fissare la/e porta/e del forno per evitare danni.

Combinazioni con cappa aspirante:

Si consiglia di installare queste cucine insieme a una cappa aspirante idonea montata in corrispondenza.
A causa dell'elevata potenza termica dell'apparecchio, va posta particolare attenzione all'installazione della cappa e delle tubature per garantire il rispetto delle normative edilizie locali.

AVVERTENZA

Di seguito sono indicate le distanze minime da rispettare per le superfici orizzontali che si trovano sopra la cucina, misurate rispetto alla superficie di cottura. Il mancato rispetto di queste indicazioni può comportare un rischio di incendio.

- Una cappa personalizzata con superfici orizzontali combustibili esposte deve essere dotata di funzione Auto-On (accensione automatica).
- Per l'installazione di altre cappe, consultare le istruzioni di installazione per conoscere le distanze minime specifiche di ogni cappa.

ATTENZIONE

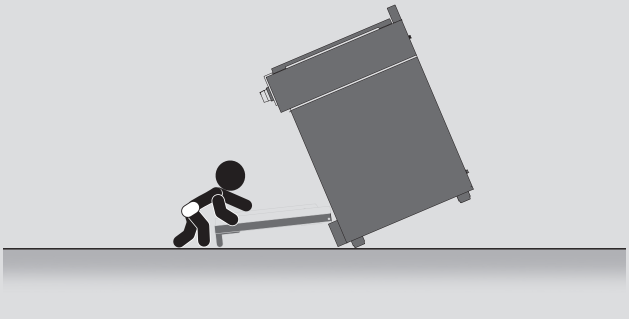
Queste cucine possono pesare fino a un massimo di 180 Kg (400 libbre). Smontando alcune parti si riduce significativamente il peso. A causa del peso e delle dimensioni della cucina e per ridurre il rischio di lesioni personali o di danneggiare il prodotto:

PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE SONO NECESSARIE DUE PERSONE.

Installazione della staffa anti-ribaltamento

AVVERTENZA

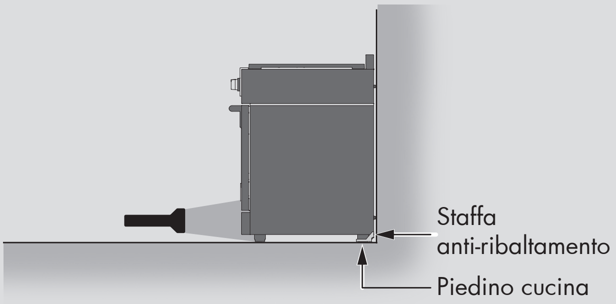
Pericolo di ribaltamento
Un bambino o un adulto possono ribaltare la cucina e rimanere uccisi. Accertarsi che la staffa anti-ribaltamento sia incastrata quando si sposta la cucina. Non mettere in funzione la cucina senza installare e incastrare la staffa anti-ribaltamento.
Il mancato rispetto di queste indicazioni può comportare la morte o gravi ustioni di bambini e adulti.



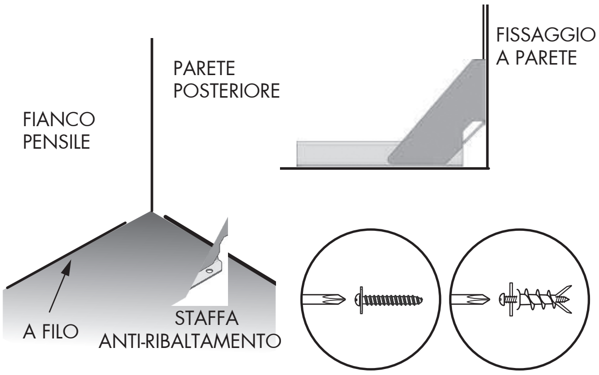
AVVERTENZA

Per verificare che la staffa anti-ribaltamento sia installata e incastrata:

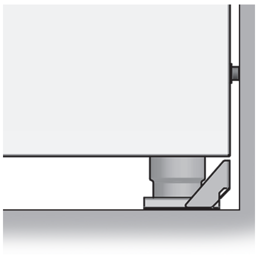
- Far scorrere la cucina in avanti.
- Verificare che la staffa anti-ribaltamento sia saldamente fissata al pavimento o alla parete.
- Rimettere in posizione la cucina in modo che il piedino posteriore della cucina si trovi sotto la staffa anti-ribaltamento.
- Vedi le istruzioni di installazione per maggiori dettagli.

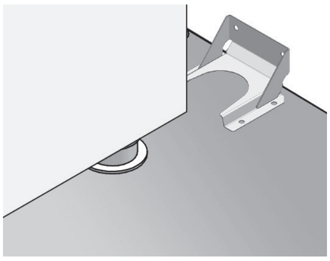


INSTALLAZIONE DELLA STAFFA ANTI-RIBALTAMENTO



Per strutture in calcestruzzo o cemento:
Utilizzare idonei elementi di fissaggio (non forniti).
Fissare la staffa alla parete e/o al pavimento con almeno 4 viti per legno (in dotazione).





La staffa anti-ribaltamento dovrebbe essere inserita nell'apertura del supporto anti-ribaltamento previsto sulla cucina.

AVVERTENZA

- **Pericolo per peso eccessivo**

  Sono necessarie due o più persone per l'installazione della cucina.
  Il mancato rispetto di questa istruzione può comportare lesioni alla schiena o di altro tipo.
- **Pericolo di taglio**

  Fare attenzione ai bordi taglienti. Utilizzare i terminali di polistirolo per trasportare il prodotto. Se non si pone la dovuta attenzione, si corre il rischio di procurarsi piccole lesioni o tagli.

Non ostruire il flusso dell'aria di combustione sulle prese d'aria del forno o attorno alla base o sotto il pannello anteriore inferiore della cucina. Evitare di toccare le aperture di ventilazione o le superfici circostanti poiché possono diventare bollenti durante il funzionamento.

SCELTA DELLA POSIZIONE DELLA CUCINA

Scegliere con attenzione il luogo di installazione della cucina.
L’apparecchio dovrebbe essere installato in una cucina, ma lontano da punti troppo ventilati.
Forti correnti d’aria possono essere causate dall’apertura di porte o finestre o anche da bocchette di riscaldamento e/o di condizionatori o da ventilatori.

NOTA IMPORTANTE

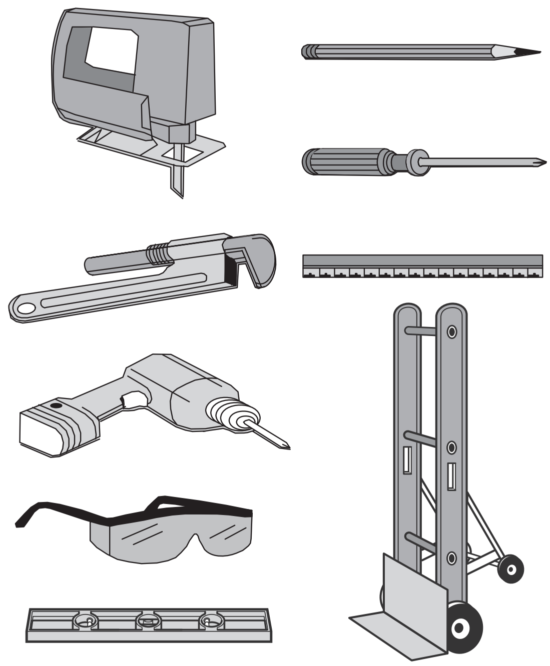
Se installata contro una superficie combustibile, per la cucina va prevista un'alzatina minima. Rispettare le distanze minime dalle superfici combustibili illustrate nelle figure delle pagine precedenti.

Prima di spostare la cucina, proteggere i pavimenti e fissare la/e porta/e del forno per evitare danni.

Non sollevare o trasportare la porta della cucina afferrandola dalla maniglia.

Per scongiurare il rischio di ustioni o incendio mentre ci si sporge su superfici riscaldate, è bene evitare di installare pensili sopra la cucina. Se non è possibile evitare di installare pensili in questo punto, si può ridurre il rischio installando una cappa aspirante che protegga orizzontalmente un’area minima oltre il fondo del pensile.

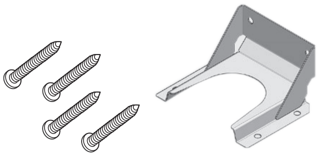
UTENSILI NECESSARI



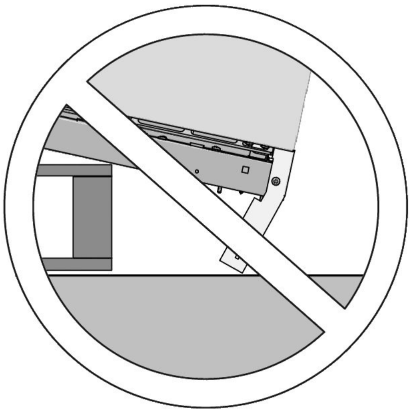
Prima di iniziare l’installazione, rimuovere il materiale di imballaggio e la busta dei documenti di accompagnamento dal piano cottura.
Prima di iniziare l’installazione, rimuovere le istruzioni di installazione dalla busta dei documenti di accompagnamento e leggerle attentamente.

MATERIALI IN DOTAZIONE

Viti di fissaggio
staffa
anti-ribaltamento



Non inclinare il blocco cucina su un lato durante l'installazione delle gambe. Le pareti laterali non sono progettate per sostenere il peso del blocco cucina e rischiano di piegarsi. Eventuali danni derivanti dal ribaltamento non saranno coperti da garanzia. Seguire il metodo di assemblaggio descritto nel Manuale di installazione allegato.

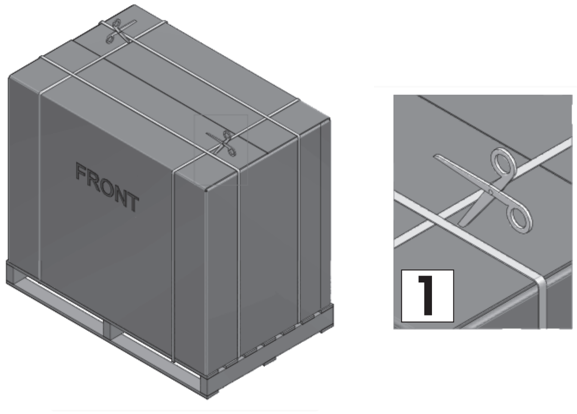


FASE 1

Tagliare la fascetta (1) e rimuovere le Istruzioni di installazione dalla parte superiore del blocco cucina, quindi leggerle attentamente prima di cominciare.

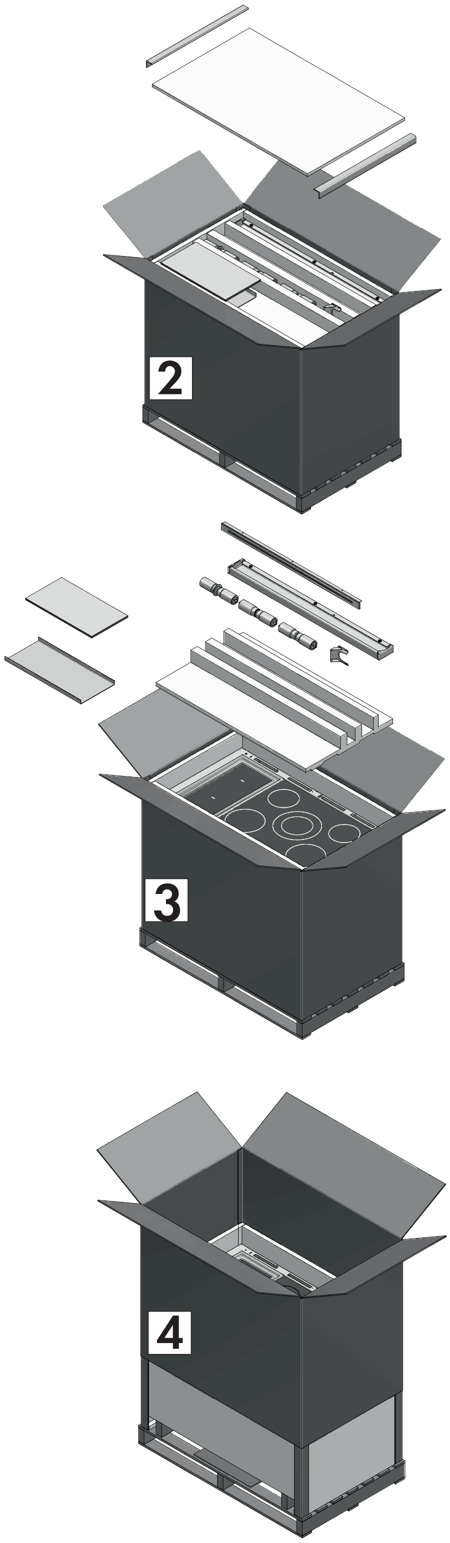
⚠ ATTENZIONE

Tenersi a distanza di sicurezza. Le estremità della fascetta tagliata potrebbero rimbalzare verso l'installatore.



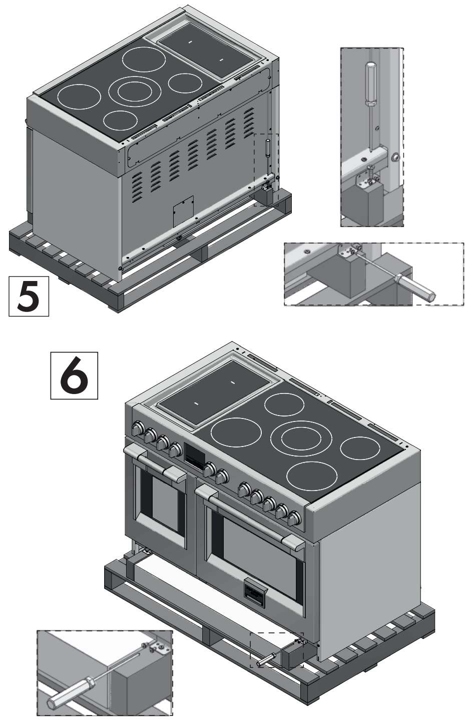
FASE 2

Aprire la parte superiore (2) e rimuovere gli accessori (3), quindi sollevare il rivestimento in cartone (4).



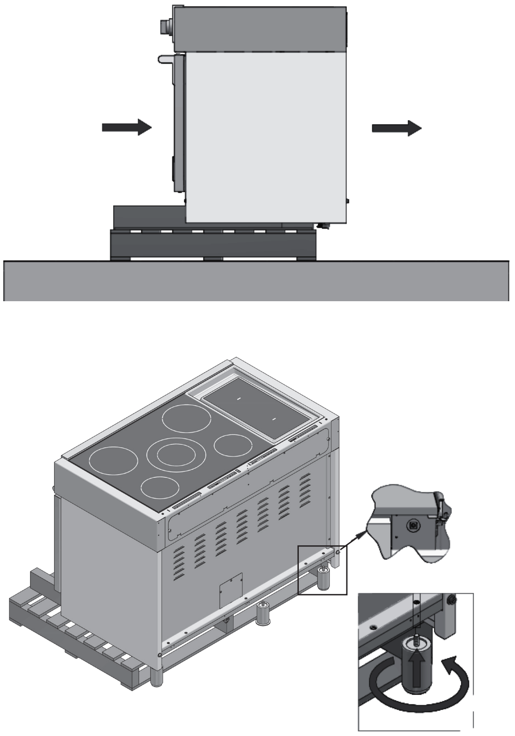
FASE 3 (solo per blocco cucina da 48”)

Rimuovere il supporto posteriore in legno (5) e le staffe di fissaggio metalliche anteriori (6).



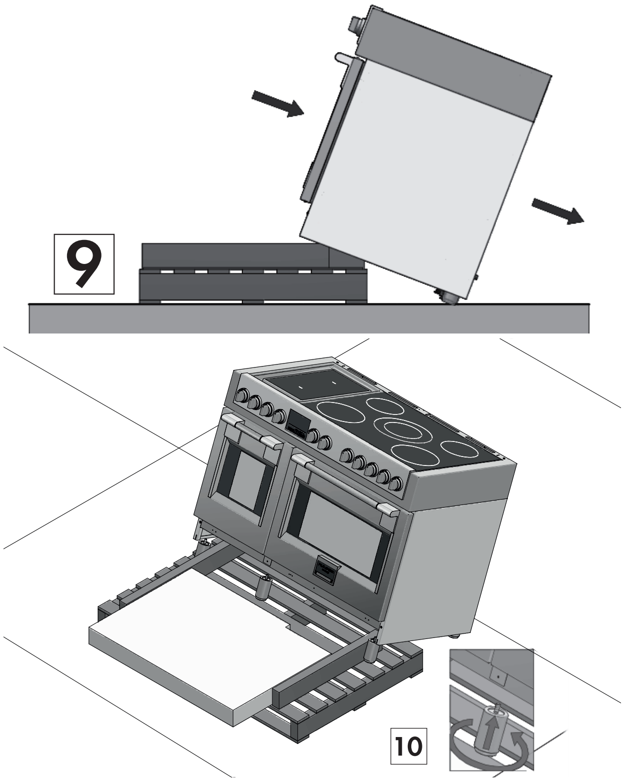
FASE 4

Far scorrere all’indietro il blocco cucina quanto basta per consentire l’installazione dei piedini posteriori.



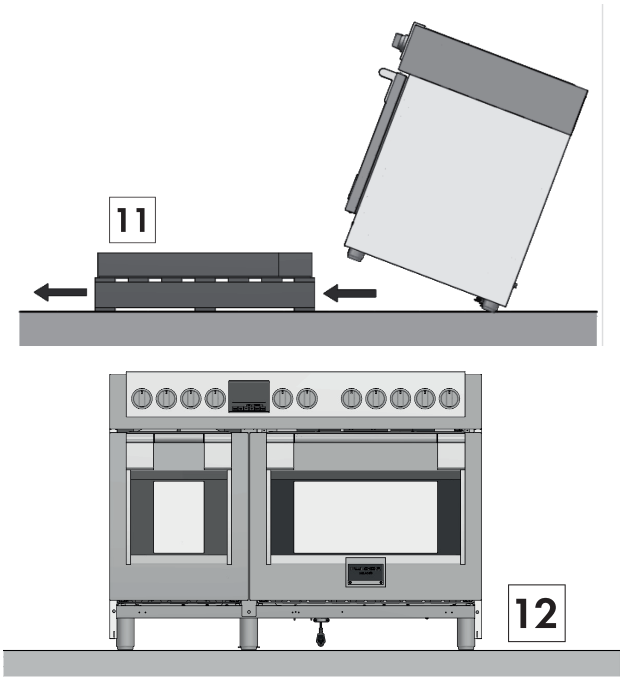
FASE 5

Continuare a farlo scorrere e inclinarlo all’indietro (9), appoggiando le gambe posteriori sul pavimento, quindi montare le gambe anteriori (10) mentre il blocco cucina è in tale posizione angolata, supportato dalle gambe posteriori e dal pattino.



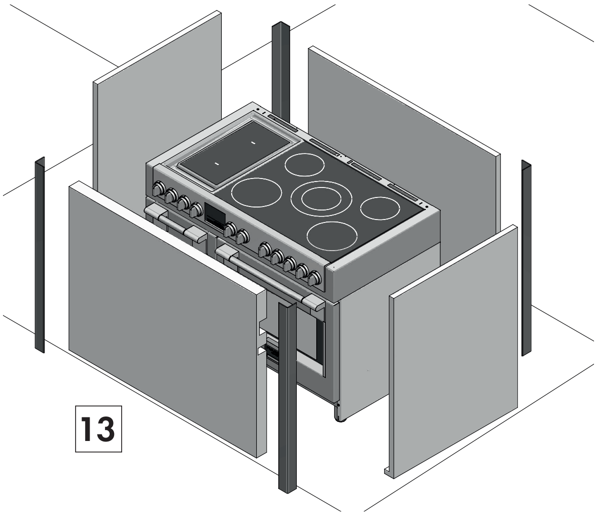
FASE 6

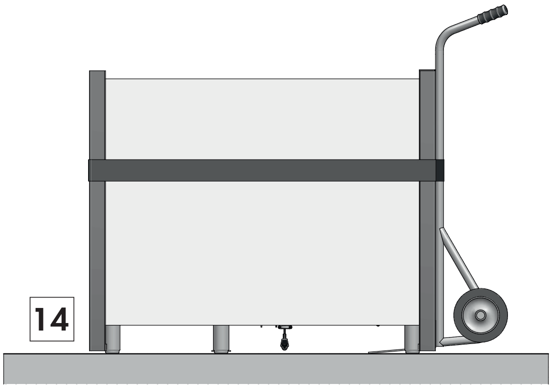
Rimuovere la base mentre si sostiene la parte anteriore del blocco cucina (11) e abbassare a terra in modo controllato (12).

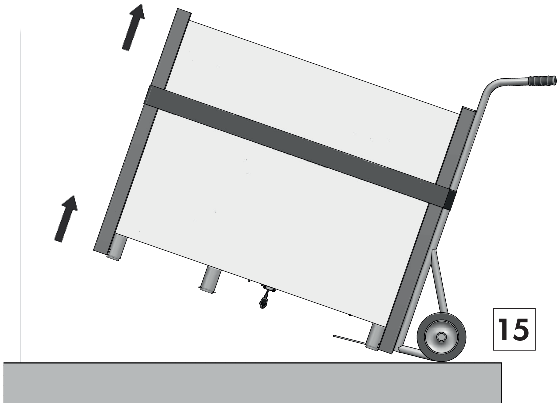


FASE 7

Qualora sia necessario spostare il blocco cucina, utilizzare l'imballaggio in schiuma espansa e/o cartone (13) e riposizionarli strategicamente attorno al blocco cucina per proteggerne le superfici rifinite dal contatto con il carrello a mano ed eventuali cinghie attorno all'unità (14). Nel caso di blocchi cucina più piccoli, è possibile utilizzare questa tecnica per rimuovere il blocco cucina dal pattino e installare le gambe (15). Inclinare il blocco cucina per abbassare le ruote del carrello a mano e farle scendere dal pattino. Durante lo spostamento nella posizione finale, al fine di proteggere la pavimentazione, posizionare le guide dell'elettrodomestico a terra a sinistra e a destra davanti all'apertura. Lo/gli sportello/i del forno aumenta/no notevolmente il peso complessivo del blocco cucina; potrebbe essere utile rimuoverlo/i se si sposta il blocco cucina per una distanza significativa. Fare riferimento ai manuali di istruzioni inclusi per informazioni su come rimuovere e reinstallare gli sportelli.

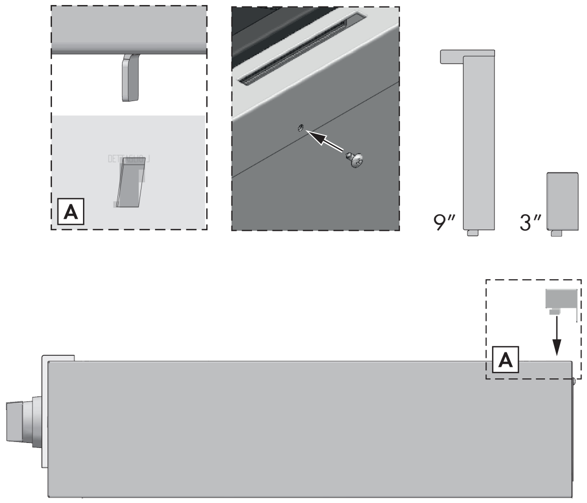






FASE 8

La dotazione standard di alcuni modelli include la finitura stile isola in ghisa preinstallata. Ove non sia preinstallata, seguire le istruzioni di installazione incluse insieme alla finitura a isola; la fornitura comprende anche un kit di viti e staffe. L'immagine in basso mostra l'installazione delle finiture / protezioni posteriori in acciaio inossidabile disponibili opzionalmente in stile isola, con altezza 3" e 9", che possono essere acquistate separatamente come accessori.



7 - Alimentazione elettrica

POTENZA ASSORBITA	FORNO GRANDE	FORNO PICCOLO
resistenza superiore forno:	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V	2100 + 700W 230V - 2100 + 700W 240V
resistenza inferiore forno:	3000W 230V - 3000W 240V	1750W 230V - 1750W 240V
elemento circolare (aria calda):	2x1300W 240V or 1x2500W 240V (a seconda del modello)	1x2500W 240V
lampada:	3x25W	2x25W
motore ventola aria calda:	2x44W or 1x44W (a seconda del modello)	1x28W
motore ventola di raffreddamento:	44W	44W
POTENZA MASSIMA ASSORBITA:		(vedere la targhetta)
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE:		(vedere la targhetta)

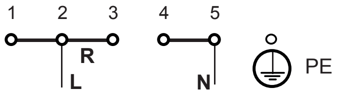
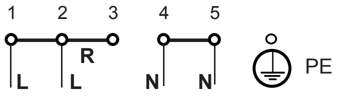
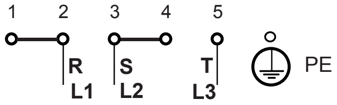
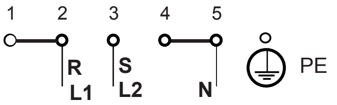
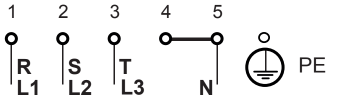
Collegamento del forno alla rete elettrica

⚠ AVVERTENZA

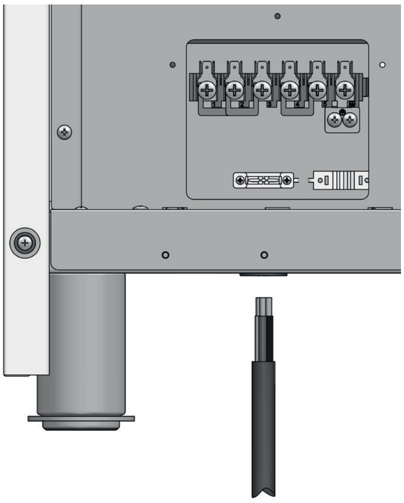
L'apparecchio deve essere collegato a terra.

L'apparecchio è solo per uso domestico.
La tensione di alimentazione e la potenza assorbita sono indicate sulla targhetta posta sul montante sinistro, visibile con la porta aperta.
Il collegamento deve essere eseguito da personale qualificato e conformemente alle normative in vigore.
In caso contrario nessun danno a persone o a cose può essere lamentato al costruttore.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da una persona qualificata, al fine di evitare incidenti.
L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica tramite un magnetotermico multipolare avente una distanza d'apertura dei contatti di almeno 3 mm assicurandosi che il cavo di terra non sia scollegato.
Per il collegamento, usare un cavo flessibile tenendo conto di lasciarlo sufficientemente lungo per consentire l'estrazione dell'apparecchio dal vano d'incasso per la successiva manutenzione.
La morsettiera si trova sul retro dell'apparecchio. Se si utilizza un nuovo cavo, farlo passare attraverso il morsetto ed eseguire i collegamenti come illustrato nello schema. Il filo di terra deve essere tagliato più lungo degli altri in modo che sia l'ultimo a staccarsi qualora il cavo venga tirato.
Una volta effettuato il collegamento, serrare il serracavo e chiudere lo sportellino della morsettiera.

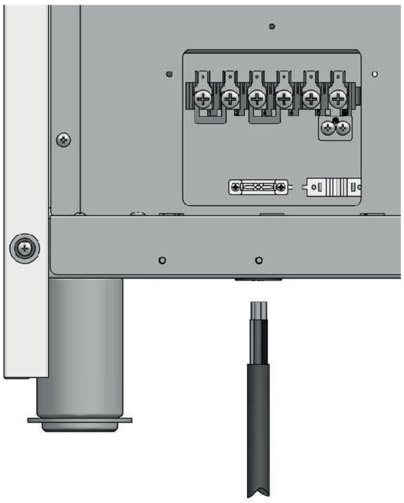
TIPI DI CAVO
H05RR-F
H05SS-F
H05VV-F
H05RN-F
H05V2V2-F
FG7OR

Figura	Schema	Cavo
A	220-240V~ or 240V~ 	(30")/75cm 3x10mm^2
		N/A
		N/A
A	220-240V~ or 240V~ 	(30")/75cm 5x2,5mm^2
		(36")/90cm 5x4mm^2
		(48")/122cm 5x4mm^2
B	220-240V 3~ or 240V 3~  1 2 3 4 5 R L1 S L2 T L3 PE	(30")/75cm 4x4 mm
		(36")/90cm 4x10mm^2
		(48")/122cm 4x10mm^2
C	380-415V 2N~ or 415V 2N~ 	(30")/75cm 4x4 mm
		(36")/90cm 4x4mm^2
		(48")/122cm 4x10mm^2
D	380-415V 3N~ or 415V 3N~  1 2 3 4 5 R L1 S L2 T L3 N PE	(30")/75cm 5x1.5mm^2
		(36")/90cm 5x4mm^2
		(48")/122cm 5x4mm^2

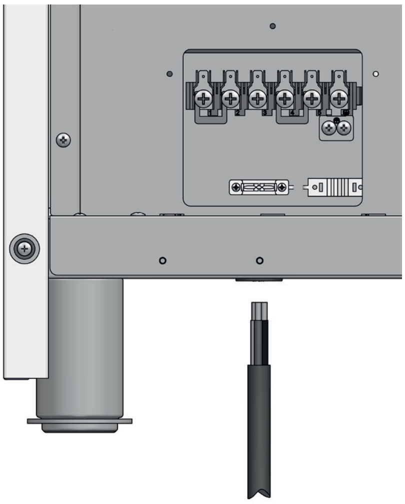
COLLEGAMENTO A



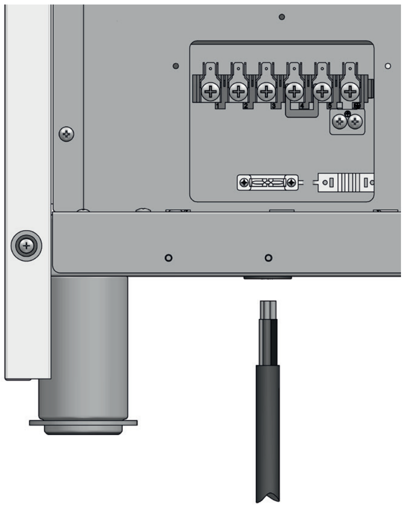
COLLEGAMENTO B



COLLEGAMENTO C



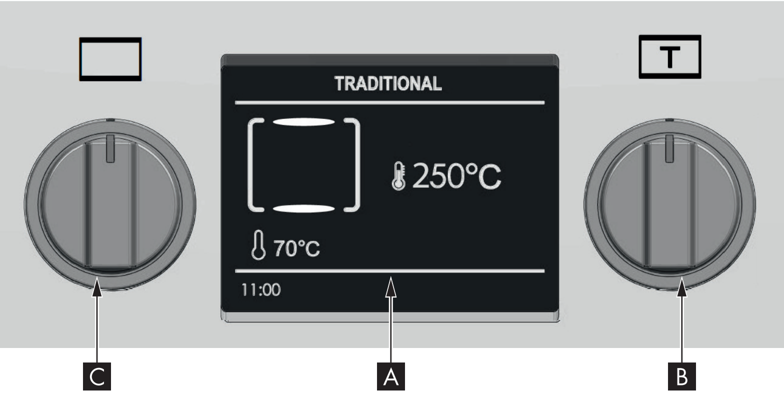
COLLEGAMENTO D



Forno singolo

L’apparecchio potrebbe variare leggermente rispetto alle illustrazioni riportate di seguito.

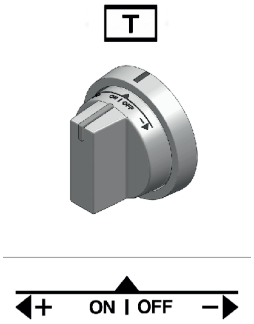
A - Display di visualizzazione
B - Manopola della temperatura
C - Manopola funzioni



Manopole di comando

Per azionare le manopole di comando, ruotarle verso sinistra/destra e premere delicatamente. Il controllo non funziona se si preme o si ruota più di una manopola contemporaneamente.

MANOPOLA ACCENSIONE/SPEGNIMENTO E TEMPERATURA

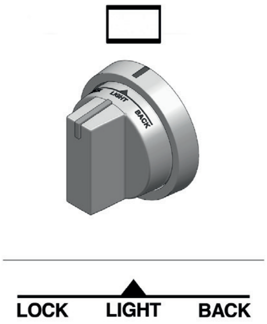


PRESSIONE ON/OFF: Consente di ACCENDERE e SPEGNERE il forno.

ROTAZIONE ◀ + : Aumenta l'impostazione della temperatura

ROTAZIONE - ▶ : Diminuisce l'impostazione della temperatura

MANOPOLA FUNZIONI



PRESSIONE OK: Per confermare l'impostazione e avviare la cottura.
PRESSIONE SU LIGHT (LUCE): Per ACCENDERE e SPEGNERE la luce del forno, solo durante la cottura.
ROTAZIONE A SINISTRA ◀ : Ruotare per spostare la selezione del display.
ROTAZIONE A DESTRA ▶ : Ruotare per spostare la selezione del display.
ROTAZIONE SU BACK (INDIETRO) (2 sec.): Ritorna alla pagina di visualizzazione precedente.
ROTAZIONE SU LOCK (BLOCCO) (2 sec.): Attivazione del tasto e del Blocco porta.

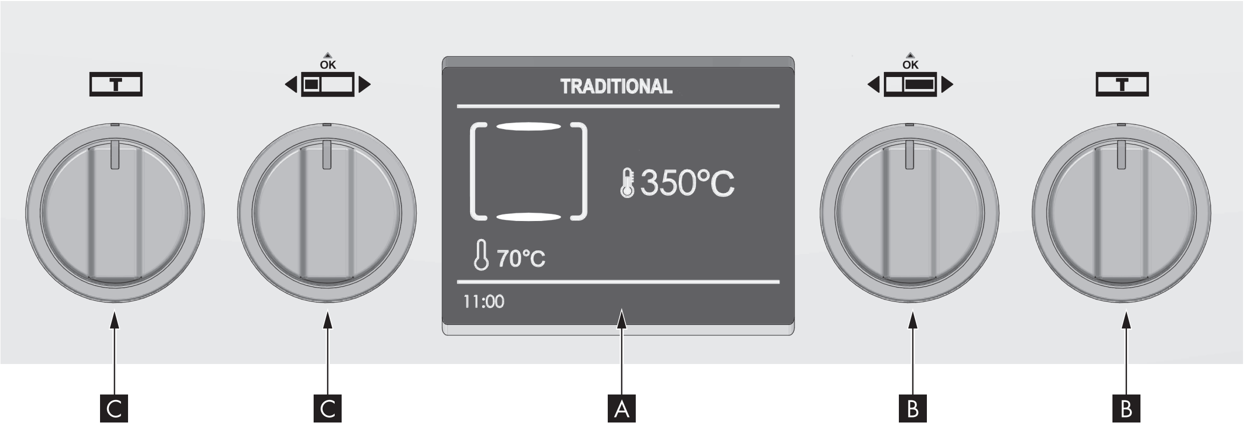
Doppio forno

Il vostro elettrodomestico potrebbe differire leggermente dalle illustrazioni sottostanti.

A - Schermo display

B - Manopole di controllo per forno grande

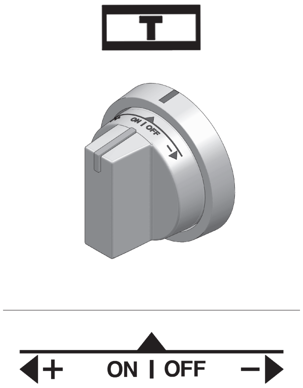
C - Manopole di controllo per forno grande



Manopole di comando

Per utilizzare le manopole di controllo, ruotarle a destra/sinistra e premere delicatamente. Il controllo non funzionerà nel caso in cui vengano premute o ruotate più manopole nello stesso momento.

ON/OFF & MANOPOLA DELLA TEMPERATURA

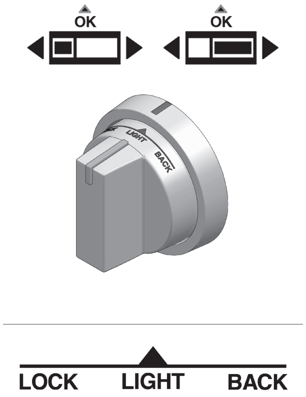


PREMERE ON/OFF: Accende e spegne il forno.

RUOTARE ◀ + : Incrementa la temperatura

RUOTARE - ▶ : Diminuisce la temperatura

MANOPOLA DI FUNZIONE



PREMERE OK: Conferma le impostazioni ed avvia le operazioni di cottura.

PREMERE LIGHT: Accende/spegne la luce del forno solo se premuto durante le operazioni di cottura.

RUOTARE A SINISTRA ◀ : Ruotare per cambiare la schermata visualizzata sul display.

RUOTARE A DESTRA ▶ : Ruotare per cambiare la schermata visualizzata sul display.

RUOTARE SU BACK (2 sec.): Ritorno alla schermata del display precedente.

RUOTARE SU LOCK (2 sec.): Attivazione del comando di blocco porta.

9 - Informazioni generali sul forno

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, rimuovere tutti gli imballaggi e i materiali estranei dal forno. Qualsiasi materiale estraneo rimasto all'interno può fondersi o bruciare quando l'apparecchio viene utilizzato.

Codici di errore

Questo codice viene visualizzato nel caso in cui il controllo elettronico indichi un guasto. Quando viene visualizzato l'errore la funzione corrente viene bloccata. Se il tipo di errore è relativo ad una funzione di sicurezza, il forno diventa inutilizzabile e ogni qualvolta si tenti di avviarlo, appare lo stesso errore (nel cui caso chiamare l'assistenza post-vendita), mentre se l'errore riguarda un guasto minore, dopo averlo riavviato, il forno può essere utilizzato per le funzioni che non includono la parte danneggiata (ad es. un elemento riscaldante).

Segnali acustici

Conferma che il comando è stato ricevuto a seguito della pressione di un tasto.

Indica inoltre che una funzione a tempo è stata completata (ad es. Timer o Cottura a tempo). Durante l'esecuzione di una ricetta, un segnale acustico avverte l'utente che il forno è in attesa di istruzioni da parte dell'utente (ad es. inserire il piatto o girarlo).

I segnali acustici segnalano inoltre un guasto del forno.

Blocco porta

È visualizzato in continuo quando la porta è bloccata. Il simbolo lampeggia mentre il meccanismo si muove per bloccare o sbloccare la porta. Non tentare di aprire la porta durante quest'operazione. È possibile aprire la porta quando il simbolo non è più visualizzato. Viene visualizzato un lucchetto quando la porta è stata bloccata automaticamente a causa della modalità di autopulizia.

Guasto di alimentazione

Dopo che l'alimentazione è tornata al forno il meccanismo di blocco della porta esegue una prova di funzionamento, quindi vengono visualizzate l'ora e la data dell'orologio.

Impostazioni predefinite

Il sistema sceglie automaticamente la temperatura più adatta quando la manopola è in posizione preimpostata, questa può essere modificata quando è necessaria una temperatura diversa.

Codici numerici di guasto

Questi codici vengono visualizzati quando il controllo elettronico rileva un problema nel forno o nell'elettronica.

Il codice viene registrato nel Registro errori del menu Impostazione. Tale errore può essere comunicato al tecnico dell'assistenza affinché possa comprendere le possibili cause del problema in anticipo.

Preriscaldamento e Preriscaldamento Rapido

Ogni qualvolta viene impostata una modalità cottura e il forno si riscalda, si avvia il preriscaldamento, durante questo periodo, viene mostrata la temperatura corrente insieme all'icona del termometro.

Non appena raggiunge il 100%, il controllo emette un suono di "fine del preriscaldamento" e il valore della temperatura corrente scompare.

Quando è necessario riscaldare il forno rapidamente, è disponibile una modalità di Preriscaldamento rapido; essa utilizza gli elementi riscaldanti e la ventola di convezione in una maniera specifica al fine di ridurre il più possibile il tempo di riscaldamento. Dopo aver impostato una delle funzioni di cottura per cui è disponibile il preriscaldamento rapido e impostato il valore di temperatura desiderato, ruotare la manopola verso DESTRA, dopo essere entrati nel menu delle funzioni, selezionare l'icona ︽ tramite la manopola ◀▶ e confermare premendo la manopola [FUNZIONI]. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, il controllo suona e sia l'icona Preriscaldamento rapido sia Temperatura attuale scompaiono. Il forno passa automaticamente alla modalità di cottura desiderata precedentemente impostata: inserire le pietanze.

Timer

Ogni qualvolta viene impostata una modalità cottura e il forno si riscalda si avvia il preriscaldamento.

⚠ AVVERTENZA

Il timer del forno non accende o spegne l'apparecchio ma serve solo ad avvisarvi tramite il cicalino.

Quando volete spegnere il forno in modo automatico, utilizzare la funzione fine-della-cottura o cottura ritardata.

NOTA: Premere il tasto OFF non reimposta né arresta il timer.

1. Selezionare la funzione ⏲ e impostare l'ora desiderata utilizzando la manopola funzioni e premere la manopola per confermare.
2. Il tempo può essere impostato da 1 minuto a 12 ore e 59 minuti e, quando impostato, nella barra di stato inferiore viene visualizzato il tempo residuo fino alla scadenza o al ripristino del tempo.
3. Per annullare il tempo impostato, nel menu di impostazione del timer premendo la manopola [FUNZIONI] per 2 secondi può essere reimpostato il timer.
4. Il formato del timer è solitamente ORE:MIN, passa a MIN:SEC nell'ultimo minuto.
5. Allo scadere del tempo, il display visualizza 00:00 e il cicalino suona per un minuto o fin quando non viene premuta la manopola [FUNZIONI].

Come preriscaldare il forno

- Preriscaldare il forno con le modalità Cottura statica, Cottura a convezione e Cottura ventilata.
- Utilizzare il Preriscaldo rapido se si desidera preriscaldare il forno in tempi più rapidi.
- Selezionando una temperatura maggiore non si accorcia il tempo di preriscaldo.
- Il preriscaldo è necessario per ottenere buoni risultati quando si cuciono al forno dolci, biscotti, pasticcini e pane
- Preriscaldare aiuterà a rosolare arrosti e a non disperdere i succhi della carne.
- Posizionare le griglie del forno prima di preriscaldare.
- Durante il preriscaldo, la temperatura di cottura selezionata viene sempre visualizzata.
- Un segnale acustico confermerà che il forno è preriscaldato e la “temperatura rilevata” si spegnerà.

Suggerimenti d’uso

- Non appoggiare teglie sullo sportello del forno aperto.
- Utilizzare le luci interne del forno per vedere le pietanze attraverso il vetro della porta del forno piuttosto che aprire frequentemente la porta.

Utensili

- Le pirofile in vetro assorbono calore. Ridurre la temperatura del forno di 15°C (25°F) se si cuociono cibi all’interno di recipienti in vetro.
- Usare recipienti che permettano di raggiungere la rosolatura desiderata. Il tipo di finitura del recipiente può aiutare a stabilire il grado di rosolatura che si otterrà.
- I recipienti di metallo lucido, liscio o leggero antiaderenti/anodizzati riflettono il calore e permettono una rosolatura più leggera e delicata.
- Questo tipo di utensili è l’ideale per torte e dolcetti.
- I recipienti scuri, dalla superficie irregolare od opachi assorbono il calore e permettono di ottenere una crosta più dorata e croccante. Usare questo tipo di utensili per le torte salate.
- Per ottenere una crosta ben dorata e croccante, usare utensili scuri antiaderenti/anodizzati o in metallo scuro, opaco o pirofile in vetro. Gli utensili da forno isolati possono aumentare i tempi di cottura.
- Non cuocere lasciando la teglia doppia vuota nel forno poiché altererebbe le condizioni di cottura.
- Conservare la teglia doppia fuori dal forno.

Condensa e temperatura del forno

- È normale che una certa quantità di umidità evapori dalle pietanze durante qualunque processo di cottura. La quantità dipende dall’umidità contenuta nelle pietanze. L’umidità può condensarsi su qualunque superficie più fredda rispetto all’interno del forno quale, ad esempio, il pannello di controllo.
- Il vostro nuovo forno ha un sensore di temperatura elettronico che permette di mantenere una temperatura ottimale. Il vostro precedente forno probabilmente era dotato di un termostato meccanico che con il tempo ha gradualmente aumentato la temperatura. È normale che con un nuovo forno si debbano adattare le proprie ricette rispetto al forno precedente.

Cottura al forno ad alta quota

- Quando si cucina ad altitudini elevate, le ricette e i tempi di cottura variano.

Istruzioni per l'accensione iniziale

Pulire accuratamente il forno con acqua saponata e risciacquare bene. Azionare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura per bruciare tutte le tracce di grasso che altrimenti potrebbero creare odori sgradevoli durante la cottura.

⚠ AVVERTENZA

Non usare mai fogli di alluminio per coprire le griglie o rivestire il forno. Così facendo si può danneggiare il rivestimento del forno se il calore rimane intrappolato sotto il foglio.

⚠ AVVERTENZA

Attenzione a non forzare la griglia per evitare di danneggiare lo smalto.

Griglie del forno

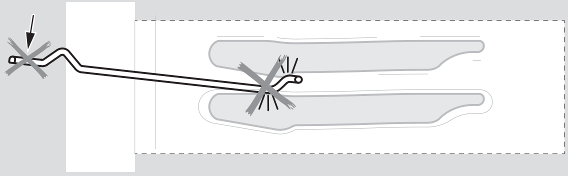
- Il forno è dotato di guide per le griglie su sei livelli, come illustrato nella figura di pagina 2.
- Le posizioni delle griglie sono numerate dalla guida inferiore (n. 1) a quella superiore (n. 6).
- Quando si cucina, controllare le tabelle di cottura per scegliere la posizione migliore in cui sistemare la griglia.
- Ogni guida è composta da coppie di supporti ricavati nelle pareti su ogni lato della cavità del forno.
- Accertarsi sempre di posizionare le griglie prima di accendere il forno. Accertarsi che le griglie siano allo stesso livello e ben ferme una volta posizionate. Vedi figura di pagina 2 in caso di dubbi su quale sia la parte frontale della griglia.
- Le griglie sono progettate in modo da bloccarsi quando vengono tirate in avanti per tutta la lunghezza.

⚠ ATTENZIONE

Non usare mai fogli di alluminio per coprire le griglie o rivestire il forno. Così facendo si può danneggiare il rivestimento del forno se il calore rimane intrappolato sotto il foglio.

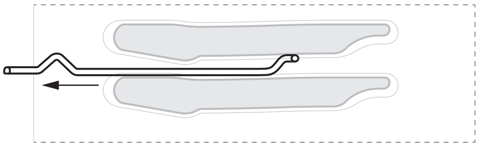
⚠ ATTENZIONE

Attenzione a non forzare la griglia per evitare di danneggiare lo smalto.

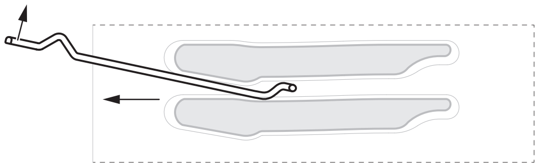


Come estrarre la griglia dal forno:

1. Tirare la griglia in avanti

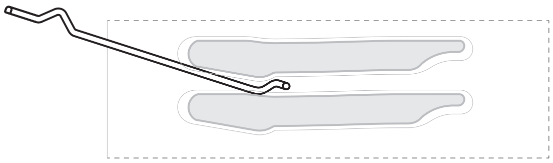


2. Sollevare la parte anteriore della griglia verso l'alto ed estrarla

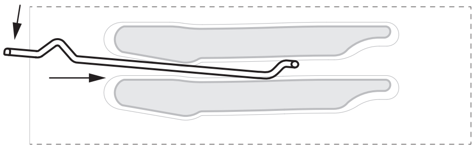


Come riposizionare la griglia nel forno:

1. Sistemare il retro della griglia nelle guide



2. Sollevando la parte anteriore della griglia, far scivolare la griglia fino in fondo mentre si abbassa la parte anteriore



Griglie telescopiche (allungabile) del forno

- La griglia telescopica permette di raggiungere più facilmente gli alimenti in cottura. Si allunga oltre la griglia piatta standard, portando la pietanza più vicino all'utente.

⚠ ATTENZIONE

Quando la griglia è fuori dal forno, i bracci di scorrimento non si bloccano. Potrebbero allungarsi improvvisamente se la griglia viene spostata in modo errato.
I bracci scorrevoli allungabili possono causare lesioni.
La griglia dovrebbe essere tenuta o trasportata soltanto afferrandone i lati.

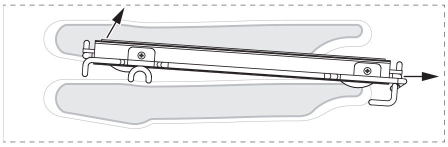
NOTA: Rimuovere sempre la griglia allungabile prima dell'autopulizia del forno.

⚠ ATTENZIONE

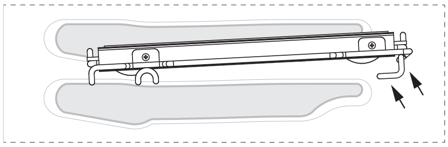
Per evitare ustioni, estrarre la griglia completamente e sollevare il recipiente di cottura al di sopra della maniglia mentre si trasferisce la pietanza nel forno o la si sforna.

Come estrarre la griglia allungabile dal forno:

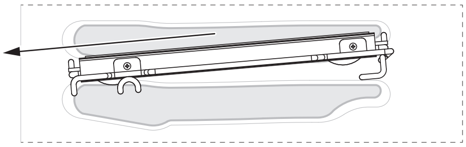
1. Sollevare la griglia leggermente e spingerla verso il fondo del forno fino al rilascio del fermo



2. Sollevare il retro della griglia finché il telaio e il fermo non escono dalla guida

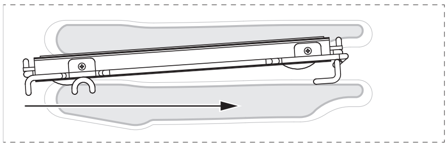


3. Tirare la griglia in basso ed estrarla

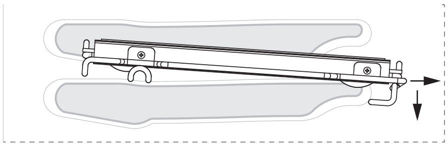


Come riposizionare la griglia allungabile nel forno:

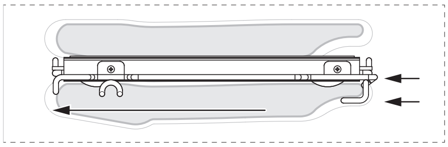
1. Afferrare la griglia saldamente su entrambi i lati. Posizionare la griglia (compreso il telaio) sopra la guida desiderata



2. Spingere fino in fondo finché il retro della griglia non scende in posizione



3. Tirare entrambe le sezioni in avanti finché non si attiva il fermo. La griglia deve essere dritta e piatta, non curva



Istruzioni per l'accensione iniziale

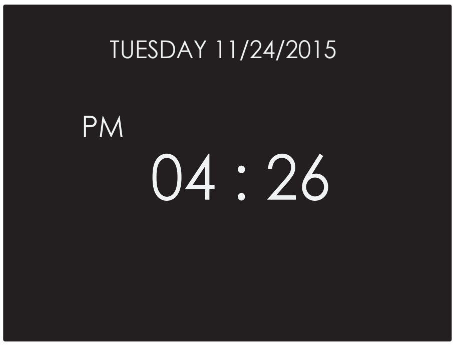
Una volta collegata l'alimentazione per la prima volta il controllo si predispone automaticamente per una serie di impostazioni utente che rimangono memorizzate in caso di successive accensioni.

NOTA: Sia al primo che al successivo collegamento all'alimentazione, il meccanismo di blocco della porta esegue un ciclo di calibrazione - **in questa fase tenere sempre la porta chiusa**.

- Lingua
- Temperatura e peso
- Ora
- Data

Fare riferimento al paragrafo IMPOSTAZIONI UTENTE per le istruzioni di impostazione.

Dopo aver effettuato le impostazioni utente, il controllo si sposta automaticamente alla schermata "Standby" del display



TUESDAY 11/24/2015

PM

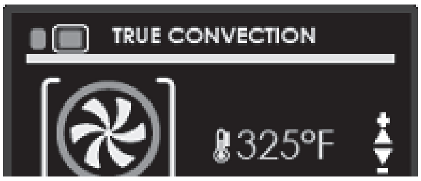
04 : 26

Selezione della cavità forno (Doppio forno)

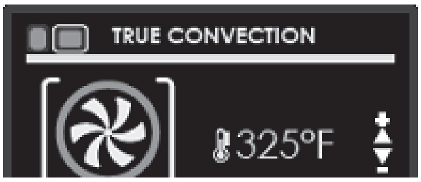
Una volta acceso l'elettrodomestico, vengono mostrate due icone nell'angolo in alto a sinistra, le quali informano l'utente riguardo alla cavità utilizzata e al suo stato.

- Il colore ROSSO indica che la cavità del forno è ACCESA (FUNZIONE ATTIVA).
- Il colore BIANCO indica che la cavità del forno è ACCESA (FUNZIONE NON ATTIVA).
- Il colore GRIGIO indica che la cavità del forno è SPENTA.
- La cornice identifica il forno selezionato (MOSTRATO SUL DISPLAY).

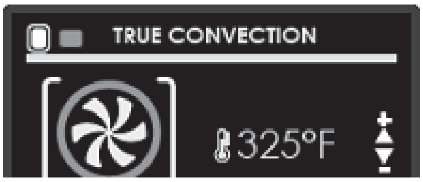
ESEMPIO 1
Forno GRANDE: **Icona ROSSA - ACCESA (attivo / selezionato)**
Forno PICCOLO: **Icona GRIGIA - SPENTA (non selezionato)**



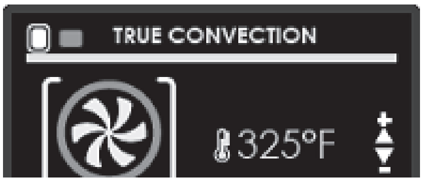
ESEMPIO 2
Forno GRANDE: **Icona ROSSA - ACCESA (attivo / selezionato)**
Forno PICCOLO: **Icona ROSSA - ACCESA (attivo / non selezionato)**



ESEMPIO 3
Forno GRANDE: **Icona ROSSA - ACCESA (attivo / non selezionato)**
Forno PICCOLO: **Icona BIANCA - ACCESA (non attivo / selezionato)**



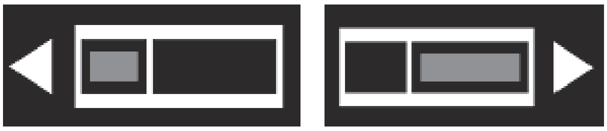
ESEMPIO 4
Forno GRANDE: **Icona GRIGIA - SPENTA (non selezionato)**
Forno PICCOLO: **Icona BIANCA - ACCESA (non attivo / selezionato)**



NOTA: Premere la manopola [ON/OFF] per accendere il forno e premerla di nuovo per spegnerlo. Il forno torna in modalità standby.

Per selezionare la cavità del forno, premere la relativa manopola di funzione per 2 secondi.

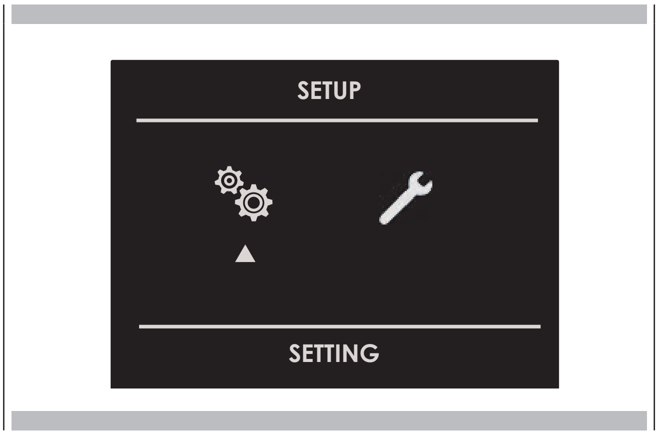
Se una cavità del forno è SPENTA e selezionata mentre l'altra è ACCESA, viene visualizzata un'icona sul display ad indicare che la cavità non selezionata è attiva.



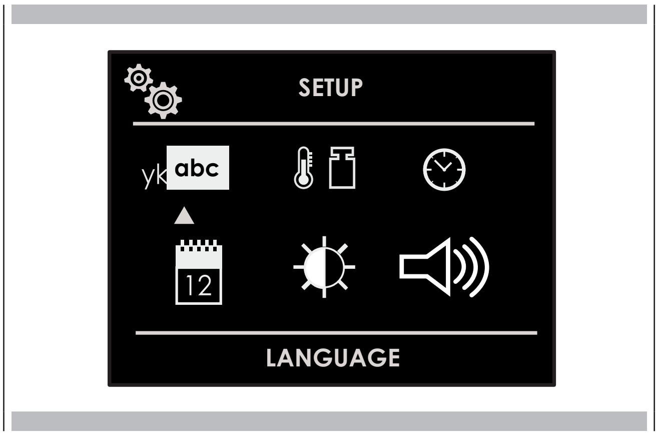
Con il forno acceso, selezionare l'icona ⚙ e confermare con la manopola funzioni per accedere al menu IMPOSTAZIONI. Questo menu consente di personalizzare le impostazioni del forno. Per accedervi, non devono essere in corso cotture né funzioni a tempo.

NOTA: Il menu Impostazioni non può mai essere impostato se una qualunque funzione a tempo è già impostata: cancellare prima qualunque funzione a tempo attiva.

1. Ruotare la manopola [FUNZIONI] per selezionare il sottomenu e confermare premendo la manopola.

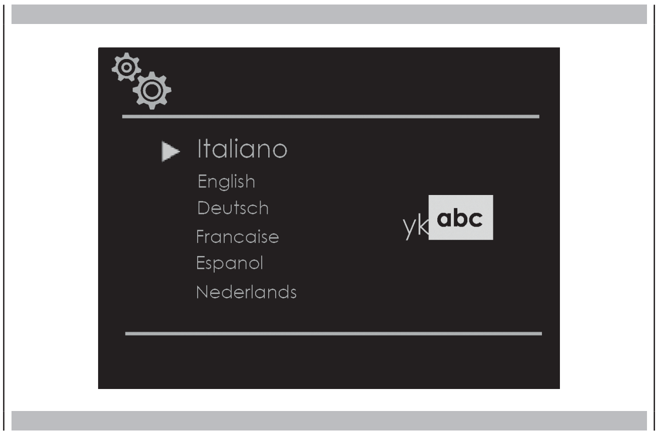

SETUP
SETTING

2. Utilizzare questo menu per modificare le seguenti impostazioni: Ruotare la manopola [FUNZIONI] per selezionare l'impostazione o cambiare un sottomenu tra i sei disponibili e confermare premendo la manopola.


SETUP
yk abc
12
LANGUAGE

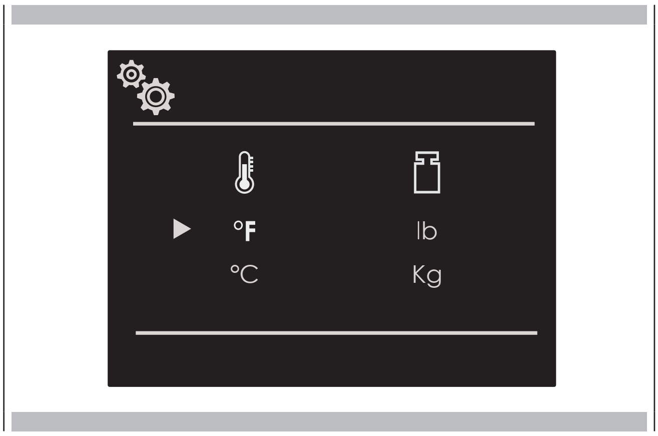
Lingua

Ruotare la manopola [FUNZIONI] per selezionare una lingua tra quelle disponibili e confermare premendo la manopola.


Italiano
English
Deutsch
Francaise
Espanol
Nederlands
yk abc

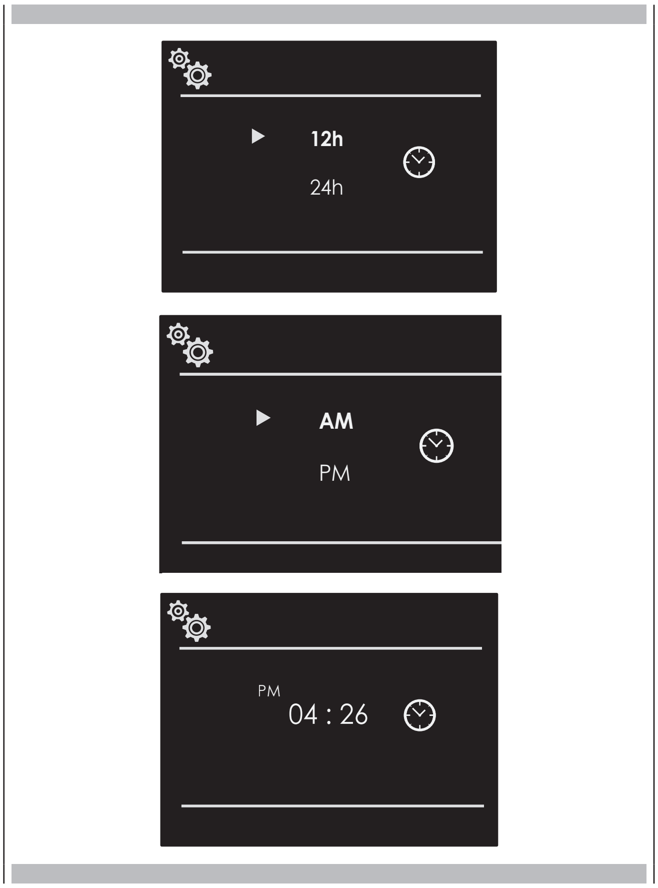
Temperatura e peso

Ruotare la manopola [FUNZIONI] per selezionare una delle due opzioni di temperatura "°C/°F" o di peso Kg/lb e confermare premendo la manopola.



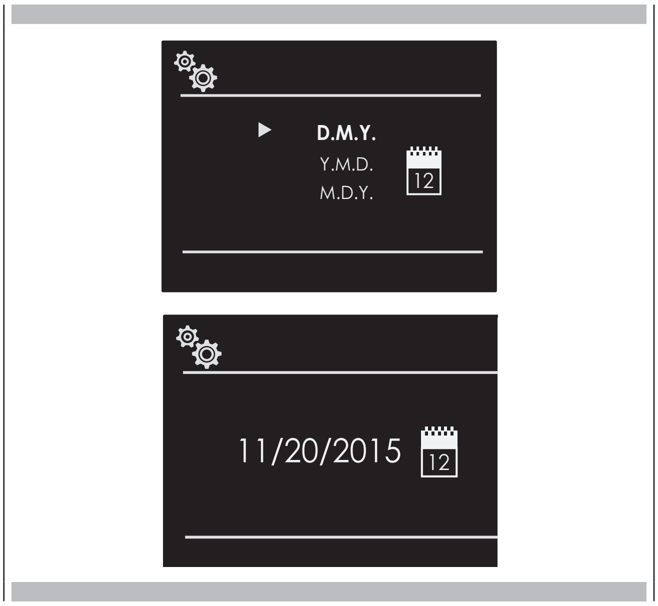
Ora

Ruotare la manopola [FUNZIONI] per selezionare il formato dell'ora tra le opzioni 12 o 24 ore, e confermare premendo la manopola. Successivamente, impostare l'ora del giorno utilizzando la stessa procedura.


▶ 12h
24h
▶ AM
PM
PM
04 : 26

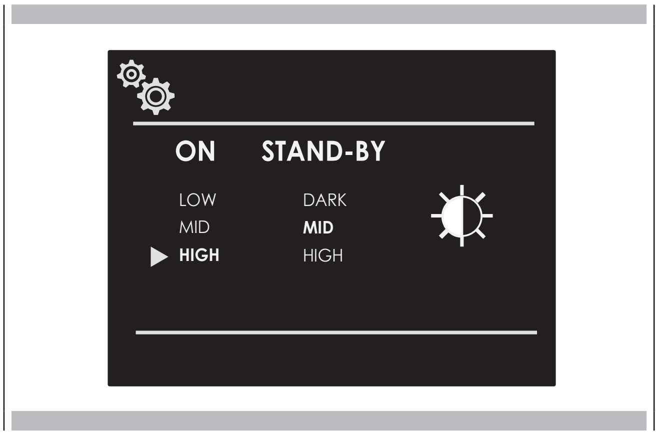
Data

Ruotare la manopola [FUNZIONI] per selezionare il formato della data tra le opzioni "G.M.A. – A.M.G. – M.G.A." e confermare premendo la manopola [FUNZIONI].


▶ D.M.Y.
Y.M.D.
M.D.Y.
12
11/20/2015
12

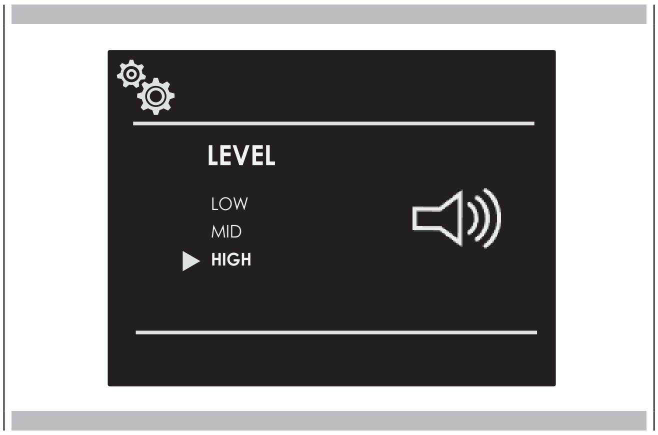
Luminosità

Ruotare la manopola [FUNZIONI] per scegliere quale impostazione di luminosità cambiare tra ON o STANDBY, quindi premere la manopola [FUNZIONI] e ruotare per selezionare il relativo grado di luminosità, premere la manopola per confermare.


ON
STAND-BY
LOW
MID
▶ HIGH
DARK
MID
HIGH

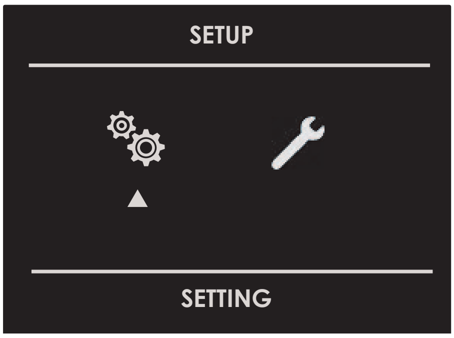
Segnalatore acustico

Ruotare la manopola [FUNZIONI] per selezionare il livello acustico desiderato e confermare premendo la manopola.

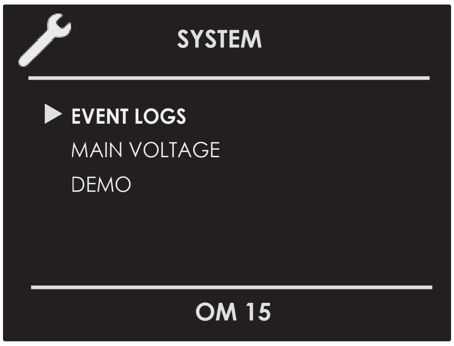

LEVEL
LOW
MID
▶ HIGH

Con il forno acceso, selezionare l'icona 🔧 e confermare con la manopola [FUNZIONI] per accedere al menu IMPOSTAZIONI. Questo menu consente di impostare una serie di parametri o funzioni speciali.
Consente inoltre di accedere all'elenco degli eventi di errore.

1. Premere la manopola [FUNZIONI] per selezionare il sottomenu e confermare premendo la manopola.

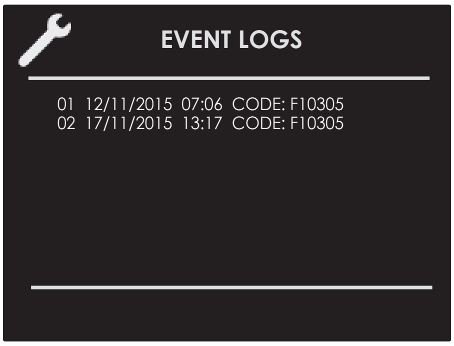


2. Utilizzare questo menu per modificare le seguenti impostazioni: Ruotare la manopola [FUNZIONI] per selezionare la voce da impostare o da visualizzare delle tre disponibili e confermare premendo la manopola.



Registro eventi

Il menu consente di verificare qualsiasi errore registrato. I codici riportati possono essere notificati al servizio post-vendita.



```
01  12/11/2015  07:06  CODE: F10305
02  17/11/2015  13:17  CODE: F10305
```

Demo

Lo scopo di questa funzione è quello di impostare la modalità DEMO, che non utilizza il forno per la cottura ma svolge automaticamente una dimostrazione delle funzioni.

1. Premere la manopola [FUNZIONI] per selezionare la voce ON.
2. Confermare premendo la manopola [FUNZIONI].
3. Premere la manopola [ON/OFF].

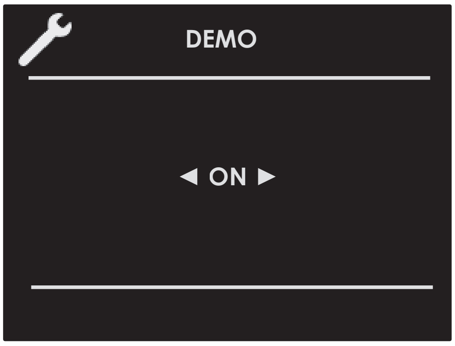
Dopo circa 30 secondi il forno inizia a funzionare in questa modalità.

Per interrompere temporaneamente la funzione DEMO è sufficiente tenere premuta una manopola per alcuni secondi fin quando il forno non passa in modalità standby.

Per riavviarla premere la manopola [ON/OFF].

Per disabilitare la funzione accedere alla pagina di visualizzazione DEMO e impostare OFF. Confermare premendo la manopola [FUNZIONI].

NOTA: Una volta impostata la funzione rimane abilitata anche se il forno è scollegato dalla rete elettrica.



Accensione e spegnimento del forno

IMPORTANTE

- Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento potrebbe continuare a funzionare fin quando le parti interne del forno non si sono raffreddate.

Premete la manopola [ON/OFF] per ACCENDERE il forno e premete nuovamente per spegnerlo. Il forno torna in modalità standby.

Selezione della modalità di cottura

IMPORTANTE

- Non lasciare la porta aperta per lungo tempo durante la cottura.
- La porta deve essere tenuta chiusa durante le funzioni di COTTURA ALLA GRIGLIA.
- Posizionare la griglia o le griglie sul livello appropriato.

Funzioni	
	COTTURA INFERIORE
	COTTURA STATICA
	COTTURA CIRCOLARE VENTILATA
	ROSOLATURA VENTILATA
	COTTURA VENTILATA
ECO	COTTURA ECO
	(GRILL)
	GRILL VENTILATO INFERIORE
	COTTURA GRILL
	PIZZA
PIZZA PIZZERIA 350°	PIZZA PIZZERIA 350°C (Su alcuni modelli)
	SCONGELAMENTO

Funzioni	
	FRITTURA AD ARIA
	ESSICCARE
	MANTENERE CALDO
	MANTENERE CALDO PLUS
SAb	SABBATH (Su alcuni modelli)
	AUTO-PULIZIA

Selezionare la modalità di cottura appropriata in base al cibo che si desidera cucinare utilizzando la manopola [FUNZIONI] e confermare premendo la manopola.

Cambiare la modalità di cottura

Per modificare la modalità di cottura mentre il forno è in funzione, ruotare la manopola su [BACK] per 2 secondi. A questo punto è possibile selezionare un’altra modalità di cottura tra quelle disponibili nel gruppo tramite la manopola [FUNZIONI].

Cambiare la temperatura

IMPORTANTE

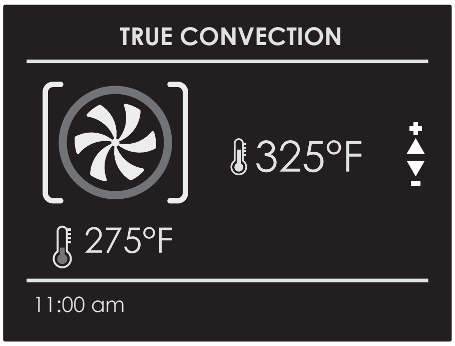
- La funzione COTTURA GRILL funziona su livelli. Non si può impostare nessuna temperatura in quanto lavora a cicli fissi secondo il livello impostato da L1 a L5.
- La temperatura massima della funzione COTTURA GRILL è limitata in base al livello impostato.
- In tutte le modalità di cottura in cui la temperatura è fissa essa no viene mostrata sullo schermo.
- Alla fine di una funzione, lo schermo mostra la temperatura residua interna dalla schermata di standby.

1. È possibile modificare la temperatura dalla schermata che riporta le modalità di cottura utilizzando la manopola [TEMPERATURA].
2. Una volta iniziata la cottura, la temperatura può essere modificata in ogni caso e in ogni momento utilizzando la manopola [TEMPERATURA].

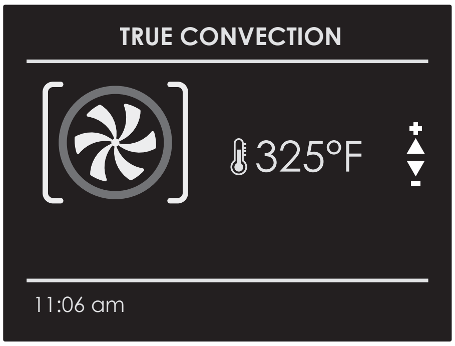
MODALITA DI COTTURA	ICONA	PRERISCAL-DAMENTO RAPIDO	SONDA CARNE	TEMPERATURA		
				Min.	Preimpostata	Max.
SCONGELAMENTO				***	***	***
ESSICCARE				50°C (120°F)	60°C (140°F)	70°C (160°F)
MANTENERE CALDO				30°C (85°F)	40°C (105°F)	50°C (120°F)
MANTENERE CALDO PLUS				55°C (130°F)	75°C (165°F)	100°C (210°F)
COTTURA INFERIORE		︽	✓	75°C (165°F)	60°C (345°F)	290°C (550°F)
COTTURA		︽	✓	75°C (165°F)	60°C (345°F)	290°C (550°F)
COTTURA ECO	ECO		✓	75°C (165°F)	165°C (330°F)	290°C (550°F)
COTTURA CIRCOLARE VENTILATA		︽	✓	75°C (165°F)	165°C (330°F)	290°C (550°F)
PIZZA		︽	✓	75°C (165°F)	165°C (330°F)	290°C (550°F)
COTTURA VENTILATA		︽	✓	75°C (165°F)	165°C (330°F)	290°C (550°F)
GRILL VENTILATO		︽	✓	75°C (165°F)	165°C (330°F)	290°C (550°F)
COTTURA INFERIORE VENTILATA		︽	✓	75°C (165°F)	230°C (445°F)	290°C (550°F)
COTTURA GRILL VENTILATO		︽	✓	75°C (165°F)	230°C (445°F)	290°C (550°F)
GRILL 1			✓		190°C (375°F)	
GRILL 2					205°C (400°F)	
GRILL 3					220°C (430°F)	
GRILL 4					235°C (450°F)	
GRILL 5					250°C (480°F)	
PIZZA PIZZERIA 350°C (Su alcuni modelli)	PIZZA PIZZERIA 350°				345°C (650°F)	
FRITTURA AD ARIA				150°C (300°F)	180°C (355°F)	290°C (555°F)
SHABBAT (se presente)	SAb			60°C (140°F)	60°C (140°F)	290°C (550°F)
AUTO-PULIZIA					460°C (860°F)	

Fase di preriscaldamento

Mentre il forno è in fase di preriscaldamento viene mostrata la temperatura attuale sotto l'icona della modalità di cottura.



Non appena viene raggiunta la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico e la temperatura scompare.



Eco

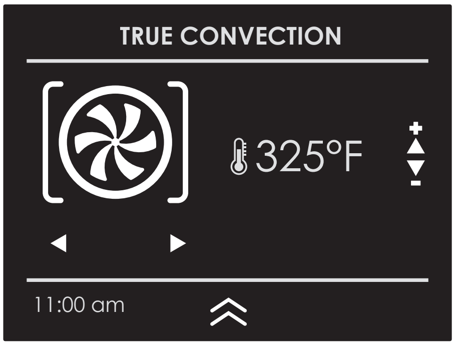
Questa modalità consente di risparmiare energia.
Ideale per pietanze surgelate o precotte e pasti porzionati di piccole dimensioni.
Il tempo di preriscaldamento è molto breve e la cottura tende ad essere più lenta. Non è raccomandato per carichi pesanti, quali grandi porzioni o preparazioni di pasti abbondanti.

Preriscaldamento rapido

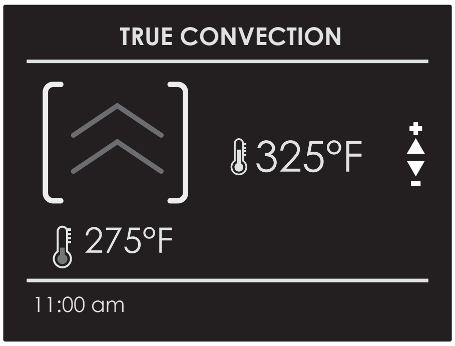
La funzione PRERISCALDAMENTO RAPIDO permette di raggiungere la temperatura desiderata più velocemente rispetto al preriscaldamento normale.
La funzione può essere abilitata per tutte le modalità di cottura nei gruppi COTTURA INFERIORE (ad eccezione di Sabbath e ECO), VENTILATA e PIZZA.

Per selezionare PRERISCALDAMENTO RAPIDO:

1. Selezionare e avviare la modalità di cottura, dopodiché ruotare la manopola verso DESTRA.
2. Una volta entrati nel menù delle funzioni, selezionare l'icona ︽ tramite la manopola ◁ ▷ e confermare premendo la manopola [FUNZIONI]. Appare il simbolo ︽ nella parte più in basso dello schermo.



3. La schermata del display mostra l'icona delle funzioni attive fino a che non viene raggiunta la temperatura impostata. Successivamente la funzione passa in automatico alla modalità di cottura selezionata.



Utilizzo delle luci del forno

Una singola pressione della manopola [FUNZIONI] attiva le luci solo quando vengono premute durante la cottura.
Le luci del forno si accendono automaticamente quando la porta viene aperta.
Quando viene utilizzato il forno le luci si accendono automaticamente all'avvio di una modalità di cottura.
Le luci del forno si spegneranno automaticamente quando una modalità di cottura viene cancellata.

NOTA: Le luci non funzionano durante la modalità Auto-Pulizia.

NOTA: Una volta accese le luci si spengono automaticamente dopo 3 minuti. Per riaccenderle premere la manopola [FUNZIONI] o aprire la porta.

Assicurarsi che data e ora siano impostate correttamente.
La modalità a tempo spegne il forno alla fine del tempo di cottura.

ATTENZIONE

Non lasciare mai alimenti nel forno per più di un'ora prima e dopo la cottura.
Questo potrebbe causare il deterioramento delle stesse pietanze.

NOTA: Non possono essere utilizzate le funzioni a tempo se la sonda carne è accesa. Il tempo di cottura massimo che può essere impostato è 12 h.

Tempo di cottura

Utilizzare la funzione "Tempo di cottura" per far funzionare il forno per il il periodo di tempo stabilito. Il forno si avvia immediatamente e si spegne automaticamente una volta che il tempo è terminato.

Come impostare una modalità a tempo

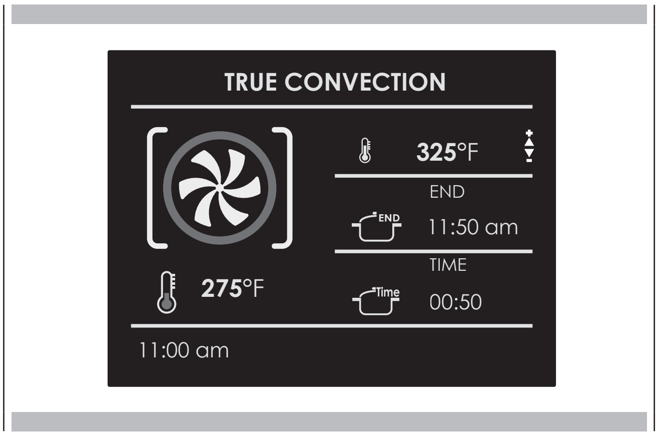
1. Selezionare la modalità di cottura e la temperatura.
2. Ci sono due modi per impostare la funzione. Impostare la durata e premere [FUNZIONI] per impostare il tempo di arresto e premere [FUNZIONI].

a) Selezionare per impostare la durata e premere la manopola [FUNZIONI].

b) Selezionare per impostare il tempo di arresto e premere la manopola [FUNZIONI].

3. Dopo aver selezionato una delle due opzioni precedenti, impostare il tempo mediante la manopola [FUNZIONI] e confermare premendo la manopola.
4. Dopo aver premuto la manopola [FUNZIONI] si avvia la cottura e le informazioni sul tempo di cottura vengono visualizzate nella schermata.

- Modalità di cottura
- Temperatura
- Tempo di cottura
- Fine del tempo di cottura



5. Dopo la cottura il forno si spegne e un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

Per modificare il tempo di cottura quando il forno è già in funzione, è sufficiente ruotare la manopola [FUNZIONI] a destra su [BLOCCO] e inserire il nuovo tempo di cottura prima di premere nuovamente la manopola [FUNZIONI].

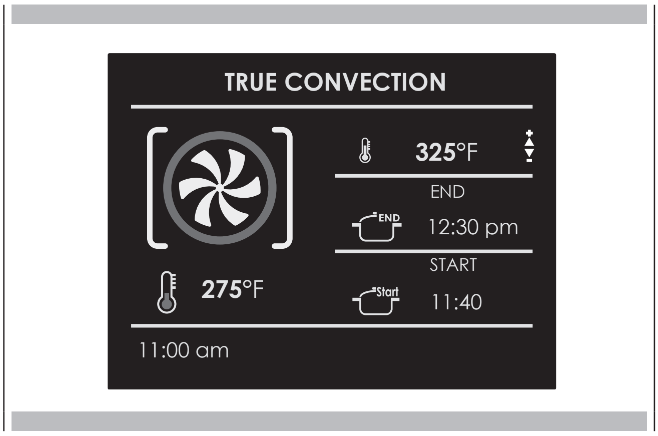
Tempo di arresto

Utilizzare la funzione "Ora di Arresto" per ritardare l'avvio della cottura temporizzata. Inserire l'ora di arresto della cottura e il forno calcolerà in automatico l'ora di avvio. Il forno si accende e si spegne automaticamente.

Come ritardare l'Inizio della Modalità a tempo

1. Prima di tutto impostare il tempo di cottura richiesto come indicato nel paragrafo "TEMPO DI COTTURA".
2. Selezionare per impostare il tempo di arresto e premere la manopola [FUNZIONI].
3. Impostare l'ora di arresto della cottura mediante la manopola [FUNZIONI] e confermare premendo la manopola.
4. Dopo aver premuto la manopola [FUNZIONI] la funzione viene messa in standby e i dettagli della cottura posticipata sono mostrati sullo schermo.

- Modalità di cottura
- Temperatura
- Fine cottura
- Avvio cottura



- Dopo la cottura il forno si spegne e un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

Per cambiare il tempo di cottura quando il forno è già in funzione, ruotare semplicemente la manopola [FUNZIONI] a destra su [BLOCCO] e inserire il nuovo tempo di cottura prima di premere nuovamente la manopola [FUNZIONI].

16 - Impostazione la sonda carne (se presente)

Quando vengono cotti arrosti, bistecche o pollame, questo è il modo migliore per vedere quando l'alimento è adeguatamente cotto.
Questo forno è opzionalmente provvisto della funzione sonda termica carne per sentire la temperatura interna della carne e arrestare la cottura non appena viene raggiunto il valore impostato.
Quando viene utilizzata la sonda termica, il forno controlla automaticamente il tempo di cottura.

NOTA : a sonda termica per alimenti è un accessorio disponibile solo in alcune versioni del prodotto.
La tenerezza, il gusto ed il sapore sono il risultato di un controllo preciso e funzionale.
La sonda termica per alimenti è un termometro che, inserito nella pietanza, permette di controllarne la temperatura interna e di usarla per stabilire la fine della cottura.
La carne, ad esempio, può sembrare cotta all'esterno, ma all’interno può essere ancora rosa!

La temperatura raggiunta dagli alimenti durante la cottura è strettamente connessa con problemi di salute e igiene. I batteri possono essere contenuti in qualsivoglia tipo di carne, pollame, pesce, così come nelle uova crude.
Alcuni tipi di batteri fanno deteriorare il cibo, altri, come la Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e lo Staphylococcus aureo, possono nuocere gravemente alla salute. I batteri si moltiplicano molto rapidamente sopra i 4,4° fino a 60°C. La carne macinata è particolarmente a rischio da questo punto di vista.

Per evitare la moltiplicazione dei batteri è necessario adottare le seguenti misure:

- Non scongelare i cibi a temperatura ambiente, ma sempre in frigo oppure in forno utilizzando l’apposita funzione. In quest’ultimo caso cucinare il cibo immediatamente dopo.
- Riempire il pollame poco prima di mangiarlo. Non acquistare mai pollame ripieno confezionato e comprare il pollame ripieno già cotto quando si intende mangiarlo entro 2 ore.
- Marinare il cibo in frigo, non a temperatura ambiente
- Usare una sonda termica per alimenti per controllare la temperatura della carne, del pesce e del pollame se sono più spessi di 5 cm in modo da accertarsi che vengano raggiunte le temperature minime di cottura.
- I maggiori pericoli vengono dal pollame cotto male, particolarmente pericoloso per la Salmonella.
- Evitare di interrompere il processo di cottura, ad esempio, cuocendo parzialmente gli alimenti, conservandoli e finendoli di cuocere successivamente. Tale sequenza aumenta la proliferazione di batteri grazie alle temperature "calde" raggiunte all'interno dell'alimento.
- Arrostire la carne ed il pollame in forno a temperature di almeno 165°C.

NB: Utilizzare esclusivamente la sonda carne fornita con l'apparecchio.

In ogni caso, raccomandiamo la consultazione della seguente tabella presa dal Database della National Food Safety (USA).

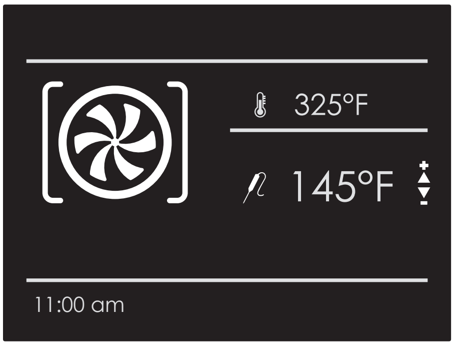
Alimento	Temperatura interna minima
Macinati	
Hamburger	71°C
Manzo, vitello, agnello, maiale	74°C
Pollo, tacchino	74°C
Manzo, vitello, agnello	
Arrosti e bistecche:	
Al sangue	La temperatura per la cottura al sangue non viene riportata dal NFSD perché non sicura dal punto di vista sanitario.
Poco cotta	63°C
Media	71°C
Ben cotta	77°C
Maiale	
Braciole, arrosti, costolette:	
Media	71°C
Ben cotta	77°C
Prosciutto fresco	71°C
Salsicce fresche	71°C
Pollame	
Pollo intero o a pezzi	82°C
Anatra	82°C
Tacchino intero (non ripieno)	82°C
Petto di tacchino	77°C

⚠ AVVERTENZA

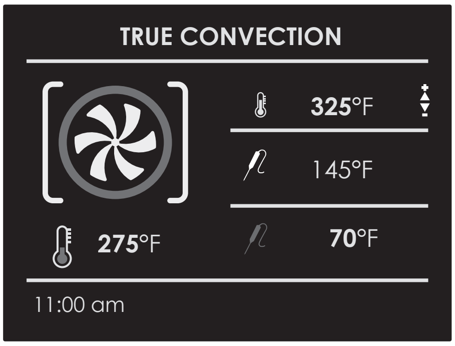
- Per evitare ustioni utilizzare un guanto da cucina per rimuovere la sonda carne quando il forno è caldo.
- Rimuovere sempre la sonda utilizzando l'impugnatura. Se rimossa utilizzando il cavo potrebbe danneggiarsi.
- Assicurarsi che gli alimenti siano completamente scongelati quando viene inserita la sonda. Altrimenti potrebbe danneggiarsi.

NOTA: La sonda termica carne non è abilitata al funzionamento per tutte le funzioni (funzione sonda termica carne non disponibile neanche per Ricette). Se inserita durante una di queste funzioni, appare un messaggio di rimozione della sonda termica sullo schermo.
Se la sonda termica carne viene accidentalmente rimossa durante il funzionamento, compare un messaggio di avvertimento sullo schermo.
La temperatura della sonda può essere impostata tra 40°C e 100°C (104°F - 212°F).
Il forno memorizza l'ultima temperatura impostata dall'utente.

Inserire la punta della sonda nella parte centrale e più spessa della carne.
Assicurarsi che la sonda termica non sia a contatto con grasso, ossa, parti del forno o dei contenitori.
Quando inserita, la sonda termica carne viene automaticamente riconosciuta e appare l'icona sullo schermo.
Quando una modalità di cottura viene avviata con la sonda termica inserita, compare automaticamente la schermata del display per impostare la funzione.



1. Impostare la temperatura desiderata della sonda tramite la manopola [TEMPERATURA].



2. Dopo aver premuto la manopola [FUNZIONE] viene avviata la cottura e tutti i dettagli di cottura con sonda vengono mostrati sul display.

- Modalità di cottura
- Temperatura forno
- Impostazione temperatura sonda
- Temperatura attuale sonda

Una volta che la temperatura della sonda termica impostata viene raggiunta, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

NOTA: Una volta che la cottura è iniziata, la temperatura del forno può comunque essere cambiata in qualsiasi momento tramite la manopola [TEMPERATURA].

Per modificare la temperatura della sonda ruotare la manopola [FUNZIONI [INDIETRO] per 2 secondi, quindi selezionare nuovamente la funzione di cottura e modificare il valore della temperatura.

Suggerimenti e tecniche per la cottura

Cuocere significa preparare i cibi con aria riscaldata. Sia gli elementi superiori che inferiori nel forno vengono utilizzati per riscaldare l'aria, ma non viene utilizzata la ventola per far circolare l'aria.
Seguire la ricetta o le indicazioni per cibi precotti per le temperature, tempi e posizione griglia. Il tempo di cottura arrosto varia con la temperatura degli ingredienti, dimensioni, forma e finitura degli utensili per la cottura al forno.

Linee guida generali

- Per risultati migliori, cuocere al forno alimenti su una sola griglia con almeno 2,5 - 3 cm (1" - 1 ½") di spazio tra gli utensili e le pareti del forno.
- Utilizzare una griglia quando si seleziona la modalità cottura al forno.
- Verificare la cottura al tempo di cottura minimo.
- Utilizzare prodotti in metallo (antiaderenti o non), vetro resistente al calore,vetroceramica, ceramica o altri utensili adatti al forno.
- Quando si utilizza vetro resistente al calore, ridurre la temperatura raccomandata di 15°C (25°F).
- Utilizzare teglie da forno con o senza bordi o pirofile.
- Teglie di metallo scuro o coperture antiaderenti cucinano più in fretta con maggiore doratura. Teglie da forno coibentate allungano leggermente il tempo di cottura per la maggior parte dei cibi.
- Non utilizzare fogli di alluminio o vassoi di alluminio usa e getta per coprire parti del forno. L'alluminio è un ottimo isolante e il calore verrebbe intrappolato al di sotto di esso. Ciò altererebbe l'esecuzione della cottura e può danneggiare la finitura del forno.
- Evitare di utilizzare la porta aperta per poggiare le teglie.
- Suggerimenti per risolvere i problemi di cottura si trovano a Pagina 58.

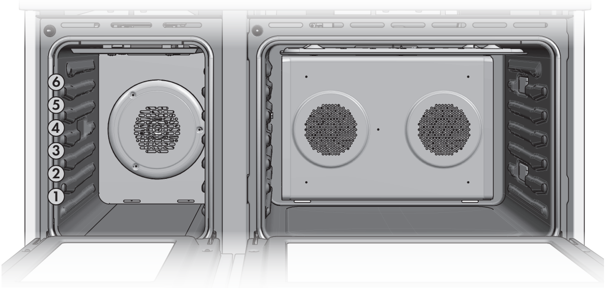
Suggerimenti e tecniche per la cottura circolare ventilata

- Ridurre la temperatura della ricetta per cottura al forno di 15°C (25°F).
- Per risultati migliori, gli alimenti devono essere cotti scoperti, in teglie con bordi bassi per sfruttare al meglio la circolazione d'aria. Utilizzare teglie di alluminio brillante per risultati migliori a meno che diversamente specificato.
- Possono essere utilizzati vetro resistente al calore o ceramica. Ridurre la temperatura di altri 15°C (25°F) quando si utilizzano pirofile di vetro resistente al calore per una diminuzione totale di 30°C (50°F).
- Possono essere utilizzate teglie di metallo scuro. Tenere presente che gli alimenti potrebbero dorarsi più velocemente con l'utilizzo di teglie da forno di metallo scuro.
- Il numero di griglie utilizzate è dato dall'altezza degli alimenti da cuocere.
- Prodotti da forno, per la maggior parte, cuociono estremamente bene in convezione. Non provare a convertire ricette quali creme, quiches, torta di zucca o cheesecake che non traggono alcun beneficio dal processo di riscaldamento ventilato. Utilizzare la modalità di Cottura al Forno standard per questo tipo di alimenti.
- La cottura su più griglie per prodotti da forno viene effettuata su griglie in posizione 1, 2, 3 e 4. Tutti e quattro le griglie possono essere utilizzate per dolcetti, biscotti e aperitivi.
  - Cottura al forno su 2 griglie: Utilizzare le posizioni 1 e 3.
  - Quando si cuoce al forno una torta a quattro strati nello stesso momento, distribuire le teglie cosicché una teglia non sia direttamente sopra l'altra. Per risultati migliori, posizionare i dolci nella parte anteriore della griglia superiore e nella parte posteriore della griglia inferiore (Vedere il grafico a destra). Lasciare uno spazio di 2,5 - 3 cm (1" - 1 ½") intorno alla teglia.
- Convertire le vostre ricette può essere facile. Scegliere una ricetta che può funzionare bene in cottura ventilata.
- Ridurre la temperatura e il tempo di cottura se necessario. Potrebbero volerci alcune prove ed errori per raggiungere un risultato perfetto. Tenere traccia della vostra tecnica per la prossima volta che vorrete preparare la ricetta utilizzando la cottura ventilata.
- Suggerimenti per risolvere i problemi di cottura si trovano a Pagina 58.

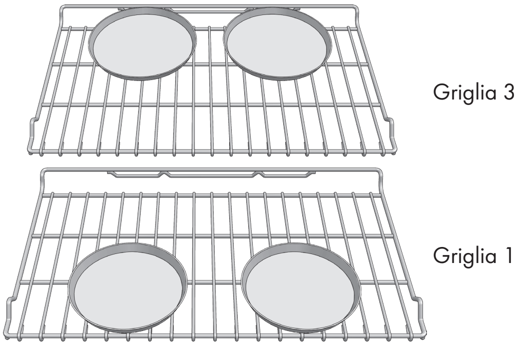
Alimenti raccomandati per la modalità Cottura Inferiore Ventilata:

Dolcetti (da 2 a 4 griglie) Pane al Lievito fresco
Bignè
Muffin
Stufati e Antipasti
Prodotti da Forno (posizione griglia 1, 2, 3)
Prodotti Lievitati ad Aria (Soufflé, Dolci con Top di Meringa,
Torta Paradiso, Torta Chiffon)

POSIZIONE GRIGLIA



POSIZIONAMENTO TEGLIE SU PIÙ GRIGLIE



Suggerimenti ricette facili e veloci

Convertire dalla COTTURA INFERIORE standard a quella VENTILATA:
Ridurre la temperatura di 15°C (25°F).
Utilizzare lo stesso tempo della cottura al forno se inferiore ai 10 - 15 minuti.
La cottura di pietanze con un tempo di cottura al forno inferiore ai 30 minuti devono essere controllati 5 minuti prima che nelle ricette per la cottura al forno standard.
Se le pietanze vengono cotte al forno per più di 40 - 45 minuti, il tempo di cottura al forno dovrebbe essere ridotto del 25%.

Suggerimenti e Tecniche per la Cottura Ventilata

- Non preriscaldare per la cottura ventilata.
- Cuocere l'arrosto in una teglia con bordi bassi e scoperta.
- Quando si cuociono arrosto polli o tacchini interi, cucirne le ali dietro la schiena e legare le zampe non troppo strette con dello spago da cucina.
- Utilizzare una teglia a due pezzi per cuocere l'arrosto scoperto.
- Utilizzare la sonda termica o un termometro per carne per determinare la cottura interna alla temperatura "FINALE".
- Ricontrollare la temperatura interna di carne o pollame inserendo il termometro da carne in un altro punto.
- Volatili di grandi dimensioni potrebbero aver bisogno di essere coperti con foglio di alluminio (e fatti rosolare in padella) durante una parte del tempo di cottura arrosto per prevenire una eccessiva doratura.

Suggerimenti ricette facili e veloci

Convertire dalla **COTTURA INFERIORE** standard alla **COTTURA VENTILATA:**

- Le temperature non devono essere ridotte.
- Arrosti, grandi tagli di carne e pollame in generale necessitano del 10-20% in meno del tempo di cottura. Controllare in anticipo la cottura.
- Stufati o brasati cotti al forno coperti durante la **COTTURA VENTILATA** cuociono all'incirca nello stesso tempo.
- Per motivi igienico-sanitari, la temperatura minima per pollame ripieno è 75°C (165°F).
- Dopo aver rimosso il prodotto dal forno, appoggiarvi sopra un foglio di alluminio per 10 - 15 minuti prima di tagliare se necessario per aumentare la temperatura finale delle pietanze da 3°a 6°C (da 5° a 10°F).

I tempi di cottura sono indicativi e dipendono anche dallo spessore e dalla temperatura di partenza della carne prima della cottura.

Suggerimenti e tecniche di cottura con grill ventilato

- Posizionare la griglia nella posizione corretta prima di accendere il forno.
- Utilizzare la cottura a grill ventilato con la porta del forno chiusa.
- Non preriscaldare il forno.
- Utilizzare una teglia a due pezzi.
- Girare le carni a metà cottura (vedere tabella cottura grill ventilato).

I tempi di cottura grill standard o ventilato sono approssimativi e potrebbero variare leggermente.

I tempi di cottura sono indicativi e dipendono anche dallo spessore e dalla temperatura di partenza della carne prima della cottura.

Suggerimenti e tecniche per la cottura alla griglia

- Posizionare la griglia nella posizione corretta prima di accendere il forno.
- Utilizzare la cottura alla griglia con la porta del forno chiusa.
- Preriscaldare il forno 5 minuti prima di utilizzarlo.
- Utilizzare una teglia a due pezzi.
- Girare le carni a metà cottura (vedere tabella cottura grill ventilato).

I tempi di cottura grill standard o ventilato sono approssimativi e potrebbero variare leggermente.

I tempi di cottura sono indicativi e dipendono anche dallo spessore e dalla temperatura di partenza della carne prima della cottura.

Suggerimenti e tecniche per disidratare

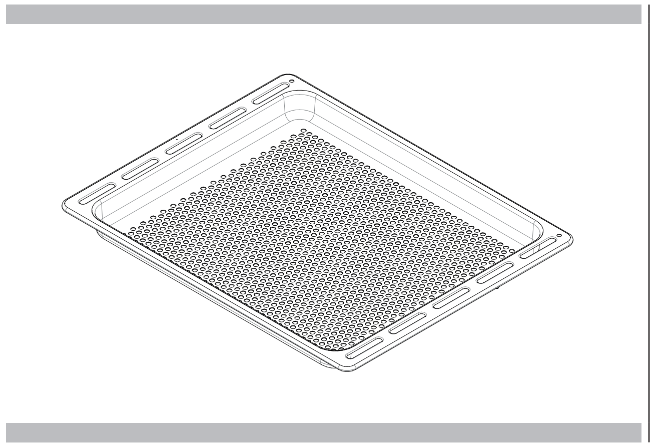
L'essiccazione può essere effettuata utilizzando la modalità disidratazione.
Viene utilizzata una temperatura più bassa e l'aria riscaldata in circolo per rimuove lentamente l'umidità per la conservazione degli alimenti.
La temperatura della modalità disidratare è preprogrammata a 60°C (140°F).
Le temperature disponibili per la modalità disidratare sono comprese tra 50°C (120°F) e 70°C (160°F).
Posso essere utilizzate più griglie contemporaneamente.
Alcuni alimenti richiedono fino a 14-15 ore di tempo per essiccarsi completamente.
Consultare un libro di conservazione degli alimenti per gli specifici tempi e la gestione dei diversi alimenti.
Tale modalità è adatta ad una varietà di frutta, verdura, spezie e strisce di carne.
Possono essere acquistati retini per essiccare in negozi di cucina specializzati.
Utilizzando salviette di carta, l'umidità di alcuni alimenti (quali pomodori a fette o pesche a fette) può venire assorbita prima che l'essiccazione abbia inizio.

Suggerimenti e tecniche per la frittura ad aria

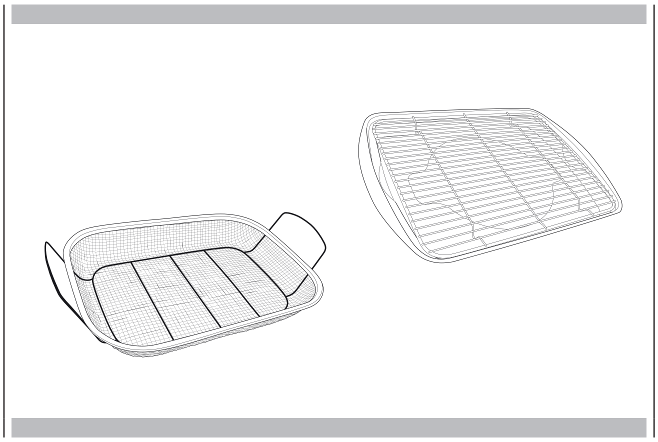
La frittura ad aria è una modalità di cottura specifica concepita per produrre alimenti dall'esterno più croccanti rispetto alla tradizionale cottura al forno. Selezionare frittura ad aria, quindi impostare la temperatura desiderata e premere avvio. La temperatura può essere impostata tra 150°C (300°F) and 290°C (555°F).

Linee guida sugli strumenti di cottura per friggere ad aria

- Utilizzare solo strumenti di cottura sicuri quando si utilizza la modalità frittura ad aria.
- Possono essere utilizzati anche cestelli per cottura al forno e griglie da forno. Quando si utilizza un cestello da forno deve essere posizionata una teglia sotto la griglia per catturare eventuali gocciolamenti degli alimenti.
- Si consiglia una teglia scura. Una teglia scura favorisce una migliore doratura e croccantezza.
- La modalità frittura ad aria è progettata per cucinare su una singola griglia.
- La modalità frittura ad aria è progettata per essere utilizzata con il preriscaldamento del forno.
- È consigliata la posizione della griglia 3 per la maggior parte degli alimenti.
- Quando si friggono cibi con salse si consiglia di applicare la salsa a fine cottura.
- Se gli alimenti si dorano troppo rapidamente, provare una posizione più bassa della griglia o una temperatura del forno più bassa.
- Per alimenti confezionati utilizzare le istruzioni di cottura del forno per la temperatura impostata e il tempo di cottura previsto.
- Non è necessario capovolgere o mescolare il cibo durante la cottura.
- Disporre il cibo in un unico strato sulla teglia, senza sovraccaricarla.



Strumenti di cottura principali consigliati



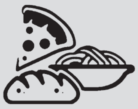
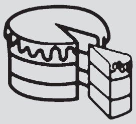
Opzioni alternative per gli strumenti di cottura

Tabella essiccazione

ALIMENTO	PREPARAZIONE	TEMPO DI ESSICCAZIONE APPROSSIMATIVO* (ore)	PROVA DI COTTURA
FRUTTA			
Mele	Fette da 0,6 cm lasciate a bagno in 60 ml di succo di limone e 470 ml di acqua.	11 - 15	Si piega leggermente
Banane	Fette da 0,6 cm lasciate a bagno in 60 ml di succo di limone e 470 ml di acqua.	11 - 15	Si piega leggermente
Ciliegie	Lavare e asciugare con un canovaccio. Per le ciliege fresche, rimuovere il nocciolo.	10 - 15	Si piega, coriaceo, gommoso
Bucce e fette di arancia	Fette di arancia da 0,6 cm; parte arancione pelata sottilmente dalle arance.	Bucce: 2 - 4 Fette: 12 - 16	Buccia d'arancia: secca e friabile Fette di arancia: le pellicine sono secche e friabili, la polpa è leggermente umida
Anelli di ananas	Asciugati con un canovaccio	Sciroppati: 9 - 13 Freschi: 8 - 12	Morbidi, si piegano
Fragole	Lavare e asciugare con un canovaccio. Fette di spessore 1,3 cm, appoggiate sulla griglia dal lato della buccia (esterna)	12 - 17	Secche, friabili
VERDURE			
Peperoni	Lavare e asciugare con un canovaccio. Rimuovere la membrana del peperone, tagliare grossolanamente in pezzi di circa 2,5 cm	16 - 20	Coriacei senza umidità all'interno
Funghi	Lavare e asciugare con un canovaccio. Taglio della punta del gambo. Tagliare in fette da 0,3 cm.	7 - 12	Duri e coriacei, secchi
Pomodori	Lavare e asciugare con un canovaccio. Tagliare in fette spesse 0,3 cm, asciugare bene	16 - 23	Secchi, color rosso mattone
ERBE AROMATICHE			
Origano, salvia, prezzemolo e timo, finocchio selvatico	Sciacquare e asciugare con carta assorbente	Essiccare a 60°C (120°F) 3 - 5	Croccanti e friabili
Basilico	Usare foglie di basilico da 7,6 - 10 cm delle cime. Vaporizzare con acqua, scuotere via l'umidità e tamponare per asciugare.	Essiccare a 60°C (120°F) 3 - 5	Croccanti e friabili

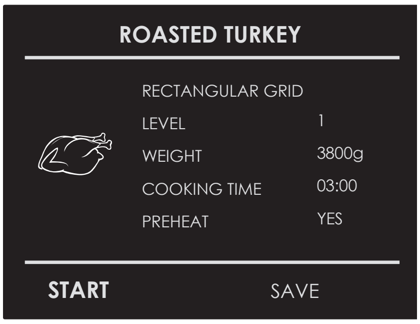
18 - Ricette

La funzione ricette del vostro forno vi da la possibilità di cucinare pietanze senza dover ogni volta impostare il forno manualmente.
Selezionando una ricetta "SET", la modalità cottura, la temperatura e il tempo vengono impostati automaticamente in base alla ricetta selezionata dal menu.

Lista delle ricette	Tipo di alimento	Condizione alimento	Lista ricette	Informazioni mostrate
PREIMPOSTATE O PERSONALI		FRESCO	PASTA PIZZA PRIMI PIATTI	TIPO DI ACCESSORIO POSIZIONE LIVELLO PESO ALIMENTO TEMPO DI COTTURA PRERISCALDAMENTO RICHIESTO (SI/NO)
		SURGELATO		
		INTERO	CARNE	
		A PEZZI		
		INTERO	POLLAME	
		A PEZZI		
		INTERO	PESCE	
		A PEZZI		
		-	VERDURE	
		-		
		-	TORTE	
		-		

Selezionare una ricetta già impostata:

1. Accendere il forno, selezionare l'icona 📖 e premere la manopola [FUNZIONI].
2. Utilizzando la manopola [FUNZIONI] selezionare l'elenco tra "PREIMPOSTATE" o "PERSONALI" e confermare con la manopola stessa.
3. Scegliere il tipo di alimento da cuocere con la manopola [FUNZIONI] e confermare con la manopola.
4. Con la manopola [FUNZIONI] scegliere tra "FRESCO" o "SURGELATO" o in altri casi tra "INTERO" o "A PEZZI" e confermare con la stessa manopola.
5. Selezionare la ricetta desiderata con la manopola [FUNZIONI] e confermare con la manopola.
6. Quando si seleziona la ricetta sul display appare la seguente pagina di visualizzazione:



ROASTED TURKEY

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

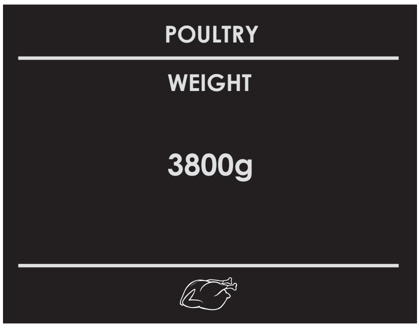
7. Per avviare la cottura della ricetta confermare premendo la manopola [FUNZIONI].

   Durante una ricetta, una serie di messaggi acustici e visivi chiederanno di effettuare le seguenti operazioni. Basta seguire le istruzioni sullo schermo.
8. Al termine, il forno si spegne e un segnale acustico e visivo avverte che la ricetta è terminata.

Salvare una ricetta personalizzata:

Una volta selezionata una ricetta, le impostazioni dei campi "Tempo" e "Peso" possono essere modificati e la ricetta salvata tra quelle "PERSONALI".

1. Una volta selezionata una ricetta, ruotare la manopola [FUNZIONI] e confermare premendo la manopola stessa.
2. Per cambiare il peso, inserire il peso desiderato tramite la manopola [FUNCTION] e confermare premendo la manopola stessa.

