

P.3

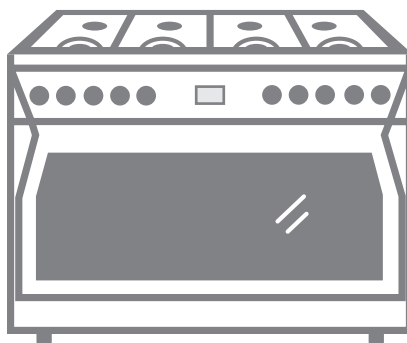
## **USE + CARE** MANUAL

P.61

## **UTILISATION + ENTRETIEN** MANUEL

P.119

## **USO + MANTENIMIENTO** MANUAL



DUAL FUEL RANGE  
MODELS

**FORZA**<sup>TM</sup>



# **USE + CARE MANUAL**

---

## **DUAL FUEL RANGE MODELS**

FR304DF

FR366DF

FR488DF

**FORZA™**

Congratulations on your recent Forza purchase! Before you begin using your new Forza product, please take a moment to review the Use + Care Manual. You will find the answers to all of your questions as well as some very important safety information. Your Forza product is ready and waiting to be used for your next gourmet creation!

## Table of Contents

---

<b>05</b>	General Warnings
<b>16</b>	Your Product
<b>22</b>	Use
<b>22</b>	Cooktop
<b>25</b>	Oven
25	General oven information
27	Electronic control
30	Cooking with the Convection Oven
31	Oven Modes
32	Cooking functions
33	Quick Tips
34	Setting an oven function manually
35	Convection Bake Tips and Techniques
36	Bake Tips and Techniques
37	Convection Broil Tips and Techniques
38	Broil Tips and Techniques
39	Convection Roast Tips and Techniques
40	Dehydrate Tips and Techniques
41	Solving Baking Problems
42	Oven Care and Cleaning
43	Setting the Self-Cleaning Mode
44	Sabbath Mode & Meat Probe Function
<b>46</b>	Accessories
<b>46</b>	DIY Maintenance & Cleaning
<b>47</b>	Cooktop
<b>48</b>	Oven
<b>49</b>	Cleaning Chart
<b>54</b>	Troubleshooting
<b>56</b>	Service Information
<b>57</b>	Warranty

This Forza appliance is proudly made in Modena, Italy  
by GlemGas S.p.A, a family owned company.  
[www.forzacucina.com](http://www.forzacucina.com)

# General Warnings

---

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.”

**▲ DANGER**

**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

**▲ WARNING**

**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

**All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.**

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

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

#### **What to do if you smell gas:**

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

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

**IMPORTANT:** Do not install a ventilation system that blows air downward toward this gas cooking appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with this gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

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

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

**OWNER:** Please keep this manual for future reference.

# ⚠ WARNING

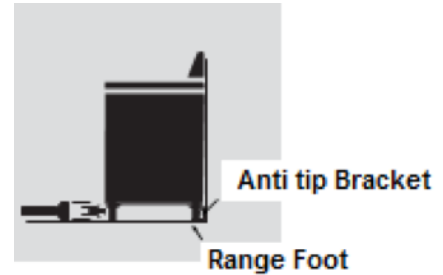


## Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is 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.

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

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



## ⚠ WARNING



### **Poisoning Hazard**

Never cover any slots, holes, or passages in the oven bottom, cover an entire rack or the oven floor with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

Clean the appliance with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow the directions of the cleaner manufacturer.

Never use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the appliance.

Failure to follow this advice may result in poisoning or death.



### **Hot Surface Hazard**

Accessible parts may become hot during use.

Do not touch burners, areas near burners, the grill, griddle, grease drip-pans, heating elements or interior surfaces of the oven. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact these parts and surfaces until they have had sufficient time to cool. Other parts and surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns—among these areas are the grates, back trim and oven vents at the back of the cooktop, front edge, surfaces adjacent to the cooktop and the oven door.

Use only dry potholders—moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Let hot grease cool before attempting to handle it.

Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

# **WARNING**

## **Please read all instructions before using this appliance.**



**Read this instruction booklet before installing and using the appliance.**



**The manufacturer will not be responsible for any damage to property or to persons caused by incorrect installation or improper use of the appliance.**



**The manufacturer reserves the right to make changes to its products when considered necessary and useful, without affecting the essential safety and operating characteristics.**



**This appliance has been designed for non-professional, domestic use only.**



**Do not use this appliance to heat a room.**



**Do not place any pot or pan on the open oven door. The door is made of glass and it can break if loaded with a weight.**



**Before beginning installation, please read these instructions completely and carefully.**



**Do not remove permanently affixed labels, warnings, or plates from the product. This may void the warranty. Please observe all local and national codes and ordinances.**



**Please ensure the range is properly grounded.**



**The installer should leave these instructions with the consumer who should retain for local inspector's use and for future reference.**



**The plug should always be accessible.**



**Installation must conform with local codes or in the absence of codes, the National Fuel Gas Code NSIZ223.1 latest edition. Electrical installation must be in accordance with the National Electrical Code, ANIS/NFPA70–latest edition and/or local codes.**



**Installation of any gas fired equipment should be made by a licensed plumber. A manual gas shut off valve must be installed in the gas supply line ahead of the oven in the gas flow for safety and ease of service.**



**This appliance should be serviced only by a qualified service technician. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.**



**Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended. Refer service to an authorized servicer.**






















**Do not operate this appliance if it is not working properly or if it has been damaged, until an authorized servicer has examined it.**



**Install or locate this appliance only in accordance with the Installation Instructions.**



-  Use this range only as intended by the manufacturer. If you have any questions, contact the manufacturer.
-  Do not cover or block any openings on this appliance.
-  Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals, vapors, or non-food products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance.
-  In the event that personal clothing or hair catches fire, **DROP AND ROLL IMMEDIATELY** to extinguish flames.
-  In the event of a grease fire **SMOTHER FLAMES** with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the gas burner.
-  **BE CAREFUL TO PREVENT BURNS.** If the flames do not go out immediately, **EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.**
-  Do not use water, including wet dishcloths or towels on grease fires. A violent steam explosion may result.
-  **NEVER PICK UP A FLAMING PAN.** You may be burned.
-  **ALWAYS** have a working **SMOKE DETECTOR** near the kitchen.
-  **LEAVE THE HOOD VENTILATOR ON** when flambéing food.
-  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. This range requires fresh air for proper burner combustion.
-  **NEVER** cover any slots, holes or passages in the oven or cover an entire rack with aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
-  **NEVER** use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.
-  Do not allow aluminium foil, plastic, paper or cloth to come in contact with hot burners or grates.
-  Do not allow pans to boil dry.
-  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.
-  Do not leave children alone . Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
-  Never use your appliance for warming or heating the room.

## **WARNING**

### **IN CASE OF AN ELECTRICAL FAILURE**

To light the burners manually, carefully hold a lit match to the burner ports and turn the gas control knob to high. During a power failure, you can use the standard cooktop burners, but each must be lit with a match.

The use of gas cooking appliances results in the production of heat and moisture.

It is the personal responsibility and obligation of you, the user, to have this appliance connected to the electrical power supply by a qualified electrician, in accordance with the National Electrical Code and/or applicable local codes and ordinances.

Read this Use and Care Guide carefully before using your new range, to reduce the risk of fire, electrical shock, or injury to persons.

Ensure proper installation and servicing. Follow the installation instructions provided with this product. Have the range installed and electrically grounded by a qualified technician.

Have the installer show you where the electric circuit breaker and the gas supply shut off valve are located so you know how and where to turn off the gas and electricity to the range.

In the event a burner goes out and gas escapes, open a window or a door. DO NOT attempt to use the range until the gas has had time to dissipate. Wait at least 5 minutes before using the range.

When using the Flush Island Trim, recommends a minimum 12" (305 mm) rear clearance to a combustible surface. Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope. Clearances of less than 12" (305 mm) must be approved by the local codes and/or by the local authority having jurisdiction.

## **WARNING**

### **TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:**

Never leave surface units unattended at high settings.

Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.

Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).

Clean hood filters frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.

Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the cooktop burner.

When children become old enough to use the appliance, it is the responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe operation of the appliance by qualified person.

## **WARNING**

**DO NOT store items of interest to children above or at the back of the range. If children should climb onto the appliance to reach these items, they could be seriously injured.**

DO NOT allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

DO NOT allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult.

Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

NEVER use any part of the range or ovens for storage. Flammable materials can catch fire and plastic items may melt or ignite.

DO NOT hang articles from any part of the appliance or place anything against the ovens. Some fabrics are quite flammable and may catch on fire.