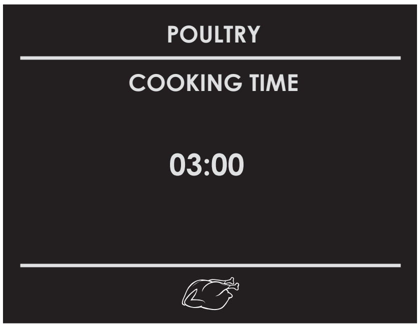


POULTRY

WEIGHT

3800g

3. Il forno passa automaticamente al tempo di cottura. Per modificare questo tempo, utilizzare la manopola [FUNZIONI] per impostare il tempo di cottura e confermare premendo la manopola stessa.

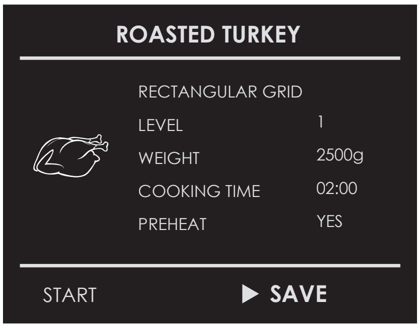


POULTRY

COOKING TIME

03:00

4. A questo punto, la ricetta può essere salvata nell'elenco delle ricette "PERSONALI" selezionando "SALVA" e confermando tramite la manopola [FUNZIONI].



ROASTED TURKEY

RECTANGULAR GRID
LEVEL 1
WEIGHT 2500g
COOKING TIME 02:00
PREHEAT YES

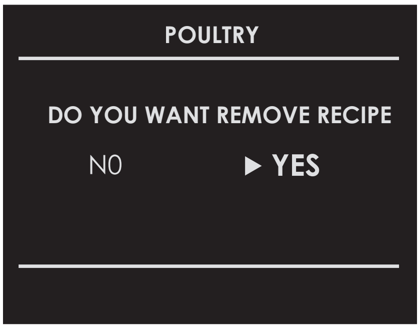
START ▶ SAVE

NOTA: Se i valori di tempo e peso vengono modificati e non salvati subito alla fine della ricetta compare un messaggio che chiede se si vogliano salvare o no.

5. Per avviare la ricetta premere la manopola [FUNZIONI].

Cancellare una ricetta personalizzata:

1. Per eliminare una ricetta dalla lista delle ricette personalizzate selezionare la ricetta.
2. Ruotare la manopola ON/OFF verso destra, selezionare la scelta e confermare con la manopola [FUNZIONI].



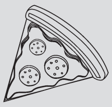
POULTRY

DO YOU WANT REMOVE RECIPE

N0 ▶ YES

19 - Pizza Pizzeria 350°C (su alcuni modelli)

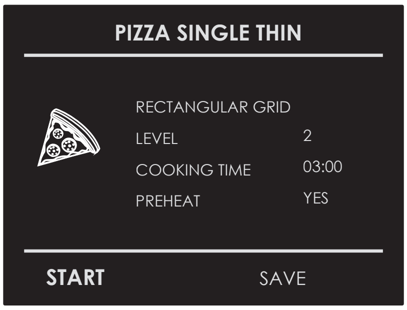
La PIZZA PIZZERIA 350˚C è stata studiata appositamente per cucinare al forno PIZZE perfette in pochi minuti.
Per ottenere risultati perfetti selezionare [PIZZA PIZZERIA 350°] per accedere a questa particolare ricetta. Dopo aver effettuato le impostazioni le ricette PIZZA PIZZERIA 350˚C faranno il resto attivando gli elementi riscaldanti al 100% della loro capacità e raggiungendo circa 345°C (650°F).
A questa temperatura si assicura una base croccante e una cottura adeguata dei condimenti della vostra pizza, come quella della pizzeria.
Il segreto per una buona pizza è nella semplicità di un impasto ben lievitato, preparato e ben cotto: utilizzare una ridotta quantità di condimenti di buona qualità.

Lista delle ricette	Tipo di alimento	Condizione alimento	Lista ricette	Informazioni mostrate
PREIMPOSTATE O PERSONALI		PIZZA SINGOLA SOTTILE	TEMPO DI COTTURA PROPOSTO	TIPO DI ACCESSORIO POSIZIONE LIVELLO TEMPO DI COTTURA PRERISCALDAMENTO RICHIESTO (SÌ/NO)
		PIZZA SINGOLA SPESSA		
		PIZZA DOPPIA SOTTILE		
		PIZZA DOPPIA SPESSA		
		PIZZA MULTI SOTTILE		

Pizza	Peso impasto lievitato	Diametro
SOTTILE	180 gr	30 cm
SPESSA	260 gr	30 cm

Selezionare una ricetta preimpostata "PIZZA PIZZARIA" recipe:

1. Avviare il forno selezionare l'icona [PIZZA PIZZERIA 350°] e confermare con la manopola [FUNZIONI].
2. Con la manopola [FUNCTION], selezionare l'elenco tra "PREIMPOSTATE" o "PERSONALI" e confermare con la stessa manopola.
3. Scegliere il tipo di pizza da cuocere con la manopola [FUNZIONI] e confermare premendo la manopola.
4. Dopo che la ricetta è stata selezionata, compare la seguente schermata:



PIZZA SINGLE THIN

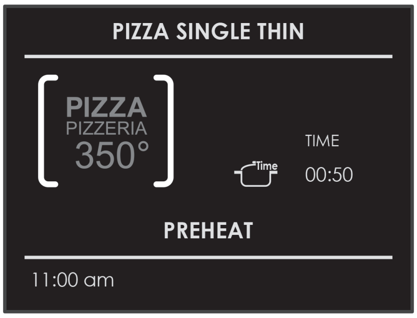
RECTANGULAR GRID
LEVEL 2
COOKING TIME 03:00
PREHEAT YES

Una volta che la ricetta è stata selezionata l'impostazione del "Tempo" può essere cambiata (fa 01:00 min/sec a 59:59 min/sec) e la ricetta può essere salvata tra le ricette "PERSONALI" della funzione speciale PIZZA PIZZERIA 350°C. Se necessario, anche la ricetta salvata può essere cancellata.
Se il tempo viene modificato e non salvato subito, alla fine della ricetta compare un messaggio che chiede se si vuole salvare o no.

(PER ULTERIORI DETTAGLI SU COME ESEGUIRE QUESTI PASSAGGI, FARE RIFERIMENTO ALLE ISTRUZIONI SUL PARAGRAFO DELLA RICETTA).

5. Una volta confermata con la manopola [FUNZIONI], il forno si preriscalda e, quando ha terminato, emette un segnale acustico e il display dice che è il momento di infornare le pizze.

   La cottura al forno inizia in automatico quando si chiude la porta e, da questo momento fino alla fine, non ci sono altre impostazioni da inserire o altro da avviare; dovete semplicemente seguire le istruzioni sul display.



PIZZA SINGLE THIN

TIME 00:50

PREHEAT

11:00 am

NOTA Dopo la prima pizza, potete immediatamente continuare a infornare altre pizze senza dover preriscaldare. Se, su richiesta viene selezionata la ricetta viene ripetuta, mentre se viene premuto OFF la ricetta termina.

Suggerimenti per una buona pizza.

Date le alte temperature e il tempo di cottura al forno ridotto, raccomandiamo di inserire e rimuovere le pizze velocemente cosicché la porta rimanga aperta il minor tempo possibile e la temperatura non scenda.

Una volta che il segnale acustico e il display indicano che la cottura è terminata, rimuovere immediatamente la pizza, dato che i tempi di cottura sono molto brevi e anche pochi secondi possono avere un effetto importante.

Il tempo di cottura può essere modificato in base al tipo di impasto e pizza, le modifiche devono essere eseguite con la manopola +/- prima di premere il tasto avvio.

Alla fine della ricetta, verrà chiesto se si vuole salvarla nelle ricette personali.

GRIGLIA PER PIZZA

PIETRA DA FORNO (SE PRESENTE)

Inserire prima di preriscaldare il forno

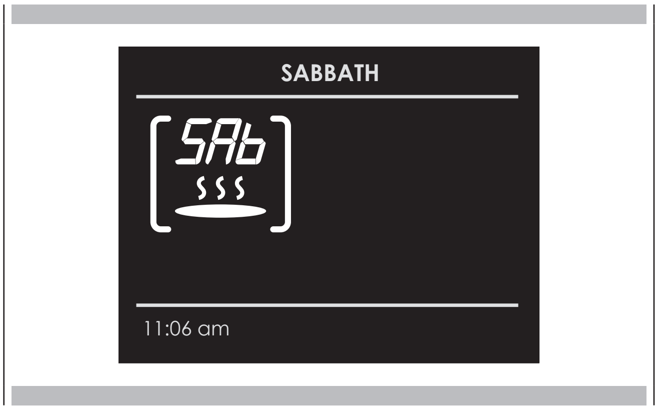
20 - Istruzioni modalità Sabbath (su alcuni modelli)

La funzione Modalità Sabbath del vostro forno rispetta le leggi Ebraiche. Questa funzione permette al forno di eseguire solo la funzione statica.
Quando la funzione Sabbath è selezionata sono disabilitate le seguenti funzioni:

- Luci del forno
- Tutti i tasti tranne ON/OFF e l'impostazione temperatura
- Funzione sonda carne
- Funzione di cottura a tempo
- Funzione timer
- L'icona dello schermo del display è fissa e non animata come in caso di modalità di cottura tradizionale
- Schermo del display e segnali acustici principali

Per impostare la funzione modalità Sabbath accendere il forno e selezionare la funzione Sabbath mediante la manopola [FUNZIONI] e confermare con la medesima manopola.

La funzione si avvia mostrando l'icona sullo schermo del display.



NOTA La funzione dura al massimo 72 ore.
La temperatura può essere impostata in qualsiasi momento da 50°C (120°F) a 290°C (550°F) con una preimpostazione di 60°C (140°F).
La funzione può essere disabilitata in qualsiasi momento premendo la manopola OFF.

Non utilizzare un pulitore a vapore per la pulizia.

⚠ AVVERTENZA

Non usare pulitori abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, essi possono graffiare la superficie provocando la frantumazione del vetro.

⚠ AVVERTENZA

Assicurarsi che la porta sia in posizione chiusa prima che inizi il ciclo di auto-pulizia, altrimenti il blocco automatico della porta non verrà completato. Vedi i paragrafi successivi.

Autopulizia del forno

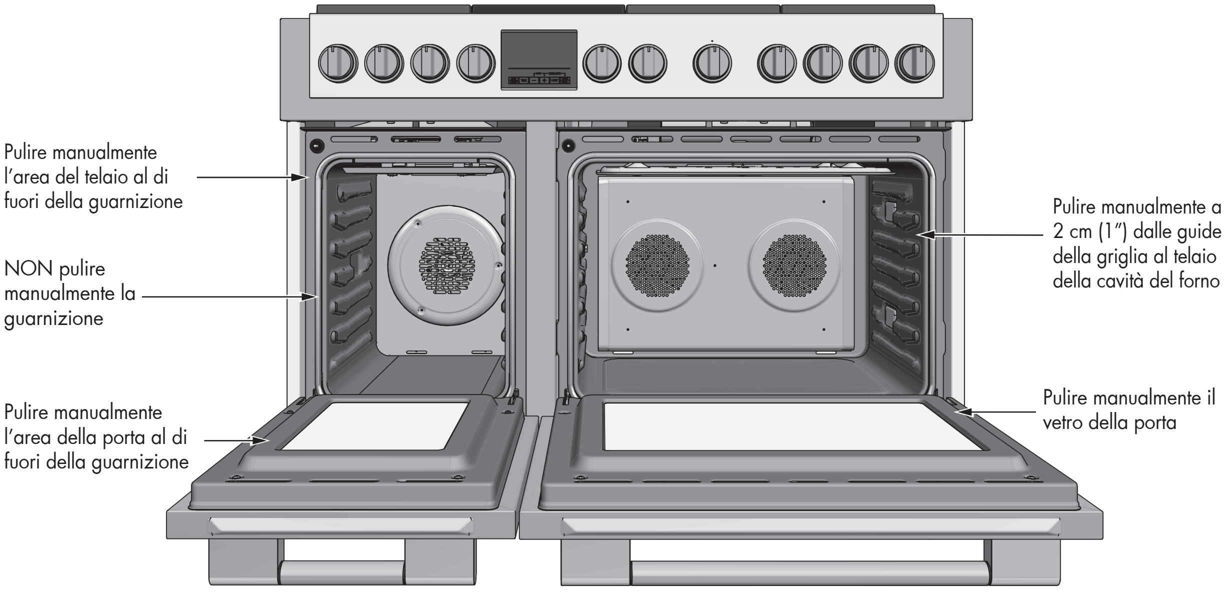
Il presente forno ha la funzione di auto-pulizia pirolitica che elimina la lunga e difficile pulizia dell'interno del forno. Durante l'autopulizia, il forno utilizza una temperatura molto elevata (circa 460°C/860°F) per bruciare i residui di cibo e grasso.

- Non usare il piano cottura durante il ciclo di autopulizia.
- È possibile impostare l'autopulizia per un solo forno alla volta.
- È normale vedere del fumo e/o qualche fiamma durante il ciclo di autopulizia: dipende dal contenuto e dalla quantità dei residui rimasti nel forno. Nel caso in cui una fiamma persista,
- Spegnere il forno e lasciarlo raffreddare prima di aprire la porta e pulire i residui di cibo in eccesso.
- Il blocco porta si attiva automaticamente dopo aver selezionato il ciclo di autopulizia. Apparirà sul display l'icona "LUCCHETTO". Questo garantisce che la porta non possa essere aperta mentre l'interno del forno è alla temperatura di pulizia.
- La luce del forno non è in funzione durante questa modalità.
- Durante l'autopulizia, la cucina dovrebbe essere ventilata per favorire l'eliminazione degli odori associati alla pulizia. Gli odori diminuiranno con l'utilizzo.
- La durata preimpostata della pulizia è tre ore.
- La modalità si interrompe automaticamente al temine delle ore di pulizia.
- Quando il calore del forno cala a temperature sicure, il blocco porta automatico si sblocca e la porta può essere aperta.

Preparazione del forno per l'autopulizia

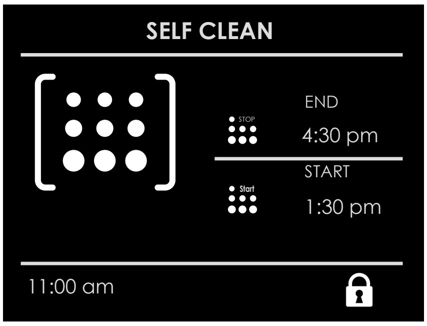
1. Rimuovere tutti gli utensili e le teglie.
2. Rimuovere le griglie da forno non in porcellana. Se si lasciano nel forno durante il ciclo di autopulizia, le griglie cromate perderanno irrimediabilmente la finitura lucida e si scuriranno.
3. Eliminare eventuali residui e tracce di grasso ancora fresche con carta assorbente.

   Il grasso in eccesso genera fiamme e fumo all'interno del forno durante l'autopulizia.
4. Vedi figura in basso. Alcune aree del forno devono essere pulite a mano prima di avviare il ciclo. Non si scaldano abbastanza durante il ciclo di pulizia per poter bruciare ed eliminare i residui. Utilizzare una spugna insaponata o un raschietto di plastica. Pulire a mano il bordo della porta del forno, la cornice anteriore fino a 2-3 cm (1-½") all'interno della struttura con un detergente e acqua calda. Non sfregare sulla guarnizione del forno. Pulire a mano il vetro della porta del forno. Risciacquare accuratamente tutte le parti e asciugare.
5. Accertarsi che le luci interne del forno siano spente e che le lampadine e i copri lampada siano in posizione.


Pulire manualmente l'area del telaio al di fuori della guarnizione
NON pulire manualmente la guarnizione
Pulire manualmente l'area della porta al di fuori della guarnizione
Pulire manualmente a 2 cm (1") dalle guide della griglia al telaio della cavità del forno
Pulire manualmente il vetro della porta

Come impostare la modalità autopulizia

1. Premere la manopola ON/OFF e selezionare l'icona ▦ e confermare con la manopola stessa.
2. Sullo schermo comparirà un messaggio per rimuovere tutti gli oggetti o accessori dal vano.
3. Premere la manopola di funzione per avviare il blocco porta e il ciclo di pulizia.
4. Il tempo di pulizia viene visualizzato automaticamente, la durata standard è di 3 ore.



SELF CLEAN

END 4:30 pm

START 1:30 pm

11:00 am

5. Alla fine del tempo di pulizia programmato, il forno si spegnerà automaticamente.

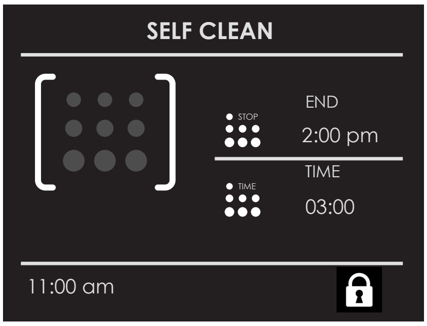
- Per interrompere la modalità di pulizia in ogni momento premere la manopola ON/OFF.
- Il ciclo di autopulizia non può essere selezionato se la porta è aperta.
- Se la porta è aperta quando la funzione è già stata selezionata e viene premuta la manopola di funzione, il blocco non si muove, l'icona "LUCCHETTO" lampeggia fino a che la porta non viene chiusa e il blocco motore si arresta. Quando viene mostrato il "LUCCHETTO CHIUSO" la porta non può essere aperta.
- Controllare che la porta sia stata bloccata, se la porta non si blocca, premere la manopola ON/OFF e non avviare la procedura di autopulizia; contattare l'assistenza.
- Non provare ad aprire la porta mentre il ciclo di autopulizia è in funzione e la porta è bloccata.

Per cambiare il tempo di pulizia

1. Per cambiare l'impostazione da 3 ore, per residui leggeri subito dopo l'avvio selezionare 2 ore.
2. Per cambiare le ore, ruotare la manopola [FUNZIONI] verso DESTRA e selezionare l'icona ⏲ (le ore lampeggeranno), utilizzare la manopola [FUNZIONI] per modificare il valore, quindi confermare premendo la manopola.
3. I minuti lampeggeranno automaticamente, utilizzare la manopola di funzione per modificare il valore, dopodiché confermare premendo la manopola [FUNZIONI].

Come ritardare l'inizio della pulizia

1. Seguire i passaggi da 1 a 3 descritti sopra.
2. Premere l'icona ⏲ e verificare che sul display sia comparsa la scritta "STOP TIME" (ora di arresto). Le ore inizieranno a lampeggiare; utilizzare la manopola [FUNZIONI] per modificare il valore, quindi confermare premendo la manopola.
3. I minuti lampeggeranno automaticamente, utilizzare la manopola di funzione per modificare il valore, dopodiché confermare premendo la manopola [FUNZIONI].



SELF CLEAN

END 2:00 pm

TIME 03:00

11:00 am

4. Una volta trascorso il tempo di ritardo si avvia l'autopulizia.
5. Alla fine del tempo di pulizia programmato, il forno si spegnerà automaticamente.

⚠ ATTENZIONE

Si ricorda che la porta del forno rimarrà bloccata fino a che non è sufficientemente sicuro aprirla. Il simbolo di blocco scompare dal display quando la porta si sblocca.
Si deve comunque fare attenzione quando viene rilasciato il blocco porta perché l'interno del forno potrebbe essere ancora caldo.

Dopo che il ciclo di auto-pulizia è terminato, il controllo forno monitora la temperatura interna e viene mostrato il seguente messaggio:

- Da 460°C/860°F a 270°C/518°F= "Fine autopulizia"
- Da 270°C/518°F a 50°C/122°F= "Attesa pulizia"
- Da 50°C/122°F a 25°C/77°F= "Rimuovere Residui" (Premere i tasti ON/OFF per cancellare il messaggio).

Potreste notare un residuo di cenere polverizzata sul fondo del forno dopo l'autopulizia. Tale condizione è normale. Utilizzare un panno umido o una spugna per rimuovere il residuo dopo che il forno si è raffreddato.

Suggerimenti di autopulizia:

Se rimangono residui nel forno dopo che il ciclo di autopulizia è terminato, se si desidera si può ripetere il ciclo.
Eseguire la pulizia automatica del forno regolarmente per prevenire un eccessivo accumulo di residui.
Fare questo farà funzionare meglio il ciclo di autopulizia e ridurrà il fumo e gli odori.

Blocco automatico della porta durante il ciclo pirolitico

Per motivi di sicurezza, la porta si blocca automaticamente non appena viene selezionata la modalità auto-pulizia. La porta viene sbloccata automaticamente anche quando il tempo di pulizia è scaduto, ma solo dopo che la temperatura è scesa al di sotto della soglia di sicurezza.

NOTA Non è possibile escludere il dispositivo di blocco della porta durante l'auto-pulizia, vale a dire sbloccare manualmente la porta, poiché la modalità di auto-pulizia ha la priorità superiore e annulla tutte le altre selezioni.

Il simbolo del lucchetto chiuso (▶🔒) sul display è:

ACCESO	Quando la porta è completamente bloccata
SPENTO	Quando la porta è completamente sbloccata
LAMPEGGIANTE	Quando il meccanismo di blocco è in movimento o in attesa di comando dal controllo elettronico. (Dopo l'auto-pulizia, il simbolo lampeggerà finché la temperatura sarà sicura e la porta sbloccata).

Manutenzione Fai-da-Te Rimozione Porta Forno

⚠ ATTENZIONE

- Assicurarsi che il forno sia freddo e l'alimentazione sia stata scollegata prima di togliere la porta. In caso contrario, vi è il rischio di folgorazioni o ustioni.
- La porta del forno è pesante e fragile. Usare entrambe le mani per smontare la porta del forno.

La parte anteriore della porta è in vetro. Maneggiarla con cura per evitare di romperla.

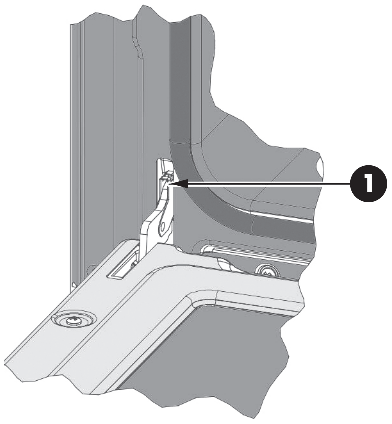
- Afferrare soltanto i lati della porta. Non afferrare la maniglia, perché potrebbe scivolare nella vostra mano e causare danni o lesioni.
- Se non si afferra la porta del forno in modo saldo e corretto, si possono provocare lesioni alla persona o danni al prodotto.

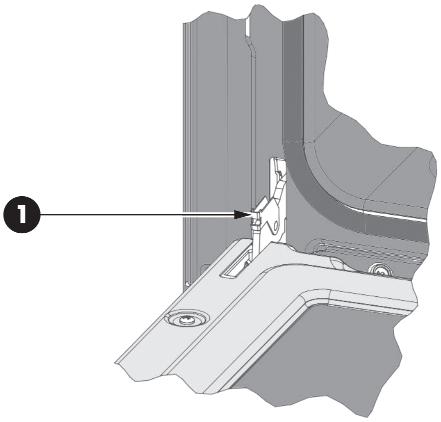
Per Rimuovere la Porta

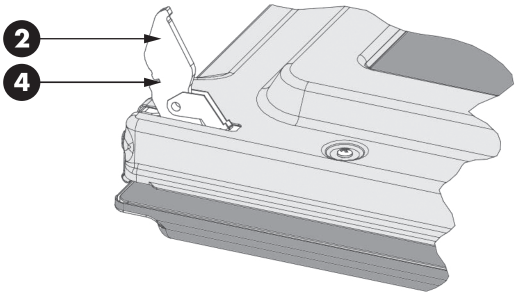
1. Aprire la porta completamente.
2. Sollevare il supporto della cerniera (1).
3. Tenere la porta saldamente da entrambi i lati usando tutte e due le mani e chiudere la porta.
4. Tenere saldamente la porta, poiché è pesante.
5. Sistemare la porta in un luogo adatto.

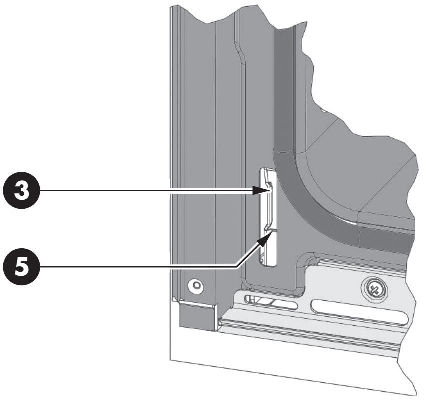
Per Riposizionare la Porta

1. Inserire i bracci superiori (2) di entrambe le cerniere nelle fessure (3). Gli angoli (4) devono agganciarsi sui bordi (5).
2. Abbassare di nuovo i supporti delle cerniere (1).
3. Chiudere ed aprire la porta lentamente per assicurarsi che sia nella posizione corretta e sicura.









24 - Sostituzione della luce del forno

- Ciascun forno è dotato di luci alogene situate sulle pareti laterali del forno.
- Le luci si accendono quando la porta è aperta o quando il forno è in un ciclo di cottura.
- Le luci del forno non sono accese durante l'AUTOPULIZIA.
- Ogni gruppo luce consiste di un paraluce amovibile, una lampadina e un alloggio fissato nel forno. Vedi la figura su questa pagina.
- La sostituzione della lampadina viene considerata un'attività di manutenzione ordinaria.

Come sostituire una lampadina

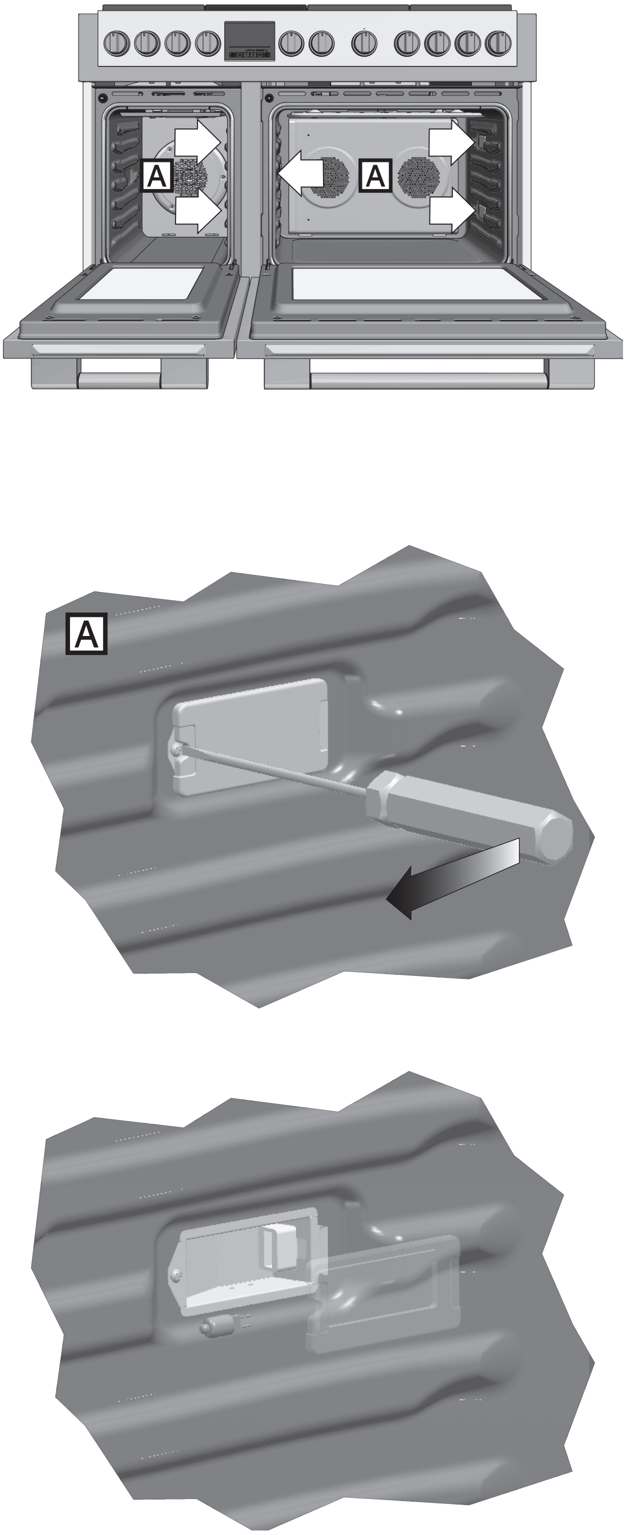
1. Leggere le AVVERTENZE presenti in questa pagina.
2. Togliere la corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico).
3. Rimuovere i paraluce, per far leva per aprire tra la vite e il vetro utilizzare un cacciavite.
4. Tirare la lampadina per rimuoverla dal porta lampada.
5. Sostituire la lampadina con una nuova. Evitare di toccare la lampadina con le dita, in quanto il sebo delle mani potrebbe danneggiare la lampadina quando diventa calda.
6. La lampadina è alogena: usare lampadine dello stesso tipo, voltaggio e potenza elettrica.
7. Rimettere il paraluce in posizione.
8. Riposizionare le griglie se questo modello di forno ne è provvisto.

Ripristinare la corrente fusibile o quadro elettrico).

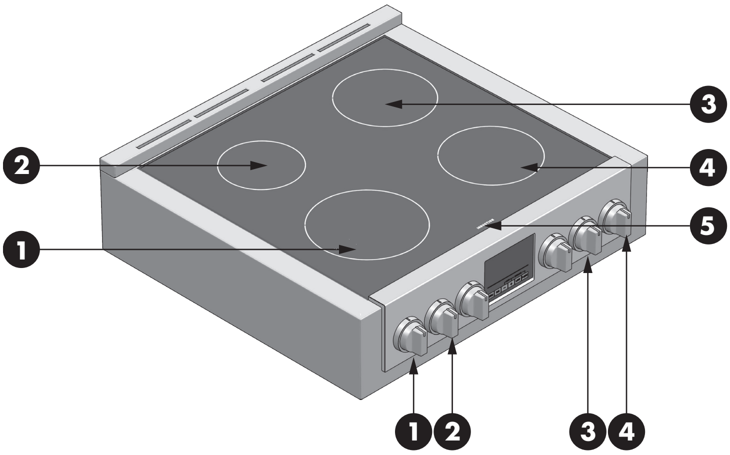
⚠ AVVERTENZA

- Il forno e le luci devono essere fredde e l'alimentazione deve essere scollegata prima di sostituire la lampadina(e). In caso contrario si corre il rischio di ustioni o folgorazioni.
- I paraluce devono essere in posizione quando si usa il forno.
- I paraluce servono a proteggere la lampadina dalla rottura.
- I paraluce sono fatti di vetro. Maneggiarli con cura per evitare di romperli. I vetri rotti potrebbero causare lesioni.

LUCI DEL FORNO

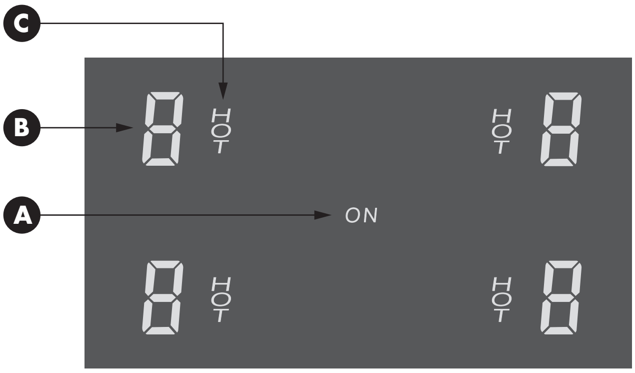


CARATTERISTICHE DEL PIANO COTTURA 30"



Posizione 1	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 2	1400W (Boost 2200W) 6" ½	(165mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 3	1850W (Boost 3000W) 7" ¾	(200mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 4	1850W (Boost 3000W) 7" ¾	(200mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 5	Display a LED		

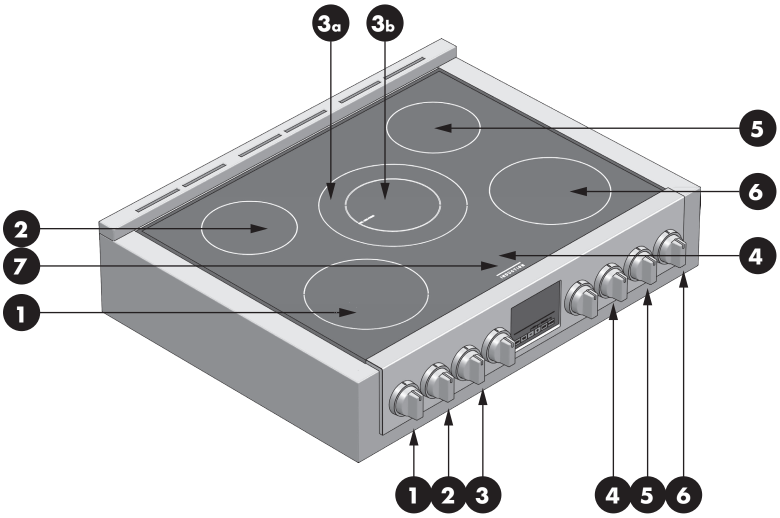
INDICAZIONI UNITÀ DISPLAY



A - Display ON
B - Display livello potenza
C - Display calore residuo

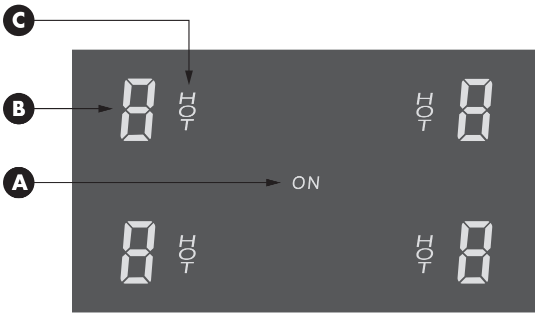
NOTA: i livelli di potenza sono indicativi e possono variare in base alla padella utilizzata o alle impostazioni applicate.

CARATTERISTICHE DEL PIANO COTTURA 36"



Posizione 1	2300W (Boost 3700W)	9"	(230mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 2	1850W (Boost 3000W)	7"	(180mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 3a	3000W (Boost 5500W)	11"	(280mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 3b	1850W (Boost 2600W)	7"	(180mm)	
Posizione 4	Display timer			comando timer
Posizione 5	1850W (Boost 3000W)	7"	(180mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 6	2300W (Boost 3700W)	9"	(230mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 7	Display a LED			

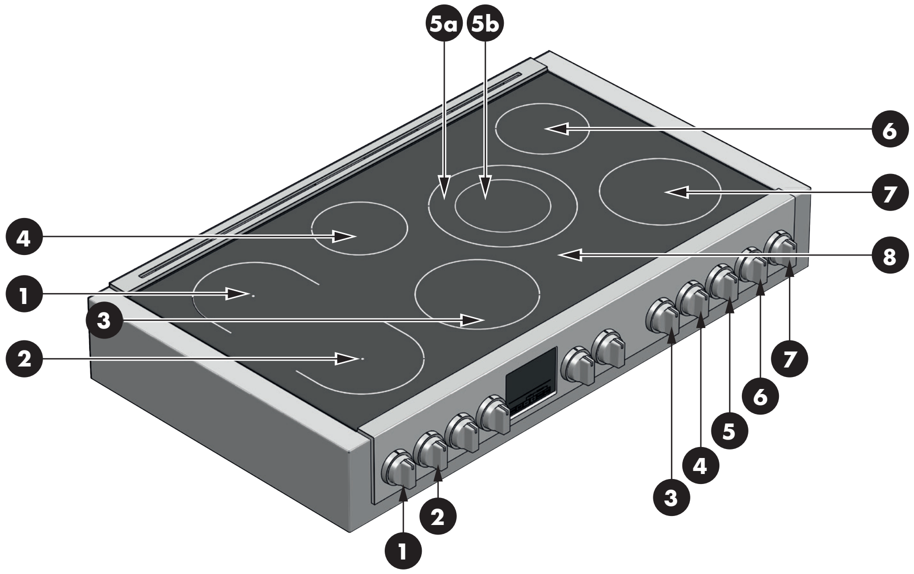
INDICAZIONI UNITÀ DISPLAY



A - Display ON
B - Display livello potenza
C - Display calore residuo
D - Timer

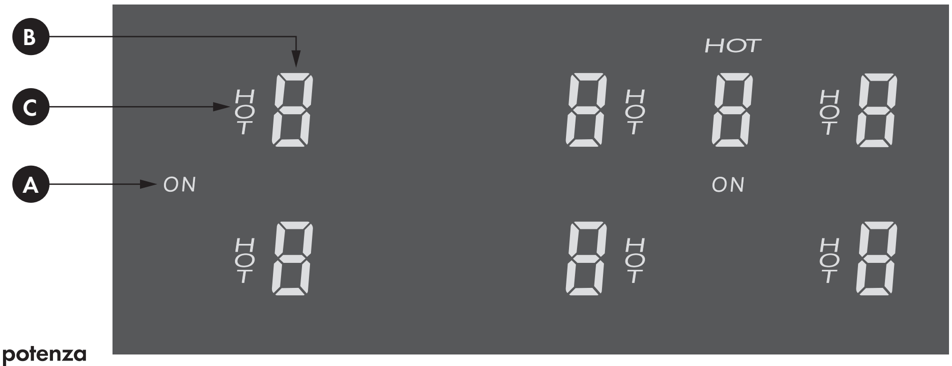
NOTA: i livelli di potenza sono indicativi e possono variare in base alla padella utilizzata o alle impostazioni applicate.

CARATTERISTICHE DEL PIANO COTTURA 48" - PONTE



Posizione 1	1850W (Boost 3000W) 7"	(180mm)	elemento ponte a induzione e comando
Posizione 2	1850W (Boost 3000W) 7"	(180mm)	elemento ponte a induzione e comando
Posizione 3	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 4	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 5a	3000W (Boost 5500W) 11"	(280mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 5b	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 6	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 7	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 8	Display a LED		

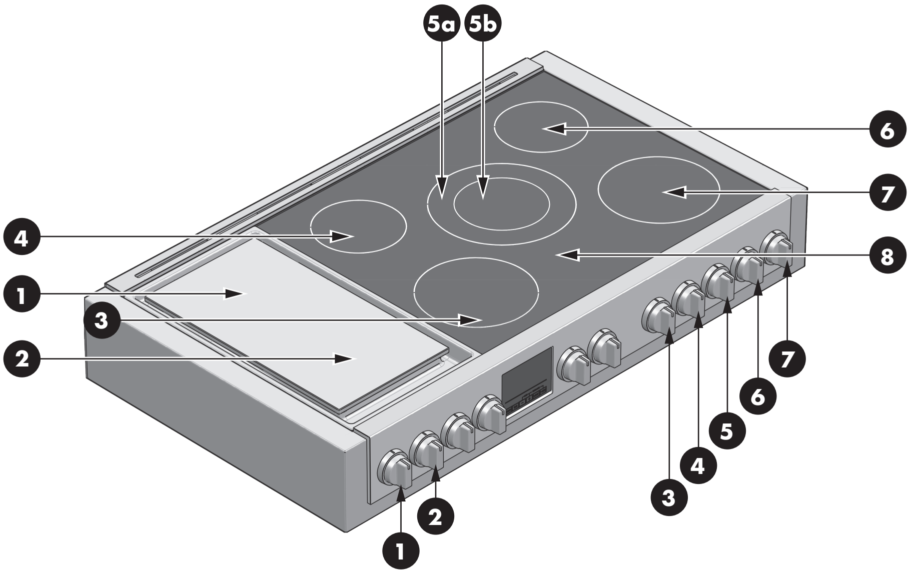
INDICAZIONI UNITÀ DISPLAY



A - Display ON
B - Display livello potenza
C - Display calore residuo

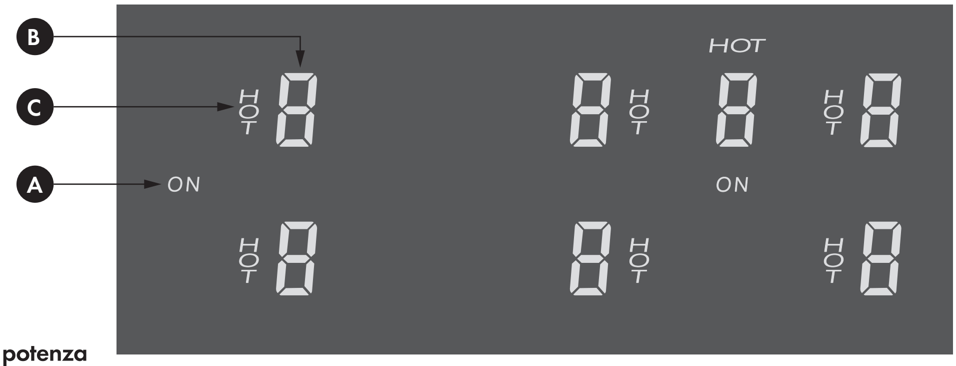
NOTA: i livelli di potenza sono indicativi e possono variare in base alla padella utilizzata o alle impostazioni applicate.

CARATTERISTICHE DEL PIANO COTTURA 48" - GRIGLIA



Posizione 1	1850W (Boost 3000W)		elemento griglia a induzione e comando
Posizione 2	1850W (Boost 3000W)		elemento griglia a induzione e comando
Posizione 3	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 4	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 5a	3000W (Boost 5500W) 11"	(280mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 5b	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 6	1850W (Boost 2600W) 7"	(180mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 7	2300W (Boost 3700W) 9"	(230mm)	elemento a induzione e comando
Posizione 8	Display a LED		

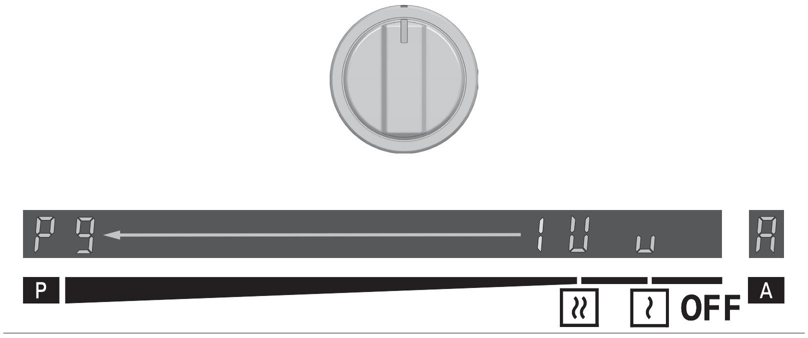
INDICAZIONI UNITÀ DISPLAY



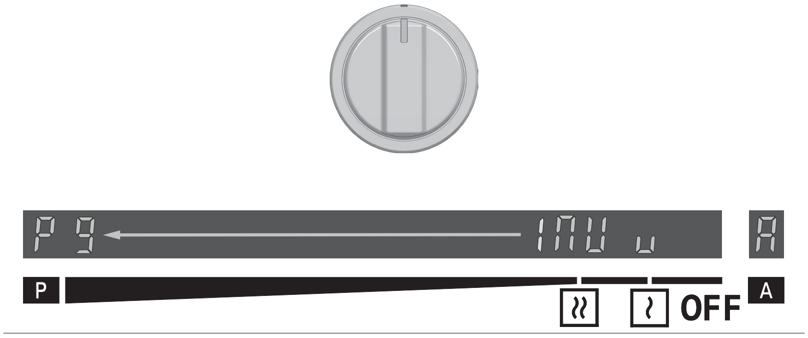
A - Display ON
B - Display livello potenza
C - Display calore residuo

NOTA: i livelli di potenza sono indicativi e possono variare in base alla padella utilizzata o alle impostazioni applicate.

IMPOSTAZIONE ELEMENTI E COMANDI



IMPOSTAZIONE ELEMENTI E COMANDI (SOLO SU PONTE O GRIGLIA, DUE ZONE A SINISTRA DI 48")



Manopole di comando e regolazione del livello di potenza

Il posizionamento di ciascuna manopola corrisponde al posizionamento dell'elemento di induzione che controlla.
Per l'attivazione della zona di cottura, SPINGERE e RUOTARE la manopola in senso orario sul valore desiderato; può essere aumentato da un minimo di 1 ad un massimo di 9. Per ridurre la potenza della zona di cottura, è necessario ruotare di nuovo la manopola in senso antiorario.
Il livello di potenza attuale viene visualizzato sull'unità di visualizzazione del piano di cottura.

FUNZIONE TIMER (SOLO PER 36")

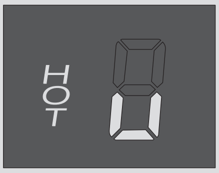
Impostazione funzione timer

N. B.: il timer emette semplicemente un segnale acustico per richiamare l'attenzione dell'utente.
I timer non influenzano in alcun modo la funzionalità degli elementi riscaldanti. Le zone di cottura devono essere sempre spente manualmente ruotando la manopola nella corrispondente posizione [OFF].

È possibile impostare il timer da 1 minuto a 9 h e 59 minuti: emette un bip allo scadere del tempo impostato. Questa funzione è sempre disponibile ed è indicata dal simbolo "H" collocato al centro del piano cottura al di sopra degli schermi di impostazione dell'alimentazione.

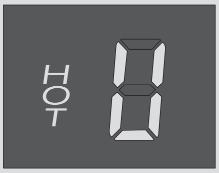
Impostazione timer

- Premere il pulsante del timer fino a far apparire la scritta "H000" e le prime due cifre H0 inizieranno a lampeggiare, girare la manopola a sinistra/destra per impostare il valore del timer (ora), premere di nuovo il pulsante per impostare i minuti seguendo la stessa procedura, confermare il valore del timer premendo il pulsante.
- È possibile premere il pulsante prima che il tempo impostato scada per metterlo in pausa (viene mostrata una P) e riavviarlo premendo nuovamente il pulsante.
- Per posticipare la scadenza del tempo tenere premuto il pulsante per circa 3 secondi fino a far scomparire il valore visualizzato.



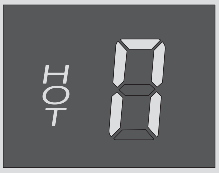
Funzione di scioglimento

Se la manopola viene ruotata in senso orario dalla posizione di zero, il primo "livello di potenza” raggiunto è la funzione di scioglimento. Il display a 7 segmenti mostra questo simbolo "u". La funzione di scioglimento viene utilizzata per riscaldare il fondo della pentola (40°C / 105°F all'interno della pentola). Questa funzione viene utilizzata per sciogliere il cibo. Il tempo massimo per l'utilizzo della funzione di scioglimento è limitato a 2 ore.



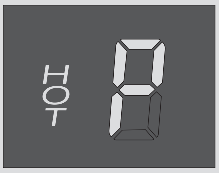
Funzione di riscaldamento

La funzione di riscaldamento è il secondo "livello di potenza", che verrà selezionato quando si ruota la manopola in senso orario. L'unità display a 7 segmenti mostra questo simbolo "U". La funzione di riscaldamento viene utilizzata per riscaldare il fondo della pentola a 70°C (65°C all'interno della pentola). Con questa funzione, il cibo può essere mantenuto caldo o la funzione può essere utilizzata per riscaldare gradualmente il cibo.
Il tempo massimo per l'utilizzo della funzione di riscaldamento è limitato a 2 ore.



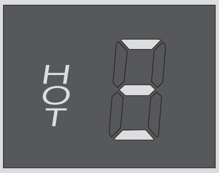
Funzione bruciatori a cerchio di fiamma doppia (simmer) - disponibile solo su ponte o griglia (zone più a sinistra) del blocco cottura da 48"

La funzione di simmering è il terzo "livello di potenza" selezionabile quando la manopola viene fatta ruotare in senso orario. Il display segmentato indica il setpoint come "Π". La funzione di simmering viene usata per riscaldare il fondo della pentola a 95°C/ 205°F (90°C / 195°F all'interno della pentola).
Usare questa funzione per cotture che richiedono un calore moderato, così da ammorbidire delicatamente gli alimenti mentre si abbinano lentamente condimenti e ingredienti.
Viene utilizzata spesso per zuppe, stufati e carni a cottura lenta. La funzione simmer serve per cuocere un liquido appena al di sotto del punto di ebollizione di 212 °F (100°C).
Il tempo massimo per l'utilizzo della funzione di riscaldamento è limitato a 2 ore.



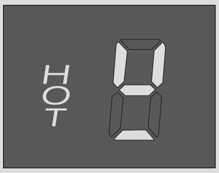
Funzione Booster

Per attivare la funzione di boost, premere e ruotare la manopola in senso orario in posizione di avvolgimento superiore "P" fino a quando viene emesso un segnale acustico. Verrà visualizzato il simbolo "P". Dopo 10 minuti la funzione boost si disattiverà automaticamente e il simbolo "P" non verrà più visualizzato a video e il comando di induzione verrà impostato automaticamente sul livello 9.



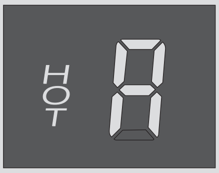
Funzione bridge

Sui blocchi cottura da 48", le due zone di sinistra possono essere combinate (unite) a ponte per funzionare come singola zona di cottura allungata.
Delle due zone di cottura, quella posteriore di sinistra è la "zona di cottura passiva", mentre quella anteriore di sinistra è la "zona di cottura principale". Per collegare le due zone insieme: ruotare contemporaneamente le manopole di entrambe le zone in senso orario fino in fondo alla posizione "P" (Power Boost) e mantenerle in tale posizione per almeno 3 secondi. Rilasciare entrambe le manopole che scatteranno indietro all'impostazione 9. La manopola per la zona posteriore deve rimanere in questa posizione per mantenere il ponte. Il display per tale zona mostra tre lineette ad indicarne l'abbinamento.
A questo punto, è possibile utilizzare la manopola per la zona anteriore così da regolare il livello di potenza che interesserà entrambe le zone in modo uguale; queste funzioneranno quindi come un'unica zona effettiva.
Se la manopola di comando principale viene impostata su OFF o se la manopola della zona passiva (posteriore) viene regolata in contemporanea, la modalità bridge verrà annullata e ogni zona tornerà a funzionare in modo indipendente.



Funzione di riconoscimento strumenti di cottura

Il livello di cottura della zona di cottura può essere selezionato ruotando la manopola in posizione di base anche se non c'è nessun recipiente. L'uscita di alimentazione si avvia automaticamente non appena sulla zona di cottura viene riposta una pentola adeguata. Se non viene rilevata nessuna pentola, il display mostra "pentola mancante" dopo poco. Questo simbolo sarà visualizzato finché non si riporrà una pentola appropriata sulla zona di cottura o allo scadere del tempo massimo di 10 minuti. Lo stesso vale se la pentola viene rimossa durante la cottura normale. Dopo 10 minuti senza il rilevamento di nessuna pentola, la zona di cottura si spegne automaticamente e può essere riattivata solo dopo che la manopola è tornata in posizione OFF.



Funzione tempo riscaldamento automatico

La funzione tempo riscaldamento automatico serve per automatizzare l'innalzamento della temperatura desiderata per l'alimento in modo più veloce rispetto alla semplice impostazione dell'induttore a parità di impostazione.

La funzione di riscaldamento automatico funzionerà come "preriscaldamento veloce" per un induttore. Verrà applicata l'impostazione wattaggio 9 per raggiungere più rapidamente l'impostazione della temperatura inferiore desiderata.

Si sconsiglia l'uso di questa funzione per prescaldare una pentola o padella vuota.

Esempio: l'induttore viene impostato su 4. Riceve la quantità impostata di wattaggio mantenuta uniformemente per l'intera impostazione. Tuttavia, a parità di wattaggio, sarebbe necessario un certo periodo di tempo per poter raggiungere la temperatura dato il wattaggio inferiore in ingresso. Se si imposta l'induttore su 9, riceve un wattaggio assai maggiore che permette un aumento più rapido della temperatura. Come si ottiene la temperatura di impostazione 4, raggiunta però con velocità e wattaggio dell'impostazione 9? Entrare nella funzione di riscaldamento automatico.

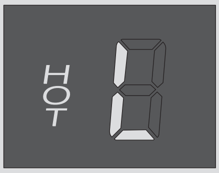
Per attivare la funzione tempo riscaldamento automatico, premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino alla sua posizione "A" (si avvertirà una resistenza di scatto all'indietro). Mantenerla in posizione "A" fino a quando il simbolo "A" non viene visualizzato sul display dell'induttore che si sta regolando. Lampeggerà in attesa dell'input successivo. Entro 10 secondi (mentre "A" lampeggia), selezionare il livello di cottura desiderato da 1 a 8. Questa funzione non sarà attiva se impostata per sciogliere, mantenere al caldo o per il livello 9 dopo che la "A" inizia a lampeggiare.

Questo sarà il livello di cottura una volta completato il riscaldamento automatico. Durante il periodo di riscaldamento automatico, il display dell'induttore si alternerà tra la "A" e il livello di cottura selezionato. Fare riferimento alla tabella seguente per il tempo di funzionamento della modalità riscaldamento automatico all'impostazione 9, prima di passare automaticamente all'impostazione del livello effettivo.

Dopo che la funzione di riscaldamento automatico viene bloccata su qualsiasi livello di regolazione della manopola, la modalità verrà annullata e l'induttore funzionerà semplicemente alla temperatura impostata. Se si ritiene quindi che la potenza 9 abbia funzionato per un tempo sufficientemente lungo, è possibile annullare facilmente la modalità ruotando la manopola a una nuova impostazione diversa e ripristinarla all'impostazione originaria, se desiderato.

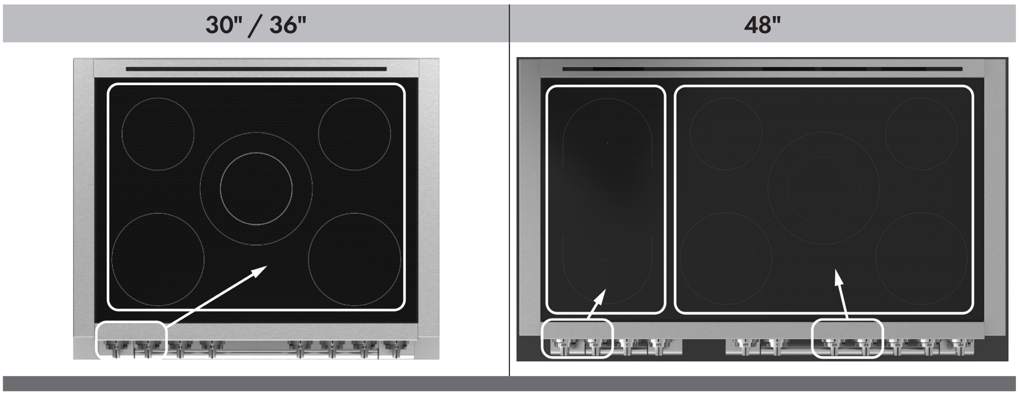
Riscaldamento automatico

Zona livello	Tempo (secondi)
Livello 1	48
Livello 2	144
Livello 3	230
Livello 4	312
Livello 5	408
Livello 6	120
Livello 7	168
Livello 8	216
Livello 9	-



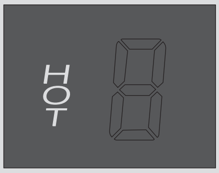
Funzione di blocco comandi

Il blocco comandi è un dispositivo che protegge l'apparecchio dall'uso involontario o non appropriato. Con tutte le zone di cottura spente, premere contemporaneamente e ruotare in senso antiorario le prime due manopole a sinistra, portandole in posizione di avvolgimento superiore "A". Devono rimanere in questa posizione per almeno 2s fino a quando i simboli "L" appaiono sul display, quindi rilasciare le manopole.



Per disattivare la funzione CL, ripetere la stessa procedura per l'attivazione.
Dopo aver sbloccato tutte le manopole, devono essere riportate in posizione zero (se la manopola era in una posizione diversa da zero). Il comando viene quindi disattivato e può funzionare come previsto.

NOTA: Se le manopole non vengono tenute in posizione OWL abbastanza a lungo, CL non verrà attivato/ visualizzato. Se le manopole vengono mantenute in quella posizione per oltre 30 secondi, l'inserimento è considerato non valido e sarà visualizzato un messaggio di errore "Uso permanente del tasto" (simbolo di un lampo).



Indicazione di calore residuo

Le zone di cottura che sono già spente possono avere il vetro caldo. Al fine di avvertire e proteggere gli utenti dalla possibilità di ustionarsi, viene visualizzata questa condizione; la misurazione del calore residuo viene effettuata dal sensore di temperatura di ogni zona di cottura induttiva.
Quando la temperatura misurata scende sotto i 60°C / 140°F sul vetro, scompare il simbolo che indica la superficie calda.

Alcuni metodi di cottura tradizionali, come il doppio riscaldatore (bagnomaria) per creme, salse, cioccolato, ecc. non sono più necessari, perché ora si può cucinarli direttamente in padella, grazie alla perfetta regolazione della potenza e a una distribuzione uniforme della temperatura del sistema di induzione.

È possibile utilizzare la funzione "booster" con acqua e zuppe fino a portarle a bollire, quindi utilizzare un livello più basso immediatamente per evitare troppo vapore e per risparmiare energia.

Quando si frigge, scaldare l'olio al livello di potenza più alto, poi ridurlo, se necessario, ad un livello medio quando si aggiunge il cibo nella padella.

Usare sempre pentole e padelle con un coperchio adeguato.

Ridurre la potenza selezionata nell'area di cottura; in caso di acqua, non lasciarla bollire inutilmente per troppo tempo.

Scegliere sempre contenitori di dimensioni adeguate per la quantità di cibo da cuocere. Una grande pentola che non è completamente piena consuma molta energia.

Per ottenere i migliori risultati di cottura, si consiglia di usare pentole di metallo e padelle con un fondo piatto. Assicurarsi che il fondo della pentola corrisponda con la zona di cottura indicata sul vetro.

Per risparmiare corrente, cucinare verdure e patate in poca acqua. Non riscaldare le padelle vuote, altrimenti, possono danneggiarsi e anche rovinare la zona cottura in vetro.

28 - Funzionamento della griglia sul piano cottura

Per evitare che gli alimenti aderiscano, si raccomanda di ungere la griglia prima dell'uso.

Ungere la griglia

La griglia deve essere pulita precedentemente al primo utilizzo.
Usare acqua calda e detergente delicato per rimuovere qualsiasi residuo di produzione. Risciacquare e asciugare.
Accendere la cappa di ventilazione alla prima o seconda velocità.
Ruotare entrambe le manopole di comando della griglia al livello 9 per 10 minuti. Dopo 10 minuti, ruotare le manopole su OFF e lasciare raffreddare fino al punto in cui non ci siano più pericoli al tocco.
Mentre la superficie è leggermente calda, versare un leggero strato di olio vegetale o di arachidi su un panno di carta e spalmare in modo uniforme sulla superficie di cottura della piastra della griglia.
Aumentare la velocità della cappa e impostare le manopole di comando della griglia al livello 9. Riscaldare fino a quando l'olio sulla griglia non inizia a emettere fumo, quindi ruotare le manopole su OFF per lasciare raffreddare.
Una volta raffreddato, rimuovere l'eventuale olio in eccesso.

Manutenzione della griglia

Dopo ogni utilizzo, raschiare per rimuovere dalla superficie della griglia il grasso e convogliarlo nel recipiente di raccolta. Quando la superficie si è raffreddata, pulire con un panno di carta così da rimuovere il grasso o l'olio in eccesso.
Dopo ogni utilizzo, riapplicare una piccola quantità di olio vegetale o di arachidi su un panno di carta, quindi spalmare in modo uniforme.
Di tanto in tanto, l'unto deve essere rimosso. Versare 1/2 tazza (100 ml) di acqua calda e 1 cucchiaino (5 ml) di detergente per griglie, quindi grattare per rimuovere il residuo e convogliarlo nel recipiente di raccolta del grasso; infine, eliminare definitivamente grasso e residui. Attenersi alle istruzioni riportate sul detergente per griglie.
Una volta asciutta, riapplicare una piccola quantità di olio per ungere.

ATTENZIONE

Il blocco cottura deve essere a livello, in modo da assicurare il corretto funzionamento della piastra.

ATTENZIONE

- Non surriscaldare la piastra. Ciò potrebbe danneggiare la finitura esterna della piastra.
- Non utilizzare utensili in metallo, i quali potrebbero danneggiare la superficie della piastra.
- Spegnerla quando non viene utilizzata o abbassare il calore tra una cottura e l'altra.
- Non utilizzare la piastra per altri scopi, per esempio come tagliere o come ripiano ove posizionare degli oggetti.
- Non cucinare cibi eccessivamente grassi. Il grasso potrebbe traboccare.
- La piastra potrebbe diventare molto calda. Utilizzare i guanti da forno quando si posiziona o rimuove la piastra.
- Non rimuovere la piastra finché le griglie del piano cottura, le superfici e la piastra stessa non si siano raffreddate.
- La piastra è molto pesante. Utilizzare entrambe le mani per posizionare o rimuovere la piastra.

Utilizzo della griglia

Accendere la ventilazione della cappa.
Ruotare entrambe le manopole di comando della griglia alla temperatura desiderata.
Per prescaldare la griglia, impostare al livello 9 per 10 minuti, quindi ridurre al livello 5 o 6.

Consigli per cucinare

- Prescaldare la piastra della griglia secondo quanto indicato nella tabella seguente.
- Utilizzare olio da cucina, spray da cucina o burro per cucinare uova, pancake, french toast, pesce e sandwich. In questo modo si eviterà che il cibo si attacchi alla piastra. (Utilizzare solo grassi/oli che resistano adeguatamente alle alte temperature)
- Tamponare i cibi umidi con della carta assorbente per evitare degli schizzi durante la cottura.
- Rimuovere i residui di cibo con una spatola in metallo durante la cottura per agevolare la pulizia ed evitare che questi residui finiscano nel cibo.

Temperatura per la cottura con la GRIGLIA

Zona livello	°F (°C) Senza alimento	Ora	
		Preriscaldamento L9	Nessun preriscaldamento
Scioglimento	100 (37)	--	--
Riscaldamento	160 (70)	--	--
Simmer	260 (125)	--	-
1	175 (80)	1min	75min
2	250 (120)	3min	70min
3	325 (160)	4min	55min
4	400 (205)	5min	50min
5	475 (245)	5 min 30 sec	70min
6	575 (300)	6 min 30 sec	40min
7	600 (315)	8 min 30 sec	23min
8	600 (320)	9 min 30 sec	15min
9	Usare L9 solo per prescaldare la griglia		

Seguono alcuni suggerimenti per ottenere il massimo risultato dalla propria griglia. Seguendo la stessa logica applicata per la funzione tempo riscaldamento automatico per gli induttori singoli, si suggerisce di utilizzare il livello 9 per riscaldare velocemente la griglia alla temperatura desiderata per cucinare. Se già si ha esperienza di cottura con il gas, si conoscerà già questa tecnica mediante la quale si preriscalda una padella a una temperatura più elevata, per poi ridurre la fiamma al momento di aggiungere l'olio e l'alimento da cucinare.
La tabella seguente mostra il tempo necessario per portare la griglia riscaldata a una temperatura specifica con impostazione sul livello 9, rispetto a quando viene impostata alla temperatura di cottura.
Si sconsiglia fortemente di lasciare la griglia impostata su 9 oltre il tempo di impostazione 5, come riportato in tabella, 5 min 30 sec. Cucinare su una griglia troppo calda brucerà l'alimento (piuttosto che sbollentarlo o cuocerlo) e porterà l'olio di cottura al di là del suo punto di fumo, causando una compromissione del sapore dell'alimento.
Fare riferimento al punto di fumo per i vari oli di cottura e usarlo con le impostazioni della griglia, in base a quanto desiderato.

Tipo di grasso	Punto di fumo
Olio di cartamo	510°F/265°C
Olio d'oliva raffinato/leggero	465°F/240°C
Olio di semi di soia	450°F/230°C
Olio d'arachide	450°F/230°C
Burro chiarificato	450°F/230°C
Olio di mais	450°F/230°C
Olio di semi di girasole	440°F/225°C
Olio vegetale	400-450°F/205-230°C
Sego di manzo	400°F/205°C
Olio di canola	400°F/205°C
Olio di vinaccioli	390°F/195°C
Lardo	370°F/185°C
Olio di avocado (vergine)	375-400°F/190-205°C
Grasso di pollo (Schmaltz)	375°F/190°C
Grasso di anatra	375°F/190°C
Grassi vegetali	360°F/180°C
Olio di sesamo	350-410°F/175-210°C
Burro	350°F/175°C
Olio di cocco	350°F/175°C
Olio extravergine d'oliva	325-375°F/165-190°C

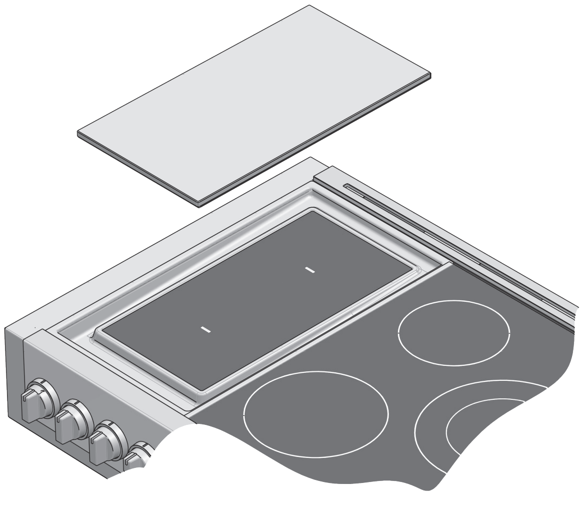
Tabella di cottura della piastra

Alimento	°F	°C
Uova	250 - 300	121 - 149
Pancetta	325 - 350	163 - 177
Pancake	375 - 450	191 - 232
French Toast	425	218
Filetti di pesce	300	149
Verdure	300	149
Hamburger	350	177
Bistecca	350	177

⚠ ATTENZIONE

Dopo ogni cottura, assicurarsi di svuotare e pulire il recipiente di raccolta.
Prima di pulire, accertarsi che tutti i comandi siano spenti e che la piastra sia fredda.
1. Rimuovere la piastra della griglia in base alla sezione di pulizia.
2. Riposizionare la piastra della griglia, facendo attenzione alla posizione corretta.
3. Accendere la griglia.

VISTA ESPLOSA DELLA GRIGLIA



Uso degli induttori senza la griglia in posizione

Se desiderato, la griglia trilaminata può essere rimossa per mostrare la superficie in vetro che può altrettanto essere utilizzata come doppia zona di cottura aggiuntiva indipendente (come per le altre zone nell'area del piano cottura principale) o come zona unica (fare riferimento alle istruzioni per utilizzare questi induttori in modalità bridge). Nota: l'area di cottura effettiva, il cui centro è denotato da un trattino sul vetro, è rotonda. Se si usano pentole o padelle singole in questa zona, assicurarsi che siano di una dimensione che non vada oltre il vetro, così da prevenire eventuali danni al telaio metallico che protegge i bordi del vetro e supporta la griglia quando è in posizione.

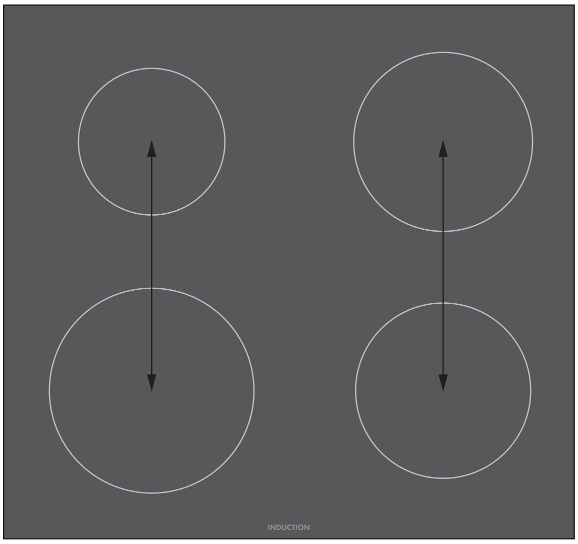
Prima di usare il piano cottura per la prima volta

- Tutti i prodotti sono puliti con solventi in fabbrica per rimuovere eventuali segni visibili di sporco, olio e grasso eventualmente rimasti dal processo di fabbricazione.
- Pulire il piano in vetro prima che di usarlo per la prima volta. Si consiglia una pulizia accurata con un detergente per piani in vetro. Ci vuole solo un minuto per creare un rivestimento pulito lucido sul piano in vetro prima del suo utilizzo iniziale.
- Si può avvertire un leggero odore durante i primi utilizzi: questo è normale e scompare.
- Un ottimale risultato di cottura dipende dalla corretta selezione e dal corretto utilizzo delle pentole.
- La superficie di cottura tratterrà il calore e rimarrà caldo per oltre 20 minuti dopo lo spegnimento delle resistenze.
- Il piano di cottura in vetroceramica è durevole e resistente agli urti, ma non indistruttibile se una padella o un altro oggetto vi cadono sopra.
- Non surriscaldare pentole/padelle vuote. Ciò può danneggiare la pentola, la resistenza e/o il piano di cottura.
- Non trascinare le pentole sulla superficie di cottura perché il vetro si può graffiare.

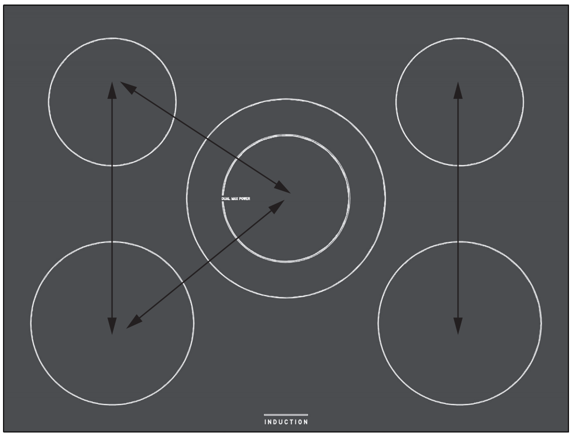
Condivisione dell'alimentazione

Un generatore controlla 2 elementi o due zone di cottura all'interno di una sezione di riscaldamento condividono l'alimentazione di un generatore. La condivisione dell'alimentazione viene attivata quando entrambi gli elementi nella stessa zona di cottura vengono attivati e un elemento è impostato su Boost (P). L'elemento che non è impostato su Boost si porterà ad un livello di potenza inferiore. Quanto sopra si chiama condivisione dell'alimentazione. L'ultimo livello di cottura impostato ha la priorità.

30"



36"



⚠ IMPORTANTE

Interruttore di spegnimento automatico

Il piano di cottura dispone di un dispositivo automatico che limita la durata di utilizzo.
A seconda del grado di cottura scelto, viene definito un limite di tempo massimo di funzionamento; il dispositivo di sicurezza si attiva solo se non viene apportato nessun cambiamento al livello di cottura. Se questo tempo massimo di funzionamento viene superato in una zona di cottura, questa zona di cottura viene spenta, viene emesso un breve segnale acustico e, se la zona è calda, viene mostrato il simbolo "calore residuo".
Per riattivare questa zona di cottura, la manopola di comando deve essere ruotata in posizione OFF.

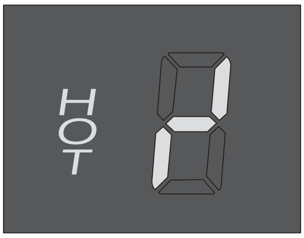
IMPORTANTE

Stato di surriscaldamento delle zone di cottura

Se si utilizza il piano di cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica potrebbe avere dei problemi di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata. Per evitare temperature eccessivamente alte nell'elettronica, l'alimentazione della zona di cottura viene gestita automaticamente per proteggersi.

Uso permanente dei tasti

MESSAGGIO DI ERRORE



Se le manopole sono state mantenute ruotate nelle posizioni "A" o "P" per più di 30 secondi, sul display apparirà un messaggio di errore.

"Rumore" delle pentole

Quando si utilizzano elementi adiacenti che sono impostati a certe impostazioni del livello di potenza, i campi magnetici possono interagire e produrre un fischio o un "ronzio" intermittente. Le pentole che coprono completamente l'anello produrranno meno rumore. Un "ronzio" è normale in particolare con impostazioni alte. Questo rumore può essere ridotto o eliminato abbassando o aumentando i livelli di potenza di uno o entrambi gli elementi.

Meno materiale ferroso è presente in uno strumento di cottura, più rumoroso e meno efficiente sarà, fino ad arrivare al punto in cui lo strumento di cottura potrebbe non essere rilevato a intermittenza o per niente. Cercare di evitare strumenti di cottura "compatibili per l'induzione" che siano "rivestiti". Solo una piccola parte del materiale alla base dello strumento di cottura è di tipo ferroso, necessario per un corretto funzionamento del piano cottura a induzione. Lo strumento di cottura ideale dovrebbe essere in ghisa o acciaio inossidabile solido (può essere porcellanato).

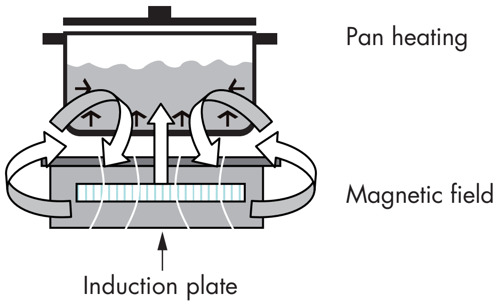
Se si hanno difficoltà con una particolare pentola o padella, testare lo stesso induttore utilizzando una pentola o padella totalmente in acciaio inossidabile o in ghisa. Se la pentola/padella in acciaio o ghisa funziona correttamente, il problema risiede in altri utensili da cucina, non nell'elettrodomestico.

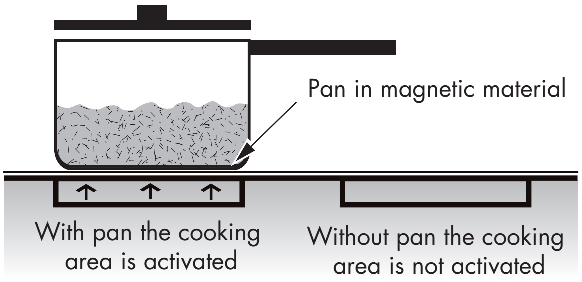
Gli strumenti di cottura antiaderenti non sono adatti per l'induzione in quanto prevalentemente realizzati in alluminio, cosa non compatibile con il sistema a induzione.

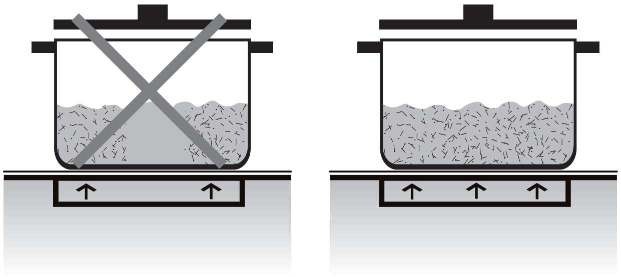
Maggiore è la quantità di materiale ferroso nello strumento di cottura, migliore e più silenzioso sarà il funzionamento del piano cottura.

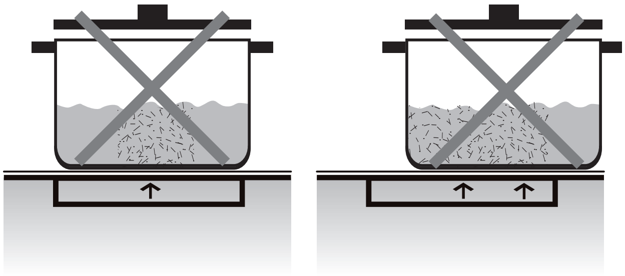
Come funziona il riscaldamento a INDUZIONE

Vi è un circuito elettronico all'interno del piano di cottura ad induzione che alimenta e comanda una bobina. Ciò crea un campo magnetico che si attiva quando viene a contatto con le pentole e le padelle **(materiale magnetico)** adeguate.
La padella sul fornello si riscalda istantaneamente, mentre il piano di cottura rimane freddo.
Non vi è alcuna perdita di calore. Il calore generato nella pentola consente di cucinare in modo rapido, risparmiando tempo e energia.




Pan in magnetic material
With pan the cooking area is activated
Without pan the cooking area is not activated





Pentole e padelle e come usarle

⚠ ATTENZIONE

There is an electronic circuit inside the induction hob must be made of ferromagnetic material. Si può usare pentole in acciaio smaltato, ghisa o pentole speciali di acciaio inossidabile per induzione.
Per assicurarsi che una pentola è adatta, provare a utilizzare una calamita per vedere se si attacca al fondo della padella. Non utilizzare mai acciaio sottile normale né tutto ciò che contiene anche solo una piccola quantità di vetro, terracotta, rame o alluminio.
Il display della zona di cottura mostrerà se la pentola è adatta; se l'indicatore di alimentazione lampeggia la pentola non è adatta o il diametro del fondo è troppo piccolo per il diametro della zona di cottura.
Le pentole e i tegami devono essere posizionati proprio al centro della zona di cottura.
In alcune zone di cottura, è indicato diametro interno, con un leggero contorno.

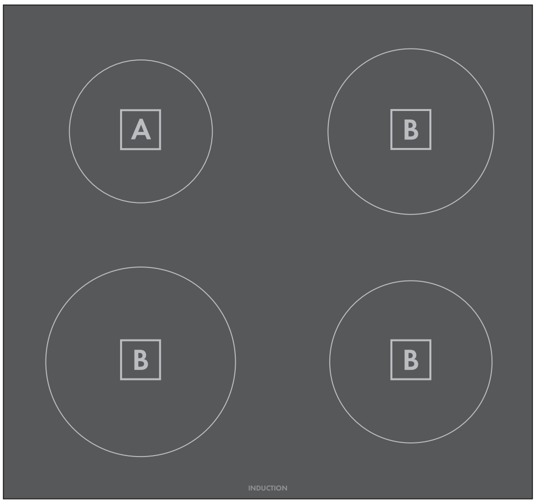
Limitazione del tempo di funzionamento

Gli elettrodomestici a induzione Fulgor Milano sono tutti dotati di timeout di sicurezza delle funzioni (limitazione del tempo di funzionamento o OTL) sulle zone di cottura a induzione. La tabella seguente mostra i vari OTL per ogni induttore prima che venga selezionato il timeout basato sul livello di potenza. (Si applica anche alle zone ponte o griglia a induzione, in base al modello). Di conseguenza, un simmering più lungo nel corso della notte è disponibile per le impostazioni 1, 2 o 3.

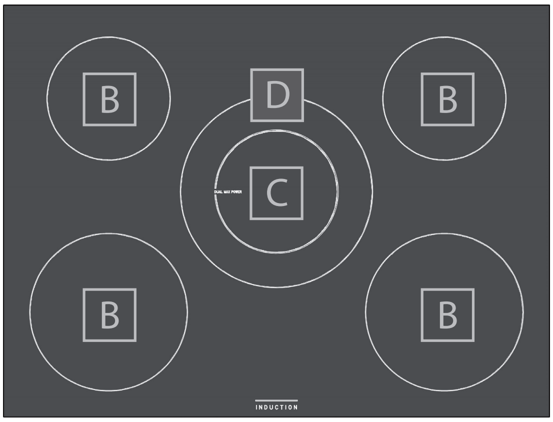
OTL – Limitazione del tempo di funzionamento		
Livello	Spec. [h]	**Timeout U&C [h:m]**
Basso	2	**2:00**
1	18	**18:00**
2	18	**18:00**
3	18	**18:00**
4	5,0	**5:00**
5	4,0	**4:00**
6	1,5	**1:30**
7	1,5	**1:30**
8	1,5	**1:30**
9	1,5	**1:30**

AREE DI COTTURA

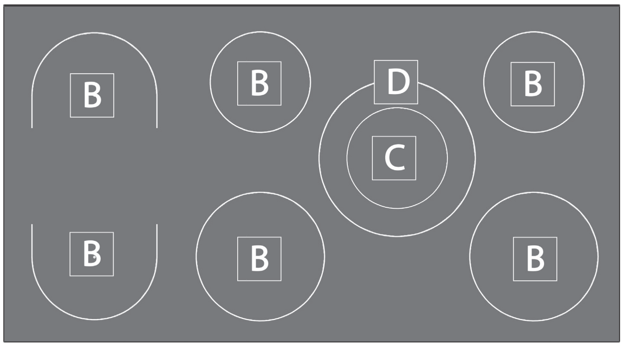
30"



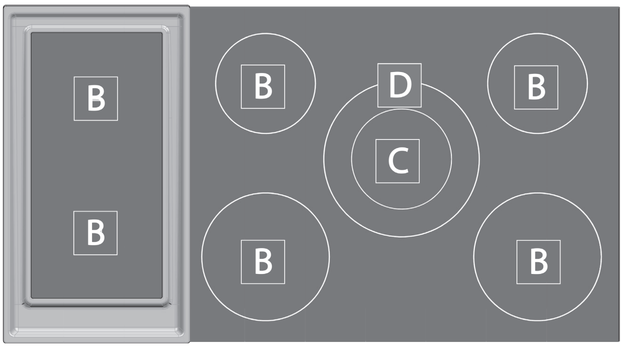
36"



48" PONTE



48" GRIGLIA



Utilizzare la padella più piccola indicata per ogni elemento di cottura.

Diametro della pentola		
A	3" 3/4 (9,5 cm)	Diametro minimo della pentola
B	5" 3/4 (14,5 cm)	Diametro minimo della pentola
C	4" 7/8 (12,5 cm)	Diametro minimo della pentola
D	9" 7/8 (25,0 cm)	Diametro minimo della pentola

NOTA: Area di cottura superficiale di dimensioni doppie (C-D)

L'area di cottura superficiale di dimensioni doppie contiene due aree di cottura.

Se la dimensione della padella è la stessa dell'area di cottura superficiale di dimensione singola, l'area di cottura funzionerà come area di cottura di dimensione singola.

Se la dimensione della padella è la stessa dell'area di cottura superficiale di dimensioni doppie, l'area di cottura dual size si attiverà automaticamente.

Uso degli induttori senza la griglia in posizione:

Se desiderato, la griglia trilaminata può essere rimossa per mostrare la superficie in vetro che può altrettanto essere utilizzata come doppia zona di cottura aggiuntiva indipendente (come per le altre zone nell'area del piano cottura principale) o come zona unica (fare riferimento alle istruzioni per utilizzare questi induttori in modalità bridge). Nota: l'area di cottura effettiva, il cui centro è denotato da un trattino sul vetro, è rotonda. Se si usano pentole o padelle singole in questa zona, assicurarsi che siano di una dimensione che non vada oltre il vetro, così da prevenire eventuali danni al telaio metallico che protegge i bordi del vetro e supporta la griglia quando è in posizione.

Come usare la tabella di pulizia del forno

1. Individuare il numero del componente da pulire sulla figura di questa pagina.
2. Trovare il nome del componente nella tabella.
    - Utilizzare il metodo di pulizia della colonna di sinistra se il forno è smaltato con finitura colorata.
    - Utilizzare il metodo di pulizia della colonna di destra se il forno è in acciaio inox.
3. Trovare il metodo di pulizia corrispondente alla lettera in questione nella pagina successiva.

ELENCO COMPONENTI

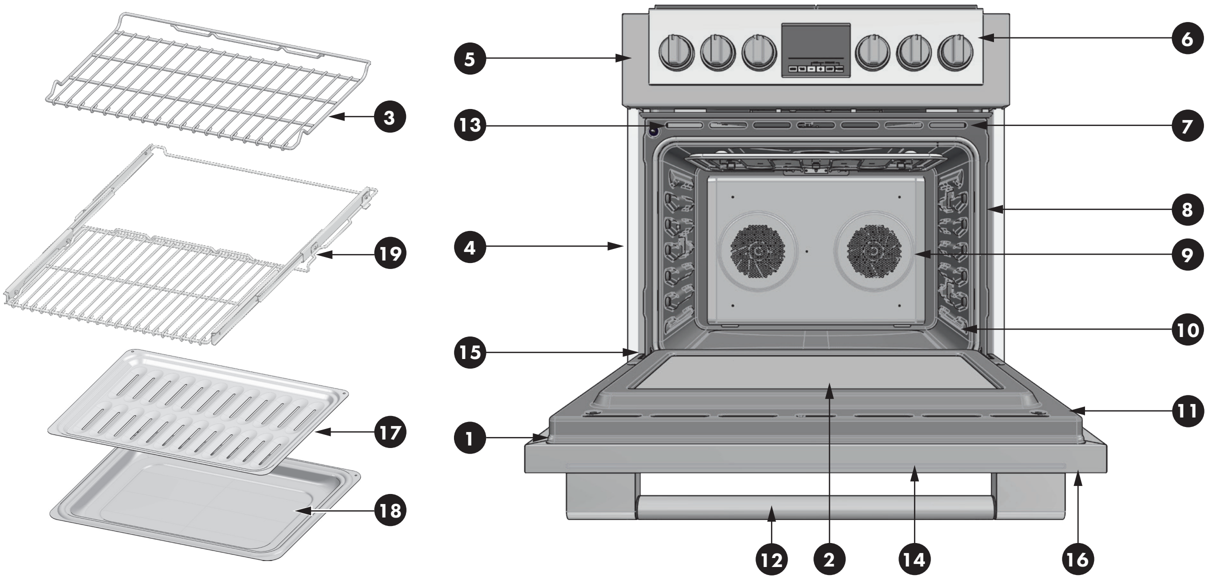


Tabella pulizia

Componente		Metodo di pulizia		Componente		Metodo di pulizia	
		Smaltato	Acciaio inox			Smaltato	Acciaio inox
1	Telaio porta	D	G	11	Interno porta forno	E	E
2	Interno vetro porta	F	F	12	Maniglia porta	G	G
3	Griglie forno removibili	A o E	A o E	13	Ventola porta	E	E
4	Guida	G	G	14	Parte anteriore porta	C e D	C e G
5	Bordo pannello di controllo	G	G	15	Bordo forno	D	D
6	Pannello di controllo	D	G	16	Terminali	D	G
7	Ventole forno	D	D	17	Griglie teglia doppia	E	E
8	Telaio anteriore forno	E	E	18	Fondo teglia doppia	E	E
9	Cavità forno	E	E	19	Griglia allungabile	A	A
10	Guarnizione	B	B				

Si possono pulire tutti i componenti del forno con una spugna insaponata, risciacquando e asciugando con cura. Per i residui più difficili da rimuovere, seguire i metodi di pulizia consigliati di seguito.

- Utilizzare sempre detergenti che siano il meno aggressivi possibile.
- Sfregare le parti in metallo nella direzione della venatura.
- Utilizzare panni e spugne puliti e morbidi o carta assorbente.
- Risciacquare con cura con poca acqua per evitare di sgocciolare nelle fessure della porta.
- Asciugare per non lasciare macchie dovute all'acqua.

I detergenti elencati di seguito suggeriscono il tipo di prodotto da usare e quelli sconsigliati. Utilizzare tutti i prodotti seguendo le istruzioni presenti sulla confezione.

Componente		**Metodo di pulizia**
A	**Cromato**	Lavare con acqua bollente saponata. Risciacquare con cura e asciugare. Oppure sfregare delicatamente con spugnette in lana di acciaio o altro materiale e creme non abrasive apposite per la pulizia delle cromature disponibili sul mercato, seguendo le istruzioni del fabbricante. Si possono usare prodotti specifici per il forno (formula a forno freddo), ma possono causare scurimento e decolorazione delle finiture. Le griglie possono essere pulite nel forno durante la modalità autopulizia. Tuttavia, le griglie cromate perdono la lucentezza e prendono un color grigio metallico in modo permanente.
B	**Tessuto in fibra di vetro**	NON PULIRE A MANO LA GUARNIZIONE.
C	**Vetro**	Pulire sfregando con un panno spruzzato con un prodotto specifico per la pulizia dei vetri. Usare uno sgrassatore multiuso antibatterico per le macchie di grasso.
D	**Verniciato**	Pulire con acqua bollente saponata o applicare uno sgrassatore multiuso antibatterico su una spugna o su della carta assorbente e sfregare. Evitare di usare detergenti in polvere o spugnette in lana di acciaio.
E	**Porcellana**	Pulire immediatamente i residui acidi come spremute, latte e pomodoro con un canovaccio asciutto. Non usare spugne o canovacci inumiditi sulla porcellana bollente. Una volta raffreddata, pulire con acqua bollente saponata o applicare un detergente non aggressivo su una spugna bagnata. Risciacquare con cura e asciugare. Per le macchie più ostinate, usare con delicatezza spugnette in lana di acciaio. È normale che la porcellana si crepi (linee sottili) con il tempo a causa dell'esposizione al calore e ai residui di cibo.
F	**Vetro riflettente**	Pulire con acqua bollente saponata e una spugna o raschietto di plastica. Sfregare le macchie più ostinate con aceto, prodotti specifici per la pulizia dei vetri, ammoniaca o detergenti non aggressivi. NON USARE PRODOTTI ABRASIVI DURI.
G	**Inox**	Sfregare o pulire sempre nel verso della venatura. Pulire con una spugna e sapone, quindi risciacquare e asciugare. Oppure strofinare con della carta assorbente spruzzata con uno sgrassatore multiuso antibatterico. Proteggere e lucidare con un prodotto apposito per la cura dell'acciaio inox e un panno morbido. Rimuovere le macchie d'acqua con un panno inumidito di aceto di vino bianco. Usare un detergente in polvere per il trattamento dell'acciaio o del rame per rimuovere le tracce di scolorimento dovute al calore.
H	**Sonda (se presente)**	Pulire la sonda a mano con del detergente e acqua bollente. Poi risciacquare e asciugare. Non immergere in acqua e non lavare in lavastoviglie.

⚠ ATTENZIONE

Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia spenta e che tutte le superfici siano fredde prima di pulire una qualsiasi parte del piano di cottura.

Applicare quotidianamente una piccola quantità di detergente sul piano di cottura in vetroceramica. Questo detergente crea una pellicola protettiva che rende facile da rimuovere macchie d'acqua o schizzi di cibo. La temperatura della superficie di cottura riduce le qualità protettive di questo pulitore.

Esso deve essere riapplicato prima di ogni uso. Usare un panno pulito e applicare un detergente sul piano cottura prima di ogni utilizzo per rimuovere la polvere o segni di metallo che possono essere presenti sulla superficie del piano.

TELAIO

Pulire sempre con la grana durante la pulizia. Per sporco moderato/pesante, usare BonAmi® o Soft Scrub® (senza candeggina).

Pulire con una spugna o un panno umido, risciacquare e asciugare.

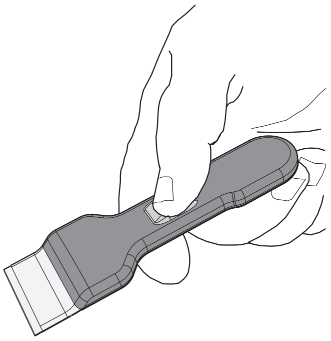
TECNICHE DI PULIZIA GIORNALIERA

Pulire la superficie quando è completamente fredda con la seguente eccezione.

PULIZIA DEL PIANO COTTURA

Rimuovere lo sporco immediatamente con il raschietto in caso di residui di:

- Zucchero secco
- Sciroppo di zucchero
- Derivati del pomodoro
- Latte



USO QUOTIDIANO

Pulire gli schizzi con un panno pulito e umido; usare aceto bianco se la macchia rimane; risciacquare.

Applicare una piccola quantità di crema per piani cottura.

Una volta asciutta, strofinare sulla superficie un tovagliolo di carta o un panno pulito.

⚠ ATTENZIONE

Non utilizzare alcun tipo di detergente sul vetro, mentre la superficie è calda; utilizzare solo il raschietto. I fumi risultanti possono essere pericolosi per la salute.

Il riscaldamento del detergente può chimicamente aggredire e danneggiare la superficie.

DETERGENTI CONSIGLIATI

- **Crema per pulizia piani di cottura:**
  Utilizzare solo una piccola quantità; applicare su un tovagliolo di carta o un panno pulito.
  Pulire la superficie e lucidarla con un panno asciutto e pulito.
- **BonAmi®:**
  Risciacquare e asciugare.
- **Soft Scrub® (senza candeggina):**
  Risciacquare e asciugare.
- **Aceto di vino bianco:**
  Risciacquare e asciugare.
- **Raschietto**
  In dotazione con il piano di cottura.

NOTA I detergenti consigliati indicano un tipo di detergente e non costituiscono un'approvazione.

EVITARE QUESTI DETERGENTI

- **Detergenti per vetri che contengono ammoniaca o candeggina**
  Questi ingredienti possono graffiare in modo permanente o macchiare il piano di cottura.
- **Detergenti caustici**
  Il detergente per forni come Easy Off® può graffiare la superficie del piano di cottura.
- **Detergenti abrasivi**
  Pagliette di metallo e spugne quali Scotch
  Brite® possono graffiare e/o lasciare segni metallici.
  Le pagliette imbevute di sapone come SOS® possono graffiare la superficie.
- **Detergenti in polvere**
  Contengono candeggina che può macchiare in modo permanente il piano di cottura.
- **Detergenti infiammabili**
  Come ad esempio liquidi infiammabili o WD-40.

Prima di contattare il centro assistenza controllare quanto segue per evitare inutili costi.

Problema forno	Procedura di risoluzione del problema
Sul display compare il codice errore F1030* o F2030*.	Si è verificato un problema con il meccanismo di blocco. Staccare la corrente e ripristinarla dopo pochi secondi. Il forno dovrebbe avviare una autodiagnosi del blocco porta. Se il problema persiste, annotare il numero di codice (nell'elenco REGISTRO EVENTI) e contattare l'assistenza.
Nella finestra di visualizzazione compare un altro errore F.	Staccare la corrente e ripristinarla dopo pochi secondi. Se il problema persiste annotare il numero di codice e contattare l'assistenza.
Il display del forno rimane SPENTO.	Togliere la corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico). Riattivare l'alimentazione. Se la condizione persiste chiamare un centro assistenza autorizzato.
La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche quando il forno è spento	La ventola si spegne automaticamente quando le componenti elettriche si sono raffreddate a sufficienza.
La porta del forno è bloccata e non si apre, anche una volta raffreddata	Spegnere il forno dal quadro elettrico e attendere qualche secondo. Riattivare l'alimentazione. Il forno dovrebbe resettarsi ed essere di nuovo utilizzabile.
Il forno non si riscalda	Controllare l'interruttore magnetotermico o la scatola portafusibili di casa. Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Assicurarsi che la temperatura del forno sia stata selezionata.
Il forno non si riscalda in maniera uniforme	Controllare la calibrazione del forno. Regolare la calibrazione se necessario (vedi Come impostare la temperatura, pagina 23). Fare riferimento alle tabelle per il corretto posizionamento della griglia. Ridurre sempre la temperatura della ricetta di 15°C (25°F) quando si cuoce con la modalità Cottura a convezione.
La luce del forno non funziona correttamente.	Sostituire o reinserire la lampadina se allentata o difettosa. Vedi pagina 43. Evitare di toccare il vetro della lampadina a mani nude in quanto il sebo delle dita potrebbe causare l'esaurimento prematuro della lampadina.
La luce del forno rimane accesa	Controllare che la porta del forno non sia ostruita. Controllare che la cerniera non sia piegata o che l'interruttore della porta non sia danneggiato.
Il forno non esegue correttamente l'autopulizia	Attendere che il forno si raffreddi prima di avviare l'autopulizia. Eliminare sempre i residui non incrostati o abbondanti prima di avviare l'autopulizia. Se il forno è molto sporco impostare un'autopulizia da quattro ore. Vedi Preparazione del forno per l'autopulizia.
L'orologio e il timer non funzionano correttamente	Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Vedi capitoli Orologio e Timer, pagina 23.
Eccessiva umidità.	Con la modalità cottura statica preriscaldare prima il forno. Le modalità cottura a convezione e cottura ventilata eliminano l'umidità dal forno (è uno dei vantaggi della convezione).
Porcellana scheggiata	Per rimuovere e riposizionare le griglie del forno, inclinarle sempre verso l'alto e non forzarle per evitare di scheggiare la porcellana.

35 - Risoluzione problemi funzionali del PIANO COTTURA

Problema	Causa	Possibile rimedio
Non funziona niente	Piano cottura non collegato alla corretta elettrica.	Far verificare a un elettricista che la corretta tensione nominale venga fornita al piano di cottura.
	Il fusibile è bruciato o è scattato l'interruttore automatico.	Far sostituire a un elettricista il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico.
	Assenza di elettricità sul piano di cottura.	Far controllare a un elettricista l'alimentazione.
	Piano di cottura in modalità di blocco	Sbloccare il piano di cottura.
Le resistenze non riscaldano correttamente	Sono state usate delle pentole non adatte.	Selezionare il corretto tipo di pentole come descritto nella sezione Funzionamento del piano di cottura di questo manuale.
La superficie in vetroceramica è disattivata o pare rossa.	Sotto illuminazione diretta o brillante, a volte si può vedere attraverso il vetro e nel telaio a causa della sua qualità trasparente. Si può inoltre notare una tinta rossa in queste condizioni.	Queste sono normali proprietà dei pannelli in vetroceramica nera.
Tasto di blocco bloccato dopo la prima accensione o mancata risposta del controllo tattile.	Alla prima connessione elettrica o dopo un'interruzione di corrente, qualsiasi forte luce diretta sopra l'area del sensore può influire sulla funzionalità del controllo tattile.	Quando si alimenta l'unità, assicurarsi che nessuna luce forte punti direttamente sopra la zona del controllo tattile, questo può compromettere la calibrazione del sensore di avvio con conseguente mancato funzionamento.

Sia con la cottura statica che con la cottura ventilata si possono ottenere risultati insoddisfacenti per una serie di motivi che esulano dal cattivo funzionamento del forno. Consultare la tabella sottostante per le cause dei problemi più comuni. Poiché la dimensione, forma e materiale degli utensili da forno influisce in maniera diretta sui risultati della cottura, la soluzione migliore potrebbe essere quella di sostituire utensili da forno vecchi che si sono scuriti o deformati nel tempo e con l'uso.

PROBLEMA DI COTTURA	CAUSA
Le pietanze non si rosolano in maniera uniforme	- Forno non preriscaldato - Foglio di alluminio presente sulla griglia o sul fondo del forno - Utensili da forno troppo grandi per la ricetta - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno
Pietanze troppo rosolate nella parte inferiore	- Forno non preriscaldato - Utilizzo di teglie di vetro o di metallo opaco o scurito - Posizione griglia non corretta - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno
Pietanze secche o eccessivamente rimpicciolite	- Temperatura del forno troppo bassa - Forno non preriscaldato - Porta forno aperta frequentemente - Sigillato stretto con foglio di alluminio - Teglia troppo piccola
Le pietanze si cuociono o si arrostiscono troppo lentamente	- Temperatura del forno troppo bassa - Forno non preriscaldato - Porta forno aperta frequentemente - Sigillato stretto con foglio di alluminio - Teglia troppo piccola
La crosta delle torte salate non dora sul fondo o rimane molliccia	- Tempo di cottura insufficiente - Utilizzo di teglie di acciaio lucido - Posizione griglia non corretta - Temperatura del forno troppo bassa
Torte pallide, piatte e probabilmente non cotte all'interno	- Temperatura del forno troppo bassa - Tempo di cottura non corretto - Cottura torta controllata troppo presto - Porta forno aperta troppo frequentemente - Teglia probabilmente troppo grande
Torte alte nel mezzo con crepe sopra	- Temperatura di cottura statica troppo elevata - Tempo di cottura al forno troppo lungo - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno - Posizione griglia non corretta - Teglia troppo piccola
Bordi delle croste delle torte troppo dorati	- Temperatura forno troppo elevata - Bordi della crosta troppo sottili

Prima di contattare il centro assistenza, si prega di controllare il capitolo "Risoluzione Problemi". Si può così risparmiare il costo della chiamata per l'assistenza.

Se si ha ancora bisogno di aiuto seguire le istruzioni di seguito. Al momento della chiamata, accertarsi di avere a disposizione la data di acquisto, il modello completo e il numero di serie del proprio elettrodomestico. Queste informazioni ci aiuteranno a soddisfare al meglio le richieste del cliente.

Registro dati di manutenzione

Per informazioni su assistenza o ricambi autorizzati, vedi il paragrafo GARANZIA.

Per individuare la targhetta dei dati tecnici vedi pagina 2. Si consiglia di annotare a questo punto le informazioni di cui sopra nello spazio sottostante. Conservare la fattura/ricevuta per la convalida della garanzia.

Registro dati di manutenzione

Numero modello ______________________

Numero di serie ______________________

Data di installazione o di presa in consegna ____________

TABLE OF CONTENTS PAGE

1 - **Features of your Oven** 2

2 - **Special Warnings** 4
Before Starting Installation 4

3 - **Safety Instructions** 5
Safety for the Oven 7
Safety for the Cooktop 7
Safety for the Self-Cleaning Oven 7
Warnings for Electric Installation 7

4 - **Product Dimensions and Cutout Requirements** 8

5 - **Installation Information** 12

6 - **Installation Instructions** 13

7 - **Electrical supply** 16
Connection to the electrical power mains 16

8 - **Control Panel** 18
Single Oven 18
Double Oven 19

9 - **General Oven Information** 20

10 - **General Oven Tips** 21

11 - **Instruction for Use** 22
Oven Racks 22
Oven Extendable Racks 23

12 - **User Settings** 24

13 - **System Setting** 27

14 - **Starting your Oven** 28

15 - **Time Oven Mode Operation** 31
Cook Time 31
Stop Time 31

16 - **Setting the Meat Probe (if present)** 32

17 - **Understanding the Various Oven Modes** 34

TABLE OF CONTENTS PAGE

18 - **Recipes** 38

19 - **Pizza Pizzeria 350°C (on some models)** 40

20 - **Sabbath Mode Instructions (on some models)** 42

21 - **Oven Care and Cleaning** 43
Self-Cleaning the Oven 43
Preparing the Oven for Self-Clean 43

22 - **Setting The Self Cleaning Mode** 44

23 - **Door Locking System (only available in some models)** 45

24 - **Replacing an Oven Light** 46

25 - **Features of your Cooktop** 47

26 - **Element and Control Setting** 51
Control knobs and power level adjusting 51
Timer function setting 51

27 - **Advice on cooking** 55

28 - **Cooktop Griddle Operation** 56

29 - **Induction Cooktop Operation** 58

30 - **Cookware** 60
How INDUCTION heating works 60
Operating time limitation 60

31 - **General Oven Care** 62
How to Use the Oven Cleaning Chart 62

32 - **Oven Finishes / Cleaning Methods** 63

33 - **Cleaning the Cooktop** 64

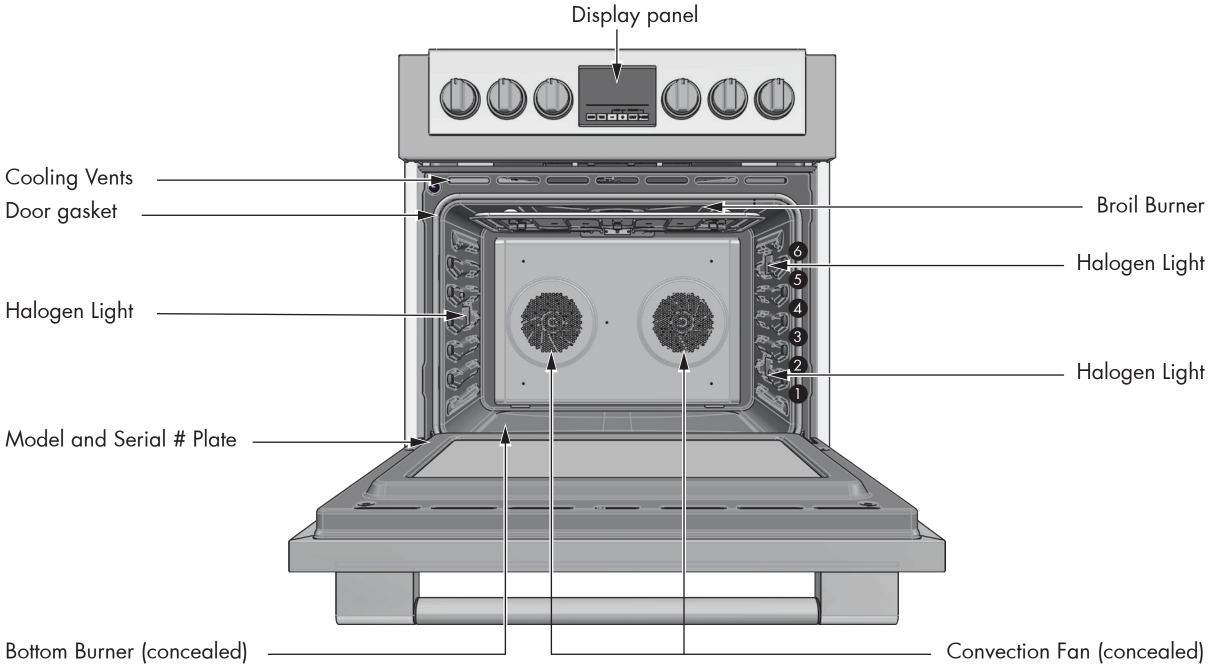
34 - **Solving Operational Problems** 65

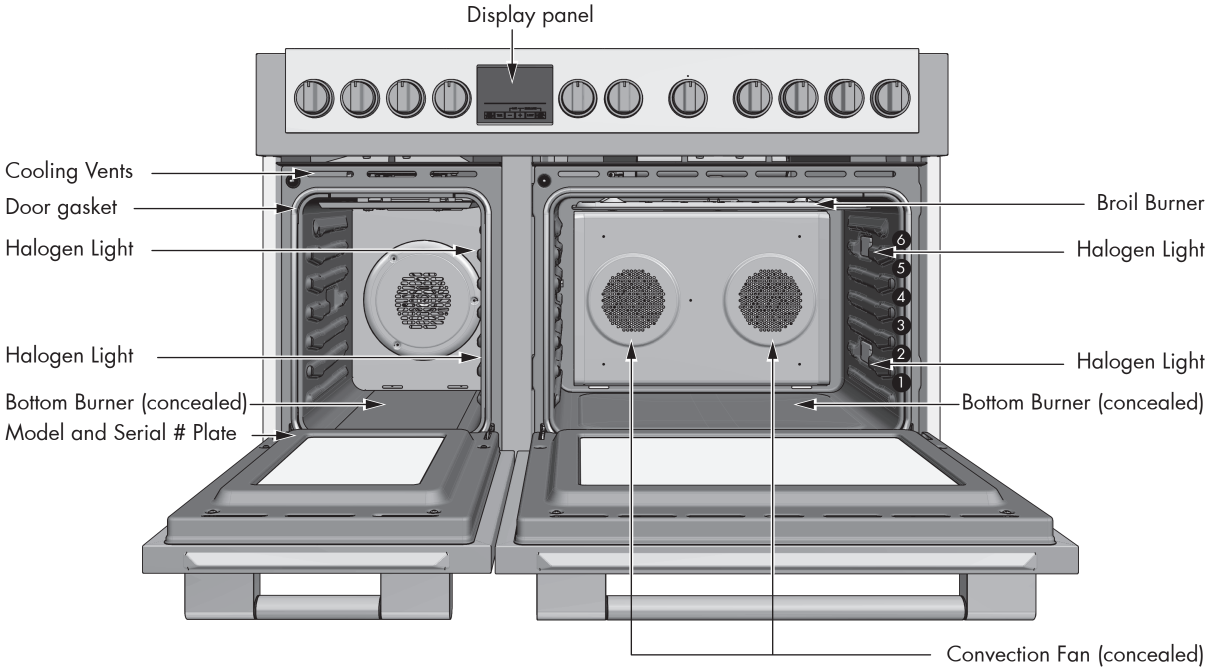
35 - **Resolution of operational problems COOKTOP** 66

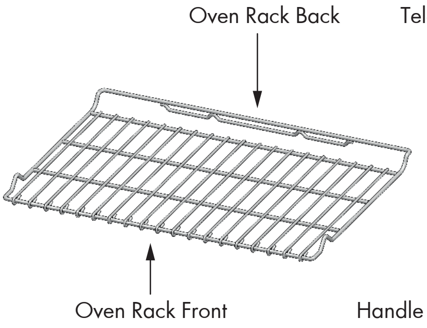
36 - **Solving Baking Problems** 67

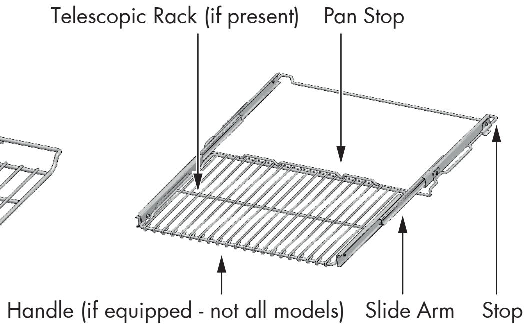
37 - **Assistance or Service** 68

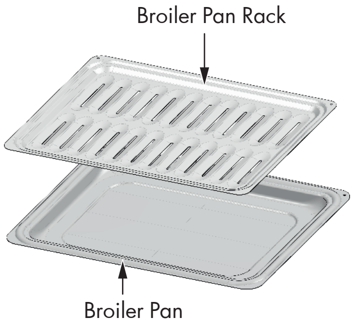
FEATURES OF YOUR OVEN


Display panel
Cooling Vents
Door gasket
Broil Burner
Halogen Light
Halogen Light
Halogen Light
6
5
4
3
2
1
Model and Serial # Plate
Bottom Burner (concealed)
Convection Fan (concealed)

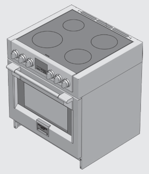
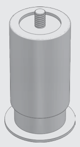
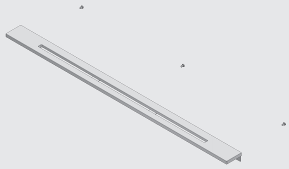
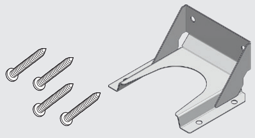
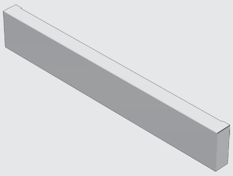
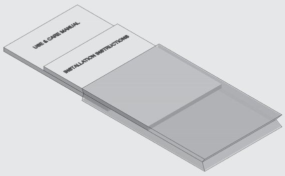
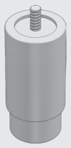
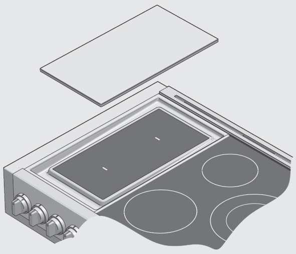

Display panel
Cooling Vents
Door gasket
Halogen Light
Halogen Light
Bottom Burner (concealed)
Model and Serial # Plate
Broil Burner
Halogen Light
6
5
4
3
2
1
Halogen Light
Bottom Burner (concealed)
Convection Fan (concealed)


Oven Rack Back
Oven Rack Front

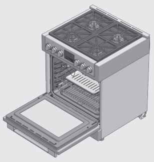
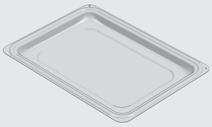
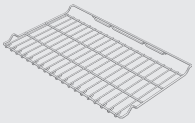
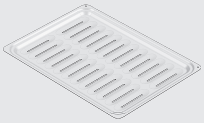
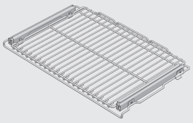
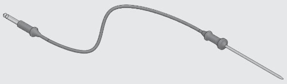
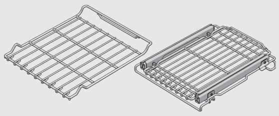

Telescopic Rack (if present)
Pan Stop
Handle (if equipped - not all models)
Slide Arm
Stop


Broiler Pan Rack
Broiler Pan

CONTENTS OF YOUR RANGE PACK

	QTY	DESCRIPTION		QTY	DESCRIPTION
	1	RANGE COOKER		1	FOOT WITH COLLAR
	1	3” BACKSPLASH THREE FIXING SCREWS		1	ANTI TIP FOUR FIXING SCREWS
	1	KICK COVER			MANUAL & GENERAL DOCUMENTATION
		3 FEET (mod. 30’’- 36’’) 5 FEET (mod. 48’’)		1	“INSTALLATION INSTRUCTIONS”
	1	Griddle (only for 48” Griddle version)		1	“USE & CARE”

OVEN ACCESSORIES OF YOUR RANGE

	QTY	DESCRIPTION		QTY	DESCRIPTION
	1 2	OVEN OVENS (FOR 48” RANGE)		1	ENAMELED ROASTING PAN
	2	CHROMED RACKS		1	ENAMELED ROASTING PAN GRATE
	1	TELESCOPIC CHROMED RACK		1	MEAT PROBE
	2	CHROMED RACKS			

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

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

OWNER: Please keep this manual for future reference.

Pay attention to these symbols present in this manual:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don’t IMMEDIATELY follow instructions.

⚠ WARNING

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

To installer:
Leave these instructions with the appliance.

To customer:
Retain these instructions for future reference.

⚠ IMPORTANT INSTRUCTION ⚠

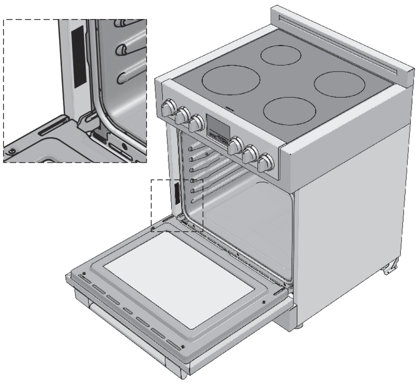
Please read all instructions before using this appliance.

Proper installation is your responsibility. Have a qualified technician install this range.

⚠ IMPORTANT

- Observe all governing codes and ordinances.
- Write down the model and serial numbers before installing the range. Both numbers are on the serial rating plate refer to the illustration below.

LOCATION OF RATING PLATE



Before Starting Installation

- Check location where range will be installed. The location should be away from strong drafty areas, such as windows, doors and strong heating vents or fans.
- Electrical grounding is required. See “Electrical Requirements”

⚠ IMPORTANT

The appliance must be connected by qualified technician in accordance with the applicable regulations. The data plate of the oven is still visible after the appliance has been installed.

This plate, which is visible when the oven door is open, contains all the identification data of the appliance.

Follow the instructions and suggestions carefully to ensure the safe and proper use of this product.

⚠ IMPORTANT

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

⚠ IMPORTANT

THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.

CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

- **Do not disassemble any parts prior to having disconnected the Range from the mains.**
- Do not use the appliance if any part is broken (for example a glass). Disconnect it from the mains and call service.
- Before using the oven, it is recommended to make it operate at noload at the maximum temperature for an hour to eliminate the insulating material odour.
- In all models, leave the door closed when the grill is used.
- The cooling fan may remain in operation so long as the oven is hot, even after it has been switched off.
- **During the use the appliance becomes very hot; don't touch the heating elements inside the oven.**
- **During the oven operation, the front is heated as well; consequently keep children clear of the oven, especially during selfcleaning.**
- Parents and adults should pay particular attention when using the product in presence of children.
- Children should be overseen so as to ensure that they don't play with the equipment.
- **Keep children under age 8 away, unless constantly supervised.**
- This appliance is not intended for use by persons (including children over age 8) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsable for their safety.
- **Children may not perform cleaning andmaintenance unsupervised.**
- In order to avoid damage to the oven enamel coat, do not cover the oven muffle sole with any item (e.g. aluminum foil, pans and the likes).
- 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.
- Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.
- Before performing self-cleaning, take out all accessories (grills, dishes, pans) to avoid damaging them, remove large cooking residues and then close the door, ensuring that it is closed properly.

- 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 appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

⚠ WARNING

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Use only the meat probe supplied with the appliance.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Do not use cooking vessels or pans on the hotplate that overlap its edges.

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

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

⚠ CAUTION

Do not allow pans to boil dry.

⚠ CAUTION

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

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

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

Safety for the Oven

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

Safety for the Cooktop

Use Proper Pan Size

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

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

- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Do Not Cook on Broken Cook-Top

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

Clean Cook-Top With Caution

- If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners

Safety for the Self-Cleaning Oven

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

⚠ WARNING

The elimination of soil during self-cleaning generates some by-products which are on this list of substances.
To minimize exposure to these substances, always operate this oven according to the instructions in this manual and provide good ventilation to the room during and immediately after self-cleaning the oven.

Warnings for Electric Installation

⚠ WARNING

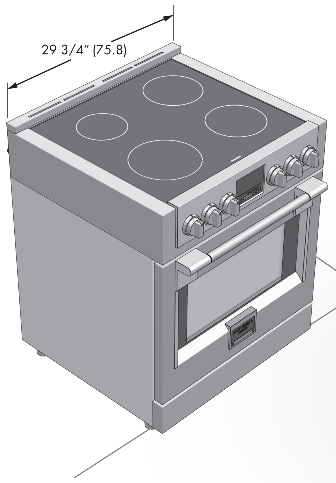
Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency.

⚠ CAUTION

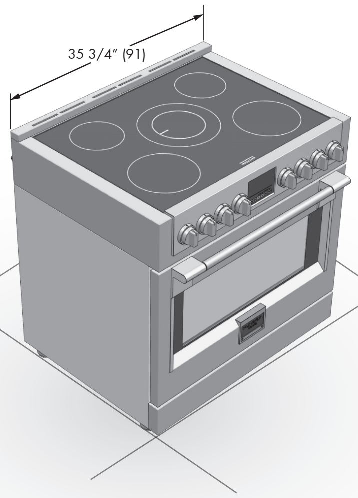
- Always disconnect the electrical plug from the wall receptacle before servicing this unit.
- For personal safety, this appliance must be properly grounded.
- Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord plug.

PRODUCT DIMENSIONS

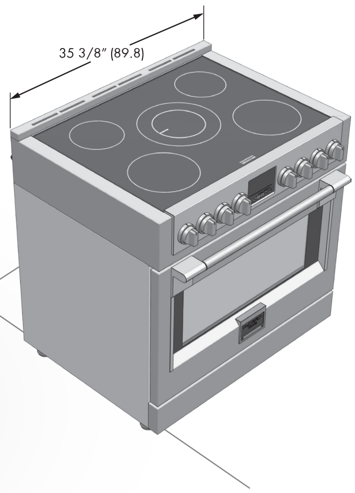
Wide Range Models



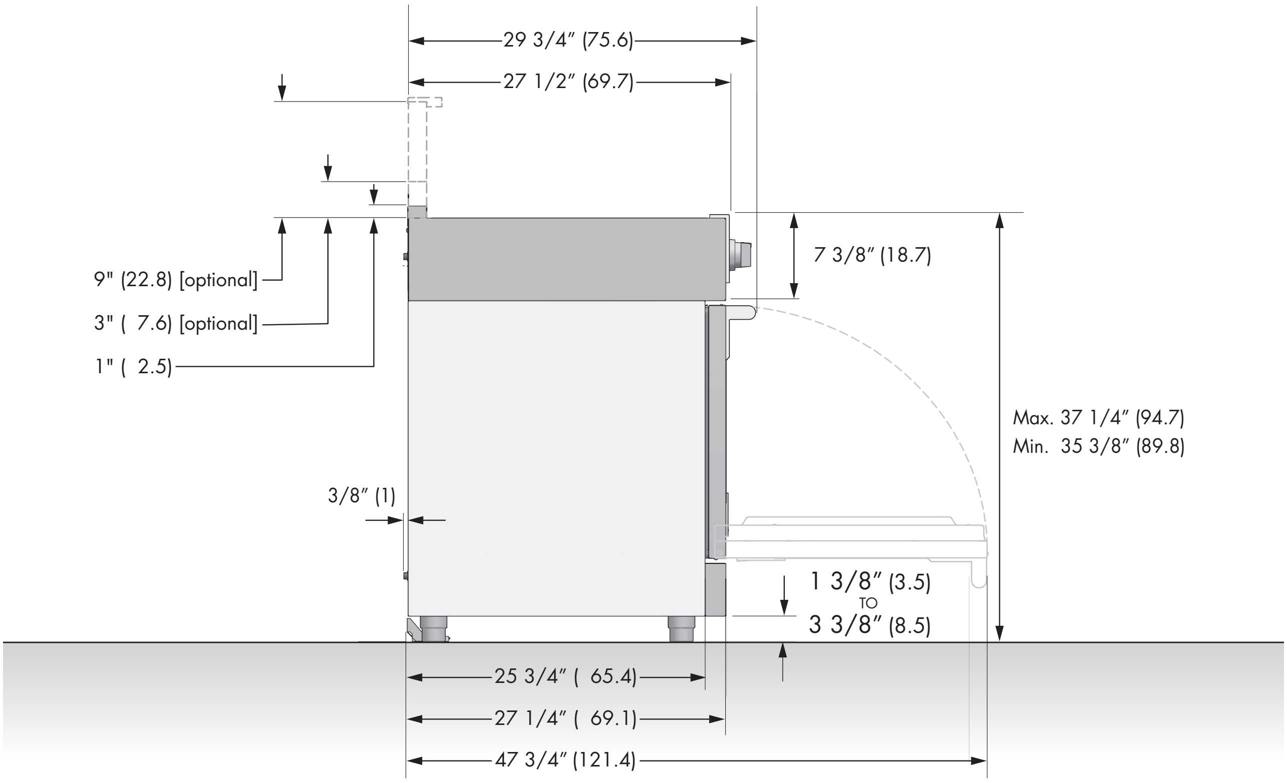
FSRC 3004 P MI MK 2F *



FSRC 3605 P MI MK 2F *

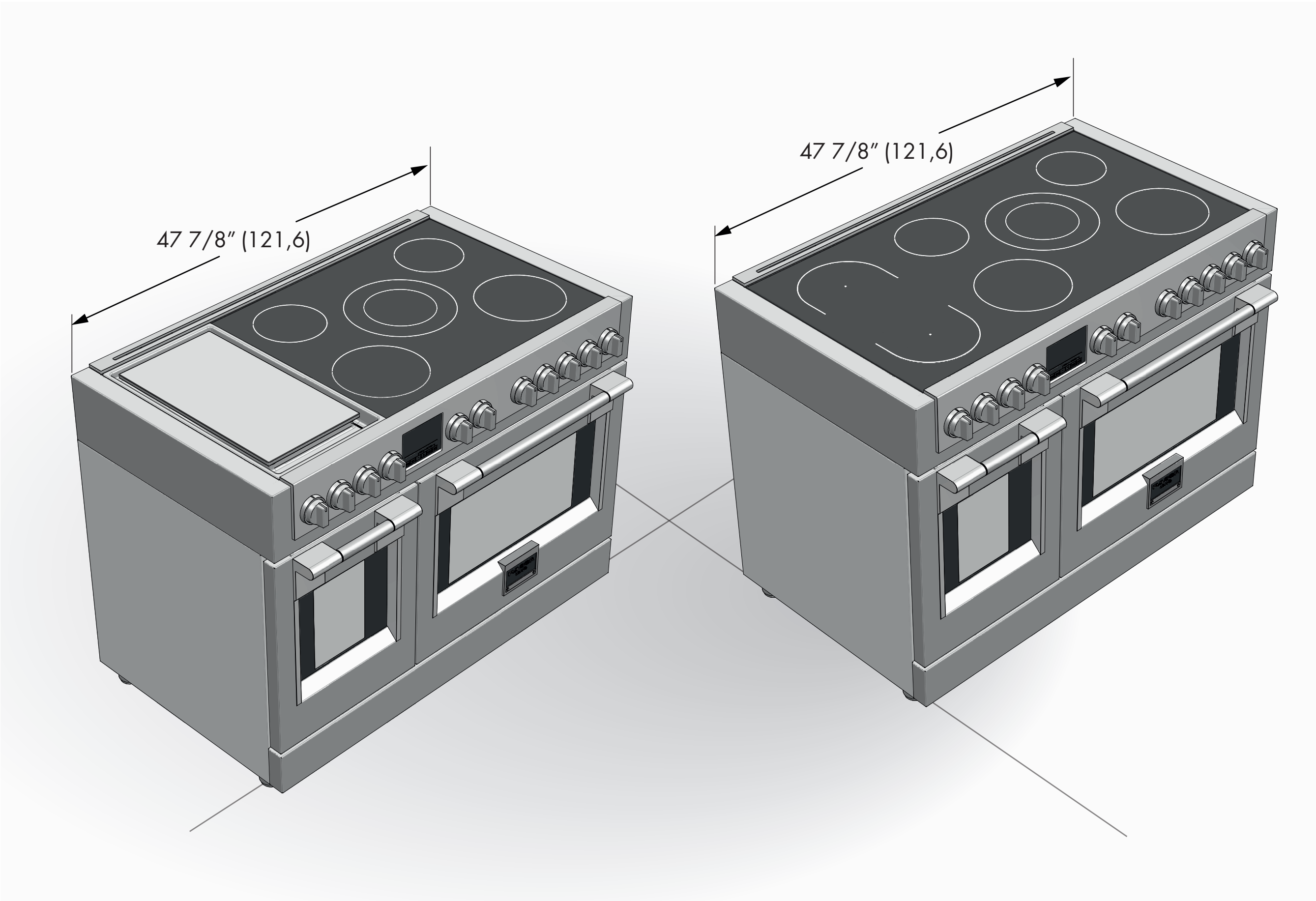


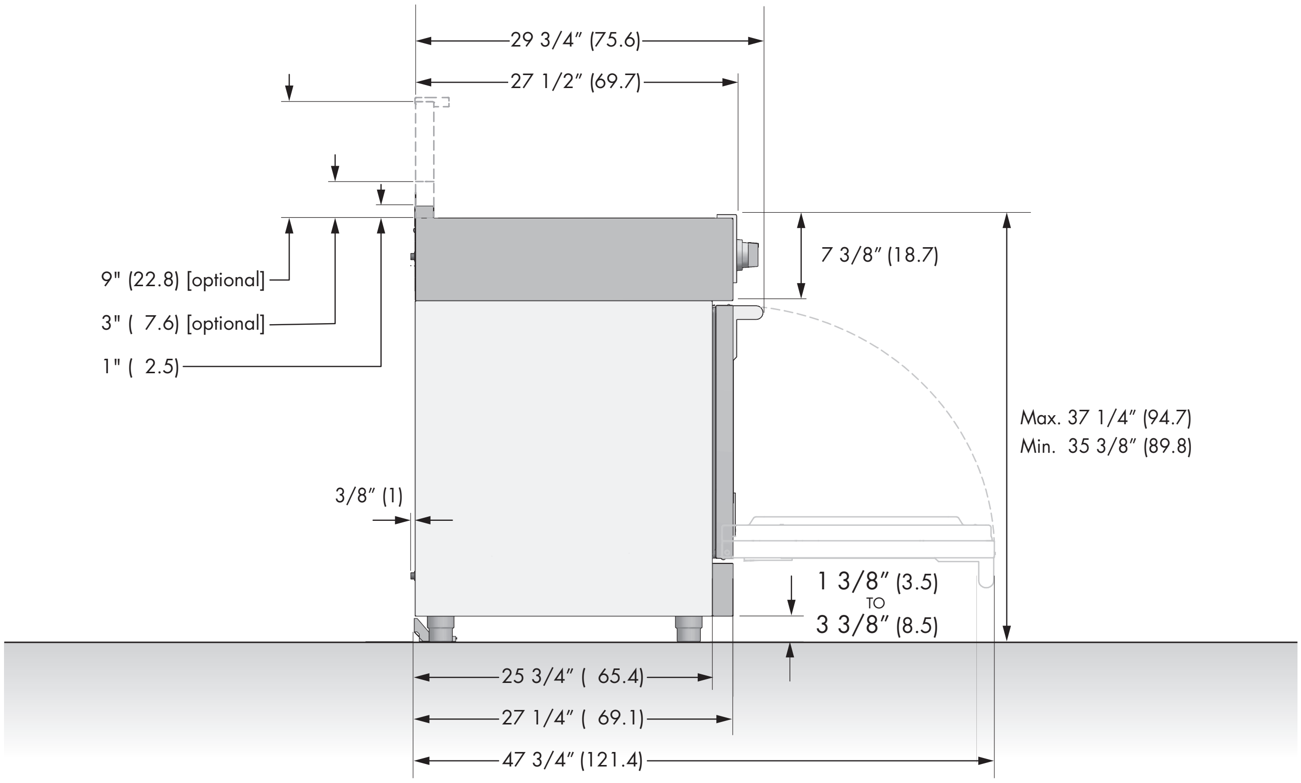
FSRC 9005 P MI MK 2F *


29 3/4″ (75.6)
27 1/2″ (69.7)
9" (22.8) [optional]
3" (7.6) [optional]
1" (2.5)
7 3/8″ (18.7)
Max. 37 1/4″ (94.7)
Min. 35 3/8″ (89.8)
3/8″ (1)
1 3/8″ (3.5)
TO
3 3/8″ (8.5)
25 3/4″ (65.4)
27 1/4″ (69.1)
47 3/4″ (121.4)

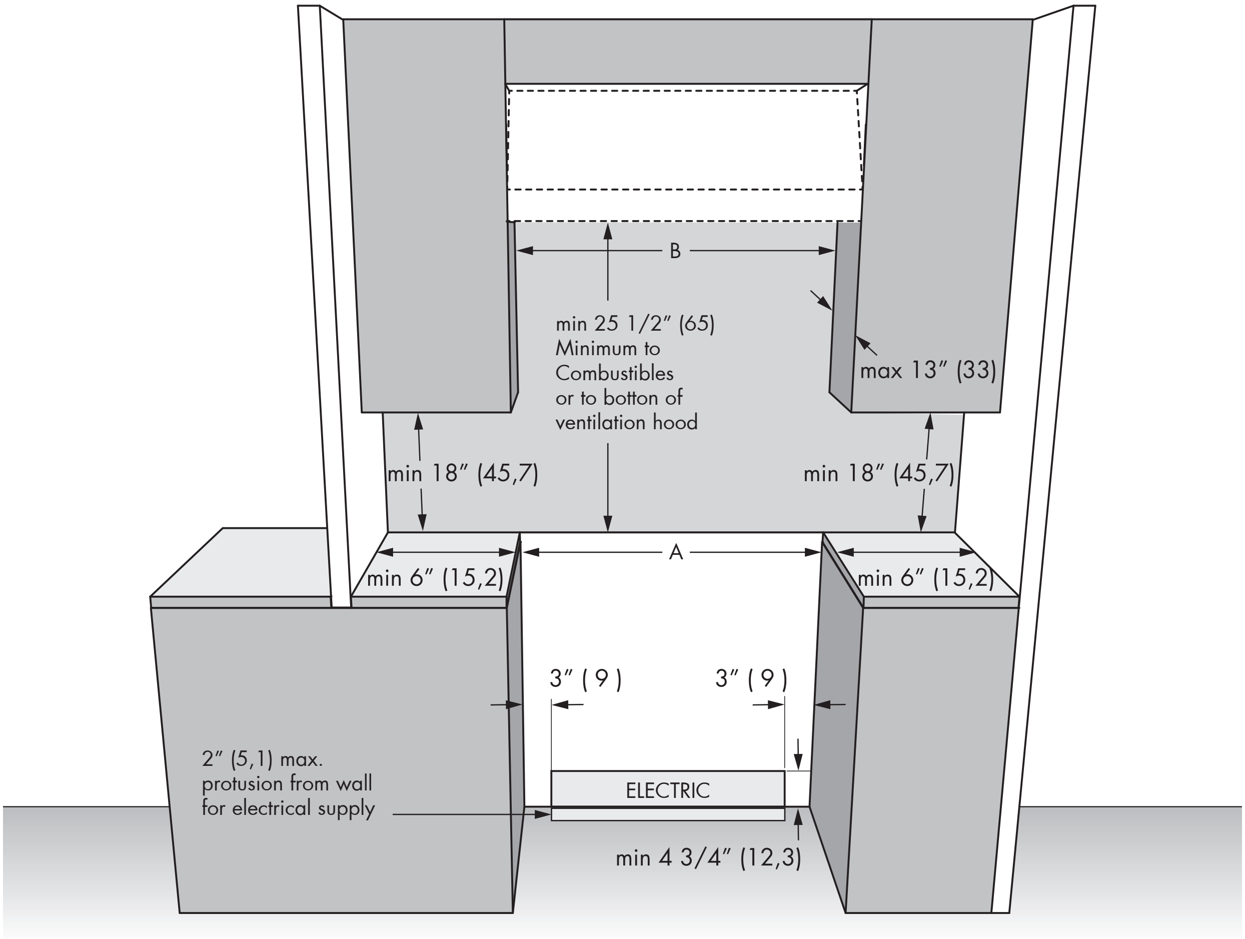
PRODUCT DIMENSIONS

48″ Wide Range Models


47 7/8″ (121,6)
47 7/8″ (121,6)


29 3/4″ (75.6)
27 1/2″ (69.7)
7 3/8″ (18.7)
9" (22.8) [optional]
3" (7.6) [optional]
1" (2.5)
Max. 37 1/4″ (94.7)
Min. 35 3/8″ (89.8)
3/8″ (1)
1 3/8″ (3.5)
TO
3 3/8″ (8.5)
25 3/4″ (65.4)
27 1/4″ (69.1)
47 3/4″ (121.4)

CUTOUT REQUIREMENTS


B
min 25 1/2" (65)
Minimum to
Combustibles
or to botton of
ventilation hood
max 13" (33)
min 18" (45,7)
min 18" (45,7)
A
min 6" (15,2)
min 6" (15,2)
3" (9)
3" (9)
2" (5,1) max.
protusion from wall
for electrical supply
ELECTRIC
min 4 3/4" (12,3)

The surface of the entire back wall above the range and below the hood must be covered with a noncombustible material.

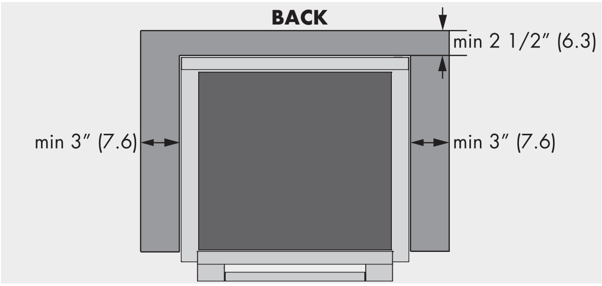
*Consult local code for exact location requirements.

OPENING WIDTH	A & B	
Range 76.2 cm (30")	76.2 cm	(30")
Range 91,4 cm (36'')	91.4 cm	(36")
Range 90.1 cm (35 1/2")	90.1 cm	(35 1/2")
Range 122 cm (48")	122 cm	(48")

ADDITIONAL CLEARANCES:

For island installation, maintain 2-½ in. minimum from cutout to back edge of countertop and 3 in. minimum from cutout to side edges of countertop (see top view).

FLUSH ISLAND INSTALLATION


BACK
min 2 1/2" (6.3)
min 3" (7.6)
min 3" (7.6)

Minimum clearances:

Above cooking surface (above 36" [91.4 cm])

- Sides - 3" (7.6 cm)
- Within 3" (7.6 cm) side clearance, wall cabinets no deeper than 13" (33.0 cm) must be minimum 18" (45.7 cm) above cooking surface
- Rear - 0" with 3" (7.6 cm) backguard.

Before moving the range, protect any finished flooring and secure oven door(s) closed to prevent damage.

Vent hood Combinations:

It is recommended that these ranges be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood.
Due to the high heat capacity of this unit, particular attention should be paid to the hood and ductwork installation to assure it meets local building codes.

⚠ WARNING

Clearances to horizontal surfaces above the range, measured to the cooking surface are below. Failure to comply may result in fire hazard.

- A custom hood installation with exposed horizontal combustible surfaces must have an Auto-On feature.
- For other installations with a hood, refer to the hood installation instructions for specific hood clearances.

⚠ CAUTION

These ranges weigh up to 400 pounds (180Kg). Some disassembly will reduce the weight considerably. Due to the weight and size of the range and to reduce the risk of personal injury or damage to the product:

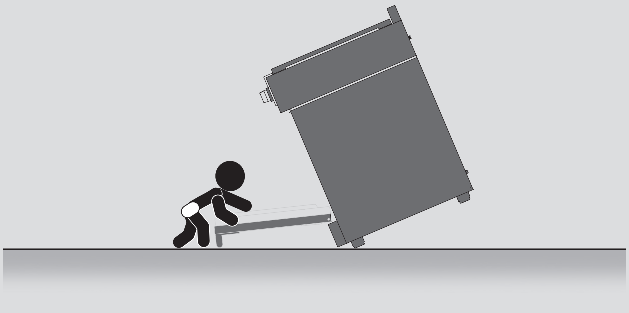
TWO PEOPLE ARE REQUIRED FOR PROPER INSTALLATION.

Anti-Tip Bracket Installation

⚠ WARNING

Tip Over Hazard

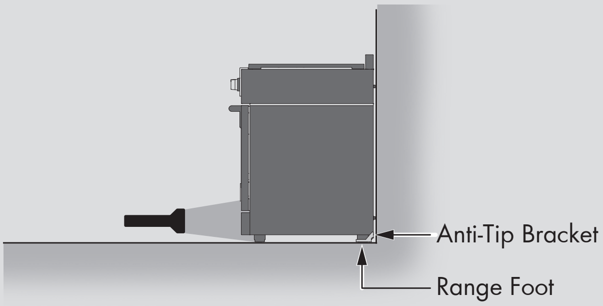
A child or adult can tip the range and be killed.
Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved. Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.
Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



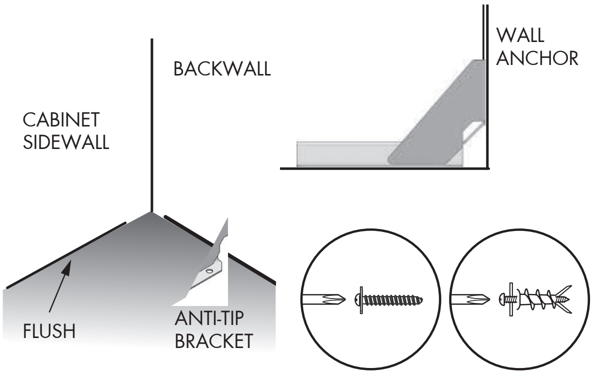
⚠ WARNING

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

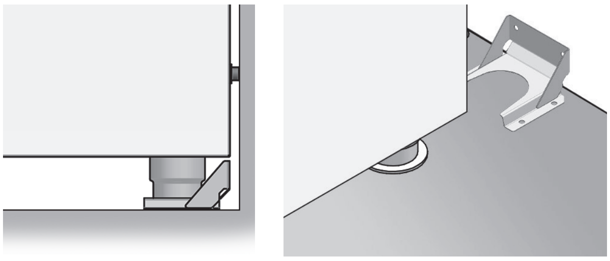
- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- See installation instructions for details.



ANTI-TIP BRACKET INSTALLATION



For Concrete or Cement Construction:
You must use appropriate fastening hardware (not provided).
Secure the bracket to the wall and/or floor with at least 4 wood screws (provided).



The anti-tip bracket should be inserted into the opening on the anti-tip brace on the range.

⚠ WARNING

- **Excessive Weight Hazard**

  Use two or more people to move and install range.
  Failure to do so can result in back or other injury.

- **Cut Hazard**

  Beware of sharp edges. Use the polystyrene ends when carrying the product. Failure to use caution could result in minor injury or cuts.

Do not obstruct the flow of combustion air at the oven vent nor around the base or beneath the lower front panel of the range. Avoid touching the vent openings or nearby surfaces as they may become hot while the oven is in operation.

CHOOSING RANGE LOCATION

Carefully select the location where the range will be placed.
The range should be located for convenient use in the kitchen, but away from strong drafts.
Strong drafts may be caused by open doors or windows, or by heating and/or air conditioning vents or fans.

⚠ IMPORTANT NOTE

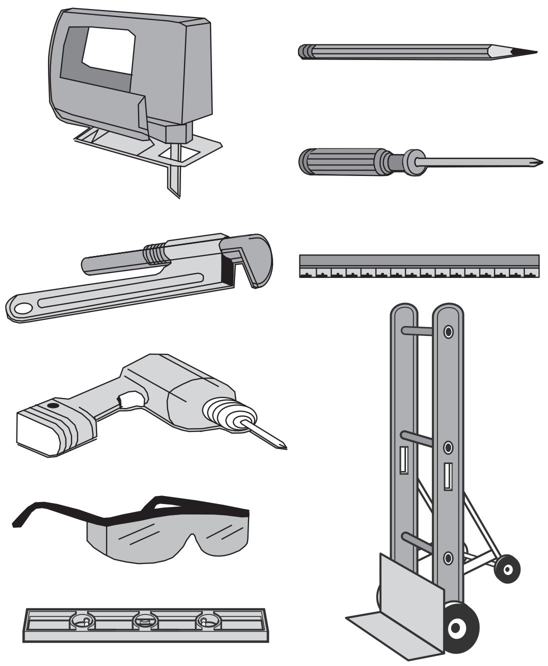
When installing against a combustible surface, a minimum riser is required for a the range, Follow all minimum clearances to combustible surfaces shown in the illustration on the previous pages.

Before moving the range, protect any finished flooring and secure oven door(s) closed to prevent damage.

Do not lift or carry the range door by the door handle.

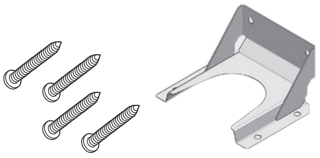
To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of inches beyond the bottom of the cabinets.

ANTI-TIP BRACKET INSTALLATION



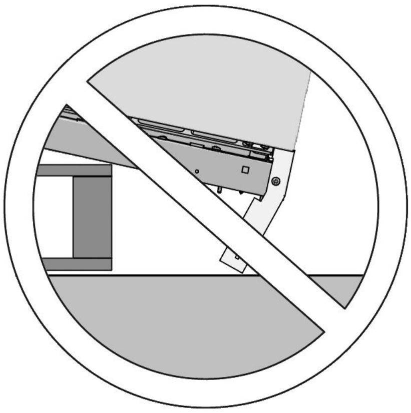
Remove packaging materials and literature package from the cooktop before beginning installation.
Remove Installation Instructions from the literature pack and read them carefully before you begin

MATERIALS PROVIDED



Anti-tip bracket
brace abd screws

Do not tip the range on its side when installing the legs.The sidewalls are not designed to bear the weight of the range and will bend. Any damage as a result of tipping will not be covered by warranty. Follow the method in the enclosed installation Manual.

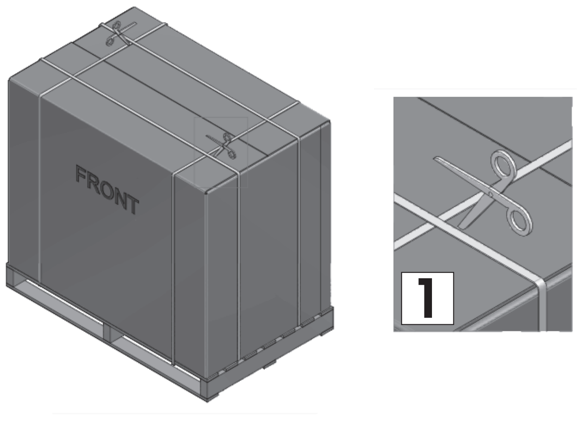


STEP 1

Cut the banding (1) and remove the Installation Instructions from the top of range and read them carefully before you begin.

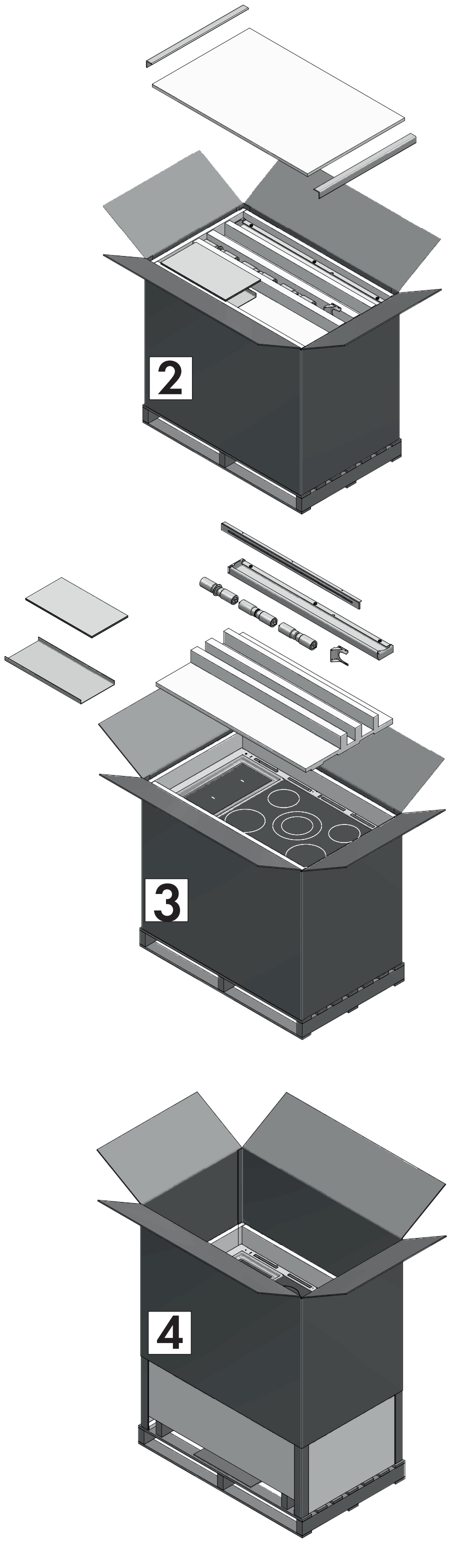
⚠ CAUTION

Stand clear. The ends of the cut banding may snap toward you.



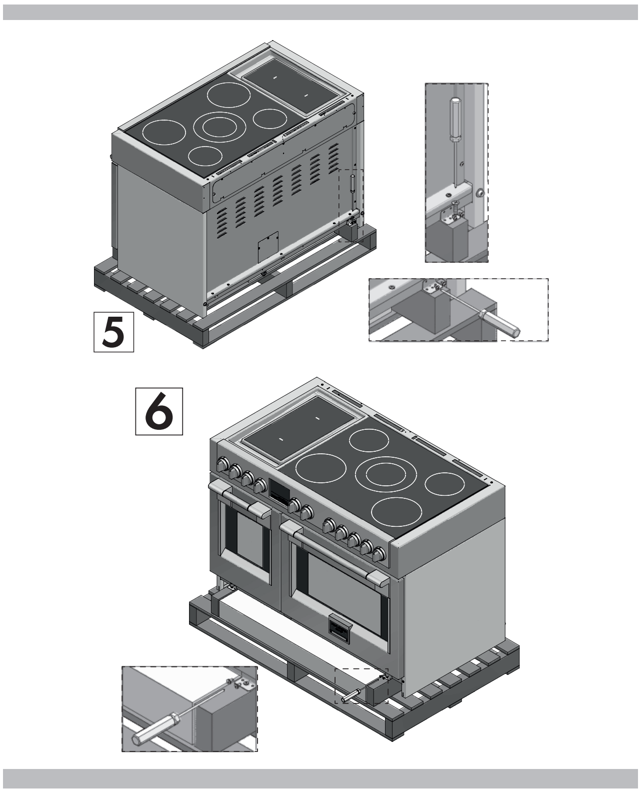
STEP 2

Open the top (2) and remove the accessories (3) then lift off the cardboard sheath (4).



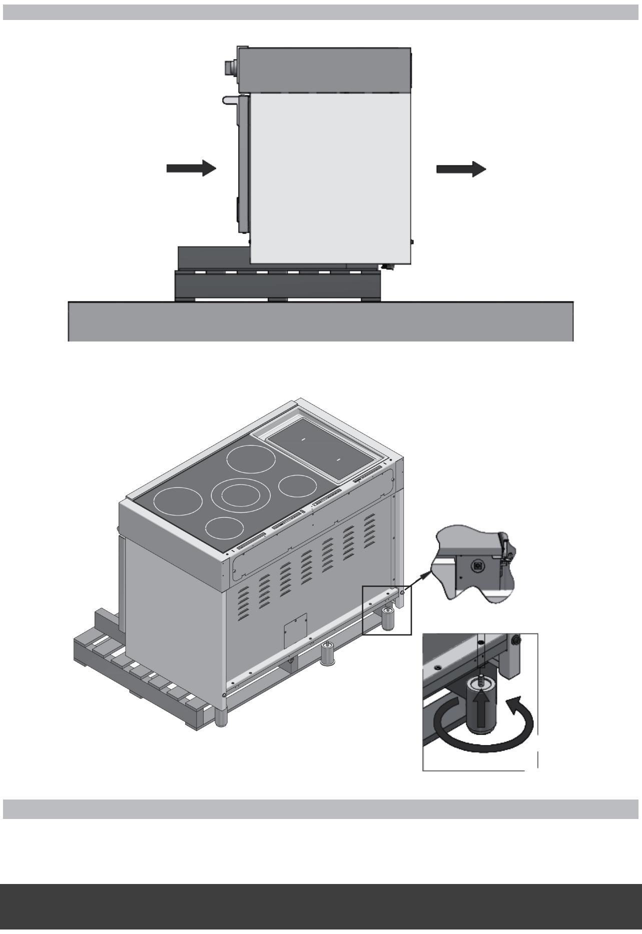
STEP 3 (For 48” range only)

Remove the rear wood brace (5) and the front metal securing brackets (6).



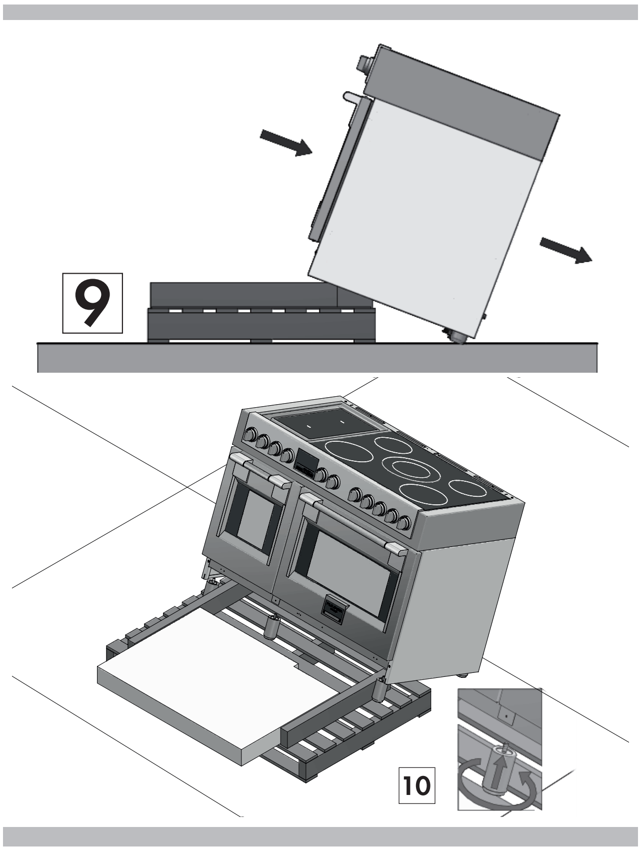
STEP 4

Slide the range back just enough to allow the rear feet to be installed.



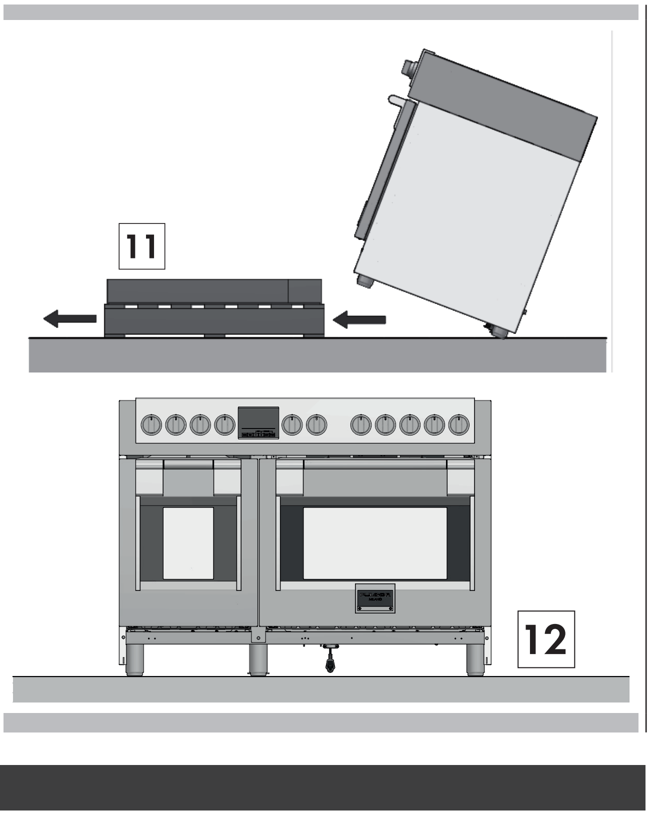
STEP 5

Slide back more and tilt back (9), putting the rear legs on the floor and then mount the front legs (10) while in this angled position supported by the rear legs and the skid.



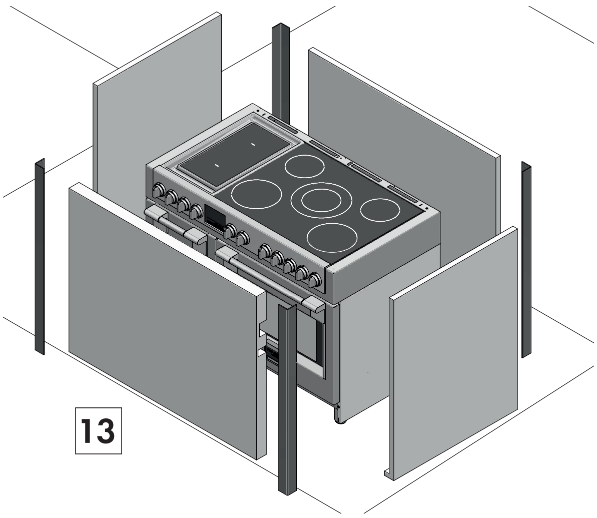
STEP 6

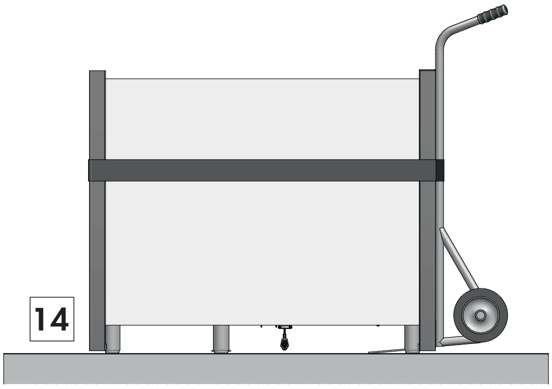
Remove the base while supporting the front of the range (11) and lower to the floor in a controlled manner (12).

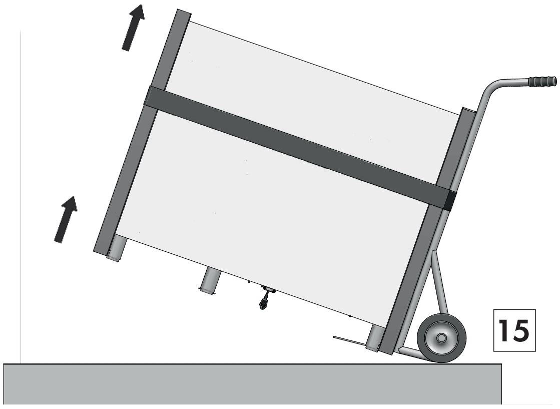


STEP 7

In case it is necessary to move the range; using the foam and/or cardboard packaging (13), replace them around the range strategically to protect the finished surfaces of the range from contact with the hand-truck and any straps around the unit (14). In the case of smaller ranges, you may use this technique to remove the range from the skid and installing the legs (15). Tilt the range to lower the hand-truck wheels off the skid. Place appliance runners on the floor at the left and right sides in front of the opening when moving into final position to protect flooring. The oven door(s) add(s) a great deal to the overall weight of the range, you may find it helpful to remove the doors if moving the range a significant distance. Refer to the included instruction manuals for how to remove and reinstall the doors.

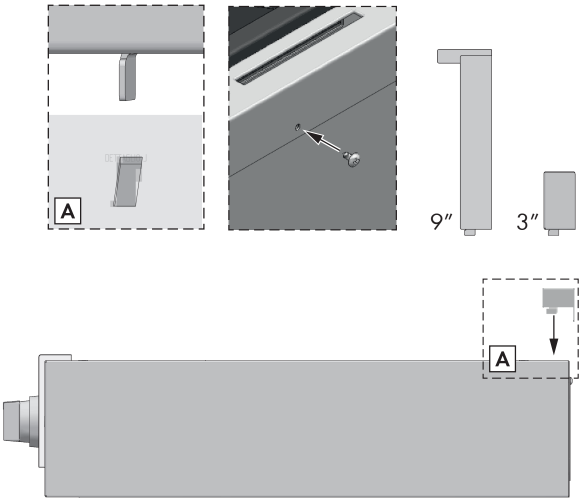

13


14


15

STEP 8

Some models come from the factory with the cast iron island style trim pre-installed. If not pre-installed, follow the installation instructions included with the island trim which also includes a screw and bracket kit. The image below shows the installation of the optional stainless steel accessory back guard / trims available in island style, 3″ height and 9″ height for purchase separately as accessories.



ABSORBED POWER	LARGE OVEN	SMALL OVEN
oven top element:	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V	2100 + 700W 230V - 2100 + 700W 240V
oven bottom element:	3000W 230V - 3000W 240V	1750W 230V - 1750W 240V
round element (hot air):	2x1300W 240V or 1x2500W 240V (depending on model)	1x2500W 240V
lamp:	3x25W	2x25W
hot air fan motor:	2x44W or 1x44W (depending on model)	1x28W
cooling fan motor:	44W	44W
MAXIMUM ABSORBED POWER:		(see data plate)
SUPPLY VOLTAGE:		(see data plate)

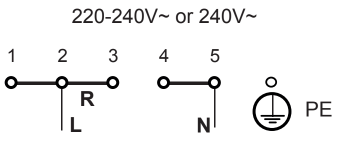
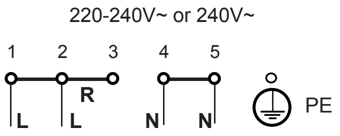
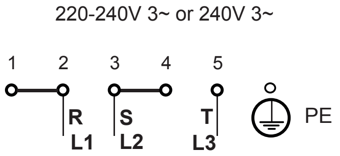
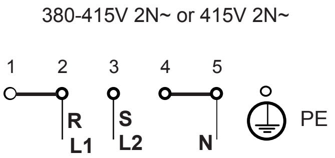
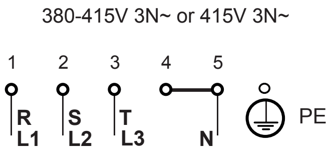
Connection to the electrical power mains

⚠ WARNING

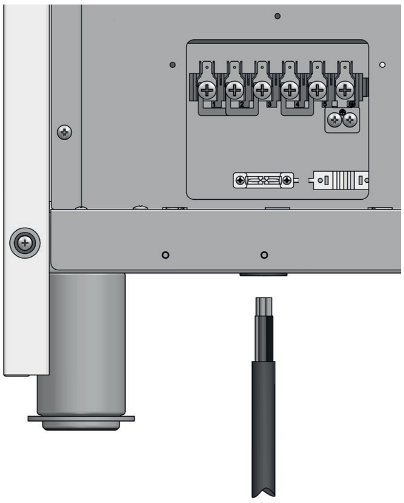
This apparatus must be earthed.

The appliance is only for domestic use.
The feed voltage and the absorbed power are as indicated on the data plate attached to the left-hand side upright, which can be seen when the oven door is open.
Connecting must be carried out by qualified personnel and in accordance with the regulations currently in force.
The manufacturer can not be held responsible for any damages to persons or objects caused by failure to observe these instructions.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
The appliance must be connected to the mains through a multipole circuit breaker with a contact-to-contact gap of at least 3 mm, making sure that the earth wire is not disconnected. For connecting use a flexible cable remembering to make it long enough to allow the appliance to be removed from its housing unit when maintenance work is required.
The terminal box is located at the rear of the appliance. If a new cable is fitted, route it through the clamp and make the connections as shown in the diagram. The earth wire must be cut longer than the other wires so that it will be the last to break off in the event of the cable being tugged. Having made the connection, tighten the cable clamp and close the cover of the box.

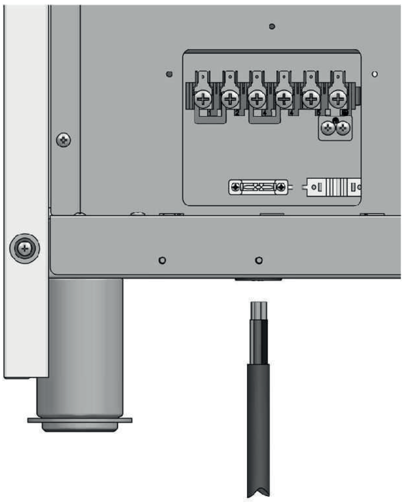
CABLE TYPES
H05RR-F
H05SS-F
H05VV-F
H05RN-F
H05V2V2-F
FG7OR

Figure	Diagram	Cable
A	 220-240V~ or 240V~ 1 2 3 4 5 R L N PE	(30")/75cm 3x10mm^2 N/A N/A
A	 220-240V~ or 240V~ 1 2 3 4 5 R L L N N PE	(30")/75cm 5x2,5mm^2 (36")/90cm 5x4mm^2 (48")/122cm 5x4mm^2
B	 220-240V 3~ or 240V 3~ 1 2 3 4 5 R L1 S L2 T L3 PE	(30")/75cm 4x4 mm (36")/90cm 4x10mm^2 (48")/122cm 4x10mm^2
C	 380-415V 2N~ or 415V 2N~ 1 2 3 4 5 R L1 S L2 N PE	(30")/75cm 4x4 mm (36")/90cm 4x4mm^2 (48")/122cm 4x10mm^2
D	 380-415V 3N~ or 415V 3N~ 1 2 3 4 5 R L1 S L2 T L3 N PE	(30")/75cm 5x1.5mm^2 (36")/90cm 5x4mm^2 (48")/122cm 5x4mm^2

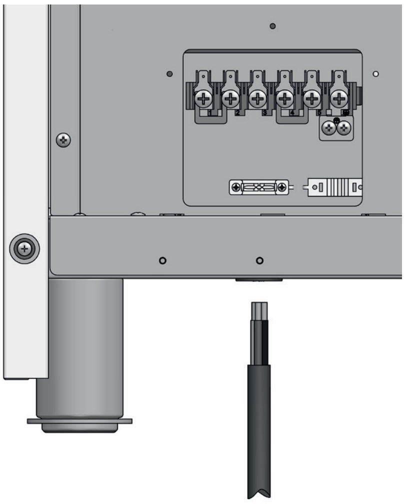
CONNECTION A



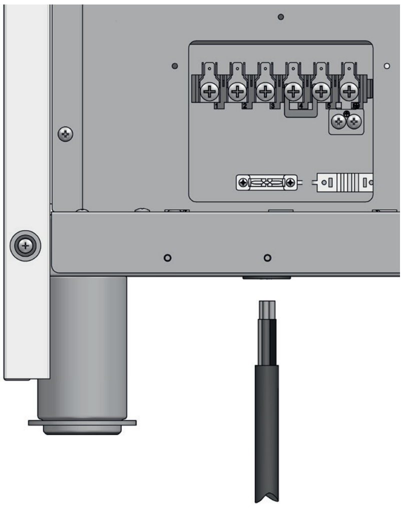
CONNECTION B



CONNECTION C



CONNECTION D

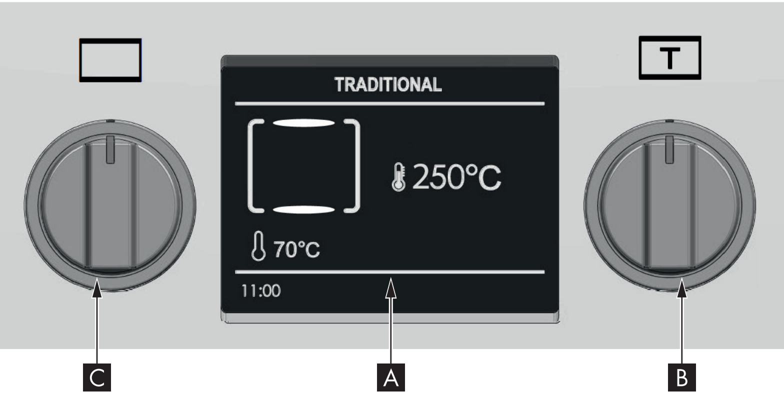


8 - Control Panel

Single Oven

Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

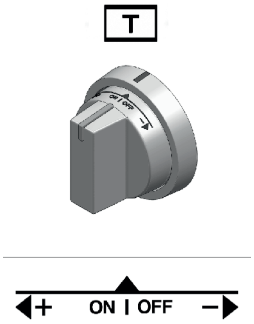
A - Display screen
B - Temperature Knob
C - Function Knob



Command Knobs

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

ON/OFF & TEMP KNOB

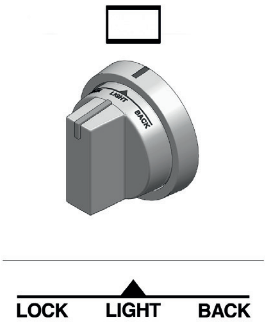


PRESS ON/OFF: Switches the oven ON and OFF.

ROTATE ◀ + : Increase Temperature Setting

ROTATE - ▶ : Decrease Temperature Setting

FUNCTION KNOB



PRESS OK: Confirm the setting and starts cooking operations.

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

ROTATE LEFT ◀ : Rotate to move the display selection.

ROTETA RIGHT ▶ : Rotate to move the display selection.

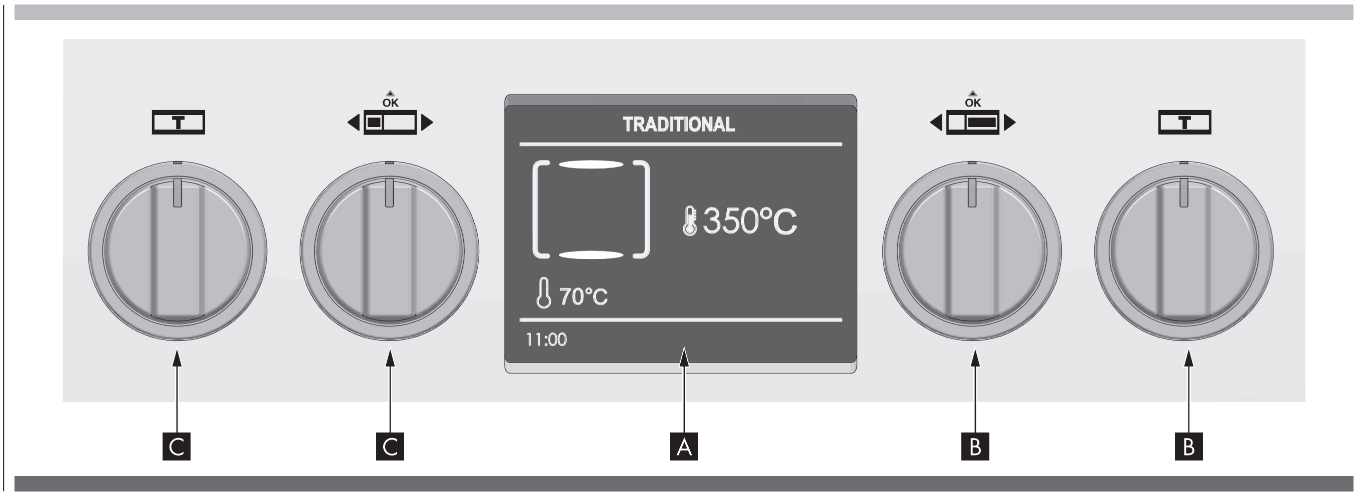
ROTATE BACK (2 sec.): Return to previous display page.

ROTATE LOCK (2 sec.): Activation of key and Door lock.

Double Oven

Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

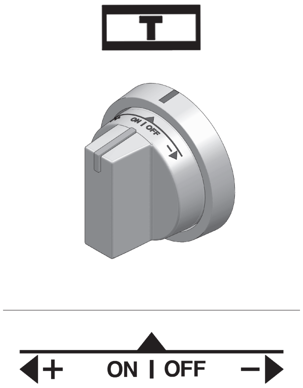
A - Display screen
B - Large oven control knobs
C - Small oven control knobs



Command Knobs

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

ON/OFF & TEMP KNOB

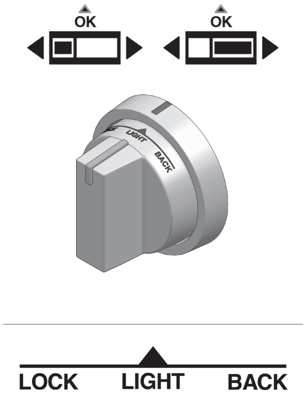


PRESS ON/OFF: Switches the oven ON and OFF.

ROTATE ◀+ : Increase Temperature Setting

ROTATE - ▶ : Decrease Temperature Setting

FUNCTION KNOB



PRESS OK: Confirm the setting and starts cooking operations.

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

ROTATE LEFT ◀ : Rotate to move the display selection.

ROTETA RIGHT ▶ : Rotate to move the display selection.

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

ROTATE LOCK (2 sec.): Activation of key and Door lock.

9 - General Oven Information

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

Error codes

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

Beeps

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

Door Lock

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

Power Failure

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

Default Settings

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

F Failure Number Codes

These codes are displayed when the electronic control detects a problem in the oven or in the electronics.
The error code is recorded in the Error Log in the Setup menu. This error can be communicated to the service technician so he/she can understand the possible cause of the problem in advance.

Preheat and Fast Preheat

Whenever a cooking made 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 use the heating elements and the convenction fan in a special way, in order to reduce the heating time as long as possible. After having set one one of the cooking functions for which the fast preheat is available and set the desired temperature value, than turn the knob to the RIGHT, after entering the functions menu, select the icon ⏫ by means of the knob ◀▶ and confirm by means of the pressing [FUNTIONS] knob. As soon as the set-point temperature is reached, the control sounds a and both “Fast Preheat Icon” and “current temperature” disappear. The oven switches automatically to the desired cooking mode that was previously set: put the food inside now.

Timer

Whenever a cooking made is set and the oven is heating, the preheatin

⚠ WARNING

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

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

1. Select the function ⏲ and set the desired time using the function knob and confirm by means of the pressing functionknob.
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 canel the time set, you must reset the timer by pressing the [FUNTION] Knob fot 2 seconds when you are in timer setting menù.
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 [FUNCTION] knob is pressed.

Preheating the Oven

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

The first time you use the oven

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well.
Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.

⚠ WARNING

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.

⚠ WARNING

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

Oven Racks

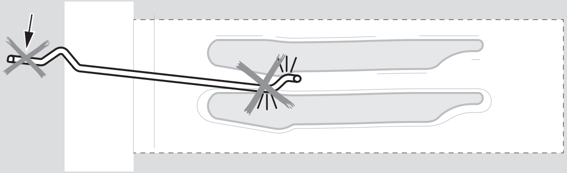
- The oven has rack guides at six levels as shown in the illustration on Page 2.
- Rack positions are numbered from the bottom rack guide (#1) to the top (#6).
- Check cooking charts for best rack positions to use when cooking.
- Each level guide consists of paired supports formed in the walls on each side of the oven cavity.
- Always be sure to position the oven racks before turning on the oven. Make sure that the racks are level once they are in position. Please refer to illustration on Page 2 if there is any question as to which side is the front of therack.
- 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.

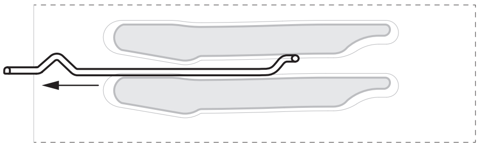
⚠ CAUTION

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

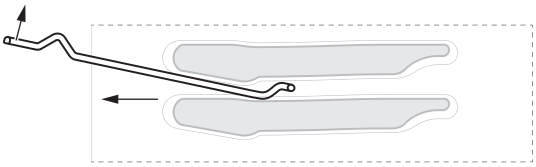


To remove oven rack from the oven:

1. Pull rack forward

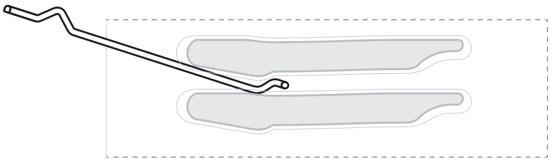


2. Lift rack up at front and then remove it

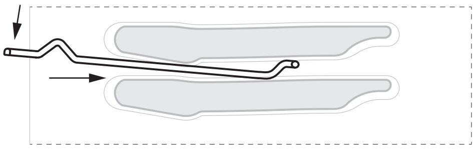


To remove oven rack from the oven:

1. Place rear of rack between rack level guides



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



Oven Extendable Racks

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

⚠ CAUTION

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

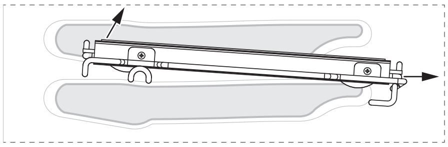
NOTE: Always remove the extendable rack before selfcleaning the oven.

⚠ CAUTION

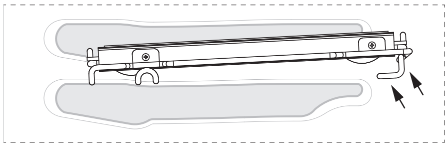
To avoid burns, pull rack all the way out and lift pan above handle when transferring food to and from oven.

To remove extendable rack from the oven:

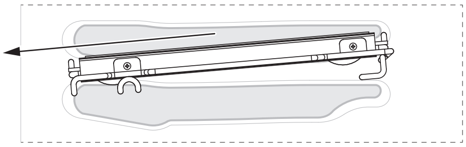
1. Lift of rack slightly and push it until the stop release



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

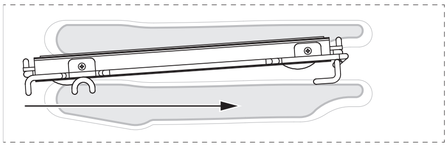


3. Pull rack down and out

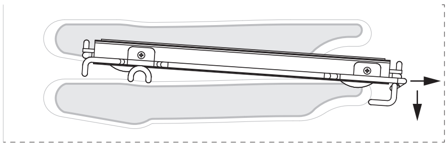


To replace an extendable rack:

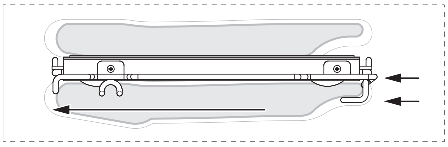
1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



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



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



Instruction for initial switch-on

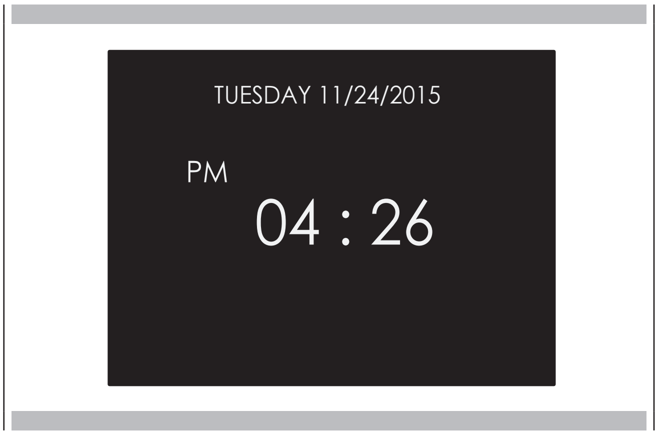
Once the range has been connected to the power supply for the first time, the control atomatically prepares for setting a number of user settings, which remain stored in case of any subsequent switch-on.

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

- Language
- Temperature&Weight
- Time
- Data

Refer to the USER SETTING paragraph for setting instructions.

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



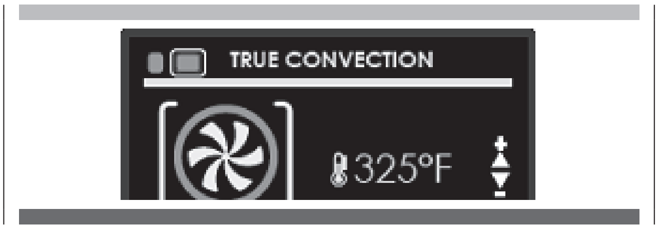
Oven Cavity Selection (Double Oven)

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

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

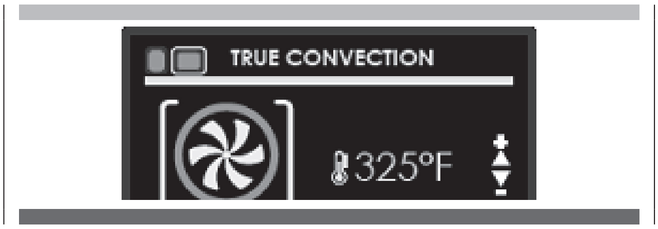
EXAMPLE 1

LARGE oven:	**RED icon - ON (active / selected)**
SMALL oven:	**GRAY icon - OFF (not selected)**



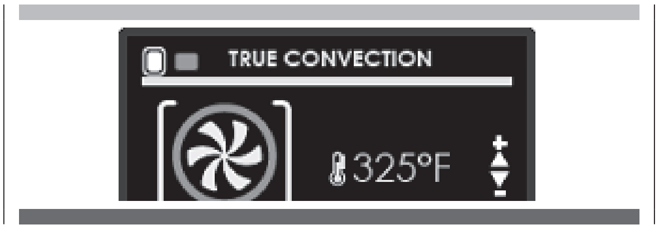
EXAMPLE 2

LARGE oven:	**RED icon - ON (active / selected)**
SMALL oven:	**RED icon - ON (active / not selected)**



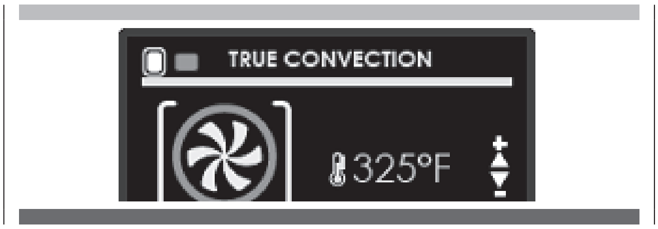
EXAMPLE 3

LARGE oven:	**RED icon - ON (active / not selected)**
SMALL oven:	**WHITE icon - ON (not active / selected)**



EXAMPLE 4

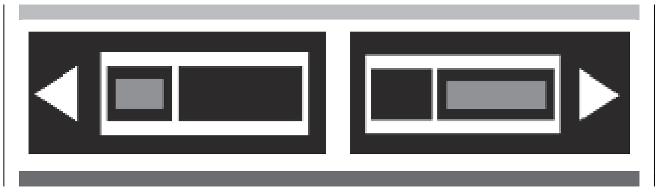
LARGE oven:	**GRAY icon - OFF (not selected)**
SMALL oven:	**WHITE icon - ON (not active / selected)**



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

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

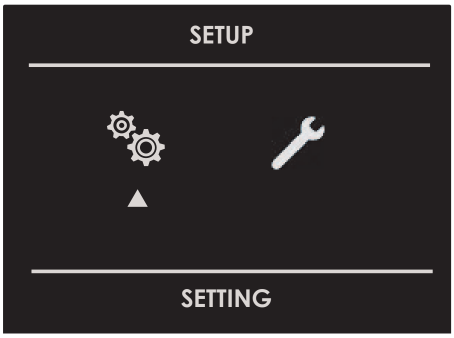
If an oven cavity is OFF and selected while the other is ON, an icon is showed on thedisplaytoadvisethatthe cavity not selected is activated.



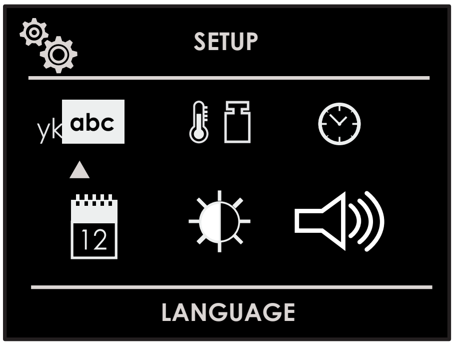
With the oven on, select the ⚙ iconand confirm with the function knob to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

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

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

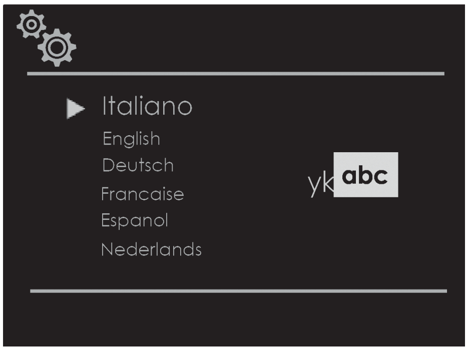

SETUP
SETTING

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


SETUP
yk abc
12
LANGUAGE

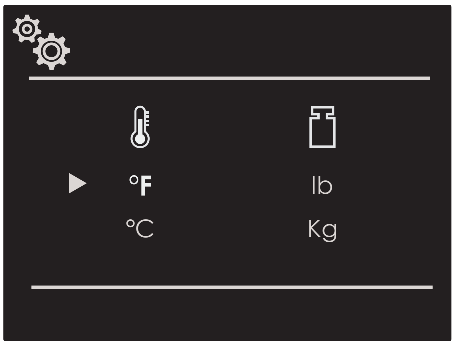
Language

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


Italiano
English
Deutsch
Francaise
Espanol
Nederlands
yk abc

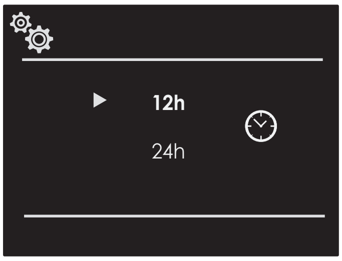
Temperature & Weight

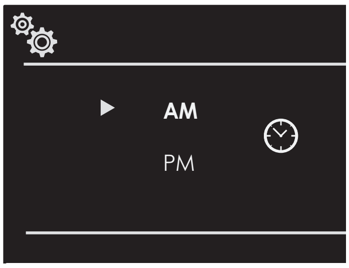
Rotatethe [FUNCTION] knob to selectone of the two temperature options "°C/°F" or weight options Kg/lb and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.

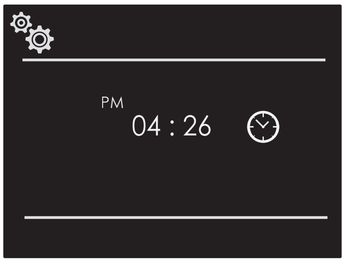


Time

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

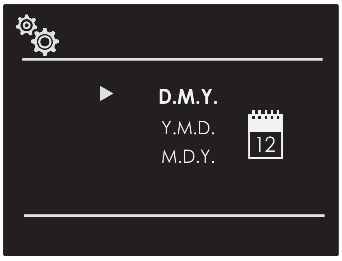


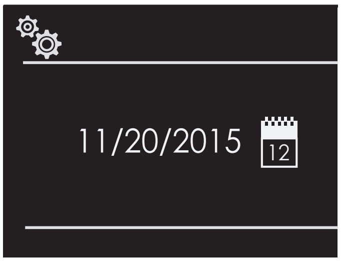




Date

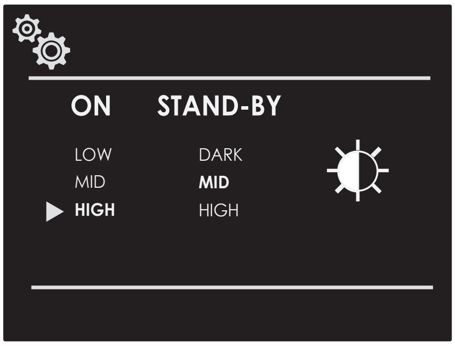
Rotate the [FUNCTION] knob to select the date format from among the options "D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y." and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.


▶ D.M.Y.
Y.M.D.
M.D.Y.
12


11/20/2015
12

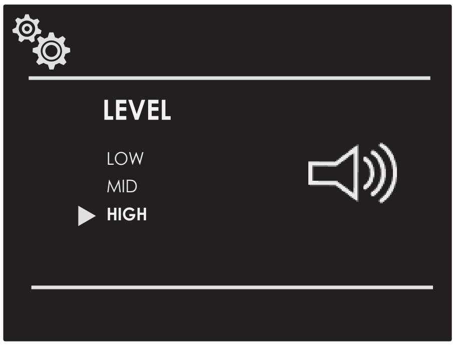
Brightness

Rotate the [FUNCTION] knob to choose which luminosity setting to change between ON or STANDBY, than by means ofrotatingthe [FUNCTION] knobto select therequired degree of luminosity and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.


ON
STAND-BY
LOW
MID
▶ HIGH
DARK
MID
HIGH

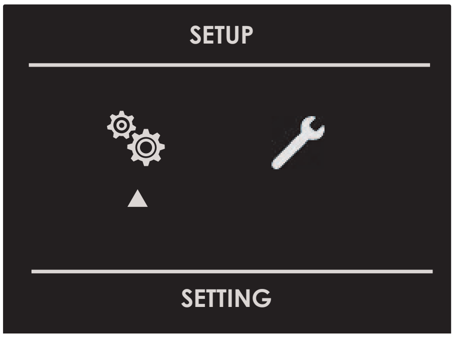
Beeper

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

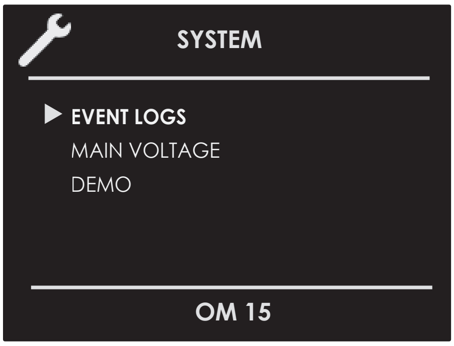

LEVEL
LOW
MID
▶ HIGH

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

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

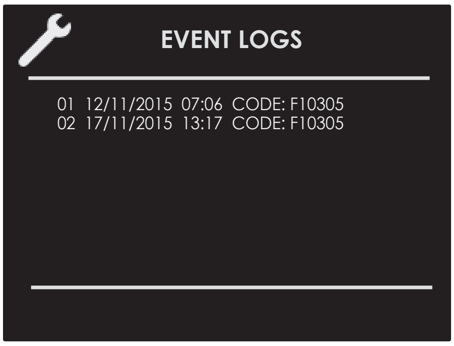


2. Use this menu to change the following settings:
   Press the [FUNCTION] knob to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



Event Log

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



```
01  12/11/2015  07:06  CODE: F10305
02  17/11/2015  13:17  CODE: F10305
```

Demo

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

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

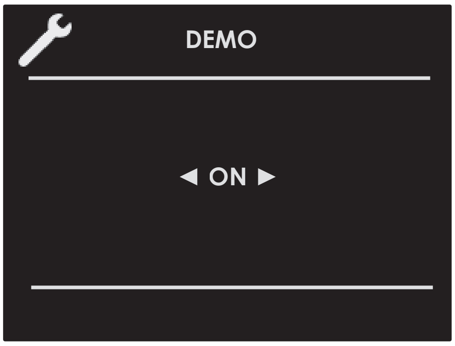
After about 30 seconds, the oven starts to operate in this mode.

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

To start it again, press the [ON/OFF] knob.

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

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



Switching the oven on and off

IMPORTANT

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

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

Selecting the cooking mode

IMPORTANT

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

Functions	
	BAKE
	ROAST
	TRUE CONVEC.
	CONVEC. ROAST
	CONVEC. BAKE
ECO	ECO BAKING
	BROIL)
	CONVEC. GRILL
	CONVEC. BROIL
	PIZZA
PIZZA PIZZERIA 350°	PIZZA PIZZERIA 350°C (On some models)
	DEFROST
	AIRFRY
	DEHYDRATE
	WARM
	WARM PLUS
SAb	SABBATH (On some models)
	SELF CLEAN

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

Changing the cooking mode

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

IMPORTANT

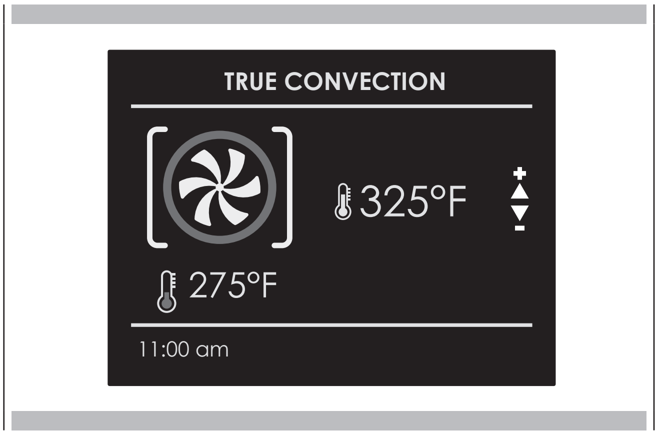
- The BROIL function operates at levels. No temperature can be set because this works at fixed cycles according to the set level from L1 to L5.
- The maximum temperature of the BROIL function is limited according to the set level.
- In all the cooking modes where the temperature is fixed, this is not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

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

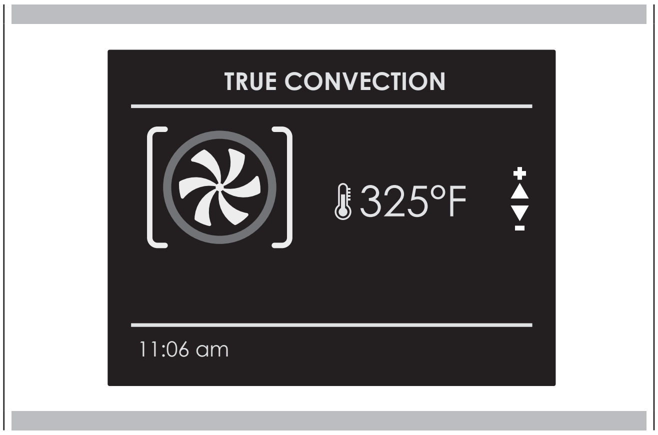
COOKING MODE	ICON	FAST PREHEAT	MEAT PROBE	TEMPERATURE		
				Min.	Preset	Max.
DEFROST				***	***	***
DEHYDRATE				120° F (50° C)	140° F (60° C)	160° F (70° C)
WARM				85° F (30° C)	105° F (40° C)	120° F (50° C)
WARM PLUS				130° F (55° C)	165° F (75° C)	210° F (100° C)
BAKE		︽	✓	165° F (75° C)	345° F (60° C)	550° F (290° C)
ROAST		︽	✓	165° F (75° C)	345° F (60° C)	550° F (290° C)
ECO BAKING	ECO		✓	165° F (75° C)	330° F (165° C)	550° F (290° C)
TRUE CONVECTION		︽	✓	165° F (75° C)	330° F (165° C)	550° F (290° C)
PIZZA		︽	✓	165° F (75° C)	330° F (165° C)	550° F (290° C)
CONVECTION ROAST		︽	✓	165° F (75° C)	330° F (165° C)	550° F (290° C)
CONVECTION GRILL		︽	✓	165° F (75° C)	330° F (165° C)	550° F (290° C)
CONVECTION BAKE		︽	✓	165° F (75° C)	445° F (230° C)	550° F (290° C)
CONVECTION BROIL		︽	✓	165° F (75° C)	445° F (230° C)	550° F (290° C)
BROILL1			✓		375° F (190° C)	
BROILL2					400° F (205° C)	
BROILL3					430° F (220° C)	
BROILL4					450° F (235° C)	
BROILL5					480° F (250° C)	
PIZZA PIZZERIA 350°C (On some models)	PIZZA PIZZERIA 350°				650° F (345° C)	
AIRFRY				300° F (150° C)	355° F (180° C)	555° F (290° C)
SABBATH (if present)	SAb			140° F (60° C)	140° F (60° C)	550° F (290° C)
SELF CLEAN					860° F (460° C)	

Pre-heating phase

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



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



Eco

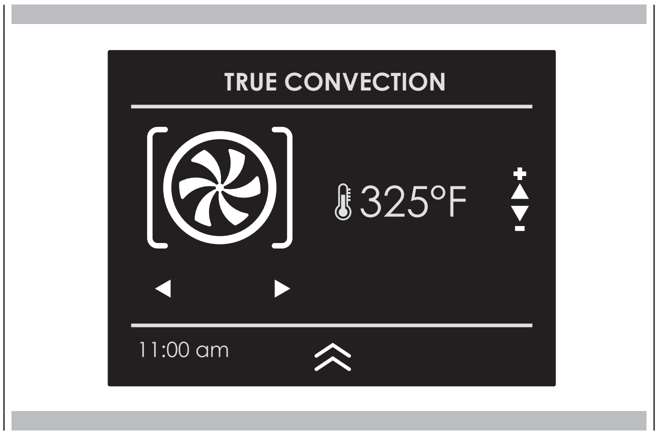
This mode is intended to save energy.
Ideal for frozen or precooked food, and small portionsmeals.
The preheat time is very short and cooking tends to be slower. It is not recommended for heavy loads e.g. large portions or big meal preparation.

Fast Preheat

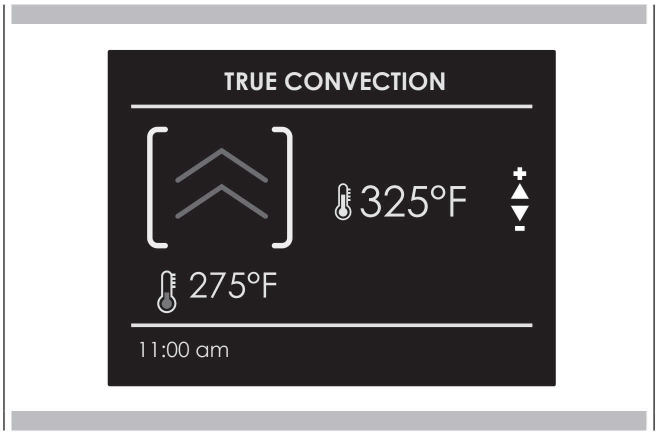
The FAST PREHEAT function permits reaching the desired temperature quicker compared to standard preheating.
The function can be enabled for all the cooking modes in the BAKE (except the Sabbath and ECO), CONVECT and PIZZA groups.

To select FAST PREHEAT:

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



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



Using Oven Lights

A single push of the [FUNCTION] knob activates the lights only when pressed during a cooking operation.
Oven lights turn on automatically when the door is opened.
When an oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started.
Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.

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

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

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

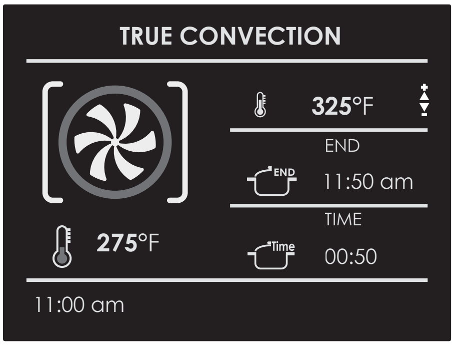
1. Select the cooking mode and temperature.
2. There are two ways to set the function. to set the duration and press [FUNCTION] to set the stop time and press FUNCTION]

a) Select Time to set the duration and press [FUNCTION] knob.

b) Select END to set the stop time and press [FUNCTION] knob.

3. After selecting one of the two above options, set the time by means of the [FUNCTION] knob and confirm and confirm by means of the pressing [FUNCTION] knob.
4. After pressing the [FUNCTION] knob cooking starts and the time cooking information is shown on the display page.

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



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

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

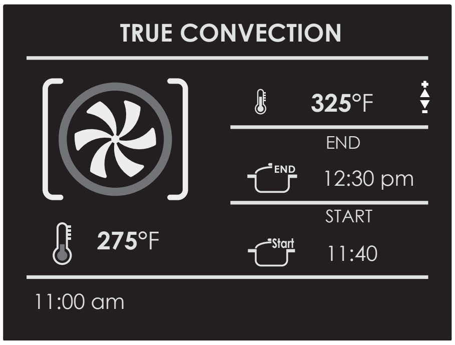
Stop Time

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 END to set the stop time and press [FUNCTION] knob.
3. Set the cooking stop time by means of the [FUNCTION] knob and confirm and confirm by means of the pressing [FUNCTION] knob.
4. After pressing the [FUNCTION] knob, the function positions in standby and thepostponedcookingdetailsare 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.

Tochange the cooking time and stop time when the ovenis already operating, simply rotate the [FUNCTION] knob to the riht [LOCK] and enter the new cooking stop time before pressing the [FUNCTION] knob again.

16 - Setting the Meat Probe (if present)

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

NOTE : the food probe is an accessory available only in some versions of the product.
Tenderness, aroma and flavour are the result of precise, functional control.
The food probe is a thermometer which, when inserted into the food, makes it possible to check the internal temperature and use it to establish the end of cooking.
For example, meat may look like it is cooked on the outside, but still be pink on the inside!

The temperature reached by food during cooking is closely linked to problems relating to health and hygiene. Bacteria can be contained in every kind of meat, poultry and fish, as well as raw eggs.
Certain types of bacteria make food go off, while others, such as Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and Staphylococcus aureus can be seriously harmful to human health. Bacteria multiply very quickly above a temperature of 4.4° up to 60°C. Mince is particularly at risk from this point of view.

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

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

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

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

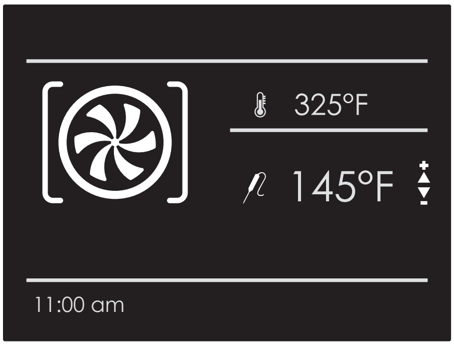
Food	Minimum internal temperature
Mince	
Hamburger	71° C
Beef, veal, lamb, pork	74° C
Chicken, turkey	74° C
Beef, veal, lamb	
Roasts and steaks:	
Rare	The cooking temperature for rare meat is not indicated by the NFSD as it is unsafe for health reasons
Medium-rare	63° C
Medium	71° C
Well done	77° C
Pork	
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

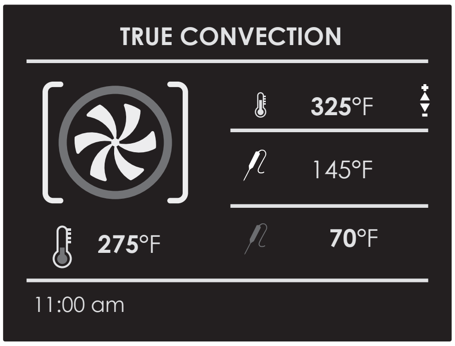
- To avoid burns, use a kitchen glove to fit and remove the meat probe when the oven is hot.
- Always remove the probe using the grip. If it is removed by pulling the cable, it could suffer damage.
- Make sure the food is completely de-frozen when the probe is fitted. Otherwise it could suffer damage.

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 [TEMPERATURE] knob.



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

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

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

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

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

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 58.

True Convection Tips and Techniques

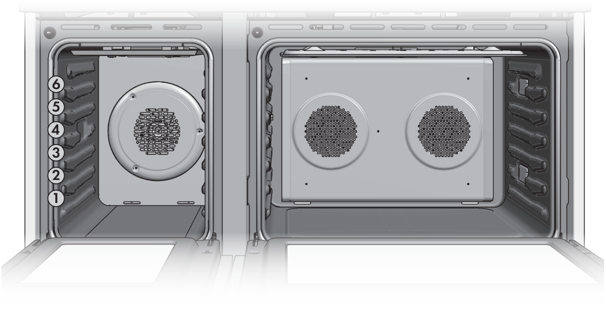
- Reduce recipe baking temperatures by 25°°F (15°°C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in lowsided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature 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 ascustards, 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 58.

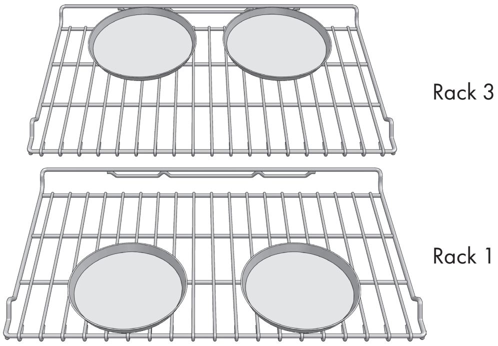
Foods recommended for Convection Bake mode:

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



MULTIPLE RACK PAN PLACEMENT



Quick and easy recipe tips

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

Convection Roast Tips and Techniques

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

Quick and easy recipe tips

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

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

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

Convection Broil Tips and Techniques

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

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

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

Broil Tips and Techniques

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

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

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

Dehydrate Tips and Techniques

Dehydrating can be done using the Dehydrate mode.

A lower temperature is used and the circulating heated air slowly removes the moisture for food preservation.

The Dehydrate mode temperature is pre-programmed at 140° F (60° C).

The Dehydrate mode temperatures available are 120ºF (50° C) to 160° F (70° C).

Multiple racks can be used simultaneously.

Some foods require as much as 14-15 hours of time to fully dehydrate.

Consult a food preservation book for specific times and the handling of various foods.

This mode is suitable for a variety of fruits, vegetables, herbs and meat strips.

Drying screens can be purchased at specialty kitchen shops.

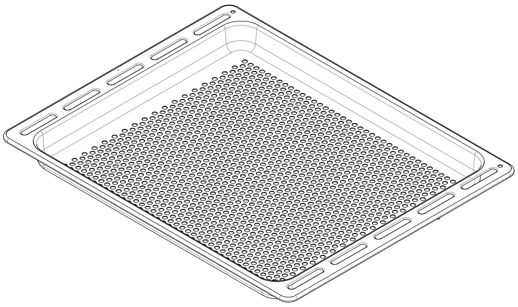
By using paper towels, some food moisture can be absorbed before dehydrating begins (such as with sliced tomatoes or sliced peaches).

Air Fry Tips and Techniques

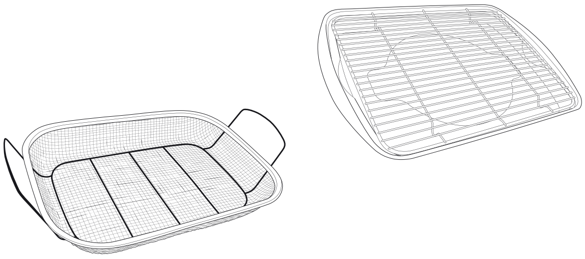
Air Fry is a unique cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select Air Fry, then set the desired temperature and press Start. The temperature can be set between 300°°F (150°°C) and 555°°F (290°°C).

Air Fry Cookware Guidelines

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



Primary recommended cookware



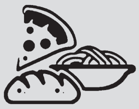
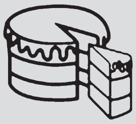
Alternate cookware options

Dehydrate Chart

FOOD	PREPARATION	APPROXIMATE DRYING TIME* (hrs)	TEST FOR DONENESS
FRUIT			
Apples	Dipped in 1/4 cup lemon juice and 2 cups water, 1/4 ¼slices	11 - 15	Slightly pliable
Bananas	Dipped in 1/4¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼1/4 slices	11 - 15	Slightly pliable
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits	10 - 15	Pliable, leathery, chewy
Oranges Peels and slices	1/4 slices of orange; orange part of skin thinly peeled from oranges	Peels: 2 - 4 Slices: 12 - 16	Orange peel: dry and brittle Orange slices: skins are dry and brittle, fruit is slightly moist
Pineapple rings	Towel dried	Canned: 9 - 13 Fresh: 8 - 12	Soft and pliable
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced ½″ thick, skin (outside) down on rack	12 - 17	Dry, brittle
VEGETABLE			
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of pepper, coarsely chopped about 1″ pieces	16 - 20	Leathery with no moisture inside
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut of stem end. Cut into 1/8″ slices	7 - 12	Tough and leathery, dry
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut this slices, 1/8″ thick, dry well	16 - 23	Dry, brick red color
HERBS			
Oregano, sage parsley and thyme, and fennel	Rinse and dry with paper towel	Dry at 120°F (60°C) 3 - 5	Crisp and brittle
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from top. Spray with water, shake off moisture and pat dry	Dry at 120°F (60°C) 3 - 5	Crisp and brittle

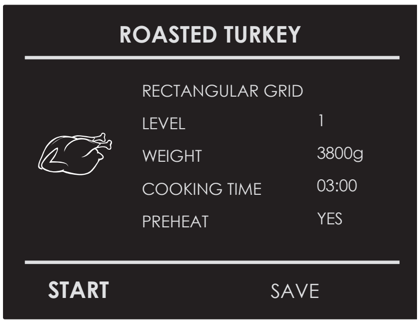
18 - Recipes

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



ROASTED TURKEY

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

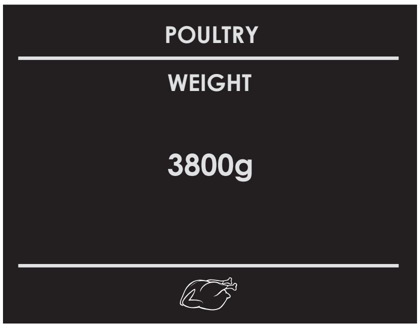
7. To start the recipe, confirm by pressing the [FUNCTION] knob.

   During a recipe, a number of acoustic and visual messages will ask you to perform the following operations. Simply follow the instructions on the screen.
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, rotate the [FUNCTION] knob and and confirm by pressing the same knob.
2. To change the weight, enter the desired weight by means of the [FUNCTION] knob and confirm by pressing the same knob.

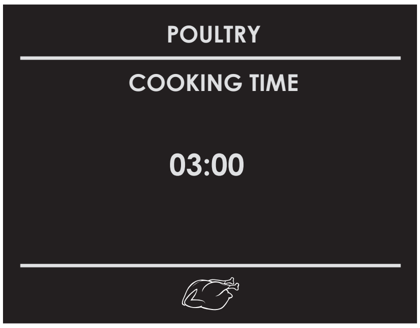


POULTRY

WEIGHT

3800g

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

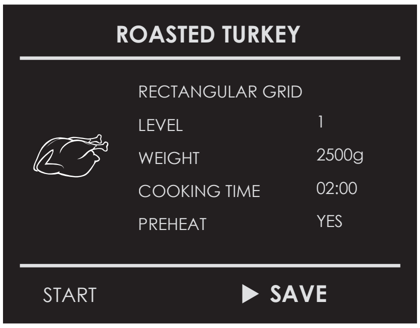


POULTRY

COOKING TIME

03:00

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



ROASTED TURKEY

RECTANGULAR GRID
LEVEL 1
WEIGHT 2500g
COOKING TIME 02:00
PREHEAT YES

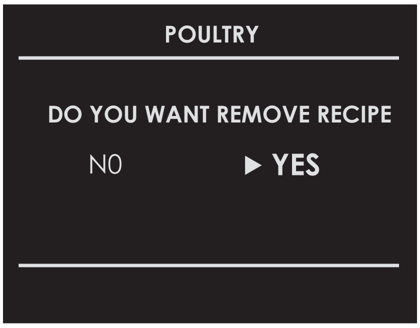
START ▶ SAVE

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 [FUNCTION] knob.

Cancelling a Personalized recipe:

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



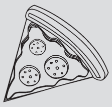
POULTRY

DO YOU WANT REMOVE RECIPE

N0 ▶ YES

19 - Pizza Pizzeria 350°C (on some models)

The PIZZA PIZZERIA 350˚C was specifically designed so you can bake perfect PIZZAS in just a few minutes.
For perfect results, select the [PIZZA PIZZERIA 350°] to access this special recipe. After you make your settings, PIZZA PIZZERIA 350˚C recipes will do the rest, reaching about 650°F (345°C) by turning on the heating elements at 100% of their capacity.
At this temperature, you are guaranteed to have a crispy base and proper cooking of the toppings of your pizza, like at the pizzeria.
The secret to a good pizza is in the simplicity of a well-leavened dough, prepared and cooked well: use a small quantity of good quality toppings.

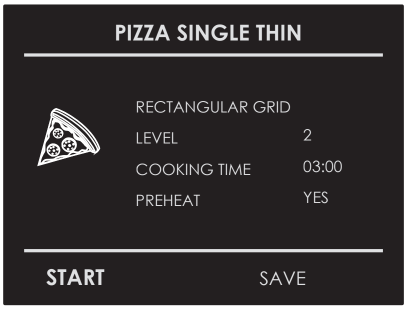
Recipe List	Type of Food	Food condition	Recipes List	Information displayed
PRESET OR PERSONAL		PIZZA SINGLE THIN	COOKING TIME PROPOSED	TYPE OF ACCESSORY LEVEL POSITION COOKING TIME PREHEAT REQUIRED YES/NO)
		PIZZA SINGLE THICK		
		PIZZA DOUBLE THIN		
		PIZZA DOUBLE THICK		
		PIZZA MULTI THIN.		

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

Selecting an already-set "PIZZA PIZZARIA" recipe:

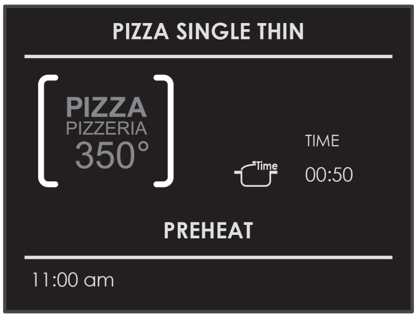
1. Start the oven and select the icon [PIZZA PIZZERIA 350°] and confirm with the [FUNCTION] knob.
2. By means of the [FUNCTION] knob, select the list between "PRESET" or "PERSONAL" and confirm with the same knob.
3. Choose the type of pizza to be cooked by means of the [function] knob and confirm by pressing the same knob.
4. After the recipe has been selected, the following display page appears:
5. Once confirmed with the [FUNCTION] knob, the oven preheats and when finished, it beeps and the display will tell that it's the right moment to put in the pizzas.

   Baking automatically starts when you close the door and, from now to the end, there are no other settings or anythingtoturn on; you must simply follow the instructions on the display.



PIZZA SINGLE THIN

RECTANGULAR GRID
LEVEL 2
COOKING TIME 03:00
PREHEAT YES



PIZZA SINGLE THIN

TIME
00:50

PREHEAT

11:00 am

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 ofthe special PIZZA PIZZERIA 350°C function. If so required, the saved recipe can also be cancelled.
If the time is changed and not immediately saved, at the end of the recipe, a message appears to ask whether you want to save it.
(FOR MORE DETAILS ON HOW TO PERFORM THESE STEPS, REFER TO THE INSTRUCTIONS IN THE RECIPE PARAGRAPH).

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

Tips For A Good Pizza:

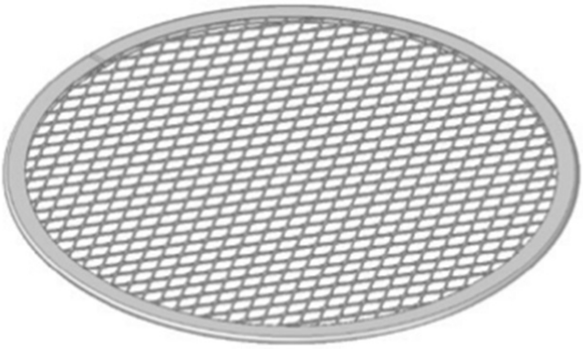
Given the high temperatures and short baking time, we recommend that you insert and remove the pizzas quickly so that the door is open for as short a time as possible and the temperature doesn't drop.

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.

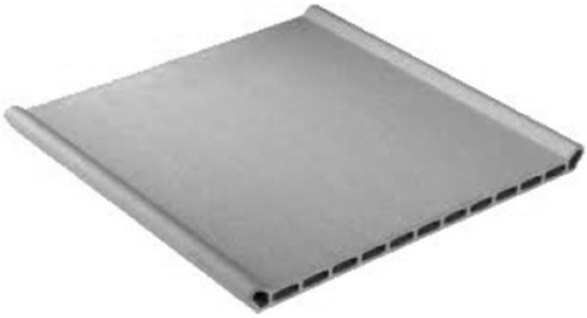
The baking time can be changed based on the type of dough and pizza; changes should be made with the +/- knob before pressing the start knob.

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

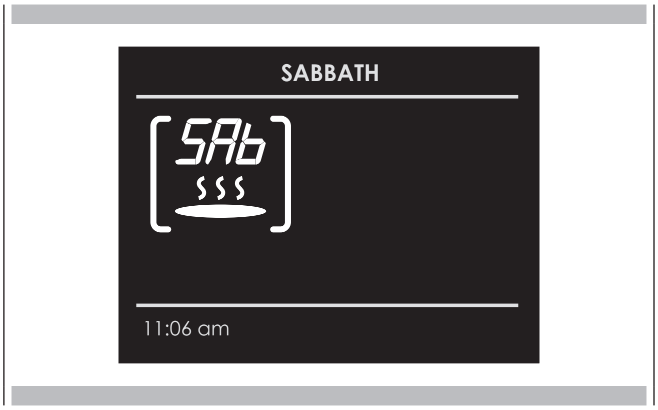
20 - Sabbath Mode Instructions (on some models)

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 and temparature setting
- Meat Probe Function
- Timed cooking function
- Timer function
- The icon on the display screen is steady and not animated as in the case of traditional cooking modes.
- Display screen and acoustic warnings.

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

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



NOTE The function lasts at most 72 hours.
The temperature can be set at any time from 120°°F (50°° C) to 550° F (290° C) with a preset of 140°°F (60°°C).
The function can be disabled at any time by pressing the OFF knob.

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 selfcleaning cycle starts, otherwise automatic door locking will not be completed. See paragraphs that follows.

Self-Cleaning the Oven

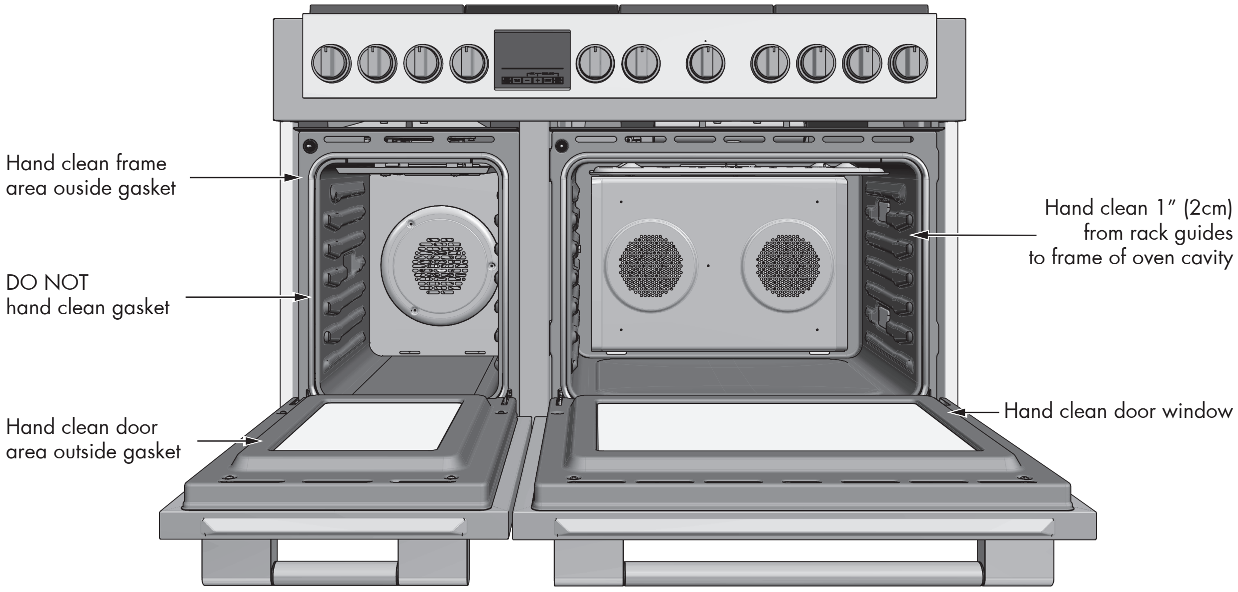
This oven features a pyrolytic self-cleaning function that eliminates the difficult and time consuming manual scrubbing of the oven interior. During self-cleaning, the oven uses a very high temperature (approx. 860°F/460°C) to burn away food soil and grease.

- Do not use the cooktop during the oven self cleaning cycle.
- Only one oven at a time can be set to Self-Clean.
- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Self-Clean cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists,
- Turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil.
- The door latch is automatically activated after selecting the Self-Clean cycle. The "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

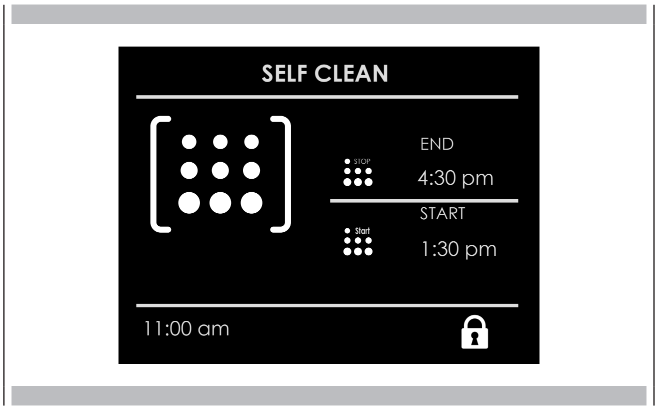
1. Remove all utensils and bake ware.
2. Remove non-porcelain oven racks. If chromed racks are left in the oven during the self-clean cycle, they will permanently lose the shiny finish and change to a dull dark finish.
3. Wipe up any soft soil spills and grease with paper towels.

   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. Handclean 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.


Hand clean frame area ouside gasket
DO NOT hand clean gasket
Hand clean door area outside gasket
Hand clean 1" (2cm) from rack guides to frame of oven cavity
Hand clean door window

To Set the Self-Clean Mode

1. Press the ON/OFF knob and select the icon ▦ and then confirm with the same knob .
2. A message appears on the screen to remove all objects or accessories from the compartment.
3. Press the [FUNCTION] knob to start door lock and cleaning cycle.
4. The clean time is displayed automatically, its standard value is 3 hours.



5. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.

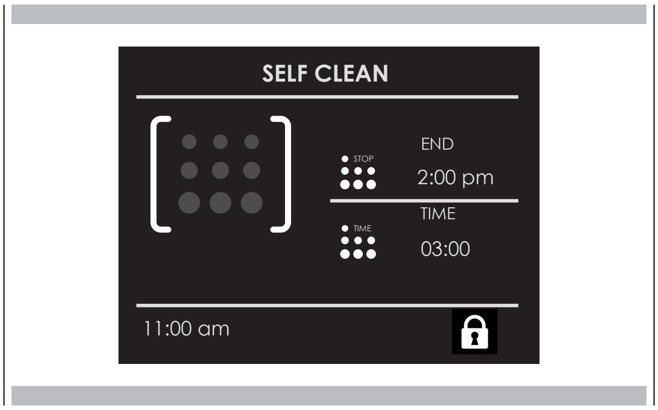
- To stop the cleaning mode at any moment, press ON/OFF knob.
- The Self Cleaning cycle cannot be selected if the door is open.
- If the door is in the open position when the function has already been selected and the [FUNCTION] knob is pressed the latch doesn’t move, the “PADLOCK” icon will flash until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

To Set the Self-Clean Mode

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

To Delay the Start of Cleaning

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



4. When the delay time expires, self-cleaning will start.
5. 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 buildup.
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. 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. 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).

Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal

⚠ WARNING

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Faiture 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 carefully to avoid breakage.

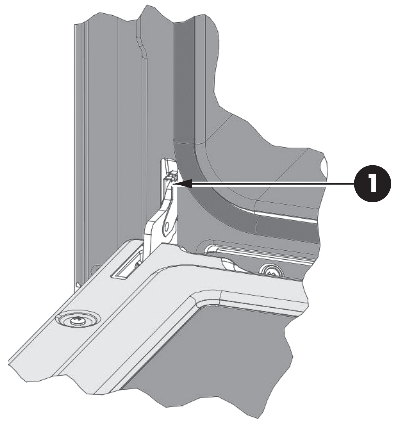
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as il may swing in your hand and cause damage or injury.
- Faiture to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

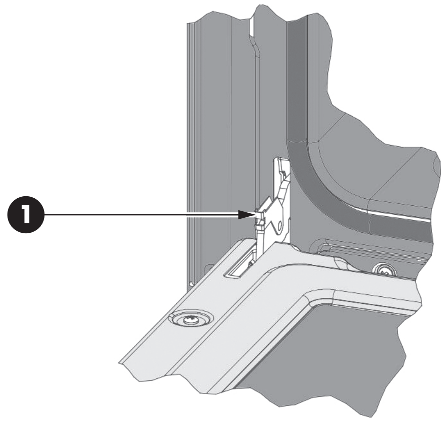
To Remove Door

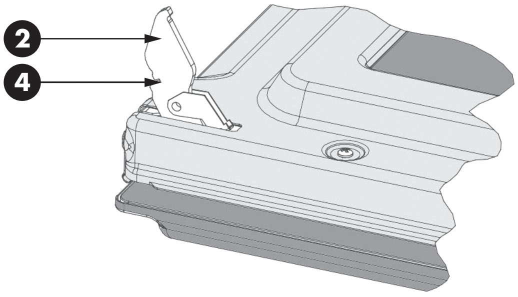
1. Open the door completely.
2. Lift up the hinge bracket (1).
3. Hold the door firmly on both sides using both hands and close the door.
4. Hold firmly; the door is heavy.
5. Place the door in a convenient localion.

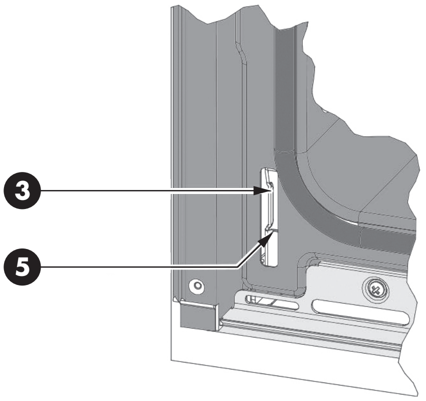
To Replace Door

1. Insert the upper arms (2) of both hinges into the slots (3). The recesses (4) must hook on the lips (5).
2. Move the hinge brackels (1) back down into position.
3. Close and open the door slowly to assure that it is correclty and securety in place.









24 - Replacing an Oven Light

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

To Replace a Light Bulb

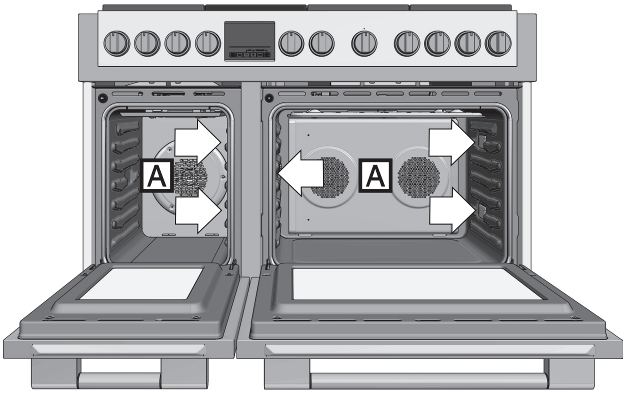
1. Read WARNING on this page.
2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. In ovens with lateral racks remove them by unscrewing the four screws.
4. Remove the lens to prise between screw and glass using a screw driver.
5. Remove the light bulb from its socket by pulling it.
6.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

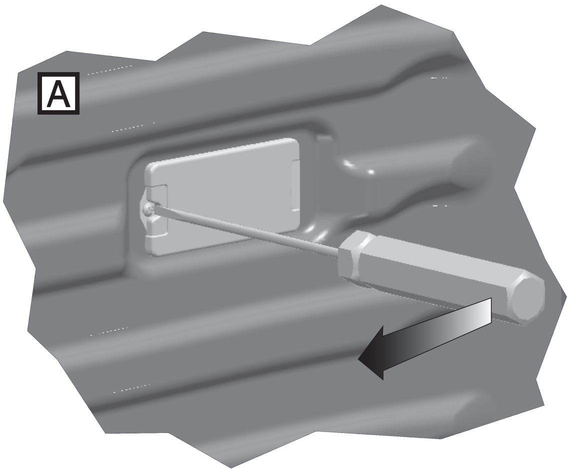
Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

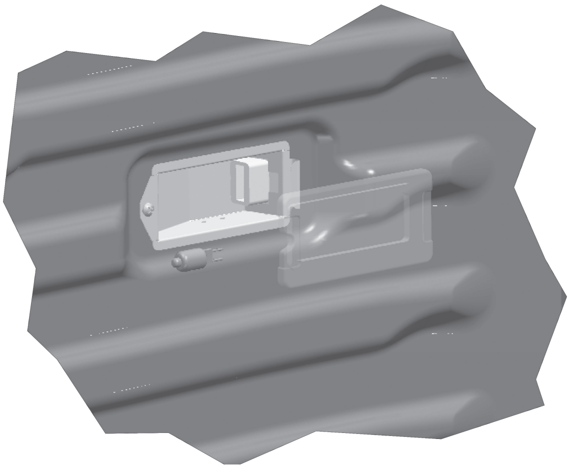
⚠ WARNING

- Make sure the oven and lights are cool and power lo the oven has been turned off before replacing the light bulb(s). Faiture lo 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.

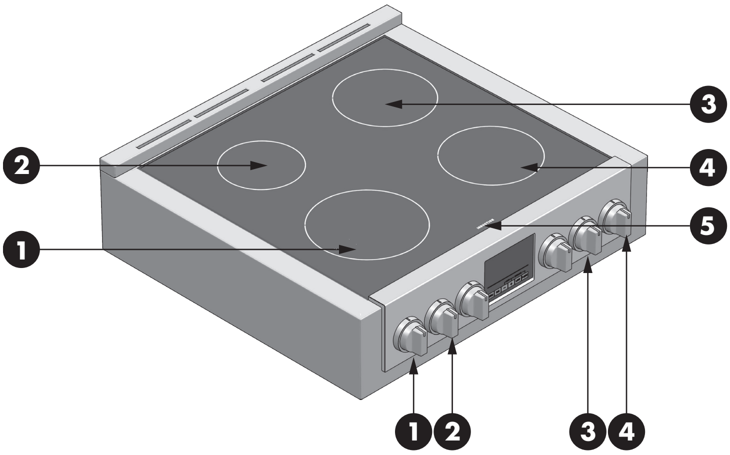
OVEN LIGHT





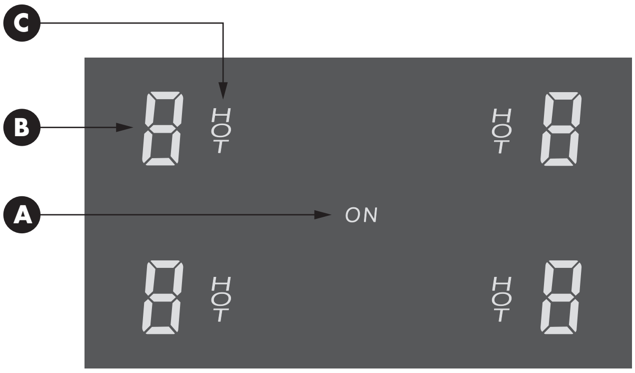


FEATURES OF YOUR COOKTOP 30”



Position 1	2300W (Boost 3700W) 9”	(230mm)	induction element and control
Position 2	1400W (Boost 2200W) 6” ½	(165mm)	induction element and control
Position 3	1850W (Boost 3000W) 7” ¾	(200mm)	induction element and control
Position 4	1850W (Boost 3000W) 7” ¾	(200mm)	induction element and control
Position 5	Led Display		

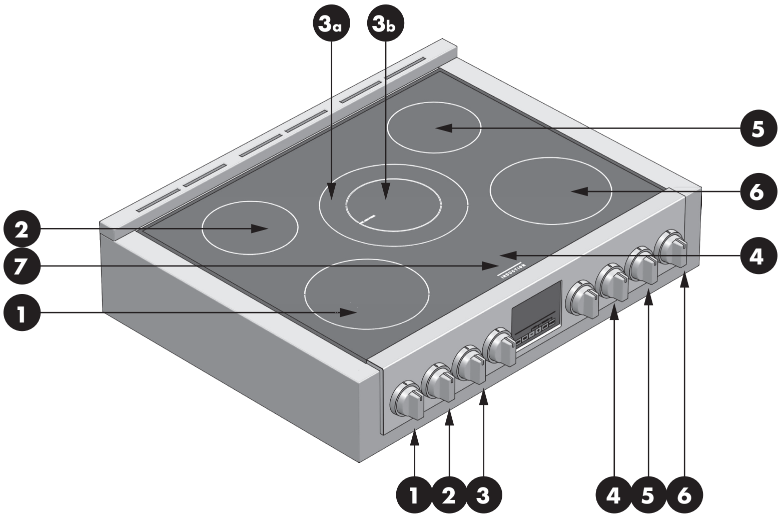
DISPLAY UNIT INDICATIONS



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

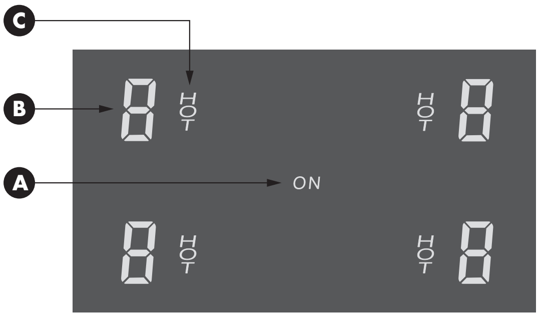
NOTE: power levels are indicative and can vary according to the pan used or the settings made.

FEATURES OF YOUR COOKTOP 36″



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

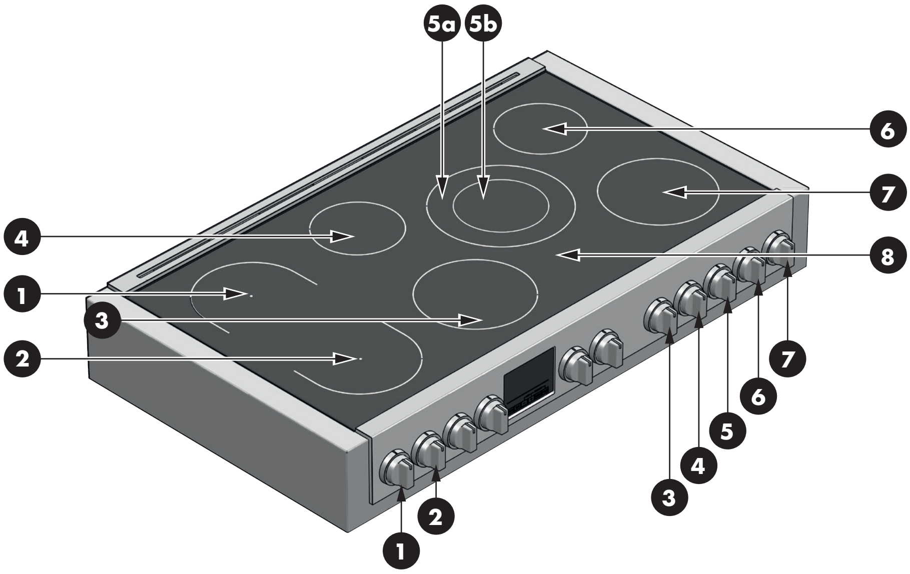
DISPLAY UNIT INDICATIONS



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

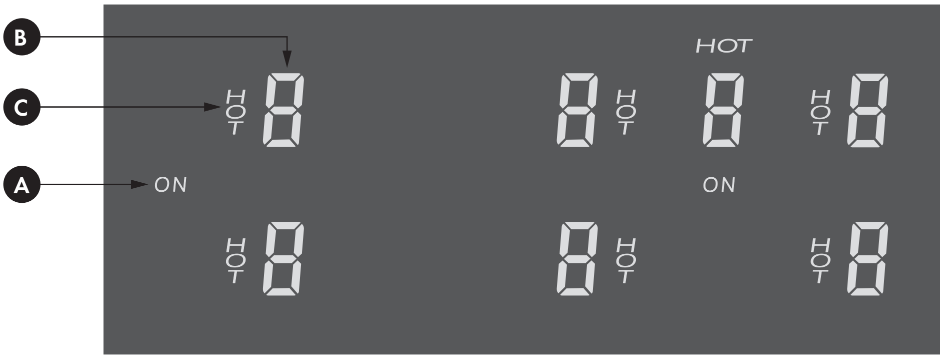
NOTE: power levels are indicative and can vary according to the pan used or the settings made.

FEATURES OF YOUR COOKTOP 48” BRIDGE



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

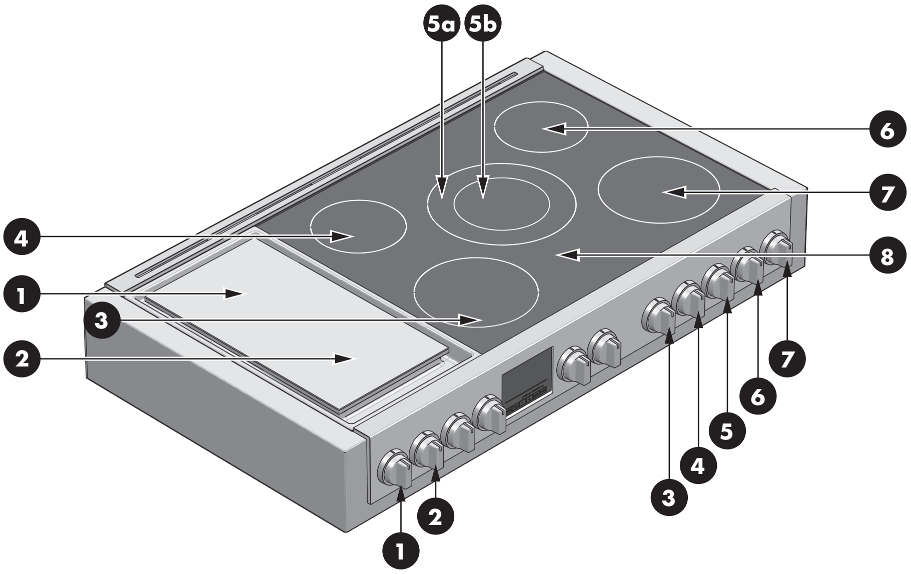
DISPLAY UNIT INDICATIONS



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

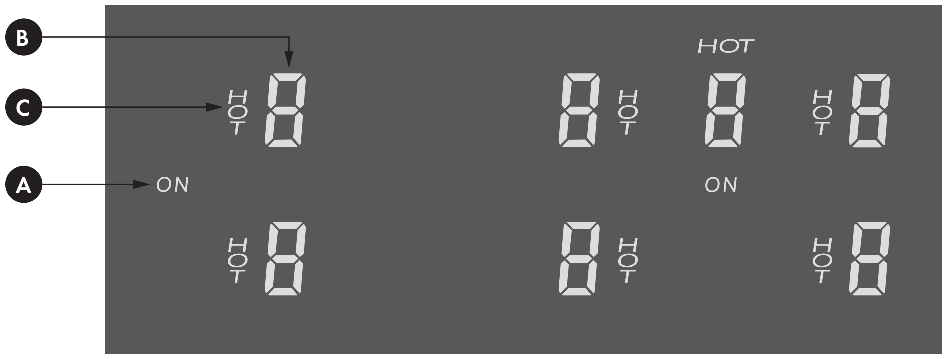
NOTE: power levels are indicative and can vary according to the pan used or the settings made.

FEATURES OF YOUR COOKTOP 48" GRIDDLE



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

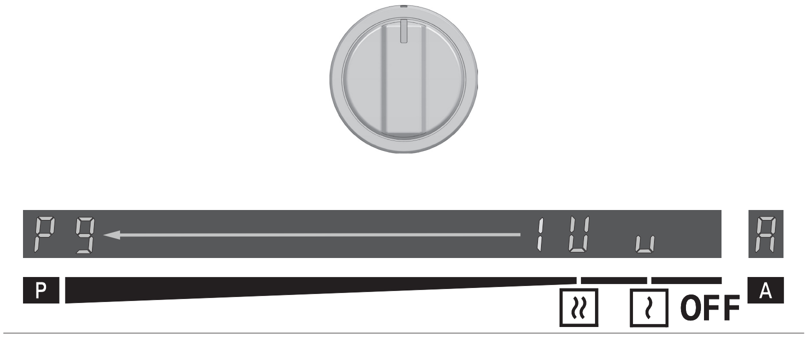
DISPLAY UNIT INDICATIONS



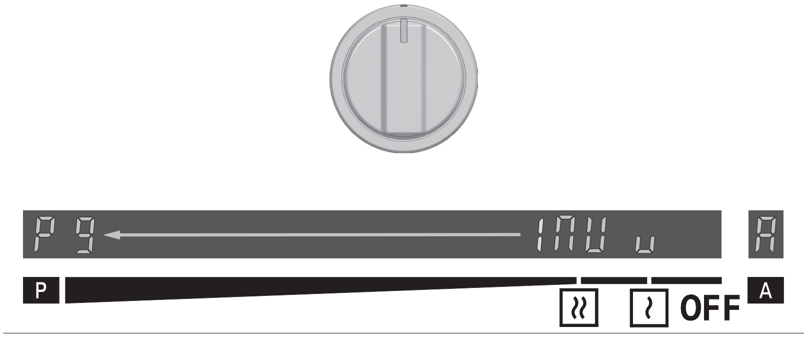
A - ON display
B - Power level display
C - Residual heat display

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

ELEMENT AND CONTROL SETTING



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



Control knobs and power level adjusting

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

TIMER FUNCTION (FOR 36” ONLY)

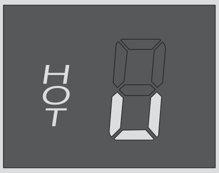
Timer function setting

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

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

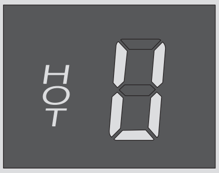
Timer setting

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



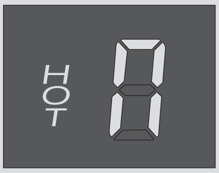
Melting function

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



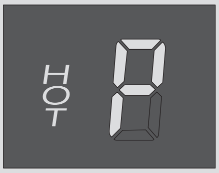
Warming function

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



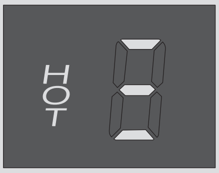
Simmer function - only available on Bridge or Griddle (leftmost zones) of 48” range

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



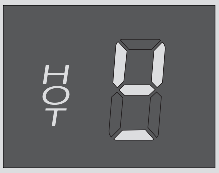
Booster function

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



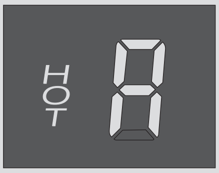
Bridge function

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



Cookware recognition function

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



Automatic Heat Up time function

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

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

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

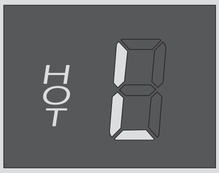
Example: you set an inductor to setting 4. It receives a set amount of wattage that is maintained consistently throughout the setting. However, at that wattage it would take quite a bit of time to reach temperature due to the lower wattage input. If you set the inductor at 9 it receives a great deal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

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

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

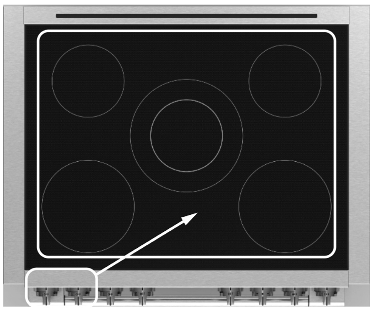
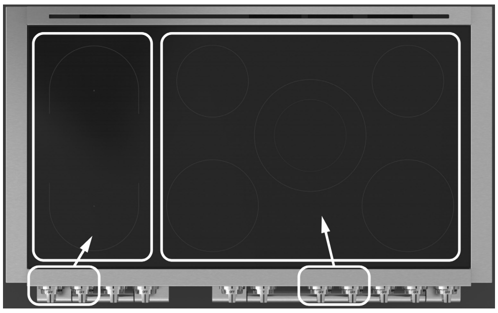
Once the Automatic Heat-Up function is locked in any adjustment to the knob will cancel the mode and the inductor will simply operate at the set temperature. So, if you feel that the power 9 has run long enough, you can easily cancel the mode by rotating the knob to a new a different setting and back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

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



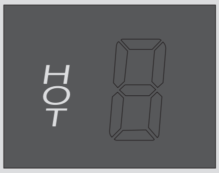
Control Lock function

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

30” / 36”	48”
	

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

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



Residual Heat indication

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

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

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

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

Always use pots and pans with a proper lid.

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

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

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

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

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

Seasoning the griddle

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

Griddle care

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

⚠ ATTENTION

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

⚠ CAUTION

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

Griddle operation

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

Cooking Tips

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

GRIDDLE Temperature for Cooking

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

Here are some suggestions for getting the most out of your griddle. Similar to the reasoning behind the Automatic Heat Up time function for individual inductors; we suggest that you use level 9 to quickly heat up the griddle to the desired temperature you ultimately wish to cook at. If you've ever cooked with gas, you will already be familiar with this technique whereby you preheat your pan at a higher setting and then reduce the flame when it comes time to add oils and food for cooking. The table below shows the time it will take to get the griddle heated to a particular temperature when set at 9 versus when simply set to the cooking temperature.

We strongly caution against leaving the griddle set at 9 beyond the 5 setting time in the table of 5 min 30 sec. Cooking on a griddle that is too hot will actually burn food (rather than sear or cook it) and take cooking oils beyond their smoking point which will result in poor tasting food.

Refer to the smoking point for various cooking oils and use them with the griddle settings accordingly:

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

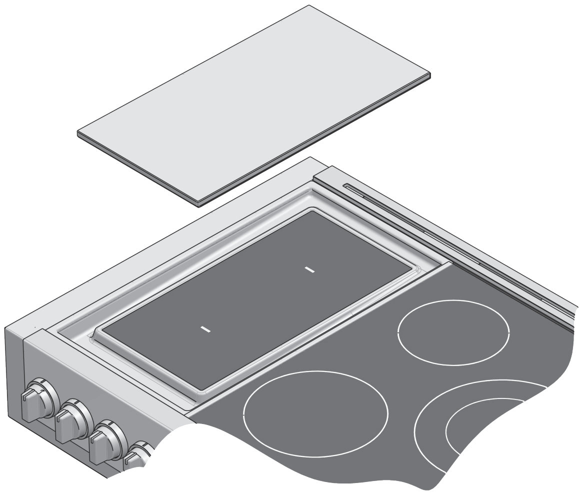
Griddle Cooking Chart

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

⚠ ATTENTION

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

EXPLODED VIEW OF GRIDDLE



Using the inductors without the griddle in place

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

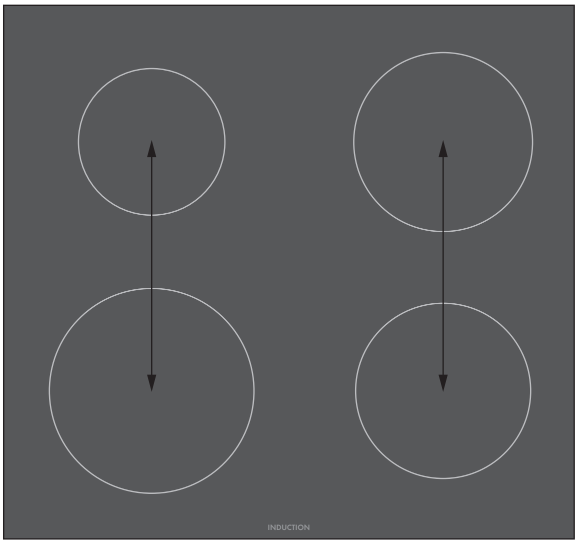
Before using the cooktop for the first time

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

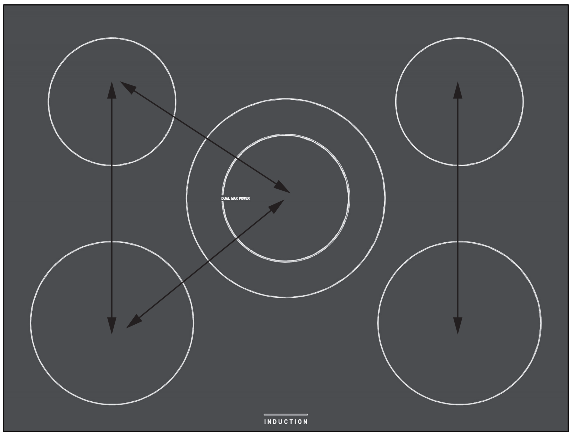
Power Sharing

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

30”



36”



⚠ IMPORTANT

Automatic Switch OFF

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

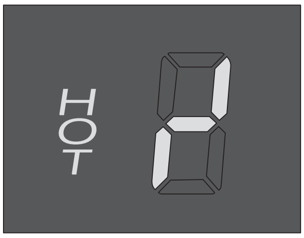
IMPORTANT

Overheating status of cooking zone

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

Permanent use of keys

FAULT MESSAGE



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

Cookware “noise”

When using adjacent elements that are set at certain power level settings, magnetic fields may interact and produce a low whistle or intermitted “hum”. Pans that completely cover the element ring will produce less noise. A low “humming” noise is normal particularly on high settings. These noise can be reduced or eliminated by lowering or raising the power level settings of one or both of the elements.

The less ferrous material there is in a piece of cookware, the noisier and less efficient it will be - to the point where the cookware may not be detected intermittently or at all. Try to avoid “induction compatible” cookware that is “cladded”. Very little of the material in the base of the cookware has the ferrous material needed for effective operation of an induction cooktop. The ideal cookware would be solid stainless steel or cast iron (can be porcelainized).

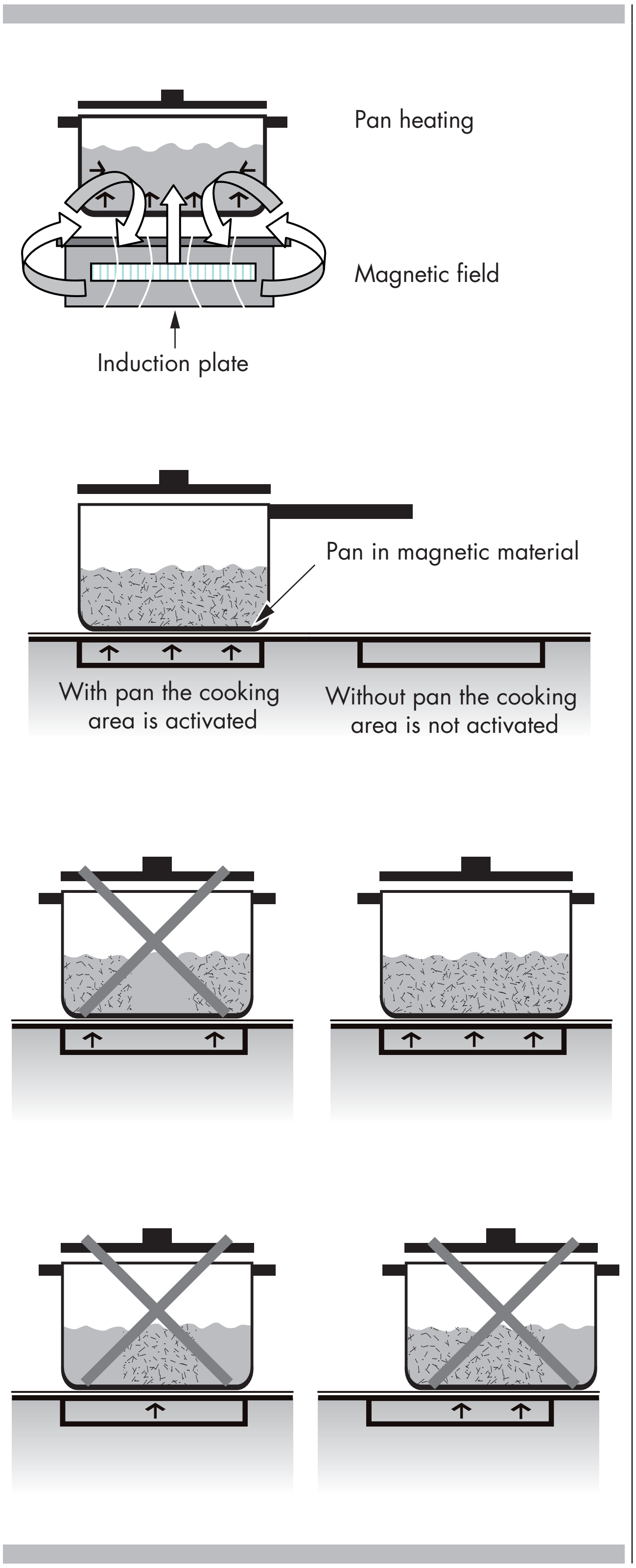
If you are experiencing difficulty with a particular pot or pan, test the same inductor using an all stainless steel or cast iron pot or pan. If the steel or cast iron pot / pan works fine then the issue is with your other cookware, not the appliance.

Non-stick cookware is terrible on induction as non stick cookware is primarily aluminum which is not induction compatible.

The more ferrous material there is in the cookware, the better and quieter the cooktop will operate.

How INDUCTION heating works

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


Pan heating
Magnetic field
Induction plate
Pan in magnetic material
With pan the cooking area is activated
Without pan the cooking area is not activated

Pots and pans and how to use them

⚠ ATTENTION

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

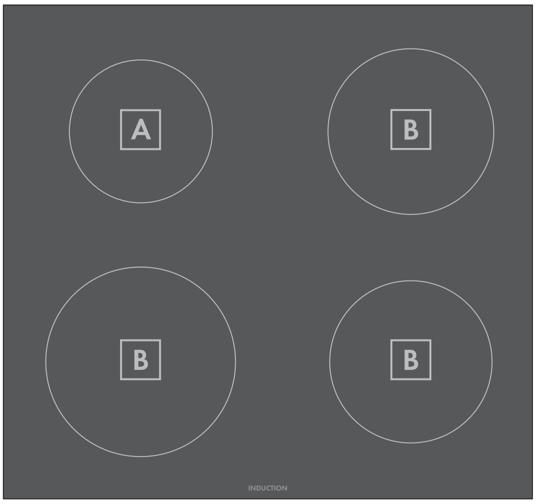
Operating time limitation

The Fulgor Milano induction appliances all feature safety time-outs (Operating Time Limitation or OTL) on the induction cooking zones. The following table shows the various OTL for each inductor before timing out based on what power level is chosen. (Also applies to bridged zones or induction griddle depending on model). Thus, longer, overnight simmering is possible on settings 1, 2, or 3.

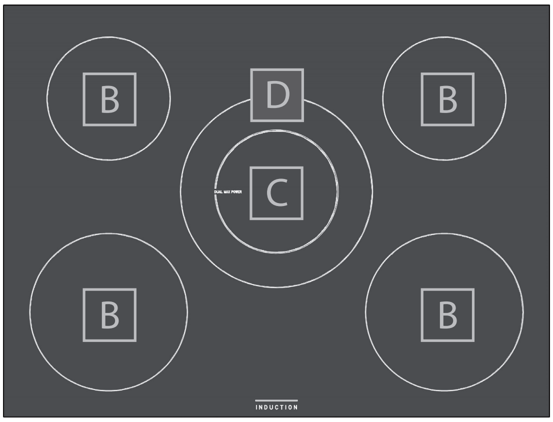
OTL – Operating time limitation		
Level	Specs [h]	**Timeout U&C [h:m]**
Low	2	**2:00**
1	18	**18:00**
2	18	**18:00**
3	18	**18:00**
4	5.0	**5:00**
5	4.0	**4:00**
6	1.5	**1:30**
7	1.5	**1:30**
8	1.5	**1:30**
9	1.5	**1:30**

COOKING AREAS

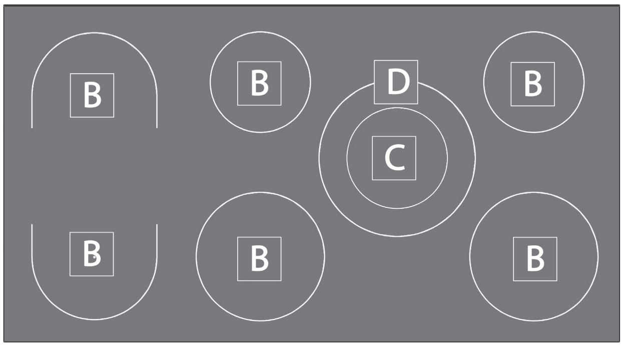
30″



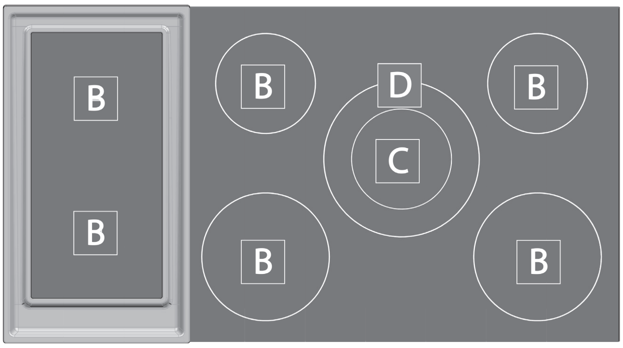
36″



48″ BRIDGE



48″ GRIDDLE



Use the minimum size pan shown for each cooking element.

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

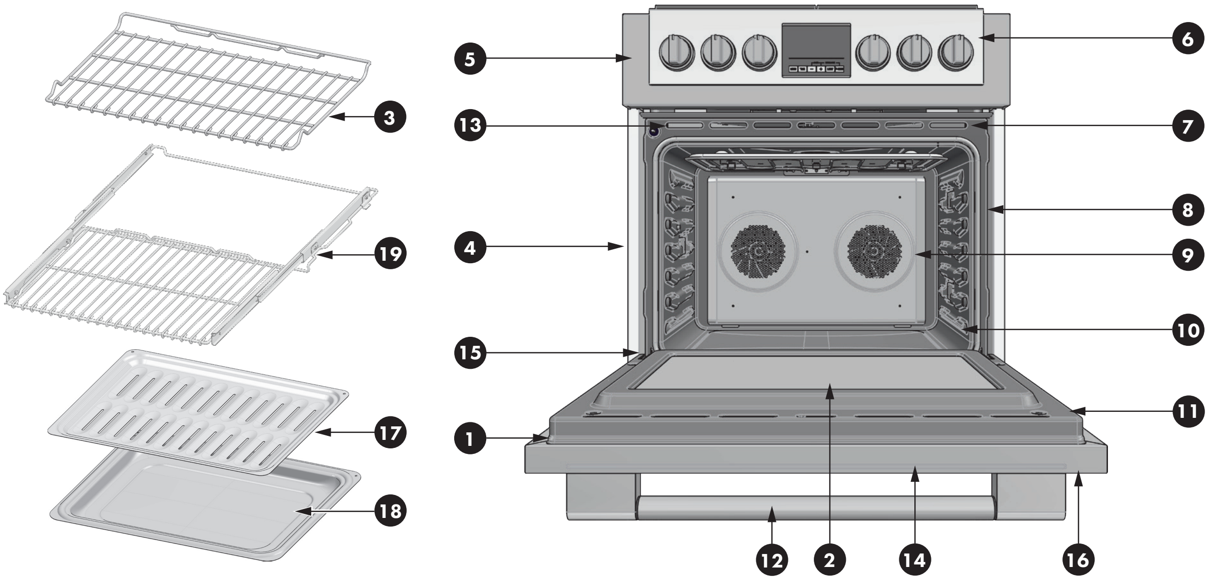
NOTE: Dual Size Surface Cooking Area (C- D)
The dual size surface cooking area contains two cooking areas.
If the size of the pan is the same as the single size surface cooking area, the cooking area will work as a single size cooking area.
If the size of the pan is the same as the dual size surface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

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

How to Use the Oven Cleaning Chart

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

PART LIST



Cleaning Chart

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

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

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

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

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

⚠ CAUTION

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

Apply a small amount of cooktop cleaning specific ceramic crème on a daily basis. this provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner.

It must be reapplied before each use. Use a clean cloth and apply cooktop cleaning crème before each use to remove dust or metal marks that can occur on the counter level surface between uses.

FRAME

Always wipe with the grain when cleaning. For moderate/ heavy soil, use BonAmi® or Soft Scrub® (no bleach).

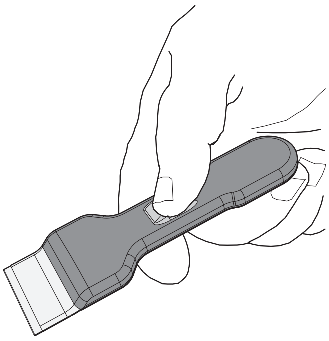
Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

DAILY CLEANING TECHNIQUES

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

CLEANING THE COOKTOP

Remove these soils immediately with the razor blade scraper:
- Dry Sugar
- Sugar Syrup
- Tomato Products
- Milk



USE DAILY

Wipe off spatters with a clean, damp cloth; use white vinegar if smudge remains; rinse.

Apply a small amount of the Cooktop Cleaning Cream.

When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

⚠ CAUTION

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

RECOMMENDED CLEANERS

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

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

AVOID THESE CLEANERS

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

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

Oven Problem	Problem Solving Steps
Error F1030* or F2030* appears in the display window.	A problem with latch mechanism occurred. Remove power and turn it back on again after a few seconds. The oven should run a latch auto–test. If condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service.
Other F Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven door is locked and will not release, even after cooling	Turn the oven off at the circuit breaker and wait a few seconds. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Check oven calibration. Adjust calibration if necessary (see To Set Temperature, Page 23). Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25°F (15°C) when baking with Convection Bake mode.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 43. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely.
Oven light stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Oven will not Self-Clean properly	Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spill- over before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a fourhour Self- Clean. See Preparing the Oven to Self-Clean.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Time sections on Page 23.
Excessive moisture	When using Bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

35 - Resolution of operational problems COOKTOP

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

36 - Solving Baking Problems

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

BAKING PROBLEM	CAUSE
Food browns unevenly	- Oven not preheate - Aluminum foil on oven rack or oven botto - Baking utensil too large for recip - Pans touching each other or oven wall
Food too brown on bottom	- Oven not preheate - Using glass, dull or darkened metal pan - Incorrect rack positio - Pans touching each other or oven wall
Food is dry or has shrunk excessively	- Oven temperature too lo - Oven not preheate - Oven door opened frequentl - ightly sealed with aluminum foil - Pan size too smal
Food is baking or roasting too slowly	- Oven temperature too lo - Oven not preheate - Oven door opened frequentl - Ightly sealed with aluminum foil - Pan size too smal
Pie crusts do not brown on bottom or have soggy crust Oven door is locked and will not release, even after cooling	- Baking time not long enoug - Using shiny steel pan - Incorrect rack positio - Oven temperature is too lo
Cakes pale, flat and may not be done inside	- Oven temperature too lo - Incorrect baking tim - Cake tested too soo - Oven door opened too ofte - Pan size may be too larg
Cakes high in middle with crack on top	- Baking temperature too hig - Baking time too lon - Pans touching each other or oven wall - Incorrect rack positio - Pan size too smal
Pie crust edges too brown	- Oven temperature too hig - Edges of crust too thi

37 - Assistance or Service

Before contacting service, please check “Troubleshooting.” It may save you the cost of a service call.

If you still need help, follow the instructions below. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

Service Data Record

For authorized service or parts information see WARRANTY.

For serial tag location see Page 2. Now is a good time to write this information in the space provided below. Keep your invoice for warranty validation.

Service Data Record

Model Number ____________________

Serial Number ____________________

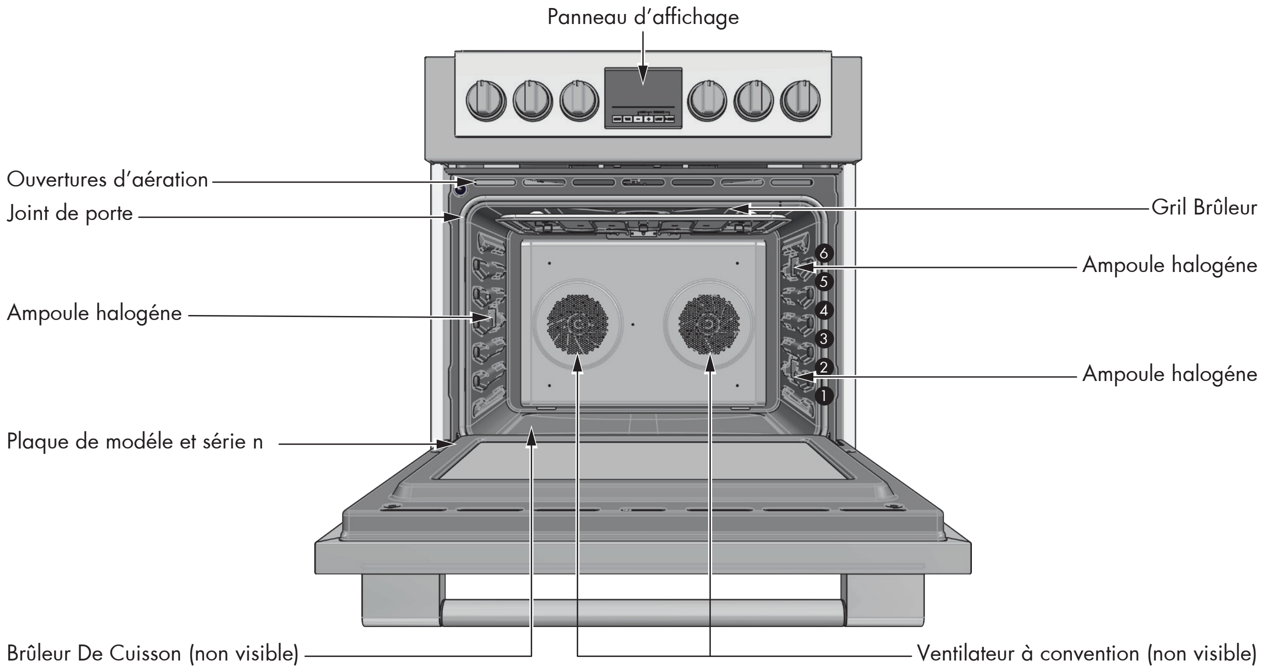
Date of Installation or Occupancy ____________________

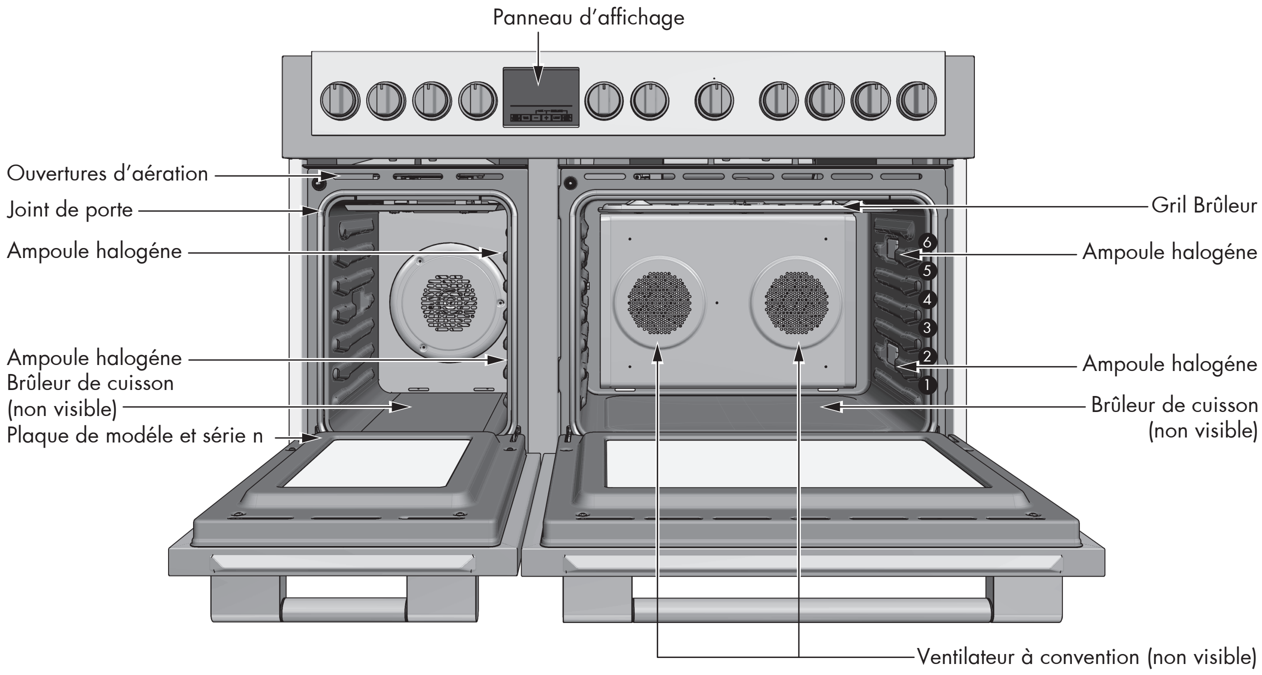
TABLE DES MATIÈRES

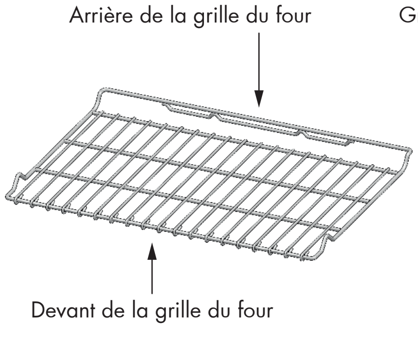
TABLE DES MATIÈRES	PAGE
1 - Caractéristiques de votre four	**2**
2 - Avertissements spécifiques	**4**
Avant de commencer l'installation	4
3 - Consignes de sécurité	**5**
Sécurité pour le four	6
Sécurité pour la plaque de cuisson	7
Consignes de sécurité pour le four autonettoyant	7
Avertissements pour l'installation électrique	7
4 - Dimensions du produit et exigences en matière de découpe	**8**
5 - Informations sur l'installation	**12**
6 - Instructions d'Installation	**13**
7 - Alimentation électrique	**16**
Raccordement au réseau électrique	16
8 - Control Panel	**18**
Four Simple	18
Four Double	19
9 - Informations générales sur le four	**20**
10 - Conseils généraux pour le four	**21**
11 - Consignes d'utilisation	**22**
Grilles du four	22
Grilles extensibles du four	23
12 - Paramètres utilisateur	**24**
13 - Réglage du système	**27**
14 - Démarrer votre four	**28**
15 - Mode de fonctionnement du four en minuterie	**31**
Temps de cuisson	31
Heure d'arrêt	31
16 - Réglage de la sonde thermique (si présente)	**32**
17 - Comprendre les différents modes du four	**34**
18 - Recettes	**38**

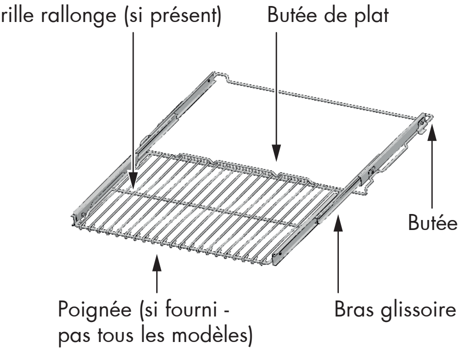
TABLE DES MATIÈRES	PAGE
19 - Pizza Pizzeria 350°C (sur certains modèles)	**40**
20 - Instructions pour le mode Shabbat (sur certains modèles)	**42**
21 - Entretien et nettoyage du four	**43**
Autonettoyage du four	43
Préparation du four pour l'autonettoyage	43
22 - Réglage du mode d'autonettoyage	**44**
23 - Système de verrouillage de la porte (disponible uniquement sur certains modèles)	**45**
24 - Remplacement d'une lampe du four	**46**
25 - Features of your Cooktop	**47**
26 - Réglage éléments et système de commande	**51**
Boutons de commande et réglage du niveau de puissance	51
Réglage fonction timer	51
27 - Conseil de cuisson	**55**
28 - Fonctionnement du gril de la table de cuisson	**56**
29 - Fonctionnement de la Table de Cuisson	**58**
30 - Casserole	**60**
Utilisation des casseroles	60
Limitation de la durée de fonctionnement	60
31 - Entretien général du four	**62**
Comment utiliser le tableau de nettoyage du four	62
32 - Finitions des fours/Méthodes de nettoyage	**63**
33 - Nettoyage de la plaque de cuisson	**64**
34 - Résolution des problèmes de fonctionnement	**65**
35 - Résolution des problèmes de fonctionnement de la PLAQUE DE CUISSON	**66**
36 - Résolution des problèmes de cuisson	**67**
37 - Assistance ou maintenance	**68**

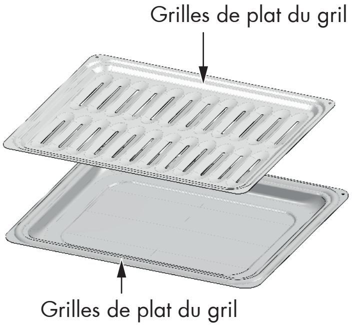
CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE FOUR


Panneau d’affichage
Ouvertures d’aération
Joint de porte
Gril Brûleur
Ampoule halogéne
Ampoule halogéne
6
5
4
3
2
1
Ampoule halogéne
Plaque de modéle et série n
Brûleur De Cuisson (non visible)
Ventilateur à convention (non visible)

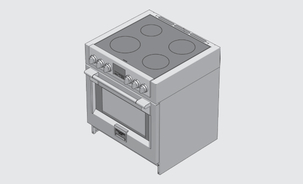
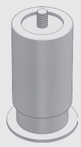
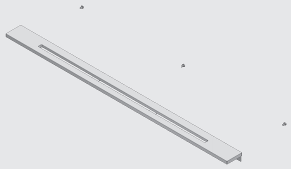
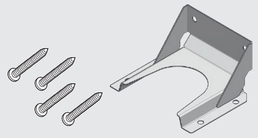
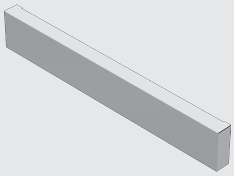
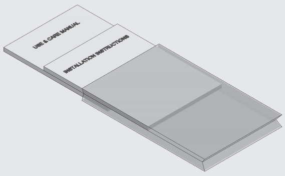
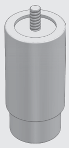
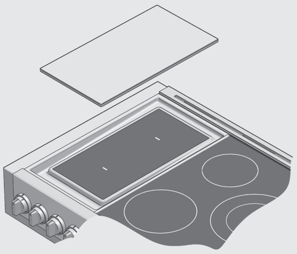

Panneau d’affichage
Ouvertures d’aération
Joint de porte
Gril Brûleur
Ampoule halogéne
Ampoule halogéne
6
5
4
3
2
1
Ampoule halogéne
Brûleur de cuisson (non visible)
Ampoule halogéne
Brûleur de cuisson (non visible)
Plaque de modéle et série n
Ventilateur à convention (non visible)


Arrière de la grille du four
Devant de la grille du four

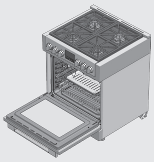
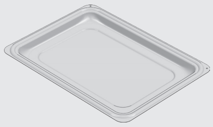
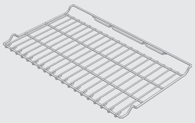
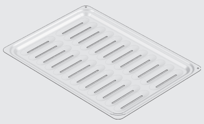
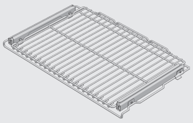
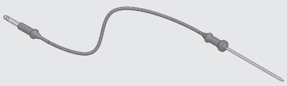
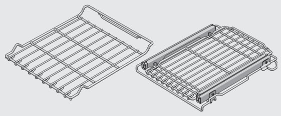

Grille rallonge (si présent)
Butée de plat
Butée
Poignée (si fourni - pas tous les modèles)
Bras glissoire


Grilles de plat du gril
Grilles de plat du gril

CONTENU DE VOTRE PACK DE CUISSON

	QTY	DESCRIPTION		QTY	DESCRIPTION
	1	CUISINIÈRE		1	PIED À COLLERETTE
	1	DOSSERET DE 3" À TROIS VIS DE FIXATION		1	QUATRE VIS DE FIXATION ANTIBASCULEMENT
	1	BARRE DE PROTECTION ANTÉRIEURE			MANUELS ET DOCUMENTATION GÉNÉRALE
		3 PIEDS (mod. 30''- 36'') 5 PIEDS (mod. 48'')		1	"INSTRUCTIONS D'INSTALLATION"
	1	Plaque de cuisson (uniquement pour la version plaque de cuisson 48")		1	"UTILISATION & ENTRETIEN"

ACCESSOIRES DU FOUR DE VOTRE CUISINIÈRE

	QTY	DESCRIPTION		QTY	DESCRIPTION
	1 2	FOUR FOURS (POUR GAMME 48")		1	PLAQUE À GRILLER ÉMAILLÉE
	2	GRILLES CHROMÉES		1	GRILLE ÉMAILLÉE ANTI-ÉCLABOUSSURES
	1	GRILLE CHROMÉE TÉLESCOPIQUE		1	SONDE À VIANDE
	2	GRILLES CHROMÉES			

IMPORTANT :	Conservez ces instructions pour l'inspecteur électrique local.
INSTALLATEUR :	Veuillez laisser ce manuel au propriétaire pour le consulter ultérieurement.
PROPRIÉTAIRE :	Veuillez conserver ce manuel pour le consulter ultérieurement.

Faites attention à ces symboles présents dans ce manuel :

DANGER

Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas IMMÉDIATEMENT les instructions.

AVERTISSEMENT

Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent vous tuer ou vous blesser, ainsi que d'autres personnes. Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas ces instructions.

LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER.

Pour l'installateur :
Laissez ces instructions avec l'appareil.

Pour le client :
Conservez ces instructions pour les consulter ultérieurement.

INSTRUCTION IMPORTANTE

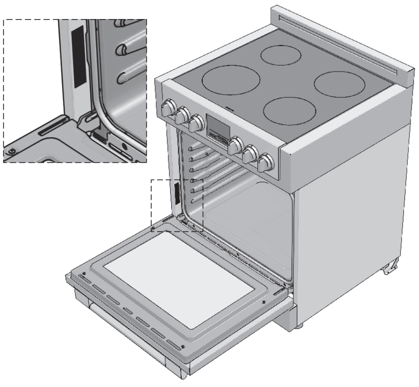
Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Il est de votre responsabilité d'installer correctement l'installation. Faites installer cette cuisinière par un technicien qualifié.

IMPORTANT

- Respectez tous les codes et ordonnances en vigueur.
- Notez les numéros de modèle et de série avant d'installer la cuisinière. Ces deux numéros se trouvent sur la plaque signalétique, comme le montre l'illustration ci-dessous.

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE



Avant de commencer l'installation

- Vérifiez l'emplacement d'installation de la cuisinière. L'emplacement doit être éloigné des zones à fort courant d'air, comme les fenêtres, les portes et les bouches de chauffage ou les ventilateurs puissants.
- Une mise à la terre électrique est nécessaire. Voir « Exigences électriques »

⚠ IMPORTANT

L'appareil doit être raccordé par un technicien qualifié, conformément aux réglementations en vigueur. La plaque signalétique du four est toujours visible après l'installation de l'appareil.

Cette plaque, visible lorsque la porte du four est ouverte, contient toutes les données d'identification de l'appareil.

Suivez attentivement les instructions et les suggestions pour garantir une bonne utilisation en toute sécurité de ce produit.

⚠ IMPORTANT

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. LE FABRICANT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TENU RESPONSABLE DES BLESSURES OU DES DOMMAGES CAUSÉS PAR UNE MAUVAISE INSTALLATION OU PAR UNE UTILISATION INADAPTÉE, ERRONÉE OU ABSURDE.

⚠ IMPORTANT

CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) DONT LES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES SONT RÉDUITES, OU QUI MANQUENT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, À MOINS QU'ELLES N'AIENT REÇU UNE SURVEILLANCE OU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.

LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS POUR GARANTIR QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

- **Ne démontez aucune pièce avant d'avoir débranché la cuisinière du réseau électrique.**
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce est cassée (par exemple un verre). Débranchez-le de l'alimentation et appelez le service après-vente.
- Avant d'utiliser le four, il est recommandé de le faire fonctionner sans charge à la température maximale pendant une heure pour éliminer l'odeur du matériau isolant.
- Sur tous les modèles, laissez la porte fermée lorsque le grill est utilisé.
- Le ventilateur de refroidissement peut rester en marche tant que le four est chaud, même après avoir été éteint.
- **Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud ; ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du four.**
- **Pendant le fonctionnement du four, la façade est également chauffée ; par conséquent, tenez les enfants éloignés du four, surtout pendant l'autonettoyage.**
- Les parents et les adultes doivent faire particulièrement attention lorsqu'ils utilisent le produit en présence d'enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'équipement.
- **Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart, sauf s'ils restent sous surveillance constante.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants de plus de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- **Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien sans surveillance.**
- Afin d'éviter d'endommager la couche d'émail du four, ne recouvrez pas la couche du brûleur du four avec un objet (par exemple, du papier d'aluminium, des casseroles et autres).
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.
- Les détergents abrasifs et les équipements de nettoyage à la vapeur ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage.

- Avant d'effectuer l'autonettoyage, sortez tous les accessoires (grilles, plats, casseroles) pour ne pas les endommager, enlevez les gros résidus de cuisson, puis fermez la porte en vous assurant qu'elle est bien fermée.
- Le four est froid et l'alimentation du four a été coupée avant de retirer la porte. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Utilisez uniquement la sonde thermique fournie avec l'appareil.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace augmentant le niveau de la ventilation mécanique si elle est présente.
- N'utilisez pas de récipients de cuisson ou de casseroles qui dépassent les bords de la plaque chauffante.

Pour réduire le risque de brûlures lors de l'utilisation de la plaque de cuisson, respectez les consignes suivantes :

- Les enfants ou les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où des appareils sont utilisés.
- Les enfants ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables sur ou près de la plaque de cuisson.
- Utilisez uniquement des maniques sèches ; des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur.
- Ne laissez jamais la plaque de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est utilisée.
- Placez toujours les poignées des ustensiles vers l'intérieur afin qu'elles ne dépassent pas les zones de travail adjacentes, les brûleurs ou le bord de la plaque de cuisson.
- Portez des vêtements appropriés. Vous ne devez jamais porter de vêtements amples ou de manches pendantes pendant la cuisson.
- Ne nettoyez pas la plaque de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Certains nettoyants produisent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

⚠ ATTENTION

Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.

⚠ ATTENTION

Ne stockez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants au-dessus de l'appareil.
Si les enfants grimpent sur l'appareil pour atteindre ces éléments, ils risquent de se blesser gravement.

Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :

1. Ne stockez pas de matériaux inflammables dans la plaque de cuisson ou à proximité.
2. N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Étouffez le feu ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
3. Il est fortement recommandé d'avoir un extincteur à portée de main et bien visible à côté de tout appareil de cuisson.
4. Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement le four si du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four.
5. N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
6. Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée. Éteignez le four et débranchez le circuit au niveau du boîtier du disjoncteur.
7. Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation.
8. Veillez à ce que le ventilateur soufflant fonctionne à chaque fois que le four est en service. Si le ventilateur ne fonctionne pas, n'utilisez pas le four. Appelez un centre de maintenance autorisé.
9. Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Vous ne devez jamais porter de vêtements amples ni porter de manches pendantes lorsque vous utilisez cet appareil.

Sécurité pour le four

- Attachez les cheveux longs pour qu'ils ne pendent pas.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ni les surfaces intérieures du four.
- Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, par exemple les ouvertures de ventilation du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.
- La finition sur le dessus et les côtés de la porte du four peut devenir suffisamment chaude pour provoquer des brûlures.
- Faites attention en ouvrant la porte. Ouvrez légèrement la porte pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.

- Ne chauffez pas les récipients alimentaires non ouverts. L’accumulation de pression peut faire éclater le récipient et causer des blessures.
- Placez toujours les grilles du four à l’endroit souhaité lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants chauds.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas le support de casserole toucher les éléments chauffants chauds. N’utilisez pas une serviette ou un autre tissu volumineux.

Sécurité pour la plaque de cuisson

Utiliser une taille de casserole appropriée

- Cet appareil est équipé d’une ou plusieurs unités de surface de tailles différentes. Sélectionnez des ustensiles ayant des fonds plats suffisamment grands pour couvrir l’élément chauffant de l’unité de surface. Utiliser des ustensiles avec taille inférieure exposera une partie de l’élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l’inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l’ustensile et le brûleur améliorera également l’efficacité.

Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l’intérieur et ne pas s’étendre sur les unités de surface adjacentes

- Pour réduire le risque de brûlures, d’inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l’ustensile, la poignée d’un ustensile doit être placée de manière à être tournée vers l’intérieur sans s’étendre sur des unités de surface adjacentes.

Ne pas cuire sur une cuisinière cassée

- Si la partie supérieure de la cuisinière est cassée, les solutions de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer au travers du dessus de la cuisinière cassée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Nettoyez le dessus de la cuisinière avec précaution

- Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter la combustion de vapeur. Certains nettoyeurs

Consignes de sécurité pour le four autonettoyant

- Assurez-vous que la porte est verrouillée et qu’elle ne peut pas être ouverte une fois que le bouton est tourné en position NETTOYAGE et que l’icône de verrouillage de la porte s’affiche. Si la porte ne se verrouille pas, mettez le sélecteur de mode de cuisson sur OFF et ne faites pas fonctionner l’autonettoyage. Contactez le service de maintenance.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Il est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager, déplacer ou retirer le joint de la porte.
- N’utilisez pas de nettoyants commerciaux pour four ou de revêtements protecteurs pour four, quels qu’ils soient, à l’intérieur ou autour d’une partie quelconque du four.
- Ne nettoyez que les pièces du four indiquées dans ce manuel.
- Avant de procéder à l’autonettoyage du four, retirez le grill, les grilles du four (uniquement lorsqu’elles ne sont pas en porcelaine), les autres ustensiles et l’excédent d’eau.

⚠ AVERTISSEMENT

L’élimination des salissures pendant l’autonettoyage génère des sous-produits qui sont sur cette liste de substances.
Pour minimiser l’exposition à ces substances, faites toujours fonctionner ce four conformément aux instructions de ce manuel et assurez une bonne ventilation de la pièce pendant et immédiatement après l’autonettoyage du four.

Avertissements pour l’installation électrique

⚠ AVERTISSEMENT

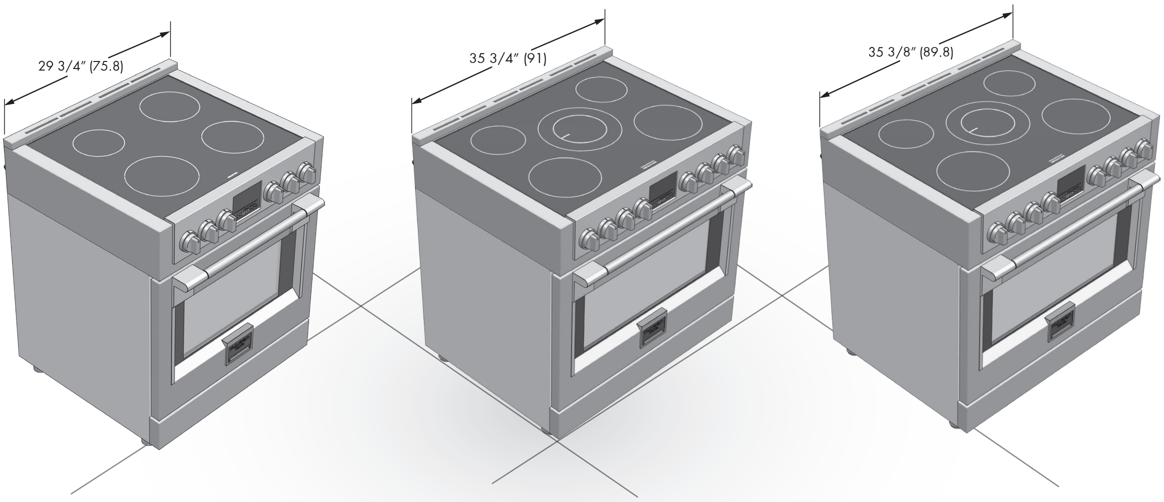
L’installation et l’entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance.

⚠ ATTENTION

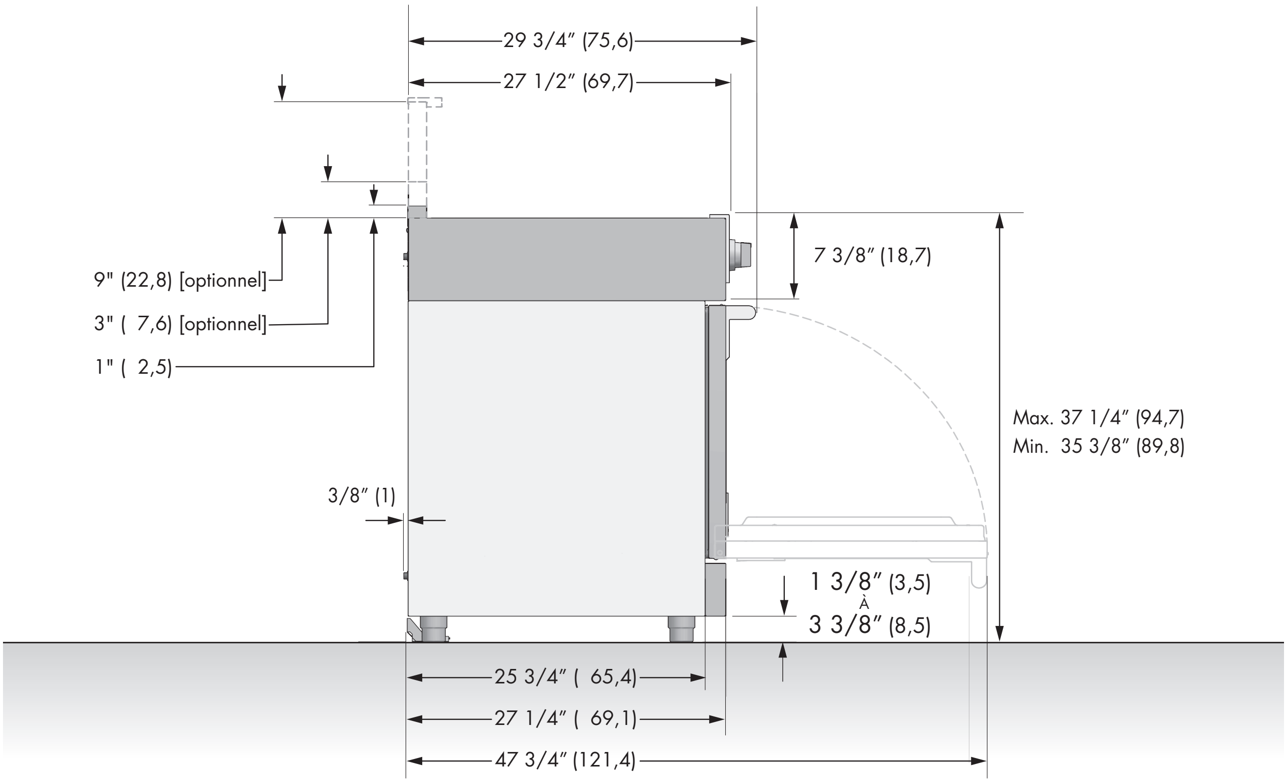
- Débranchez toujours la fiche électrique de la prise murale avant de procéder à l’entretien de cet appareil.
- Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la troisième broche (terre) de la fiche du cordon d’alimentation.

DIMENSIONS DU PRODUIT

Modèles de cuisinière large

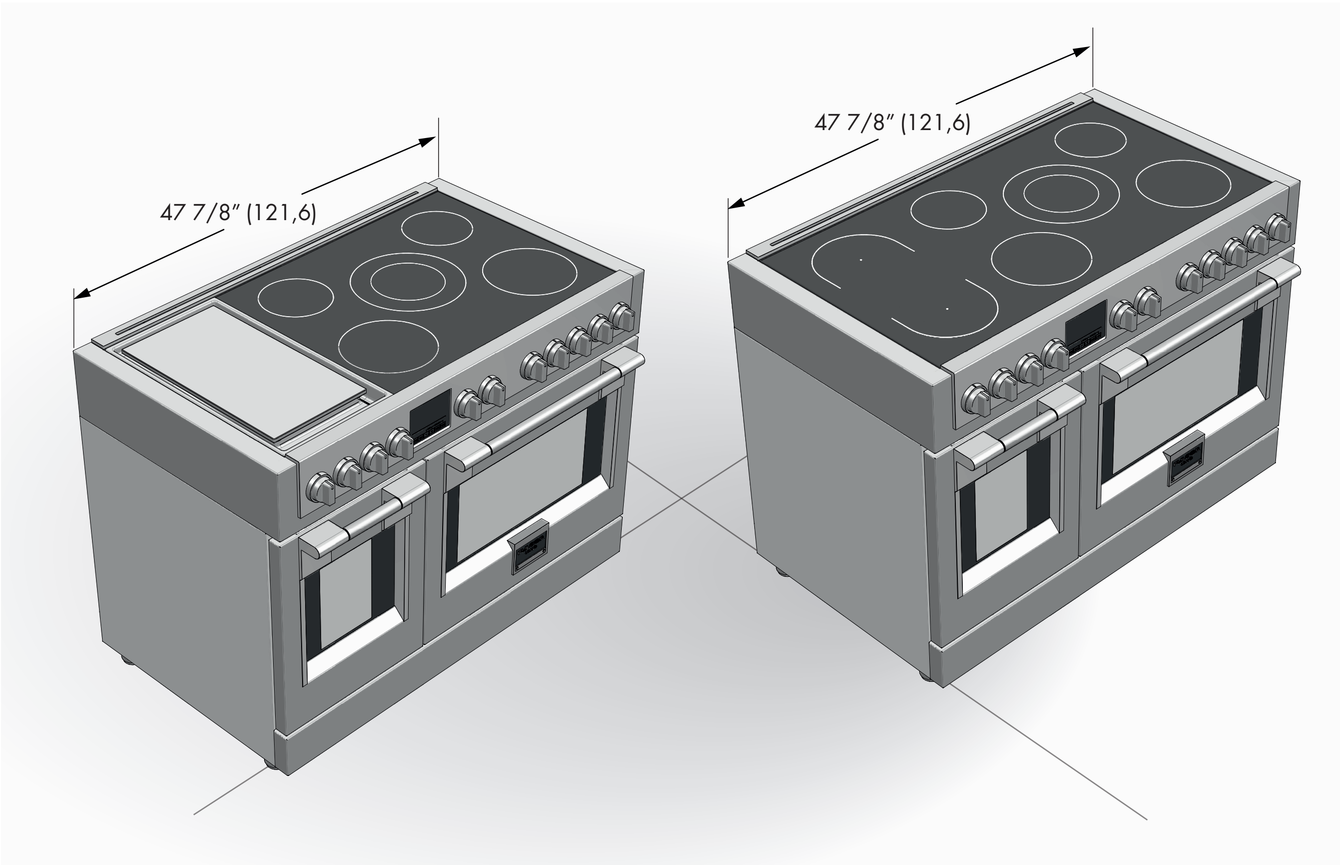

29 3/4″ (75.8)
35 3/4″ (91)
35 3/8″ (89.8)

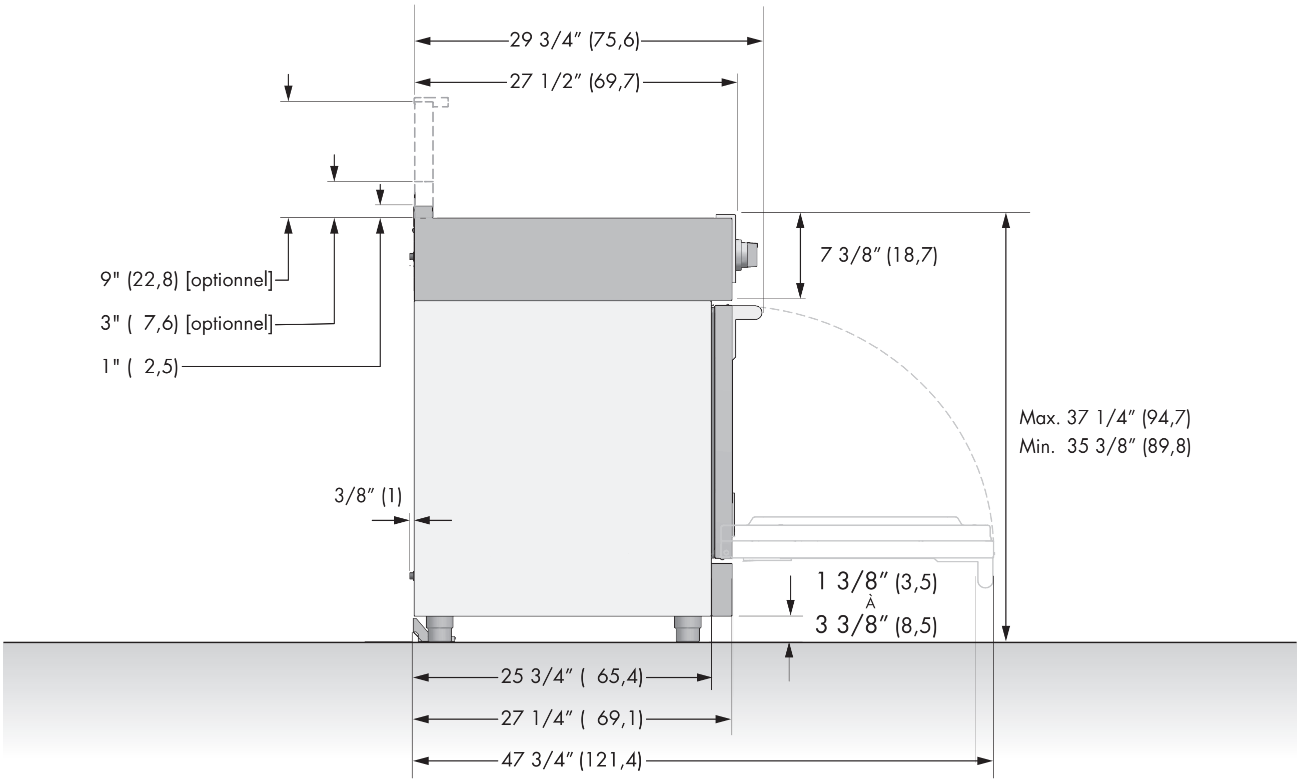
FSRC 3004 P MI MK 2F * FSRC 3605 P MI MK 2F * FSRC 9005 P MI MK 2F *


29 3/4″ (75,6)
27 1/2″ (69,7)
9" (22,8) [optionnel]
3" (7,6) [optionnel]
1" (2,5)
7 3/8″ (18,7)
Max. 37 1/4″ (94,7)
Min. 35 3/8″ (89,8)
3/8″ (1)
1 3/8″ (3,5)
À
3 3/8″ (8,5)
25 3/4″ (65,4)
27 1/4″ (69,1)
47 3/4″ (121,4)

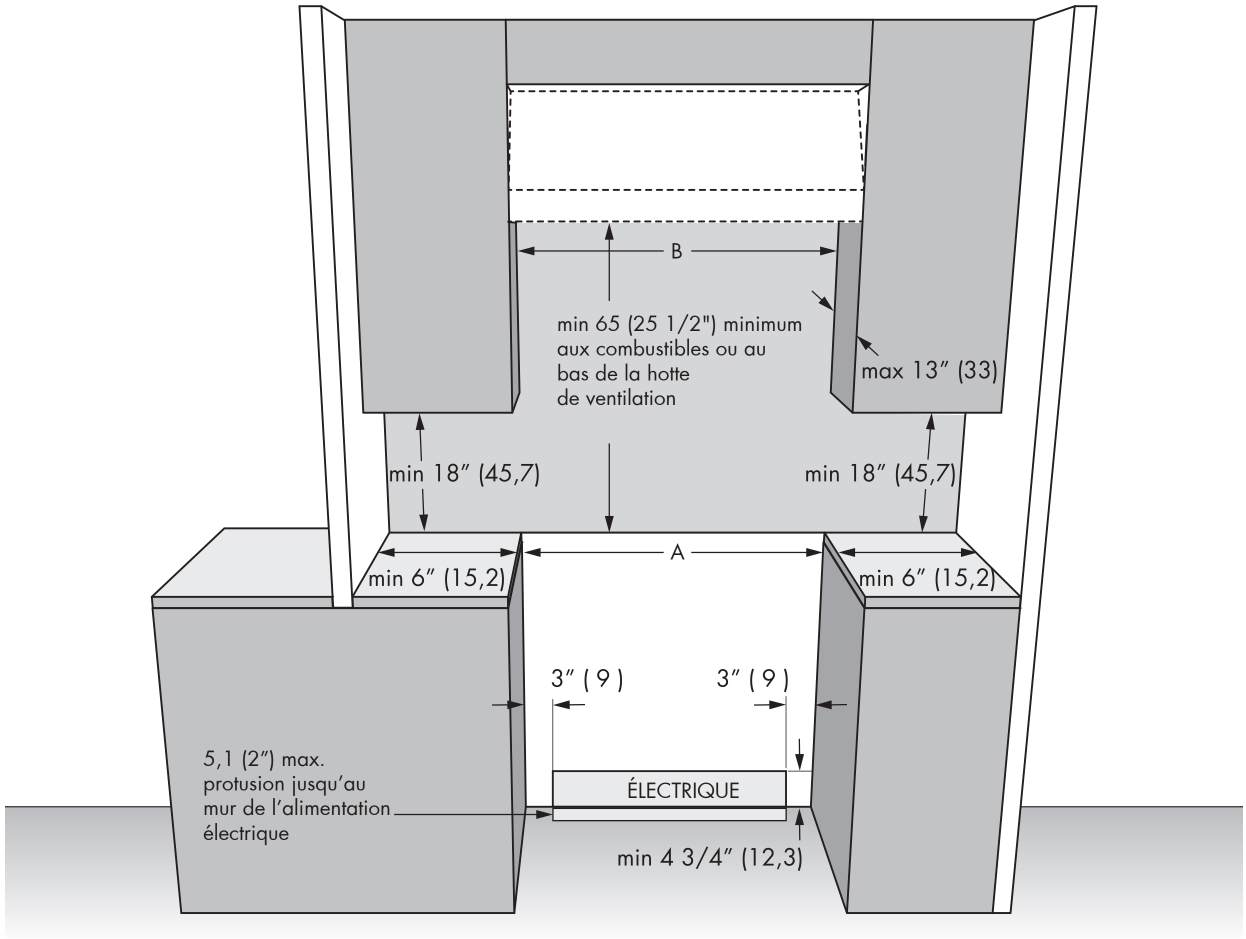
DIMENSIONS DU PRODUIT

Modèles de cuisinière 48″


47 7/8″ (121,6)
47 7/8″ (121,6)


29 3/4″ (75,6)
27 1/2″ (69,7)
9" (22,8) [optionnel]
3" (7,6) [optionnel]
1" (2,5)
7 3/8″ (18,7)
Max. 37 1/4″ (94,7)
Min. 35 3/8″ (89,8)
3/8″ (1)
1 3/8″ (3,5)
À
3 3/8″ (8,5)
25 3/4″ (65,4)
27 1/4″ (69,1)
47 3/4″ (121,4)

EXIGENCES EN MATIÈRE DE DÉCOUPE


B
min 65 (25 1/2") minimum aux combustibles ou au bas de la hotte de ventilation
max 13″ (33)
min 18″ (45,7)
min 18″ (45,7)
A
min 6″ (15,2)
min 6″ (15,2)
3″ (9)
3″ (9)
5,1 (2″) max. protusion jusqu'au mur de l'alimentation électrique
ÉLECTRIQUE
min 4 3/4″ (12,3)

La surface de l'ensemble du mur arrière au-dessus de la cuisinière et sous la hotte doit être recouverte d'un matériau incombustible.

*Consultez la règlementation locale pour connaître les exigences exactes en matière d'emplacement.

LARGEUR D'OUVERTURE	A & B
Cuisinière 76,2 cm (30")	76,2 cm (30″)
Cuisinière 91,4 cm (36′′)	91,4 cm (36″)
Cuisinière 90,1 cm (35 1/2″)	90,1 cm (35 1/2″))
Cuisinière 122 cm (48′′)	122 cm (48″)

Dégagements minimaux :

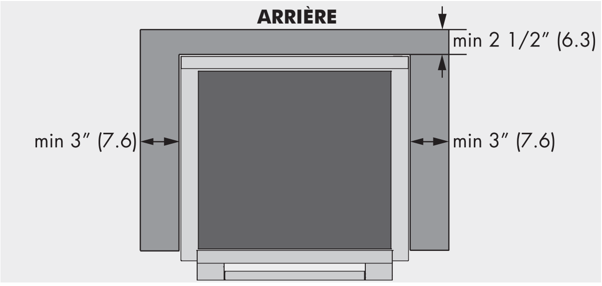
Au-dessus de la surface de cuisson (supérieur à 36" [91,4 cm])

- Côtés - 3" (7,6 cm)
- Dans les limites d'un dégagement latéral de 3" (7,6 cm), les armoires murales d'une profondeur maximale de 13" (33 cm) doivent être placées à au moins 18" (45,7 cm) au-dessus de la surface de cuisson
- Arrière - 0" avec protection arrière de 3" (7,6 cm).

DÉGAGEMENTS SUPPLÉMENTAIRES :

Pour l'installation d'un îlot, maintenez un minimum de 2½ po de la découpe au bord arrière du comptoir et de 3 po de la découpe aux bords latéraux du comptoir (voir la vue de dessus).

INSTALLATION D'UN ÎLOT AFFLEURANT


ARRIÈRE
min 2 1/2″ (6.3)
min 3″ (7.6)
min 3″ (7.6)

Avant de déplacer la cuisinière, protégez tout revêtement de sol terminé et fermez la ou les portes du four pour éviter tout dommage.

Combinaisons de hottes d'aspiration :

Il est recommandé d'installer ces cuisinières en même temps qu'une hotte d'aspiration appropriée.
En raison de la capacité calorifique élevée de cet appareil, une attention particulière doit être portée à l'installation de la hotte et des conduits pour s'assurer qu'elle est conforme aux règlements locales de construction.

⚠ AVERTISSEMENT

Les dégagements par rapport aux surfaces horizontales situées au-dessus de la cuisinière, mesurés par rapport à la surface de cuisson, sont indiqués ci-dessous. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'incendie.

- L'installation d'une hotte personnalisée avec des surfaces combustibles horizontales exposées doit comprendre une fonction de mise en marche automatique.
- Pour les autres installations avec une hotte, consultez les instructions d'installation de la hotte pour connaître les dégagements spécifiques de la hotte.

⚠ ATTENTION

Ces gammes pèsent jusqu'à 400 livres (180 kg). Certains démontages permettent de réduire considérablement le poids. En raison du poids et de la taille de la cuisinière et pour réduire les risques de blessures ou de dommages au produit :

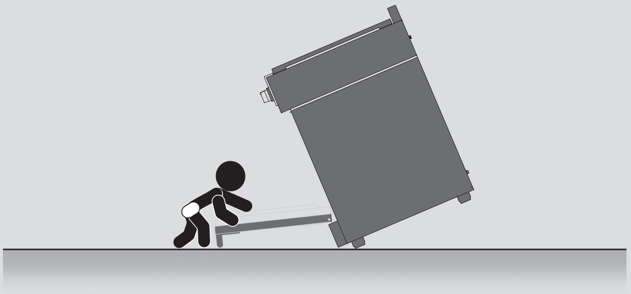
DEUX PERSONNES SONT NÉCESSAIRES POUR UNE BONNE INSTALLATION.

Installation du support anti-basculement

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

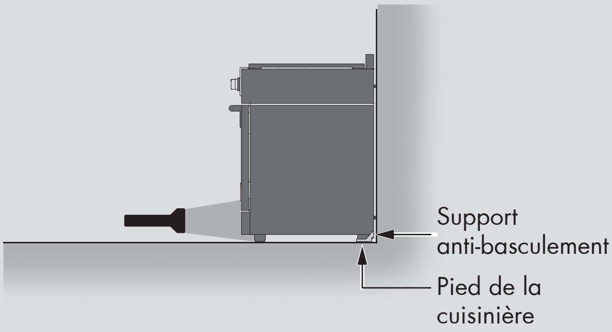
Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.
Assurez-vous que le support anti-basculement est engagé lorsque la cuisinière est déplacée. Ne pas faire fonctionner la cuisinière sans que le support anti-basculement ne soit installé et engagé.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.



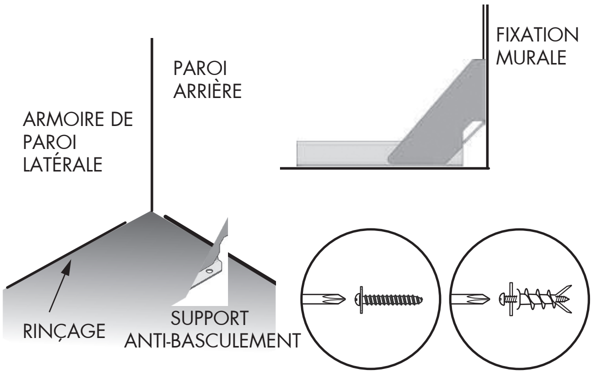
⚠ AVERTISSEMENT

Pour vérifier que le support anti-basculement est installé et engagé :

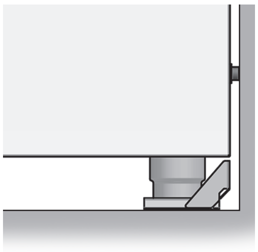
- Glissez la cuisinière vers l'avant.
- Vérifiez que le support anti-basculement est bien fixé au sol ou au mur.
- Faites glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous le support anti-basculement.
- Consultez les instructions d'installation pour plus de détails.

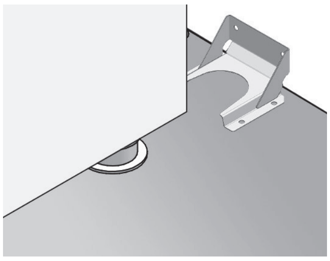


INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT



Pour les constructions en béton ou en ciment :
Vous devez utiliser le matériel de fixation approprié (non fourni).
Fixez le support au mur et/ou au sol avec au moins 4 vis à bois (fournies).





Le support anti-basculement doit être inséré dans l'ouverture du support anti-basculement de la cuisinière.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Risque de poids excessif**

  Au moins personnes doivent intervenir pour déplacer et installer la cuisinière.
  Le non-respect de cette consigne peut provoquer des douleurs au dos ou toute autre douleur.
- **Risque de coupure**

  Faites attention aux bords tranchants. Utilisez les extrémités en polystyrène pour transporter le produit. Le manque de prudence peut entraîner des blessures légères ou des coupures.

N’obstruez pas le flux d’air de combustion au niveau de l’évent du four, ni autour de la base ou sous le panneau avant inférieur de la cuisinière. Évitez de toucher les ouvertures de ventilation ou les surfaces voisines, car elles peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement du four.

CHOISIR L’EMPLACEMENT DE LA CUISINIÈRE

Choisissez soigneusement l’emplacement où la cuisinière sera placée.
La cuisinière doit être placée dans la cuisine pour une utilisation pratique, mais à l’abri des courants d’air forts.
De forts courants d’air peuvent être provoqués par des portes ou des fenêtres ouvertes, ou par des ventilateurs de chauffage et/ou de climatisation.

⚠ REMARQUE IMPORTANTE

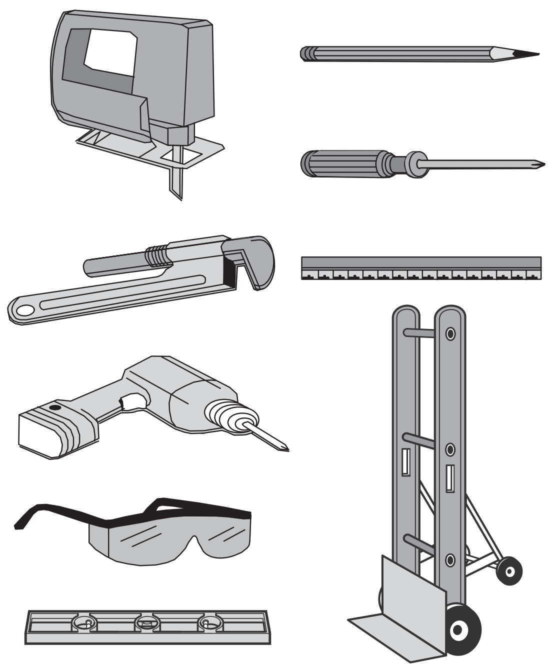
Lorsque vous installez la cuisinière contre une surface combustible, il est nécessaire d’installer une colonne montante minimale pour la cuisinière, respectez tous les dégagements minimums par rapport aux surfaces combustibles indiqués sur l’illustration des pages précédentes.

Avant de déplacer la cuisinière, protégez tout revêtement de sol terminé et fermez la ou les portes du four pour éviter tout dommage.

Ne soulevez pas et ne portez pas la porte de la cuisinière par la poignée de la porte.

Pour éliminer le risque de brûlure ou d’incendie en passant la main au-dessus des unités de surface chauffées, vous devez éviter les armoires de stockage situées au-dessus des unités de surface. Si des armoires sont prévues, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine qui dépasse horizontalement d’un minimum de distance le bas des armoires.

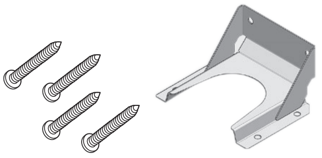
INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT



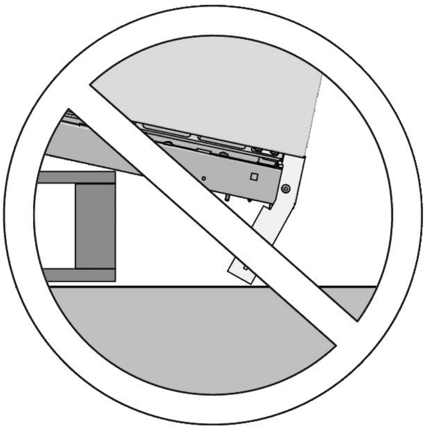
Retirez les matériaux d’emballage et la documentation de la plaque de cuisson avant de commencer l’installation.
Retirez les instructions d’installation de la documentation et lisez-les attentivement avant de commencer

MATÉRIAUX FOURNIS

Vis et renfort du support anti-basculement



Ne faites pas basculer la cuisinière sur le côté lors de l’installation des pieds.Les côtés ne sont pas conçus pour supporter le poids de la cuisinière et se plient. Tout dommage résultant d’un basculement ne sera pas couvert par la garantie. Suivez la méthode décrite dans le manuel d’installation fourni.

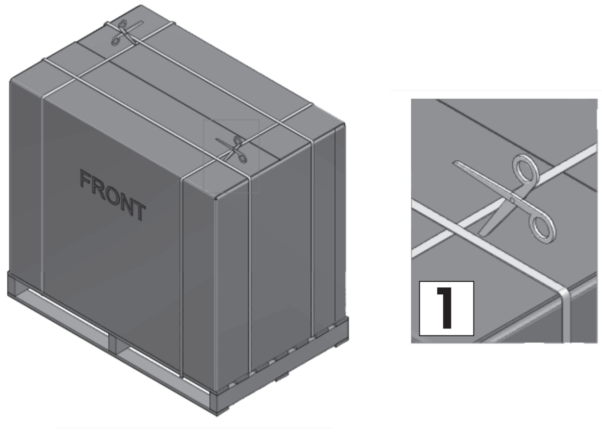


ÉTAPE 1

Coupez les rubans (1) et retirez les instructions d’installation du dessus de la cuisinière et lisez-les attentivement avant de commencer.

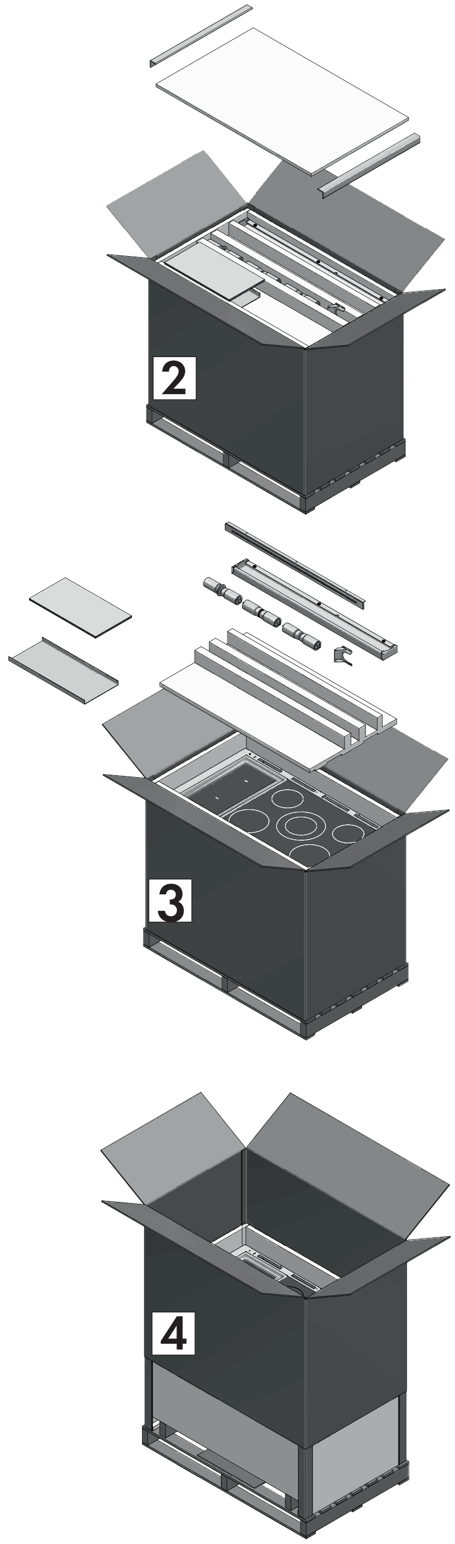
⚠ ATTENTION

Tenez-vous à distance. Les extrémités des bandes coupées pourraient se retourner contre vous.



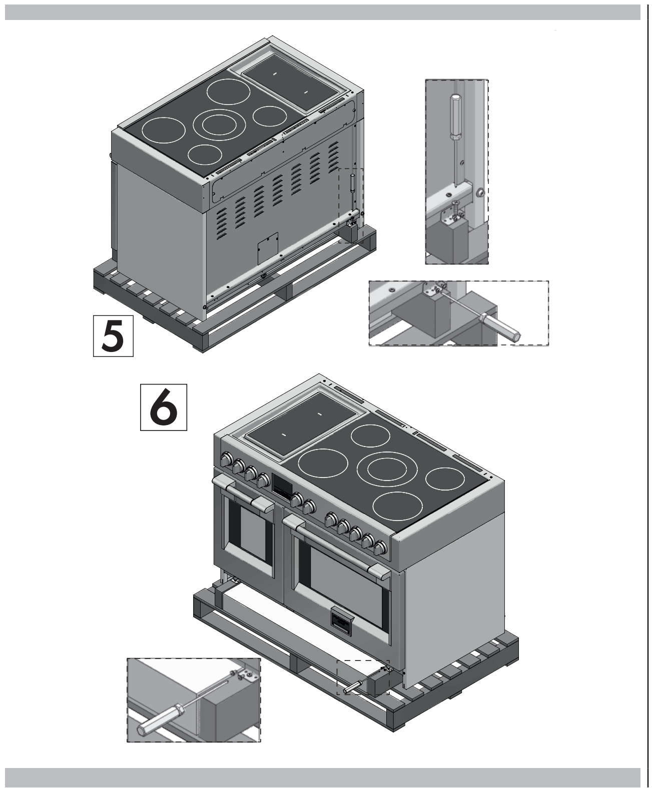
ÉTAPE 2

Ouvrez le dessus (2) et retirez les accessoires (3), puis soulevez le fourreau de carton (4).



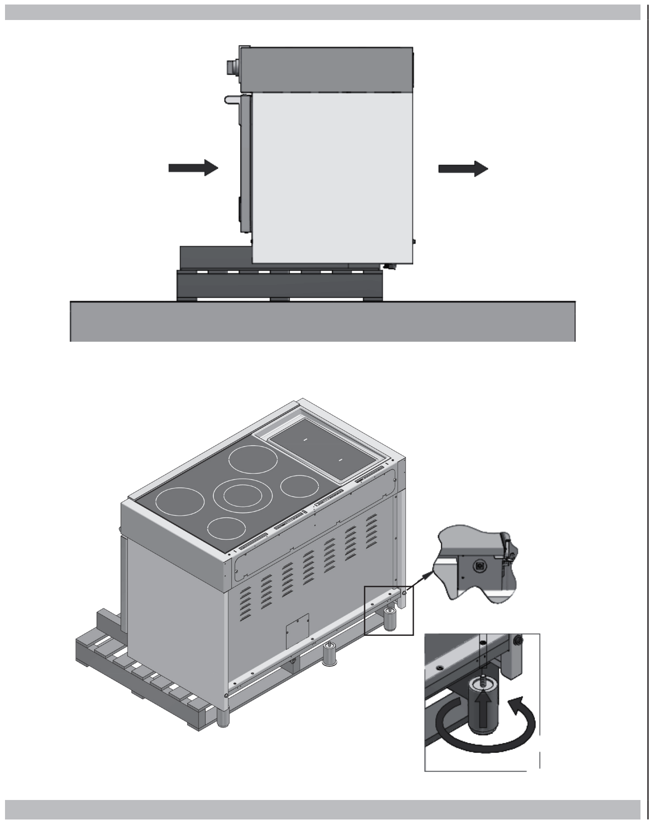
SÉTAPE 3 (pour la gamme 48″ uniquement)

Retirez le renfort de bois (5) et les supports de fixation avant en métal (6).



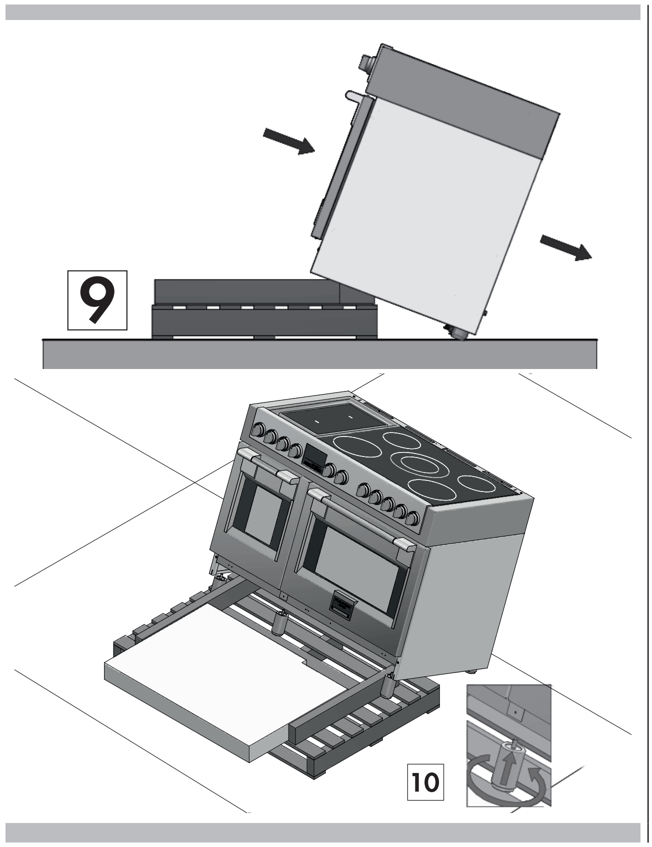
ÉTAPE 4

Faites glissez la cuisinière juste assez pour permettre aux pieds arrière de prendre appui.



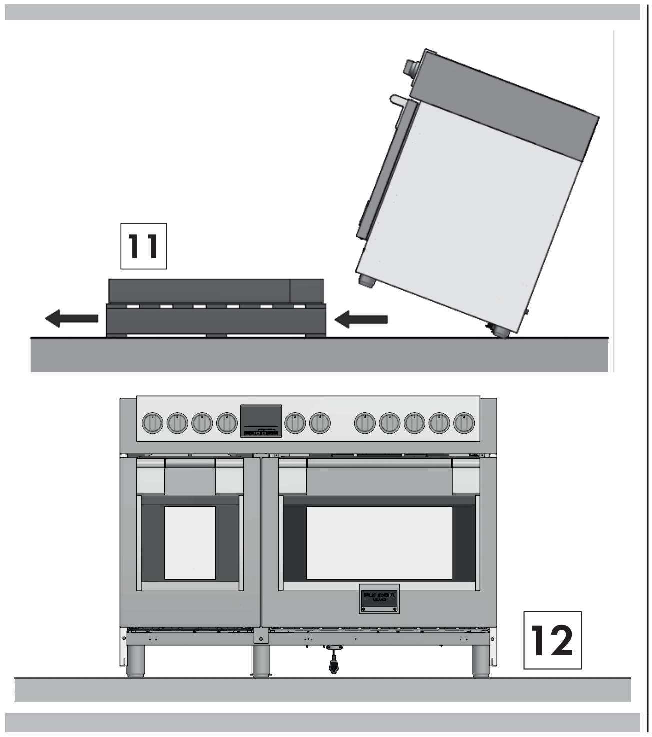
ÉTAPE 5

Faites glisser vers l'arrière un peu plus (9), en plaçant les pieds arrière sur le sol, puis montez les pieds avant (10) avec cette position inclinée supportés par les pieds arrière et le patin de protection.



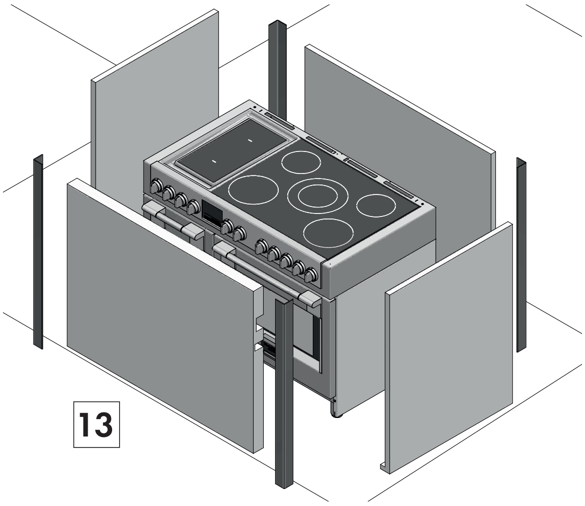
ÉTAPE 6

Retirez la base tout en soutenant l'avant de la cuisinière (11) et abaissez vers le sol d'une manière contrôlée (12).

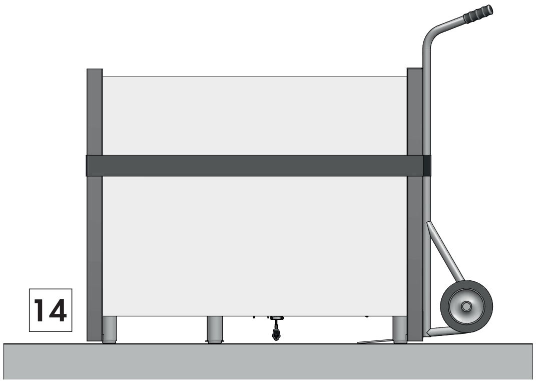


ÉTAPE 7

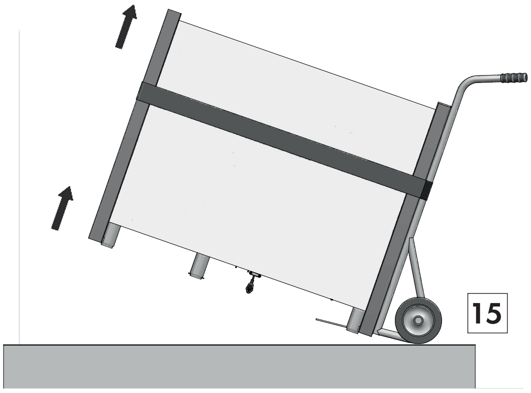
Dans ce cas, il est nécessaire de déplacer la cuisinière ; en utilisant l'emballage en mousse et/en carton (13), replacez-les autour de la cuisinière de façon stratégique pour protéger les surfaces finies de la cuisinière d'un contact avec le transpalette et tous les rubans autour de l'appareil (14). Dans le cas de cuisinières plus petites, vous pouvez utiliser cette technique pour décoller la cuisinière du patin et installer les pieds (15). Inclinez la cuisinière pour abaisser les roues du transpalette et décoller du patin anti-dérapant. Placez les patins de la machine sur le sol sur les côtés gauche et droit de l'ouverture lorsque vous placez l'appareil dans la position finale pour protéger le sol. Le(s) porte(s) du four ajoute(nt) au poids global de la cuisinière, vous pouvez trouver utile de retirer les portes lorsque vous déplacez la cuisinière sur une distance importante. Référez-vous aux manuels d'instruction pour savoir comment retirer et réinstaller les portes.



13



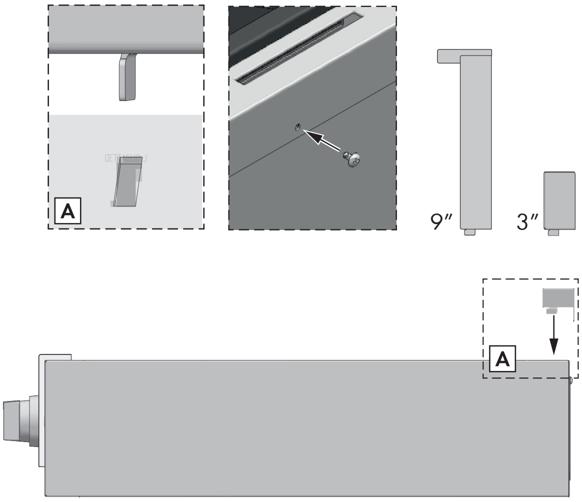
14



15

ÉTAPE 8

Certains modèles sortent de l'usine avec la bordure de style îlot en fonte préinstallée. Si elle n'est pas préinstallée, suivre les instructions d'installation fournies avec la bordure de l'îlot qui comprend également un kit de vis et de support. L'image ci-dessous montre l'installation de la protection arrière/des garnitures en acier inoxydable en option disponibles dans le style îlot, 3" de hauteur et 9" de hauteur à acheter séparément comme accessoires.



7 - Alimentation électrique

PUISSANCE ABSORBÉE	GRAND FOUR	PETIT FOUR
élément supérieur du four :	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V	2100 + 700W 230V - 2100 + 700W 240V
élément inférieur du four :	3000W 230V - 3000W 240V	1750W 230V - 1750W 240V
élément rond (air chaud) :	2x1300W 240V ou 1x2500W 240V (en fonction du modèle)	1x2500W 240V
lampe :	3x25W	2x25W
moteur du ventilateur d'air chaud :	2x44W ou 1x44W (en fonction du modèle)	1x28W
moteur du ventilateur de refroidissement :	44 W	44 W
PUISSANCE ABSORBÉE MAXIMALE :	(voir plaque signalétique)	
TENSION D'ALIMENTATION :	(voir plaque signalétique)	

Raccordement au réseau électrique

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être mis à la terre.

L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique.

La tension d'alimentation et la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique fixée au montant latéral gauche, que l'on peut voir lorsque la porte du four est ouverte.

Le raccordement doit être effectué par du personnel qualifié et conformément aux réglementations en vigueur.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages corporels ou matériels provoqués par le non-respect de ces instructions.

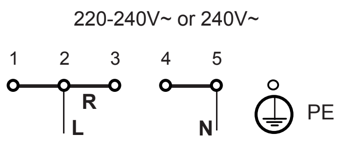
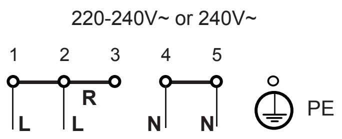
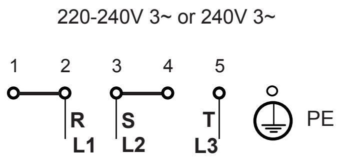
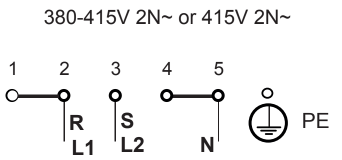
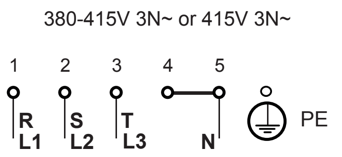
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien de maintenance ou par une personne similaire qualifiée afin d'éviter tout risque.