Use only dry potholders: moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam. DO NOT use a towel or other bulky cloth in place of potholders. DO NOT let potholders touch hot elements, hot burners, or burner grates.

## **WARNING**

**TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS, IN THE EVENT OF A RANGE TOP GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:**

Smother flames with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the gas burner or the electric element. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.

Never pick up a flaming pan - You may be burned.

DO NOT USE WATER, including wet dish cloths or towels - a violent steam explosion will result.

Use an extinguisher only if:

You know you have a class ABC extinguisher and you already know how to operate it.

The fire is small and contained in the area where it started.

The fire department is being called.

You can fight the fire with your back to an exit.

When using the cooktop: DO NOT TOUCH THE BURNER GRATES OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREA. Areas adjacent to the burners may become hot enough to cause burns.

Never leave the range unattended when using high flame settings. Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Also, if the burner flames and igniter are smothered with spillage, unburned gas will escape into the room.

DO NOT heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Only certain types of glass, heatproof glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for cooking on the range burners. This type of cookware may break with sudden temperature changes.

Use only on low or medium heat settings according to the utensil manufacturer's directions.

During cooking, set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan.

Always use pots and pans that have flat bottoms large enough to cover the burner. The use of undersized pots and pans could expose a portion of the flame and may result in ignition of clothing.

To minimize the risk of burns, ignition of flammable materials and unintentional spillage, position handles of pots and pans inward so they do not extend over adjacent work areas, cooking areas, or the edge of the range's cooktop.

DO NOT use flammable cleaners to clean the range.

Hold the handle of the pan to prevent movement when stirring or turning food.



**WARNING: After a spill or boil over, turn off the burner and using caution due to possible hot surfaces, clean around the burner and burner ports. After cleaning, check for proper operation.**

Ensure all cooktop controls are turned off and the cooktop is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the cooktop. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.

Place oven racks in desired position while oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the potholders contact the broiler element.

When using the oven do not touch the broiler element, the interior surfaces of the oven or the exterior area immediately surrounding the door. Interior oven surfaces become hot enough to cause burns.

Use care when opening the oven door; let hot air or steam escape before removing or replacing foods.

DO NOT clean, rub, damage, move or remove the door gasket. It is essential for a good seal during baking. If the gasket becomes worn or excessively soiled with food particles, replace gasket to assure a tight seal.

## ⚠ WARNING



DO NOT block or obstruct the flow of air through the ventilation openings. The oven vent is located at the back of the appliance.

The vents need to be unobstructed and open to provide necessary airflow that is important for proper oven performance.

DO NOT touch oven vent area while the appliance is on and for several minutes after the appliance is off. Some parts of the vent and surrounding areas become hot enough to cause burns. Allow appliance sufficient time to cool before touching or cleaning vent areas.

DO NOT position plastic or other heat-sensitive items in front of or near the oven vent.

These items could melt or ignite.

### **To reduce the risk of burn injuries during cook top 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.
- When using the cooktop: DO NOT TOUCH THE BURNER GRATES OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREA. Use only dry potholders; moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam.
- Never leave the cooktop unattended when in use.
- Boilovers cause smoking, and greasy spillovers may ignite. A spill on a burner can smother all or part of the flame or hinder spark ignition. If a boilover occurs, turn off burner and check operation. If burner is operating normally, turn it back on.
- During cooking, set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan.
- Take care that drafts like those from fans or forced air vents do not blow flammable material toward the flames or push the flames so that they extend beyond the edges of the pan.
- 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.
- Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with hot burners or hot burner grates.
- Use only certain types of glass, heatproof glass ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use.
- Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface.

## To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- Do not store flammable materials in or near the oven.
- Do not use water on a grease fire. Smother fire or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- It is highly recommended that a fire extinguisher be readily available and highly visible next to any cooking appliance.
- Do not overcook food. Carefully attend oven if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not being used.
- If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed. Turn oven off and disconnect the circuit at the circuit breaker box.
- Do not block any vent openings.
- 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.
- For personal safety, wear proper clothing. Loose fitting or garments with hanging sleeves should never be worn while using this appliance.
- Tie long hair so that it doesn't hang loose.
- Do not touch interior surfaces of oven.
- During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the burners or the interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are (identification of surfaces - for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors).
- The trim on the top and sides of the oven door may become hot enough to cause burns.
- Use care when opening the door. Open the door slightly to let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact the hot burners.
- 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 burners. Do not use a towel or other bulky cloth.