L'appareil doit être raccordé au secteur par l'intermédiaire d'un disjoncteur multipolaire avec un espace entre les contacts d'au moins 3 mm, en veillant à ce que le fil de mise à la terre ne soit pas débranché. Pour le raccordement, utilisez un câble flexible en n'oubliant pas qu'il doit être suffisamment long pour permettre de retirer l'appareil de son unité de logement lorsque des travaux de maintenance sont nécessaires.

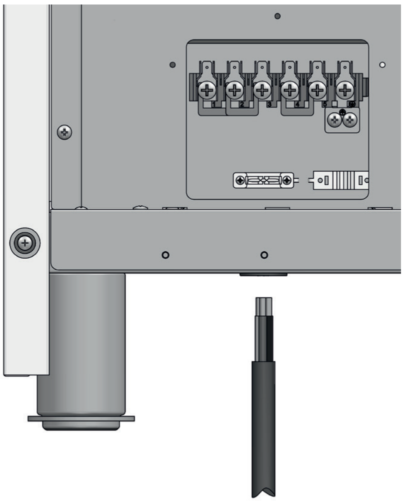
La boîte à bornes est située à l'arrière de l'appareil. Si un nouveau câble est installé, faites-le passer par le collier de serrage et effectuez les raccordements comme indiqué sur le schéma. Le fil de mise à la terre doit être coupé plus long que les autres fils afin qu'il soit le dernier à se rompre en cas de traction sur le câble.

Après avoir effectué le raccordement, serrez le serre-câble et fermez le couvercle du boîtier.

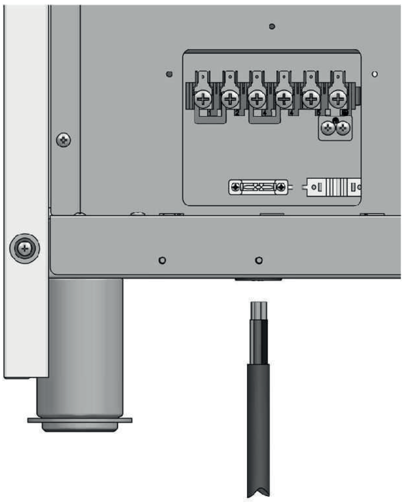
TYPES DE CÂBLES
H05RR-F
H05SS-F
H05VV-F
H05RN-F
H05V2V2-F
FG7OR

<table>
<tr><th>Image</th><th>Schéma</th><th>Câble</th></tr>
<tr><td>A</td><td>
</td><td>(30")/75cm $3x10mm^2$
N/A
N/A</td></tr>
<tr><td>A</td><td>
</td><td>(30")/75cm $5x2,5mm^2$
(36")/90cm $5x4mm^2$
(48")/122cm $5x4mm^2$</td></tr>
<tr><td>B</td><td>
</td><td>(30")/75cm 4x4 mm
(36")/90cm $4x10mm^2$
(48")/122cm $4x10mm^2$</td></tr>
<tr><td>C</td><td>
</td><td>(30")/75cm 4x4 mm
(36")/90cm $4x4mm^2$
(48")/122cm $4x10mm^2$</td></tr>
<tr><td>D</td><td>
</td><td>(30")/75cm $5x1.5mm^2$
(36")/90cm $5x4mm^2$
(48")/122cm $5x4mm^2$</td></tr>
</table>

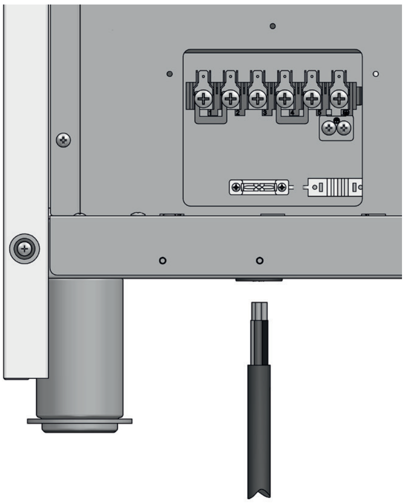
CONNEXION A



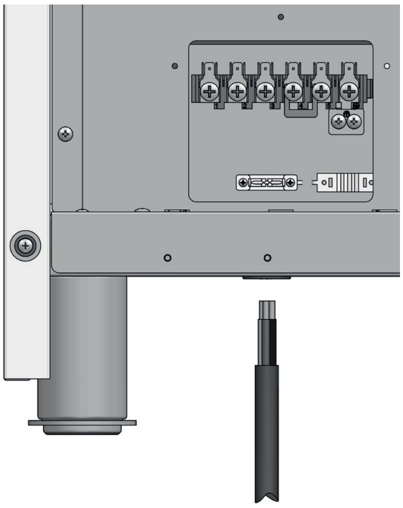
CONNEXION B



CONNEXION C



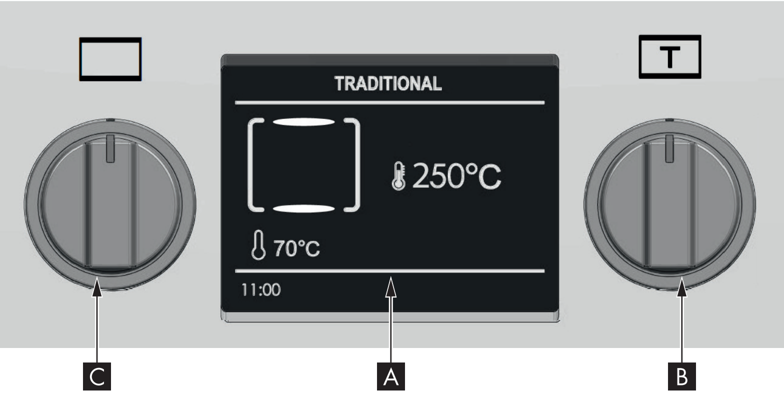
CONNEXION D



Four Simple

Votre appareil peut varier légèrement par rapport aux illustrations ci-dessous.

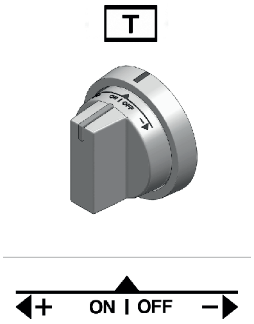
A - Écran d'affichage
B - Bouton de température
C - Bouton de fonction



Boutons de commande

Pour actionner les boutons de commande, tournez-les vers la gauche/droite en appuyant doucement. La commande ne fonctionnera pas si vous appuyez ou tournez plus d'un bouton en même temps.

BOUTON ON/OFF & TEMP

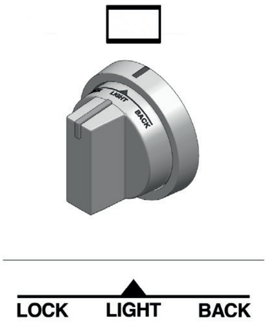


APPUYEZ SUR ON/OFF : Allume et éteint le four.

TOURNEZ ◀ + : Augmente le réglage de la température

TOURNEZ - ▶ : Diminue le réglage de la température

BOUTON DE FONCTION



APPUYEZ SUR OK : Confirme le réglage et démarre les cuissons.
APPUYEZ SUR LA LUMIÈRE : Allume et éteint l'éclairage du four uniquement si vous appuyez pendant une opération de cuisson.

TOURNEZ VERS LA GAUCHE ◀ : Tournez pour déplacer la sélection sur l'écran.

TOURNEZ VERS LA DROITE ▶ : Tournez pour déplacer la sélection sur l'écran.

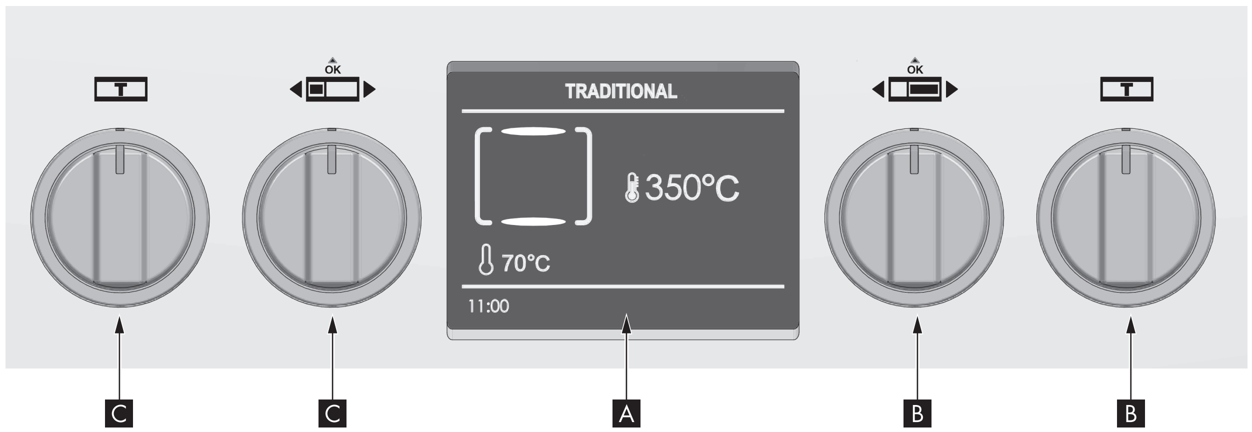
TOURNER VERS L'ARRIERE (2 s) : Retourne à la page précédente de l'écran.

TOURNEZ LE VERROU (2 s) : Activation de la clé et de la serrure de la porte.

Four Double

Votre appareil peut varier légèrement par rapport aux illustrations ci-dessous.

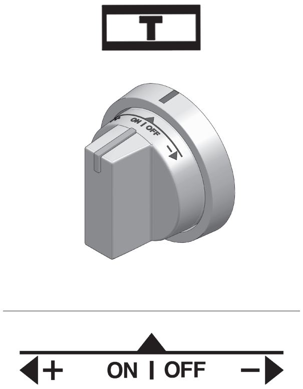
A - Écran d'affichage
B - Boutons de commande du grand four
C - Boutons de commande du petit four



Boutons de commande

Pour actionner les boutons de commande, tournez-les vers la gauche/droite en appuyant doucement. La commande ne fonctionnera pas si vous appuyez ou tournez plus d'un bouton en même temps.

BOUTON ON/OFF & TEMP

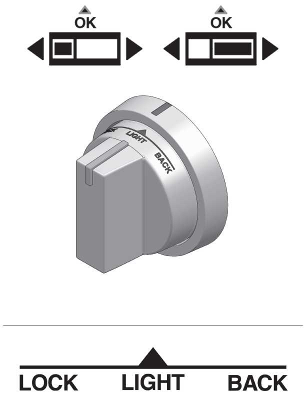


APPUYEZ SUR ON/OFF : Allume et éteint le four.

TOURNEZ ◀ + : Augmente le réglage de la température

TOURNEZ - ▶ : Diminue le réglage de la température

BOUTON DE FONCTION



APPUYEZ SUR OK : Confirme le réglage et démarre les cuissons.

APPUYEZ SUR LA LUMIÈRE : Allume et éteint l'éclairage du four uniquement si vous appuyez pendant une opération de cuisson.

TOURNEZ VERS LA GAUCHE ◀ : Tournez pour déplacer la sélection sur l'écran.

TOURNEZ VERS LA DROITE ▶ : Tournez pour déplacer la sélection sur l'écran.

TOURNER VERS L'ARRIÈRE (2 s) : Retourne à la page précédente de l'écran.

TOURNEZ LE VERROU (2 s) : Activation de la clé et de la serrure de la porte.

9 - Informations générales sur le four

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, retirez tous les emballages et matériaux étrangers du ou des fours. Tout matériau de ce type laissé à l'intérieur peut fondre ou brûler lorsque l'appareil est utilisé.

Codes d'erreur

Ce code s'affiche lorsque la commande électronique indique une défaillance. Lorsque l'erreur apparaît, la fonction en cours est bloquée. Si le type d'erreur est lié à une fonction de sécurité, le four devient inutilisable et à chaque tentative de démarrage, la même erreur s'affiche (dans ce cas, faites appel au service après-vente), tandis que si l'erreur est liée à un défaut mineur, après avoir été redémarré, le four peut être utilisé pour les fonctions qui n'impliquent pas la partie défectueuse (par exemple, un élément chauffant).

Bips

Confirme que la commande a été reçue après avoir appuyé sur un bouton.
Cela indique également qu'une fonction avec minuterie est terminée (par exemple, la minuterie ou la cuisson minutée). Pendant l'exécution d'une recette, un signal sonore avertit l'utilisateur que le four attend une opération de sa part (par exemple, insérer le plat ou le retourner).
Les bips indiquent également une défaillance du four.

Verrou de la porte

Il s'affiche en permanence lorsque la porte est verrouillée. Le symbole clignote lorsque le loquet se déplace pour verrouiller ou déverrouiller la porte. N'essayez pas d'ouvrir la porte à ce moment-là. La porte peut être ouverte lorsque le symbole n'est plus affiché. Un cadenas apparaît lorsque la porte a été verrouillée automatiquement en raison du mode d'autonettoyage.

Panne d'électricité

Une fois le four remis sous tension, le mécanisme de verrouillage de la porte effectue un test de fonctionnement, puis l'heure et la date s'affichent.

Paramètres par défaut

Les modes de cuisson sélectionnent automatiquement une température appropriée lorsque le mode de cuisson est sélectionné, celles-ci peuvent être modifiées lorsqu'une autre température est nécessaire.

Numéros de code des défaillances

Ces codes s'affichent lorsque la commande électronique détecte un problème dans le four ou avec l'électronique.
Le code d'erreur est enregistré dans le journal des erreurs du menu Configuration. Cette erreur peut être communiquée au technicien de maintenance afin qu'il puisse comprendre à l'avance la cause possible du problème.

Préchauffage et préchauffage rapide

Lorsqu'une cuisson est programmée et que le four est en train de chauffer, le préchauffage commence, pendant cette période, la température instantanée est affichée ainsi que l'icône du thermomètre. Dès que les 100 % sont atteints, la commande émet un signal sonore de « fin de préchauffage » et la valeur de la température actuelle disparaît. Lorsqu'il est nécessaire de chauffer le four rapidement, un mode de préchauffage rapide est disponible : il utilise les éléments chauffants et le ventilateur de convection d'une manière spécifique, afin de réduire le temps de chauffage aussi longtemps que possible. Après avoir réglé l'une des fonctions de cuisson pour lesquelles le préchauffage rapide est disponible et que la valeur de température souhaitée est réglée, tournez le bouton vers la DROITE, après être entré dans le menu des fonctions, sélectionnez l'icône ︽ à l'aide du bouton ◀▶ puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTIONS]. Dès que la température de consigne est atteinte, la commande émet un signal sonore et les mentions « Icône de préchauffage rapide » et « température actuelle » disparaissent. Le four passe automatiquement au mode de cuisson souhaité qui a été réglé précédemment : mettez alors les aliments à l'intérieur.

Minuteur

Lorsqu'une cuisson est programmée et que le four est en train de chauffer, le préchauffage

⚠ AVERTISSEMENT

La minuterie de votre four ne met pas l'appareil en marche ou à l'arrêt, son seul but est de vous alerter par le biais du signal sonore. Si vous souhaitez éteindre le four automatiquement, utilisez la fonction de fin de cuisson ou de cuisson différée.

REMARQUE : Le fait d'appuyer sur le bouton OFF ne remet pas à zéro ou n'arrête pas la minuterie.

1. Sélectionnez la fonction ⏲ et réglez l'heure souhaitée à l'aide du bouton de fonction et confirmez en appuyant sur le bouton de fonction.
2. La durée peut être réglée de 1 minute à 12 heures et 59 minutes et, lorsqu'il est réglé, le temps restant est toujours visible dans la barre d'état inférieure jusqu'à ce que la durée expire ou soit réinitialisée.
3. Pour annuler la durée réglée, vous devez réinitialiser la minuterie en appuyant sur le bouton [FONCTION] pendant 2 secondes lorsque vous êtes dans le menu de réglage de la minuterie.
4. Le format de la minuterie est généralement HR:MIN, et passe à MIN:SEC au cours de la dernière minute.
5. Lorsque le temps est écoulé, l'écran affiche 00:00 et le signal sonore retentit pendant une minute ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton [FONCTION].

Préchauffer le four

- Préchauffez le four lorsque vous utilisez les modes Cuisson, Cuisson par convection et Rôtissage par convection.
- Utilisez le mode Préchauffage rapide lorsque vous souhaitez que le four soit préchauffé plus rapidement.
- La sélection d'une température plus élevée ne raccourcit pas le temps de préchauffage.
- Le préchauffage est nécessaire pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits, de pâtisseries et de pains.
- Le préchauffage permet de saisir les rôtis et de retenir les sauces des viandes.
- Placez les grilles du four dans la bonne position avant le préchauffage.
- Pendant le préchauffage, la température de cuisson sélectionnée est toujours affichée.
- Un signal sonore confirme que le four est préchauffé et la « température mesurée » s'éteint.

Suggestions opérationnelles

- Ne posez pas de casseroles sur la porte du four ouverte.
- Utilisez les lumières intérieures du four pour voir les aliments à travers la fenêtre de la porte du four plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment.

Ustensiles

- Les plats de cuisson en verre absorbent la chaleur. Réduisez la température du four de 15 °C (25 °F) lorsque vous faites la cuisson dans du verre.
- Utilisez des poêles qui donnent le brunissement souhaité. Le type de finition de la poêle aidera à déterminer la quantité de brunissement qui se produira.
- Les poêles en métal brillant, lisse ou antiadhésif léger/anodisé réfléchissent la chaleur, ce qui donne un brunissement plus léger et plus délicat.
- Les gâteaux et les biscuits nécessitent ce type de plat.
- Les moules foncés, rugueux ou ternes absorbent la chaleur, ce qui donne une croûte plus brune et plus croustillante. Utilisez ce type pour les tartes.
- Pour obtenir des croûtes brunes et croustillantes, utilisez des ustensiles antiadhésifs ou anodisés de couleur foncée, des ustensiles en métal foncé et terne ou des plats en verre. Les poêles isolés peuvent augmenter la durée de la cuisson.
- Ne cuisinez pas avec le grill vide dans le four, car cela pourrait modifier les performances de cuisson.
- Rangez le grill à l'extérieur du four.

Condensation et température du four

- Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments au cours de tout processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité de l'aliment. L'humidité peut se condenser sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le panneau de commande.
- Votre nouveau four est équipé d'un capteur de température électronique qui permet de maintenir une température précise. Votre ancien four était peut-être équipé d'un thermostat mécanique qui, avec le temps, passait progressivement à une température plus élevée. Il est normal que vous deviez adapter vos recettes préférées lorsque vous cuisinez dans un nouveau four.

Cuisson en haute altitude

- Lorsque vous cuisinez à haute altitude, les recettes et le temps de cuisson varient par rapport à la normale.

Première utilisation

Nettoyez le four à fond avec de l’eau savonneuse et rincez bien. Faites fonctionner le four pendant environ 30 minutes à la température maximale pour brûler toutes les traces de graisse qui pourraient autrement créer des odeurs désagréables lors de la cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

N’utilisez jamais de papier d’aluminium pour recouvrir les grilles du four ou pour tapisser le four. Cela peut endommager le revêtement du four si la chaleur est piégée sous la feuille d’aluminium.

⚠ AVERTISSEMENT

Veillez à ne pas forcer pour ne pas endommager l’émail.

Grilles du four

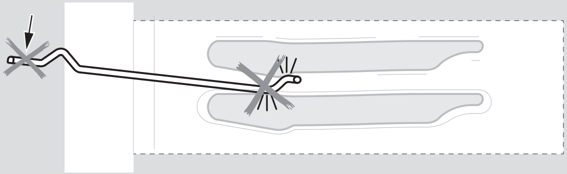
- Le four est équipé de guides de grille à six niveaux, comme indiqué sur l’illustration de la page 2.
- Les positions des grilles sont numérotées, du guide de grille inférieur (n° 1) au guide supérieur (n° 6).
- Consultez les tableaux de cuisson pour connaître la meilleure position de la grille à utiliser lors de la cuisson.
- Chaque guide de niveau est constitué de supports appariés formés dans les parois de chaque côté de la cavité du four.
- Veillez toujours à positionner les grilles du four avant d’allumer le four. Assurez-vous que les grilles sont de niveau une fois qu’elles sont en place. Veuillez vous référer à l’illustration de la page 2 en cas de doute sur la partie avant 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 recouvrir les grilles du four ou pour tapisser le four. Cela peut endommager le revêtement du four si la chaleur est piégée sous la feuille d’aluminium.

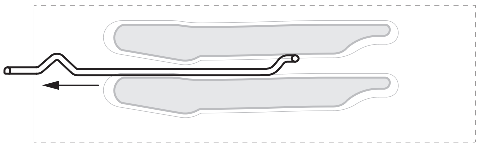
⚠ ATTENTION

Veillez à ne pas forcer pour ne pas endommager l’émail.

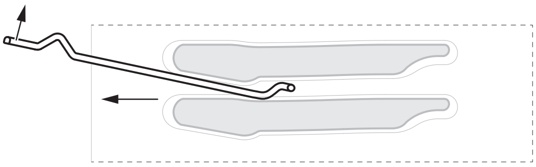


Pour retirer la grille du four :

1. Tirez la grille vers l’avant

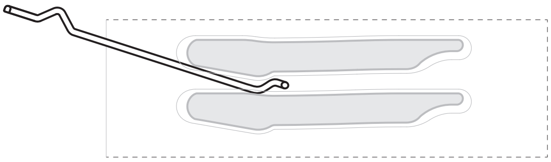


2. Soulevez la grille par l’avant et retirez-la

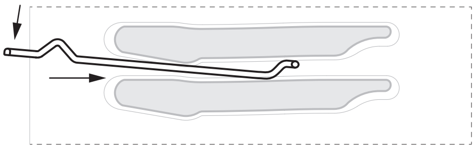


Pour retirer la grille du four :

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



2. Tout en soulevant l’avant de la grille, faites-la glisser jusqu’au bout tout en abaissant l’avant



Grilles extensibles du four

- La grille extensible permet d'accéder plus facilement aux aliments à cuire. Elle s'étend plus loin que la grille plate standard, ce qui rapproche les aliments de l'utilisateur.

⚠ ATTENTION

Lorsque la grille est à l'extérieur du four, les bras coulissants ne se verrouillent pas. Ils peuvent se déployer de manière inattendue si la grille est mal retenue.
Les bras coulissants extensibles peuvent causer des blessures. La grille doit être tenue ou transportée uniquement en tenant les côtés.

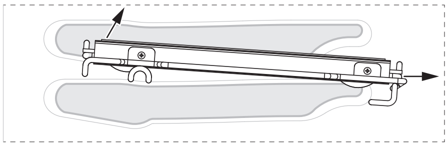
REMARQUE : Retirez toujours la grille extensible avant de procéder à l'autonettoyage du four.

⚠ ATTENTION

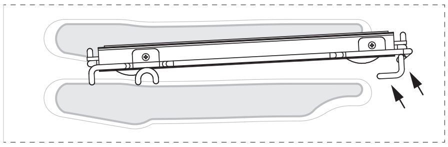
Pour éviter les brûlures, tirez entièrement la grille et soulevez le plat au-dessus de la poignée lorsque vous transférez des aliments dans le four et hors du four.

Pour retirer la grille extensible du four :

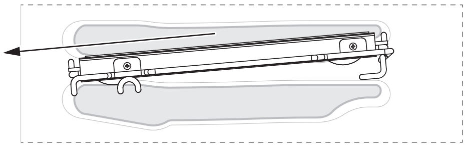
1. Lever doucement la grille et la pousser jusqu'à la butée d'arrêt



2. Levez l'arrière de la grille jusqu'au cadre et et à la butée du guide de la grille

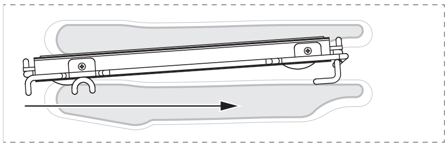


3. Tirez la grille vers le bas et vers l'extérieur

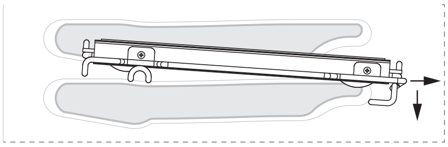


Pour remplacer une grille extensible :

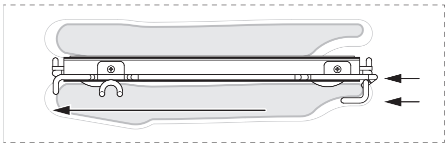
1. Saisissez fermement la grille des deux côtés. Placez la grille (avec le cadre) au-dessus du guide souhaité



2. Poussez-la entièrement jusqu'à ce que l'arrière de la grille se mette en place



3. Tirez les deux parties vers l'avant jusqu'à ce que la butée soit enclenchée. La grille doit être droite et plate, et non tordue



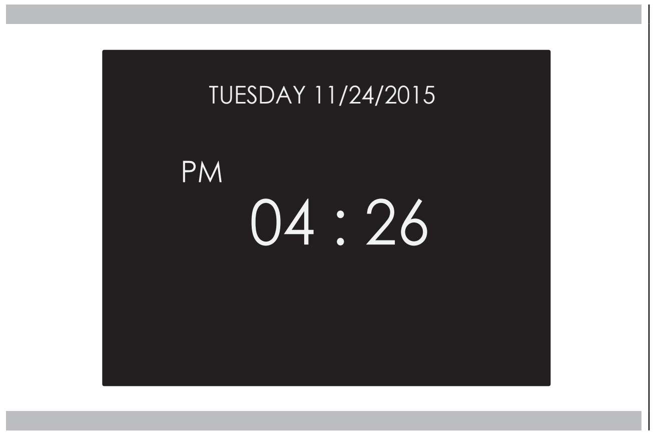
Instructions pour la première mise en service

Après le premier branchement de la cuisinière à l'alimentation électrique, la commande prépare de manière automatique le réglage d'un certain nombre de paramètres d'utilisation, qui restent mémorisés en cas d'allumage ultérieur.

REMARQUE : Lors du premier raccordement et des raccordements suivants à l'alimentation électrique, le mécanisme de verrouillage de la porte effectue un étalonnage - **lors de cette phase, la porte doit toujours rester fermée**.

- Langue
- Température et poids
- Heure
- Date

Consultez le paragraphe RÉGLAGE UTILISATEUR pour les instructions de réglage.
Après avoir effectué les réglages utilisateur, la commande passe automatiquement à la page d'affichage « Veille ».



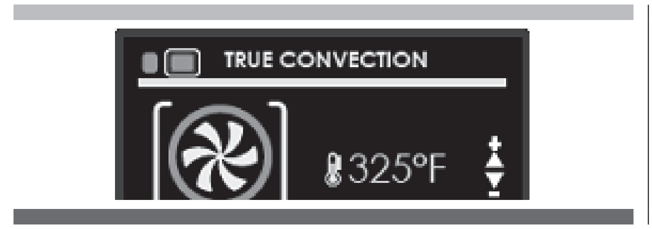
Sélection de la cavité du four (four double)

Une fois l'appareil allumé, deux icônes sont affichées dans le coin supérieur gauche afin d'informer l'utilisateur de la cavité sélectionnée et de son état.

- La couleur ROUGE identifie la cavité du four ON (FONCTION ACTIVÉE).
- La couleur BLANCHE identifie la cavité du four ON (FONCTION NON ACTIVÉE).
- La couleur GRISE identifie la cavité du four OFF.
- Le châssis identifie la sélection du four (MONTRÉ SUR L'ÉCRAN).

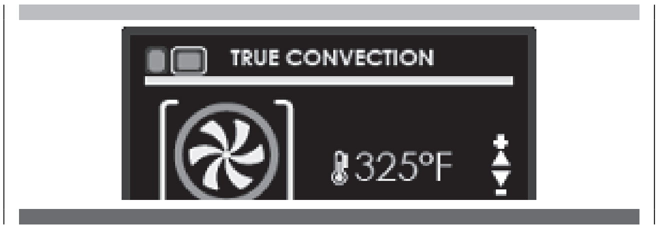
EXEMPLE 1

GRAND four :	**Icône ROUGE - ON (activée/sélectionnée)**
PETIT four :	**Icône GRISE - OFF (non sélectionnée)**



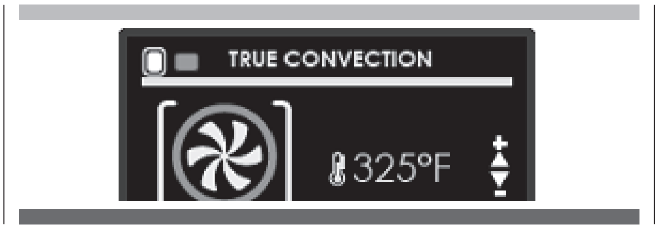
EXEMPLE 2

GRAND four :	**Icône ROUGE - ON (activée/sélectionnée)**
PETIT four :	**Icône ROUGE - ON (activée/sélectionnée)**



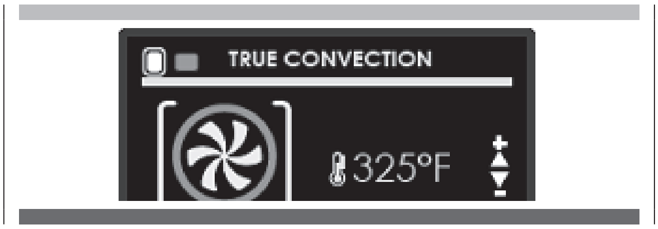
EXAMPLE 3

GRAND four :	**Icône ROUGE - ON (activée/sélectionnée)**
PETIT four :	**Icône BLANCHE - ON (non activée/sélectionnée)**



EXAMPLE 4

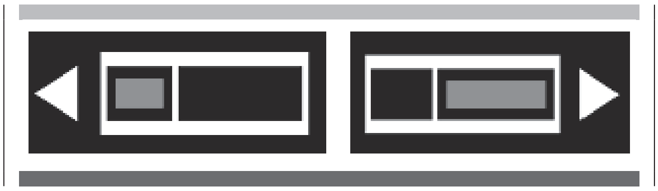
GRAND four :	**Icône GRISE - OFF (non sélectionnée)**
PETIT four :	**Icône BLANCHE - ON (non activée/sélectionnée)**



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

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

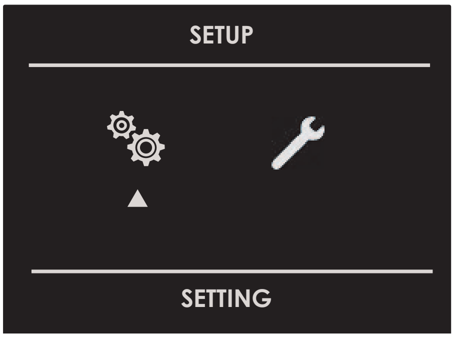
Si une cavité du four est désactivée et sélectionnée alors que l'autre est activée, une icône s'affiche sur l'écran pour indiquer que la cavité non sélectionnée est activée.



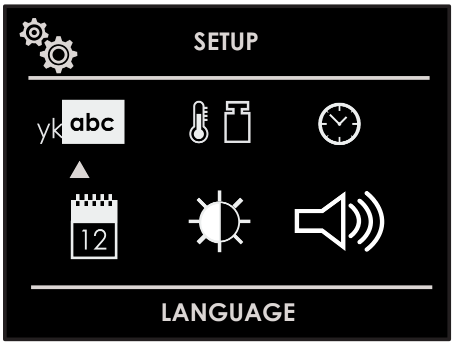
Lorsque le four est allumé, sélectionnez l'icône ⚙ et confirmez avec le bouton de fonction pour accéder au menu RÉGLAGES. Ce menu permet de personnaliser les réglages de votre four. Pour y accéder, aucune cuisson active ou fonction à durée déterminée ne doit être en cours.

REMARQUE : Les menus de réglage ne peuvent jamais être réglés si une fonction à durée déterminée est déjà réglée : effacez d'abord toutes les fonctions à durée déterminée actives.

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

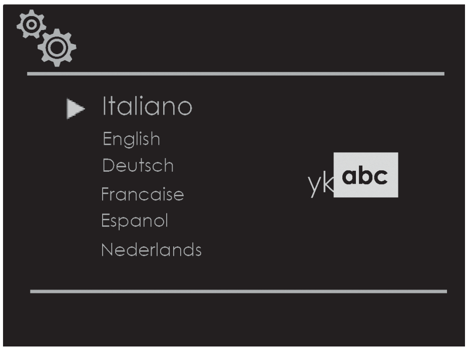

SETUP
SETTING

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


SETUP
yk abc
12
LANGUAGE

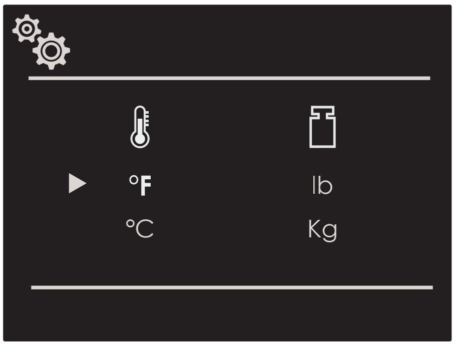
Langue

Tournez le bouton [FONCTION] pour sélectionner un langue parmi les langues disponibles, puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].


Italiano
English
Deutsch
Francaise
Espanol
Nederlands
yk abc

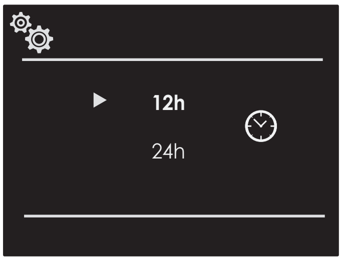
Température et poids

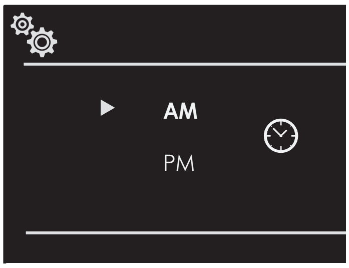
Tournez le bouton [FONCTION] pour sélectionner l'une des deux options de température « °C/°F » ou de poids Kg/lb, puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].

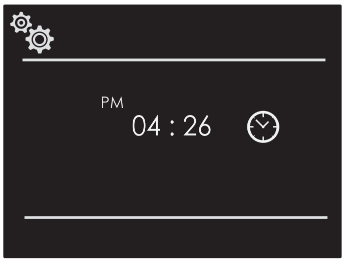


Heure

Tournez le bouton [FONCTION] pour sélectionner le format de l'heure entre les options « 12 h AM/PM ou 24 h » puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION]. Ensuite, réglez l'heure de la journée en suivant la même procédure.

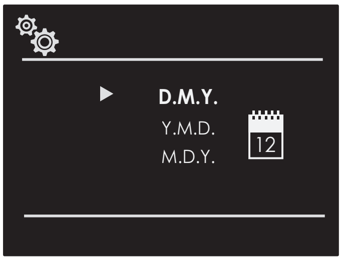

▶ **12h**
24h

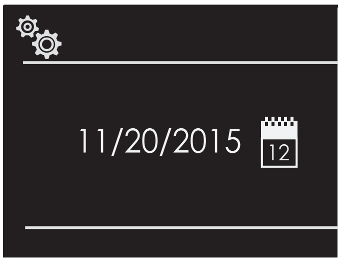

▶ **AM**
PM


PM 04 : 26

Date

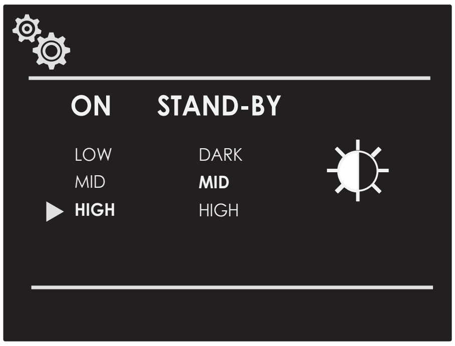
Tournez le bouton [FONCTION] pour sélectionner le format de date parmi les options « J.M.A. - A.MJ. - MJ.A » et confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].


▶ **D.M.Y.**
Y.M.D.
M.D.Y.


11/20/2015

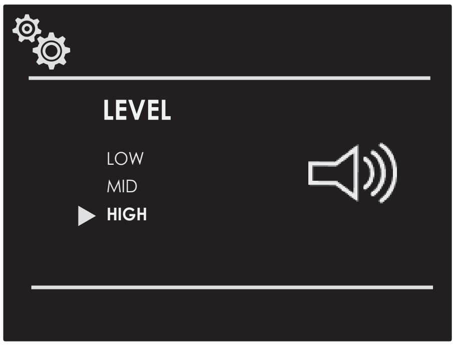
Luminosité

Tournez le bouton [FONCTION] pour choisir le réglage de luminosité à modifier entre ON et VEILLE, puis tournez le bouton [FONCTION] pour sélectionner le degré de luminosité souhaité et confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].


ON **STAND-BY**
LOW DARK
MID **MID**
▶ **HIGH** HIGH

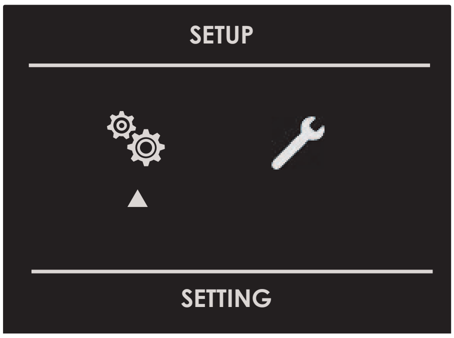
Avertisseur

Tournez le bouton [FONCTION] pour sélectionner le niveau d'alarme sonore souhaité et confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].

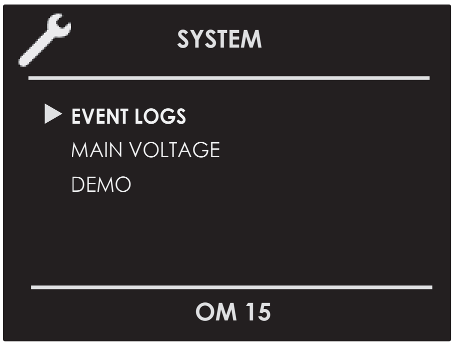

LEVEL
LOW
MID
▶ **HIGH**

Lorsque le four est allumé, sélectionnez l'icône 🔧 puis confirmez avec le bouton [FONCTION] de pour accéder au menu RÉGLAGES. Ce menu permet de régler un certain nombre de paramètres ou de fonctions spécifiques.
Il permet également d'accéder à la liste des événements d'erreur.

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

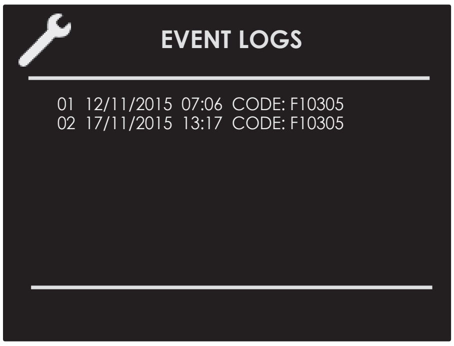


2. Utilisez ce menu pour modifier les paramètres suivants :
   Tournez le bouton [FONCTION] pour sélectionner l'élément à régler ou à afficher parmi trois disponibles puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].



Journal des événements

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



```
01  12/11/2015  07:06  CODE: F10305
02  17/11/2015  13:17  CODE: F10305
```

Démo

Cette fonction permet d'activer le mode DÉMO, qui rend le four inutilisable pour la cuisson mais effectue automatiquement une démonstration des fonctions.

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

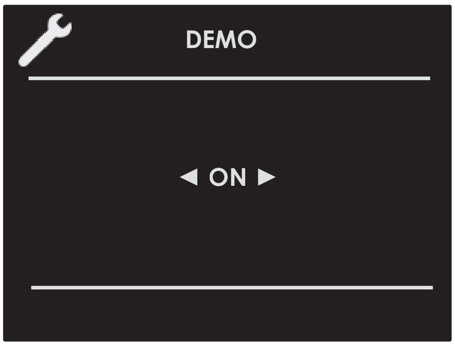
Après environ 30 secondes, le four commence à fonctionner dans ce mode.

Pour arrêter temporairement la fonction DÉMO, il suffit de maintenir un bouton enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que le four se mette en veille.

Pour le remettre en marche, appuyez sur le bouton [ON/OFF].

Pour désactiver cette fonction, entrez dans la page DÉMO de l'écran et réglez sur OFF. Confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].

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



Mise en marche et arrêt du four

⚠ IMPORTANT

- Après avoir éteint le four, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que les parties internes du four aient refroidi.

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

Sélection du mode de cuisson

⚠ IMPORTANT

- Ne laissez pas la porte ouverte pendant une longue période de cuisson.
- La porte doit être maintenue fermée pendant les fonctions GRILL.
- Placez le ou les grills à un niveau approprié.

Fonctionnalités	
	CUISSON
	ROTISSAGE
	CONVEC. VÉR.
	CONVEC. ROTISSAGE
	CONVEC. CUISSON
ECO	CUISSON ÉCO
	GRILL)
	CONVEC. GRILL
	CONVEC. GRILL
	PIZZA
PIZZA PIZZERIA 350°	PIZZA PIZZERIA 350 °C (Sur certains modèles)
	DÉCONGÉLATION
	AIRFRY
	SÉCHAGE
	CHAUFFAGE
	CHAUFFAGE PLUS
SAb SSS	SHABBAT (Sur certains modèles)
	AUTONETTOYAGE

Sélectionnez le mode de cuisson approprié en fonction de l'aliment à cuire à l'aide du bouton [FONCTION] puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].

Changement du mode de cuisson

Pour changer de mode de cuisson pendant que le four fonctionne, tournez la touche [RETOUR] pendant 2 secondes. Il est alors possible de sélectionner un autre mode de cuisson parmi ceux disponibles dans le groupe à l'aide du bouton [FONCTION].

Changement du mode de cuisson

⚠ IMPORTANT

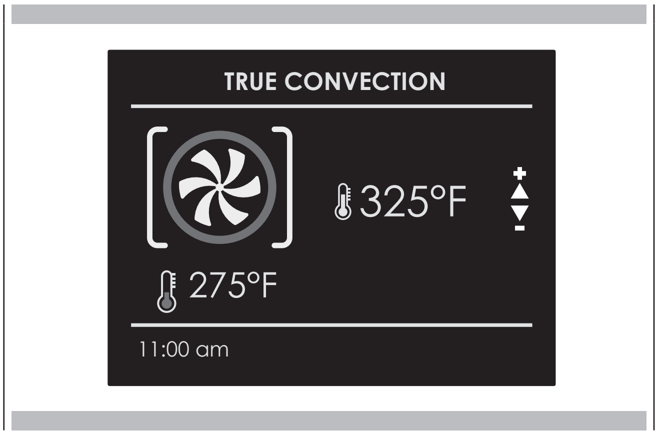
- La fonction GRILL fonctionne par niveau. Il n'est pas possible de régler la température car cela fonctionne à des cycles fixes en fonction du niveau réglé de L1 à L5.
- La température maximale de la fonction GRILL est limitée en fonction du niveau réglé.
- Dans tous les modes de cuisson où la température est fixe, celle-ci n'est pas indiquée à l'écran.
- À la fin d'une fonction, l'écran affiche la température de chaleur résiduelle du compartiment à partir de la page de veille.

1. A partir de la page du mode de cuisson sur l'écran, la température peut être modifiée à l'aide du bouton [TEMPÉRATURE].
2. Une fois la cuisson commencée, la température peut être modifiée, à tout moment, à l'aide du bouton [TEMPÉRATURE].

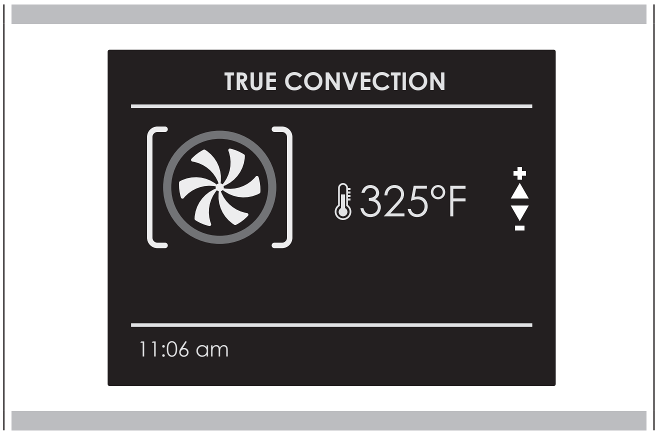
MODE CUISSON	ICÔNE	RAPIDE PRÉCHAUFFAGE	VIANDE SONDE	TEMPÉRATURE		
				Min.	Préréglage	Max.
DÉCONGÉLATION				***	***	***
SÉCHAGE				50 °C (120 °F)	60 °C (140 °F)	70 °C (160 °F)
CHAUFFAGE				30 °C (85 °F)	40 °C (105 °F)	50 °C (120 °F)
CHAUFFAGE PLUS				55 °C (130 °F)	75 °C (165 °F)	100 °C (210 °F)
CUISSON		︽	🌡	75 °C (165 °F)	60 °C (345 °F)	290 °C (550 °F)
ROTISSAGE		︽	🌡	75 °C (165 °F)	60 °C (345 °F)	290 °C (550 °F)
CUISSON ÉCO	ECO		🌡	75 °C (165 °F)	165 °C (330 °F)	290 °C (550 °F)
CONVECTION VÉRITABLE		︽	🌡	75 °C (165 °F)	165 °C (330 °F)	290 °C (550 °F)
PIZZA		︽	🌡	75 °C (165 °F)	165 °C (330 °F)	290 °C (550 °F)
RÔTISSAGE PAR CONVECTION		︽	🌡	75 °C (165 °F)	165 °C (330 °F)	290 °C (550 °F)
GRILL PAR CONVECTION		︽	🌡	75 °C (165 °F)	165 °C (330 °F)	290 °C (550 °F)
CUISSON PAR CONVECTION		︽	🌡	75 °C (165 °F)	230 °C (445 °F)	290 °C (550 °F)
GRILL PAR CONVECTION		︽	🌡	75 °C (165 °F)	230 °C (445 °F)	290 °C (550 °F)
GRILL1			🌡		190 °C (275 °F)	
GRILL2					205 °C (400 °F)	
GRILL3					220 °C (430 °F)	
GRILL4					235 °C (450 °F)	
GRILL5					250 °C (480 °F)	
PIZZA PIZZERIA 350 °C (Sur certains modèles)	PIZZA PIZZERIA 350°				345 °C (650 °F)	
AIRFRY				150 °C (300 °F)	180 °C (355 °F)	290 °C (555 °F)
SHABBAT (si présent)	SAb			60 °C (140 °F)	60 °C (140 °F)	290 °C (550 °F)
AUTONETTOYAGE					460 °C (860 °F)	

Phase de préchauffage

Lorsque le four est en phase de préchauffage, la température instantanée s'affiche sous l'icône du mode de cuisson.



Dès que la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait déclenche et l'indication de la température instantanée disparaît.



Éco

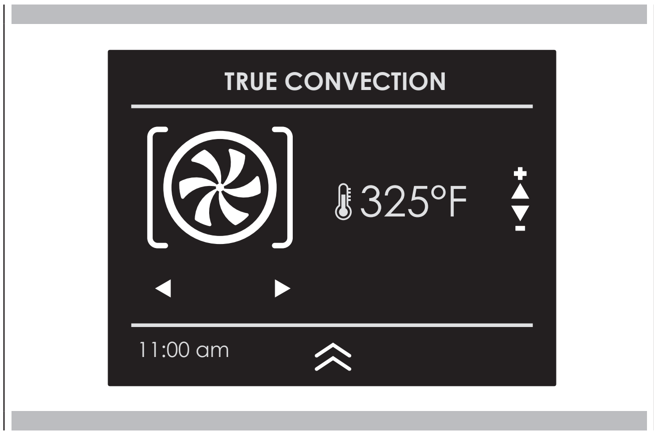
Ce mode est destiné à économiser l'énergie.
Idéal pour les aliments congelés ou précuits, et les petites portions de repas.
Le temps de préchauffage est très court et la cuisson a tendance à être plus lente. Il n'est pas recommandé pour les charges lourdes, par exemple les grandes portions ou la préparation de repas copieux.

Préchauffage rapide

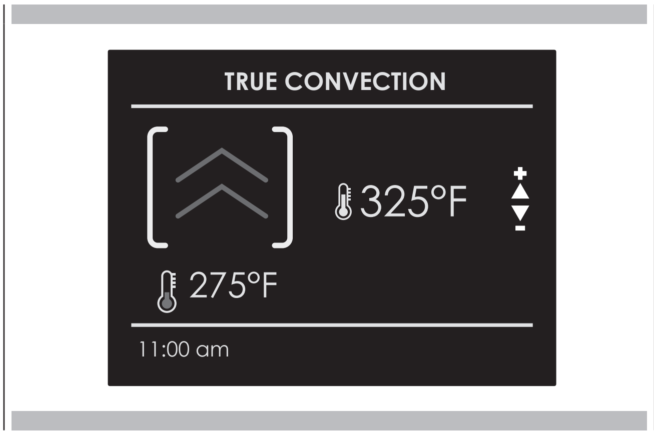
La fonction PRÉCHAUFFAGE RAPIDE permet d'atteindre la température souhaitée plus rapidement que le préchauffage standard.
Cette fonction peut être activée pour tous les modes de cuisson des groupes CUISSON (sauf Shabbat et ÉCO), CONVECTION et PIZZA.

Pour sélectionner PRÉCHAUFFAGE RAPIDE :

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



3. La page de l'écran affiche l'icône des fonctions actives jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. La fonction passe ensuite en mode automatique dans le mode de cuisson sélectionné.



Utilisation des lumières du four

Une seule pression sur le bouton [FONCTION] permet d'activer les lumières, mais uniquement pendant une opération de cuisson.
Les lumières du four s'allument automatiquement lorsque la porte est ouverte.
Lorsqu'un four est en cours d'utilisation, les lumières du four s'allument automatiquement lorsqu'un mode est lancé.
Les lumières du four s'éteignent automatiquement lorsque le mode four est annulé.

REMARQUE : Les lumières ne fonctionnent pas en mode Autonettoyage.

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

Assurez-vous que l’horloge affiche l’heure correcte.
Le mode minuterie éteint le four à la fin du temps de cuisson.

⚠ ATTENTION

Ne laissez jamais d’aliments dans le four pendant plus d’une heure avant et après la cuisson.
Cela pourrait détériorer les propriétés de l’aliment lui-même.

REMARQUE : Les fonctions à durée déterminée ne peuvent pas être utilisées si la sonde à viande est allumée. Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé est de 12 h.

Temps de cuisson

La fonction « Temps de cuisson » permet de faire fonctionner le four pendant une durée déterminée. Le four démarre immédiatement et s’éteint automatiquement une fois le temps écoulé.

Pour définir un mode programmé

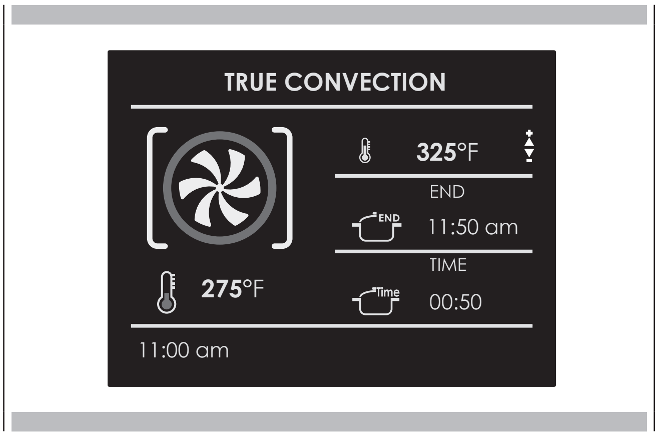
1. Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
2. Il y a deux façons de régler la fonction : pour régler la durée et appuyez sur [FONCTION] pour régler l'heure d'arrêt et appuyez sur FONCTION]

A) Sélectionnez pour définir la durée et appuyez sur le bouton [FONCTION].

B) Sélectionnez pour définir l’heure d’arrêt et appuyez sur le bouton [FONCTION].

3. Après avoir sélectionné l’une des deux options ci-dessus, réglez l’heure à l’aide du bouton [FONCTION] puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].
4. Après avoir appuyé sur le bouton [FONCTION], la cuisson commence et les informations relatives au temps de cuisson s’affichent sur la page de l’écran.

- Mode cuisson
- Température
- Temps de cuisson
- Fin du temps de cuisson



5. Après la cuisson, le four s’éteint et un signal sonore signale la fin de la cuisson.

Pour modifier le temps de cuisson lorsque le four fonctionne déjà, tournez simplement le bouton [FONCTION] vers la droite [VERROUILLAGE] et entrez le nouveau temps de cuisson avant d’appuyer à nouveau sur le bouton [FONCTION].

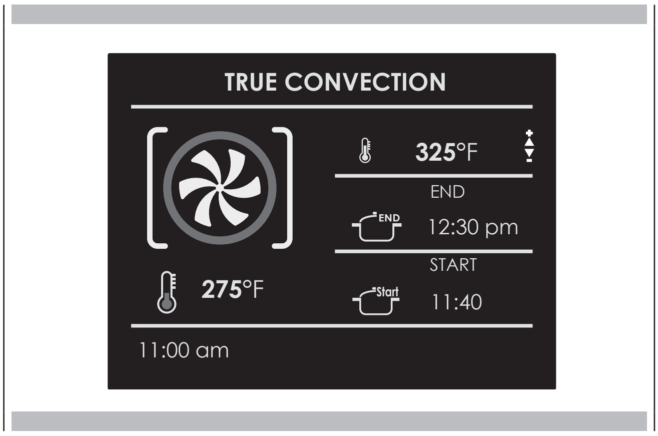
Heure d’arrêt

Utilisez la fonction « Heure d’arrêt » pour retarder le début de la cuisson minutée. Saisissez l’heure d’arrêt de la cuisson et le four calculera automatiquement l’heure de démarrage. Le four s’allume et s’éteint automatiquement.

Pour retarder le début d’un mode minuté

1. Réglez d’abord le temps de cuisson souhaité comme indiqué au paragraphe « TEMPS DE CUISSON ».
2. Sélectionnez pour définir l’heure d’arrêt et appuyez sur le bouton [FONCTION].
3. Réglez l’heure d’arrêt de cuisson à l’aide du bouton [FONCTION] puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].
4. Après avoir appuyé sur le bouton [FONCTION], les positions des fonctions en veille et les détails de la cuisson différée s’affichent à l’écran.

- Mode cuisson
- Température
- Heure d’arrêt de cuisson
- Heure de début de cuisson



- Après la cuisson, le four s’éteint et un signal sonore signale la fin de la cuisson.

Pour modifier le temps de cuisson et l’heure d’arrêt lorsque le four est déjà en fonctionnement, tournez simplement le bouton [FONCTION] vers la droite [VERROUILLAGE] et entrez la nouvelle heure d’arrêt de cuisson avant d’appuyer à nouveau sur le bouton [FONCTION].

16 - Réglage de la sonde thermique (si présente)

Lors de la cuisson de rôtisseries, de steaks ou de volailles, c'est le meilleur moyen de savoir si l'aliment est correctement cuit.
Ce four est équipé en option de la fonction de sonde à viande qui détecte la température à l'intérieur de la viande et arrête la cuisson dès que la valeur de consigne est atteinte.
Lorsque la sonde est utilisée, le four vérifie automatiquement le temps de cuisson.

NOTE : la sonde alimentaire est un accessoire disponible uniquement dans certaines versions du produit.
La tendresse, l'arôme et la saveur sont le résultat d'un contrôle précis et fonctionnel.
La sonde alimentaire est un thermomètre qui, lorsqu'il est inséré dans l'aliment, permet de vérifier la température interne et de l'utiliser pour établir la fin de la cuisson.
Par exemple, une viande peut sembler cuite à l'extérieur, mais être encore rose à l'intérieur !

La température atteinte par les aliments pendant la cuisson est étroitement liée aux problèmes de santé et d'hygiène. Des bactéries peuvent être contenues dans toutes les sortes de viande, de volaille et de poisson, ainsi que dans les œufs crus.
Certains types de bactéries font dégénérer les aliments, tandis que d'autres, comme les salmonelles, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli et Staphylococcus aureus, peuvent être gravement nuisibles à la santé humaine. Les bactéries se multiplient très rapidement au-delà d'une température de 4,4 °C jusqu'à 60 °C. La viande de porc est particulièrement risquée à ce niveau.

Pour empêcher les bactéries de se multiplier, il est nécessaire de prendre les mesures suivantes :

- Ne décongelez pas les aliments à température ambiante, toujours au réfrigérateur ou au four en utilisant la fonction spécifique. Dans ce dernier cas, faites cuire les aliments immédiatement après.
- Farcir le poulet juste avant de le manger. N'achetez jamais de poulet farci préemballé et n'achetez du poulet farci prêt à cuire que si vous avez l'intention de le consommer dans les deux heures.
- Faites mariner les aliments dans le réfrigérateur, et non à température ambiante.
- Utilisez une sonde alimentaire pour vérifier la température de la viande, du poisson et de la volaille s'ils font plus de 5 cm d'épaisseur, afin de vous assurer que les températures minimales de cuisson sont atteintes.
- Les plus grands risques sont présents avec du poulet mal cuit, particulièrement exposé au risque de salmonelle.
- Évitez d'interrompre le processus de cuisson, c'est-à-dire de cuire partiellement les aliments, de les conserver et de terminer le processus de cuisson plus tard. Cette séquence favorise la croissance des bactéries en raison des températures « chaudes » atteintes à l'intérieur de l'aliment.
- Faites rôtir la viande et la volaille au four à une température d'au moins 165 °C.

NB : Utilisez uniquement la sonde thermique fournie avec l'appareil.

Dans tous les cas, nous vous recommandons de consulter le tableau suivant, extrait de la base de données nationale sur la sécurité alimentaire (États-Unis).

Alimentation	Température interne minimale
Faible	
Hamburger	71 °C
Bœuf, veau, agneau, porc	74 °C
Poulet, dinde	74 °C
Bœuf, veau, agneau	
Rôtis et steaks :	
À point	La température de cuisson de la viande saignante n'est pas indiquée par le NFSD car elle est dangereuse pour la santé
A point	63 °C
Moyenne	71 °C
Bien cuit	77 °C
Porc	
Côtelettes, rôtis, côtes :	
Moyenne	71 °C
Bien cuit	77 °C
Jambon frais	71 °C
Saucisses fraîches	71 °C
Volaille	
Poulet entier ou morceaux de poulet	82 °C
Canard	82 °C
Dinde entière (non farcie)	82 °C
Poitrine de dinde	77 °C

AVERTISSEMENT

- Pour éviter les brûlures, utilisez un gant de cuisine pour mettre en place et retirer la sonde à viande lorsque le four est chaud.
- Retirez toujours la sonde en utilisant la poignée. Si vous la retirez en tirant sur le câble, cela risque de l'endommager.
- Assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés lorsque la sonde est mise en place. Dans le cas contraire cela pourrait l'endommager.

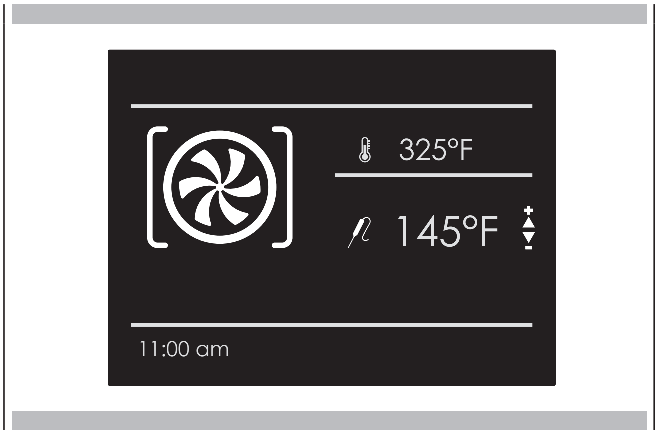
REMARQUE : La sonde à viande n'est pas activée pour toutes les fonctions (la fonction sonde à viande n'est pas disponible également pour les Recettes). Si elle est installée pendant l'une de ces fonctions, un message de retrait de la sonde apparaît à l'écran.

Si la sonde à viande est accidentellement retirée pendant le fonctionnement, un message d'avertissement apparaît à l'écran.

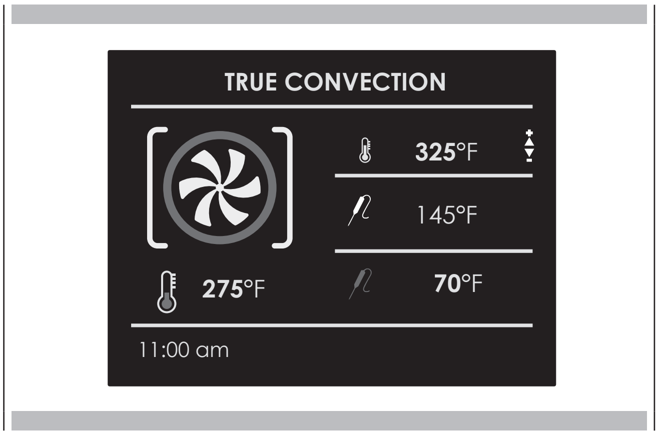
La température de la sonde peut être réglée entre 40 °C et 100 °C(104 °F-212 °F).

Le four mémorise la dernière température réglée par l'utilisateur.

Insérez l'extrémité de la sonde dans la partie centrale et la plus épaisse de la viande.
Assurez-vous que la sonde n'est pas en contact avec la graisse, l'os, les parties du four ou les plats.
La sonde à viande est automatiquement reconnue lorsqu'elle est insérée et l'icône apparaît à l'écran.
Lorsqu'un mode de cuisson est lancé avec la sonde insérée, la page de l'écran apparaît automatiquement pour le réglage de la fonction.



1. Réglez la température de la sonde requise à l'aide du bouton [TEMPÉRATURE].



2. Après avoir appuyé sur le bouton [FONCTION], la cuisson commence et tous les détails de la cuisson avec la sonde apparaissent à l'écran.

- Mode cuisson
- Température du four
- Régler la température de la sonde
- Température instantannée de la sonde

Lorsque la température définie pour la sonde est atteinte, le four s'éteint et un signal sonore signale la fin de la cuisson.

REMARQUE : Une fois la cuisson commencée, la température du four peut être modifiée à tout moment à l'aide du bouton [TEMPÉRATURE].

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

Conseils et techniques de rôtissage

Le rôtissage est une cuisson à l'air chaud. Les éléments supérieurs et inférieurs du four sont utilisés pour chauffer l'air, mais aucun ventilateur n'est utilisé pour faire circuler la chaleur.
Suivez les instructions de la recette ou du plat cuisiné pour la température de cuisson, le temps et la position de la grille. Le temps de cuisson varie en fonction de la température des ingrédients et de la taille, de la forme et de la finition du plat de cuisson.

Consignes générales

- Pour de meilleurs résultats, faites cuire les aliments sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 2,5 à 3 cm (1» - 1 ½») entre les plats et les parois du four.
- Utilisez une seule grille lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson.
- Vérifiez la cuisson au dernier moment.
- Utilisez des plats de cuisson en métal (avec ou sans finition antiadhésive), en verre résistant à la chaleur, en vitrocéramique, en poterie ou d'autres plats adaptés au four.
- Si vous utilisez un verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25 °F (15 °C) par rapport à la température recommandée.
- Utilisez des plaques à pâtisserie avec ou sans côtés ou des moules à gâteaux.
- Les poêles en métal foncé ou les revêtements antiadhésifs cuisent plus rapidement et brunissent davantage. Les plats de cuisson isolés allongent légèrement le temps de cuisson de la plupart des aliments.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de plateaux en aluminium jetables pour tapisser une partie quelconque du four. Le papier aluminium est un excellent isolant thermique et la chaleur sera piégée sous le papier. Cela altère les performances de cuisson et peut endommager la finition du four.
- Évitez d'utiliser la porte ouverte comme une étagère pour poser les casseroles.
- Vous trouverez des conseils pour résoudre les problèmes de cuisson à la page 58.

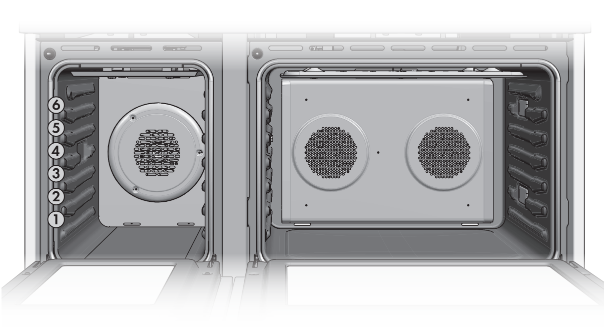
Conseils et techniques pour la convection véritable

- Réduire les températures de cuisson de15 °C (25 °F).
- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être cuits sans être couverts, dans des plats à bords bas, afin de profiter de la circulation d'air forcée. Utilisez des plats en aluminium brillant pour obtenir de meilleurs résultats, sauf indication contraire.
- Vous pouvez utiliser du verre ou de la céramique résistant à la chaleur. Réduisez la température de 15 °C (25 °F) supplémentaires si vous utilisez des plats en verre résistant à la chaleur, pour une réduction totale de 30 °C (50 °F).
- Des plats en métal foncé peuvent être utilisés. Notez que les aliments peuvent brunir plus rapidement si vous utilisez des plats de cuisson en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les produits cuits au four, pour la plupart, cuisent extrêmement bien en convection. N'essayez pas de convertir des recettes telles que les flans, les quiches, les tartes ou les gâteaux au fromage, qui ne bénéficient pas du processus de chauffage par convection. Utilisez le mode de cuisson normal pour ces aliments.
- La cuisson sur plusieurs grilles pour les repas au four se fait sur les positions 1, 2, 3 et 4. Les quatre grilles peuvent être utilisées pour les biscuits et les amuse-gueules.
  - 2 Cuisson sur grille : Utilisez les positions 1 et 3.
  - Lorsque vous faites cuire quatre couches de gâteau en même temps, décalez les plats de façon à ce qu'un plat ne soit pas directement au-dessus d'un autre. Pour de meilleurs résultats, placez les gâteaux à l'avant de la grille supérieure et à l'arrière de la grille inférieure (voir le graphique à droite). Laissez un espace d'air de 2,5 à 3 cm (1» - 1 ½») autour des plats.
- Convertir sa propre recette peut être facile. Choisissez une recette qui fonctionnera bien en mode convection.
- Réduisez la température et le temps de cuisson si nécessaire. Il peut être nécessaire de procéder à quelques essais et erreurs pour obtenir un résultat parfait. Gardez une trace de votre technique pour la prochaine fois que vous voudrez préparer la recette en utilisant la convection.
- Vous trouverez des conseils pour résoudre les problèmes de cuisson à la page 58.

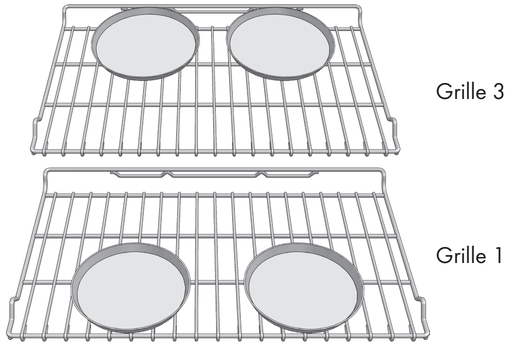
Aliments recommandés pour le mode cuisson par convection :

Biscuits (2 à 4 grilles) Pains à la levure
Choux à la crème
Popovers
Casseroles et entrées en un seul plat
Repas au four (positions de la grille 1, 2, 3)
Aliments au levain (soufflés, meringues, garnitures meringuées)
Desserts, gâteaux des anges, gâteaux mousseline)

POSITION DE LA GRILLE



PLACEMENT DE PLUSIEURS GRILLES



Conseils pour des recettes rapides et faciles

Conversion de la CUISSON standard en CUISSON PAR CONVECTION :
Réduire la température de 15 °C (25 °F).
Utilisez le même temps de cuisson que le mode Cuisson si vous êtes en dessous de 10 à 15 minutes.
Les aliments dont le temps de cuisson est inférieur à 30 minutes doivent être vérifiés 5 minutes plus tôt que dans les recettes de cuisson standard.
Si les aliments sont cuits pendant plus de 40 à 45 minutes, le temps de cuisson doit être réduit de 25 %.

Conseils et techniques de rôtissage par convection

- Ne pas préchauffer pour le rôtissage par convection.
- Faire rôtir dans un plat à fond plat, sans couvercle.
- Lorsque vous faites rôtir des poulets ou des dindes entiers, placez les ailes derrière le dos et attachez les pattes sans serrer avec de la ficelle de cuisine.
- Utilisez le grill en deux parties pour rôtir à découvert.
- Utilisez la sonde ou un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson interne sur la température « FIN ».
- Vérifiez deux fois la température interne de la viande ou de la volaille en insérant le thermomètre à viande dans une autre position.
- Il peut également être nécessaire de recouvrir les grosses volailles de papier aluminium (et de les faire rôtir dans le plat) pendant une partie du temps de rôtissage pour éviter qu'ils ne brunissent trop.

Conseils pour des recettes rapides et faciles

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

- Il n'est pas nécessaire de réduire la température.
- Les rôtis, les gros morceaux de viande et de volaille nécessitent généralement un temps de cuisson inférieur de 10 à 20 %. Vérifiez rapidement la cuisson.
- Les casseroles ou les rôtis cuits à couvert en mode **RÔTISSAGE PAR CONVECTION** seront cuits à peu près aussi rapidement.
- La température minimale de sécurité pour la farce de la volaille est de 75 °C (165 °F).
- Après avoir retiré l'article du four, couvrez-le d'une feuille d'aluminium sans serrer pendant 10 à 15 minutes avant de le découper, si nécessaire, pour augmenter la température finale de l'aliment de 3 à 6 °C (5° à 10 °F).

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

Conseils et techniques pour le grill à convection

- Placez la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
- Utilisez le mode Grill par convection avec la porte du four fermée.
- Ne préchauffez pas le four.
- Utilisez le grill en deux parties.
- Retournez les viandes une fois à mi-cuisson (voir le tableau du grill par convection).

Les temps de cuisson au gril et au four à convection sont approximatifs et peuvent varier légèrement.

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

Conseils et techniques de grill

- Placez la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
- Utilisez le mode Grill avec la porte du four fermée.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes avant de l'utiliser.
- Utilisez le grill en deux parties.
- Retournez les viandes une fois à mi-cuisson (voir le tableau du grill par convection).

Les temps de cuisson au gril et au four à convection sont approximatifs et peuvent varier légèrement.

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

Conseils et techniques de séchage

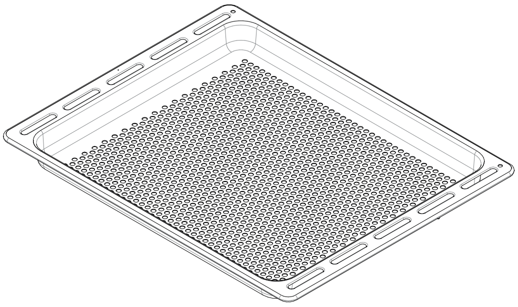
Le séchage peut être effectué à l'aide du mode Séchage.
Une température plus faible est utilisée et l'air circulant chauffé élimine lentement l'humidité pour la conservation des aliments.
La température du mode Déshydratation est préprogrammée à 60 °C (140 °F).
Les températures disponibles pour le mode Déshydratation sont comprises entre 50 °C (120 °F) et 70 °C (160 °F).
Plusieurs grilles peuvent être utilisées simultanément.
Certains aliments nécessitent jusqu'à 14 à 15 heures pour sécher complètement.
Consultez un livre sur la conservation des aliments pour connaître les temps spécifiques et la manipulation des différents aliments.
Ce mode convient à une variété de fruits, de légumes, d'herbes et de lamelles de viande.
Des écrans de séchage peuvent être achetés dans les magasins de cuisine spécialisés.
En utilisant des serviettes en papier, une partie de l'humidité des aliments peut être absorbée avant le début de la déshydratation (comme pour les tomates ou les pêches en tranches).

Conseils et techniques pour Air Fry

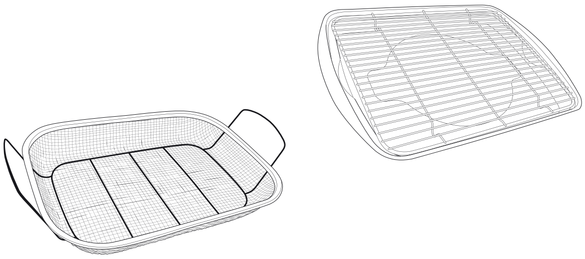
Air Fry est un mode de cuisson unique conçu pour produire des aliments plus croustillants que la cuisson traditionnelle au four. Sélectionnez Air Fry, puis réglez la température souhaitée et appuyez sur Start. La température peut être réglée entre 150 °C (300 °F) et 290 °C (555 °F).

Lignes directrices concernant les ustensiles de cuisson pour Air Fry

- N'utilisez que des ustensiles de cuisine compatibles avec le gril lorsque vous utilisez le mode Air Fry.
- Des paniers et des grilles de cuisson peuvent également être utilisés. Lors de l'utilisation d'un panier de cuisson, une plaque doit être placée sur la grille en dessous des aliments pour recueillir les éventuelles gouttes.
- Il est recommandé d'utiliser une plaque à pâtisserie foncée. Une poêle foncée favorise le brunissement et le croustillant.
- Le mode Air Fry est conçu pour la cuisson sur une seule grille.
- Le mode Air Fry est conçu pour être utilisé avec le préchauffage du four.
- La position 3 de la grille est recommandée pour la plupart des aliments.
- Lors de l'utilisation d'Air Fry avec des aliments en sauce, il est recommandé d'appliquer la sauce à la fin de la cuisson.
- Si les aliments brunissent trop rapidement, essayez de placer la grille plus bas ou de baisser la température du four.
- Pour les aliments emballés, utilisez les instructions traditionnelles de cuisson au four pour connaître la température de consigne et le temps de cuisson prévu.
- Il n'est pas nécessaire de retourner ou de remuer les aliments pendant la cuisson
- Disposer les aliments en une seule couche sur la poêle, sans la surcharger.



Principaux ustensiles de cuisine recommandés



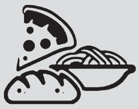
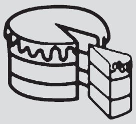
Autres options d'ustensiles de cuisine

Tableau de séchage

ALIMENT	PRÉPARATION	DURÉE APPROXIMATIVE DE SÉCHAGE* (heures)	TEST DE CUISSON
FRUIT			
Pommes	Trempées dans 1/4 de jus de citron et 2 tasses d'eau, 1/4 des tranches	11 - 15	Légèrement pliable
Bananes	Trempées dans 1/4¼ de jus de citron et 2 tasses d'eau, ¼ 1/4 des tranches	11 - 15	Légèrement pliable
Cerises	Lavez et essorez. Pour des cerises fraiches, retirez les noyaux	10 - 15	Pliable, coriace, à mâcher
Oranges Peaux et tranches	1/ 4 des tranches d'orange ; partie orange de la peau finement épluchée d'oranges	Écorces : 2 - 4 Tranches : 12 - 16	Écorce d'orange : sèche et cassante Tranches d'orange : les peaux sont sèches et cassantes, le fruit est légèrement humide
Anneaux d'ananas	Essoré	En boîte : 9 - 13 Frais : 8 - 12	Souple et pliable
Fraises	Lavez et essorez. Tranches de ½" d'épaisseur, peau (extérieure) sur la grille	12 - 17	Sec, cassant
LÉGUME			
Poivrons	Lavez et essorez. Enlevez la membrane du poivron et coupez-le grossièrement en morceaux d'environ 1 pouce	16 - 20	Coriace sans humidité à l'intérieur
Champignons	Lavez et essorez. Coupez l'extrémité de la tige. Coupez en tranches de 1/8"	7 - 12	Dur et coriace, sec
Tomates	Lavez et essorez. Coupez ces tranches, 1/8" d'épaisseur, séchez bien	16 - 23	Sec, couleur rouge brique
HERBES			
Origan, sauge, persil et thym, et fenouil	Rincez et séchez avec de l'essuie-main	Séchez à 60 °C (120 °F) 3 - 5	Croustillant et cassant
Basilic	Utilisez des feuilles de basilic de 3 à 4 pouces depuis le haut. Vaporisez avec de l'eau, secouez pour enlever l'humidité et épongez	Séchez à 60 °C (120 °F) 3 - 5	Croustillant et cassant

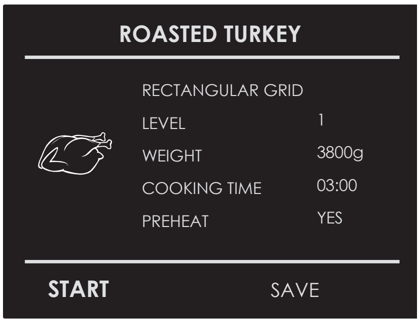
18 - Recettes

La fonction Recette de votre four vous donne la possibilité de cuire des aliments sans avoir à régler le four manuellement à chaque fois.
En sélectionnant une recette « DÉFINIE », le mode cuisson, la température et l'heure sont automatiquement réglés en fonction de la recette sélectionnée dans le menu.

Liste des recettes	Type d'aliment	État de l'aliment	Liste des recettes	Informations affichées
PRÉDÉFINI OU PERSONNEL		FRAIS	PAIN À PIZZA D'ABORD	TYPE D'ACCESSOIRE POSITION DU NIVEAU POIDS DE L'ALIMENT TEMPS DE CUISSON PRÉCHAUFFAGE REQUIS (OUI/NON)
		CONGELÉ		
		ENTIER	VIANDE	
		EN PIÈCE		
		ENTIER	VOLAILLE	
		EN PIÈCE		
		ENTIER	POISSON	
		EN PIÈCE		
		-	LÉGUMES	
		-		
		-	TARTES	
		-		

Sélectionnez une recette déjà définie :

1. Allumez le four, sélectionnez l'icône 📖 puis appuyez sur le bouton [FONCTION].
2. À l'aide du bouton [FONCTION], sélectionnez « PRÉDÉFINI » ou « PERSONEL » dans la liste puis confirmez à l'aide du même bouton.
3. Choisissez le type de l'aliment à cuire à l'aide du bouton [FONCTION] puis confirmez à partir du bouton [FONCTION].
4. À l'aide du bouton [FONCTION], choisir entre « FRAIS » ou « CONGELÉ » ou dans d'autres cas entre « ENTIER » ou « EN PIÈCE » et confirmer à l'aide du même bouton.
5. Sélectionnez la recette souhaitée à l'aide du bouton [FONCTION] puis confirmez à partir du bouton [FONCTION].
6. Lorsque la recette est sélectionnée, la page suivante s'affiche sur l'écran :



ROASTED TURKEY

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

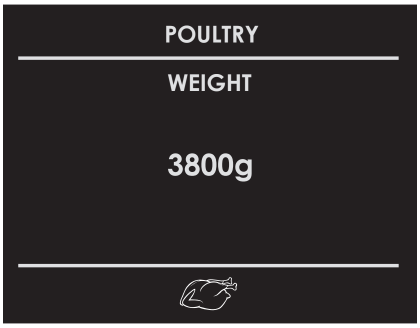
7. Pour démarrer la recette, confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].

   Au cours d'une recette, un certain nombre de messages sonores et visuels vous demanderont d'effectuer les opérations suivantes. Il vous suffit de suivre les instructions à l'écran.
8. À la fin de l'opération, le four s'éteint et un et signal sonore et visuel indique que la recette est terminée.

Enregistrement d'une recette personnalisée :

Une fois la recette sélectionnée, les paramètres « Temps » et « Poids » peuvent être modifiés et la recette peut être sauvegardée parmi les recettes « Personnelles ».

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

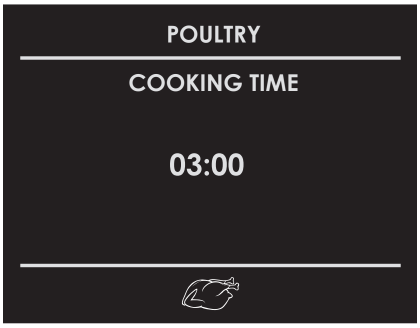


POULTRY

WEIGHT

3800g

3. Le four passe automatiquement au temps de cuisson. Pour modifier cette durée, utilisez le bouton [FONCTION] pour régler le temps de cuisson et confirmez en appuyant sur le même bouton.

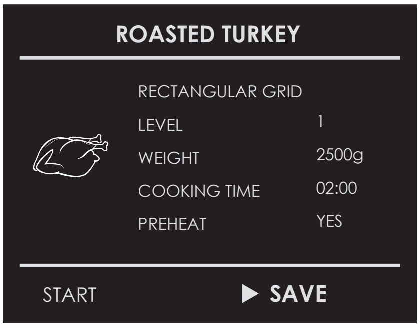


POULTRY

COOKING TIME

03:00

4. La recette peut alors être enregistrée dans la liste des recettes « PERSONNEL » en sélectionnant « ENREGISTRER » et en confirmant à l'aide du bouton [FONCTION].



ROASTED TURKEY

RECTANGULAR GRID
LEVEL 1
WEIGHT 2500g
COOKING TIME 02:00
PREHEAT YES

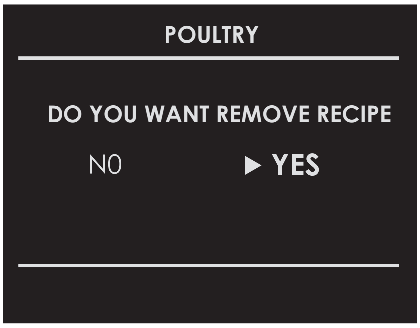
START ▶ SAVE

REMARQUE : Si les valeurs de temps et de poids sont modifiées et ne sont pas enregistrées immédiatement, à la fin de la recette, un message s'affiche pour vous demander si vous souhaitez l'enregistrer.

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

Annuler une recette personnalisée :

1. Pour supprimer une recette de la liste des recettes personnalisées, sélectionnez la recette.
2. Tournez le bouton ON/OFF vers la droite et sélectionnez le choix, puis confirmez avec le bouton [FONCTION].



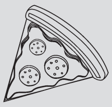
POULTRY

DO YOU WANT REMOVE RECIPE

N0 ▶ YES

19 - Pizza Pizzeria 350°C (sur certains modèles)

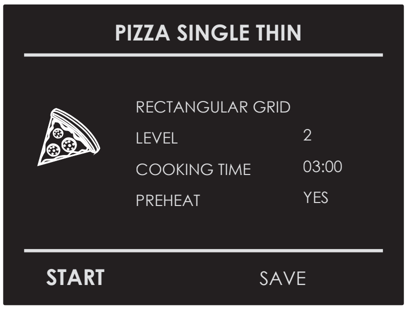
La PIZZA PIZZERIA 350˚C a été spécialement conçue pour que vous puissiez cuire des PIZZAS parfaites en quelques minutes.
Pour des résultats parfaits, sélectionnez le [PIZZA PIZZERIA 350°] pour accéder à cette recette spéciale. Une fois vos réglages effectués, les recettes PIZZA PIZZERIA 350˚C feront le reste, et atteignent environ 345 °C (650 °F) en allumant les éléments chauffants à 100 % de leur capacité.
À cette température, vous êtes assuré d'avoir une base croustillante et une bonne cuisson des garnitures de votre pizza, comme à la pizzeria.
Le secret d'une bonne pizza réside dans la simplicité d'une pâte bien levée, préparée et bien cuite : utilisez une petite quantité de garnitures de bonne qualité.

Liste des recettes	Type d'aliment	État de l'aliment	Liste des recettes	Informations affichées
PRÉDÉFINI OU PERSONNEL		PIZZA SIMPLE FINE	DURÉE DE CUISSON PROPOSÉE	TYPE D'ACCESSOIRE POSITION DU NIVEAU TEMPS DE CUISSON PRÉCHAUFFAGE REQUIS OUI/ NON)
		PIZZA SIMPLE ÉPAISSEUR		
		PIZZA DOUBLE FINE		
		PIZZA DOUBLE ÉPAISSEUR		
		PIZZA MULTI FINE		

Pizza	Poids de la pâte levée	Diamètre
FINE	180 gr	30 cm
ÉPAISSEUR	260 gr	30 cm

Sélection d'une recette « PIZZA PIZZARIA » déjà définie :

1. Démarrez le four et sélectionnez l'icône [PIZZA PIZZERIA 350°] puis confirmez avec le bouton [FONCTION].
2. À l'aide du bouton [FONCTION], sélectionnez « PRÉDÉFINI » ou « PERSONEL » dans la liste puis confirmez avec le même bouton.
3. Choisissez le type de pizza à cuire à l'aide du bouton [FONCTION] puis confirmez en appuyant sur ce même bouton.
4. Une fois que la recette a été sélectionnée, la page suivante s'affiche sur l'écran :



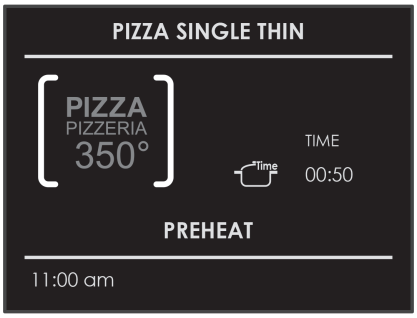
PIZZA SINGLE THIN

RECTANGULAR GRID
LEVEL 2
COOKING TIME 03:00
PREHEAT YES

Une fois qu'une recette a été sélectionnée, le paramètre « Durée » peut être modifié (de 01:00 min/sec à 59:59 min/sec) et la recette peut être enregistrée parmi les recettes « PERSONNEL » de la fonction PIZZA PIZZERIA 350°C. Si nécessaire, la recette enregistrée peut également être annulée.
Si la durée est modifiée et n'est pas enregistrée immédiatement, à la fin de la recette, un message s'affiche pour vous demander si vous souhaitez l'enregistrer.
(POUR PLUS DE DÉTAILS SUR LA FAÇON D'EXÉCUTER CES ÉTAPES, REPORTEZ-VOUS AUX INSTRUCTIONS DU PARAGRAPHE RECETTE).

5. Une fois confirmé avec le bouton [FONCTION], le four préchauffe et émet un bip lorsque cela est terminé, l'écran indiquera alors que c'est le bon moment pour mettre les pizzas.

   La cuisson démarre automatiquement lorsque vous fermez la porte et, à partir de ce moment et jusqu'à la fin, il n'y a pas d'autres paramètres ni aucun autre élément qui s'allume ; vous devez simplement suivre les instructions à l'écran.



PIZZA SINGLE THIN

TIME
00:50

PREHEAT

11:00 am

REMARQUE Après la première pizza, vous pouvez immédiatement continuer à cuire d'autres pizzas sans avoir à préchauffer. Si l'option sur demande est sélectionné, la recette est répétée, tandis que si vous appuyez sur OFF, la recette se termine.

Conseils pour une bonne pizza :

Compte tenu des températures élevées et du temps de cuisson court, nous vous recommandons d'insérer et de retirer les pizzas rapidement afin que la porte soit ouverte pendant une durée la plus courte possible et que la température ne baisse pas.

Une fois que le bip et l'écran indiquent que la cuisson est terminée, retirez immédiatement la pizza, car les temps de cuisson sont très courts et même quelques secondes peuvent avoir un effet significatif.

Le temps de cuisson peut être modifié en fonction du type de pâte et de pizza ; les changements doivent être effectués avec les boutons +/- avant d'appuyer sur le bouton de démarrage.

À la fin de la recette, il vous sera demandé si vous souhaitez l'enregistrer dans vos recettes personnelles.

PIZZA PAR GRILL

PIERRE DE FOUR (SI PRÉSENTE)

Insérez avant le préchauffage du four

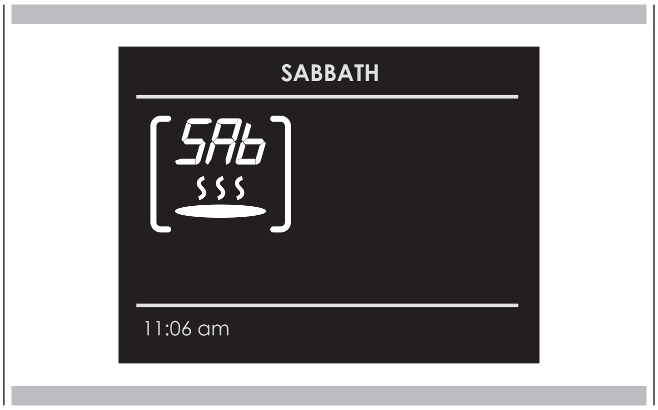
20 - Instructions pour le mode Shabbat (sur certains modèles)

La fonction Mode Shabbat de votre four est conforme aux lois juives. Cette fonction permet au four d'effectuer uniquement la fonction statique.
Lorsque la fonction Shabbat est sélectionnée, les fonctions suivantes sont désactivées :

- Éclairage du four
- Toutes les touches sauf ON/OFF et réglage de la température
- Fonction de sonde à viande
- Fonction de cuisson à durée déterminée
- Fonction de minuterie
- L'icône sur l'écran d'affichage est fixe et n'est pas animée comme dans le cas des modes de cuisson traditionnels.
- Écran d'affichage et avertissements sonores.

Pour régler la fonction Mode Shabbat, allumez le four
et sélectionnez la fonction Shabbat à l'aide du bouton [FONCTION] et confirmer avec le même bouton.

La fonction commence par afficher l'icône sur l'écran d'affichage.



REMARQUE La fonction dure au maximum 72 heures.
La température peut être réglée à tout moment entre 50 °C(120 °F) et 290 °C (550 °C) avec un préréglage de 60 °C(140 °F).
La fonction peut être désactivée à tout moment en appuyant sur le bouton OFF.

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

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que la porte est en position fermée avant le début du cycle d'autonettoyage, dans le cas contraire le verrouillage automatique de la porte ne sera pas effectué. Voir les paragraphes qui suivent.

Autonettoyage du four

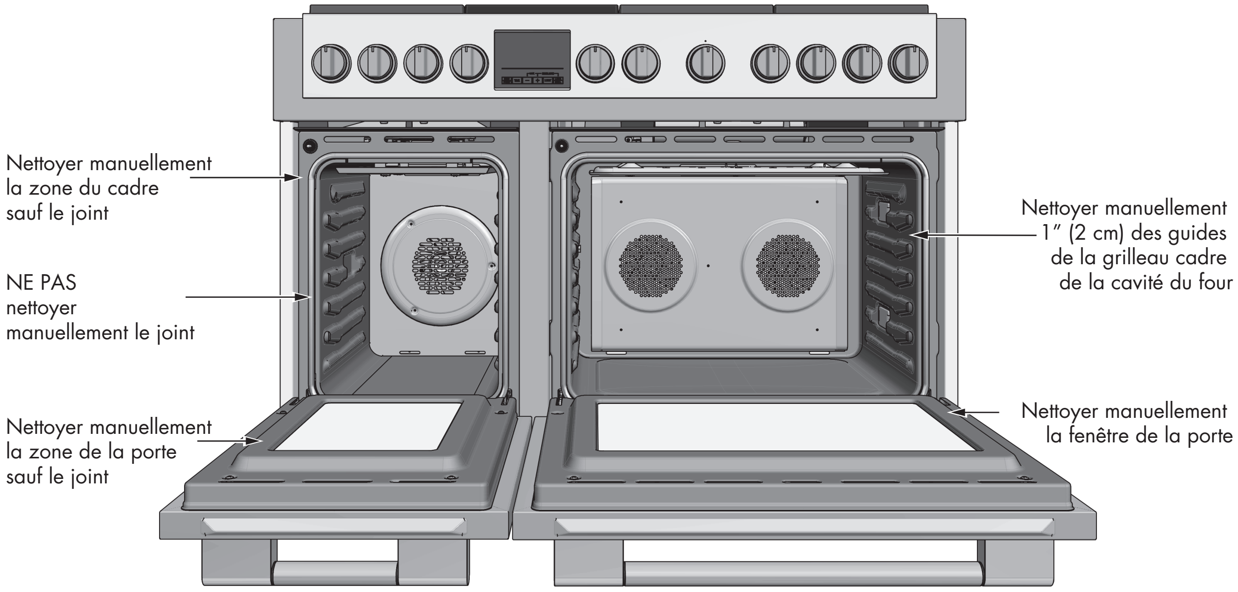
Ce four dispose d'une fonction d'autonettoyage par pyrolise qui élimine le besoin de réaliser un lavage manuel, difficile et long, de l'intérieur du four. Pendant l'autonettoyage, le four utilise une température très élevée (env. 860 °F/460 °C) pour brûler la saleté et la graisse alimentaires.

- Ne pas utiliser la plaque de cuisson pendant le cycle d'autonettoyage du four.
- Un seul four à la fois peut être réglé sur Autonettoyage.
- Il est courant de voir de la fumée et/ou une flamme occasionnelle pendant le cycle d'autonettoyage, en fonction de la teneur et de la quantité de saleté restant dans le four. Si une flamme persiste,
- éteignez le four et laissez-le refroidir avant d'ouvrir la porte pour essuyer la saleté alimentaire en excès.
- La serrure de porte est automatiquement activée après avoir sélectionné le cycle d'autonettoyage. L'icône « CADENAS » apparaît à l'écran. Cela garantit que la porte ne peut pas être ouverte lorsque l'intérieur du four est à des températures de nettoyage.
- Le voyant du four ne fonctionne pas pendant ce mode.
- Pendant l'autonettoyage, la cuisine doit être bien ventilée pour aider à éliminer les odeurs liées à l'autonettoyage. Les odeurs diminueront avec l'utilisation.
- La durée préréglée pour le nettoyage est de trois heures.
- Le mode s'arrête automatiquement à la fin des heures de nettoyage.
- Lorsque la température du four tombe à une température non dangereuse, le verrouillage automatique de la porte se désactive et la porte peut être ouverte.

Préparation du four pour l'autonettoyage

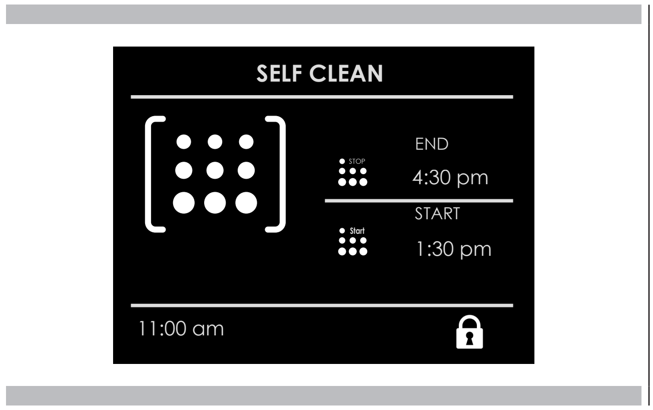
1. Retirez tous les plats et les ustensiles de cuisson.
2. Retirez les grilles de four qui ne sont pas en porcelaine. Si des grilles chromées sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles perdront définitivement leur finition brillante et passeront à une finition sombre et terne.
3. Essuyez tout déversement de liquide et de graisse avec des essuie-tout.

   L'excès de graisse provoquera des flammes et de la fumée à l'intérieur du four pendant l'autonettoyage.
4. Consultez l'illustration ci-dessous. Certaines zones du four doivent être nettoyées à la main avant le début du cycle. Elles ne seront pas assez chaudes pendant le cycle de nettoyage pour que la saleté brûle. Utilisez une éponge savonneuse ou un laveur en plastique. Nettoyez à la main le bord de la porte du four, le cadre avant du four et jusqu'à 2 à 3 cm (1-½ ") à l'intérieur du cadre avec du détergent et de l'eau chaude. Ne frottez pas le joint sur le four. Nettoyez à la main la fenêtre de la porte du four. Rincez soigneusement toutes les zones puis séchez.
5. Assurez-vous que les lumières intérieures du four sont éteintes et que les ampoules et les couvercles des lentilles sont en place.


Nettoyer manuellement la zone du cadre sauf le joint
NE PAS nettoyer manuellement le joint
Nettoyer manuellement la zone de la porte sauf le joint
Nettoyer manuellement 1" (2 cm) des guides de la grilleau cadre de la cavité du four
Nettoyer manuellement la fenêtre de la porte

Pour régler le mode d’autonettoyage

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF et sélectionnez l’icône ▦ puis confirmez avec le même bouton.
2. Un message s’affiche à l’écran pour retirer tous les objets ou accessoires du compartiment.
3. Appuyez sur le bouton [FONCTION] pour démarrer le verrouillage de la porte et le cycle de nettoyage.
4. Le temps de nettoyage est affiché automatiquement, sa valeur standard est de 3 heures.



5. À la fin de la durée programmée pour le nettoyage, le four s’éteindra automatiquement.

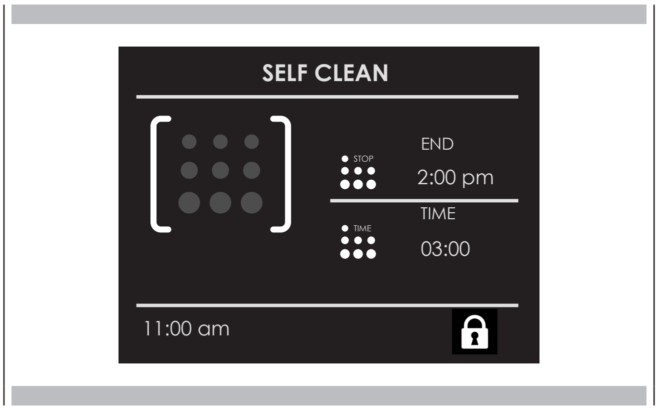
- Pour arrêter le mode de nettoyage à tout moment, appuyez sur le bouton ON/OFF.
- Le cycle d’autonettoyage ne peut pas être sélectionné si la porte est ouverte.
- Si la porte est en position ouverte alors que la fonction a déjà été sélectionnée et que le bouton [FONCTION] est actionné, le cadenas ne bouge pas, l’icône « CADENAS » clignote jusqu’à ce que la porte soit fermée et que le moteur du verrou s’arrête. Lorsque le message « CADENAS FERMÉ » est affiché, la porte ne peut pas être ouverte.
- Vérifiez que la porte a été verrouillée, si la porte ne se verrouille pas, appuyez sur le bouton ON/OFF et ne démarrez pas l’autonettoyage ; contactez le service de maintenance.
- N’essayez pas d’ouvrir la porte pendant que le cycle de nettoyage est en cours et que la porte est verrouillée.

Pour régler le mode d’autonettoyage

1. Pour modifier le réglage à partir de 3 heures, sélectionnez 2 heures en cas de légères salissures immédiatement après le démarrage.
2. Pour modifier les durées, tournez le bouton [FONCTION] vers la DROITE et sélectionnez l’icône ☞, (les durées clignoteront), utilisez le bouton [FONCTION] pour modifier la valeur, puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].
3. Les minutes clignotent automatiquement, utilisez le bouton [FONCTION] pour modifier la valeur, puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].

Pour retarder le début du nettoyage

1. Suivez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. Appuyez sur l’icône ☞ et vérifiez que « l’HEURE D’ARRÊT » s’affiche à l’écran. Les heures commences à clignoter, utilisez le bouton [FONCTION] pour modifier la valeur, puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].
3. Les minutes clignotent automatiquement, utilisez le bouton [FONCTION] pour modifier la valeur, puis confirmez en appuyant sur le bouton [FONCTION].



4. Lorsque le délai expire, l’autonettoyage commence.
5. À la fin de la durée programmée pour le nettoyage, le four s’éteindra automatiquement.

⚠ ATTENTION

Gardez à l’esprit que la porte du four restera verrouillée jusqu’à ce qu’elle soit suffisamment sécurisée pour s’ouvrir. Le symbole de verrouillage disparaît de l’écran lorsque la serrure de la porte est désactivée.
Vous devrez toujours faire preuve de prudence lorsque la serrure de porte est désactivée, car l’intérieur du four peut encore être chaud.

Une fois le cycle d’autonettoyage terminé, le contrôle du four surveille la température interne et les messages suivants s’affichent :

- De 460 °C/860 °F à 270 °C/518 °F = « Fin de l’autonettoyage »
- De 270 °C/518 °F à 50 °C/122 °F= « Nettoyage en attente »
- De 50 °C/122 °F à 25 °C/77 °F= « Élimination des résidus » (appuyez sur la touche ON/OFF pour effacer le message).

Vous pouvez remarquer un résidu de cendre en poudre dans le fond du four après l’autonettoyage. Cette situation est normale. Utilisez un chiffon humide ou une éponge pour essuyer le résidu une fois que le four se refroidit.

Conseils d’autonettoyage :

Si de la saleté reste dans le four une fois le cycle d’autonettoyage terminé, vous pouvez répéter le cycle si vous le souhaitez.
Autonettoyez le four régulièrement pour éviter une accumulation excessive de saleté.
Cela améliorera le fonctionnement du cycle d’autonettoyage et réduira la fumée et les odeurs.

Verrouillage automatique de la porte pendant le cycle de pyrolyse

Pour des raisons de sécurité, la porte est verrouillée automatiquement dès que le mode d'autonettoyage est sélectionné. La porte est également déverrouillée automatiquement lorsque la durée de nettoyage est écoulée, mais seulement après que la température soit tombée en dessous du seuil de sécurité.

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

Le symbole du verrou (▶🔒) sur l'écran est :

ON	Lorsque la porte est complètement verrouillée
OFF	Lorsque la porte est complètement déverrouillée
CLIGNOTEMENT	Lorsque le mécanisme de verrouillage est en mouvement ou en attente d'une commande par la commande électronique. ou en attente d'une commande par la commande électronique. (Après l'autonettoyage, le symbole clignote jusqu'à ce que la température soit sécurisée et que la porte soit déverrouillée).

Maintenance autonome Retrait de la porte du four

⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four est froid et l'alimentation du four a été coupée avant de retirer la porte. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utilisez vous deux mains pour retirer la porte du four.

La porte est en verre. Manipulez-la avec précaution pour éviter de la casser.

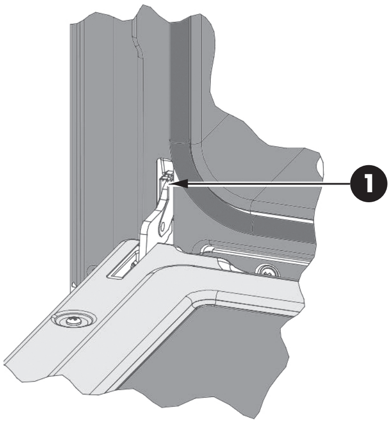
- Saisissez uniquement les côtés de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée car elle peut basculer dans votre main et causer des dommages ou des blessures.
- Ne pas saisir la porte du four fermement et correctement peut entraîner des blessures corporelles ou endommager le produit.

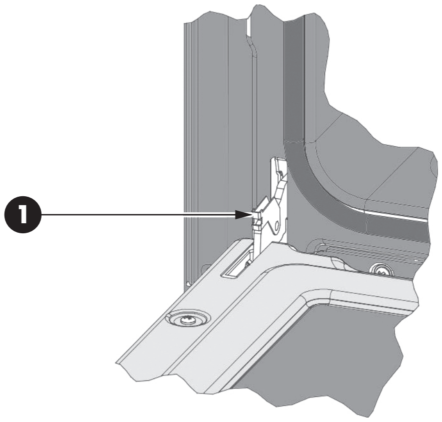
Pour retirer la porte

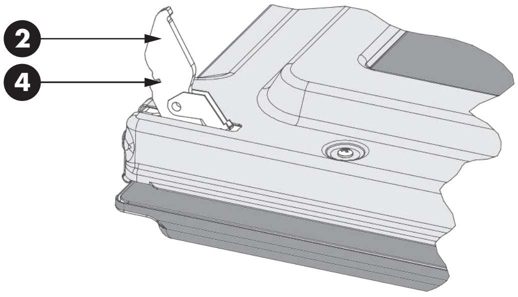
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez le support de la charnière (1).
3. Maintenez fermement la porte des deux côtés en utilisant vos deux mains puis fermez la porte.
4. Tenez-la fermement ; la porte est lourde.
5. Placez la porte dans un endroit pratique.

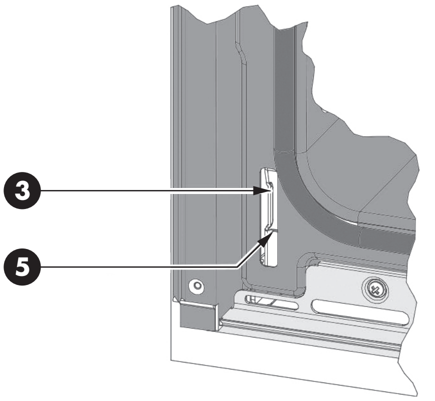
Pour remplacer la porte

1. Insérez les bras supérieurs (2) des deux charnières dans les fentes (3). Les encoches (4) doivent s'accrocher sur les bords (5).
2. Déplacez les supports de la charnière (1) vers le bas pour les remettre en position.
3. Fermez et ouvrez lentement la porte pour vous assurer qu'elle est bien en place.









24 - Remplacement d’une lampe du four

- Chaque four est équipé de trois lampes halogènes situées dans les parois latérales du four.
- Les lumières s’allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est en cycle de cuisson.
- Les lumières du four ne sont pas allumées pendant l’AUTONETTOYAGE.
- Chaque ensemble d’éclairage se compose d’une lentille amovible, d’une ampoule ainsi que d’un boîtier de prise d’éclairage qui est fixé en place. Voir la figure sur cette page.
- Le remplacement de l’ampoule est considéré comme un article de maintenance périodique.

Pour remplacer une ampoule

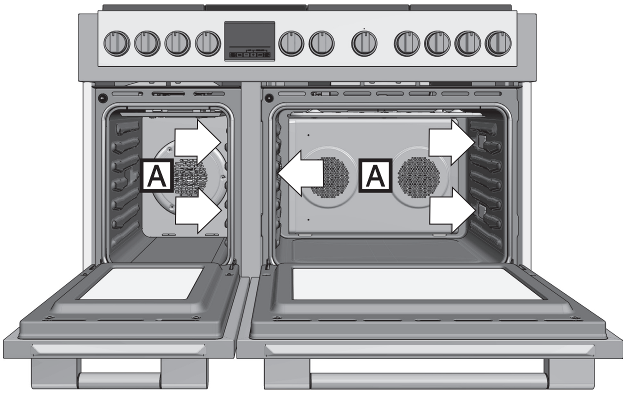
1. Lisez l’AVERTISSEMENT sur cette page.
2. Coupez l’alimentation au niveau de l’alimentation principale (fusible ou disjoncteur).
3. Retirez la lentille à prendre entre la vis et le verre à l’aide d’un tournevis.
4. Retirez l’ampoule de sa prise en la tirant.
5. Remplacez l’ampoule par une neuve. Évitez de toucher l’ampoule avec les doigts car les huiles des mains peuvent endommager l’ampoule lorsqu’elle devient chaude.
6. L’ampoule est halogène : utilisez-en une du même type en vérifiant sa tension et sa puissance.
7. Replacez la lentille.
8. Replacer les supports des grilles s’ils sont fournis avec le modèle de four.

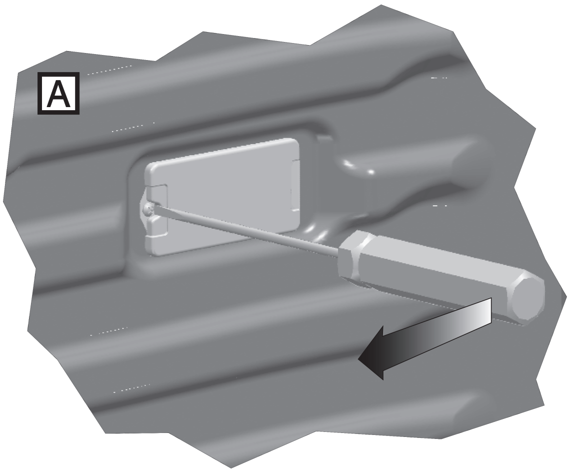
Rallumez l’alimentation au niveau de l’alimentation principale (fusible ou disjoncteur).

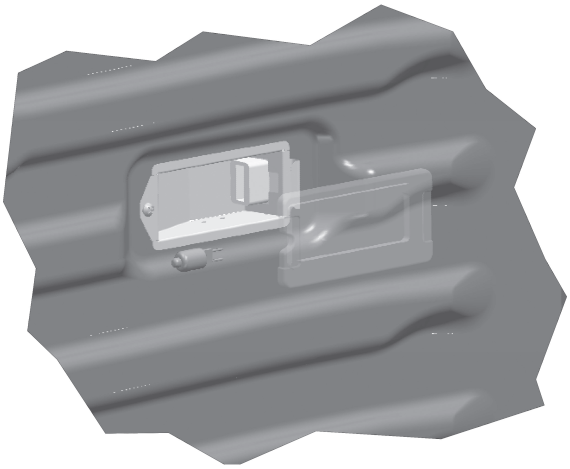
⚠ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que le four et les lumières soient froids et que l’alimentation du four a été coupée avant de remplacer la ou les ampoules d’éclairage. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- Les lentilles doivent être en place lors de l’utilisation du four.
- Les lentilles servent à protéger l’ampoule pour éviter qu’elle ne se casse.
- Les lentilles sont fabriquées en verre. Manipulez-la avec précaution pour éviter de la casser. Du verre cassé pourrait causer une blessure.

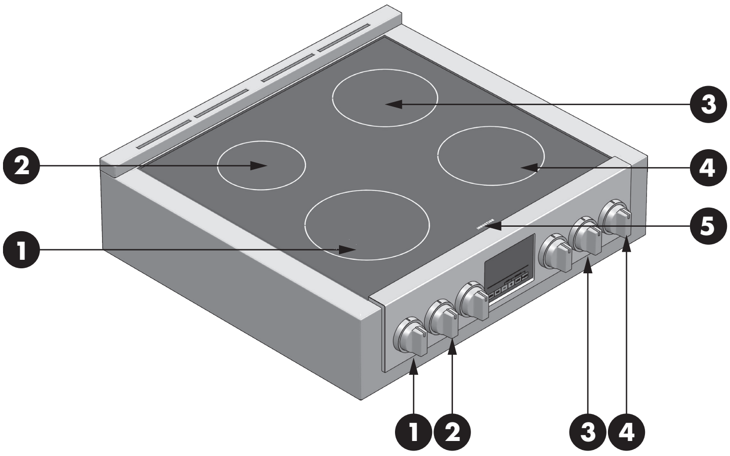
ÉCLAIRAGE DU FOUR





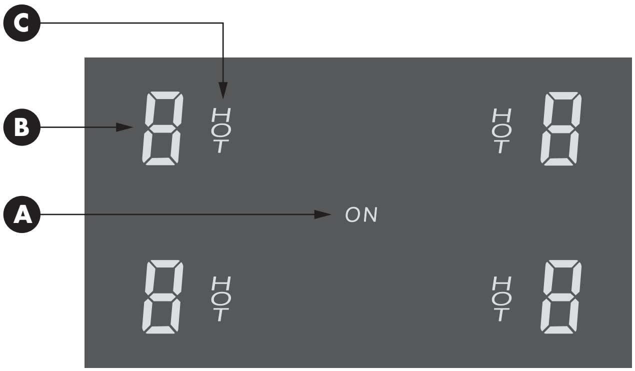


CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON 30″



Position 1	2300W (Boost 3700W) 9″	(230mm)	élément d'induction et de commande
Position 2	1400W (Boost 2200W) 6″ ½	(165mm)	élément d'induction et de commande
Position 3	1850W (Boost 3000W) 7″ ¾	(200mm)	élément d'induction et de commande
Position 4	1850W (Boost 3000W) 7″ ¾	(200mm)	élément d'induction et de commande
Position 5	Écran timer		

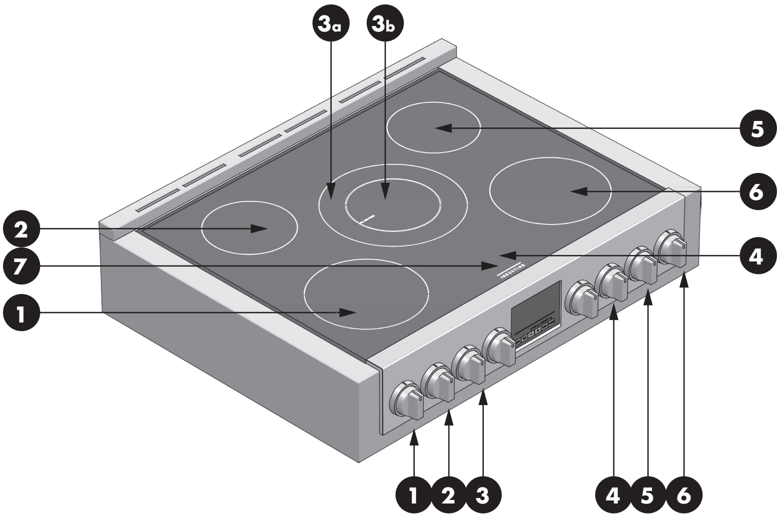
INDICATIONS DE L'UNITÉ D'AFFICHAGE



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

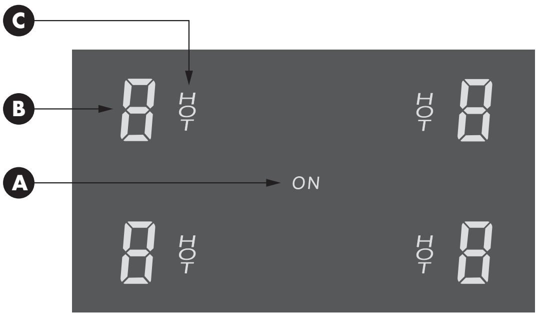
REMARQUE : Les niveaux de puissance sont indicatifs et peuvent varier en fonction du récipient de cuisson utilisé ou des réglages effectués.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON 36″



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

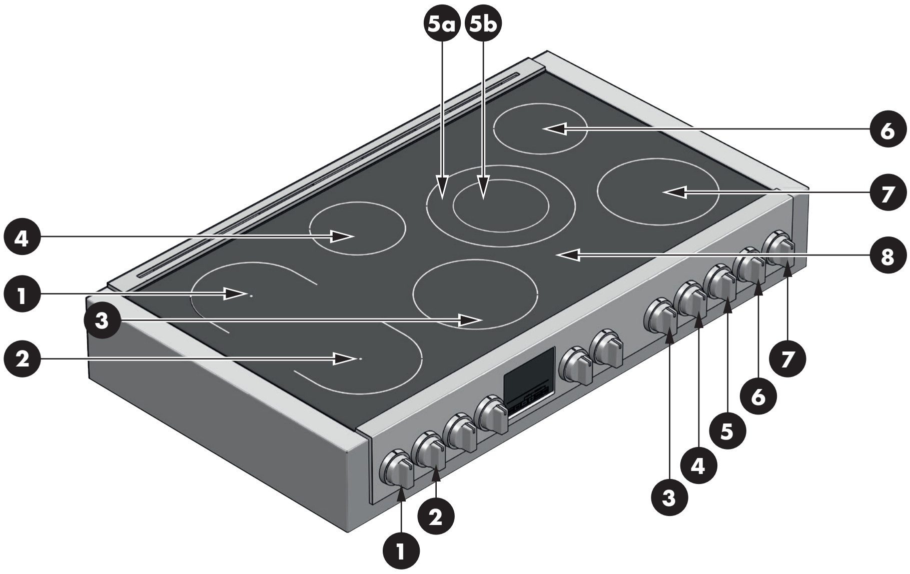
INDICATIONS DE L'UNITÉ D'AFFICHAGE



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

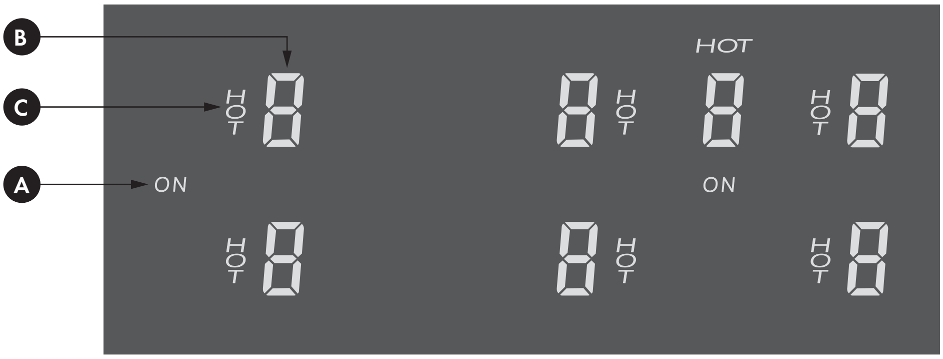
REMARQUE : Les niveaux de puissance sont indicatifs et peuvent varier en fonction du récipient de cuisson utilisé ou des réglages effectués.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON 48″ PONT



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

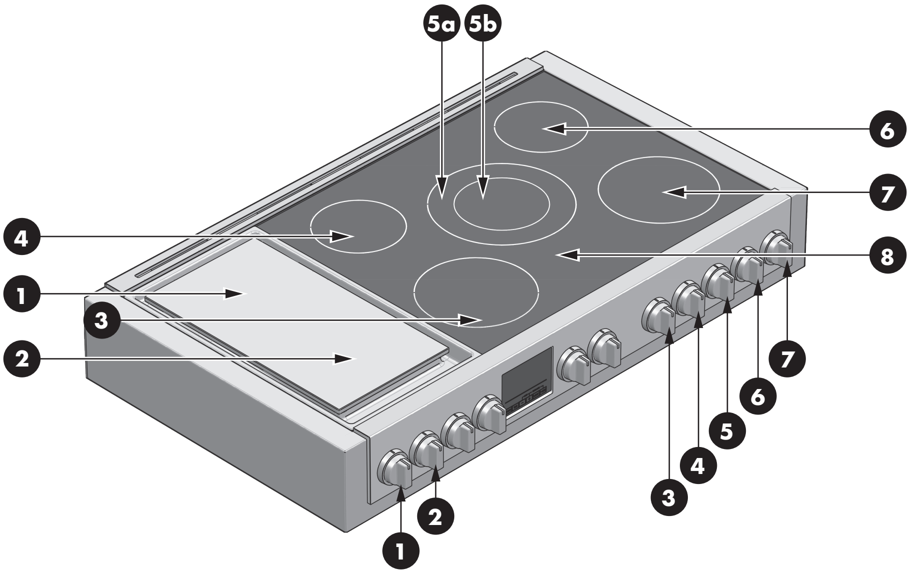
INDICATIONS DE L'UNITÉ D'AFFICHAGE



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

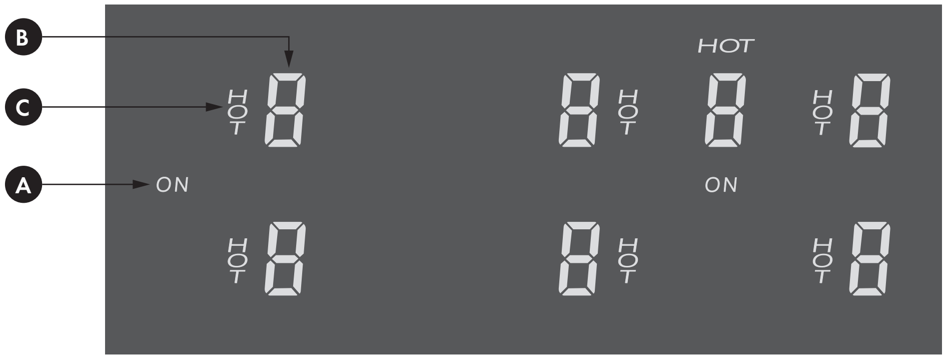
REMARQUE : Les niveaux de puissance sont indicatifs et peuvent varier en fonction du récipient de cuisson utilisé ou des réglages effectués.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON 48” PLAQUE CHAUFFANTE



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

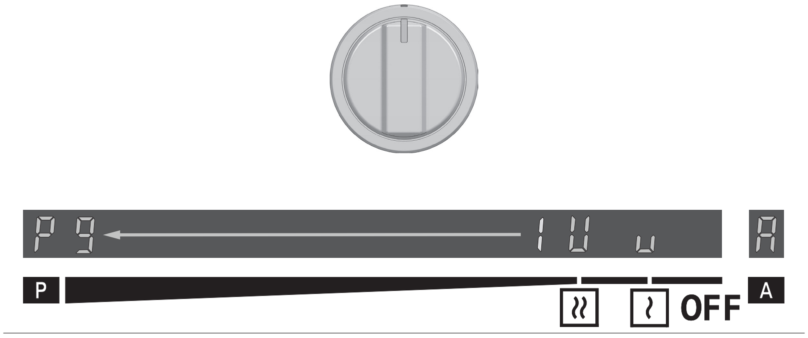
INDICATIONS DE L’UNITÉ D’AFFICHAGE



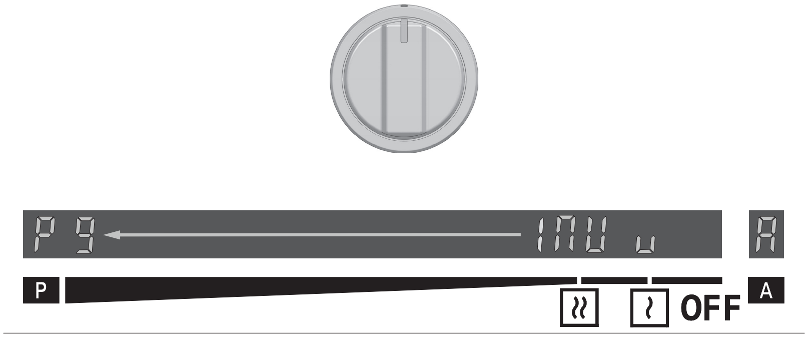
A – Affichage ON
B – Affichage niveau de puissance
C – Affichage chaleur résiduelle

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

RÉGLAGE ÉLÉMENTS ET SYSTÈME DE COMMANDE



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



Boutons de commande et réglage du niveau de puissance

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

FONCTION TIMER (UNIQUEMENT POUR 36”)

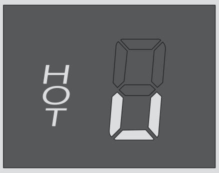
Réglage fonction timer

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

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

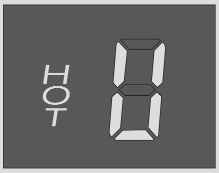
Réglage du timer

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



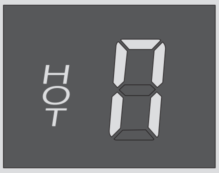
Fonction de fusion

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



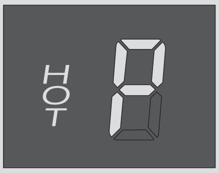
Fonction de réchauffement

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



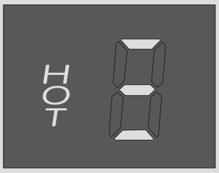
Fonction mijoter - uniquement disponible sur le pont ou la plaque chauffante (zones les plus à gauche) de la gamme 48"

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



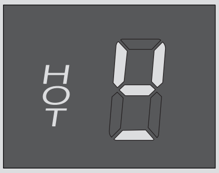
Fonction Booster

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



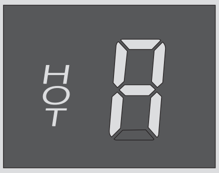
Fonction pont

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



Fonction de reconnaissance de casserole

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



Fonction de temps de chauffe automatique

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

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

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

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

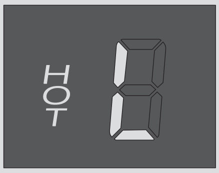
Pour activer la fonction de temps de chauffe automatique, appuyez et tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position "A" sur le bouton (vous sentirez une résistance de retour élastique). Maintenez-le sur "A" jusqu'à ce que le symbole "A" s'affiche sur l'affichage de l'inductance que vous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

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

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

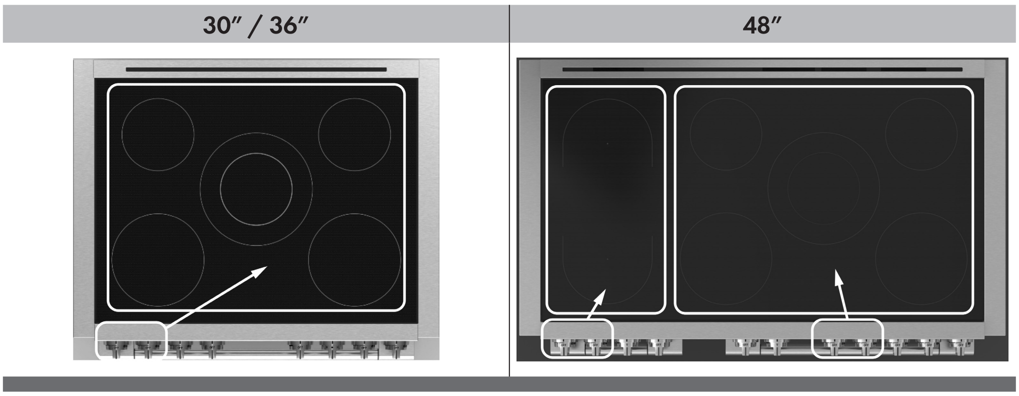
Chauffe automatique

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



Fonction verrouillage

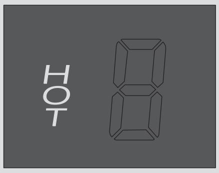
Le dispositif de verrouillage protège l’appareil d’une utilisation accidentelle ou inappropriée. Avec toutes les zones de cuisson éteintes, appuyez et tournez simultanément deux boutons dans le sens inverse en position de surenroulement “A”. Il est nécessaire de les maintenir dans cette position pendant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


30″ / 36″

48″

Pour désactiver la fonction verrouillage, répéter la même procédure que pour l’activation. Après le déverrouillage, reporter tous les boutons à la position zéro (s’il y en avait dans une position différente de zéro). Le verrou est ainsi désactivé et les commandes peuvent être utilisées.

REMARQUE : Si les boutons ne sont pas maintenus dans la position OWL pendant un temps suffisant, le dispositif de verrouillage ne va pas s’activer ni s’afficher. Si les boutons sont maintenus dans cette position pendant plus de 30 secondes, l’entrée est considérée invalide et un message d’erreur « Utilisation permanente de la touche » s’affiche (symbole flash).



Indication de chaleur résiduelle

La surface des zones de cuisson peut rester très chaude même une fois éteintes. Pour empêcher que les utilisateurs ne se brûlent, cette situation est indiquée sur la base de la mesure de chaleur résiduelle effectuée par le capteur de température de chaque zone de cuisson induction.

Quand la température mesurée s’abaisse au-dessous de 60°C / 140°F, le symbole indiquant que la surface est chaude disparaît.

Les cuissons qui traditionnellement étaient au bain-marie, par exemple les crèmes, les sauces, le chocolat etc. peuvent être éliminées en cuisinant directement dans le récipient, grâce au réglage parfait de la puissance et à la distribution uniforme de la température du système a induction.

Il est possible d'utiliser la fonction de « Booster ! » avec de l'eau et des soupes jusqu'à avant qu'elles ne soient sur le point du bouillir, tout de suite après, il faut passer à un niveau plus bas pour éviter d'avoir trop de vapeur et en plus pour épargner de l'énergie.

Lorsque vous cuisinez des fritures, il faut réchauffer l'huile au niveau de puissance maximale, en passant ensuite à un niveau intermédiaire au moment d'introduire les aliments dans la casserole.

Utilisez toujours des poêles et des casseroles toujours équipées de leur couvercle correspondant.

Réduisez un temps la puissance sélectionnée dans la zone de cuisson, dans le cas de l'eau, elle ne doit pas bouillir trop longtemps inutilement.

Choisissez toujours des contenants de dimensions appropriées à la quantité de nourriture cuisiner un complètement plein consomme beaucoup d'énergie.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, il est conseillé d'utiliser des casseroles et des poêles métalliques à fond plat, assurez-vous que le fond de la casserole corresponde à la zone de cuisson indiquée sure le verre.

Pour gagner de l'énergie, cuisinez vos légumes et vos pommes de terre avec peu d'eau. Evitez de réchauffer à vide les casseroles sinon elles pourraient s'endommager et abimer également la zone de cuisson en verre.

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

Traitement de la plaque chauffante

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

Entretien de la plaque chauffante

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

ATTENTION

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

CAUTION

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

Fonctionnement de la plaque chauffante

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

Conseils pour la cuisson

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

Température de la plaque chauffante pour la cuisson

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

Voici quelques suggestions pour tirer le meilleur parti de votre plancha. Semblable au raisonnement derrière la fonction de temps de chauffage automatique pour les inducteurs individuels ; nous vous suggérons d'utiliser le niveau 9 pour chauffer rapidement la plaque chauffante à la température souhaitée à laquelle vous souhaitez finalement cuisiner. Si vous avez déjà cuisiné au gaz, vous connaissez déjà cette technique qui consiste à préchauffer votre poêle à un réglage plus élevé, puis à réduire la flamme au moment d'ajouter des huiles et des aliments pour la cuisson.

Le tableau ci-dessous indique le temps qu'il faudra pour chauffer la plaque chauffante à une température particulière lorsqu'elle est réglée sur 9 par rapport à lorsqu'elle est simplement réglée sur la température de cuisson.

Nous déconseillons fortement de laisser la plaque chauffante réglée sur 9 au-delà du temps de réglage 5 du tableau de 5 min 30 sec. Cuire sur une plaque chauffante trop chaude brûlera en fait les aliments (plutôt que de les saisir ou de les cuire) et amènera les huiles de cuisson au-delà de leur point de fumage, ce qui entraînera des aliments au goût médiocre.

Reportez-vous au point de fumage pour les différentes huiles de cuisson et utilisez-les avec les réglages de la plaque chauffante en conséquence :

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

Tableau de cuisson au gril

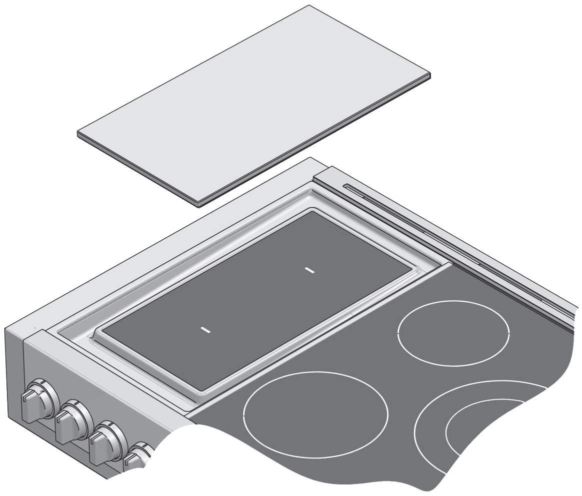
Food	°F	°C
Eggs	250 - 300	121 - 149
Bacon	325 - 350	163 - 177
Pancakes	375 - 450	191 - 232
French Toast	425	218
Fish Fillets	300	149
Vegetables	300	149
Burgers	350	177
Steaks	350	177

⚠ ATTENTION

Après chaque cuisson veillez à vider et nettoyer la tranchée.
Avant le nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la plaque chauffante est froide.

1. Retirez la plaque chauffante et nettoyez-la conformément à la section de nettoyage.
2. Replacez la plaque chauffante en faisant attention à la position correcte.
3. Allumez la plaque chauffante.

VUE ÉCLATEE DU GRIL-BRÛLEUR



Utilisation des inducteurs sans la plancha en place

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

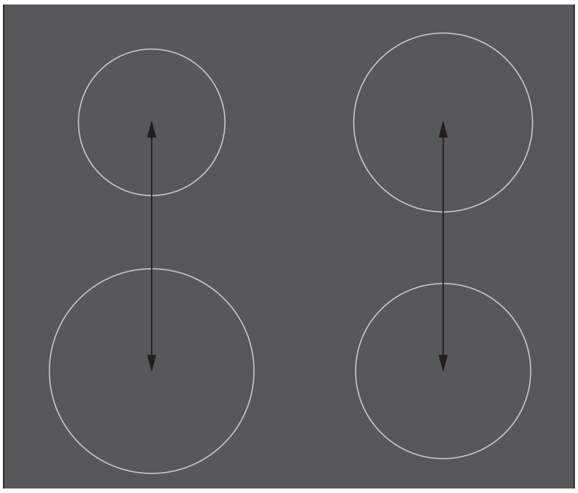
Avant d’utiliser la table de cuisson pour la premiere fois

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

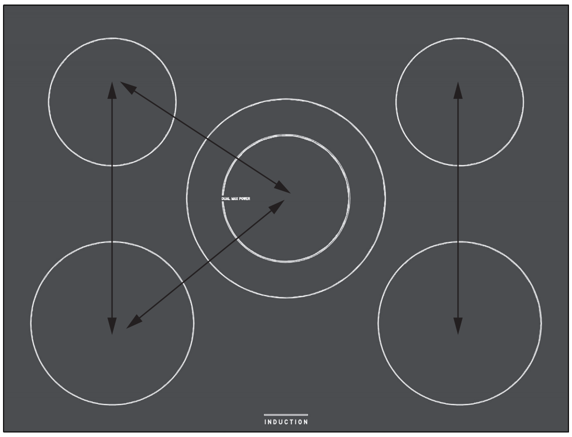
Partage de puissance

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

30”



36”



⚠ IMPORTANT

Extinction automatique

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

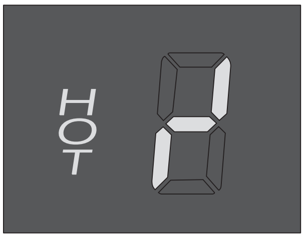
⚠ IMPORTANT

Statut de surchauffe de la zone de cuisson

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

Utilisation permanente des touches

MESSAGE D’ERREUR



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

Batterie de cuisine « bruyante »

Lors de l’utilisation d’éléments adjacents avec un certain niveau de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir entre eux et produire un faible sifflement ou un « bourdonnement » intermittent. Les récipients qui recouvrent entièrement le cercle de l’élément produiront moins de bruit. Un faible bruit de « bourdonnement » est normal, notamment avec une puissance élevée. Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en diminuant ou en augmentant le niveau de puissance de l’un ou de l’ensemble des éléments.

Moins il y a de matériau ferreux dans un ustensile de cuisson, plus il sera bruyant et moins efficace - au point que l’ustensile de cuisson peut ne pas être détecté par intermittence ou pas du tout. Essayez d’éviter les ustensiles de cuisine « compatibles avec l’induction » qui sont « revêtus ».

Très peu de matériaux à la base de la batterie de cuisine contiennent le matériau ferreux nécessaire au fonctionnement efficace d’une table de cuisson à induction. La batterie de cuisine idéale serait en acier inoxydable massif ou en fonte (peut être émaillée).

Si vous rencontrez des difficultés avec une casserole ou une poêle en particulier,

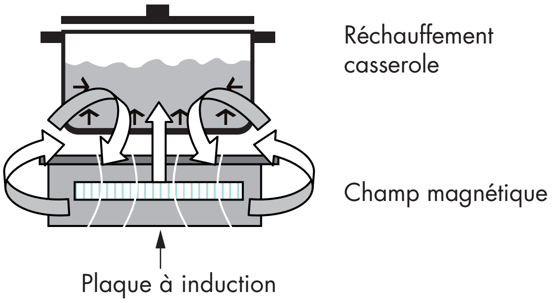
testez le même inducteur à l’aide d’une casserole ou d’une casserole entièrement en acier inoxydable ou en fonte. Si la casserole / poêle en acier ou en fonte fonctionne bien, le problème vient de vos autres ustensiles de cuisine, pas de l’appareil.

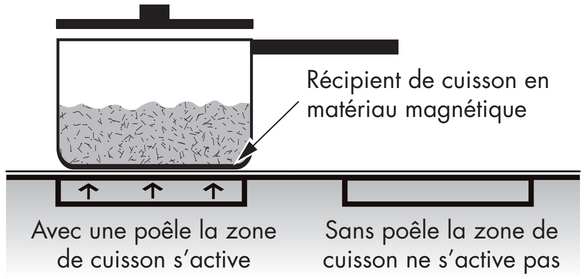
Les ustensiles de cuisine antiadhésifs sont terribles à l’induction, car les ustensiles de cuisine antiadhésifs sont principalement en aluminium, ce qui n’est pas compatible avec l’induction.

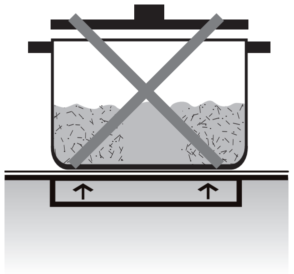
Plus il y a de matériaux ferreux dans la batterie de cuisine, plus la table de cuisson fonctionnera mieux et plus silencieusement.

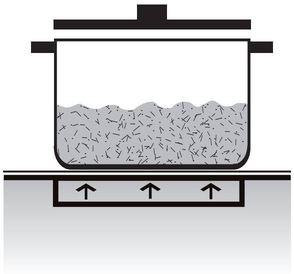
Comment fonctionne la chauffage

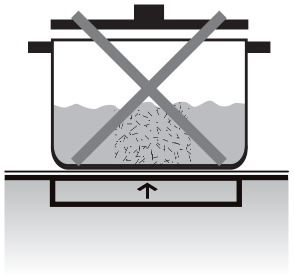
A l'intérieur d'une table à induction, se trouve un circuit électrique qui alimente et qui commande une bobine.
Elle créée un champ magnétique qui s'active au contact des récipients de cuisson adaptés **(matériau magnétique)**.
La casserole posée se réchauffe instantanément, tandis que la table reste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

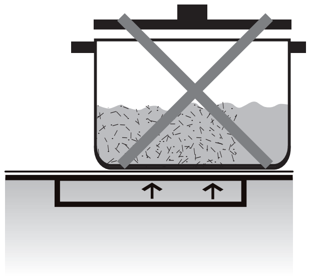



Récipient de cuisson en matériau magnétique
Avec une poêle la zone de cuisson s'active
Sans poêle la zone de cuisson ne s'active pas









Utilisation des casseroles

⚠ ATTENTION

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

Limitation de la durée de fonctionnement

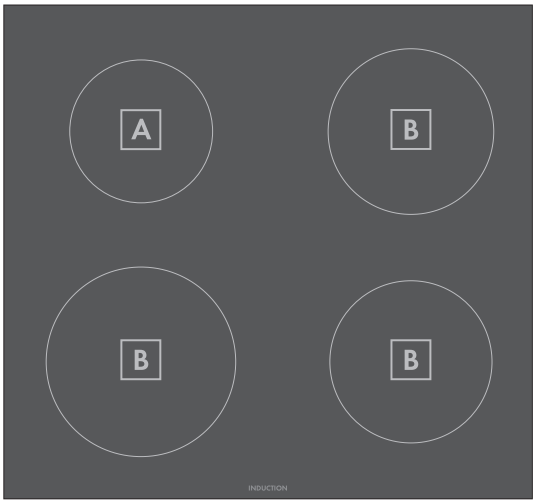
Les appareils à induction Fulgor Milano sont tous dotés de temporisations de sécurité (limitation du temps de fonctionnement ou OTL) sur les zones de cuisson à induction. Le tableau suivant montre les différents OTL pour chaque inducteur avant la temporisation en fonction du niveau de puissance choisi. (S'applique également aux zones pontées ou à la plaque de cuisson à induction, selon le modèle). Il est donc possible de laisser mijoter plus longtemps, pendant la nuit, sur les réglages 1, 2 ou 3.

OTL – Limitation de la durée de fonctionnement

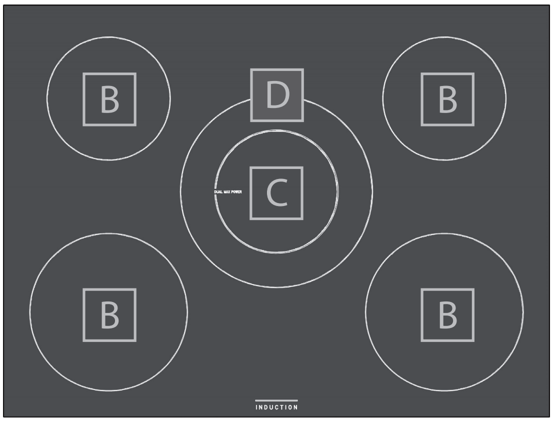
Niveau	Spécifications [h]	**Délai d'attente U&C [h:m]**
Faible	2	**02:00**
1	18	**18:00**
2	18	**18:00**
3	18	**18:00**
4	5,0	**05:00**
5	4,0	**04:00**
6	1,5	**01:30**
7	1,5	**01:30**
8	1,5	**01:30**
9	1,5	**01:30**

ZONES DE CUISSON

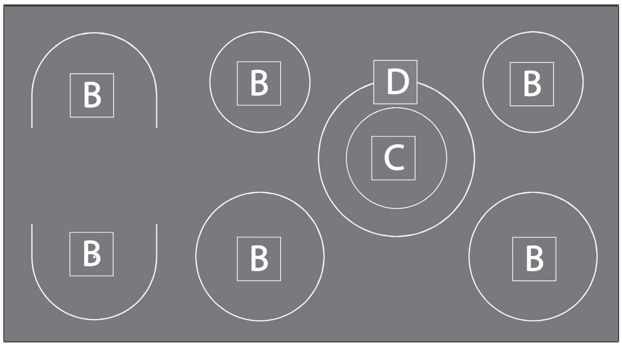
30″



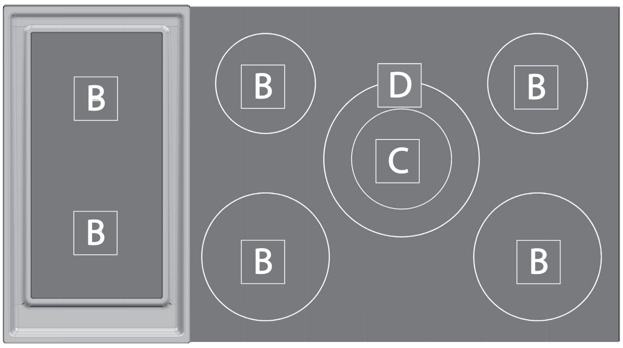
36″



48″ PONT



48″ PLAQUE CHAUFFANTE



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

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

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

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

Comment utiliser le tableau de nettoyage du four

1. Repérez le numéro de la pièce à nettoyer sur l'illustration de cette page.
2. Trouvez le nom de la pièce dans le tableau.
   - Utilisez la méthode de nettoyage indiquée dans la colonne de gauche si le four a une finition en émail coloré.
   - Utilisez la méthode de nettoyage indiquée dans la colonne de droite si le four est en acier inoxydable.
3. Faites correspondre la lettre avec la méthode de nettoyage indiquée à la page suivante.

LISTE DES PIÈCES

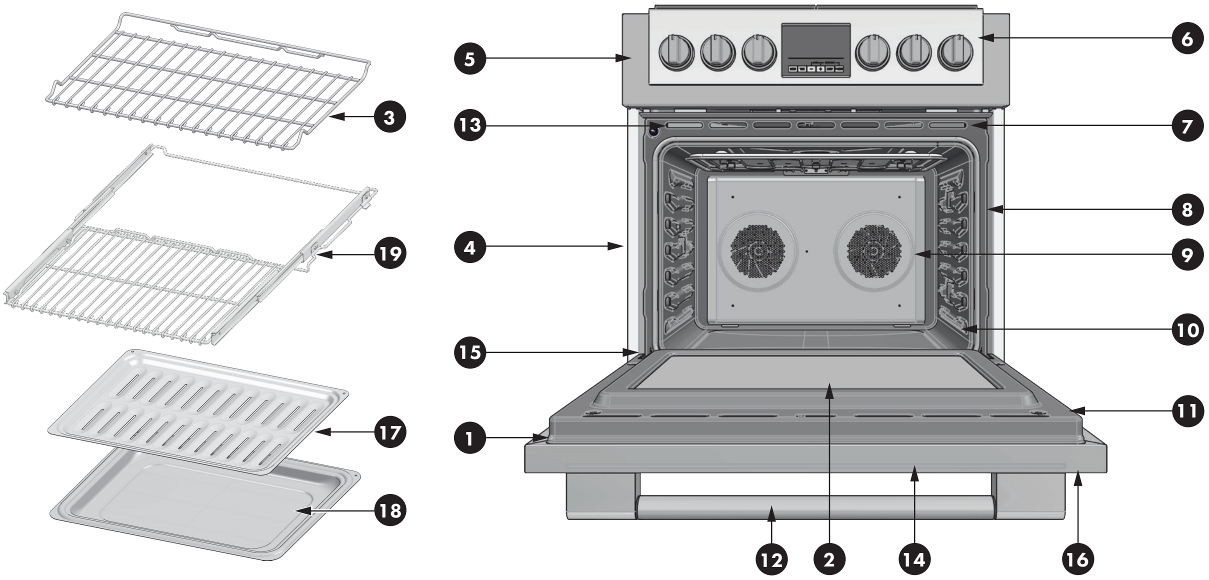


Tableau de nettoyage

Pièce		Méthode de nettoyage		Pièce		Méthode de nettoyage	
		En émail	**Acier inoxydable**			**En émail**	**Acier inoxydable**
1	Cadre de la porte	D	G	11	Porte intérieure du four	E	E
2	Fenêtres intérieures de la porte	F	F	12	Poignée de la porte	G	G
3	Grilles amovibles du four	A ou E	A ou E	13	Évent de refroidissement de la porte	E	E
4	Ajustement de la glissière	G	G	14	Avant de la porte	C&D	C&G
5	Ajustement du panneau de contrôle	G	G	15	Ajustement du four	D	D
6	Panneau de contrôle	D	G	16	Bouchons	D	G
7	Évents de refroidissement du four	D	D	17	Grille de cuisson	E	E
8	Châssis avant du four	E	E	18	Partie inférieure de la grille de cuisson	E	E
9	Cavité du four	E	E	19	Grille extensible	A	A
10	Joint en maille	B	B				

L’ensemble du four peut être nettoyé en toute sécurité à l’aide d’une éponge savonneuse, puis rincé et séché. S’il reste de la saleté tenace, suivez les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.

- Utilisez toujours le nettoyant le plus doux qui fonctionnera.
- Frotter les finitions en métal dans le sens du grain.
- Utilisez des chiffons propres et doux, des éponges ou des essuie-tout.
- Rincez abondamment avec un minimum d’eau afin qu’elle ne s’écoule pas dans les fentes de la porte.
- Séchez pour éviter les marques d’eau.

Les nettoyants énumérés ci-dessous indiquent les types de produits à utiliser et ne sont pas approuvés. Utilisez tous les produits conformément aux instructions de l’emballage.

Pièce		Méthode de nettoyage
A	**Chromé**	Laver à l’eau tiède. Rincez soigneusement puis séchez. Ou frottez doucement avec Soft Scrub®, Tampons Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® ou S.O.S.® selon les instructions. Les nettoyants pour four Easy Off® ou Dow® (formule pour four froid) peuvent être utilisés, mais ils peuvent provoquer un assombrissement et une décoloration. Les grilles peuvent être nettoyées dans le four pendant le mode d’autonettoyage. Cependant, les grilles chromées perdront leur finition brillante et passeront définitivement à un gris métallique.
B	**Maillage en fibre de verre**	NE PAS NETTOYER LE JOINT À LA MAIN.
C	**Verre**	Vaporiser d’abord Windex® ou Glass Plus® sur un chiffon, puis essuyer pour nettoyer. Utilisez Fantastik® ou Formula 409® pour éliminer les éclaboussures de graisse.
D	**Peint**	Nettoyez à l’eau tiède ou appliquez Fantastik® ou Formula 409® en premier sur une éponge propre ou un essuie-tout, puis essuyez. Évitez d’utiliser des nettoyants en poudre et des tampons de laine d’acier.
E	**Porcelaine**	Essuyez immédiatement les déversements acides comme le jus de fruit, le lait et les tomates avec une serviette sèche. N’utilisez pas une éponge/serviette humidifiée sur de la porcelaine chaude. À froid, nettoyez à l’eau tiède ou appliquez Bon-Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincez puis séchez. Pour les taches tenaces, utilisez délicatement des tampons Brillo® ou S.O.S. ®. Il est normal que la porcelaine craque (fines lignes) avec l’âge en raison de l’exposition à la chaleur et à la saleté.
F	**Verre réfléchissant**	Nettoyez avec de l’eau tiède et une éponge ou un laveur en plastique. Frottez les taches tenaces avec du vinaigre, du Windex®, de l’ammoniac ou Bon-Ami®. N’UTILISEZ PAS DES ABRASIFS AGRESSIFS.
G	**Acier inoxydable**	Toujours essuyer ou frotter avec du grain. Nettoyez à l’aide d’une éponge savonneuse puis rincez et séchez. Ou essuyez avec Fantastik® ou Formula 409® pulvérisé sur un essuie-tout. Protégez et polissez avec Magic® en acier inoxydable et un chiffon doux. Enlevez les taches d’eau avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc. Utilisez Zud®, Cameo®, Bar Keeper’ s Friend® ou RevereWare Cleaner® en acier inoxydable pour éliminer la décoloration thermique.
H	**Sonde (si présente)**	Nettoyez la sonde à la main avec du détergent et de l’eau chaude. Puis rincez et séchez. Dans le cas contraire, ne nettoyez pas au lave-vaisselle.

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la plaque de cuisson.

Appliquez une petite quantité de crème céramique spécifique pour le nettoyage de la surface de cuisson de manière quotidienne. Cela fournit un film protecteur qui facilite l'élimination des taches d'eau ou des éclaboussures de nourriture. La température de la surface de cuisson réduit les qualités protectrices de ce nettoyant.

Il doit être réappliqué avant chaque utilisation. Utilisez un chiffon propre et appliquez la crème nettoyante de la plaque de cuisson avant chaque utilisation pour éliminer la poussière ou les marques métalliques qui peuvent se produire sur la surface de contre-niveau entre les utilisations.

MODÈLE

Essuyez toujours dans le sens le grain lors du nettoyage. Pour les salissures faibles/importantes, utilisez BonAmi® ou Soft Scrub® (sans eau de Javel).

Essuyez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide, rincez et séchez.

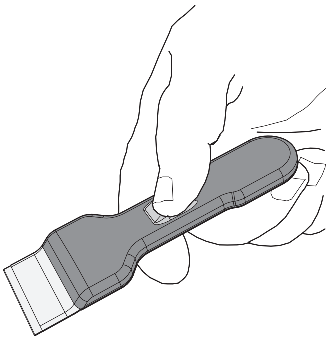
TECHNIQUES DE NETTOYAGE QUOTIDIEN

Nettoyez la surface lorsqu'elle est complètement refroidies, sauf dans le cas contraire.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Retirez immédiatement ces salissures avec le grattoir à lame de rasoir :

- Sucre sec
- Sirop de sucre
- Produits à base de tomates
- Lait



UTILISATION QUOTIDIENNE

Essuyez les éclaboussures avec un chiffon propre et humide ; utilisez du vinaigre blanc s'il reste des taches ; rincez.

Appliquez une petite quantité de crème nettoyante pour les plaques de cuisson.

Une fois sec, polissez la surface avec un essuie-tout ou un chiffon propre.

⚠ ATTENTION

N'utilisez aucun type de nettoyant sur le verre lorsque la surface est chaude ; utilisez uniquement le grattoir à lame de rasoir. Les vapeurs qui en résultent peuvent être dangereuses pour votre santé.
Chauffer le nettoyant peut attaquer chimiquement la surface et l'endommager.

NETTOYANTS RECOMMANDÉS

- **Crème nettoyante pour plaque de cuisson :**
  Utilisez seulement une petite quantité ; appliquez sur un essuie-tout ou un chiffon propre. Essuyez la surface et polissez à l'aide d'une serviette propre et sèche.
- **BonAmi® :**
  Rincez puis séchez.
- **Soft Scrub® (sans eau de Javel) :**
  Rincez puis séchez.
- **Vinaigre blanc :**
  Rincez puis séchez.
- **Grattoir à lame de rasoir**
  Fourni avec la plaque de cuisson.

REMARQUE Les nettoyants recommandés indiquent un type de nettoyant et ne constituent pas une approbation.

ÉVITEZ CES NETTOYANTS

- **Nettoyants pour verre contenant de l'ammoniaque ou du chlore**
  Ces ingrédients peuvent rayer ou tacher définitivement la plaque de cuisson.
- **Nettoyants caustiques**
  Les nettoyants pour four tels que Easy Off® peuvent rayer la surface de la plaque de cuisson.
- **Nettoyants abrasifs**
  Les tampons à récurer pour le métal et les éponges à récurer telles que Scotch Brite® peuvent rayer et/ou laisser des marques sur le métal.

  Les tampons à récurer remplis de savon, tels que SOS®, peuvent rayer la surface.
- **Nettoyants en poudre**
  Contenant de l'eau du chlore peut tacher définitivement la plaque de cuisson.
- **Nettoyants inflammables**
  Comme du liquide d'allumage ou du WD-40.

Avant de contacter le service de maintenance, vérifiez ce qui suit pour éviter les frais de maintenance inutiles.

Problème de four	Étapes de résolution des problèmes
L'erreur F1030* ou F2030* s'affiche dans la fenêtre.	Un problème avec le mécanisme de verrouillage s'est produit. Coupez l'alimentation et rallumez-la après quelques secondes. Le four doit exécuter un auto–test de verrouillage. Si l'état persiste, notez le numéro de code (dans la liste du JOURNAL DES ÉVÉNEMENTS) et contactez le service de maintenance.
Une autre erreur F s'affiche dans la fenêtre.	Coupez l'alimentation et rallumez-la après quelques secondes. Si l'état persiste, notez le numéro de code et contactez le service de maintenance.
L'écran du four reste ÉTEINT	Coupez l'alimentation au niveau de l'alimentation principale (fusible ou disjoncteur). Rallumez le disjoncteur. Si l'état persiste, appelez un service de maintenance autorisé.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.
La porte du four est verrouillée et ne s'ouvre pas, même après refroidissement	Éteignez le four au niveau du disjoncteur et attendez quelques secondes. Rallumez le disjoncteur. Le four doit se réinitialiser et fonctionner.
Le four ne chauffe pas	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. Assurez-vous que l'alimentation électrique du four est correcte. Assurez-vous que la température du four a été sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément	Vérifiez l'étalonnage du four. Ajustez l'étalonnage si nécessaire (voir Réglage de la température, page 23). Consultez les tableaux de cuisson pour la connaître la position recommandée pour les grilles. Réduisez toujours la température de la recette de 15 °C (25 °F) en cas de cuisson avec le mode de cuisson par convection.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou défectueuse. Voir à la page 43. Évitez de toucher le verre de l'ampoule avec vos doigts car l'huile des doigts peut provoquer une combustion prématurée des ampoules.
L'éclairage du four reste allumé	Vérifiez l'absence d'obstruction de la porte du four. Vérifiez si la charnière est pliée ou si l'interrupteur de la porte est cassé.
Le four ne s'autonettoie pas correctement	Laissez le four refroidir avant d'exécuter l'autonettoyage. Essuyez toujours les salissures ou les déversements importants avant d'exécuter l'autonettoyage. Si le four est très sale, réglez le four pour un autonettoyage de quatre heures. Voir Préparation du four pour l'autonettoyage.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que l'alimentation électrique du four est correcte. Voir les sections Heure à la page 23.
Humidité excessive	Lorsque vous utilisez le mode Cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson par convection et le rotissage par convection éliminent toute humidité dans le four (il s'agit de l'un des avantages de la convection).
Éclats de porcelaine	Lorsque les grilles du four sont retirées puis replacées, inclinez toujours les grilles vers le haut et ne les forcez pas afin de ne pas écailler la porcelaine.

35 - Résolution des problèmes de fonctionnement de la PLAQUE DE CUISSON

Problème	Cause	Solution possible
Rien ne fonctionne	Plaque de cuisson non branchée au circuit électrique approprié. Le fusible est grillé ou le disjoncteur est déclenché. Pas d'électricité sur la plaque. La plaque de cuisson est en mode verrouillage.	Demandez à un électricien de vérifier que la tension nominale appropriée est fournie à la plaque de cuisson. Demandez à un électricien de remplacer le fusible ou de réinitialiser le disjoncteur de protection contre les chocs électriques. Demandez à un électricien de vérifier votre alimentation. Déverrouillez la plaque de cuisson.
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement	Les ustensiles de cuisine utilisés sont inappropriés.	Sélectionnez ler ustensiles de cuisine appropriés comme indiqué dans la section Utilisation de la plaque de cuisson de ce manuel.
La surface en vitrocéramique est transparente ou semble être de couleur rouge.	Sous un éclairage direct ou lumineux, vous pourrez parfois voir à travers le verre et dans le châssis en raison de sa qualité transparente. Vous pouvez également remarquer une teinte rouge dans ces états.	Ce sont des propriétés normales des panneaux de verre en céramique noire.
Touche de verrouillage bloquée après la première connexion ou commande tactile ne répondant pas.	Lors de la première connexion électrique ou après une panne de courant, toute forte lumière directe sur la zone du capteur peut affecter le fonctionnement de commande tactile.	Lorsque vous mettez l'appareil sous tension, assurez-vous qu'aucune lumière forte ne brille directement sur la zone de commande tactile, cela peut perturber l'étalonnage du capteur de démarrage, ce qui entraîne une absence de réponse de la commande tactile.

36 - Résolution des problèmes de cuisson

En Cuisson ou Cuisson par convection, de mauvais résultats peuvent se produire pour de nombreuses raisons autres qu'un dysfonctionnement du four. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les causes des problèmes les plus courants. Étant donné que la taille, la forme et le matériau des ustensiles de cuisson affectent directement les résultats de la cuisson, la meilleure solution peut être de remplacer les anciens ustensiles de cuisson qui se sont assombris et déformés avec l'âge et l'utilisation.

PROBLÈME DE CUISSON	CAUSE
Les aliments brunissent inégalement	- Four non préchauffé - Papier aluminium sur la grille ou le fond du four - Ustensile de cuisson trop grand pour la recette - Plats qui se touchent ou touchent les parois du four
Aliments trop bruns sur le fond	- Four non préchauffé - Utilisation de plats en verre, en métal terne ou foncé - Mauvais positionnement de la grille - Plats qui se touchent ou touchent les parois du four
Les aliments sont secs ou ont rétréci de manière excessive	- Température du four trop basse - Four non préchauffé - Ouverture fréquente de la porte du four - Fermeture hermétique par du papier aluminium - Plat trop petit
Les aliments sont cuits ou rôtis trop lentement	- Température du four trop basse - Four non préchauffé - Ouverture fréquente de la porte du four - Fermeture hermétique par du papier aluminium - Plat trop petit
Les croûtes de tarte ne brunissent pas au fond ou sont détrempées La porte du four est verrouillée et ne se déverrouille pas, même après refroidissement	- Le temps de cuisson n'est pas assez long - Utilisation de plats en acier brillant - Mauvais positionnement de la grille - Température du four trop basse
Gâteaux pâles, plats et parfois non cuits à l'intérieur	- Température du four trop basse - Temps de cuisson incorrect - Test du gâteau trop tôt - Ouverture trop fréquente de la porte du four - Plat trop grand
Gâteaux haut au milieu avec des fissures sur le dessus	- Température de cuisson trop élevée - Temps de cuisson trop long - Plats qui se touchent ou touchent les parois du four - Mauvais positionnement de la grille - Plat trop petit
Bords de la croûte de la tarte trop bruns	- Température du four trop élevée - Bords de la croûte trop fins

Avant de contacter le service de maintenance, veuillez vérifier la section « Dépannage ». Cela peut vous faire économiser le coût d’un appel de maintenance.

Si vous avez encore besoin d’aide, suivez les instructions ci-dessous. Lorsque vous appelez, veuillez communiquer la date d’achat ainsi que le modèle complet et le numéro de série de votre appareil. Ces informations nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Enregistrement des données de service

Pour des informations sur la maintenance autorisée ou les pièces, voir la section GARANTIE.

Pour connaître l’emplacement de l’étiquette de série, voir la page 2. Vous pouvez noter maintenant cette information dans l’espace prévu à cet effet. Conservez votre facture pour la validation de la garantie.

Enregistrement des données de service

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d’installation ou d’occupation ____________________

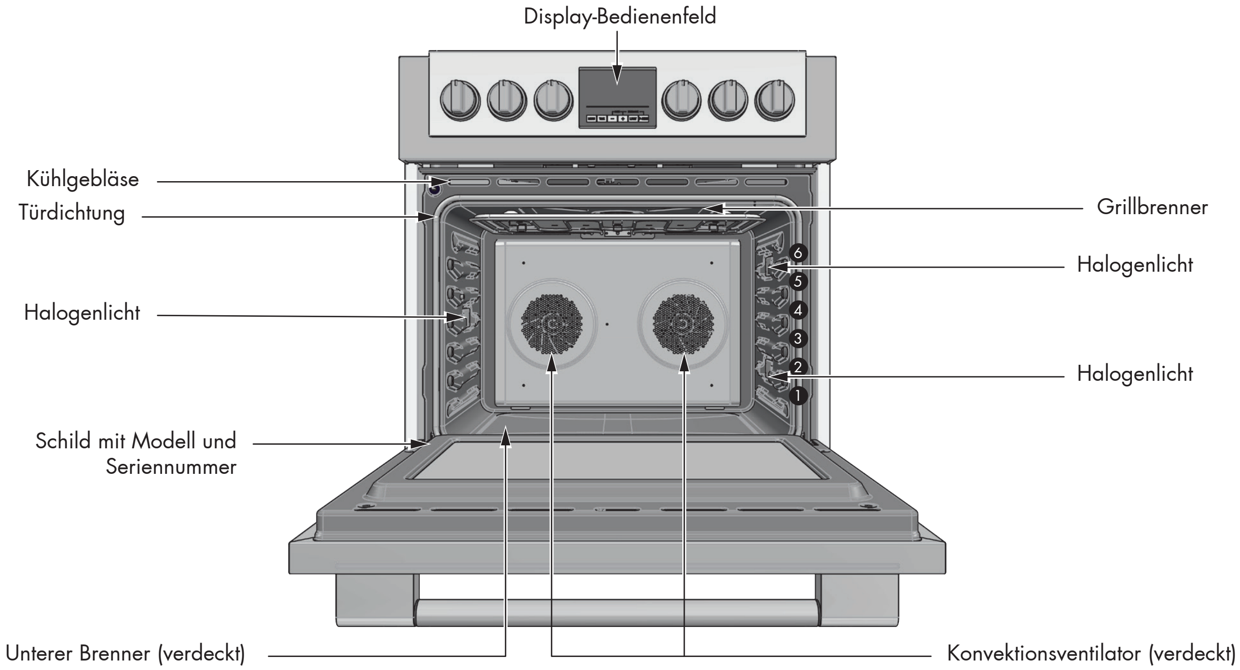
INHALTSVERZEICHNIS SEITE

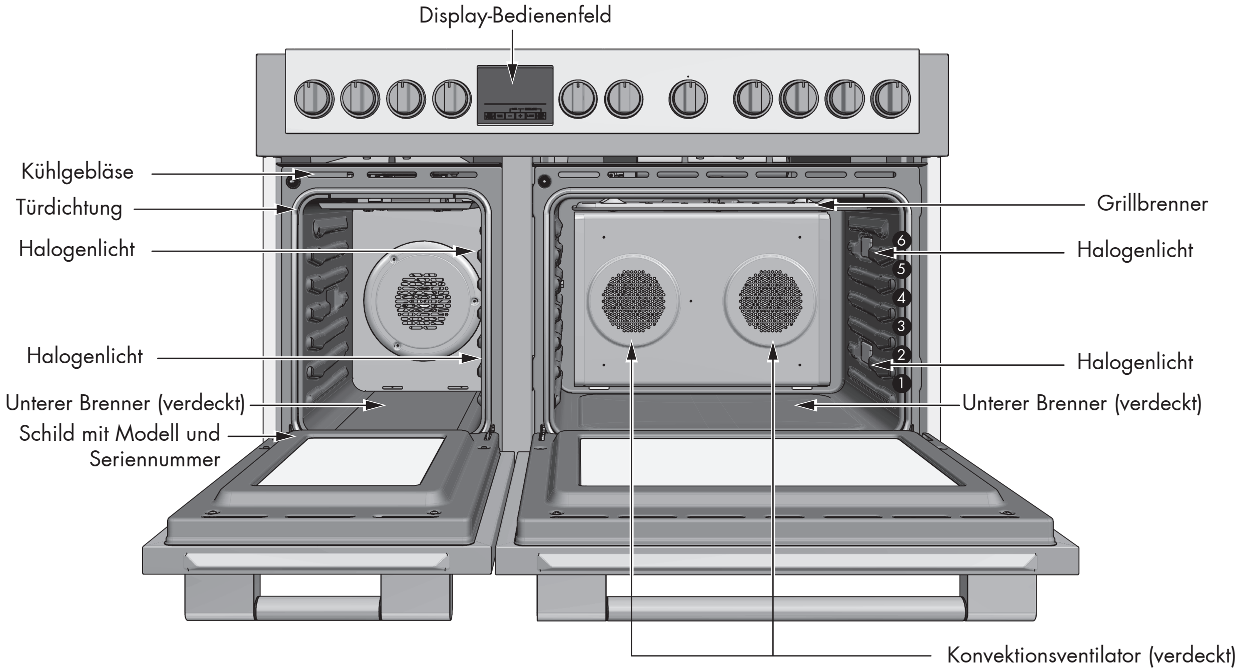
1 - Funktionen und Merkmale Ihres Backofens 2
2 - Besondere Warnhinweise 4
  Vor Beginn der Installation 4
3 - Sicherheitshinweise 5
  Sicherheitshinweise zum Backofen 6
  Sicherheitshinweise zum Kochfeld 7
  Sicherheitshinweise zur Selbstreinigungsfunktion des Backofens 7
  Warnhinweise zur elektrischen Installation 7
4 - Produktabmessungen und erforderlicher Ausschnitt 8
5 - Hinweise zur Installation 12
6 - Installationsanleitung 13
7 - Stromversorgung 16
  Anschluss an das Stromnetz 16
8 - Bedienfeld 18
  Einzelner Ofen 18
  Doppelter Ofen 19
9 - Allgemeine Informationen zum Backofen 20
10 - Allgemeine Empfehlungen zum Backofen 21
11 - Gebrauchsanweisungen 22
  Backofenroste 22
  Ausziehbare Backofenroste 23
12 - Benutzereinstellungen 24
13 - Systemeinstellungen 27
14 - Einschalten Ihres Backofens 28
15 - Zeitgesteuerter Ofenbetrieb 31
  COOK TIME (Garzeit) 31
  Stop Time (Stoppzeit) 31
16 - Einstellen des Fleischthermometers (wenn vorhanden) 32
17 - Die verschiedenen Betriebsarten besser verstehen 34

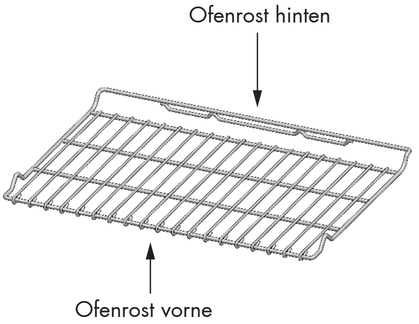
INHALTSVERZEICHNIS SEITE

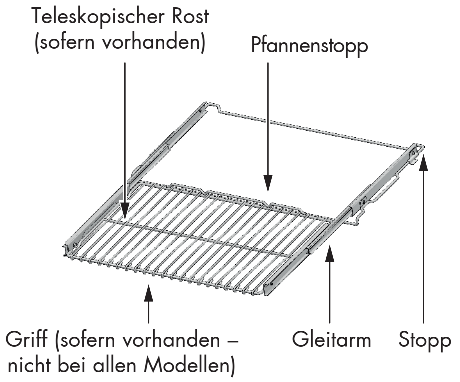
18 - Rezepte 38
19 - Pizza Pizzeria 350°C (bei einigen Modellen) 40
20 - Anweisungen zum Sabbath-Modus (bei einigen Modellen) 42
21 - Pflege und Reinigung Ihres Backofens 43
  Selbstreinigung des Ofens 43
22 - Einstellen des Modus „Selbstreinigung“ 44
23 - Verriegelungssystem der Tür (nur bei einigen Modellen erhältlich) 45
24 - Ofenbeleuchtung austauschen 46
25 - Features of your Cooktop 47
26 - Einstellung Element und Steuerung 51
  Regler und Leistungsstufen einstellen 51
  Einstellung Timerfunktion 51
27 - Hinweise zum Kochen 55
28 - Betrieb der Kochfeld-Grillplatte 56
29 - Betrieb des Induktionskochfelds 58
30 - Kochgeschirr 60
  So funktioniert die Induktionserwärmung 60
  Betriebszeitbegrenzung 60
31 - Allgemeine Instandhaltung des Backofens 62
  How to Use the Oven Cleaning Chart 62
32 - Oberflächen / Reinigungsmethoden 63
33 - Reinigung des Kochfelds 64
34 - Problembehebung 65
35 - Problembehebung KOCHFELD 66
36 - Problembehebung beim Backen 67
37 - Kundendienst und Service 68

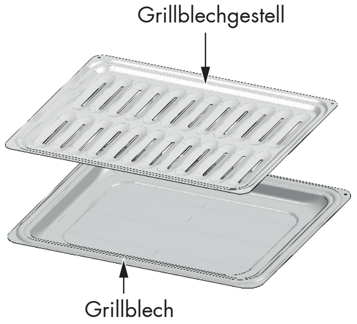
FUNKTIONEN IHRES OFENS


Display-Bedienenfeld
Kühlgebläse
Türdichtung
Grillbrenner
Halogenlicht
6
5
4
3
2
1
Halogenlicht
Halogenlicht
Schild mit Modell und Seriennummer
Unterer Brenner (verdeckt)
Konvektionsventilator (verdeckt)

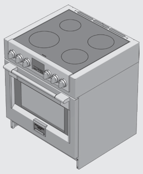
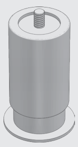
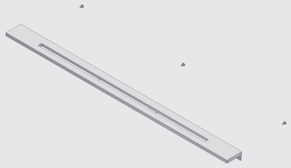
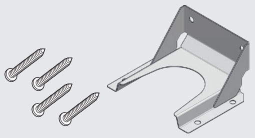
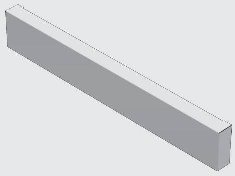
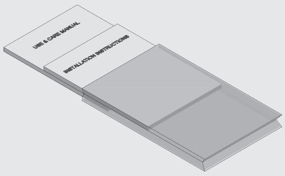
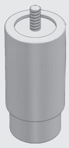
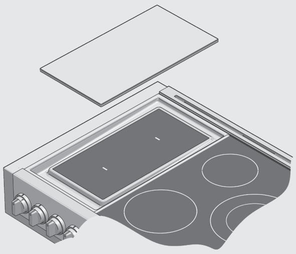

Display-Bedienenfeld
Kühlgebläse
Türdichtung
Halogenlicht
Halogenlicht
Unterer Brenner (verdeckt)
Schild mit Modell und Seriennummer
Grillbrenner
Halogenlicht
6
5
4
3
2
1
Halogenlicht
Unterer Brenner (verdeckt)
Konvektionsventilator (verdeckt)


Ofenrost hinten
Ofenrost vorne

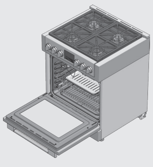
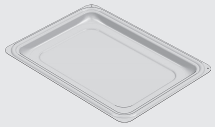
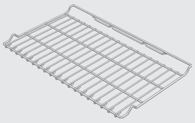
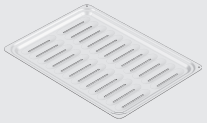
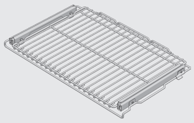
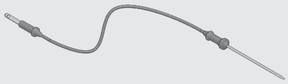
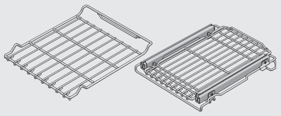

Teleskopischer Rost (sofern vorhanden)
Pfannenstopp
Griff (sofern vorhanden – nicht bei allen Modellen)
Gleitarm
Stopp


Grillblechgestell
Grillblech

INHALTE IHRES KOCHHERDPAKETS

	MENGE	BESCHREIBUNG		MENGE	BESCHREIBUNG
	1	KOCHHERD		1	FUSS MIT STELLRING
	1	SPRITZSCHUTZ 3″ DREI BEFESTIGUNGS-SCHRAUBEN		1	KIPPSCHUTZ VIER BEFESTIGUNGS-SCHRAUBEN
	1	TIRTTSCHUTZ			HANDBUCH UND ALLGEMEINE DOKUMENTATION
		3 FÜSSE (Mod. 30′′- 36′′) 5 FÜSSE (Mod. 48′′)		1	„INSTALLATIONSANWEISUNGEN“
	1	Grillplatte (nur für die Grillplattenversion mit 48″)		1	„VERWENDUNG UND PFLEGE“

OFENZUBEHÖR FÜR IHREN KOCHHERD

	MENGE	BESCHREIBUNG		MENGE	BESCHREIBUNG
	1 2	OFEN OFEN (FÜR KOCHHERD MIT 48″)		1	EMAILLIERTES BACKBLECH
	2	VERCHROMTER BACKOFENROST		1	EMAILLIERTER GRILLROST
	1	TELESKOPISCHER VERCHROMTER BACKOFENROST		1	BRATEMTHERMOMETER
	2	VERCHROMTER BACKOFENROST			

WICHTIG:	Bewahren Sie diese Anleitung für den Inspektor zur örtlichen Elektroprüfung auf.
INSTALLATEUR:	Überlassen Sie dieses Handbuch dem Eigentümer zum späteren Nachschlagen.
EIGENTÜMER:	Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

Achten Sie auf die folgenden Symbole in diesem Handbuch:

⚠ GEFAHR

Sie können getötet oder schwer verletzt werden, wenn Sie die Anweisungen nicht SOFORT befolgen.

⚠ WARNUNG

Dies ist das Sicherheitswarnsymbol. Dieses Symbol macht Sie auf potenzielle Gefahren aufmerksam, die Sie und andere töten oder verletzen können. Sie können getötet oder schwer verletzt werden, wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen.

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG UND BEWAHREN SIE SIE AUF.

An den Installateur:
Übergeben Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Gerät.

An den Kunden:
Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

⚠ WICHTIGE ANWEISUNG ⚠

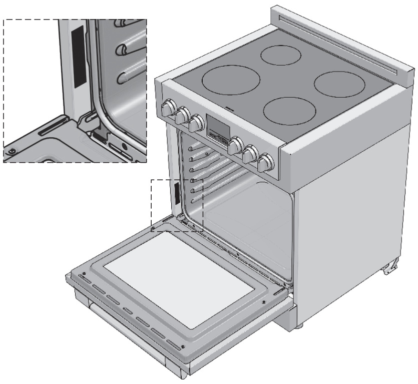
Bitte lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät verwenden.

Die ordnungsgemäße Installation liegt in Ihrer Verantwortung. Lassen Sie diesen Herd von einem/r qualifizierten Techniker/in installieren.

⚠ WICHTIG

- Beachten Sie alle geltenden Vorschriften und Verordnungen.
- Notieren Sie sich vor der Installation des Herdes die Modell- und Seriennummer. Beide Nummern befinden sich auf dem Typenschild (siehe Abbildung unten).

POSITION DES TYPENSCHILDS



Vor Beginn der Installation

- Überprüfen Sie den Ort, an dem der Herd installiert werden soll. Der Herd sollte fernab von Bereichen mit starker Zugluft, wie Fenstern, Türen und Abluftgittern oder Lüftern installiert werden.
- Eine elektrische Erdung ist erforderlich. Siehe „Elektrische Anforderungen“

⚠ WICHTIG

Das Gerät muss von einem/r qualifizierten Techniker/in gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden. Das Typenschild des Backofens ist auch nach der Installation des Geräts noch sichtbar.

Auf diesem Schild, das bei geöffneter Ofentür sichtbar ist, werden alle Identifikationsdaten des Geräts angeführt.

Befolgen Sie die Anweisungen und Empfehlungen sorgfältig, um eine sichere und ordnungsgemäße Verwendung dieses Produkts sicherzustellen.

⚠ WICHTIG

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH BESTIMMT. DER HERSTELLER KANN IN KEINER WEISE FÜR VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN VERANTWORTLICH GEMACHT WERDEN, DIE DURCH EINE FALSCHE INSTALLATION ODER DURCH EINEN UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN ODER ABWEGIGEN GEBRAUCH ENTSTEHEN.

⚠ WICHTIG

DIESES GERÄT IST NICHT FÜR DEN GEBRAUCH DURCH PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDER) MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER OHNE ERFAHRUNG UND WISSEN BESTIMMT, ES SEI DENN, SIE WERDEN VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON BEAUFSICHTIGT ODER WURDEN VON DIESER IN DEN GEBRAUCH DES GERÄTS EINGEWIESEN.

KINDER SOLLTEN BEAUFSICHTIGT WERDEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

- Bauen Sie keine Teile des Geräts aus, bevor Sie den Herd vom Stromnetz getrennt haben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn auch nur ein Teil beschädigt ist (z. B. ein Glas). Trennen Sie es vom Stromnetz und wenden Sie sich an eine Servicestelle.
- Vor Inbetriebnahme des Backofens empfiehlt es sich, ihn eine Stunde lang in leerem Zustand bei maximaler Temperatur laufen zu lassen, um den Geruch des Isoliermaterials zu beseitigen.
- Halten Sie die Tür bei allen Modellen geschlossen, wenn der Grill verwendet wird.
- Solange der Backofen heiß ist, kann das Kühlgebläse weiterlaufen, auch nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß. Berühren Sie nie die Heizelemente im Inneren des Backofens.
- Während des Betriebs heizt sich auch die Vorderseite des Backofens auf. Halten Sie Kinder deshalb vom Ofen fern, insbesondere während der Selbstreinigung.
- Eltern und Erwachsene sollten besonders vorsichtig sein, wenn sie das Produkt in Gegenwart von Kindern verwenden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, es sei denn, sie stehen unter ständiger Beaufsichtigung.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder über 8 Jahre) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für Ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder wurden von dieser in den Gebrauch des Geräts eingewiesen.
- Kinder dürfen ohne Beaufsichtigung keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.
- Um eine Beschädigung der Emaille-Beschichtung des Backofens zu vermeiden, darf der Backofeninnenraum nicht mit Gegenständen (z. B. Aluminiumfolie, Blechen und dergleichen) abgedeckt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Backofenscheibe keine starken Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können und die Glasscheibe so zerspringen kann.

- Zur Reinigung dürfen keine Scheuermittel und Dampfreiniger verwendet werden.
- Nehmen Sie vor der Selbstreinigung alle Zubehörteile (Grillrost, Geschirr, Bleche) aus dem Backofen, um deren Beschädigung zu vermeiden. Entfernen Sie grobe Kochrückstände und schließen Sie dann die Tür. Achten Sie dabei darauf, dass sie richtig geschlossen ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausgekühlt ist und die Stromzufuhr zum Ofen abgeschaltet wurde, bevor die Tür abgenommen wird. Andernfalls kann es zu Stromschlägen oder Verbrennungen kommen.
- Um ein Überhitzen des Geräts zu vermeiden, darf es nicht als Einbaugerät hinter Möbeltüren installiert werden.

⚠ **WARNUNG**

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe auswechseln, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- Verwenden Sie nur das mit dem Gerät mitgelieferte Fleischthermometer.
- Bei längerem intensivem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, z. B. durch Öffnen eines Fensters oder einen gesteigerten Betrieb der mechanischen Belüftung, sofern vorhanden.
- Verwenden Sie keine Kochtöpfe oder Pfannen, die über die Ränder des Kochfelds hinausragen.

Um bei Verwendung des Kochfelds die Gefahr von Verbrennungen zu verringern, beachten Sie folgende Anweisungen:

- Kinder oder Haustiere dürfen nicht allein oder unbeaufsichtigt in Bereichen zurückgelassen werden, in dem diese Geräte zum Einsatz kommen.
- Kinder sollten niemals auf irgendeinem Teil des Geräts sitzen oder stehen dürfen.
- Stellen Sie keine brennbaren Materialien auf oder in der Nähe des Kochfelds ab.
- Verwenden Sie nur trockene Topflappen. Feuchte oder nasse Topflappen auf heißen Oberflächen können zu Verbrennungen durch Dampf führen.
- Lassen Sie das Kochfeld während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Drehen Sie die Griffe des Kochgeschirrs immer nach innen, damit sie nicht über angrenzende Arbeitsflächen, Herdplatten oder den Rand des Kochfelds hinausragen können.
- Tragen Sie angemessene Kleidung. Während des Kochens sollten Sie niemals locker sitzende Kleidungsstücke oder hängende Ärmel tragen.
- Reinigen Sie das Kochfeld nicht, solange es noch heiß ist. Einige Reinigungsmittel lassen schädliche Dämpfe entstehen, wenn sie auf heiße Oberflächen aufgetragen werden.

⚠ **ACHTUNG**

Lassen Sie Töpfe nicht „trocken kochen".

⚠ **ACHTUNG**

Bewahren Sie keine Gegenstände über dem Gerät auf, die für Kinder von Interesse sein können.
Wenn Kinder auf das Gerät klettern, um an diese Gegenstände zu gelangen, könnten sie sich ernsthaft verletzen.

Gehen Sie wie folgt vor, um die Gefahr eines Brands im Garraum zu verringern:

1. Stellen Sie keine brennbaren Materialien in oder neben dem Backofen ab.
2. Versuchen Sie Fettbrände nicht mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie das Feuer oder verwenden Sie einen Pulver- oder Schaumlöscher.
3. Es wird dringend empfohlen, einen Feuerlöscher jederzeit griffbereit und gut sichtbar neben jedem Kochgerät bereitzuhalten.
4. Garen Sie Lebensmittel nicht zu lange. Beobachten Sie den Backofen mit großer Vorsicht, wenn Papier, Plastik oder andere brennbare Materialien in den Garraum eingeführt werden.
5. Verwenden Sie den Garraum nicht als Lagerraum. Lassen Sie weder Produkte aus Papier noch Kochgeschirr oder Lebensmittel im Garraum zurück, wenn der Backofen nicht verwendet wird.
6. Sollten sich Materialien im Inneren des Ofens entzünden, halten Sie die Ofentür geschlossen. Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie den Stromkreis am Sicherungskasten.
7. Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nie blockiert sind.
8. Stellen Sie sicher, dass das Gebläse läuft, wenn der Ofen in Betrieb ist. Verwenden Sie den Backofen nicht, wenn das Gebläse nicht funktioniert. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
9. Tragen Sie zur persönlichen Sicherheit geeignete Kleidung. Während der Verwendung dieses Geräts sollten Sie niemals locker sitzende Kleidungsstücke oder Kleidung mit hängenden Ärmeln tragen.

Sicherheitshinweise zum Backofen

- Binden Sie lange Haare zusammen, damit sie nicht lose nach unten hängen.
- Berühren Sie nie die Heizelemente oder Innenflächen des Backofens.
- Die Heizelemente können heiß sein, auch wenn sie nicht glühen. Die Innenflächen eines Backofens werden so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Berühren Sie während und nach dem Gebrauch die Heizelemente oder die Innenflächen des Backofens nicht und stellen Sie sicher, dass Kleidung oder andere brennbare Materialien nicht damit in Berührung kommen, bis sie ausreichend Zeit zum Abkühlen hatten. Andere Oberflächen des Geräts können heiß genug werden, um

Verbrennungen zu verursachen, z. B. die Lüftungsschlitze des Ofens und die Oberflächen in der Nähe dieser Öffnungen, Ofentüren und Fenster von Ofentüren.

- Die Verkleidung oben und an den Seiten der Ofentür kann so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursacht.
- Öffnen Sie die Ofentür immer mit Vorsicht. Öffnen Sie die Tür zunächst leicht, damit heiße Luft oder Dampf entweichen können, bevor Sie Lebensmittel aus dem Ofen nehmen oder hineinlegen.
- Erhitzen Sie keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter. Druckaufbau kann zum Platzen dieser Behälter und somit zu Verletzungen führen.
- Positionieren Sie Backofenroste immer an der gewünschten Stelle, wenn der Ofen abgekühlt ist. Wenn ein Rost bewegt werden muss, während der Backofen heiß ist, stellen Sie sicher, dass der Topflappen nicht mit den heißen Heizelementen in Berührung kommt.
- Verwenden Sie nur trockene Topflappen. Feuchte oder nasse Topflappen auf heißen Oberflächen können zu Verbrennungen durch Dampf führen. Stellen Sie sicher, dass der Topflappen die heißen Heizelemente nicht berührt. Verwenden Sie keine Geschirrtücher oder andere dicke Tücher.

Sicherheitshinweise zum Kochfeld

Verwenden Sie Kochgeschirr in der richtigen Größe.

- Dieses Gerät ist mit einer oder mehreren Kochzonen unterschiedlicher Größe ausgestattet. Wählen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, wobei dieser groß genug sein muss, um das Heizelement der Kochzone abzudecken. Wenn zu kleines Kochgeschirr verwendet wird, können Teile des Heizelements freiliegen und durch direkten Kontakt zu einem Entzünden der Kleidung führen. Wenn Kochgeschirr und Herdplatte im richtigen Verhältnis zueinander stehen, wird dadurch auch die Leistungsfähigkeit verbessert.

Die Griffe des Kochgeschirrs sollten nach innen gerichtet sein und dürfen nicht über angrenzende Kochzonen hinausragen.

- Um das Risiko von Verbrennungen, dem Entzünden brennbarer Materialien und dem Verschütten durch unbeabsichtigten Kontakt mit dem Kochgeschirr zu verringern, sollte der Griff des Kochgeschirrs so ausgerichtet sein, dass er nach innen zeigt und nicht über angrenzende Kochzonen hinausragt.

Kochen Sie nie auf einem kaputten Kochfeld

- Wenn das Kochfeld bricht, können Reinigungslösungen und verschüttete Flüssigkeiten in das kaputte Kochfeld eindringen und die Gefahr eines Stromschlags erhöhen. Wenden Sie sich sofort an eine/n qualifizierte/n Techniker/in.

Reinigen sie das Kochfeld mit Vorsicht

- Achten Sie darauf, Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden, wenn Sie verschüttete Flüssigkeiten mit einem nassen Schwamm oder Lappen von einer heißen Kochfläche wischen. Einige Reinigungsmittel lassen schädliche Dämpfe entstehen, wenn sie auf heiße Oberflächen aufgetragen werden.

Sicherheitshinweise zur Selbstreinigungsfunktion des Backofens

- Stellen Sie sicher, dass die Tür verriegelt ist und nicht geöffnet werden kann, sobald der Knopf in die Position CLEAN gedreht wird und das Symbol für die Türverriegelung erscheint. Wenn die Tür nicht verriegelt, stellen Sie den Moduswahlschalter auf OFF und führen Sie keine Selbstreinigung durch. Wenden Sie sich an eine Servicestelle.
- Reinigen Sie nie die Türdichtung. Sie ist für eine gute Abdichtung unerlässlich. Achten Sie darauf, dass die Türdichtung nicht abgerieben, beschädigt, bewegt oder entfernt wird.
- Verwenden Sie in bzw. um die Teile des Backofens keine handelsüblichen Backofenreiniger oder Schutzbeschichtungen für Backofeninnenräume jeglicher Art.
- Reinigen Sie nur die Teile des Backofens, die in dieser Anleitung angeführt werden.
- Entfernen Sie das Bratblech, die Backofenroste (nur wenn diese nicht aus Keramik sind), sonstiges Kochgeschirr und verschüttete weiche Überreste, bevor Sie die Selbstreinigungsfunktion starten.

⚠ **WARNUNG**

Durch die Entfernung von Schmutz entstehen während der Selbstreinigung einige Nebenprodukte, die auf dieser Stoffliste angeführt werden. Um die Belastung durch diese Stoffe auf ein Minimum zu senken, sollten Sie diesen Backofen stets gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch betreiben und sowohl während als auch unmittelbar nach der Selbstreinigung des Backofens für eine gute Belüftung des Garraums sorgen.

Warnhinweise zur elektrischen Installation

⚠ **WARNUNG**

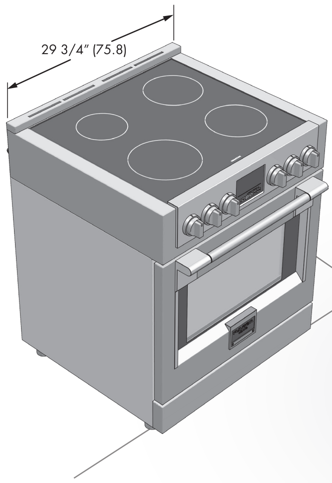
Installation und Wartung müssen von einem qualifizierten Elektriker oder Servicepartner durchgeführt werden.

⚠ **ACHTUNG**

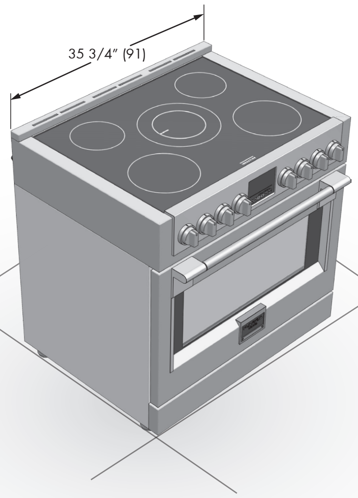
- Ziehen Sie vor Wartungsarbeiten an diesem Gerät immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Aus Sicherheitsgründen muss dieses Gerät ordnungsgemäß geerdet sein.
- Unter keinen Umständen darf der dritte (Erdungs)Kontakt vom Netzstecker geschnitten oder entfernt werden.

PRODUKTABMESSUNGEN

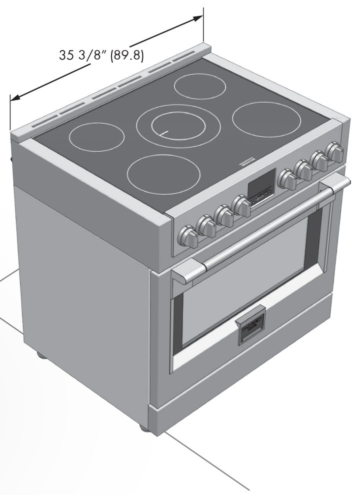
Produktbreite der verschiedenen Modelle



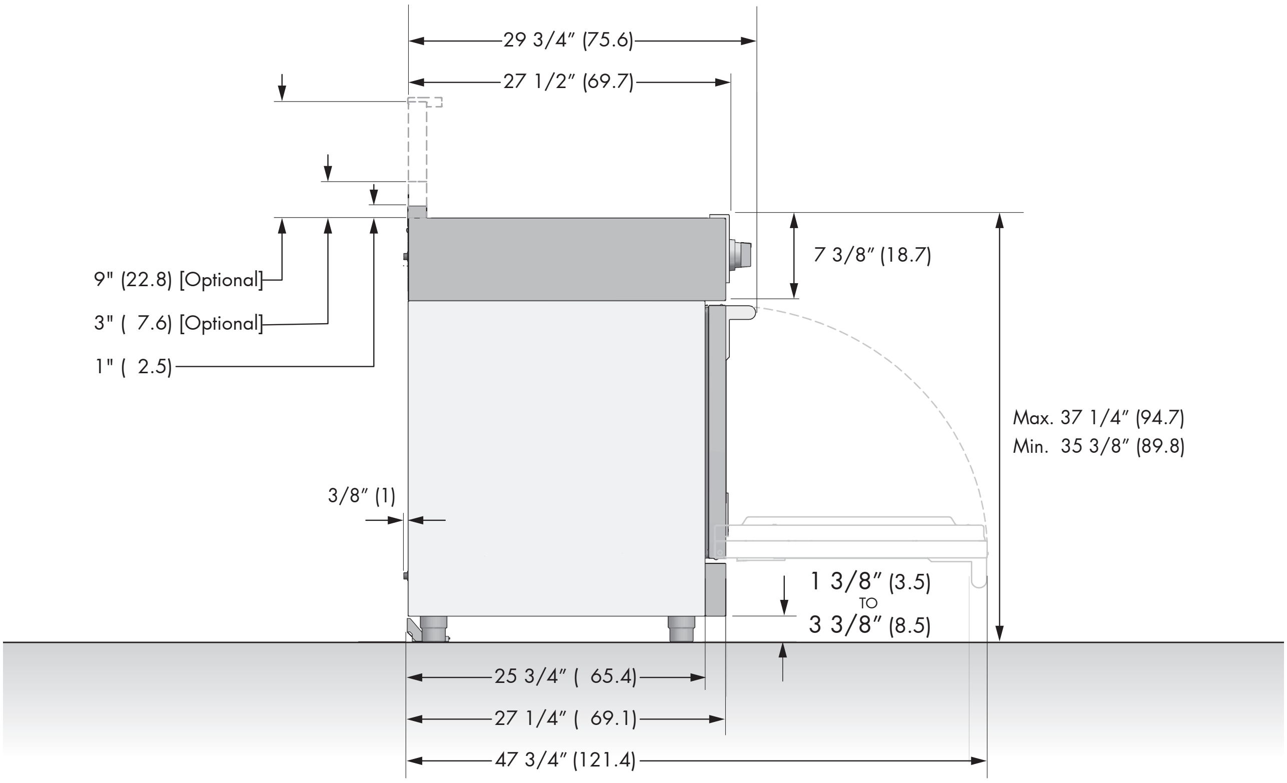
FSRC 3004 P MI MK 2F *



FSRC 3605 P MI MK 2F *

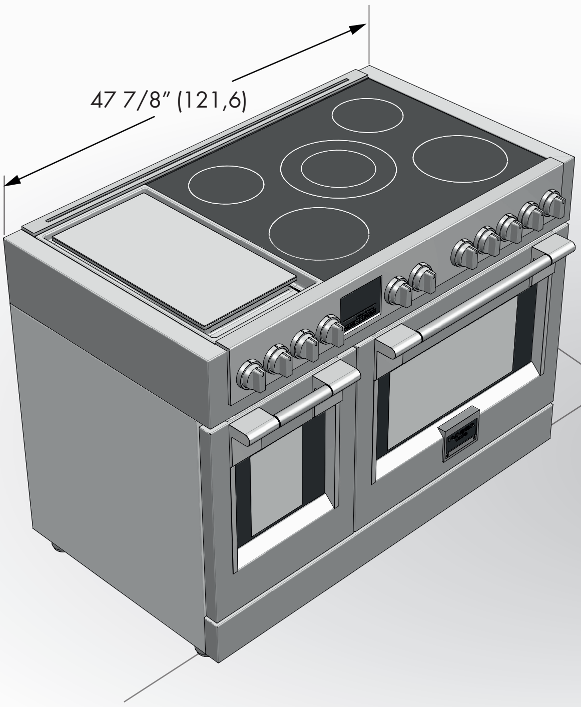


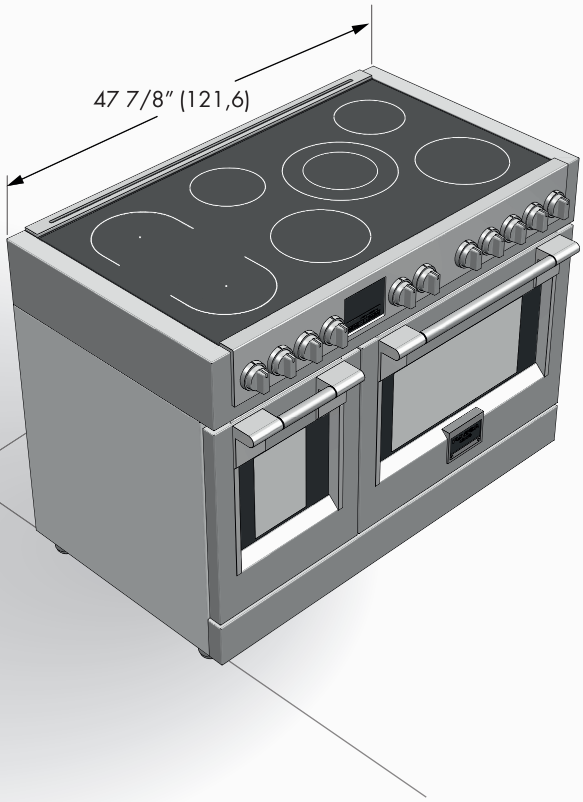
FSRC 9005 P MI MK 2F *

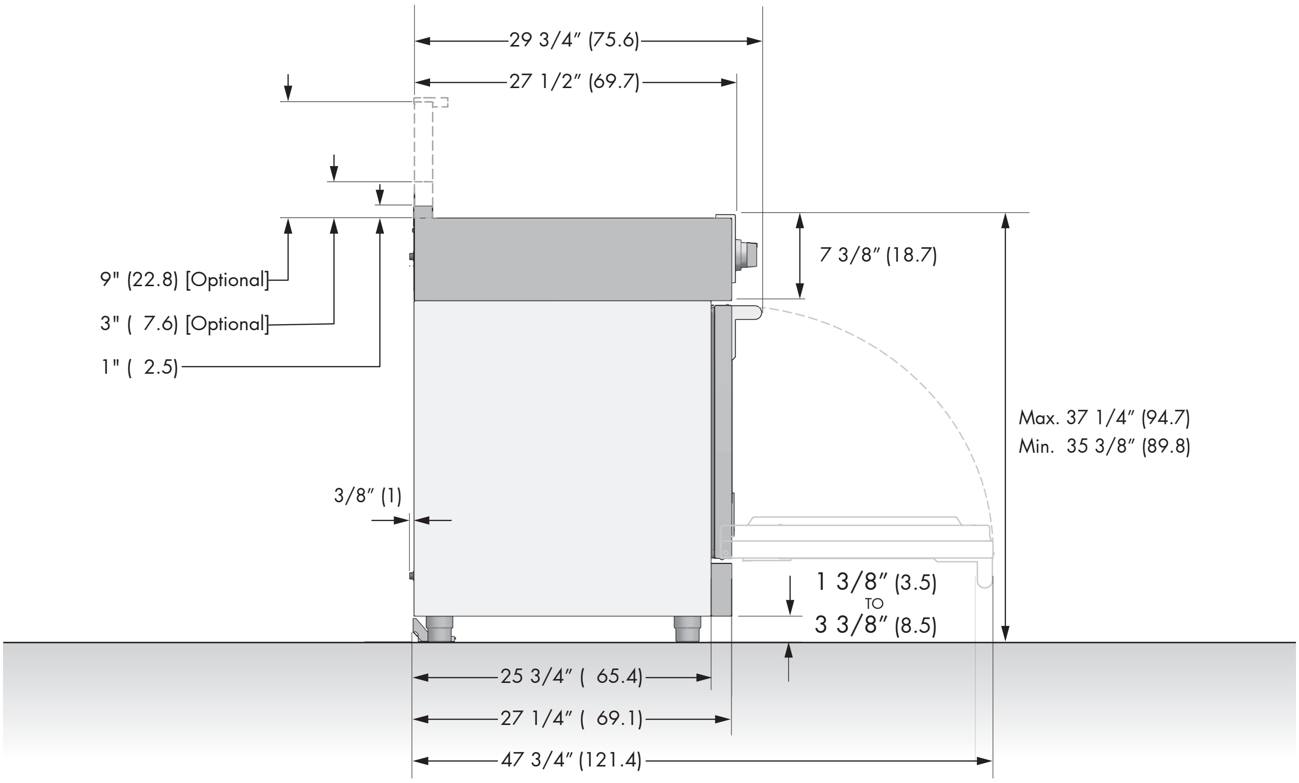

29 3/4″ (75.6)
27 1/2″ (69.7)
9" (22.8) [Optional]
3" (7.6) [Optional]
1" (2.5)
7 3/8″ (18.7)
Max. 37 1/4″ (94.7)
Min. 35 3/8″ (89.8)
3/8″ (1)
1 3/8″ (3.5)
TO
3 3/8″ (8.5)
25 3/4″ (65.4)
27 1/4″ (69.1)
47 3/4″ (121.4)

PRODUKTABMESSUNGEN

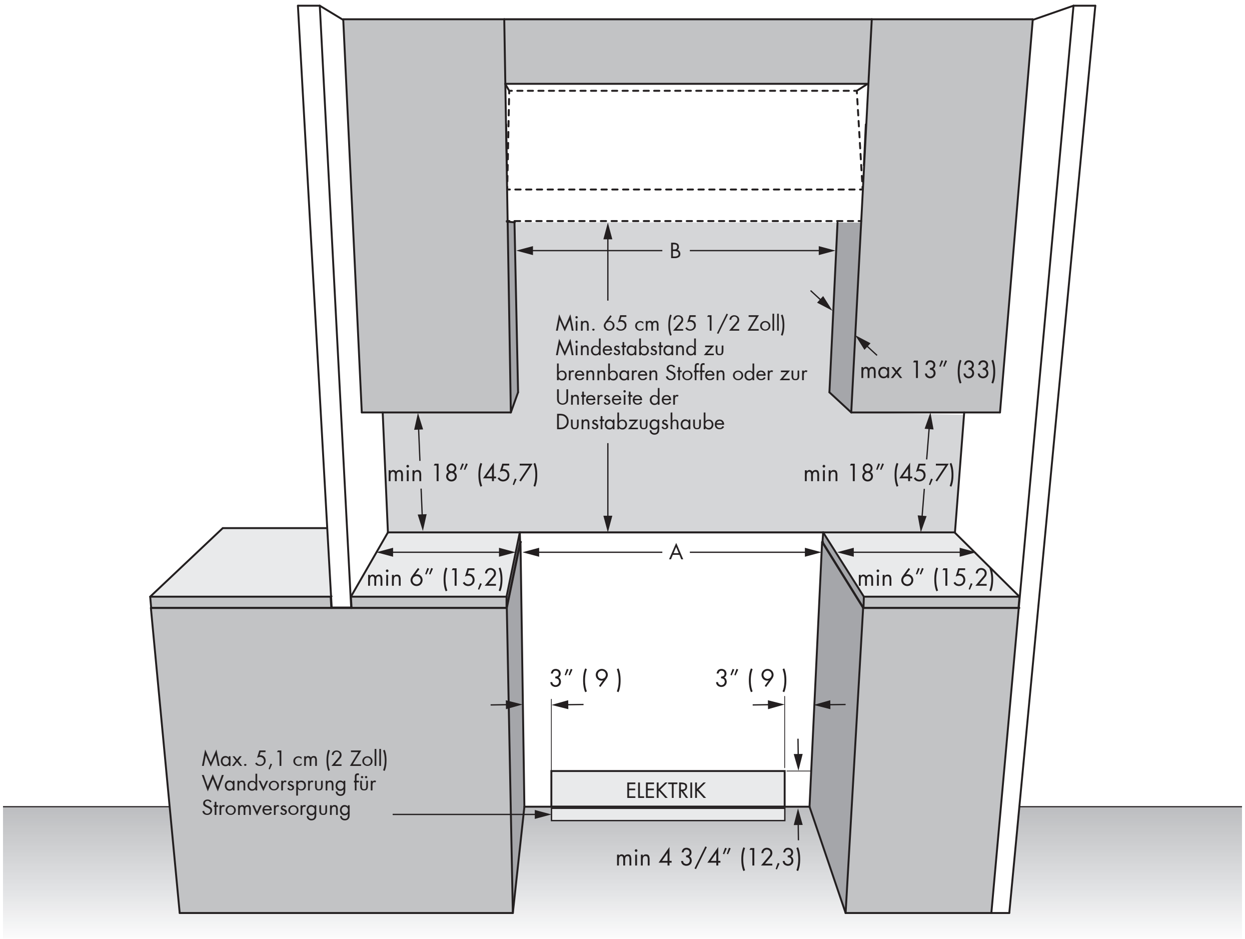
Kochherdmodelle mit einer Größe von 48″






29 3/4″ (75.6)
27 1/2″ (69.7)
9" (22.8) [Optional]
3" (7.6) [Optional]
1" (2.5)
7 3/8″ (18.7)
Max. 37 1/4″ (94.7)
Min. 35 3/8″ (89.8)
3/8″ (1)
1 3/8″ (3.5)
TO
3 3/8″ (8.5)
25 3/4″ (65.4)
27 1/4″ (69.1)
47 3/4″ (121.4)

PLATZBEDARF


B
Min. 65 cm (25 1/2 Zoll)
Mindestabstand zu
brennbaren Stoffen oder zur
Unterseite der
Dunstabzugshaube
max 13″ (33)
min 18″ (45,7)
min 18″ (45,7)
A
min 6″ (15,2)
min 6″ (15,2)
3″ (9)
3″ (9)
Max. 5,1 cm (2 Zoll)
Wandvorsprung für
Stromversorgung
ELEKTRIK
min 4 3/4″ (12,3)

Die gesamte Rückwand oberhalb des Herdes und unterhalb der Dunstabzugshaube muss mit einem nicht brennbaren Material verkleidet sein.

*Sehen Sie für die genauen Anforderungen an den Standort die vor Ort geltenden gesetzlichen Bestimmungen ein.

ÖFFNUNGSBREITE	A & B	
Herd 76,2 cm (30 Zoll)	76.2 cm	(30″)
Herd 91,4 cm (36 Zoll)	91.4 cm	(36″)
Herd 90,1 cm (35 1/2 Zoll)	90.1 cm	(35 1/2″)
Herd 122 cm (48″)	122 cm	(48″)

Mindestabstände:

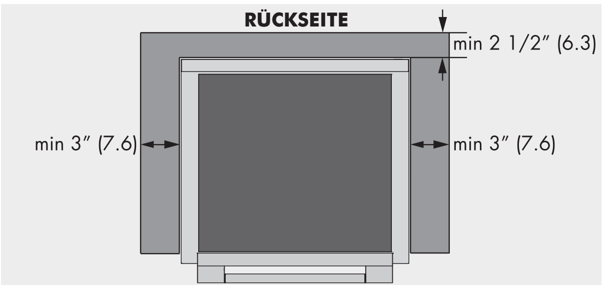
Über der Kochfläche (über 91,4 cm [36 Zoll])

- Seitlich - 7,6 cm (3 Zoll)
- Wandschränke, die nicht tiefer als 33,0 cm (13 Zoll) sind, müssen einen seitlichen Abstand von 7,6 cm (3 Zoll) haben und sich mindestens 45,7 cm (18 Zoll) über der Kochfläche befinden
- Hinten - 0 cm (0 Zoll) mit 7,6 cm (3 Zoll) hinterer Abschlussleiste.

ZUSÄTZLICHE ABSTÄNDE:

Halten Sie bei der Installation als Kochinsel mindestens 6,5 cm (2 ½ Zoll) vom Außenumfang des Geräts bis zur Hinterkante der Arbeitsplatte und mindestens 7,5 cm (3 Zoll) vom Außenumfang des Geräts bis zu den Seitenkanten der Arbeitsplatte ein (siehe Draufsicht).

BÜNDIGE INSTALLATION ALS KOCHINSEL


RÜCKSEITE
min 2 1/2″ (6.3)
min 3″ (7.6)
min 3″ (7.6)

Schützen Sie alle fertigen Bodenbeläge und sichern Sie die Ofentür(en), bevor Sie den Herd bewegen, um Schäden zu vermeiden.

Kombination mit einer Dunstabzugshaube:

Es empfiehlt sich, diese Herde in Verbindung mit einer geeigneten Deckenhaube zu installieren.
Aufgrund der hohen Wärmeleistung dieses Geräts sollte insbesondere auf die Installation der Dunstabzugshaube und der Leitungen gelegt werden, um sicherzustellen, dass diese den örtlichen Bauvorschriften entsprechen.

WARNUNG

Die Mindestabstände zu den horizontalen Flächen oberhalb des Herdes, gemessen bis zur Kochfläche, werden weiter unten angeführt. Bei Nichtbeachtung besteht Brandgefahr.

- Wird die Dunstabzugshaube nach spezifischem Kundenwunsch so installiert, dass die horizontalen brennbaren Oberflächen freiliegen, so muss diese über eine automatische Selbsteinschaltung (Auto-On-Funktion) verfügen.
- Für andere Einbauweisen mit Dunstabzugshaube beachten Sie in Bezug auf die spezifischen Abstände zur Haube bitte die Installationsanleitung.

ACHTUNG

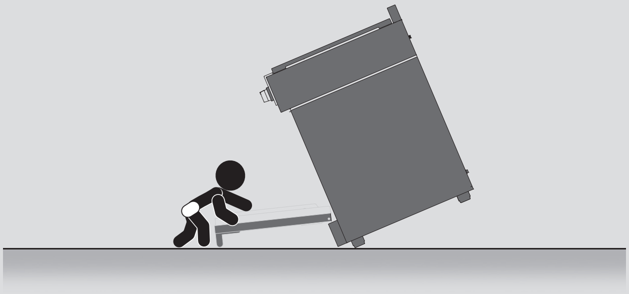
Diese Herde wiegen bis zu 180 kg (400 Pfund). Werden bestimmte Teile abgenommen, lässt sich das Gewicht erheblich reduzieren. Aufgrund des Gewichts und der Größe des Herdes und zur Senkung des Risikos von Personenschäden oder Schäden am Produkt:

FÜR DIE ORDNUNGSGEMÄSSE INSTALLATION SIND ZWEI PERSONEN ERFORDERLICH.

Montage der Kippschutzhalterung

WARNUNG

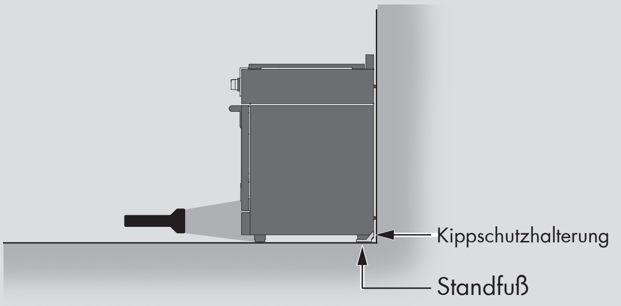
Kippgefahr
Ein Kind oder ein Erwachsener kann den Herd zum Kippen bringen und so getötet werden.
Stellen Sie sicher, dass die Kippschutzhalterung eingerastet ist, wenn der Herd bewegt wird. Betreiben Sie den Herd nicht, ohne dass die Kippschutzhalterung installiert und eingerastet ist.
Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann bei Kindern und Erwachsenen zum Tod oder zu schweren Verbrennungen führen.



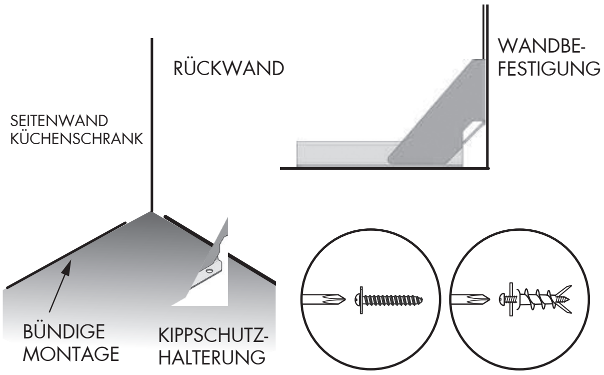
WARNUNG

So überprüfen Sie, ob die Kippschutzhalterung installiert und eingerastet ist:

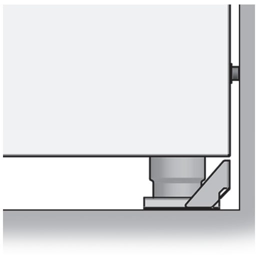
- Schieben Sie den Herd nach vorne.
- Achten Sie darauf, dass die Kippschutzhalterung sicher am Boden oder an der Wand befestigt ist.
- Schieben Sie den Herd nach hinten, bis sein hinterer Standfuß unter der Kippschutzhalterung einrastet.
- Nähere Informationen dazu finden Sie in der Installationsanleitung.

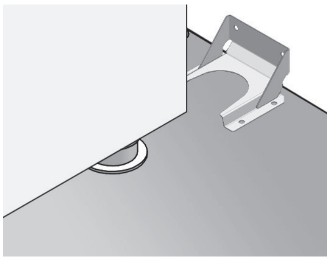


MONTAGE DER KIPPSCHUTZHALTERUNG



Für Beton- oder Zementwände:
Verwenden sie geeignetes Befestigungsmaterial (nicht im Lieferumfang enthalten).
Befestigen Sie die Halterung mit mindestens 4 Schrauben (für Holz; im Lieferumfang enthalten) an der Wand und/oder am Boden.





Die Kippschutzhalterung sollte in die Öffnung an der Kippschutzvorrichtung am Herd eingeführt werden.

⚠ WARNING

- **Excessive Weight Hazard**
  Use two or more people to move and install range.
  Failure to do so can result in back or other injury.
- **Cut Hazard**
  Beware of sharp edges. Use the polystyrene ends when carrying the product. Failure to use caution could result in minor injury or cuts.

Do not obstruct the flow of combustion air at the oven vent nor around the base or beneath the lower front panel of the range. Avoid touching the vent openings or nearby surfaces as they may become hot while the oven is in operation.

CHOOSING RANGE LOCATION

Carefully select the location where the range will be placed.
The range should be located for convenient use in the kitchen, but away from strong drafts.
Strong drafts may be caused by open doors or windows, or by heating and/or air conditioning vents or fans.

⚠ IMPORTANT NOTE

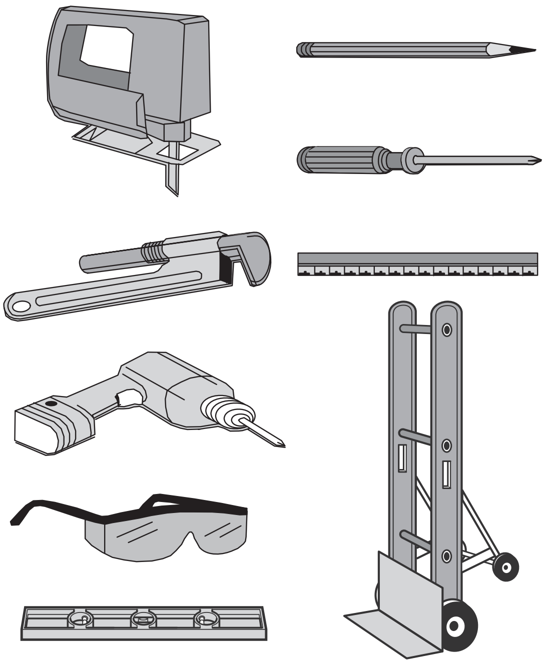
When installing against a combustible surface, a minimum riser is required for a the range, Follow all minimum clearances to combustible surfaces shown in the illustration on the previous pages.

Before moving the range, protect any finished flooring and secure oven door(s) closed to prevent damage.

Do not lift or carry the range door by the door handle.

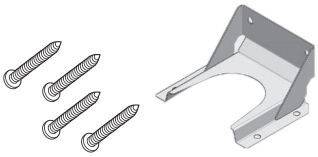
To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of inches beyond the bottom of the cabinets.

ANTI-TIP BRACKET INSTALLATION



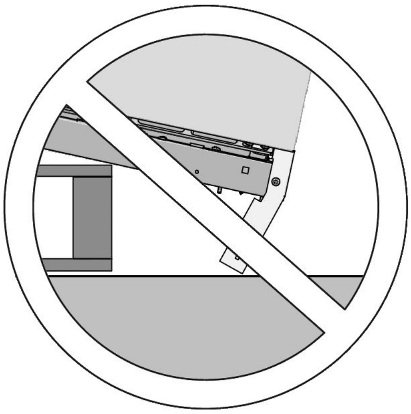
Remove packaging materials and literature package from the cooktop before beginning installation.
Remove Installation Instructions from the literature pack and read them carefully before you begin

MATERIALS PROVIDED



Anti-tip bracket
brace abd screws

Kippen Sie den Kochherd beim Anbringen der Füße nicht auf die Seite. Die Seitenwände sind nicht für das Gewicht des Kochherdes ausgelegt, d.h. sie verbiegen sich. Schäden durch Kippen sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Befolgen Sie die Anweisungen in der beiliegenden Montageanleitung.

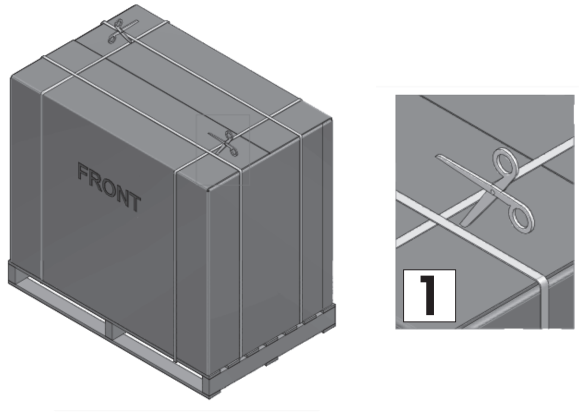


SCHRITT 1

Schneiden Sie das Band (1) durch, entfernen Sie die Montageanleitung von der Oberseite des Kochherdes und lesen Sie sie sorgfältig durch, bevor Sie mit den Vorgängen beginnen.

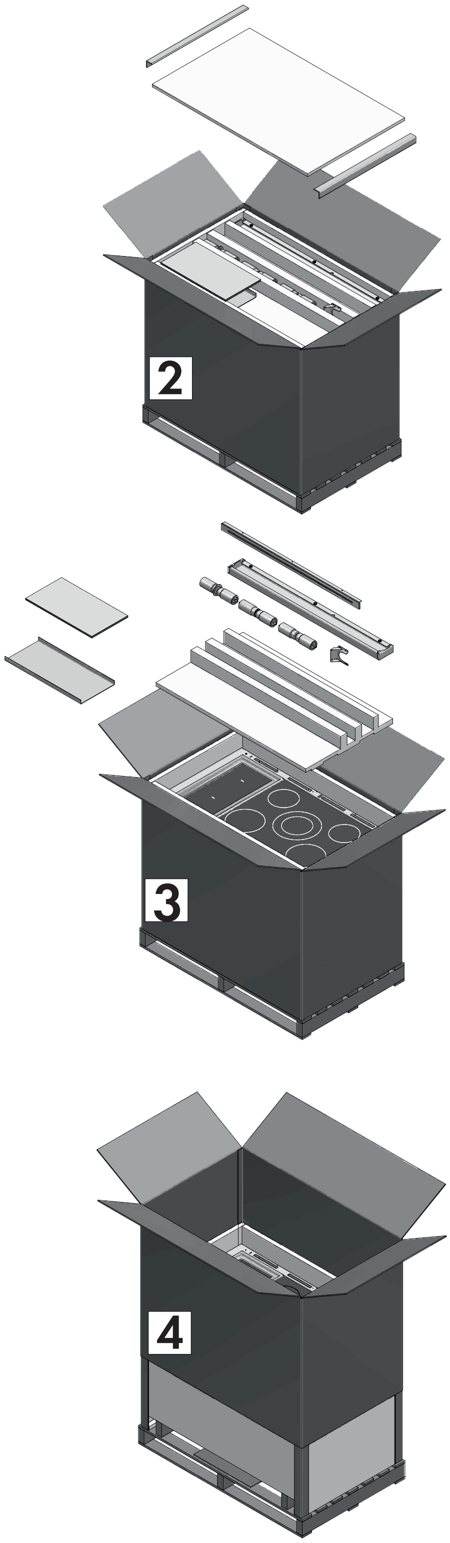
⚠ ACHTUNG

Halten Sie Abstand. Die Enden des abgeschnittenen Bandes könnten in Ihre Richtung schleudern.