## WARNING



**For proper lighting and performance of the burners, keep the igniters clean and dry.**



**In the event that a burner goes out and gas escapes, open a window or a door. Wait at least 5 minutes before using the cooktop.**



**Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.**



**Do not use aluminum foil to line any part of the cooktop.**



**If the range cookers is near a window, be certain blow over or near the burners; they could catch on fire.**



**The heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.**



**Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating elements.**

## Safety for the Self-Cleaning Oven

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

## WARNING



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

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances. This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.



**Do not use the cooktop during the oven self cleaning cycle.**

# Your Product

---

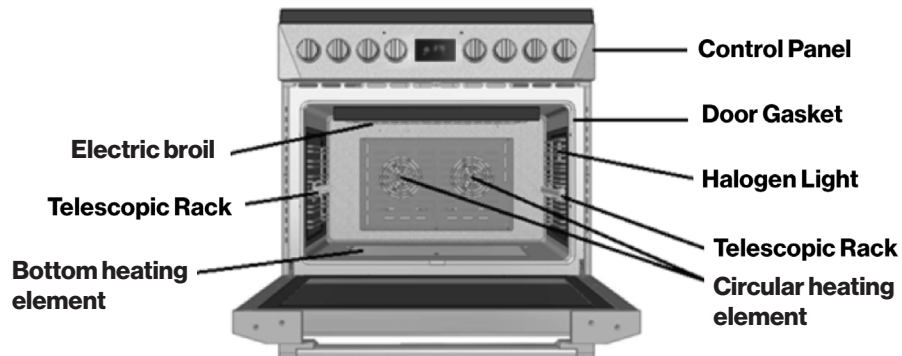
Your range consists of the following main parts:

- Cooktop: flat top part where the pan supports (supports for the pots) and the gas burners.
  - Control panel: cooker control devices zone (i.e. knobs and lights).
  - Oven door.
- 