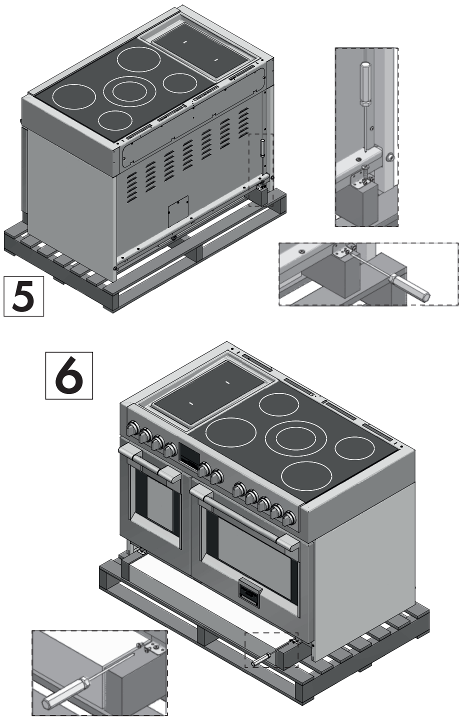
SCHRITT 2

Öffnen Sie die Oberseite (2), entnehmen Sie das Zubehör (3) und heben Sie anschließend die Kartonhülle (4) ab.



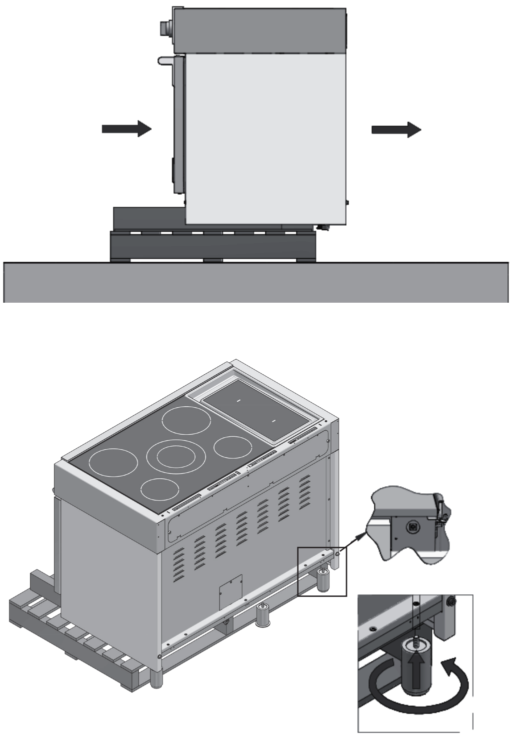
SCHRITT 3 (Nur für Kochherde mit 48″)

Entfernen Sie die hintere Holzstrebe (5) und die vorderen Metallhalterungen (6).



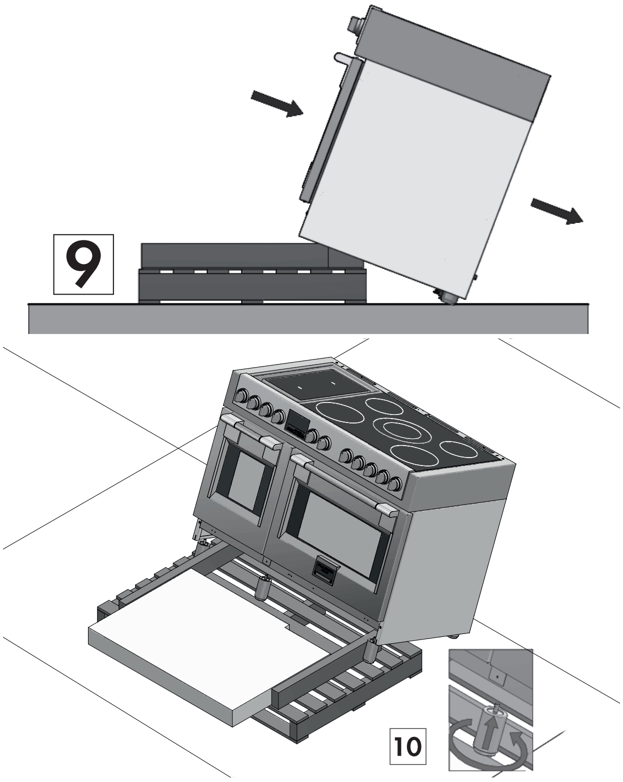
SCHRITT 4

Schieben Sie den Kochherd so weit nach hinten, dass die hinteren Füße montiert werden können.



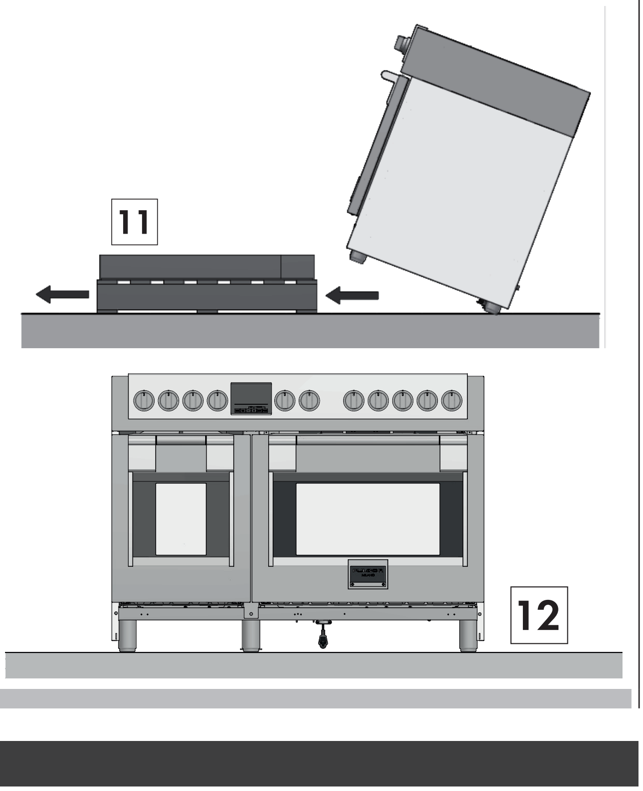
SCHRITT 5

Schieben Sie ihn weiter nach hinten und kippen Sie ihn nach hinten (9). Stellen Sie die hinteren Füße auf den Boden. Montieren Sie dann die vorderen Füße (10), während sie in dieser gekippten Position von den hinteren Füßen und dem Gestell gestützt werden.



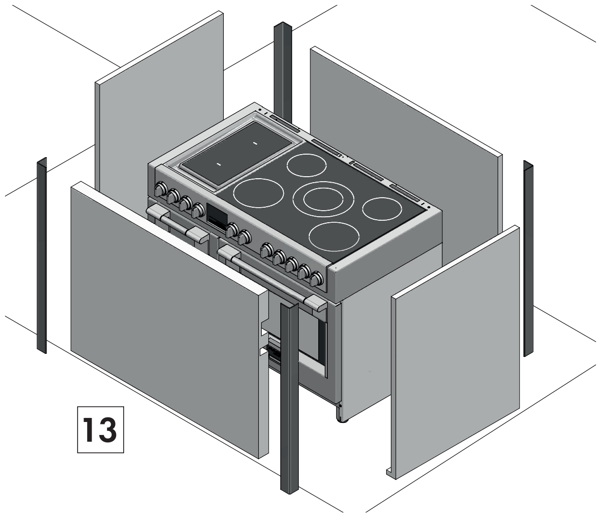
SCHRITT 6

Entfernen Sie den Sockel, während Sie die Vorderseite des Kochherdes abstützen (11), und senken Sie ihn kontrolliert auf den Boden ab (12).

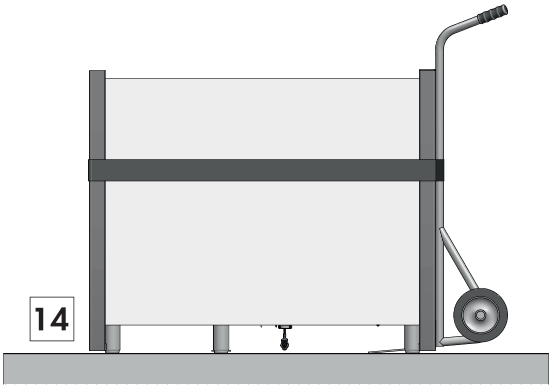


SCHRITT 7

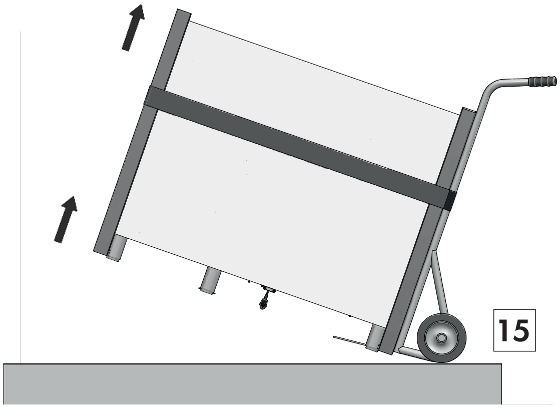
Sollte der Kochherd bewegt werden müssen, verwenden Sie die Schaumstoff- und/oder Kartonverpackung (13) und legen Sie diese strategisch um den Herd herum aus, um die Oberflächen des Herdes vor Kontakt mit dem Handwagen und den um das Gerät gewickelten Bändern zu schützen (14). Bei kleineren Kochherden können Sie diese Technik verwenden, um den Kochherd vom Gestell zu nehmen und die Füße zu montieren (15). Kippen Sie den Kochherd, um die Räder des Handwagens vom Gestell abzusenken. Legen Sie beim Verschieben des Geräts in die endgültige Position links und rechts vor der Öffnung Gleitschienen auf den Boden, um den Boden zu schützen. Die Backofentür(en) trägt (tragen) erheblich zum Gesamtgewicht des Kochherdes bei. Aus diesem Grund kann es hilfreich sein, die Türen zu entfernen, wenn Sie den Kochherd über eine größere Distanz bewegen. Informationen zum Demontieren und Wiedereinbau der Türen finden Sie in der beiliegenden Bedienungsanleitung.



13



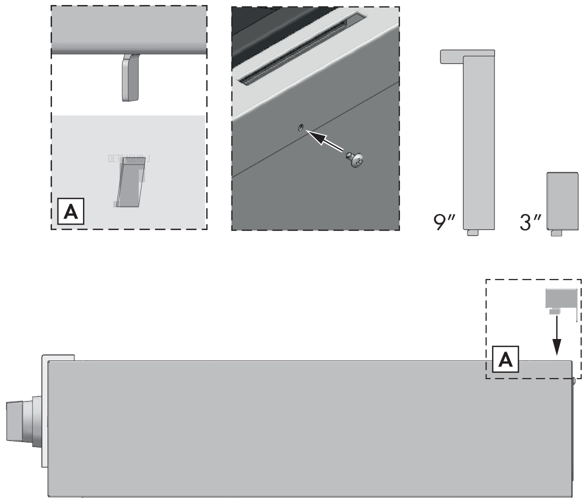
14



15

SCHRITT 8

Bei einigen Modellen wird die Zierleiste der Insel aus Gusseisen bereits im Werk vormontiert. Sollte sie nicht vormontiert sein, befolgen Sie die Montageanleitung, die der Insel-Zierleiste beiliegt. Darüber hinaus ist auch ein Schrauben- und Halterungsset enthalten. Die Abbildung unten zeigt die Montage des optionalen Edelstahl-Rückenschutzes/ der Zierleisten, die in der Insel-Ausführung in den Höhen 3″ und 9″ separat als Zubehör erhältlich sind.



ABSORBIERTE LEISTUNG	GROSSER OFEN	KLEINER OFEN
Oberes Ofenelement:	3500 + 1000W 230V - 3500 + 1000W 240V	2100 + 700W 230V - 2100 + 700W 240V
Unteres Ofenelement:	3000W 230V - 3000W 240V	1750W 230V - 1750W 240V
Rundelement (Heißluft):	2x1300W 240V oder 1x2500W 240V (abhängig vom Modell)	1X2500 W 240 V
Glühbirne:	3x25W	2x25W
Motor Ventilator Heißluft:	2x44W oder 1x44W (abhängig vom Modell)	1x28W
Motor Ventilator Kühlung:	44W	44W
MAXIMALE ABSORBIERTE LEISTUNG:		(siehe Leistungsschild)
VERSORGUNGSSPANNUNG:		(siehe Leistungsschild)

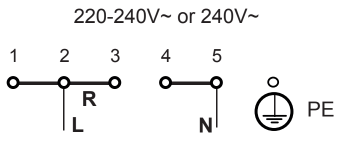
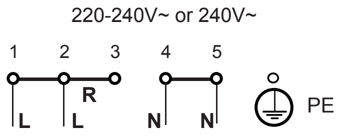
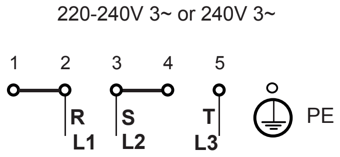
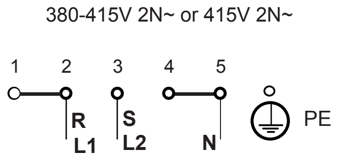
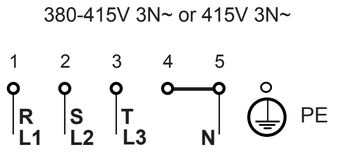
Anschluss an das Stromnetz

⚠ WARNUNG

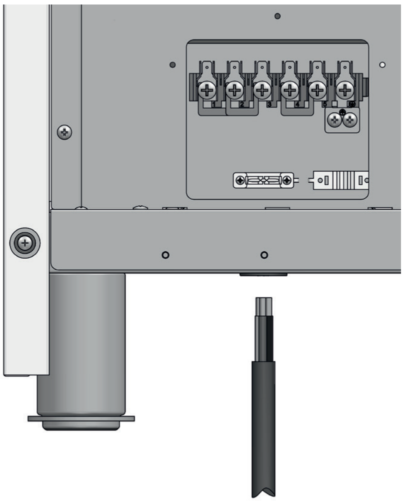
Dieses Gerät muss geerdet werden.

Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
Die Versorgungsspannung und die aufgenommene Leistung sind auf dem Typenschild angeführt, das sich an der linken Seite des Backofens befindet und bei geöffneter Ofentür sichtbar ist.
Der Anschluss muss von qualifiziertem Personal und gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen.
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Servicepartner oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
Das Gerät muss über einen mehrpoligen Leistungsschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm an das Stromnetz angeschlossen werden. Dabei ist darauf zu achten, dass ein Erdleiteranschluss besteht. Verwenden Sie für den Anschluss ein biegsames und ausreichend langes Kabel, damit das Gerät im Falle von Wartungsarbeiten aus seiner Einhausung gezogen werden kann.
Der Klemmenkasten befindet sich an der Rückseite des Geräts. Wenn ein neues Kabel montiert wird, führen Sie es durch die Klemme und stellen Sie die Anschlüsse wie im Schaltbild gezeigt her. Der Erdleiter muss länger als die anderen Drähte abgeschnitten werden, damit er als letzter abreißt, wenn an dem Kabel gezogen wird.
Nachdem Sie die Verbindung hergestellt haben, ziehen Sie die Kabelklemme fest und setzen Sie die Abdeckung auf.

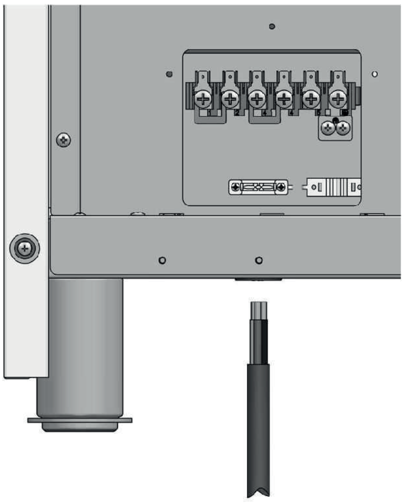
KABELARTEN
H05RR-F
H05SS-F
H05VV-F
H05RN-F
H05V2V2-F
FG7OR

Abb.	Schaltbild	Kabel
A		(30”)/75cm 3x10mm^2 N/A N/A
A		(30”)/75cm 5x2,5mm^2 (36”)/90cm 5x4mm^2 (48”)/122cm 5x4mm^2
B	 220-240V 3~ or 240V 3~ 1 2 3 4 5 R S T L1 L2 L3 PE	(30”)/75cm 4x4 mm (36”)/90cm 4x10mm^2 (48”)/122cm 4x10mm^2
C	 380-415V 2N~ or 415V 2N~ 1 2 3 4 5 R S L1 L2 N PE	(30”)/75cm 4x4 mm (36”)/90cm 4x4mm^2 (48”)/122cm 4x10mm^2
D	 380-415V 3N~ or 415V 3N~ 1 2 3 4 5 R S T L1 L2 L3 N PE	(30”)/75cm 5x1.5mm^2 (36”)/90cm 5x4mm^2 (48”)/122cm 5x4mm^2

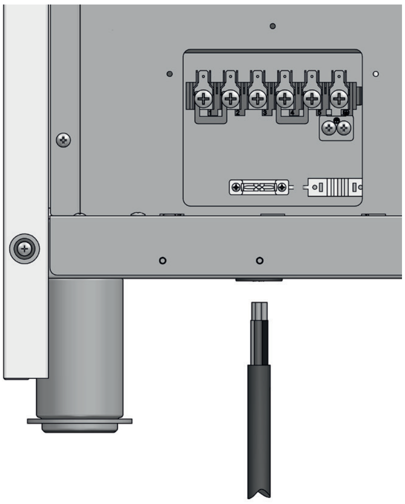
ANSCHLUSS A



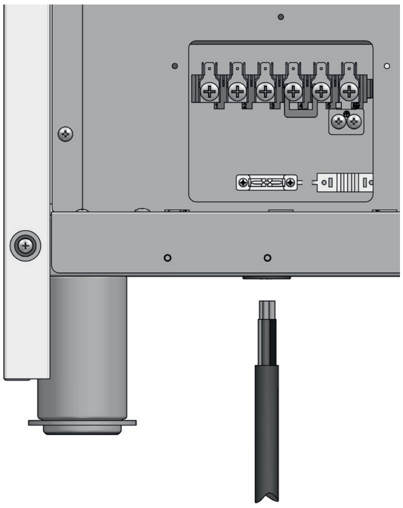
ANSCHLUSS B



ANSCHLUSS C



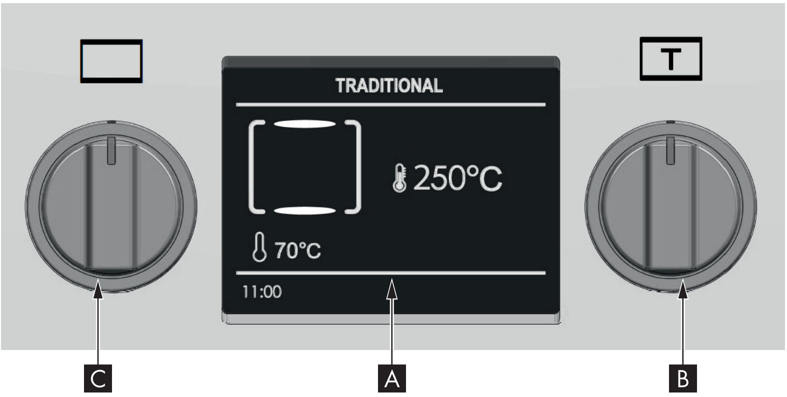
ANSCHLUSS D



Einzelner Ofen

Ihr Gerät kann von den untenstehenden Abbildungen leicht abweichen.

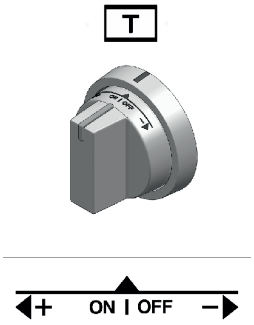
A - Displayanzeige
B - Drehknopf „Temperatur“
C - Drehknopf „Funktionen“



Drehknöpfe

Um die Drehknöpfe zu betätigten, drehen Sie sie nach links/rechts und drücken Sie sie leicht. Es kann nicht mehr als ein Knopf gleichzeitig gedrückt oder gedreht werden.

DREHKNOPF ON/OFF & TEMPERATUR

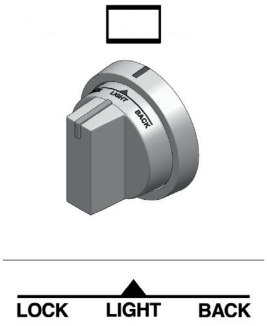


DRÜCKEN ON/OFF: Schaltet den Backofen ein und aus.

DREHEN ◀ +: Steigert die Temperatureinstellung

DREHEN ▶ - : Reduziert die Temperatureinstellung

DREHKNOPF FUNKTIONEN



DRÜCKEN OK: Bestätigt die Einstellung und startet den Garvorgang.
DRÜCKEN LIGHT: Schaltet die Ofenbeleuchtung nur EIN/AUS, wenn der Drehknopf während eines Garvorgangs gedrückt wird.

DREHEN NACH LINKS ◀ : Drehen, um die Displayauswahl zu ändern.

DREHEN NACH RECHTS ▶ : Drehen, um die Displayauswahl zu ändern.

DREHEN BACK (2 Sek.): Zurück zur vorherigen Displayanzeige.

DREHEN LOCK (2 Sek.): Aktivierung der Türverriegelung.

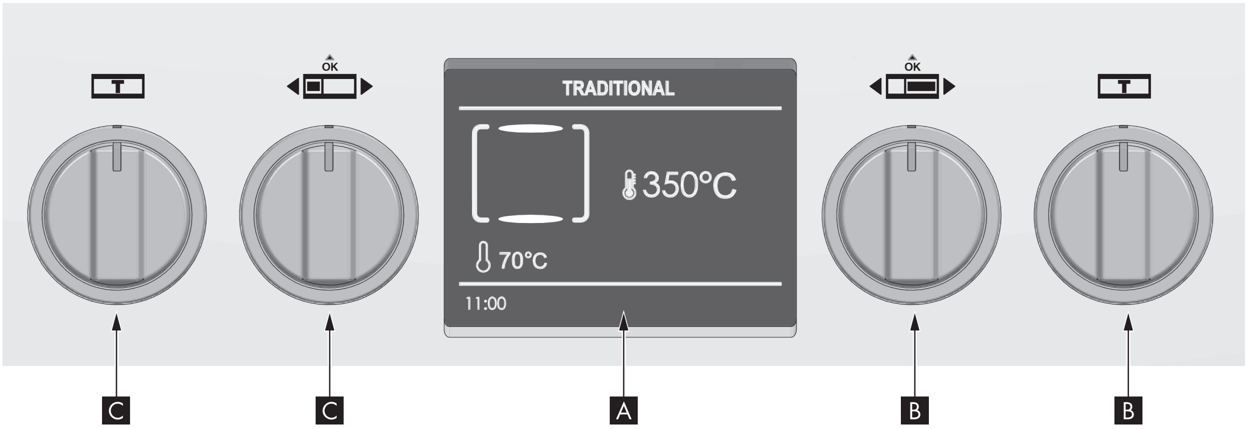
Doppelter Ofen

Ihr Apparat kann sich leicht von der unten aufgeführten Abbildung unterscheiden.

A - Bildschirm

B - Steuerknöpfe großer Ofen

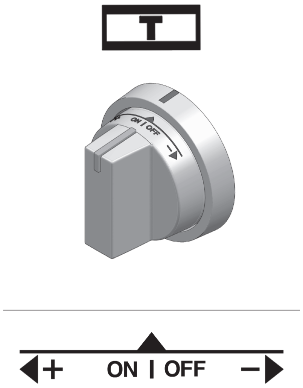
C - Steuerknöpfe kleiner Ofen



Steuerknöpfe

Um die Steuerknöpfe zu bedienen, drehen Sie sie nach links bzw. rechts und drücken Sie leicht darauf. Die Steuerung funktioniert nicht, wenn mehrere Knöpfe gleichzeitig gedrückt oder gedreht werden.

EIN/AUS und TEMP-KNOPF

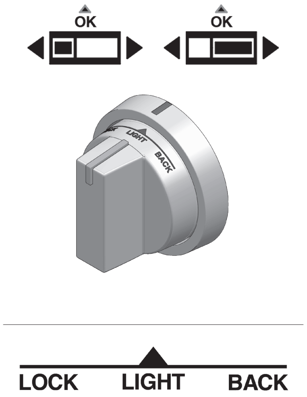


AUF EIN/AUS DRÜCKEN: Schaltet den Ofen EIN und AUS.

DREHEN ◀+: Erhöht die Temperatureinstellung

DREHEN -▶: Verringert die Temperatureinstellung

FUNKTIONSKNOPF



OK DRÜCKEN: Bestätigt die Einstellungen und startet den Garvorgang.

LICHT DRÜCKEN: Schaltet das Ofenlicht EIN/AUS, nur wenn er während des Garvorgangs gedrückt wird.

NACH LINKS DREHEN ◀: Drehen, um die Anzeigeauswahl zu verschieben.

NACH RECHTS DREHEN ▶: Drehen, um die Anzeigeauswahl zu verschieben.

ZURÜCKDREHEN (2 s): Zurück zur vorherigen Seite.

AUF VERRIEGELUNG DREHEN (2 s): Aktivierung von Schlüssel und Türschloss.

9 - Allgemeine Informationen zum Backofen

Bevor Sie Ihren Backofen zum ersten Mal verwenden, entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Fremdmaterialien aus und von dem/den Ofen/Öfen. Derartige Materialien können beim Einschalten des Geräts schmelzen oder verbrennen.

Fehlercodes

Diese Codes werden angezeigt, wenn die elektronische Steuerung einen Fehler meldet. Wenn ein Fehler auftritt, wird die aktuelle Funktion blockiert. Wenn der Fehler eine Sicherheitsfunktion betrifft, kann der Backofen nicht mehr verwendet werden und bei jedem Startversuch wird der gleiche Fehler erneut angezeigt (wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst). Handelt es sich hingegen um einen geringfügigen Defekt, kann der Backofen nach einem Neustart für die Funktionen verwendet werden, bei denen das fehlerhafte Teil (z. B. ein Heizelement) nicht erforderlich ist.

Signaltöne

Die Signaltöne bestätigen nach dem Drücken eines Knopfes, dass der Steuerbefehl empfangen wurde.
Zudem zeigt der Signalton an, dass eine Zeitfunktion abgeschlossen wurde (z. B. Timer oder zeitgesteuertes Garen). Wird gerade ein Rezept ausgeführt, weist das akustische Signal den Benutzer darauf hin, dass der Ofen auf ein Einschreiten des Benutzers wartet (z. B. das Gericht einschieben oder umdrehen).
Die Signaltöne weisen auch auf einen Defekt des Backofens hin.

Türverriegelung

Es wird ununterbrochen angezeigt, wenn die Tür verriegelt ist. Das Symbol blinkt, wenn der Riegel bewegt wird, um die Tür zu verriegeln oder zu entriegeln. Versuchen Sie in diesem Fall nicht, die Tür zu öffnen. Die Tür kann geöffnet werden, wenn das Symbol nicht mehr aufleuchtet. Ein Vorhängeschloss wird angezeigt, wenn die Tür im Zuge einer Selbstreinigung automatisch verriegelt wurde.

Stromausfall

Nachdem die Stromversorgung des Backofens wiederhergestellt ist, führt der Türverriegelungsmechanismus einen Testlauf durch, danach werden Uhrzeit und Datum angezeigt.

Standardeinstellungen

Je nach ausgewähltem Garmodus, wählt die Ofensteuerung automatisch eine geeignete Temperatur, die im Bedarfsfall jedoch geändert werden kann.

Numerische Fehlercodes

Diese Codes werden angezeigt, wenn die elektronische Steuerung ein Problem am Backofen oder an der Elektronik feststellt.
Der Fehlercode wird im Fehlerprotokoll des Setup-Menüs aufgezeichnet. Dieser Fehlercode kann dem/der Servicetechniker/in mitgeteilt werden, damit er/sie die mögliche Ursache des Problems im Voraus ausfindig machen kann.

Vorheizen und Schnellvorheizen

Nachdem ein Garmodus ausgewählt wurde und der Ofen dazu aufheizen muss, beginnt das Vorheizen. Während dieses Vorgangs wird die momentan erreichte Temperatur in Kombination mit einem Thermometersymbol angezeigt.
Sobald 100 % erreicht sind, gibt die Steuerung einen Hinweiston („Ende der Vorheizphase“) von sich und der aktuelle Temperaturwert wird ausgeblendet.

Wenn der Backofen schnell aufgeheizt werden muss, steht ein Schnellvorheizmodus zur Verfügung: Dabei werden die Heizelemente und der Umluftventilator auf besondere Weise genutzt, um die Vorheizzeit so weit wie möglich zu verkürzen. Nachdem Sie eine der Garfunktionen, die mit dem Schnellvorheizmodus kombiniert werden können, ausgewählt und den gewünschten Temperaturwert eingestellt haben, drehen Sie den Drehknopf nach RECHTS. Sobald Sie sich im Menü der Garfunktion befinden, wählen Sie das Symbol ︽ mit Hilfe des Drehknopfs ◀▶ und bestätigen Sie, indem Sie den Drehknopf [FUNCTION] drücken. Sobald die Solltemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton und sowohl das „Schnellvorheizsymbol“ als auch die „aktuelle Temperatur“ erlöschen. Der Backofen wechselt automatisch in den gewünschten und zuvor eingestellten Garmodus: Sie können nun die Lebensmittel einführen.

Timer

Nachdem ein Garmodus ausgewählt wurde und der Ofen dazu aufheizen muss, beginnt das Vorheizen.

⚠ WARNUNG

Der Timer Ihres Backofens schaltet das Gerät nicht ein oder aus. Er dient lediglich dazu, Sie durch einen Summer auf den Betrieb des Backofens aufmerksam zu machen. Wenn Sie den Ofen automatisch ausschalten möchten, verwenden Sie die Funktionen „Garende“ oder „Verzögertes Garen“.

HINWEIS: Durch Drücken des OFF-Knopfs wird der Timer weder zurückgesetzt noch gestoppt.

1. Wählen Sie die Funktion ⏲, stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Drehknopf „Funktionen“ ein und bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs „Funktionen“.
2. Es kann ein Zeitraum von 1 Minute bis 12 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden. Nach dem Einstellen wird die verbleibende Zeit immer in der unteren Statusleiste angezeigt, und zwar bis die gesamte Zeit abgelaufen ist oder sie zurückgesetzt wurde.
3. Um die eingestellte Zeit zu löschen, müssen Sie den Timer zurücksetzen, indem Sie den Drehknopf [FUNKTION] 2 Sekunden lang gedrückt halten, während Sie sich im Einstellmenü des Timers befinden.
4. Das Anzeigeformat des Timers ist normalerweise H:MIN, während der letzten Minute wechselt es auf MIN:SEK.
5. Ist die Zeit abgelaufen, zeigt das Display 00:00 an und der Summer ertönt über einen Zeitraum von 1 Minute oder bis der Drehknopf [FUNKTION] gedrückt wird.

Vorheizen des Backofens

- Heizen Sie den Ofen vor, wenn Sie die Betriebsarten „Backen“, „Umluftbacken“ und „Umluftbraten“ verwenden.
- Verwenden Sie den Garmodus „Schnellvorheizen“, wenn Sie den Ofen schneller vorheizen möchten.
- Die Vorheizzeit nicht verkürzen, indem Sie einer höhere Temperatur wählen.
- Wenn Sie beim Backen von Kuchen/Torten, Keksen, Gebäck und Brot zufriedenstellende Ergebnisse erzielen wollen, sollten Sie den Backofen unbedingt vorheizen.
- Vorheizen hilft zudem dabei, Bratenfleisch schnell anzubraten und den Fleischsaft einzuschließen.
- Platzieren Sie die Backofenroste vor dem Vorheizen in der richtigen Position.
- Während des Vorheizvorgangs wird immer die gewählte Kochtemperatur immer auf dem Display angezeigt.
- Ein Signalton bestätigt, dass der Ofen vorgeheizt ist, und die Anzeige der aktuell „erfassten Temperatur“ erlischt.

Empfehlungen zur Verwendung

- Stellen Sie kein Kochgeschirr auf die offene Ofentür.
- Verwenden Sie die Innenbeleuchtung des Backofens, um das Essen durch das Fenster der Backofentür zu beobachten, anstatt die Tür häufig zu öffnen.

Koch- und Backutensilien

- Backformen aus Glas absorbieren Hitze. Reduzieren Sie die Temperatur im Backofen um 15°C (25°F), wenn Sie in Glas backen.
- Verwenden Sie Kochgeschirr, das die gewünschte Bräunung ermöglicht. Die Art der Oberflächenbehandlung des Kochgeschirrs bestimmt, wie stark die Bräunung sein wird.
- Glänzendes, glattes Metall oder leichtes, antihaftbeschichtetes/eloxiertes Kochgeschirr reflektieren Hitze, was zu einer helleren, feineren Bräunung führt.
- Für Kuchen/Torten und Kekse sollten Sie auf diese Art der Koch- und Backutensilien zurückgreifen.
- Dunkles, raues oder stumpfes Kochgeschirr absorbiert Hitze, was zu einer brauneren, knusprigeren Kruste führt. Verwenden Sie diese Art des Backgeschirrs für Kuchen und Pasteten.
- Wenn Sie eine braune, knusprige Krusten wünschen, verwenden Sie dunkle, antihaftbeschichtete/eloxierte oder dunkle, stumpfe Metallutensilien oder Backformen aus Glas. Isolierte Backformen können die Backzeit verlängern.
- Lassen Sie die leere Bratform beim Kochen nicht im Ofen zurück, da dies die Kochleistung beeinträchtigen könnte.
- Bewahren Sie die Bratform außerhalb des Ofens auf.

Kondensation und Temperatur im Ofen

- Es ist normal, dass Lebensmittel bei jedem Garvorgang eine gewisse Menge Feuchtigkeit freisetzen. Die genaue Menge hängt vom Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel ab. Diese Feuchtigkeit kann auf jeder Oberfläche kondensieren, die kühler ist als das Innere des Backofens, wie z. B. das Bedienfeld.
- Ihr neuer Backofen verfügt über einen elektronischen Temperatursensor, der in der Lage ist, die Temperatur genau aufrechtzuerhalten. Ihr vorheriger Ofen hatte möglicherweise noch einen mechanischen Thermostat, der mit der Zeit allmählich auf eine höhere Temperatur überging. Es ist ganz normal, dass Sie Ihre Lieblingsrezepte möglicherweise an den neuen Ofen anpassen müssen.

Backen in großer Höhe

- Wenn Sie den Backofen in großer Höhe verwenden, können Rezepte und Garzeiten von den Standartangaben abweichen.

Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal verwenden

Reinigen Sie den Backofen gründlich mit Seifenlauge und spülen Sie ihn gut ab.
Schalten Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang bei maximaler Temperatur ein, um alle Fettspuren zu verbrennen, die beim Kochen sonst unangenehme Gerüche verursachen könnten.

⚠ WARNUNG

Verwenden Sie niemals Aluminiumfolie, um die Ofenroste abzudecken oder den Ofen auszukleiden. Wenn sich unter der Folie Hitze staut, kann die Beschichtung des Backofens beschädigt werden.

⚠ WARNUNG

Wenden Sie keine Gewalt an, um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen.

Backofenroste

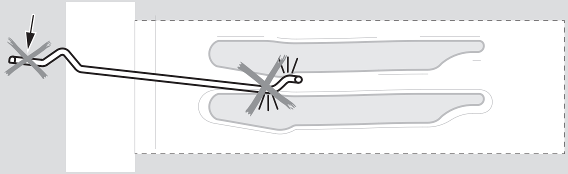
- Der Backofen verfügt über Einschubführungen in sechs verschiedenen Höhen, wie die Abbildung auf Seite 2 zeigt.
- Die Einschubpositionen sind von der untersten Einschubführung (Nr. 1) bis zur obersten Einschubführung (Nr. 6) nummeriert.
- In den Gartabellen werden die besten Einschubpositionen für die jeweiligen Garvorgänge angeführt.
- Jede Einschubführung besteht aus paarweisen Schienen, die an den Wänden auf jeder Seite des Garraums ausgeführt sind.
- Positionieren Sie die Backofenroste immer, bevor Sie den Backofen einschalten. Stellen Sie sicher, dass die Roste waagerecht positioniert sind. Bitte beachten Sie die Abbildung auf Seite 2, wenn Sie sich nicht sicher sind, wo sich die Vorderseite des Backofenrosts befindet.
- Die Roste sind so konstruiert, dass sie stoppen, wenn sie bis zum Anschlag nach vorne gezogen werden.

⚠ ACHTUNG

Verwenden Sie niemals Aluminiumfolie, um die Ofenroste abzudecken oder den Ofen auszukleiden. Wenn sich unter der Folie Hitze staut, kann die Beschichtung des Backofens beschädigt werden.

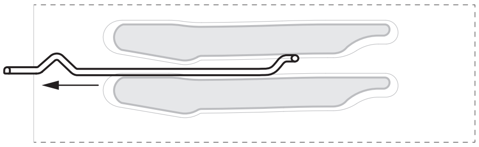
⚠ ACHTUNG

Wenden Sie keine Gewalt an, um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen.

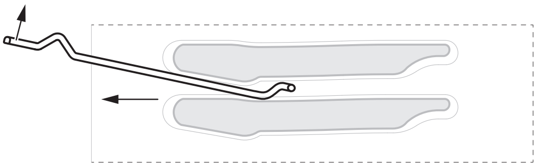


So entfernen Sie den Backofenrost aus dem Backofen:

1. Ziehen Sie den Rost nach vorne.

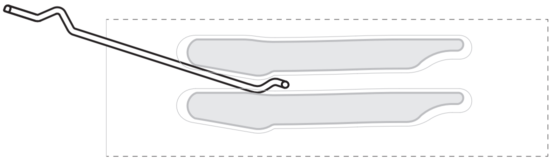


2. Heben Sie den Rost vorne an und nehmen Sie ihn dann aus dem Ofen.

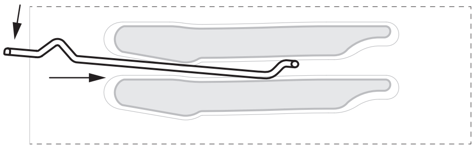


So schieben Sie den Backofenrost zurück in den Backofen:

1. Platzieren Sie die Rückseite des Rosts zwischen den Einschubführungen.



2. Heben Sie die Vorderseite des Rosts an und schieben Sie ihn ganz hinein, während Sie die Vorderseite absenken.



Ausziehbare Backofenroste

- Der ausziehbare Rost ermöglicht einen leichteren Zugang zum Gargut. Er reicht über den normalen flachen Rost hinaus und bringt das Essen näher an den Benutzer.

⚠ **ACHTUNG**

Wenn sich der Rost außerhalb des Backofens befindet, rasten die Gleitarme nicht ein. Sie könnten unerwarteterweise ausfahren, wenn der Rost falsch getragen wird.
Ausfahrende Gleitarme können Verletzungen verursachen. Der Rost darf nur an den Seiten gehalten oder getragen werden.

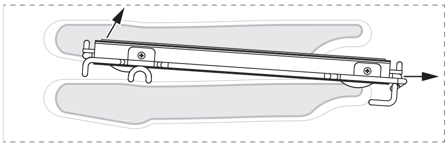
HINWEIS: Entfernen Sie den ausziehbaren Rost immer, bevor Sie die Selbstreinigungsfunktion des Backofens starten.

⚠ **ACHTUNG**

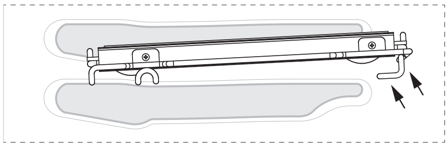
Um Verbrennungen zu vermeiden, ziehen Sie den Rost ganz heraus und heben Sie das Kochgeschirr über den Griff, wenn Sie Lebensmittel in den Ofen einführen oder aus dem Ofen nehmen.

So nehmen Sie den ausziehbaren Backofenrost aus dem Backofen:

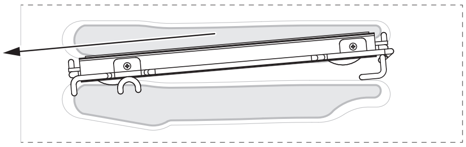
1. Heben Sie den Rost leicht an und drücken Sie ihn nach hinten, bis der Anschlag freigegeben wird.



2. Heben Sie die Rückseite des Rosts an, bis Rahmen und Anschlag sich von der Einschubführung lösen.

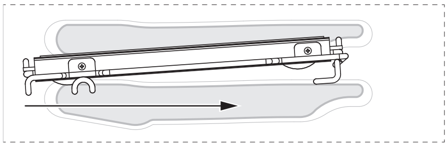


3. Ziehen Sie den Rost nach unten und dann heraus.

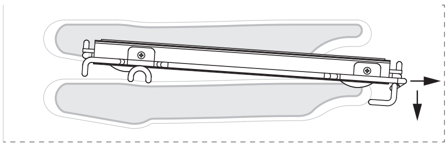


So setzen Sie einen ausziehbaren Backofenrost wieder ein:

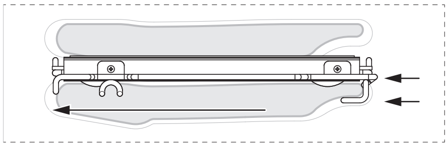
1. Halten Sie den Rost an beiden Seiten gut fest. Platzieren Sie den Rost (einschließlich Rahmen) über der gewünschten Einschubführung.



2. Drücken Sie ihn ganz hinein, bis die Rückseite des Backofenrostes einrastet.



3. Ziehen Sie beide Abschnitte nach vorne, bis die Anschläge einrasten. Der Backofenrost sollte gerade und flach sein, nicht krumm.



Anweisungen zum ersten Einschalten

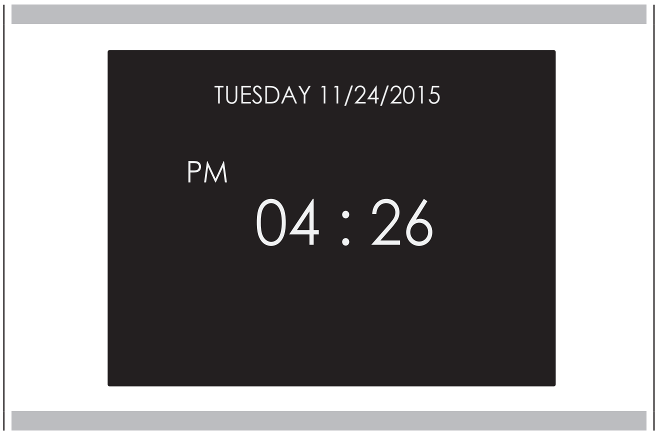
Nachdem der Herd erstmals an die Stromversorgung angeschlossen wurde, bereitet die Steuerung automatisch die Eingabe einiger Benutzereinstellungen vor, die bei jedem weiteren Einschalten gespeichert bleiben.

HINWEIS: Sowohl beim ersten als auch bei jedem weiteren Einschalten führt der Türverriegelungsmechanismus einen Kalibrierungslauf durch - **halten Sie die Tür währenddessen immer geschlossen**.

- Sprache
- Temperatur & Gewicht
- Zeit
- Datum

Anweisungen zur Einstellung finden Sie im Abschnitt BENUTZEREINSTELLUNGEN.

Nachdem die Benutzereinstellungen vorgenommen wurden, wechselt die Steuerung automatisch zur Displayanzeige „Standby“.

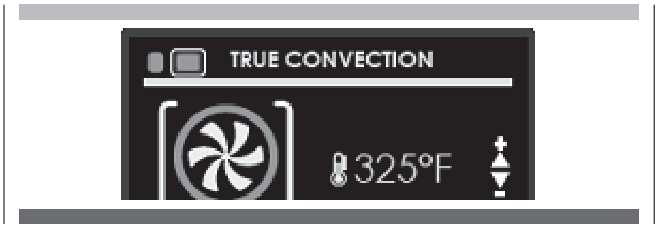


Auswahl des Ofenraums (Doppelofen)

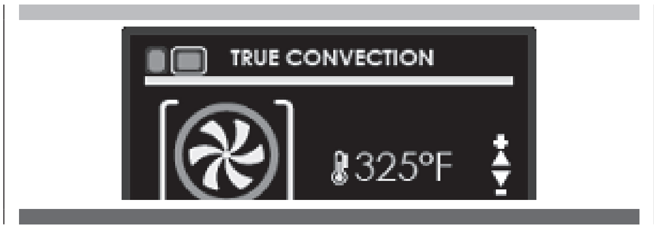
Nach dem Einschalten des Geräts werden in der linken oberen Ecke zwei Symbole angezeigt, um den Benutzer über den gewählten Ofenraum und deren Zustand zu informieren.

- Die Farbe ROT kennzeichnet den Ofenraum ON (AKTIVE FUNKTION).
- Die Farbe WEISS kennzeichnet den eingeschalteten Ofenraum (NICHT AKTIVE FUNKTION).
- Die Farbe GRAU kennzeichnet den Ofenraum OFF.
- Der Rahmen identifiziert die Auswahl des Ofens (AM DISPLAY ANGEZEIGT).

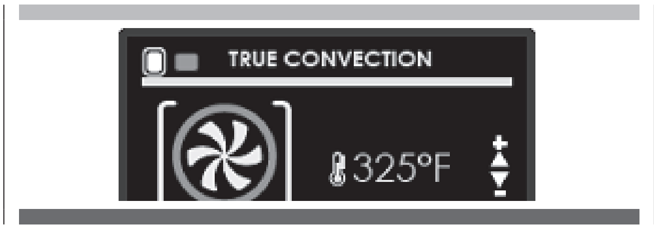
BEISPIEL 1
GROSSER Ofen: **ROTES Symbol - ON (aktiv / ausgewählt)**
KLEINER Ofen: **GRAU Symbol - OFF (nicht ausgewählt)**



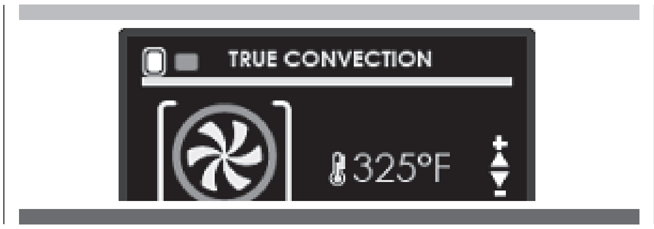
BEISPIEL 2
GROSSER Ofen: **ROTES Symbol - ON (aktiv / ausgewählt)**
KLEINER Ofen: **ROTES Symbol - ON (aktiv / nicht ausgewählt)**



BEISPIEL 3
GROSSER Ofen: **ROTES Symbol - ON (aktiv / nicht ausgewählt)**
KLEINER Ofen: **WEISSES Symbol - ON (nicht aktiv / ausgewählt)**



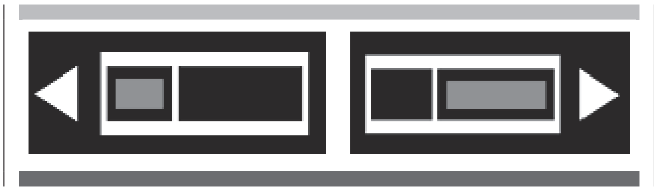
BEISPIEL 4
GROSSER Ofen: **GRAU Symbol - OFF (nicht ausgewählt)**
KLEINER Ofen: **WEISSES Symbol - ON (nicht aktiv / ausgewählt)**



HINWEIS: Drücken Sie den [ON/OFF]-Knopf, um den Ofen einzuschalten, und drücken Sie ihn erneut, um ihn auszuschalten. Der Ofen geht wieder in Standby über.

Zur Auswahl des Ofenraums den entsprechenden [FUNKTION]-Knopf 2 Sekunden lang drücken.

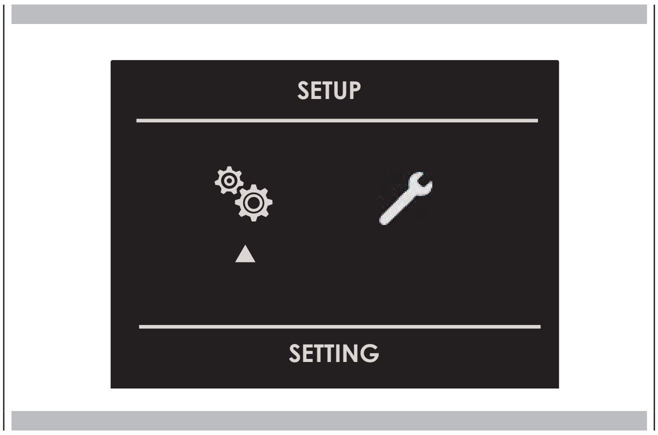
Wenn ein Ofenraum auf OFF und der andere eingeschaltet ist, wird auf dem Display ein Symbol angezeigt, um anzuzeigen, dass der nicht gewählte Ofenraum aktiviert ist.



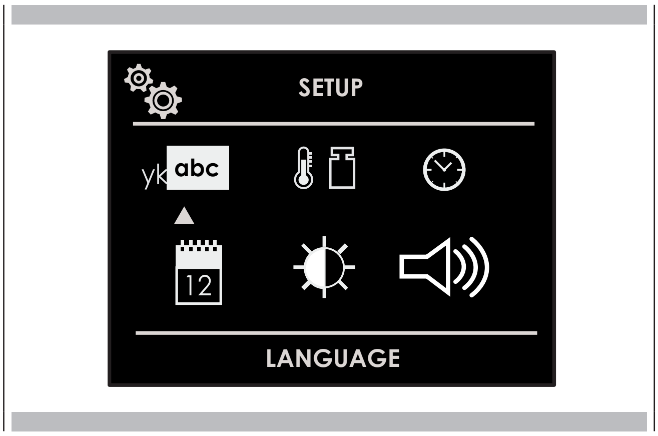
Wählen Sie bei eingeschaltetem Ofen das Symbol ⚙ aus und bestätigen Sie mit dem Drehknopf „Funktionen“, um das Menü EINSTELLUNGEN aufzurufen. Dieses Menü ermöglicht es Ihnen, die Einstellungen Ihres Ofens individuell anpassen. Um auf dieses Menü zugreifen zu können, dürfen weder Garvorgänge noch Zeitfunktionen aktiv sein.

HINWEIS: Es kann nicht auf das Menü „Einstellungen" zugegriffen werden, wenn bereits eine Zeitfunktion eingestellt wurde: Löschen Sie zuerst alle aktiven Zeitfunktionen.

1. Drehen Sie den Drehknopf [FUNCTION], um das Untermenü auszuwählen, und bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION].

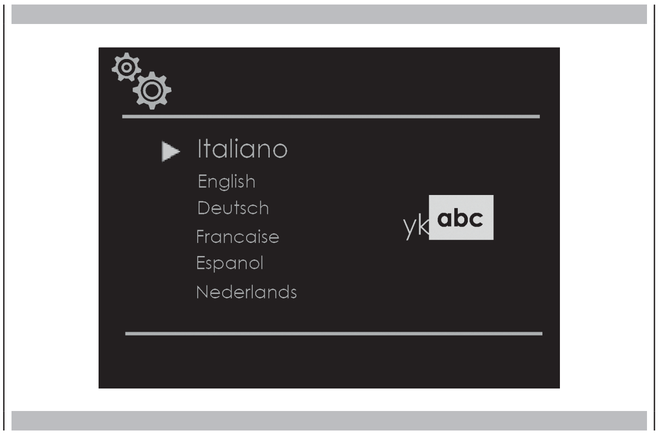

SETUP
SETTING

2. Verwenden Sie dieses Menü, um die folgenden Einstellungen zu ändern:
   Drehen Sie den Drehknopf [FUNCTION], um die Einstellung auszuwählen oder ein Untermenü aus den sechs verfügbaren Untermenüs zu wählen, und bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION].


SETUP
yk abc
12
LANGUAGE

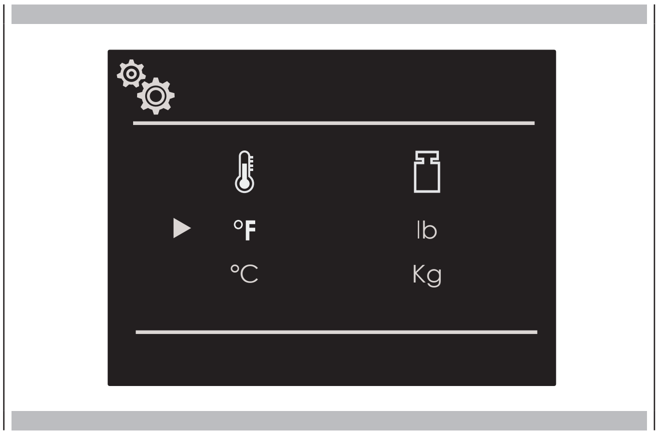
Sprache

Drehen Sie den Drehknopf [FUNCTION], um aus den verfügbaren Sprachen eine auszuwählen, und bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION].


Italiano
English
Deutsch
Francaise
Espanol
Nederlands
yk abc

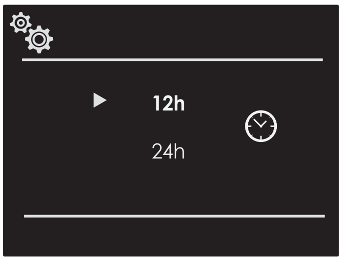
Temperature & Weight

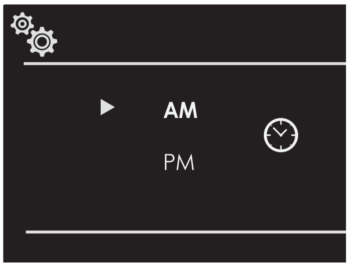
Rotatethe [FUNCTION] knob to selectone of the two temperature options "°C/°F" or weight options Kg/lb and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.

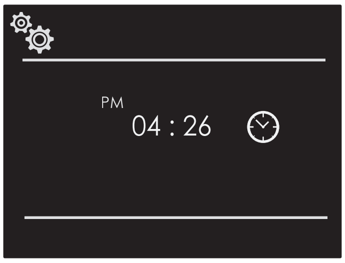


Zeit

Drehen Sie den Drehknopf [FUNCTION], um das Anzeigeformat für die Zeitanzeige („12h AM/PM oder 24h“) auszuwählen, und bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION]. Stellen Sie anschließend die Uhrzeit auf die gleiche Weise ein.

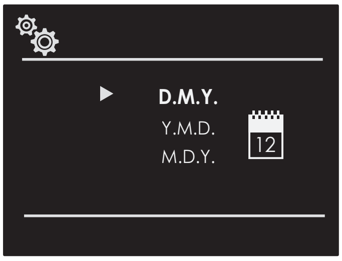


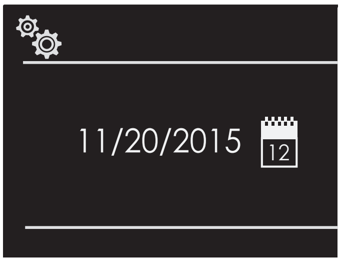




Datum

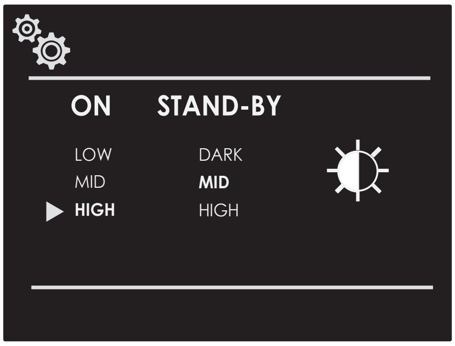
Drehen Sie den Drehknopf [FUNCTION], um das Anzeigeformat für die Datumsanzeige „T/M/J – J/M/T – M/T/J“ auszuwählen, und bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION].


▶ D.M.Y.
Y.M.D.
M.D.Y.
12


11/20/2015
12

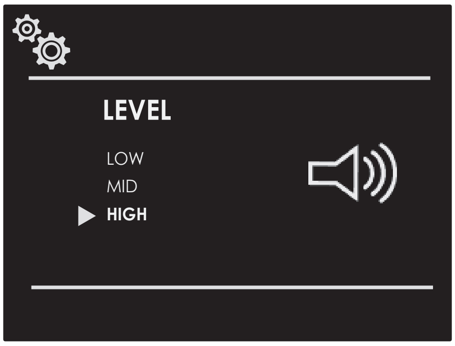
Helligkeit

Drehen Sie den Drehknopf [FUNCTION], um die Helligkeitseinstellung für ON oder STANDBY zu WÄHLEN. Drehen Sie dann den Drehknopf [FUNCTION], um die gewünschte Helligkeit auszuwählen, und bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION].


ON
STAND-BY
LOW
DARK
MID
MID
▶ HIGH
HIGH

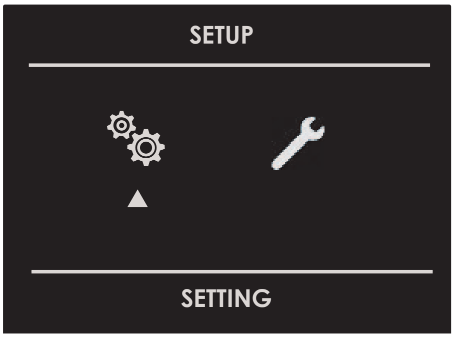
Signalton

Drehen Sie den Drehknopf [FUNCTION], um die gewünschte Lautstärke für den Signalton auszuwählen, und bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION].

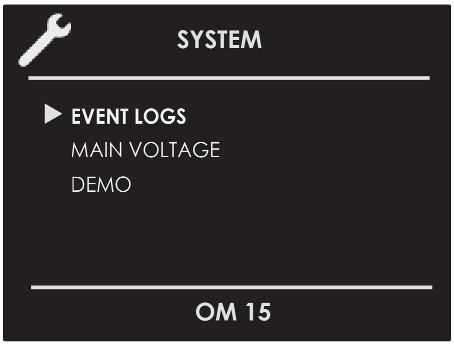

LEVEL
LOW
MID
▶ HIGH

Wählen Sie bei eingeschaltetem Ofen das Symbol ⚙ aus und bestätigen Sie mit dem Drehknopf „Funktionen“, um das Menü EINSTELLUNGEN aufzurufen. Über dieses Menü können Sie eine Reihe von Parametern oder Sonderfunktionen einstellen Zudem kann über dieses Menü auf die Liste der Fehlerereignisse zugegriffen werden.

1. Drücken Sie den Drehknopf [FUNCTION], um das Untermenü auszuwählen, und bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION].

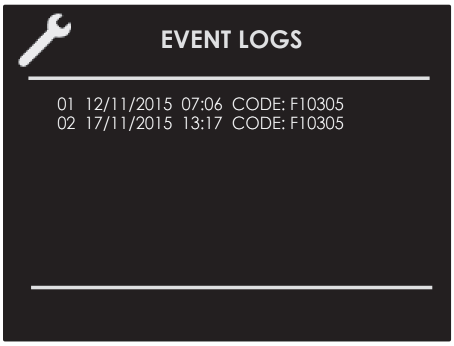


2. Verwenden Sie dieses Menü, um die folgenden Einstellungen zu ändern:
   Drehen Sie den Drehknopf [FUNCTION], um den einzustellenden oder anzuzeigenden Wert aus den drei verfügbaren Werten auszuwählen, und bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION].



Ereignisprotokoll

Über dieses Menü können alle aufgezeichneten Fehlermeldungen eingesehen werden. Diese Codes können dann dem Kundendienst mitgeteilt werden.



```
01  12/11/2015  07:06  CODE: F10305
02  17/11/2015  13:17  CODE: F10305
```

Demo

Mit dieser Funktion können Sie den DEMO-Modus einstellen: Dadurch kann der Backofen nicht zum Kochen verwendet werden, führt aber automatisch seine Funktionen vor.

1. Drücken Sie den Drehknopf [FUNCTION], um den Wert ON auszuwählen.
2. Bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION].
3. Drücken Sie den Drehknopf [ON/OFF].

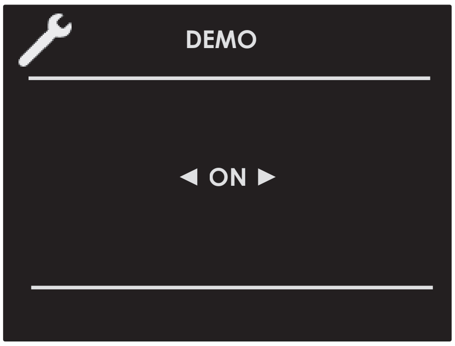
Nach etwa 30 Sekunden startet der Ofen in diesem Garmodus.

Um die DEMO-Funktion vorübergehend abzuschalten, halten Sie einfach einen der Drehknöpfe einige Sekunden lang gedrückt, bis der Ofen in den Standby-Modus wechselt.

Um die DEMO-Funktion erneut zu starten, drücken Sie den Drehknopf [ON/OFF].

Um die Funktion zu deaktivieren, rufen Sie die Displayanzeige „DEMO“ auf und stellen Sie sie auf „OFF“. Bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION].

HINWEIS: Wurde die Funktion eingestellt, bleibt sie auch aktiviert, nachdem der Backofen vom Stromnetz getrennt wurde.



DEMO

◄ ON ►

Ein- und Ausschalten des Backofens

⚠ WICHTIG

- Nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde, kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis die inneren Teile des Ofens abgekühlt sind.

Drücken Sie den Drehknopf [ON/OFF], um den Ofen ein- bzw. auszuschalten. Der Backofen kehrt in den Standby-Modus zurück.

Auswählen des Garmodus

⚠ WICHTIG

- Lassen Sie die Tür während des Garens nicht für längere Zeit offen.
- Die Tür muss während der BROIL-Funktion geschlossen bleiben.
- Positionieren Sie den/die Grillrost/e auf geeigneter Höhe.

Funktionen	
	BAKE (Backen)
	ROAST (Braten)
	TRUE CONVECTION (Heißluft)
	CONVECTION ROAST (Umluftbraten)
	CONVECTION BAKE (Umluftbacken)
ECO	ECO BAKING (Energiesparendes Backen)
	BROIL (Grillen)
	CONVECTION GRILL (Grillen mit Unterhitze und Umluft)
	CONVECTION BROIL (Umluftgrillen)
	PIZZA
PIZZA PIZZERIA 350°	PIZZA PIZZERIA 350°C (Nur bei einigen Modellen)
	DEFROST (Auftauen)
	AIRFRY (Heißluftfrittieren)
	DEHYDRATE (Dörren)
	WARM (Warmhalten)
	WARM PLUS (Warmhalten Plus)
SAb	SABBATH (Nur bei einigen Modellen)
	SELF CLEAN (Selbstreinigung)

Wählen Sie mit dem Drehknopf [FUNCTION] und je nach zu garendem Lebensmittel den passenden Garmodus aus und bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION].

Wechseln des Garmodus

Um den Garmodus zu ändern, während der Ofen in Betrieb ist, drehen Sie 2 Sekunden lang auf [BACK]. Nun kann mit dem Drehknopf [FUNCTION] ein anderer Garmodus ausgewählt werden.

Wechseln des Garmodus

⚠ WICHTIG

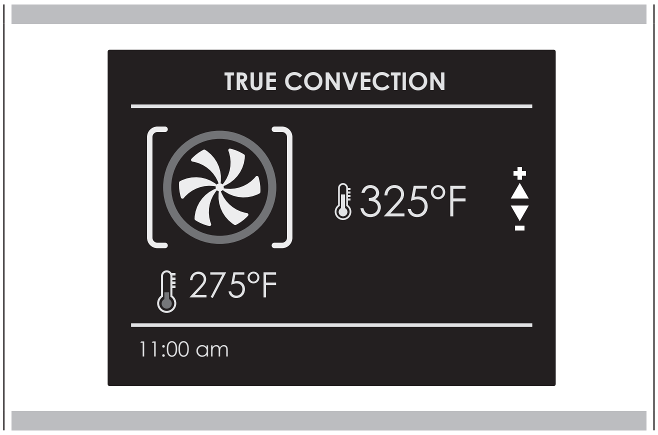
- Die BROIL-Funktion arbeitet stufenweise. Die Temperatur kann nicht separat eingestellt werden, da diese Funktion in festen Zyklen und gemäß der gewählten Garstufe von L1 bis L5 arbeitet.
- Die maximale Temperatur der BROIL-Funktion ist je nach gewählter Garstufe begrenzt.
- Bei allen Betriebsarten, bei denen die Temperatur unveränderbar festgelegt ist, wird diese nicht auf dem Display angezeigt.
- Am Ende einer jeden Funktion wird auf der Displayanzeige die Resttemperatur im Garraum vom Standby-Display aus angezeigt.

1. Von der Displayanzeige des Kochmodus aus kann die Temperatur mit dem Drehknopf [TEMPERATURE] geändert werden.
2. Auch nachdem der Garvorgang gestartet wurde, kann die Temperatur in jedem Fall jederzeit mit dem Drehknopf [TEMPERATURE] geändert werden.

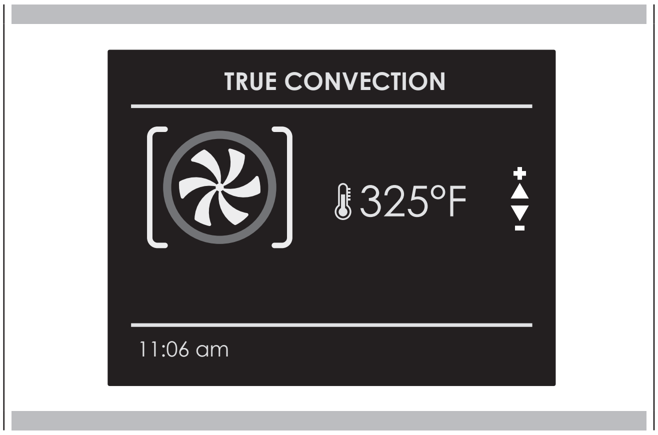
GARMODUS	SYMBOL	SCHNELL-VORHEIZEN	FLEISCHTHERMOMETER	TEMPERATUR		
				min.	voreingestellt	max.
DEFROST (AUFTAUEN)				***	***	***
DEHYDRATE (DÖRREN)				50°C (120°F)	60°C (140°F)	70°C (160°F)
WARM (WARMHALTEN)				30°C (85°F)	40°C (105°F)	50°C (120°F)
WARM PLUS (WARMHALTEN PLUS)				55°C (130°F)	75°C (165°F)	100°C (210°F)
BAKE (Backen)		︽	🌡	75°C (165°F)	60°C (345°F)	290°C (550°F)
ROAST (Braten)		︽	🌡	75°C (165°F)	60°C (345°F)	290°C (550°F)
ECO BAKING (Energiesparendes Backen)	ECO		🌡	75°C (165°F)	165°C (330°F)	290°C (550°F)
TRUE CONVECTION (Heißluft)		︽	🌡	75°C (165°F)	165°C (330°F)	290°C (550°F)
PIZZA		︽	🌡	75°C (165°F)	165°C (330°F)	290°C (550°F)
CONVECTION ROAST (Umluftbraten)		︽	🌡	75°C (165°F)	165°C (330°F)	290°C (550°F)
CONVECTION GRILL (Grillen mit Unterhitze und Umluft)		︽	🌡	75°C (165°F)	165°C (330°F)	290°C (550°F)
CONVECTION BAKE (Umluftbacken)		︽	🌡	75°C (165°F)	230°C (445°F)	290°C (550°F)
CONVECTION BROIL (Umluftgrillen)		︽	🌡	75°C (165°F)	230°C (445°F)	290°C (550°F)
BROILL1			🌡		190°C (375°F)	
BROILL2					205°C (400°F)	
BROILL3					220°C (430°F)	
BROILL4					235°C (450°F)	
BROILL5					250°C (480°F)	
PIZZA PIZZERIA 350°C (Nur bei einigen Modellen)	PIZZA PIZZERIA 350°				345°C (650°F)	
AIRFRY (Heißluftfrittieren)				150°C (300°F)	180°C (355°F)	290°C (555°F)
SABBATH (wenn vorhanden)	SAb			60°C (140°F)	60°C (140°F)	290°C (550°F)
SELF CLEAN (Selbstreinigung)					460°C (860°F)	

Vorheizphase

Während sich der Backofen in der Vorheizphase befindet, wird die aktuelle Temperatur unterhalb des Garmodus-Symbols angezeigt.



Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige der aktuellen Temperatur erlischt.



Eco

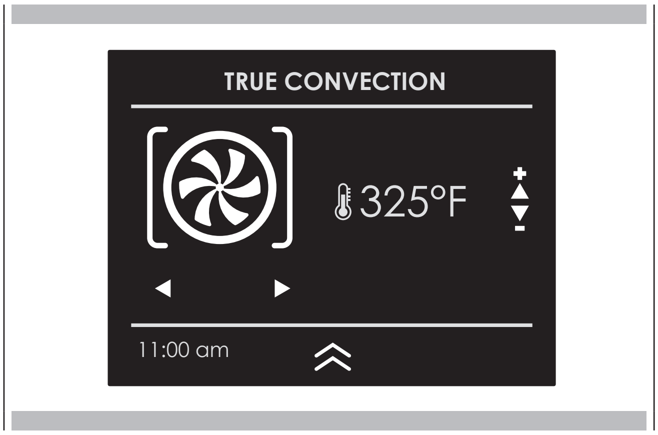
Dieser Modus soll Energie sparen.
Er eignet sich ideal für gefrorene oder vorgekochte Lebensmittel und Mahlzeiten in kleinen Portionen.
Die Vorheizzeit ist sehr kurz und die Speisen werden eher langsam gegart. Dieser Garmodus wird nicht für große Mengen empfohlen, z. B. große Portionen oder große Mahlzeiten.

Schnellvorheizen

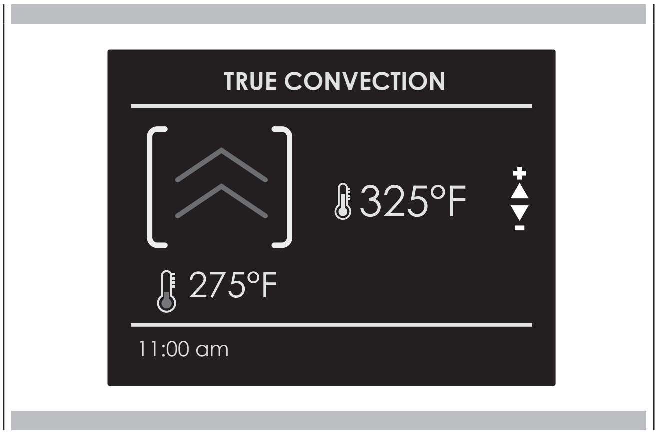
Die Funktion FAST PREHEAT ermöglicht im Vergleich zum Standard-Vorheizen ein schnelleres Erreichen der gewünschten Temperatur.
Die Funktion kann für alle Gararten der Gruppen BAKE (außer SABBATH und ECO), CONVECTION und PIZZA aktiviert werden.

So wählen Sie die Funktion FAST PREHEAT:

1. Wählen und starten Sie den Garmodus und drehen Sie den Drehknopf dann nach RECHTS.
2. Nachdem Sie das Menü der Garfunktionen aufgerufen haben, wählen Sie das Symbol ︽ mittels ◁ ▷ und bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION]. Im unteren Bereich des Displays erscheint das Symbol ︽.



3. Auf dem Display wird das Symbol der aktiven Funktionen angezeigt, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Anschließend wechselt der Ofen automatisch in den gewählten Garmodus.



Verwenden der Backofenbeleuchtung

Ein einziger Druck auf den Drehknopf [FUNCTION] während eines Garvorgangs schaltet die Beleuchtung ein.
Zudem schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch ein, wenn die Tür geöffnet wird.
Bei Verwendung des Ofens schaltet sich die Ofenbeleuchtung auch automatisch ein, wenn ein Garmodus gestartet wird.
Die Ofenbeleuchtung schaltet sich automatisch aus, wenn der Garmodus abgebrochen wird.

HINWEIS: Im Selbstreinigungsmodus funktioniert die Beleuchtung nicht.

HINWEIS: Nach dem Einschalten geht die Backofenbeleuchtung nach 3 Minuten automatisch aus. Um Sie wieder einzuschalten, drücken Sie den Drehknopf [FUNCTION] oder öffnen Sie die Tür.

Stellen Sie sicher, dass die Backofenuhr die richtige Zeit anzeigt.
Der zeitgesteuerte Modus schaltet den Backofen am Ende der Garzeit aus.

⚠ ACHTUNG

Lassen Sie Lebensmittel vor und nach dem Garen niemals länger als eine Stunde im Backofen zurück.
Dadurch könnten die Lebensmittel selbst Schaden nehmen.

HINWEIS: Die Zeitfunktionen können nicht genutzt werden, wenn das Fleischthermometer eingeschaltet ist. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 12 Stunden.

COOK TIME (Garzeit)

Mit der Funktion „Cook Time“ können Sie den Backofen über einen bestimmten Zeitraum betreiben. Der Backofen schaltet sich sofort ein und schaltet sich nach Ablauf der Garzeit automatisch ab.

So wählen Sie einen zeitgesteuerten Garmodus aus:

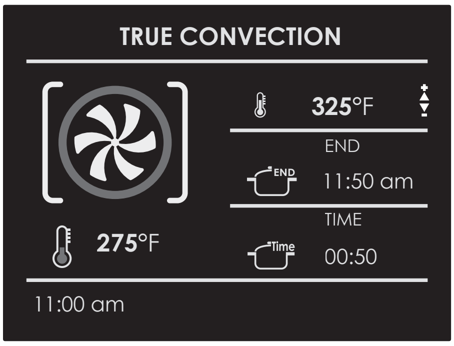
1. Wählen Sie den Garmodus und die Temperatur.
2. Es gibt zwei Möglichkeiten zum Einstellen dieser Funktion. Sie können die Dauer einstellen und den Drehknopf [FUNCTION] drücken oder Sie können die Stoppzeit einstellen und den Drehknopf [FUNCTION] drücken.

a) Wählen Sie Time, um die Dauer einzustellen und drücken Sie den Drehknopf [FUNCTION].

b) Wählen Sie END, um die Stoppzeit einzustellen und drücken Sie den Drehknopf [FUNCTION].

3. Nachdem Sie eine der zwei oben beschriebenen Möglichkeiten gewählt haben, stellen Sie mit dem Drehknopf [FUNCTION] die Zeit ein und bestätigen sie durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION].
4. Nachdem Sie den Drehknopf [FUNCTION] gedrückt haben, wird der Garvorgang gestartet und auf dem Display werden die Informationen zum zeitgesteuerten Garen angezeigt.

- Garmodus
- Temperatur
- Garzeit
- Ende der Garzeit



5. Nach dem Garen schaltet sich der Backofen ab und ein akustisches Signal weist darauf hin, dass der Garvorgang beendet ist.

Um die Garzeit zu ändern, während der Backofen bereits in Betrieb ist, drehen Sie einfach den Drehknopf [FUNCTION] nach rechts [LOCK] und geben Sie die neue Garzeit ein, bevor Sie den Drehknopf [FUNCTION] erneut drücken.

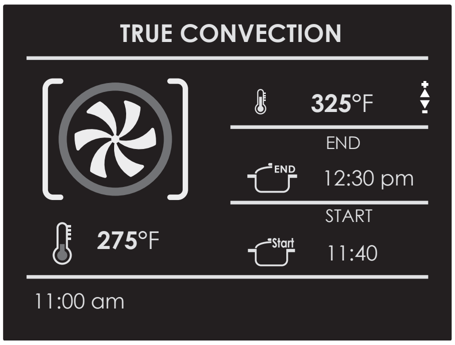
Stop Time (Stoppzeit)

Verwenden Sie die Funktion „Stop Time“, um den Beginn des zeitgesteuerten Garenvorgangs zu verzögern. Geben Sie die Garverzögerungszeit ein, der Backofen berechnet die Startzeit automatisch. Der Backofen schaltet sich automatisch ein und aus.

So verzögern Sie den Start eines zeitgesteuerten Garvorgangs

1. Stellen Sie zunächst die gewünschte Garzeit ein, indem Sie die Anweisungen aus dem Abschnitt „COOK TIME“ (Garzeit) befolgen.
2. Wählen Sie END, um die Stoppzeit einzustellen und drücken Sie den Drehknopf [FUNCTION].
3. Stellen Sie die Garverzögerungszeit mit Hilfe des Drehknopfs [FUNCTION] ein und bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION].
4. Nachdem Sie den Drehknopf [FUNCTION] gedrückt haben, geht der Backofen in den Standby-Modus über und die Details zum zeitverzögerten Garvorgang werden auf dem Display angezeigt.

- Garmodus
- Temperatur
- Garverzögerungszeit
- Startzeit Garvorgang



- Nach dem Garen schaltet sich der Backofen ab und ein akustisches Signal weist darauf hin, dass der Garvorgang beendet ist.

Um die Garzeit und die Stoppzeit zu ändern, während der Backofen bereits in Betrieb ist, drehen Sie einfach den Drehknopf [FUNCTION] nach rechts [LOCK] und geben Sie die neue Garverzögerungszeit ein, bevor Sie den Drehknopf [FUNCTION] erneut drücken.

16 - Einstellen des Fleischthermometers (wenn vorhanden)

Beim Garen von Braten, Steaks oder Geflügel kann man mit dem Fleischthermometer am besten erkennen, ob das Fleisch richtig gegart ist. Dieser Backofen ist optional mit einer Funktion „Fleischthermometer" ausgestattet, um die Temperatur im Fleisch zu messen und den Garvorgang zu stoppen, sobald der eingestellte Wert erreicht ist.
Bei Verwendung des Fleischthermometers prüft der Backofen automatisch die Garzeit.

HINWEIS: Der Gargutsensor ist nur für einige Produktversionen als Zubehör erhältlich.
Zartheit, Aroma und Geschmack sind das Ergebnis einer präzisen, funktionellen Kontrolle.
Der Gargutsensor ist ein Thermometer, das in das Gargut eingeführt wird, um so die Innentemperatur zu überprüfen und das Ende des Garvorgangs festzustellen.
Fleisch beispielsweise kann von außen schön durch aussehen, innen ist es aber immer noch rosa!

Die Temperaturen, die Lebensmittel beim Garen erreichen, stehen in engem Zusammenhang mit Gesundheits- und Hygienefragen. Bakterien können in jeder Art von Fleisch, Geflügel und Fisch sowie in rohen Eiern enthalten sein.
Bestimmte Arten von Bakterien verursachen den Verderb von Lebensmitteln, während andere, wie Salmonellen, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli und Staphylococcus aureus, der menschlichen Gesundheit ernsthaft schaden können. Ab einer Temperatur von 4,4 bis 60°C vermehren sich Bakterien sehr schnell. Hackfleisch ist in diesem Zusammenhang besonders gefährdet. Um die Vermehrung von Bakterien zu verhindern, können folgende Maßnahmen hilfreich sein:

- Tauen Sie Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur auf, sondern immer im Kühlschrank oder im Backofen unter Zuhilfenahme der entsprechenden Funktion. Im letzteren Fall sollten Sie das Essen direkt im Anschluss garen.
- Füllen Sie Hähnchen immer erst kurz vor dem Verzehr. Kaufen Sie niemals abgepacktes, fertig gefülltes Hähnchen und kaufen Sie vorgekochtes, gefülltes Hähnchen nur, wenn Sie es innerhalb von 2 Stunden verzehren möchten.
- Marinieren Sie Lebensmittel im Kühlschrank, nicht bei Zimmertemperatur.
- Verwenden Sie einen Gargutsensor, um die Temperatur von Fleisch, Fisch und Geflügel zu überprüfen, wenn das Fleisch dicker als 5 cm ist. So können Sie sicherstellen, dass die Mindestgartemperaturen erreicht werden.
- Die größte Gefahr geht von schlecht gegartem Hähnchen aus, das insbesondere aufgrund von Salmonellen eine Gefährdung darstellen kann.
- Vermeiden Sie es, den Garvorgang zu unterbrechen, d. h. Lebensmittel teilweise vorzugaren, sie dann aufzubewahren und den Garvorgang zu einem späteren Zeitpunkt abzuschließen. Aufgrund der „warmen" Temperaturen, die auf diese Weise im Inneren der Lebensmittel entstehen, fördert diese Vorgehensweise das Wachstum von Bakterien.
- Braten Sie Fleisch und Geflügel im Backofen bei Temperaturen von mindestens 165°C.

HINWEIS: Verwenden Sie nur das mit dem Gerät mitgelieferte Fleischthermometer.

Wir empfehlen Ihnen in jedem Fall, die folgende Tabelle aus der National Food Safety Database (USA) zu konsultieren.

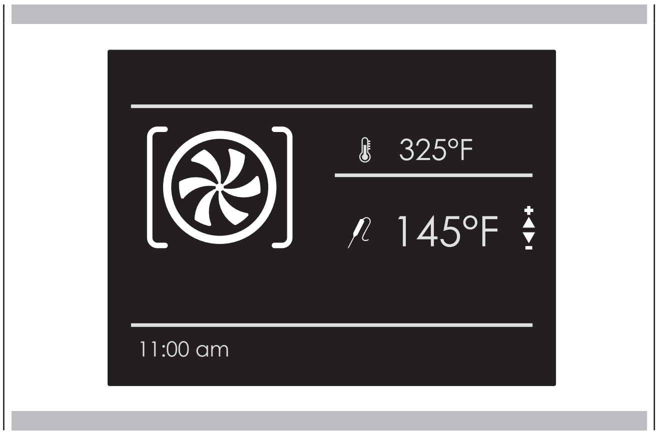
Lebensmittel	Minimale Innentemperatur
Hackfleisch	
Hamburger	71°C
Rind, Kalb, Lamm, Schwein	74°C
Huhn, Pute	74°C
Rind, Kalb, Lamm	
Braten und Steaks.	
Blutig	Die Gartemperatur für blutiges Fleisch wird von der NFSD nicht angegeben, da es aus gesundheitlichen Gründen unsicher ist.
Englisch	63°C
Rosa	71°C
Durchgebraten	77°C
Schwein	
Koteletts, Braten, Rippchen:	
Rosa	71°C
Durchgebraten	77°C
Frischer Schinken	71°C
Frische Würstchen	71°C
Geflügel	
Ganzes Hähnchen oder Hähnchenteile	82°C
Ente	82°C
Ganze Pute (ohne Füllung)	82°C
Putenbrust	77°C

WARNUNG

- Verwenden Sie zum Anbringen und Entfernen des Fleischthermometers einen Küchenhandschuh, um Verbrennungen zu vermeiden, wenn der Ofen heiß ist.
- Greifen Sie das Fleischthermometer zum Entfernen immer am Griff. Wenn es durch Ziehen am Kabel entfernt wird, kann es zu Beschädigungen kommen.
- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel vollständig aufgetaut sind, bevor Sie das Fleischthermometer einführen. Andernfalls kann es beschädigt werden.

HINWEIS: Das Fleischthermometer kann nicht für alle Funktionen verwendet werden (Funktion „Fleischthermometer" nicht für Rezepte verfügbar). Wenn es während einer dieser Funktionen angebracht wird, erscheint auf dem Display die Aufforderung, es zu entfernen.
Sollte das Fleischthermometer während des Betriebs versehentlich entfernt werden, erscheint eine Warnmeldung auf dem Display.
Die Temperatur des Gargutsensors kann zwischen 40°C und 100°C (104°F - 212°F) eingestellt werden.
Der Ofen speichert die vom Benutzer zuletzt eingestellte Temperatur.

Führen Sie die Spitze des Fleischthermometers an der dicksten Stellen in die Mitte des Fleischstücks ein.
Stellen Sie sicher, dass der Sensor weder Fett noch Knochen, Ofenteile oder Kochgeschirr berührt.
Das eingeführte Fleischthermometer wird automatisch erkannt und das Symbol wird auf dem Display angezeigt.
Wenn bei eingeführtem Fleischthermometer ein Garmodus gestartet wird, erscheint automatisch die Displayanzeige zum Einstellen der Funktionen.

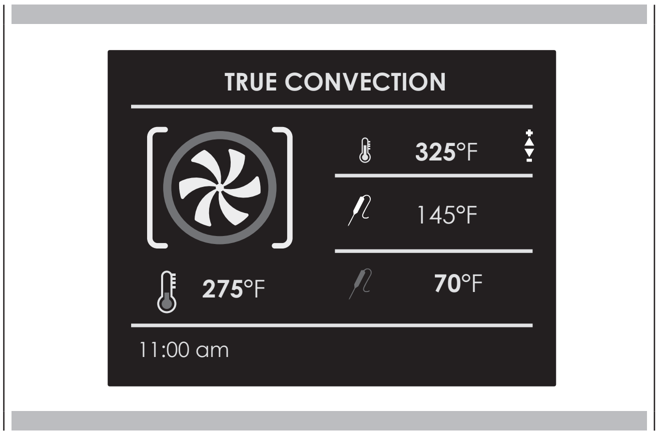


325°F

145°F

11:00 am

1. Stellen Sie die gewünschte Temperatur des Gargutsensor mit dem Drehknopf [TEMPERATUR] ein.



TRUE CONVECTION

325°F

145°F

275°F

70°F

11:00 am

2. Nach Drücken des Drehknopfs [FUNCTION] startet der Garvorgang und alle Details zum Gargutsensor werden auf dem Display angezeigt.

- Garmodus
- Backofentemperatur
- Eingestellte Temperatur des Gargutsensors
- Aktuelle Temperatur des Gargutsensors

Sobald die eingestellte Temperatur des Gargutsensors erreicht ist, schaltet sich der Backofen ab und ein akustisches Signal weist darauf hin, dass der Garvorgang beendet ist.

HINWEIS: Auch nachdem der Garvorgang gestartet wurde, kann die Temperatur in jedem Fall jederzeit mit dem Drehknopf [TEMPERATURE] geändert werden.

Um die Temperatur des Gargutsensor zu ändern, drehen Sie den Drehknopf [FUNCTION] 2 Sekunden lang auf [BACK], wählen Sie dann die Garfunktion erneut aus und ändern Sie den Temperaturwert.

Tipps und Techniken rund ums Braten

Braten ist Garen mit heißer Luft. Sowohl das obere als auch das untere Heizelement des Backofens werden zum Erhitzen der Luft verwendet, das Gebläse lässt diese heiße Luft jedoch nicht zirkulieren. Befolgen Sie in Bezug auf die Gartemperatur, die Garzeit und die Einschubposition die Anweisungen Ihres Rezepts oder Fertiggerichts. Die Garzeit hängt von der Temperatur der Zutaten sowie der Größe, Form und Beschaffenheit des Kochgeschirrs ab.

Allgemeine Richtlinien

- Für optimale Ergebnisse sollten Sie Speisen auf einem einzigen Rost zubereiten und sicherstellen, dass zwischen dem Kochgeschirr und den Innenwänden des Backofens ein Abstand von mindestens 2,5 – 3 cm (1 – 1 ½ Zoll) besteht.
- Verwenden Sie zum Backen einen Rost.
- Überprüfen Sie den Garzustand innerhalb der Mindestgarzeit.
- Verwenden Sie Backgeschirr aus Metall (mit oder ohne Antihaftbeschichtung), hitzebeständiges Glas, Glaskeramik, Töpferwaren oder anderes, für den Backofen geeignetes Kochgeschirr.
- Wenn sie hitzebeständiges Glas verwenden, reduzieren Sie die empfohlene Temperatur um 15°C (25°F).
- Verwenden Sie Backbleche mit oder ohne Seitenränder oder Biskuitbleche.
- Dunkles Metallgeschirr oder Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung lässt Lebensmittel schneller garen und stärker braun werden. Isoliertes Backgeschirr verlängert die Garzeit bei den meisten Gerichten geringfügig.
- Benutzen Sie keine Aluminiumfolie oder Einweg-Aluminiumschalen, um irgendwelche Teile des Backofens auszukleiden. Folie ist ein ausgezeichneter Wärmeisolator und die Wärme wird darunter eingeschlossen. Dadurch wird die Garleistung beeinträchtigt und die Oberflächen des Backofens können beschädigt werden.
- Vermeiden Sie es, die geöffnete Ofentür als Ablage zum Abstellen von Kochgeschirr zu verwenden.
- Tipps zur Lösung verschiedener Probleme beim Backen finden Sie auf Seite 58.

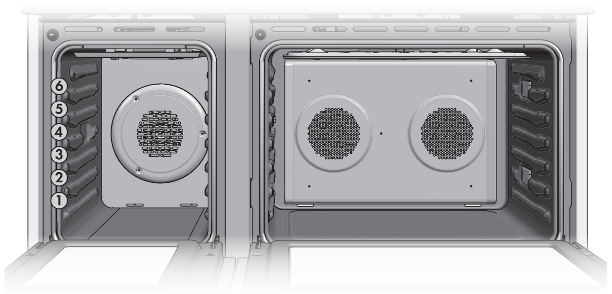
Tipps und Techniken rund ums Heißluftverfahren

- Sie können die Backtemperaturen Ihres Rezepts um 15°C (25°F) reduzieren.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sollten die Gerichte ohne Deckel in Kochgeschirr mit niedrigem Rand gegart werden, um die zirkulierende Heißluft zu nutzen. Sofern nicht anders angegeben, erzielen Sie mit glänzendem Aluminiumgeschirr die besten Ergebnisse.
- Sie können hitzebeständiges Glas oder Keramik verwenden. Reduzieren Sie die Temperatur um weitere 15°C (25°F), wenn Sie hitzebeständiges Glasgeschirr verwenden, wodurch die Temperatur insgesamt um 30°C (50°F) reduziert werden kann.
- Sie können dunkles Metallgeschirr verwenden. Beachten Sie, dass Lebensmittel bei Verwendung von dunklem Backgeschirr aus Metall schneller braun werden können.
- Die Anzahl der verwendeten Roste richtet sich nach der Höhe des Garguts.
- Die meisten Backwaren lassen sich im Heißluftverfahren sehr gut garen. Versuchen Sie nicht, Rezepte wie Dessertcremes, Quiches, Kürbiskuchen oder Käsekuchen auf diese Weise zuzubereiten, da sie nicht vom Heißluftverfahren profitieren. Verwenden Sie für diese Gerichte den normalen Backmodus.
- Das Garen von Ofengerichten auf mehreren Rosten erfolgt auf den Einschubpositionen 1, 2, 3 und 4. Alle vier Backofenroste können für Kekse, Gebäck und Vorspeisen verwendet werden.
  - Backen mit 2 Backblechen: Verwenden Sie die Positionen 1 und 3.
  - Wenn Sie vier Schichten Kuchen/Torten gleichzeitig backen, versetzen Sie das Kochgeschirr so, dass die Formen nicht direkt übereinander angeordnet sind. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, positionieren Sie die Kuchen/Torten auf der vorderen Seite des oberen Rosts und auf der hinteren Seite des unteren Rosts (siehe Abbildung rechts). Stellen Sie sicher, dass um das Kochgeschirr herum ein Abstand von 2,5 - 3 cm (1 - 1 ½ Zoll) frei ist.
- Rezepte lassen sich ganz einfach umwandeln. Wählen Sie ein Rezept, das gut mit Umluft funktioniert.
- Reduzieren Sie bei Bedarf Temperatur und Garzeit. Es kann einige Versuche und Fehlschläge kosten, bevor man ein perfektes Ergebnis erzielt. Behalten Sie Ihre Technik im Auge, wenn Sie das Rezept das nächste Mal mit Umluft zubereiten möchten.
- Tipps zur Lösung verschiedener Probleme beim Backen finden Sie auf Seite 58.

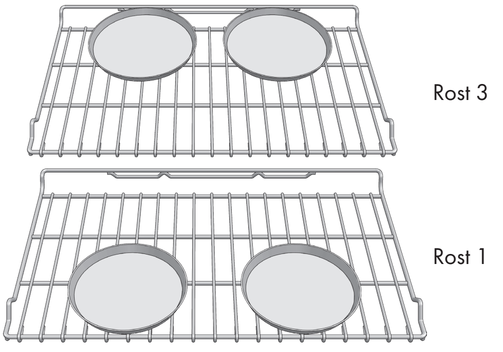
Empfohlene Gerichte für den Garmodus CONVECTION BAKE (Umluftbacken):

Kekse (2 bis 4 Roste) Hefebrote
Windbeutel
Pop-Overs
Aufläufe und Einzelgerichte
Ofengerichte (Einschubpositionen 1, 2, 3)
Luftige Gerichte (Soufflés, Windgebäck, Baiserdesserts, Angel-Cakes, Chiffon-Cakes)

EINSCHUBPOSITIONEN



ANORDNUNG MEHRERE BACKFORMEN



Schnelle und einfache Rezepttipps

Umstellung von Standardbacken (BAKE) auf Umluftbacken (CONVECTION BAKE):
Reduzieren Sie die Temperatur um 15°C (25°F).
Verwenden Sie die gleiche Backzeit wie im normalen Backmodus, wenn diese unter 10 bis 15 Minuten liegt.
Gerichte mit einer Backzeit von weniger als 30 Minuten sollten 5 Minuten früher als im normalen Backmodus auf ihren Garzustand überprüft werden.
Wenn Speisen länger als 40 bis 45 Minuten gebacken werden, sollte die Backzeit um 25 % verkürzt werden.

Tipps und Techniken rund ums Umluftbraten

- Beim Umluftbraten ist kein Vorheizen nötig.
- Verwenden Sie zum Braten ein Kochgeschirr mit niedrigem Rand und ohne Deckel.
- Wenn Sie ganze Hähnchen oder Truthähne braten, stecken Sie die Flügel hinter den Rücken und binden Sie die Beine locker mit Küchengarn zusammen.
- Verwenden Sie zum Braten die 2-teilige Bratform ohne Deckel.
- Verwenden Sie den Gargutsensor oder ein Fleischthermometer, um den Garzustand im Inneren des Garguts bei der „END"-Temperatur zu bestimmen.
- Überprüfen Sie die Innentemperatur von Fleisch oder Geflügel zweimal, indem Sie das Fleischthermometer auch an einer anderen Stelle einführen.
- Großes Geflügel muss während eines Teils der Bratzeit möglicherweise mit Folie abgedeckt (und im Kochgeschirr geröstet) werden, um eine übermäßige Bräunung zu verhindern.

Schnelle und einfache Rezepttipps

Umstellung von Standardbacken **(BAKE)** auf **Umluftbraten (CONVECTION ROAST):**

- Die Temperatur muss nicht gesenkt werden.
- Braten, große Fleischstücke und Geflügel benötigen im Allgemeinen 10 – 20 % weniger Garzeit. Überprüfen Sie den Garzustand des Garguts rechtzeitig.
- Aufläufe oder Schmorbraten, die mit Deckel im Garmodus **CONVECTION ROAST** gebraten werden, sind in ungefähr der gleichen Zeit fertig.
- Die sichere Mindesttemperatur für Geflügelfüllung beträgt 75°C (165°F).
- Nachdem Sie das Gericht aus dem Ofen genommen haben, decken Sie es vor dem Tranchieren bei Bedarf für 10 bis 15 Minuten locker mit Folie ab, um die Endtemperatur des Gerichts um 3 bis 6°C (5°° bis 10°F) zu erhöhen.

Bei Garzeiten handelt es sich immer um Richtwerte, wobei sie auch von der Dicke und der Ausgangstemperatur des Fleisches vor dem Garen abhängen.

Tipps und Techniken rund ums Umluftgrillen

- Positionieren Sie den Rost in der gewünschten Position, bevor Sie den Ofen einschalten.
- Verwenden Sie den Garmodus „Umluftgrillen" bei geschlossener Ofentür.
- Heizen Sie den Backofen nicht vor.
- Verwenden Sie die 2-teilige Bratform.
- Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit einmal (siehe Tabelle zum Umluftgrillen).

Bei den Garzeiten zum Grillen und Umluftgrillen handelt es sich um Richtwerte, sie können leicht variieren.

Bei Garzeiten handelt es sich immer um Richtwerte, wobei sie auch von der Dicke und der Ausgangstemperatur des Fleisches vor dem Garen abhängen.

Tipps und Techniken rund ums Grillen

- Positionieren Sie den Rost in der gewünschten Position, bevor Sie den Ofen einschalten.
- Verwenden Sie den Garmodus „Grillen" bei geschlossener Ofentür.
- Heizen Sie den Backofen vor dem Gebrauch 5 Minuten lang vor.
- Verwenden Sie die 2-teilige Bratform.
- Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit einmal (siehe Tabelle zum Umluftgrillen).

Bei den Garzeiten zum Grillen und Umluftgrillen handelt es sich um Richtwerte, sie können leicht variieren.

Bei Garzeiten handelt es sich immer um Richtwerte, wobei sie auch von der Dicke und der Ausgangstemperatur des Fleisches vor dem Garen abhängen.

Tipps und Techniken rund ums Dörren

Mit dem Garmodus „Dörren" können Lebensmittel getrocknet werden.
Dazu wird eine niedrigere Temperatur verwendet, wobei die heiße Umluft den Lebensmitteln langsam Feuchtigkeit entzieht und sie so länger haltbar bleiben.

Die Temperatur des Garmodus „Dörren" ist auf 60°C (140°F) voreingestellt.

Im Garmodus „Dörren" sind Temperaturen von 50ºC (120°F) bis 70°C (160°F) verfügbar.

Es können mehrere Roste gleichzeitig verwendet werden.

Manche Lebensmittel benötigen 14-15 Stunden, um vollständig zu trocknen.

Nähere Informationen zu den genauen Zeiten und zur Handhabung der verschiedenen Lebensmittel entnehmen Sie bitte einem Ratgeber zur Lebensmittelkonservierung.

Dieser Garmodus eignet sich für eine Vielzahl von Obst, Kräutern und in Streifen geschnittenes Fleisch.

Dörrsiebe sind in speziellen Haushaltswarengeschäften erhältlich.

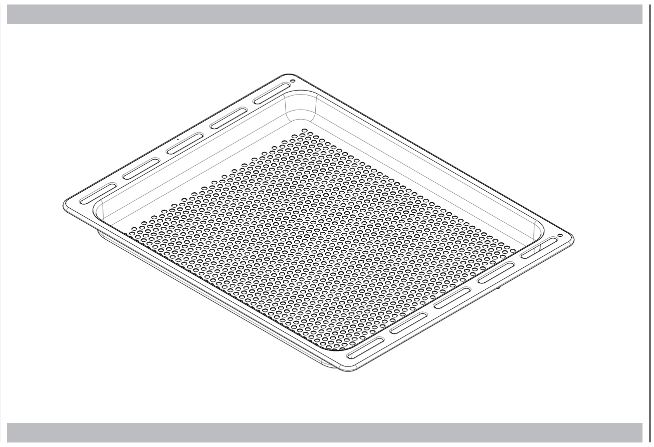
Mit Küchenpapier können Sie etwas Feuchtigkeit von einigen Lebensmitteln abtupfen, bevor Sie mit dem Dörren beginnen (wie zum Beispiel von in Scheiben geschnittenen Tomaten oder Pfirsichen).

Tipps und Techniken rund ums Heißluftfrittieren

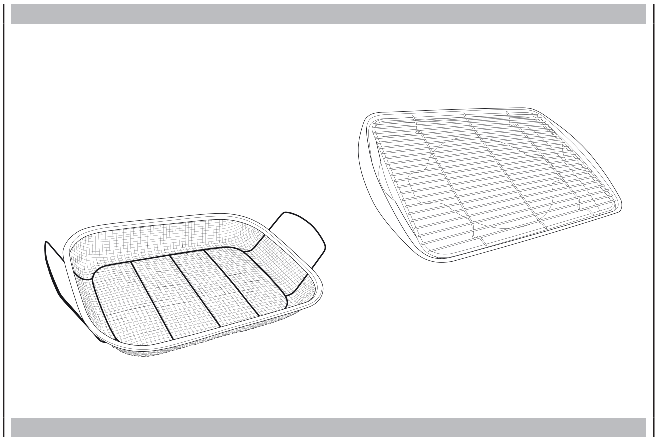
Das Heißluftfrittieren ist ein einzigartiger Garmodus, der darauf ausgelegt ist, Speisen mit einer knusprigeren Außenseite zu erzeugen als beim herkömmlichen Garen im Ofen. Wählen Sie den Garmodus „Air Fry“ (Heißluftfrittieren), stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und drücken Sie dann „Start“. Die Temperatur kann zwischen 150°C (300°F) und 290°C (555°F) eingestellt werden.

Richtlinien für Kochgeschirr zum Heißluftfrittieren

- Verwenden Sie beim Frittieren im Garmodus „Air Fry“ ausschließlich grillfestes Kochgeschirr.
- Auch Backkörbe und Backgitter für den Backofen können verwendet werden. Bei Verwendung eines Backkorbs sollte ein Backblech auf den Rost unter den Lebensmitteln gelegt werden, um eventuelle Tropfen aufzufangen.
- Es wird ein dunkles Backblech empfohlen. Dunkles Kochgeschirr sorgt für eine bessere Bräunung und Knusprigkeit.
- Bei Verwendung des Garmodus „Air Fry“ sollte auf einem einzelnen Rost gegart werden.
- Bei Verwendung des Garmodus „Air Fry“ sollte der Backofen vorgeheizt werden.
- Für die meisten Lebensmittel wird Einschubposition 3 empfohlen.
- Beim Frittieren von Lebensmitteln mit Soße wird empfohlen, die Soße am Ende des Garvorgangs aufzutragen.
- Wenn Lebensmittel zu schnell braun werden, versuchen Sie es mit einer niedrigeren Einschubposition oder einer niedrigeren Ofentemperatur.
- Befolgen Sie bei abgepackten Lebensmitteln die herkömmlichen Anweisungen zur Zubereitung, um die Temperatur einzustellen und die Garzeit vorherzusehen.
- Es ist nicht notwendig, die Speisen während des Garens zu wenden oder umzurühren.
- Ordnen Sie die Speisen in einer einzigen Schicht auf dem Kochgeschirr an. Befüllen Sie das Kochgeschirr nicht zu sehr.



Primär empfohlenes Kochgeschirr



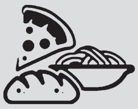
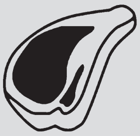
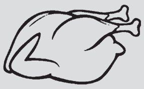
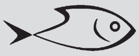
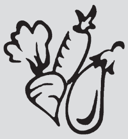
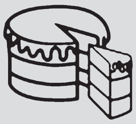
Zusätzlich einsetzbares Kochgeschirr

Dörrtabelle

LEBENSMITTEL	ZUBEREITUNG	UNGEFÄHRE DÖRRZEIT (Stunden)	ERWÜNSCHTE KONSISTENZ
OBST			
Äpfel	In 1/4 Tasse Zitronensaft und 2 Tassen Wasser eintauchen, in ca.0,5 cm (1/4 Zoll)dicke Scheiben schneiden	11 - 15	Biegeweich
Bananen	In 1/4 Tasse Zitronensaft und 2 Tassen Wasser eintauchen, in ca.0,5 cm (1/4 Zoll) dicke Scheiben schneiden	11 - 15	Biegeweich
Kirschen	Abwaschen und trocken tupfen Bei frischen Kirschen die Kerne entfernen	10 - 15	Biegeweich, ledrig, zäh
Orangenschalen und -scheiben	Orangen in 0,5 cm (1/4 Zoll) dicke Scheiben schneiden Den orangefarbenen Teil der Schale dünn von den Orangen abziehen	Schalten: 2 - 4 Scheiben: 12 - 16	Orangenschalen: trocken und spröde Orangenscheiben: Schale trocken und spröde, Frucht leicht feucht
Ananasringe	Trocken tupfen	Aus der Dose: 9 - 13 Frisch: 8 - 12	Weich und biegsam
Erdbeeren	Abwaschen und trocken tupfen. In ca. 1,5 cm (½ Zoll) dicke Scheiben schneiden, Außenseite (Haut) nach unten auf den Rost legen	12 - 17	Trocken, spröde
GEMÜSE			
Paprika	Abwaschen und trocken tupfen Membran der Paprika entfernen und Paprika in ca. 2,5 cm (1 Zoll) große Stücke schneiden	16 - 20	Ledrig und innen trocken
Pilze	Abwaschen und trocken tupfen Stielenden abschneiden In 0,5 cm (1/8 Zoll) dicke Scheiben schneiden	7 - 12	Zäh und ledrig, trocken
Tomaten	Abwaschen und trocken tupfen In ca. 0,5 cm (1/8 Zoll) dicke Scheiben schneiden und diese gut abtrocknen	16 - 23	Trocken, ziegelrot
KRÄUTER			
Oregano, Salbei, Petersilie, Thymian und Fenchel	Abspülen und mit Küchenpapier abtrocknen	Bei 60°C (120°F) trocknen 3 - 5	Knusprig und spröde
Basilikum	Basilikumblätter 7,5 bis 10 cm (3 - 4 Zoll) vom oberen Rand entfernt verwenden. Mit Wasser besprühen, Feuchtigkeit abschütteln und trocken tupfen	Bei 60°C (120°F) trocknen 3 - 5	Knusprig und spröde

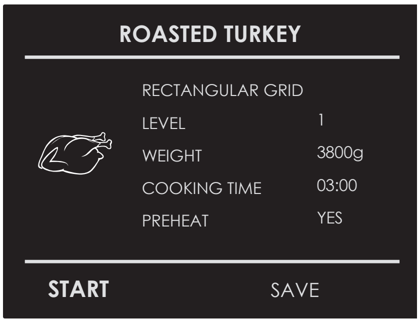
18 - Rezepte

Mit der Rezeptfunktion Ihres Backofens können Sie Speisen zubereiten, ohne den Backofen jedes Mal manuell einstellen zu müssen.
Durch Auswahl eines voreingestellten Rezepts (SET) werden Garmodus, Temperatur und Zeit entsprechend dem im Menü ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.

Rezeptkategorie	Lebensmittel	Zustand	Rezeptliste	Angezeigte Informationen
VOREINGESTELLT (PRESET) ODER INDIVIDUELL (PERSONAL)		Frisch (FRESH)	BREAD PIZZA FIRST	ZUBEHÖR EINSCHUBPOSITION GEWICHT GARZEIT VORHEIZEN ERFORDERLICH (JA/NEIN)
		Gefroren (FROZEN)		
		Ganz (WHOLE)	FLEISCH	
		In Stücken (IN PIECES)		
		Ganz (WHOLE)	GEFLÜGEL	
		In Stücken (IN PIECES)		
		Ganz (WHOLE)	FISCH	
		In Stücken (IN PIECES)		
		-	GEMÜSE	
		-		
		-	KUCHEN UND PASTETEN	
		-		

So wählen Sie ein voreingestelltes Rezept aus:

1. Schalten Sie den Backofen ein, wählen Sie das Symbol 📖 und Drücken Sie den Drehknopf [FUNCTION].
2. Wählen Sie mit dem Drehknopf [FUNCTION] zwischen den Rezeptkategorien „PRESET“ oder „PERSONAL“ und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit demselben Drehknopf.
3. Wählen Sie mit dem Drehknopf [FUNCTION] das zu garende Lebensmittel aus und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit demselben Drehknopf.
4. Wählen Sie mit dem Drehknopf [FUNCTION] zwischen „FRESH“ oder „FROZEN“ bzw. zwischen „WHOLE“ oder „IN PIECES“ und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit demselben Drehknopf.
5. Wählen Sie das gewünschte Rezept mit dem Drehknopf [FUNCTION] und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit demselben Drehknopf.
6. Nachdem das Rezept ausgewählt wurde, werden auf den Display die folgenden Informationen angezeigt:



ROASTED TURKEY

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

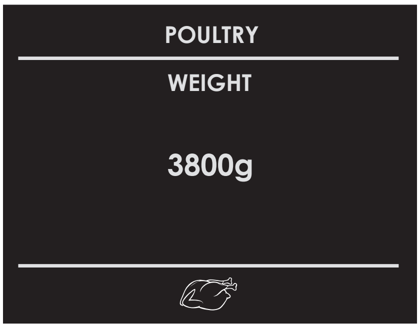
7. Um das Rezept zu starten, bestätigen Sie mit dem Drehknopf [FUNCTION].

   Während der Ausführung eines Rezeptes werden Sie durch eine Reihe akustischer und visueller Meldungen aufgefordert, die folgenden Vorgänge auszuführen. Folgen Sie dazu einfach den Anweisungen auf dem Display.
8. Nach Abschluss des Garvorgangs schaltet sich der Backofen ab und ein akustisches sowie ein visuelles Signal weisen darauf hin, dass das Rezept beendet ist.

So speichern Sie Ihre individuellen Rezepte:

Nachdem ein Rezept ausgewählt wurde, können Sie Garzeit und Gewicht verändern und dieses neue Rezept in der Liste „PERSONAL“ speichern.

1. Nachdem Sie ein Rezept ausgewählt haben, drehen Sie den Drehknopf [FUNCTION] und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken desselben Knopfs.
2. Um das Gewicht zu ändern, geben Sie das gewünschte Gewicht mit dem Drehknopf [FUNCTION] ein und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken desselben Knopfs.

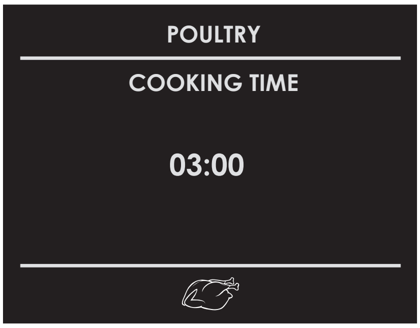


POULTRY

WEIGHT

3800g

3. Der Backofen geht automatisch zur Garzeit über. Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf [FUNCTION] ein und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken desselben Knopfs.

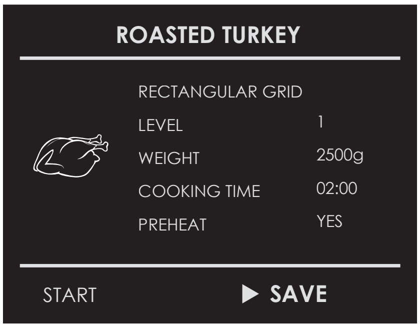


POULTRY

COOKING TIME

03:00

4. Nun kann das Rezept in der Rezeptliste „PERSONAL“ gespeichert werden, indem Sie „SAVE“ wählen und mit dem Drehknopf [FUNCTION] bestätigen.



ROASTED TURKEY

RECTANGULAR GRID
LEVEL 1
WEIGHT 2500g
COOKING TIME 02:00
PREHEAT YES

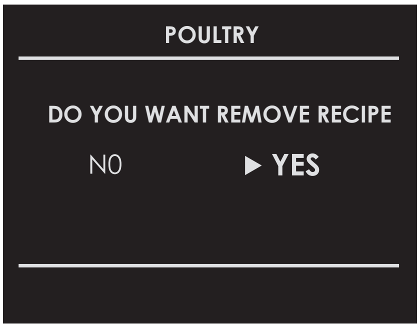
START ▶ SAVE

HINWEIS: Werden die Werte für Garzeit und Gewicht verändert und nicht gleich abgespeichert, fragt der Backofen Sie nach Abschluss des Rezeptes, ob Sie eine Speicherung wünschen.

5. Um das Rezept zu starten, drücken Sie den Drehknopf [FUNCTION].

So Löschen Sie Ihre individuellen Rezepte:

1. Um ein Rezept aus Ihrer individuellen Rezeptliste zu löschen, wählen Sie das Rezept aus.
2. Drehen Sie den Drehknopf ON/OFF nach rechts, treffen Sie Ihre Auswahl und bestätigen Sie mit dem Drehknopf [FUNCTION].



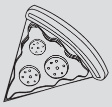
POULTRY

DO YOU WANT REMOVE RECIPE

N0 ▶ YES

19 - Pizza Pizzeria 350°C (bei einigen Modellen)

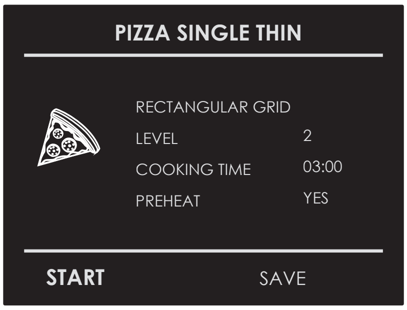
Das Rezept PIZZA PIZZERIA 350˚C wurde speziell dafür entwickelt, in nur wenigen Minuten perfekte PIZZEN zu backen.
Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, wählen Sie [PIZZA PIZZERIA 350°], um dieses spezielle Rezept zu verwenden. Nachdem Sie Ihre Einstellungen vorgenommen haben, erledigen die Rezepte PIZZA PIZZERIA 350˚C den Rest. Sie erreichen Temperaturen von etwa 345°C (650°F), indem die Heizelemente auf 100 % ihrer Kapazität eingeschaltet werden. Bei diesen Temperaturen sind Ihnen ein knuspriger Boden und richtig gegarter Belag Ihrer Pizza garantiert. Ganz wie in der Pizzeria. Das Geheimnis einer guten Pizza liegt in der Einfachheit eines gut aufgegangenen Teigs, der richtig zubereitet wird und gut durchgebacken ist: Verwenden Sie für den Belag eine kleine Menge hochwertiger Zutaten.

Rezeptkategorie	Lebensmittel	Zustand	Rezeptliste	Angezeigte Informationen
VOREINGESTELLT (PRESET) ODER INDIVIDUELL (PERSONAL)		PIZZA SINGLE THIN (Einzelne Pizza dünn)	COOKING TIME PROPOSED (Empfohlene Garzeit)	ZUBEHÖR EINSCHUBPOSITION GARZEIT VORHEIZEN ERFORDERLICH (JA/NEIN)
		PIZZA SINGLE THICK (Einzelne Pizza dick)		
		PIZZA DOUBLE THIN (Zwei Pizzen dünn)		
		PIZZA DOUBLE THICK (Zwei Pizzen dick)		
		PIZZA MULTI THIN		

Pizza	Gewicht aufgegangener Teig	Durchmesser
THIN (dünn)	180 g	30 cm
THICK (dick)	260 g	30 cm

So wählen Sie ein voreingestelltes Rezept "PIZZA PIZZARIA" aus:

1. Schalten Sie den Backofen ein, wählen Sie das Symbol [PIZZA PIZZERIA 350°] und drücken Sie den Drehknopf [FUNCTION].
2. Wählen Sie mit dem Drehknopf [FUNCTION] zwischen den Rezeptkategorien „PRESET" oder „PERSONAL" und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit demselben Drehknopf.
3. Wählen Sie mit dem Drehknopf [FUNCTION] die Art der zu garenden Pizza aus und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit demselben Drehknopf.
4. Nachdem das Rezept ausgewählt wird, erscheint die folgende Displayanzeige:



PIZZA SINGLE THIN

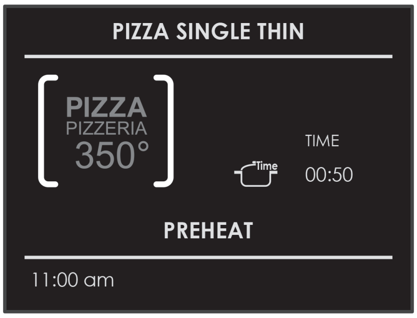
RECTANGULAR GRID
LEVEL 2
COOKING TIME 03:00
PREHEAT YES

Nachdem ein Rezept ausgewählt wurde, können Sie die Einstellung „Time" (Garzeit) verändern (von 01:00 Min./Sek. bis 59:59 Min./Sek.) und das Rezept unter ihren individuellen Rezepten („PERSONAL") der Spezialfunktion PIZZA PIZZERIA 350°C speichern. Bei Bedarf können gespeicherte Rezepte auch wieder gelöscht werden.

Werden die Werte für Garzeit und Gewicht verändert und nicht gleich abgespeichert, fragt der Backofen Sie nach Abschluss des Rezeptes, ob Sie eine Speicherung wünschen.
(NÄHERE INFORMATIONEN DAZU FINDEN SIE IN DEN ANWEISUNGEN IM ABSCHNITT „REZEPTE".)

5. Nachdem Sie mit dem Drehknopf [FUNCTION] bestätigt haben, beginnt der Backofen mit dem Vorheizen. Sobald dieser Vorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton und auf dem Display wird angezeigt, dass es nun an der Zeit ist, die Pizzen einzuschieben.

   Der Backvorgang beginnt automatisch, sobald Sie die Ofentür schließen. Von jetzt an müssen Sie bis zum Abschluss des Backvorgangs keine weiteren Einstellungen vornehmen oder Maßnahmen ergreifen. Folgen Sie einfach den Anweisungen auf dem Display.



PIZZA SINGLE THIN

TIME 00:50

PREHEAT

11:00 am

HINWEIS: Nach der ersten Pizza können Sie sofort weitere Pizzen backen, ohne vorheizen zu müssen. Wenn die entsprechende Auswahl getätigt wurde, wird das Rezept wiederholt, während das Rezept bei „OFF" beendet wird.

Tipps für eine gute Pizza:

Aufgrund der hohen Temperaturen und der kurzen Backzeit empfehlen wir Ihnen, die Pizzen zügig einzulegen und herauszunehmen, damit die Backofentür nur möglichst kurz geöffnet bleibt und die Temperatur so nicht absinkt.

Sobald Signalton und Display das Ende des Backvorgangs anzeigen, holen Sie die Pizza sofort aus dem Ofen, da die Backzeiten sehr kurz sind und sich bereits wenige Sekunden erheblich auf das Endergebnis auswirken können.

Die Backzeit kann je nach Art von Teig und Pizza geändert werden. Änderungen sollten mit dem Knopf „+/-“ vorgenommen werden, bevor der Startknopf gedrückt wird.

Ist das Rezept abgeschlossen, werden Sie gefragt, ob Sie die vorgenommenen Einstellungen in Ihren persönlichen Rezepten speichern möchten.

PIZZABLECH

PIZZASTEIN (WENN VORHANDEN)

Vor dem Vorheizen des Backofens einführen

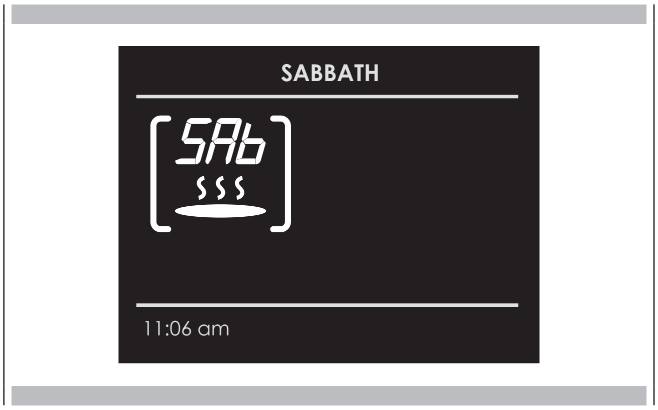
20 - Anweisungen zum Sabbath-Modus (bei einigen Modellen)

Die Funktion „Sabbath Mode“ sorgt dafür, dass Ihr Backofen den jüdischen Speisegesetzen entspricht. Mit dieser Funktion kann der Ofen nur statisch betrieben werden.
Wenn die Sabbat-Funktion ausgewählt wird, sind die folgenden Funktionen deaktiviert:

- Ofenbeleuchtung
- Alle Tasten mit Ausnahme von „ON/OFF“ und der Temperaturauswahl
- Funktion „Fleischthermometer“
- Funktion „Zeitgesteuertes Garen“
- Funktion „Timer“
- Das Symbol auf dem Display ist konstant und nicht animiert wie bei herkömmlichen Betriebsarten.
- Displayanzeige und akustische Warnsignale.

Um den Sabbath-Modus auszuwählen, schalten Sie den Backofen ein (ON), wählen Sie mit dem Drehknopf [FUNCTION] die Sabbath-Funktion aus und Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit demselben Drehknopf.

Die Funktion startet und zeigt das Symbol auf dem Display an.



HINWEIS: Die Funktion hält maximal 72 Stunden an.
Die Temperatur kann jederzeit zwischen 50°C (120°F) und 290°C (550°F) eingestellt werden, wobei 60°C (140°F) voreingestellt sind.
Durch Drücken des Knopfs „OFF“ kann die Funktion jederzeit deaktiviert werden.

Zur Reinigung dürfen keine Scheuermittel und Dampfreiniger verwendet werden.

⚠ WARNUNG

Verwenden Sie zum Reinigen der Backofenscheibe keine starken Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können und die Glasscheibe so zerspringen kann.

⚠ WARNUNG

Stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen ist, bevor der Selbstreinigungszyklus beginnt, da sonst die automatische Türverriegelung nicht abgeschlossen wird. Siehe folgende Abschnitte.

Selbstreinigung des Ofens

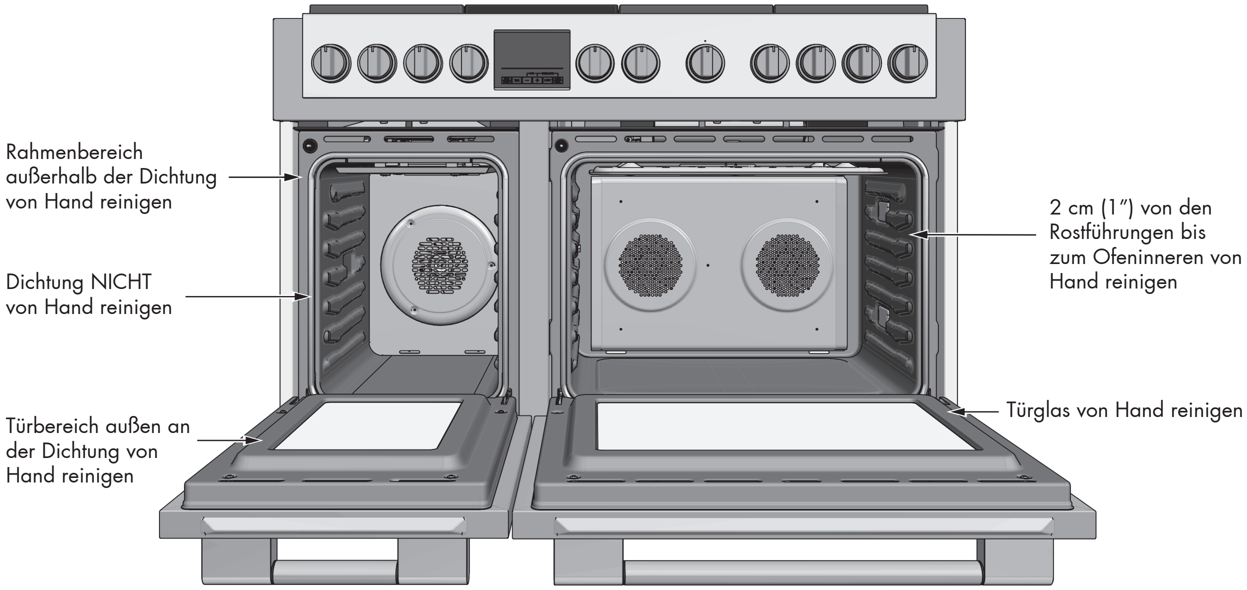
Dieser Backofen verfügt über eine pyrolytische Selbstreinigungsfunktion, die das schwierige und zeitaufwändige Abschrubben des Ofeninneren überflüssig macht. Während der Selbstreinigung erreicht der Backofen eine sehr hohe Temperatur (ca. 460°C/860°F), um Speisereste und Fett zu verbrennen.

- Benutzen Sie das Kochfeld während der Selbstreinigung nicht.
- Es kann immer nur ein Ofen auf Selbstreinigung gestellt werden.
- Je nach Inhalt und Menge der im Ofen vorhandenen Verschmutzungen kommt es während des Selbstreinigungszyklus häufig zu Rauchbildung und/oder gelegentlicher Flammenbildung. Sollte eine Flamme nicht ausgehen,
- schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie die Tür öffnen, um die überschüssigen Speisereste abzuwischen.
- Nach Auswahl des Selbstreinigungszyklus wird die Türverriegelung automatisch aktiviert. Auf dem Display wird ein Vorhängeschloss („PADLOCK") angezeigt. Dadurch wird sichergestellt, dass die Tür nicht geöffnet werden kann, während der Garraum des Backofens hohe Reinigungstemperaturen aufweist.
- Die Ofenbeleuchtung funktioniert in diesem Modus nicht.
- Während der Selbstreinigung sollte die Küche gut belüftet sein, um den Abtransport der bei der Selbstreinigung entstehenden Gerüche zu unterstützen. Diese Gerüche werden mit der Zeit immer weniger.
- Die voreingestellte Reinigungsdauer beträgt drei Stunden.
- Der Reinigungsmodus nach Ablauf der Reinigungsdauer automatisch beendet.
- Sobald die Temperatur im Garraum auf einen sicheren Wert absinkt, wird die automatische Türverriegelung gelöst und die Tür kann geöffnet werden.

So bereiten Sie den Ofen auf die Selbstreinigung vor:

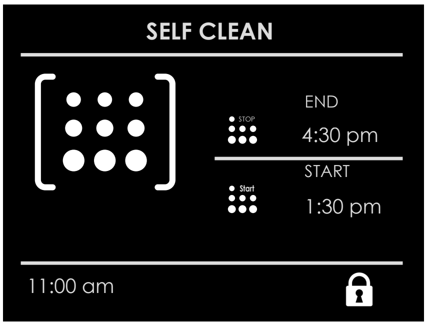
1. Entfernen Sie sämtliches Koch- und Backgeschirr.
2. Entfernen Sie alle nicht aus Keramik bestehenden Einschübe. Wenn verchromte Roste während des Selbstreinigungszyklus im Ofen zurückbleiben, verlieren diese ihre glänzende Oberfläche dauerhaft und werden stumpf und dunkel.
3. Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten und Fettrückstände mit Papiertüchern auf.

   Überschüssiges Fett führt während der Selbstreinigung zur Flammen- und Rauchbildung im Ofen.
4. Sehen Sie sich die Abbildung unten an. Einige Bereiche des Ofens müssen vor Zyklusstart von Hand gereinigt werden. Sie werden während des Reinigungszyklus nicht heiß genug, um Schmutzrückstände wegbrennen zu können. Verwenden Sie einen Schwamm mit Seife oder einen Plastikschrubber. Reinigen Sie folgende Bereiche von Hand mit Reinigungsmittel und heißem Wasser: Den Rand der Backofentür, den Frontrahmen des Backofens und bis zu 2-3 cm (1 ½ Zoll) innerhalb des Rahmens. Vermeiden Sie es, die Dichtung am Ofen zu schrubben. Reinigen Sie das Fenster der Backofentür per Hand. Spülen Sie alle Bereiche gründlich ab und trocknen Sie sie anschließend ab.
5. Stellen Sie sicher, dass die Innenbeleuchtung des Ofens ausgeschaltet ist und die Glühbirnen und Abdeckungen richtig positioniert sind.


Rahmenbereich außerhalb der Dichtung von Hand reinigen
Dichtung NICHT von Hand reinigen
Türbereich außen an der Dichtung von Hand reinigen
2 cm (1") von den Rostführungen bis zum Ofeninneren von Hand reinigen
Türglas von Hand reinigen

So stellen Sie den Modus „Selbstreinigung“ ein:

1. Drücken Sie den Drehknopf „ON/OFF“, wählen Sie das Symbol ▦ und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit demselben Drehknopf.
2. Auf dem Display erscheint eine Warnmeldung, die darauf hinweist, alle Gegenstände und Zubehörteile aus dem Garraum zu entfernen.
3. Drücken Sie den Drehknopf [FUNCTION], um die Türverriegelung zu aktivieren und den Reinigungszyklus zu starten.
4. Die Reinigungsdauer wird automatisch auf dem Display angezeigt. Die voreingestellte Reinigungsdauer beträgt 3 Stunden.



SELF CLEAN
END 4:30 pm
START 1:30 pm
11:00 am

5. Nach Ablauf der programmierten Reinigungsdauer schaltet sich der Backofen automatisch aus.

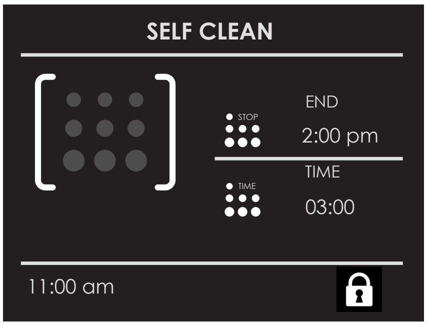
- Sie können die Reinigungsfunktion jederzeit stoppen, indem Sie den Drehknopf ON/OFF drücken.
- Der Selbstreinigungszyklus kann nicht ausgewählt werden, wenn die Ofentür offen ist.
- Wenn die Funktion bei offen Ofentür ausgewählt und der Drehknopf [FUNCTION] gedrückt wird, bewegt sich der Riegel nicht und das „PADLOCK“-Symbol blinkt, bis die Tür geschlossen wird und der Motor des Verriegelungsmechanismus stoppt. Wenn auf dem Display ein geschlossenes Vorhängeschloss („CLOSED PADLOCK“) angezeigt wird, kann die Tür nicht geöffnet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Tür verriegelt ist. Ist sie das nicht, drücken Sie den Drehknopf „ON/OFF“ und starten Sie die Selbstreinigungsfunktion nicht. Wenden Sie sich an eine Servicestelle.
- Versuchen Sie nicht, die Tür zu öffnen, während der Reinigungszyklus läuft und die Tür verriegelt ist.

So stellen Sie den Modus „Selbstreinigung“ ein:

1. Um die voreingestellte Reinigungsdauer von 3 Stunden zu ändern, wählen Sie bei leichter Verschmutzung unmittelbar nach dem Start die Option 2 Stunden.
2. Um die Stunden zu ändern, drehen Sie den Drehknopf [FUNCTION] nach RECHTS und wählen Sie das Symbol ☞ aus. Die Stundenanzeige blinkt auf, verwenden Sie den Drehknopf [FUNCTION], um den Wert zu ändern, und bestätigen Sie Ihre Eingabe durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION].
3. Automatisch blinkt nun die Minutenanzeige auf. Verwenden Sie den Drehknopf [FUNCTION], um den Wert zu ändern, und bestätigen Sie Ihre Eingabe durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION].

So verzögern Sie den Start eines Reinigungsvorgangs

1. Befolgen Sie die Schritte 1 bis 3 wie oben beschrieben.
2. Berühren Sie das Symbol ☞ und stellen Sie sicher, dass auf dem Display der Schriftzug „STOP TIME“ angezeigt wird. Die Stundenanzeige beginnt zu blinken. Verwenden Sie den Drehknopf [FUNCTION], um den Wert zu ändern, und bestätigen Sie Ihre Eingabe durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION].
3. Automatisch blinkt nun die Minutenanzeige auf. Verwenden Sie den Drehknopf [FUNCTION], um den Wert zu ändern, und bestätigen Sie Ihre Eingabe durch Drücken des Drehknopfs [FUNCTION].



SELF CLEAN
END 2:00 pm
TIME 03:00
11:00 am

4. Sobald die eingestellte Zeitverzögerung abgelaufen ist, wird die Selbstreinigung gestartet.
5. Nach Ablauf der programmierten Reinigungsdauer schaltet sich der Backofen automatisch aus.

⚠ ACHTUNG

Bedenken Sie, dass die Ofentür verriegelt bleibt, bis sie ohne Gefahr geöffnet werden kann. Das Vorhängeschloss erlischt, wenn die Tür entriegelt wird.
Beim Lösen der Türverriegelung ist dennoch Vorsicht geboten, da das Innere des Backofens möglicherweise noch heiß ist.

Nachdem der Selbstreinigungszyklus abgeschlossen ist, überwacht die Ofensteuerung die Innentemperatur und die folgenden Meldungen werden angezeigt:

- Von 460°C/860°F bis 270°C/518°F = „End Self Cleaning“ (Selbstreinigung abgeschlossen)
- Von 270°C/518°F bis 50°C/122°F = „Waiting to Clean“ (Warten Sie mit dem Saubermachen noch ab)
- Von 50°C/122°F bis 25°C/77°F = „Remove Residues“ (Entfernen Sie etwaige Rückstände). (Drücken Sie ON/OFF, um die Meldung zu quittieren).

Möglicherweise finden Sie nach der Selbstreinigung Ascherückstände am Boden des Ofens auf. Das ist normal. Wischen Sie diese Rückstände nach Abkühlen des Ofens mit einem feuchten Tuch oder Schwamm auf.

Tipps zur Selbstreinigung:

Wenn nach Abschluss des Selbstreinigungszyklus noch Schmutz im Ofen zurückgeblieben ist, können Sie den Zyklus bei Bedarf wiederholen. Führen Sie die Selbstreinigung des Ofens regelmäßig durch, um übermäßige Schmutzansammlungen zu vermeiden. Dadurch funktioniert der Selbstreinigungszyklus besser und die Rauch- und Geruchsbildung kann reduziert werden.

Automatischer Türverschluß beim Pyrolysekreislauf

Aus Sicherheitsgründen sperrt die Tür automatisch, sobald die Funktionsweise der Selbstreinigung gewählt wird. Die Tür wird ebenso automatisch entriegelt, wenn die Reinigungszeit zu Ende ist, aber erst nachdem die Temperatur sich wieder in einem sicheren Bereich befindet.

HINWEIS Die Verriegelungsvorrichtung der Tür kann während der Selbstreinigung nicht ausgeschlossen werden, z.B. die Tür kann nicht von Hand entriegelt werden, da diese Priorität jede ander Wahl außer Kraft setzt.

Das Verriegelungssymbol (▶🔒) am Display ist:

AN, wenn die Tür vollkommen verriegelt ist

AUS, wenn die Tür vollkommen entriegelt ist

BLINKEN Der Verriegelungsmechanismus bewegt sich oder wartet auf einen Befehl durch die elektronischen Steuerung. (Nach der Selbstreinigung blinkt das Symbol solange, bis die Temperatur sicher und die Tür entriegelt ist).

Selbständige Wartung Ofen-Tür-Entfernung

⚠ WARNUNG

- Der Backofen muss gekühlt sein und die Stromversorgung des Ofens wurde ausgeschaltet, bevor die Tür entfernt wird. Ansonsten könnten Verbrennungen oder Stromschläge auftreten.
- Die Tür des Backofens ist schwer und zerbrechlich. Beide Hände verwenden, um die Tür des Backofens zu entfernen.

Die Backofentür ist aus Glas. Sorgfältig behandeln um Glasbruch zu vermeiden.

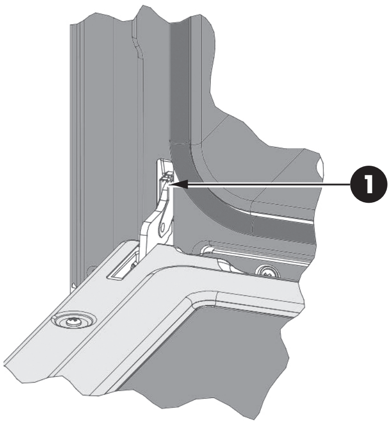
- Ofentür nur seitlich anfassen. Nicht am Griff anfassen, der sich in der Hand bewegen könnte, was zu Schäden oder Verletzungen führen kann.
- Wird die Ofentür nicht richtig und fest angefasst, dann kann dies zu Verletzungen oder Beschädigungen führen.

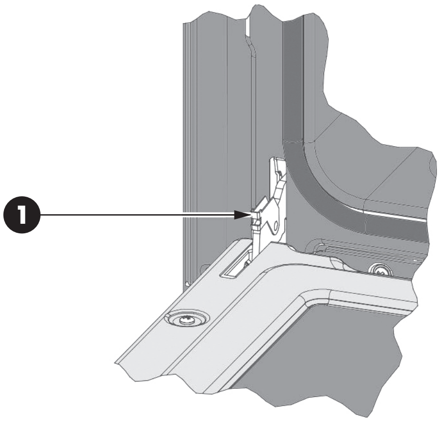
Die Tür abmontieren

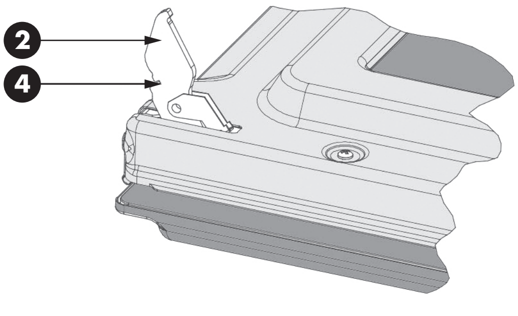
1. Die Tür vollständig öffnen.
2. Scharnierärmchen anheben (1).
3. Tür fest an beiden Seiten mit beiden Händen festhalten und Tür schließen.
4. Gut festhalten, die Tür ist schwer.
5. Die Tür an einem geeigneten Platz ablegen.

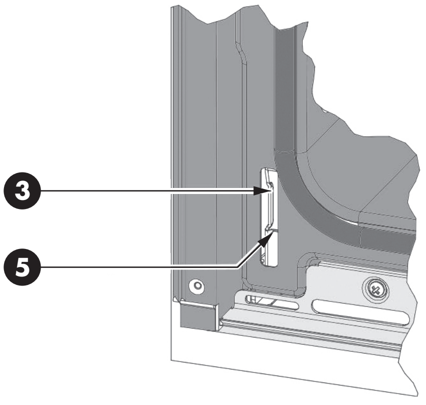
Die Tür austauschen

1. Obere Ärmchen (2) beider Scharniere in die Schlitze (3) einführen. Die Einbuchtungen (4) müssen mit den Lippen (5) verhaken.
2. Scharnierärmchen (1) wieder in ihre Position zurückschieben.
3. Die Tür langsam öffnen und schließen, um sicherzustellen, dass diese richtig und sicher sitzt.









24 - Ofenbeleuchtung austauschen

- Jeder Ofen ist mit Halogenleuchten ausgestattet, die sich an den Seitenwänden des Ofens befinden.
- Die Leuchten gehen an, wenn die Ofentür geöffnet wird oder wenn der Ofen einen Garvorgang ausführt.
- Die Ofenbeleuchtung funktioniert bei der SELBSTREINIGUNG nicht.
- Jede Leuchte besteht aus einem abnehmbaren Lampenschirm, einer Glühbirne, ein Gehäuse mit Fassung, die dort angebracht ist. Siehe Abbildung auf dieser Seite.
- Der Austausch der Glühbirne ist der gewöhnlichen Wartung zuzuordnen.

Glühbirne austauschen

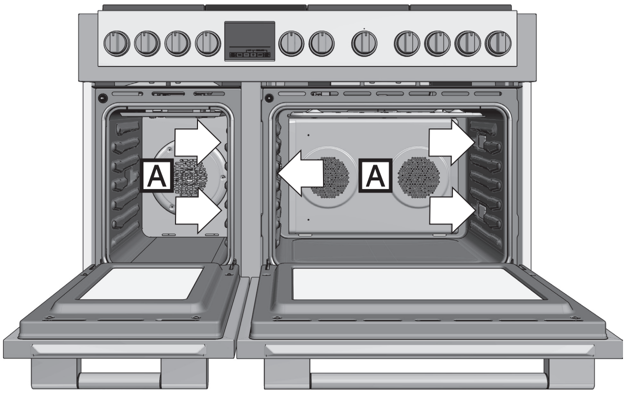
1. Die WARNUNG dieser Seite lesen.
2. Stromversorgung an der Hauptversorgung unterbrechen (Sicherung oder Stromkasten).
3. Bei Öfen mit seitlichen Gitterrosten, diese abnehmen, in dem die vier Schrauben gelöst werden.
4. Lampenschirm abnehmen, dazu zwischen Schraube und Glas mit einem Schraubenzieher aufstemmen.
5. An der Glühbirne ziehen, um sie aus der Fassung zu nehmen.
6. Die Glühbirne durch eine neue ersetzen. Glühbirne nicht mit den Fingern berühren, da weil Fett der Hände die Glühbirne beschädigen könnte, wenn sie heiß wird.
7. Dies ist eine Halogenleuchte: eine des gleichen Typs verwenden, Volt und Watt prüfen.
8. Lampenschirm wieder anbringen.
9. Gitterroste wieder anbringen, falls bei diesem Ofenmodell mitgeliefert.

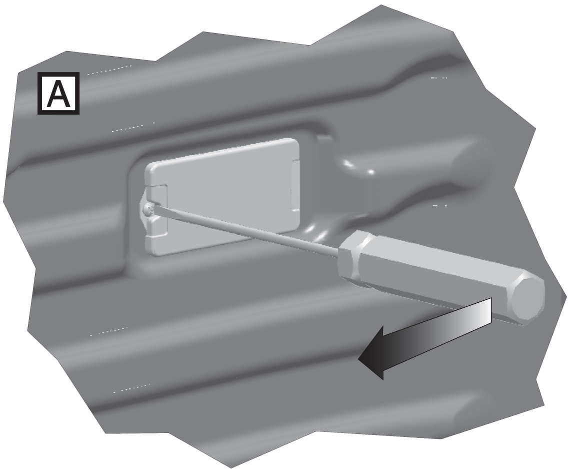
Den Strom wieder einschalten (Sicherung oder Stromkasten).

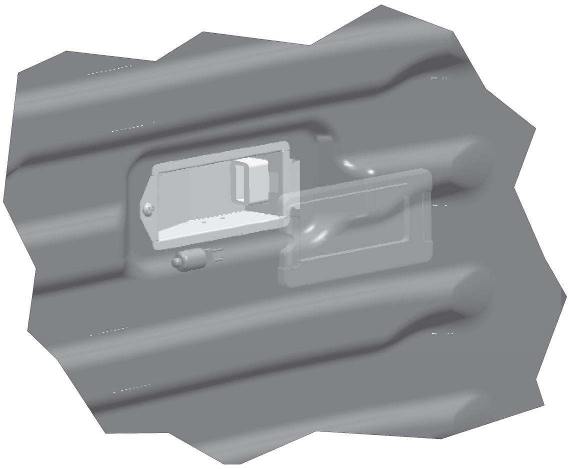
⚠ WARNUNG

- Überprüfen, dass der Backofen und die Lichter kalt sind und die Stromversorgung unterbrochen ist, bevor die Glühbirne(n) ersetzt werden. Ansonsten könnten Verbrennungen oder Stromschläge auftreten.
- Die Lampenschirme müssen sich in ihrer Position befinden, wenn der Backofen verwendet wird.
- Die Lampenschirme dienen dazu, die Glühbirne vor Defekten zu schützen.
- Die Lampenschirme sind aus Glas. Sorgfältig behandeln um Glasbruch zu vermeiden. Das zerbrochene Glas könnte zu Verletzungen führen.

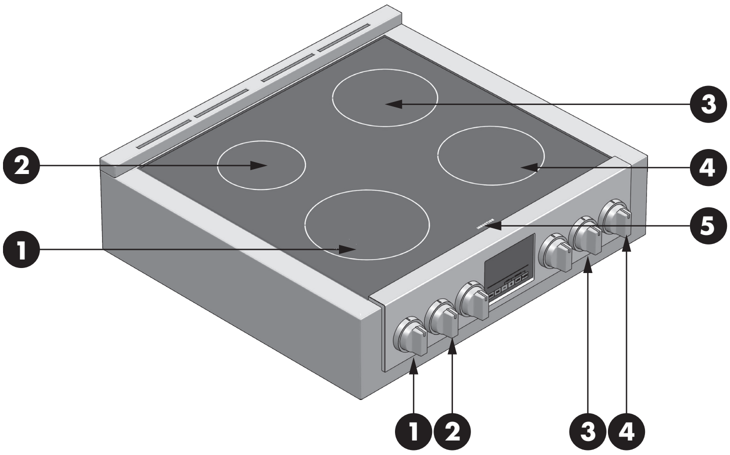
OFENLICHT





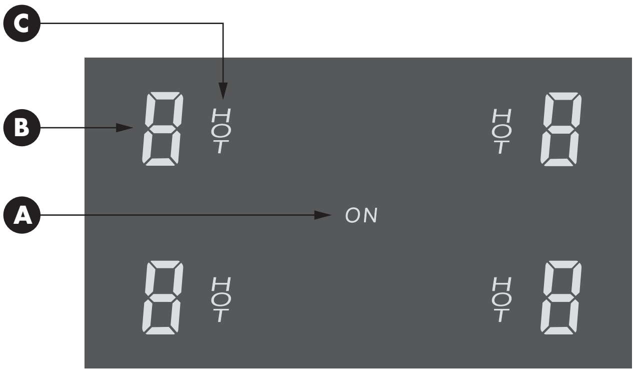


MERKMALE IHRES KOCHFELDS 30”



Position 1	2300W (Boost 3700W) 9”	(230 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 2	1400W (Boost 2200W) 6” ½	(165 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 3	1850W (Boost 3000W) 7” ¾	(200 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 4	1850W (Boost 3000W) 7” ¾	(200 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 5	Led Display		

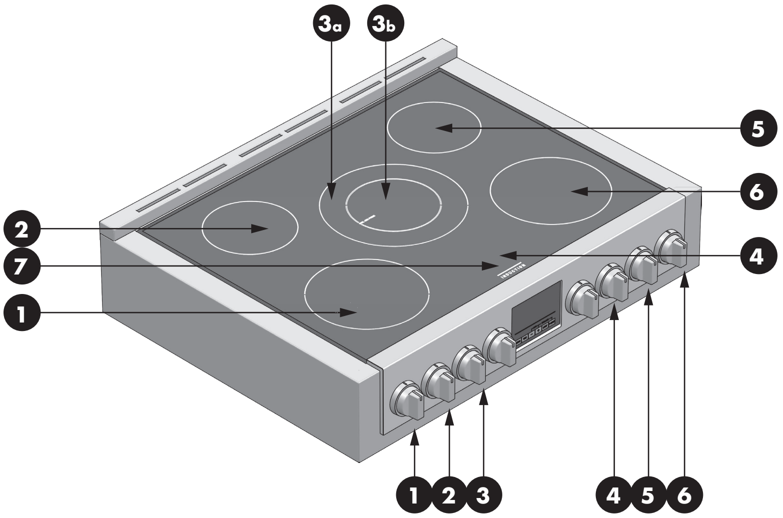
EINHEITSANZEIGEN AUF DEM DISPLAY



A - ON-Anzeige
B - Anzeige der Leistungsstufe
C - Anzeige der Resthitze

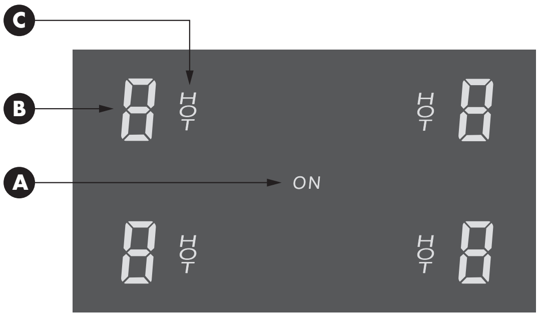
HINWEIS: Die Leistungsstufen sind Richtwerte und können je nach verwendeter Pfanne oder den vorgenommenen Einstellungen variieren.

MERKMALE IHRES KOCHFELDS 36″



Position 1	2300W (Boost 3700W) 9″	(230 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 2	1850W (Boost 3000W) 7″	(180 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 3a	3000W (Boost 5500W) 11″	(280 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 3b	1850W (Boost 2600W) 7″	(180 mm)	
Position 4	Timer-Display		Zeitsteuerung
Position 5	1850W (Boost 3000W) 7″	(180 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 6	2300W (Boost 3700W) 9″	(230 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 7	Led Display		

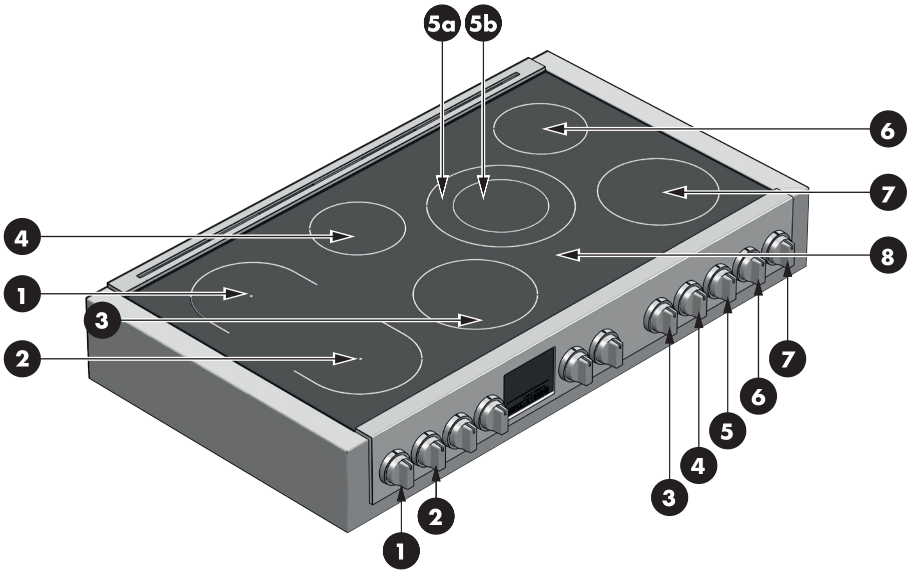
EINHEITSANZEIGEN AUF DEM DISPLAY



A - ON-Anzeige
B -Anzeige der Leistungsstufe
C - Anzeige der Resthitze
D - Timer

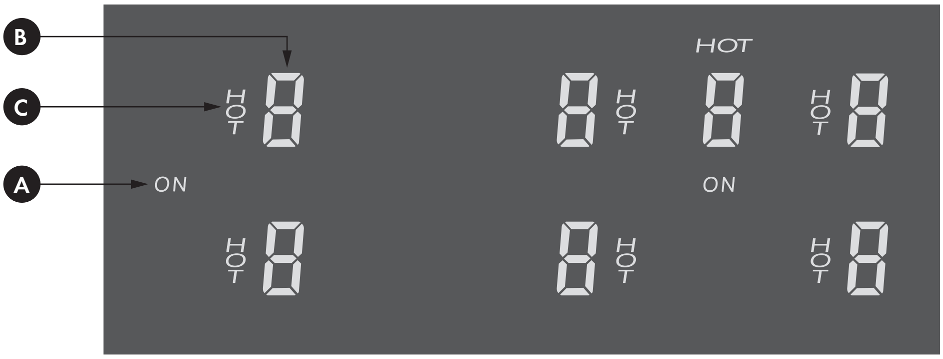
HINWEIS: Die Leistungsstufen sind Richtwerte und können je nach verwendeter Pfanne oder den vorgenommenen Einstellungen variieren.

MERKMALE IHRES KOCHFELDS 48" BRIDGE



Position 1	1850W (Boost 3000W) 7"	(180 mm)	Induktionsbrückenelement und Steuerung
Position 2	1850W (Boost 3000W) 7"	(180 mm)	Induktionsbrückenelement und Steuerung
Position 3	2300W (Boost 3700W) 9"	(230 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 4	1850W (Boost 2600W) 7"	(180 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 5a	3000W (Boost 5500W) 11"	(280 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 5b	1850W (Boost 2600W) 7"	(180 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 6	1850W (Boost 2600W) 7"	(180 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 7	2300W (Boost 3700W) 9"	(230 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 8	Led Display		

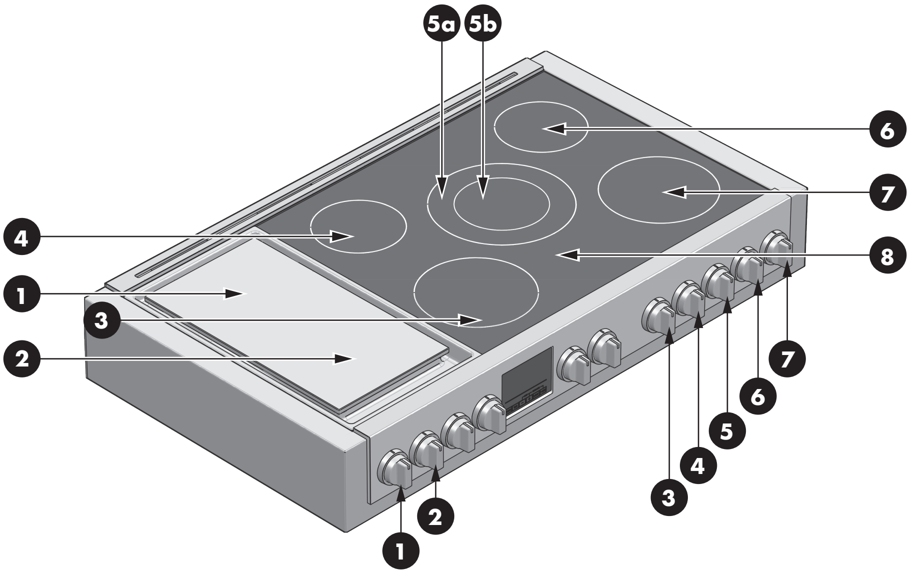
EINHEITSANZEIGEN AUF DEM DISPLAY



A - ON-Anzeige
B - Anzeige der Leistungsstufe
C - Anzeige der Resthitze

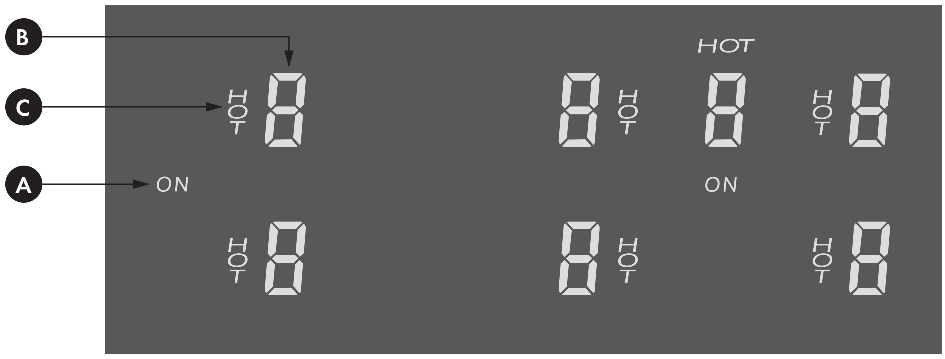
HINWEIS: Die Leistungsstufen sind Richtwerte und können je nach verwendeter Pfanne oder den vorgenommenen Einstellungen variieren.

MERKMALE IHRES KOCHFELDS 48” GRIDDLE



Position 1	1850W (Boost 3000W)		Induktionsgrillelement und Steuerung
Position 2	1850W (Boost 3000W)		Induktionsgrillelement und Steuerung
Position 3	2300W (Boost 3700W) 9”	(230 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 4	1850W (Boost 2600W) 7”	(180 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 5a	3000W (Boost 5500W) 11”	(280 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 5b	1850W (Boost 2600W) 7”	(180 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 6	1850W (Boost 2600W) 7”	(180 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 7	2300W (Boost 3700W) 9”	(230 mm)	Induktionselement und Steuerung
Position 8	Led Display		

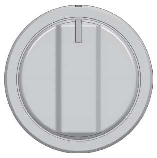
EINHEITSANZEIGEN AUF DEM DISPLAY

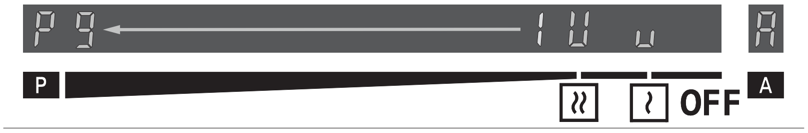


A - ON-Anzeige
B - Anzeige der Leistungsstufe
C - Anzeige der Resthitze

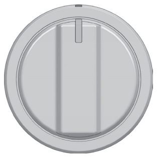
HINWEIS: Die Leistungsstufen sind Richtwerte und können je nach verwendeter Pfanne oder den vorgenommenen Einstellungen variieren.

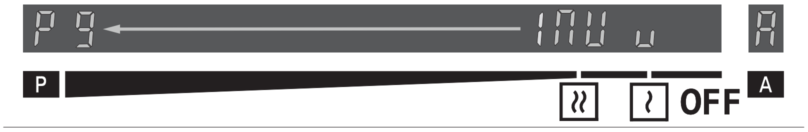
EINSTELLUNG ELEMENT UND STEUERUNG





EINSTELLUNG ELEMENT UND STEUERUNG (NUR BEI BRIDGE ODER GRIDDLE, ZWEI LINKE 48”-ZONEN)





Regler und Leistungsstufen einstellen

Die Position jedes Reglers entspricht der Position des Induktionselements, das er steuert.
Um einen Regler einzuschalten, drücken Sie ihn und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Einstellung. Die Leistung der entsprechenden Kochzone kann zwischen mindestens 1 und maximal 9 erhöht werden. Um die Leistung der Kochzone wieder zu reduzieren, muss der Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden.
Die aktuelle Leistungsstufe wird auf dem Display des Kochfelds angezeigt.

TIMERFUNKTION (NUR BEI 36“)

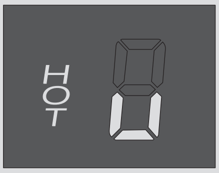
Einstellung Timerfunktion

HINWEIS: Der Timer dient lediglich als akustischer Hinweis, um den Benutzer aufzufordern, auf das Kochfeld zu achten.
Timer haben keinen Einfluss auf die Heizelemente. Die Kochzonen müssen immer manuell durch Drehen des Drehknopfs in die entsprechende Position [OFF] ausgeschaltet werden.

Der Timer kann auf 1 bis 9 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden: Er piept, wenn die Zeit abgelaufen ist. Diese Funktion ist immer verfügbar und wird durch das Uhrensymbol „H“ angezeigt, das sich in der Mitte des Kochfelds über den Leistungsanzeigen befindet.

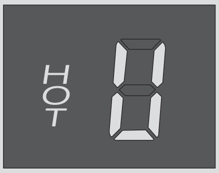
Timereinstellung

- Drücken Sie den Knopf des Timers, bis „H000“ angezeigt wird. Die ersten beiden Ziffern H0 beginnen zu blinken. Drehen Sie den Knopf nach links/rechts, um den Wert des Timers (Stunde) einzustellen. Drücken Sie den Knopf erneut, um die Minuten nach dem gleichen Verfahren einzustellen. Bestätigen Sie den Wert des Timer durch Drücken des Knopfes.
- Durch Drücken des Knopfes vor Ablauf der Zeit kann die Funktion pausiert werden (P wird angezeigt). Durch erneutes Drücken des Knopfes wird sie wieder gestartet.
- Um die Timer-Einstellung zu löschen, halten Sie den Knopf etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis der angezeigte Wert verschwindet.



Schmelzfunktion

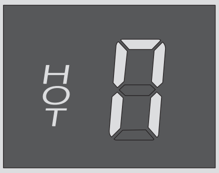
Wenn der Knopf von der Nullposition aus im Uhrzeigersinn gedreht wird, ist die erste erreichte „Leistungsstufe“ die Schmelzfunktion. Die entsprechende 7-Segment-Anzeige zeigt das Symbol „u“ an. Die Schmelzfunktion dient zum Erhitzen des Topfbodens (40 °C / 105 °F im Inneren des Topfes). Diese Funktion ist zum Auftauen von Lebensmitteln bestimmt. Die maximale Nutzungsdauer der Auftaufunktion ist auf 2 Stunden begrenzt.



Wärmefunktion

Die Wärmefunktion ist die zweite „Leistungsstufe“, die durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn ausgewählt wird. Die entsprechende 7-Segment-Anzeige zeigt das Symbol „U“ an. Die Wärmefunktion dient zum Erhitzen des Topfbodens auf 70 °C / 160 °F (65 °C / 150 °F im Topf). Mit dieser Funktion können Speisen warm gehalten oder schonend erwärmt werden.

Die maximale Nutzungsdauer der Warmhaltefunktion ist auf 2 Stunden begrenzt.



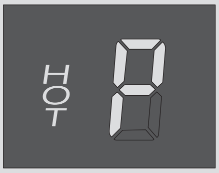
Kochfunktion – nur verfügbar auf der Brücke oder der Grillplatte (Zonen ganz links) des 48“-Kochfelds

Die Kochfunktion ist die dritte „Leistungsstufe“, die durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn ausgewählt werden kann. Das Segmentdisplay zeigt diesen Sollwert als „Π“ an. Die Kochfunktion dient dazu, den Boden des Topfes auf 95 °C / 205 °F (90 °C / 195 °F im Inneren des Topfes) zu erhitzen.

Verwenden Sie diese Funktion für Gerichte, die eine moderate Hitze erfordern, um Lebensmittel schonend zu garen und gleichzeitig Gewürze und Zutaten langsam zu vermengen.

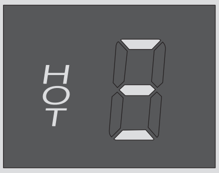
Diese Funktion wird häufig für Suppen, Eintöpfe und langsam gegartes Fleisch verwendet. Unter Köcheln versteht man das Garen einer Flüssigkeit knapp unterhalb des Siedepunkts von 212 °F (100 °C).

Die maximale Nutzungsdauer der Warmhaltefunktion ist auf 2 Stunden begrenzt.



Booster-Funktion

Um die Booster-Funktion zu aktivieren, drücken Sie den Drehknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Überwindungsposition „P“, bis ein Signalton ertönt. Das Symbol „P“ wird angezeigt. Nach 10 Minuten wird die Booster-Funktion automatisch ausgeschaltet, das Symbol „P“ wird nicht mehr angezeigt und die Induktionssteuerung wird automatisch auf Stufe 9 eingestellt.



Brückenfunktion

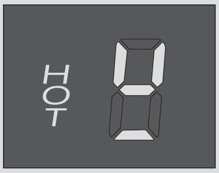
Bei 48“-Kochfeldern können die beiden linken Kochzonen zu einer einzigen länglichen Kochzone überbrückt (verbunden) werden.

Bei den beiden Kochzonen ist die hintere linke die „passive Kochzone“ und die vordere linke die „Hauptkochzone“.

Um die beiden Zonen zu überbrücken: Drehen Sie die Knöpfe beider Zonen gleichzeitig im Uhrzeigersinn bis zur Position „P“ (Power Boost) und halten Sie sie mindestens 3 Sekunden lang in dieser Position. Lassen Sie beide Drehknöpfe los, die dann in die Einstellung 9 zurückspringen. Der Drehknopf für die hintere Zone muss in dieser Position bleiben, um die Brücke aufrechtzuerhalten. Das Display für diese Zone zeigt drei Striche an, um zu signalisieren, dass sie überbrückt ist.

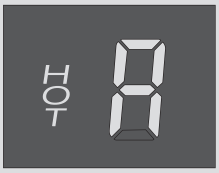
Nun kann der Drehknopf für die vordere Zone verwendet werden, um die Leistungsstufe einzustellen, die sich gleichermaßen auf beide Zonen auswirkt, die als eine einzige Zone funktionieren.

Wenn der Hauptregler in die Aus-Position gedreht wird oder wenn der passive (hintere) Zonenregler verstellt wird, wird der Brückenmodus aufgehoben und jede Zone arbeitet wieder unabhängig voneinander.



Funktion zur Erkennung von Töpfen und Pfannen

Die Kochstufe der Kochzone kann durch Drehen des Reglers in die entsprechende Position ausgewählt werden, auch wenn kein Topf aufgestellt ist. Die Leistungsabgabe beginnt automatisch, sobald ein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt wird. Wenn kein Topf erkannt wird, wechselt die Anzeige nach kurzer Zeit zum Symbol „Topf fehlt“. Dieses Symbol wird angezeigt, bis ein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt wird oder die maximale Zeit von 10 Minuten abgelaufen ist. Das Gleiche gilt, wenn der Topf während des normalen Kochvorgangs entfernt wird. Nach 10 Minuten ohne erkannten Topf schaltet sich die Kochzone automatisch aus und kann erst wieder aktiviert werden, wenn der Drehknopf wieder auf OFF gestellt wird.



Automatische Aufheizzeitfunktion

Der Zweck der automatischen Aufheizzeitfunktion besteht darin, das Erhitzen von Speisen auf die gewünschte Temperatur im Vergleich zur einfachen Einstellung des Induktionskochfelds zu beschleunigen.

Die automatische Aufheizfunktion fungiert als „Schnellvorheizung" für ein Induktionskochfeld. Sie wendet die Einstellung 9 Watt an, um die gewünschte niedrigere Temperatur schneller zu erreichen.

Es wird nicht empfohlen, diese Funktion zum Vorheizen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne zu verwenden.

Beispiel: Sie stellen einen Induktor auf Stufe 4 ein. Er erhält eine festgelegte Wattzahl, die während der gesamten Einstellung konstant gehalten wird. Bei dieser Wattzahl würde es jedoch aufgrund der geringeren Wattzahl ziemlich lange dauern, bis die Temperatur erreicht ist. Wenn Sie den Induktor auf 9 einstellen, erhält er eine wesentlich höhere Wattzahl, wodurch die Temperatur schneller ansteigt. Wie erreichen Sie die Temperatur der Einstellung 4, jedoch mit der Geschwindigkeit und Wattzahl der Einstellung 9? Aktivieren Sie die automatische Aufheizfunktion.

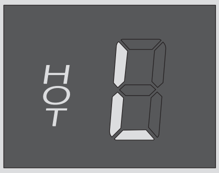
Um die automatische Aufheizzeitfunktion zu aktivieren, drücken und drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf „A" (es ist ein Rückstellwiderstand zu spüren). Halten Sie ihn auf „A", bis das Symbol „A" auf dem Display des Induktionskochfelds angezeigt wird, das Sie einstellen möchten. Es blinkt und wartet auf die nächste Eingabe. Wählen Sie innerhalb von 10 Sekunden (während „A" blinkt) die gewünschte Kochstufe von 1 bis 8 aus. Diese Funktion ist nicht verfügbar, wenn Sie nach dem Blinken von „A" die Einstellung „Auftauen", „Warmhalten" oder die Stufe 9 auswählen.

Dies ist die Kochstufe, die nach Abschluss des automatischen Aufheizens eingestellt wird. Während des automatischen Aufheizens wechselt die Anzeige des Induktionskochfelds zwischen „A" und der ausgewählten Kochstufe. In der folgenden Tabelle finden Sie die Zeitangaben, wie lange der automatische Aufheizmodus bei Einstellung 9 läuft, bevor automatisch zur tatsächlich eingestellten Stufe gewechselt wird.

Sobald die automatische Aufheizfunktion aktiviert ist, wird der Modus durch jede Einstellung des Drehknopfs deaktiviert und der Induktor arbeitet einfach mit der eingestellten Temperatur. Wenn Sie also der Meinung sind, dass die Stufe 9 lange genug gelaufen ist, können Sie den Modus einfach deaktivieren, indem Sie den Drehknopf auf eine neue Einstellung drehen und dann wieder auf die ursprüngliche Einstellung zurückdrehen, falls gewünscht.

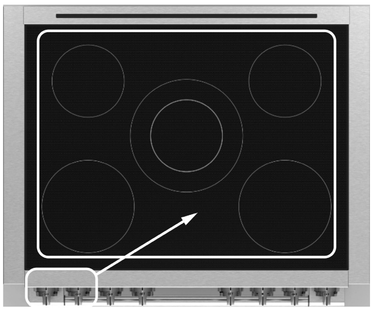
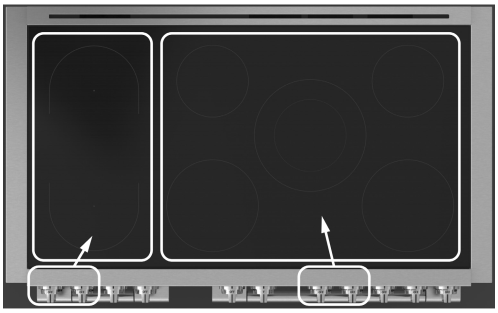
Automatisches Aufheizen

Stufenzone	Zeit (in Sekunden)
Stufe 1	48
Stufe 2	144
Stufe 3	230
Stufe 4	312
Stufe 5	408
Stufe 6	120
Stufe 7	168
Stufe 8	216
Stufe 9	-



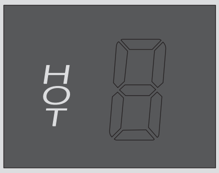
Steuerungsperrfunktion

Die Steuerungssperre ist eine Vorrichtung, die das Gerät vor versehentlicher oder unsachgemäßer Verwendung schützt. Wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, drücken und drehen Sie gleichzeitig zwei Drehknöpfe gegen den Uhrzeigersinn in die Überdrehposition „A“. Halten Sie sie mindestens 2 Sekunden lang in dieser Position, bis die Symbole „L“ auf den Displays erscheinen, und lassen Sie dann die Drehknöpfe los.

30” / 36”	48”
	

Um die CL-Funktion zu deaktivieren, wiederholen Sie den gleichen Vorgang wie beim Aktivieren.
Nach dem Entsperren müssen alle Drehknöpfe wieder in die Nullposition gedreht werden (falls sich einer der Drehknöpfe in einer anderen Position als Null befand). Die Steuerung ist dann ausgeschaltet und kann wie gewohnt bedient werden.

ANMERKUNG: Wenn die Drehknöpfe nicht lange genug in der OWL-Position gehalten werden, wird die CL-Funktion nicht aktiviert/angezeigt. Wenn die Drehknöpfe länger als 30 Sekunden in dieser Position gehalten werden, wird die Eingabe als ungültig angesehen und die Fehlermeldung „Permanente Tastenbenutzung“ angezeigt (blinkendes Symbol).



Anzeige der Restwärme

Die Glasoberflächen bereits ausgeschalteter Kochzonen können noch heiß sein. Um Benutzer zu warnen und vor Verbrennungen zu schützen, wird dieser Zustand angezeigt. Die Restwärmemessung erfolgt über den Temperatursensor jeder Induktionskochzone.
Wenn die am Glas gemessene Temperatur unter 60 °C / 140 °F fällt, verschwindet das Symbol für die heiße Oberfläche.

Einige traditionelle Kochmethoden, wie z. B. das Wasserbad (Bain-Marie) für Cremes, Saucen, Schokolade usw., sind nicht mehr erforderlich, da Sie diese dank der perfekten Leistungsregelung und der gleichmäßigen Temperaturverteilung des Induktionssystems nun direkt in der Pfanne zubereiten können.

Sie können die „Booster"-Funktion bei Wasser und Suppen verwenden, bis diese kochen, und dann sofort eine niedrigere Stufe einstellen, um zu viel Dampf zu vermeiden und Energie zu sparen.

Erhitzen Sie beim Braten das Öl auf der höchsten Leistungsstufe und reduzieren Sie die Leistung bei Bedarf auf eine mittlere Stufe, wenn Sie Lebensmittel in die Pfanne geben.

Verwenden Sie stets Töpfe und Pfannen mit einem geeigneten Deckel.

Reduzieren Sie die gewählte Leistung im Kochbereich rechtzeitig, lassen Sie zum Beispiel Wasser nicht unnötig lange kochen.

Wählen Sie immer Behälter, deren Größe für die zu garende Lebensmittelmenge angemessen ist. Ein großer Topf, der nicht vollständig gefüllt ist, verbraucht viel Energie.

Für beste Kochergebnisse werden Metalltöpfe und -pfannen mit flachem Boden empfohlen. Stellen Sie sicher, dass die Größe des Bodens der Pfanne mit der auf dem Glas angegebenen Kochzone übereinstimmt.

Um Energie zu sparen, garen Sie Gemüse und Kartoffeln in einer kleinen Menge Wasser. Erhitzen Sie keine leeren Pfannen, da diese beschädigt werden und auch die Glaskochzone ruinieren können.

Um ein Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern, wird empfohlen, die Grillplatte vor dem Gebrauch „einzubrennen".

Einbrennen der Grillplatte

Die Grillplatte muss vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden.
Verwenden Sie heißes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel, um Produktionsrückstände zu entfernen. Abspülen und trocknen.
Schalten Sie die Dunstabzugshaube auf die erste oder zweite Stufe.
Drehen Sie beide Regler der Grillplatte für 10 Minuten auf Stufe 9. Schalten Sie die Regler nach 10 Minuten auf „OFF" und lassen Sie die Platte so lange abkühlen, bis sie sicher berührt werden kann.
Während die Oberfläche noch leicht warm ist, etwas Erdnuss- oder Pflanzenöl auf ein Papiertuch geben und gleichmäßig auf der Kochfläche der Grillplatte verteilen.
Stellen Sie die Abzugshaube auf die höchste Stufe und drehen Sie dann die Regler der Grillplatte auf Stufe 9. Erhitzen Sie die Grillplatte, bis das Öl zu rauchen beginnt, drehen Sie dann die Regler auf „OFF" und lassen Sie die Grillplatte abkühlen.
Wischen Sie überschüssiges Öl nach dem Abkühlen ab.

Pflege des Grills

Schaben Sie nach jedem Gebrauch das Fett von der Grillplatte in die Fettauffangrinne. Wenn die Oberfläche abgekühlt ist, wischen Sie sie mit einem Papiertuch ab, um überschüssiges Fett oder Öl zu entfernen.
Tragen Sie nach jedem Gebrauch erneut etwas Erdnuss- oder Pflanzenöl auf ein Papiertuch auf und verteilen Sie es gleichmäßig.
Eingebranntes gelegentlich entfernen. Gießen Sie 1/2 Tasse (100 ml) warmes Wasser und 1 Teelöffel (5 ml) Grillplattenreiniger auf die Grillplatte und kratzen Sie Rückstände in die Fettauffangrinne. Leeren Sie anschließend die Fettauffangrinne und entfernen Sie Fett und Rückstände. Befolgen Sie die Anweisungen des Grillplattenreinigers.
Tragen Sie nach dem Trocknen erneut eine kleine Menge Öl zum Einbrennen auf.

⚠ ACHTUNG

Der Herd muss in einem ebenen Bereich liegen, damit die Grillplatte richtig funktioniert.

⚠ ACHTUNG

- Überhitzen Sie die Grillplatte nicht. Dies kann die Beschichtung der Grillplatte beschädigen.
- Verwenden Sie keine Metallgeräte, welche die Oberfläche der Grillplatte beschädigen können.
- Schalten Sie immer aus, wenn Sie nicht in Gebrauch sind, oder reduzieren Sie die Hitze zwischen den Kochvorgängen.
- Verwenden Sie die Grillplatte nicht für andere Zwecke, z.B. als Schneidebrett oder Ablagefläche.
- Garan Sie keine übermäßig fetthaltigen Lebensmittel. Das Fett kann überlaufen.
- Die Grillplatte kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Grillplatte aufsetzen oder entfernen.
- Entfernen Sie die Grillplatte erst, wenn die Kochfeldroste, die Oberflächen und die Grillplatte selbst abgekühlt sind.
- Die Grillplatte ist ziemlich schwer. Verwenden Sie beide Hände, wenn Sie die Grillplatte aufsetzen oder entfernen.

Funktion der Grillplatte

Schalten Sie die Belüftung der Abzugshaube ein.
Stellen Sie beide Regler der Grillplatte auf die gewünschte Temperatur ein.
Um die Grillplatte vorzuheizen, stellen Sie sie für 10 Minuten auf Stufe 9 und reduzieren Sie dann die Temperatur auf Stufe 5 oder 6.

Kochtipps

- Heizen Sie die Grillplatte gemäß der folgenden Tabelle vor.
- Verwenden Sie flüssiges Speiseöl, Kochsprays oder Butter für Eier, Pfannkuchen, French Toast, Fisch und Sandwiches. Dies hilft, das Anhaften zu verringern. (Verwenden Sie nur Fette/Öle, die hohe Temperaturen vertragen)
- Tupfen Sie nasse Lebensmittel mit einem Papiertuch ab, um Spritzer beim Grillen zu vermeiden.
- Entfernen Sie während des Kochens Lebensmittelteilchen mit einem Metallspatel, um die Reinigung zu erleichtern und zu vermeiden, dass diese Teilchen in die Lebensmittel gelangen.

GRILLPLATTE Temperatur zum Kochen

Stufenzone	°F (°C) Ohne Speisen	Zeit	
		Vorheizung L9	Keine Vorheizung
Schmelzen	100 (37)	--	--
Wärmen	160 (70)	--	--
Köcheln	260 (125)	--	-
1	175 (80)	1 min	75 min
2	250 (120)	3 min	70 min
3	325 (160)	4 min	55 min
4	400 (205)	5 min	50 min
5	475 (245)	5 min 30 sec	70 min
6	575 (300)	6 min 30 sec	40 min
7	600 (315)	8 min 30 sec	23 min
8	600 (320)	9 min 30 sec	15 min
9	Verwenden Sie L9 nur zum Vorheizen der Grillplatte		

Hier sind einige Vorschläge, wie Sie Ihre Grillplatte optimal nutzen können. Ähnlich wie bei der automatischen Aufheizzeitfunktion für einzelne Induktoren empfehlen wir Ihnen, Stufe 9 zu verwenden, um die Grillplatte schnell auf die gewünschte Temperatur aufzuheizen, bei der Sie letztendlich garen möchten. Wenn Sie schon einmal mit Gas gekocht haben, sind Sie bereits mit dieser Technik vertraut, bei der Sie Ihre Pfanne auf einer höheren Stufe vorheizen und dann die Flamme reduzieren, wenn es an der Zeit ist, Öl und Lebensmittel zum Kochen hinzuzufügen.

Die folgende Tabelle zeigt die Zeit, die benötigt wird, um die Grillplatte auf eine bestimmte Temperatur zu erhitzen, wenn sie auf 9 eingestellt ist, im Vergleich zu einer einfachen Einstellung auf die Kochtemperatur. Wir raten dringend davon ab, die Grillplatte über die in der Tabelle angegebene Einstellzeit von 5 Minuten und 30 Sekunden hinaus auf Stufe 9 zu lassen. Das Garen auf einer zu heißen Grillplatte führt dazu, dass die Lebensmittel verbrennen (anstatt angebraten oder gegart zu werden) und das Speiseöl seinen Rauchpunkt überschreitet, was zu einem schlechten Geschmack der Speisen führt.

Beachten Sie den Rauchpunkt der verschiedenen Speiseöle und stellen Sie die Grillplatte entsprechend ein:

Fettart	Rauchpunkt
Distelöl	510°F/265°C
Leichtes/raffiniertes Olivenöl	465°F/240°C
Sojaöl	450°F/230°C
Erdnussöl	450°F/230°C
Geklärte Butter	450°F/230°C
Maisöl	450°F/230°C
Sonnenblumenöl	440°F/225°C
Pflanzenöl	400-450°F/205-230°C
Rindertalk	400°F/205°C
Rapsöl	400°F/205°C
Traubenkernöl	390°F/195°C
Schmalz	370°F/185°C
Avocadoöl (nativ)	375-400°F/190-205°C
Hühnerfett (Schmalz)	375°F/190°C
Entenfett	375°F/190°C
Pflanzliches Backfett	360°F/180°C
Sesamöl	350-410°F/175-210°C
Butter	350°F/175°C
Kokosöl	350°F/175°C
Natives Olivenöl extra	325-375°F/165-190°C

Kochtabelle Grillplatte

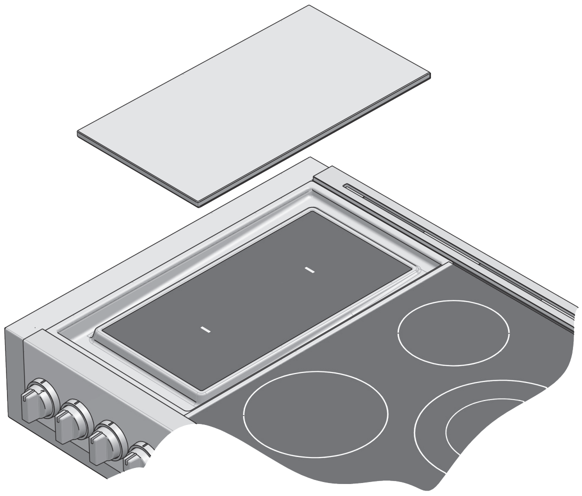
Speisen	°F	°C
Eier	250 - 300	121 - 149
Speck	325 - 350	163 - 177
Pfannkuchen	375 - 450	191 - 232
French Toast	425	218
Fisch-Filets	300	149
Gemüse	300	149
Burger	350	177
Schnitzel	350	177

⚠ ACHTUNG

Bitte entleeren und reinigen Sie die Rinne nach jedem Garvorgang. Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass alle Bedienelemente ausgeschaltet sind und die Grillplatte gekühlt ist.

1. Entfernen Sie die Grillplatte und reinigen Sie sie gemäß den Anweisungen im Abschnitt Reinigung.
2. Setzen Sie die Grillplatte wieder ein und achten Sie dabei auf die korrekte Position.
3. Schalten Sie die Grillplatte ein.

EXPLOSIONSZEICHNUNG DER GRILLPLATTE



Verwendung der Induktoren ohne Grillplatte

Auf Wunsch kann die Trilaminat-Grillplatte entfernt werden, um eine Glasoberfläche freizulegen, die ebenfalls als zwei zusätzliche Kochzonen verwendet werden kann und unabhängig voneinander (wie die anderen Zonen im Hauptkochfeldbereich) oder als Brückenzone betrieben werden können (beachten Sie die Anweisungen zur Verwendung dieser Induktoren im Brückenmodus). Hinweis: Der effektive Kochbereich, dessen Mitte jeweils durch einen Strich auf dem Glas gekennzeichnet ist, ist rund. Wenn Sie einzelne Töpfe oder Pfannen auf diesen Zonen verwenden, stellen Sie bitte sicher, dass diese so groß sind, dass sie nicht über das Glas hinausragen, um eine Beschädigung des Metallrahmens zu vermeiden, der die Ränder des Glases schützt und die Grillplatte stützt, wenn sie eingesetzt ist.

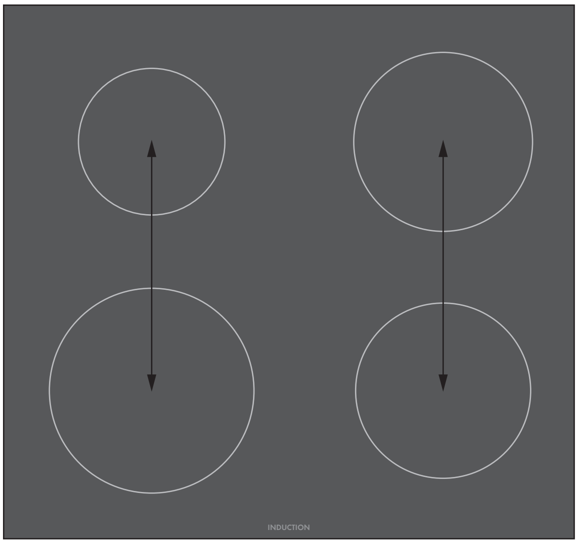
Vor der ersten Verwendung des Kochfelds

- Alle Produkte werden im Werk mit Lösungsmitteln gereinigt, um sichtbare Spuren von Schmutz, Öl und Fett zu entfernen, die möglicherweise aus dem Herstellungsprozess stammen.
- Die Glasplatte vor der ersten Verwendung reinigen. Es wird eine gründliche Reinigung mit einem Glasoberflächenreiniger wird empfohlen. In nur einer Minute wird die Glasoberfläche vor der ersten Verwendung mit einer sauberen, glänzenden Beschichtung versehen.
- Bei den ersten paar Verwendungen kann ein leichter Geruch auftreten: Dies ist normal und verschwindet wieder.
- Ein optimales Kochergebnis hängt von der Auswahl und Verwendung des richtigen Kochgeschirrs ab.
- Die Kochfläche speichert die Wärme und bleibt nach dem Ausschalten der Elemente noch über 20 Minuten lang heiß.
- Die Glaskeramik-Kochfläche ist ein strapazierfähiges Material, das stoßfest, jedoch nicht unzerbrechlich ist, wenn eine Pfanne oder ein anderer Gegenstand darauf fällt.
- Lassen Sie die Pfannen nicht trocken kochen. Dies kann die Pfanne, das Element und/oder die Kochplatte beschädigen.
- Schieben Sie Kochgeschirr nicht über die Kochfläche, da dies das Glas zerkratzen kann

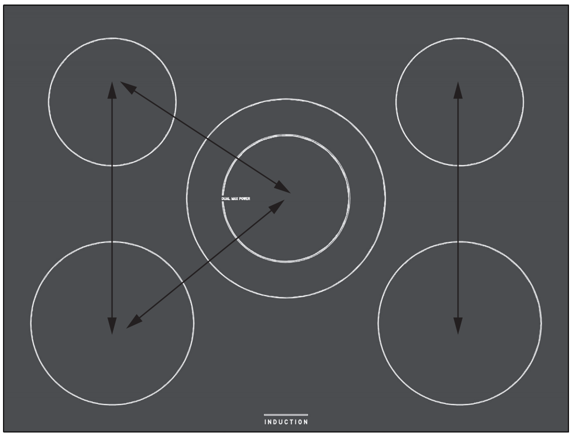
Leistungsaufteilung

Ein Generator steuert 2 Kochfelder, oder zwei/drei Kochzonen innerhalb eines Heizbereichs teilen sich die Leistung eines Generators. Die Leistungsaufteilung wird aktiviert, wenn beide Elemente desselben Kochfelds eingeschaltet sind und ein Element auf Boost (P) eingestellt ist. Das Element, das nicht auf Boost eingestellt ist, wechselt zu einer niedrigeren Leistungsstufe. Dies nennt man Leistungsaufteilung: Die zuletzt eingestellte Kochstufe hat Vorrang.

30”



36”



⚠ WICHTIG

Automatisches ABSCHALTEN

Das Induktionskochfeld verfügt über eine automatische Vorrichtung, die die Nutzungsdauer begrenzt.
Je nach gewählter Kochstufe wird eine maximale Betriebszeit festgelegt. Die Sicherheitsvorrichtung wird nur aktiviert, wenn keine Änderung der Kochstufe vorgenommen wird. Wenn diese maximale Betriebszeit auf einer Kochzone überschritten wird, wird diese Kochzone ausgeschaltet, ein kurzer Piepton ertönt und, wenn die Zone heiß ist, wird das Symbol „Restwärme” angezeigt.
Um diese Kochzone wieder zu aktivieren, muss der Drehknopf zurück in die Position „OFF” gedreht werden.

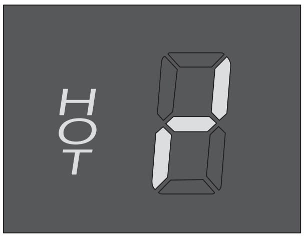
WICHTIG

Überhitzungszustand der Kochzone

Wenn das Kochfeld über einen längeren Zeitraum mit voller Leistung betrieben wird, kann es bei hohen Raumtemperaturen zu Problemen bei der Kühlung der Elektronik kommen. Um übermäßig hohe Temperaturen in der Elektronik zu vermeiden, wird die Leistung der Kochzone automatisch geregelt, um sie zu schützen.

Dauerhafte Verwendung der Tasten

FEHLERMELDUNG



Wenn die Drehknöpfe länger als 30 Sekunden in der Position „A“ oder „P“ gedreht bleiben, erscheint eine Fehlermeldung auf dem Display.

„Geräusche“ des Kochgeschirrs

Bei Verwendung benachbarter Elemente, die auf bestimmte Leistungsstufen eingestellt sind, können Magnetfelder miteinander interagieren und ein leises Pfeifen oder ein intermittierendes „Brummen“ erzeugen. Pfannen, die den Elementring vollständig bedecken, verursachen weniger Geräusche. Ein leises „Brummen“ ist insbesondere bei hohen Einstellungen normal. Diese Geräusche können durch Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufen eines oder beider Elemente reduziert oder beseitigt werden.

Je weniger eisenhaltiges Material in einem Kochgeschirr enthalten ist, desto lauter und weniger effizient ist es – bis zu dem Punkt, dass das Kochgeschirr nur zeitweise oder gar nicht erkannt wird. Vermeiden Sie „induktionsgeeignetes“ Kochgeschirr mit „Plattierung“. Nur ein sehr geringer Teil des Materials im Boden des Kochgeschirrs enthält das für den effektiven Betrieb eines Induktionskochfelds erforderliche Eisenmaterial. Ideal ist Kochgeschirr aus massivem Edelstahl oder Gusseisen (kann porzellanbeschichtet sein).

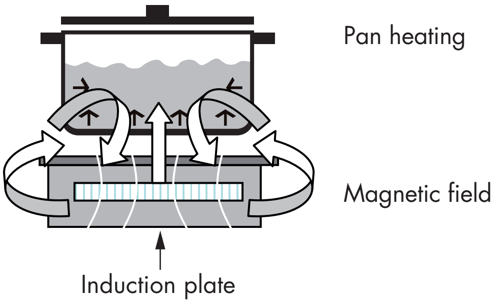
Wenn Sie Schwierigkeiten mit einem bestimmten Topf oder einer bestimmten Pfanne haben, testen Sie denselben Induktor mit einem Topf oder einer Pfanne aus Edelstahl oder Gusseisen. Wenn der Topf/die Pfanne aus Edelstahl oder Gusseisen einwandfrei funktioniert, liegt das Problem bei dem anderen Kochgeschirr und nicht beim Gerät.

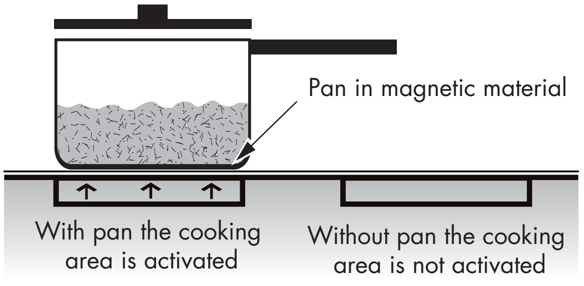
Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung eignet sich nicht für Induktionsherde, da es hauptsächlich aus Aluminium besteht, das nicht induktionskompatibel ist.

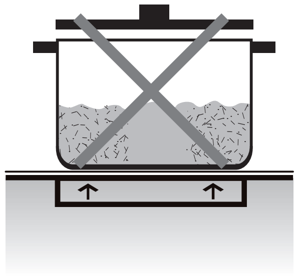
Je mehr eisenhaltiges Material im Kochgeschirr enthalten ist, desto besser und leiser funktioniert das Kochfeld.

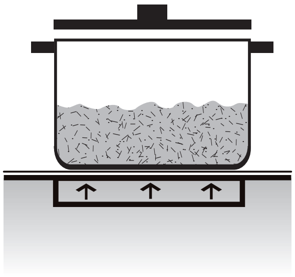
So funktioniert die Induktionserwärmung

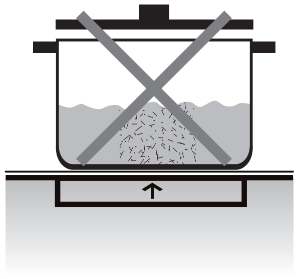
Im Inneren des Induktionskochfelds befindet sich eine elektronische Schaltung, die eine Spule mit Strom versorgt und steuert. Dadurch entsteht ein Magnetfeld, das aktiviert wird, wenn es mit geeigneten Töpfen und Pfannen **(magnetisches Material)** in Kontakt kommt.
Die Pfanne auf dem Kochfeld erwärmt sich sofort, während das Kochfeld kalt bleibt.
Es entsteht kein Wärmeverlust. Durch die in der Pfanne erzeugte Wärme können Sie schnell kochen und Zeit und Energie einsparen.

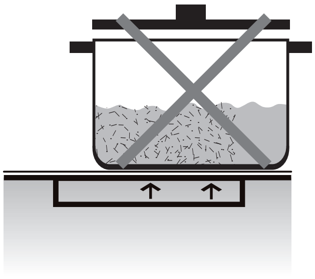



Pan in magnetic material
With pan the cooking area is activated
Without pan the cooking area is not activated









Töpfe und Pfannen und ihre Verwendung

⚠ ACHTUNG

There is an electronic circuit inside the induction hob must be made of ferromagnetic material. Geeignet sind emaillierter Stahl, Gusseisen oder spezielle Induktionspfannen aus Edelstahl.
Um sicherzustellen, dass ein Topf geeignet ist, prüfen Sie mit einem Magneten, ob dieser am Boden des Topfes haftet. Verwenden Sie niemals normalen dünnen Stahl oder Gegenstände, die auch nur einen geringen Anteil an Glas, Terrakotta, Kupfer oder Aluminium enthalten.
Das Display der Kochzone zeigt an, ob der Topf geeignet ist. Wenn die Leistungsanzeige blinkt, ist der Topf nicht geeignet oder der Durchmesser des Bodens ist zu klein für den Durchmesser der Kochzone.
Die Töpfe und Pfannen müssen genau in der Mitte der Kochzone platziert werden.
Bei einigen Kochzonen ist der Innendurchmesser mit einer helleren Umrandung gekennzeichnet.

Betriebszeitbegrenzung

Alle Induktionsgeräte von Fulgor Milano verfügen über Sicherheits-Timeouts (Betriebszeitbegrenzung oder OTL) für die Induktionskochzonen. Die folgende Tabelle zeigt die verschiedenen OTLs für jeden Induktor, bevor das Timeout erfolgt, je nachdem, welche Leistungsstufe gewählt wird. (Gilt je nach Modell auch für überbrückte Zonen oder Induktionsgrillplatten). Somit ist längeres Köcheln über Nacht auf den Stufen 1, 2 oder 3 möglich.

OTL – Operating time limitation - Betriebszeitbegrenzung

Stufe	Spez [h]	**Zeitüberschreitung U&C [h:m]**
Niedrig	2	**2:00**
1	18	**18:00**
2	18	**18:00**
3	18	**18:00**
4	5,0	**5:00**
5	4.0	**4:00**
6	1.5	**1:30**
7	1.5	**1:30**
8	1.5	**1:30**
9	1.5	**1:30**

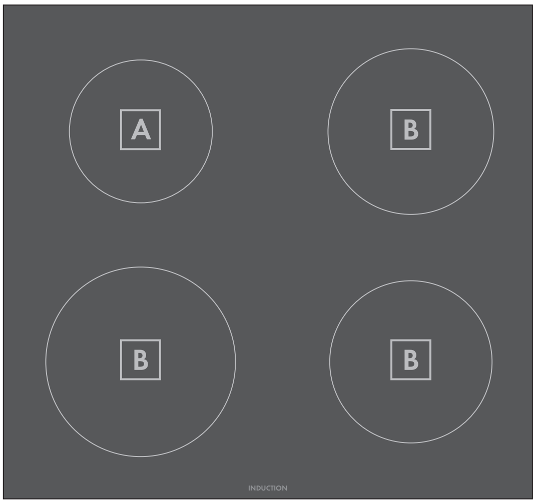
Bitte verwenden Sie für jedes Kochelement die angegebene Mindestgröße der Pfanne.

Durchmesser der Pfanne

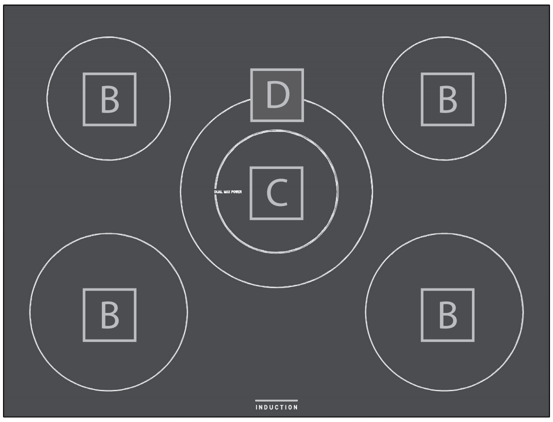
A	3” 3/4 (9,5 cm)	Mindestdurchmesser der Pfanne
B	5” 3/4 (14,5 cm)	Mindestdurchmesser der Pfanne
C	4” 7/8 (12,5 cm)	Mindestdurchmesser der Pfanne
D	9” 7/8 (25,0 cm)	Mindestdurchmesser der Pfanne

COOKING AREAS

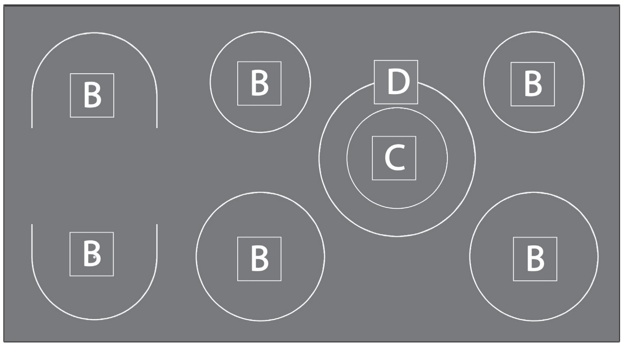
30″



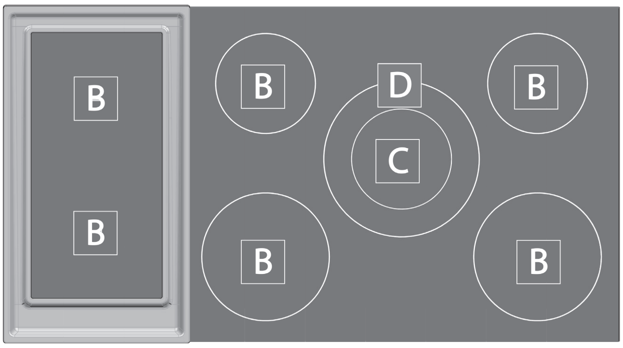
36″



48″ BRIDGE



48″ GRIDDLE



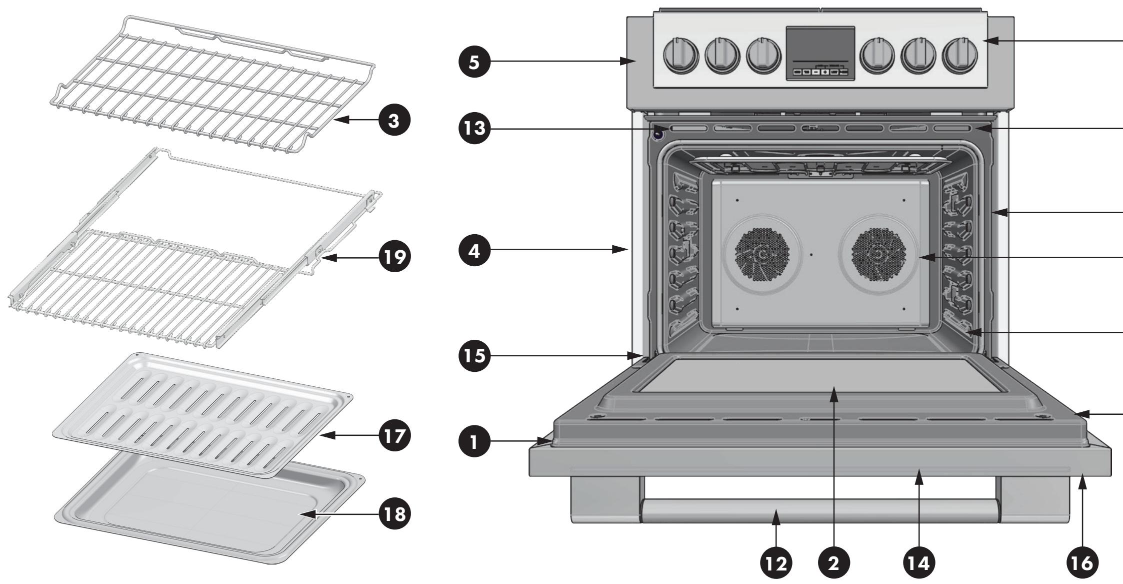
ANMERKUNG: Kochfläche mit zwei Größen (C-D)
Kochflächen mit zwei Größen bieten zwei Kochbereiche.
Wenn die Größe der Pfanne mit der Größe der Einzelkochfläche übereinstimmt, funktioniert die Kochfläche wie eine Kochfläche mit einer Größe.
Wenn die Größe der Pfanne mit der Größe der Doppelkochfläche übereinstimmt, wird die Kochfläche mit zwei Größen automatisch aktiviert.

Verwendung der Induktoren ohne Grillplatte:
Auf Wunsch kann die Trilaminat-Grillplatte entfernt werden, um eine Glasoberfläche freizulegen, die ebenfalls als zwei zusätzliche Kochzonen verwendet werden kann und unabhängig voneinander (wie die anderen Zonen im Hauptkochfeldbereich) oder als Brückenzone betrieben werden können (beachten Sie die Anweisungen zur Verwendung dieser Induktoren im Brückenmodus). Hinweis: Der effektive Kochbereich, dessen Mitte jeweils durch einen Strich auf dem Glas gekennzeichnet ist, ist rund. Wenn Sie einzelne Töpfe oder Pfannen auf diesen Zonen verwenden, stellen Sie bitte sicher, dass diese so groß sind, dass sie nicht über das Glas hinausragen, um eine Beschädigung des Metallrahmens zu vermeiden, der die Ränder des Glases schützt und die Grillplatte stützt, wenn sie eingesetzt ist.

So verwenden Sie die Reinigungstabelle Ihres Backofens

1. Machen Sie die Nummer des zu reinigenden Teils in der Abbildung auf dieser Seite ausfindig.
2. Suchen Sie den Teil in der Tabelle.
    - Verwenden Sie die Reinigungsmethode in der linken Spalte, wenn der Backofen über eine farbige Emaille-Beschichtung verfügt.
    - Verwenden Sie die Reinigungsmethode in der rechten Spalte, wenn der Backofen aus Edelstahl besteht.
3. Ordnen Sie den Buchstaben der Reinigungsmethode auf der folgenden Seite zu.

TEILELISTE



Reinigungstabelle

Teil		Reinigungsmethode		Teil		Reinigungsmethode	
		Emailliert	Edelstahl			Emailliert	Edelstahl
1	Rahmen Backofentür	D	G	11	Innenseite Backofentür	E	E
2	Innenseite Glasscheibe	F	F	12	Türgriff	G	G
3	Entnehmbare Backofenroste	A oder E	A oder E	13	Lüftungsschlitze Backofentür	E	E
4	Gleitschiene	G	G	14	Türfront	C & D	C & D
5	Bedienfeldblende	G	G	15	Ofenverkleidung	D	D
6	Bedienfeld	D	G	16	Abdeckblenden	D	G
7	Lüftungsschlitze Backofen	D	D	17	Rosteinsatz Bratform	E	E
8	Frontrahmen Backofen	E	E	18	Blech Bratform	E	E
9	Garraum	E	E	19	Ausziehbarer Backofenrost	A	A
10	Dichtung Backofentür	B	B				

Der gesamte Backofen kann mit Schwamm und Seife sicher gereinigt und danach abgespült und abgetrocknet werden. Wenn hartnäckiger Schmutz zurückbleibt, befolgen Sie die unten empfohlenen Reinigungsmethoden.

- Verwenden Sie je nach gewünschtem Ergebnis immer das nach Möglichkeit mildeste Reinigungsmittel.
- Schrubben Sie Metalloberflächen immer in Richtung der Oberflächenstruktur.
- Verwenden Sie saubere, weiche Tücher, Schwämme oder Papiertücher.
- Spülen Sie die Oberflächen gründlich, aber mit so wenig Wasser wie möglich ab, damit kein Wasser in die Türschlitze tropft.
- Trocknen Sie die Oberflächen ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

Die unten angeführten Reinigungsmittel weisen auf die zu verwendenen Produkttypen hin, sind aber nicht bindend. Verwenden Sie alle Reinigungsprodukte gemäß den Angaben auf der Verpackung.

Teil		Reinigungsmethode
A	**Verchromte Oberflächen**	Mit heißer Spülmittellösung abwaschen. Gründlich abspülen und trocknen. Oder vorsichtig gemäß den jeweiligen Produktanleitungen mit Soft Scrub®, Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® oder S.O.S.®-Pads abreiben. Es können die Ofenreiniger Easy Off® oder Dow® (für kalte Öfen) verwendet werden, dies kann jedoch zu Verdunkelung und Verfärbung führen. Die Roste können im Selbstreinigungsmodus im Ofen gereinigt werden. Allerdings verlieren verchromte Backofenroste ihren Glanz und verfärben sich dauerhaft in ein metallisches Grau.
B	**Glasfaserschnur**	REINIGEN SIE DIE DICHTUNG NICHT VON HAND.
C	**Glas**	Sprühen Sie Windex® oder Glass Plus® zuerst auf ein Tuch und wischen Sie das Glas dann sauber. Verwenden Sie Fantastik® oder Formula 409®, um Fettspritzer zu entfernen.
D	**Lackierte Oberflächen**	Mit heißer Spülmittellösung reinigen. Alternativ dazu Fantastik® oder Formula 409® zuerst auf einen sauberen Schwamm oder ein Papiertuch auftragen und sauberwischen. Vermeiden Sie die Verwendung von pulverförmigen Reinigungsmitteln und Stahlwolleschwämmen.
E	**Keramik**	Verschüttete Säuren, wie Fruchtsaft, Milch und Tomaten, sofort mit einem trockenen Tuch aufwischen. Verwenden Sie auf heißer Keramik keine angefeuchteten Schwämme/Tücher. Nach dem Abkühlen mit heißer Spülmittellösung reinigen oder Bon-Ami® oder Soft Scrub® auf einen feuchten Schwamm auftragen. Abspülen und trocknen. Bei hartnäckigen Flecken Brillo® oder S.O.S.®-Pads verwenden. Es ist normal, dass Keramik unter der Einwirkung von Hitze und Speiseresten mit der Zeit rissig wird (feine Linien bekommt).
F	**Reflektierendes Glas**	Mit heißer Spülmittellösung und einem Schwamm oder Kunststoffschrubber reinigen. Hartnäckige Flecken mit Essig, Windex®, Ammoniak oder Bon-Ami® abreiben. KEINE SCHARFEN SCHEUERMITTEL VERWENDEN.
G	**Edelstahl**	Immer in Richtung der Metallstruktur abwischen oder abschrubben. Mit Schwamm und Seife reinigen, dann abspülen und trocknen. Alternativ dazu Fantastik® oder Formula 409® auf ein Papiertuch sprühen und damit abwischen. Mit Stainless Steel Magic® und einem weichen Tuch schützen und polieren. Wasserflecken mit einem mit weißem Essig angefeuchteten Tuch entfernen. Verwenden Sie Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® oder RevereWare Stainless Steel Cleaner®, um hitzebedingte Verfärbungen zu entfernen.
H	**Gargutsensor (wenn vorhanden)**	Reinigen Sie den Gargutsensor von Hand mit Reinigungsmittel und heißem Wasser. Spülen und trocknen Sie ihn dann ab. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen.

ACHTUNG

Stellen Sie sicher, dass der Strom abgeschaltet und keine der Oberflächen mehr heiß ist, bevor Sie Teile des Kochfelds reinigen.

Tragen Sie täglich eine kleine Menge Kochfeld-Reinigungscreme auf. Diese bildet einen Schutzfilm, mit dem sich Wasserflecken oder Essensspritzer leichter entfernen lassen. Die vom Kochfeld erreichten Temperaturen verringern die schützenden Eigenschaften des Reinigers.

Er muss vor jedem Gebrauch erneut aufgetragen werden. Tragen Sie mit einem sauberen Tuch vor jedem Gebrauch etwas Kochfeld-Reinigungscreme auf, um Staub oder Metallrückstände zu entfernen, die sich zwischen den Anwendungen auf der Arbeitsfläche ansammeln können.

RAHMEN

Wischen Sie beim Reinigen immer in Richtung der Metallstruktur. Bei mäßiger/starker Verschmutzung verwenden Sie BonAmi® oder Soft Scrub® (ohne Bleichmittel).

Mit einem feuchten Schwamm oder Tuch abwischen, abspülen und trocknen.

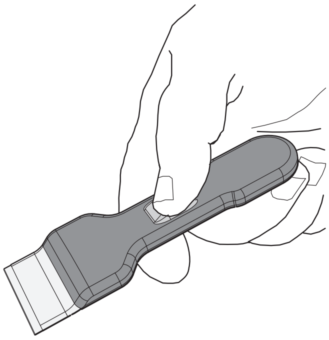
TÄGLICHE REINIGUNGSTECHNIKEN

Reinigen Sie das Kochfeld, nachdem es vollständig abgekühlt ist, mit der folgenden Ausnahme.

REINIGUNG DES KOCHFELDS

Entfernen Sie diese Verschmutzungen sofort mit dem Glasschaber:

- Trockener Zucker
- Zuckersirup
- Tomatenprodukte
- Milch



TÄGLICHE VERWENDUNG

Wischen Sie Spritzer mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie bei anhaltenden Flecken weißen Essig und spülen Sie dann nach.

Tragen Sie eine kleine Menge der Kochfeld-Reinigungscreme auf.

Trocken Sie das Kochfeld ab und polieren Sie es dann mit einem sauberen Papiertuch oder Tuch.

ACHTUNG

Verwenden Sie zum Reinigen der Glasfläche keine Reinigungsmittel irgendeiner Art, solange die Oberfläche heiß ist. Verwenden Sie ausschließlich den Glasschaber. Die entstehenden Dämpfe können gesundheitsschädlich sein.
Werden bestimmte Reiniger erhitzt, können sie die Oberfläche chemisch angreifen und beschädigen.

EMPFOHLENE REINIGUNGSMITTEL

- **Kochfeld-Reinigungscreme:**

  Nur kleine Mengen verwenden. Auf ein sauberes Papier- oder Stofftuch auftragen.

  Mit dem Tuch über das Kochfeld wischen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
- **BonAmi®:**

  Abspülen und trocknen.
- **Soft Scrub® (ohne Bleichmittel):**

  Abspülen und trocknen.
- **Weißer Essig:**

  Abspülen und trocknen.
- **Glasschaber**

  Im Lieferumfang des Kochfelds enthalten.

HINWEIS: Die empfohlenen Reinigungsmittel geben an, welche Arten von Reiniger verwendet werden können, sind aber nicht bindend.

VERMEIDEN SIE DIESE REINIGER

- **Glasreiniger, die Ammoniak oder Chlorbleiche enthalten**

  Diese Inhaltsstoffe können das Kochfeld dauerhaft anätzen oder Flecken hinterlassen.
- **Ätzende Reiniger**

  Backofenreiniger, wie Easy Off®, können das Kochfeld anätzen.
- **Scheuermittel**

  Topfreiniger aus Metall und Scheuerschwämme, wie Scotch

  Brite®, können das Kochfeld zerkratzen und/oder Metallrückstände hinterlassen.

  Mit Seife gefüllte Scheuerschwämme, wie SOS®-Pads, können das Kochfeld zerkratzen.
- **Pulverförmige Reiniger**

  mit Chlorbleiche können das Kochfeld dauerhaft verfärben.
- **Entflammbare Reiniger**

  wie Waschbenzin oder WD-40.

Berücksichtigen Sie die folgenden Tipps zur Problembehebung, bevor Sie sich an eine Servicestelle wenden, um unnötige Servicegebühren zu vermeiden.

Probleme mit dem Backofen	Schritte zur Problembehebung
Die Fehlercodes F1030* oder F2030* werden auf dem Display angezeigt.	Das Problem betrifft den Verriegelungsmechanismus. Unterbrechen Sie die Stromversorgung und schalten Sie das Gerät nach einigen Sekunden wieder ein. Der Backofen sollte die Verriegelung im Selbsttest automatisch überprüfen. Wenn das Problem so nicht gelöst werden kann, notieren Sie sich den Fehlercode (siehe EREIGNISPROTOKOLL) und wenden Sie sich an eine Servicestelle.
Ein anderer Fehlercode mit dem Buchstaben F wird auf dem Display angezeigt.	Unterbrechen Sie die Stromversorgung und schalten Sie das Gerät nach einigen Sekunden wieder ein. Wenn das Problem so nicht gelöst werden kann, notieren Sie sich den Fehlercode und wenden Sie sich an eine Servicestelle.
Das Display des Backofens schaltet sich nicht ein.	Schalten Sie die Hauptstromversorgung (Sicherungs- oder Unterbrecherkasten) aus. Schalten Sie den Leistungsschalter wieder ein. Wenn das Problem so nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten des Ofens weiter.	Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, nachdem die elektronischen Bauteile ausreichend abgekühlt sind.
Die Ofentür ist verriegelt und lässt sich auch nach dem Abkühlen nicht öffnen.	Schalten Sie den Ofen über den Leistungsschalter aus und warten Sie einige Sekunden ab. Schalten Sie den Leistungsschalter wieder ein. Der Ofen sollte ein automatische Reset ausführen und dann wieder betriebsbereit sein.
Der Ofen heizt sich nicht auf.	Überprüfen Sie den Leistungsschalter oder Sicherungskasten Ihres Hauses. Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausreichend mit Strom versorgt wird. Stellen Sie sicher, dass die Ofentemperatur ausgewählt wurde.
Der Ofen gart nicht gleichmäßig.	Überprüfen Sie die Ofenkalibrierung. Passen Sie die Kalibrierung gegebenenfalls an (siehe „Einstellen der Temperatur“, Seite 23). Die empfohlene Einschubposition finden Sie in den Gartabellen. Reduzieren Sie die im Rezept angeführte Temperatur beim Umluftbacken immer um 15°C (25°F).
Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht richtig.	Ersetzen Sie die Glühbirne, wenn sie defekt ist, oder setzen Sie sie erneut ein, wenn sie nur locker ist. Siehe Seite 43. Berühren Sie das Glas der Glühbirne nicht mit bloßen Fingern, da Fingerfett dazu führen kann, dass die Glühbirnen vorzeitig durchbrennen.
Die Ofenbeleuchtung schaltet sich nicht aus.	Überprüfen Sie, ob die Ofentür am Schließen gehindert wird. Überprüfen Sie, ob das Scharnier verbogen oder der Türschalter defekt ist.
Der Backofen führt die Selbstreinigungsfunktion nicht richtig durch.	Lassen Sie den Ofen abkühlen, bevor Sie die Selbstreinigung starten. Wischen Sie grobe Verschmutzungen oder große Mengen Übergelaufenes immer weg, bevor Sie eine Selbstreinigung durchführen. Wenn der Ofen stark verschmutzt ist, stellen Sie die Selbstreinigung auf vier Stunden ein. Siehe „So bereiten Sie den Ofen auf die Selbstreinigung vor“.
Uhr und Timer funktionieren nicht richtig	Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausreichend mit Strom versorgt wird. Siehe die Abschnitte zu Uhrzeit und Timer auf Seite 23.
Übermäßige Feuchtigkeitsbildung	Heizen Sie den Ofen vor, wenn Sie den Backmodus verwenden. Durch Umluftbacken und Umluftbraten wird jegliche Feuchtigkeit im Ofen beseitigt (das ist einer der Vorteile von Umluft).
Absplitterungen an der Keramik	Kippen Sie die Backofenroste beim Entnehmen und Einführen immer nach oben und wenden Sie keine Gewalt an, um ein Absplittern der Keramik zu vermeiden.

35 - Problembehebung KOCHFELD

Problem	Ursache	Möglicher Lösungsansatz
Das Kochfeld schaltet sich nicht ein.	Das Kochfeld ist nicht an den richtigen Stromkreis angeschlossen. Die Sicherung ist durchgebrannt oder der Leistungsschalter wurde ausgelöst. Das Kochfeld wird nicht mit Strom versorgt. Das Kochfeld befindet sich im Sperrmodus.	Lassen Sie einen Elektriker prüfen, ob die richtige Nennspannung an das Kochfeld angelegt wurde. Lassen Sie einen Elektriker die Sicherung ersetzen oder den Leistungsschalter zurücksetzen. Lassen Sie einen Elektriker Ihre Stromversorgung prüfen. Entsperren Sie das Kochfeld.
Die Heizelemente heizen nicht richtig.	Es wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet.	Folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt „Bedienung des Induktionskochfelds“ dieses Handbuchs, um richtige Kochgeschirr auszuwählen.
Die Glaskeramikfläche ist durchsichtig oder schimmert rot.	Bei direkter oder besonders heller Lichteinstrahlung können Sie aufgrund der Transparenz des Glases manchmal durch das Glas hindurch in das Gehäuse sehen. Unter diesen Umständen bemerken Sie möglicherweise auch einen roten Farbton.	Diese Eigenschaft ist bei Glaskeramikplatten ganz normal.
Die Bediensperre ist nach dem ersten Anschließen blockiert oder die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Beim ersten Anschließen an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall kann direkte, starke Lichteinstrahlung auf den Sensorbereich die Touch-Steuerung beeinträchtigen.	Achten Sie beim Einschalten des Geräts darauf, der Bereich der Touch-Steuerung nicht durch direkte, starke Lichteinstrahlung beeinträchtigt wird. Dies kann die Kalibrierung des Startsensors stören und dazu führen, dass die Touch-Steuerung nicht mehr reagiert.

36 - Problembehebung beim Backen

Beim Backen oder Umluftbacken können aus vielen Gründen unzufriedenstellende Ergebnisse auftreten, die nicht auf eine Fehlfunktion des Ofens zurückzuführen sind. Die Ursachen für die häufigsten Probleme finden Sie in der nachstehenden Tabelle. Da Größe, Form und Material des Backgeschirrs das Ergebnis des Backvorgangs direkt beeinflussen, besteht die beste Lösung möglicherweise darin, altes Backgeschirr zu ersetzen, das mit zunehmendem Alter und Gebrauch dunkel geworden ist und sich verformt hat.

BACKPROBLEM	URSACHE
Ungleichmäßige Bräunung	- Backofen wurde nicht vorgeheizt - Aluminiumfolie auf Backofenrost oder Backofenboden - Backgeschirr zu groß für das Rezept - Backgeschirr berührt sich oder die Ofenwand
Zu starke Bräunung an der Unterseite	- Backofen wurde nicht vorgeheizt - Verwendung von Backgeschirr aus Glas oder matten, dunkel gewordenem Backgeschirr aus Metall - Falsche Einschubposition - Backgeschirr berührt sich oder die Ofenwand
Lebensmittel sind trocken oder übermäßig geschrumpft	- Backofentemperatur zu niedrig - Backofen wurde nicht vorgeheizt - Backofentür wurde häufig geöffnet - Lebensmittel wurden mit Alufolie abgedeckt - Backgeschirr ist zu klein
Lebensmittel backen oder braten zu langsam	- Backofentemperatur zu niedrig - Backofen wurde nicht vorgeheizt - Backofentür wurde häufig geöffnet - Lebensmittel wurden mit Alufolie abgedeckt - Backgeschirr ist zu klein
Kuchen und Pasteten werden unten nicht braun oder haben eine matschige Kruste Ofentür ist verriegelt und lässt sich auch nach dem Abkühlen nicht öffnen	- Backzeit zu kurz - Verwendung von Backgeschirr aus glänzendem Stahl - Falsche Einschubposition - Backofentemperatur zu niedrig
Kuchen/Torten sind blass, flach und möglicherweise innen nicht durch	- Backofentemperatur zu niedrig - Falsche Backzeit - Kuchen zu früh überprüft - Backofentür wurde zu oft geöffnet - Backgeschirr möglicherweise zu groß
Kuchen/Torten gehen in der Mitte zu stark auf und reißen	- Backtemperatur zu hoch - Backzeit zu lang - Backgeschirr berührt sich oder die Ofenwand - Falsche Einschubposition - Backgeschirr ist zu klein
Kuchen/Pasteten werden am Rand zu braun	- Backtemperatur zu hoch - Kuchen-/Pastetenränder sind zu dünn

37 - Kundendienst und Service

Lesen Sie bitte die Anweisungen zur „Problembehebung“, bevor Sie sich an eine Servicestelle wenden. So sparen Sie möglicherweise die Kosten für das Einschreiten der Servicestelle.

Wenn Sie dennoch Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen. Bitte geben Sie bei Ihrem Anruf das Kaufdatum sowie die vollständige Modell- und Seriennummer Ihres Geräts an. Anhand dieser Informationen können wir besser auf Ihre Anfrage reagieren.

Servicedaten

Informationen zu autorisierten Servicestellen oder Ersatzteilen finden Sie unter GARANTIE.

Informationen zur Position des Typenschilds mit der Seriennummer finden Sie auf Seite 2. Jetzt ist ein guter Zeitpunkt, um diese Informationen in das unten vorgesehene Feld einzutragen. Bewahren Sie Ihre Rechnung zu Garantiezwecken auf.

Servicedaten

Modellnummer ______________________________

Seriennummer ______________________________

Installationsdatum oder Nutzungsbeginn ______________

FULGOR MILANO