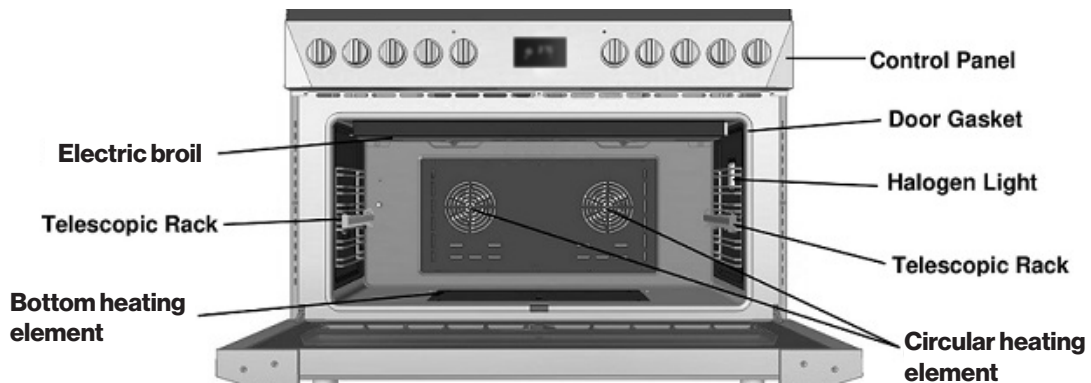
## 30" Range



## 36" Range



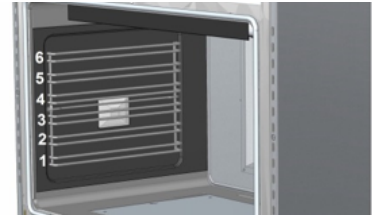
## 48" Range





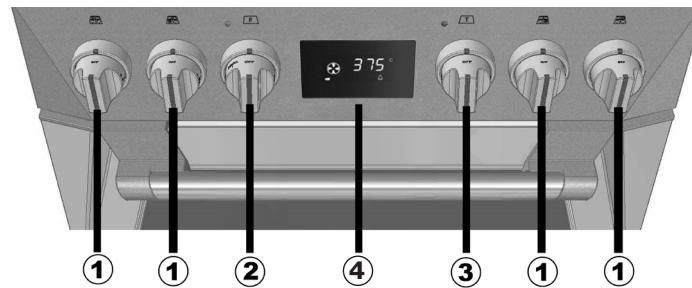
---

**30" + 36" + 48" are equipped with 6 rack levels**



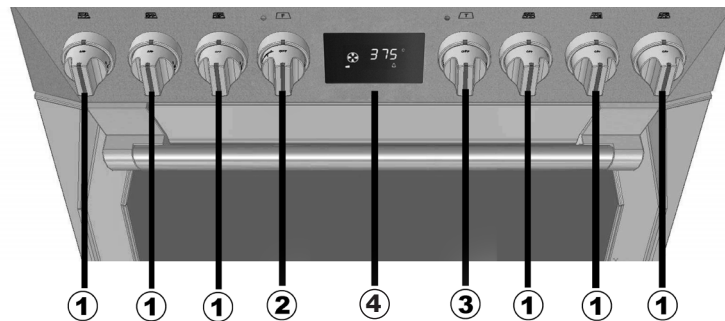
---

**30" Range Control Panel**



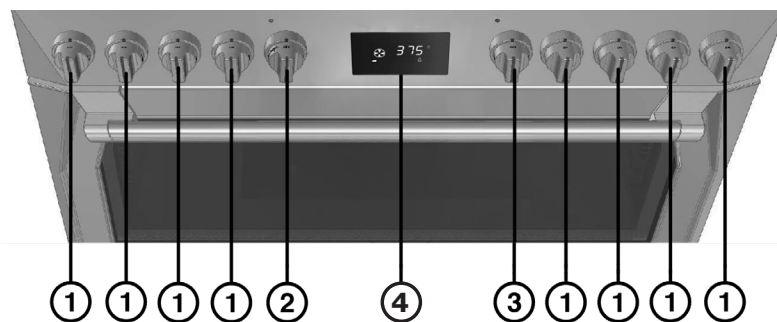
---

**36" Range Control Panel**



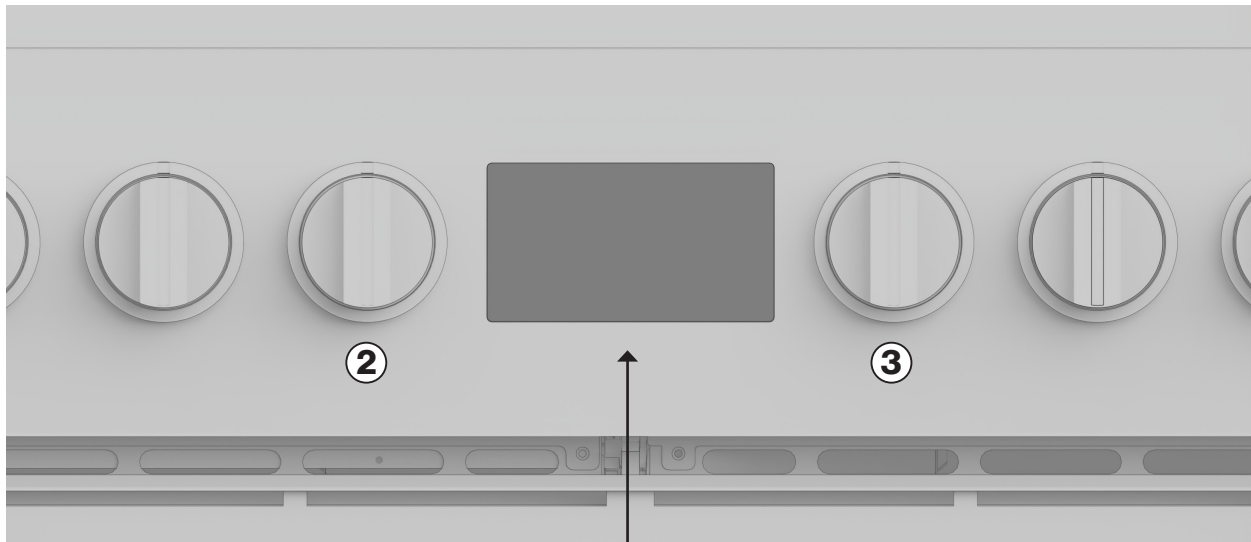
---

**48" Range Control Panel**



1) Useful for lighting and adjusting the cooktop burners.

2,3,4) The user interface has the following features: display, preheat light indicators, keys for commands, cooking mode and temperature selectors.



**4**  
**DISPLAY**

**2** **COOKING MODE  
SELECTOR**



**3** **TEMPERATURE & FUNCTIONS  
SELECTOR**

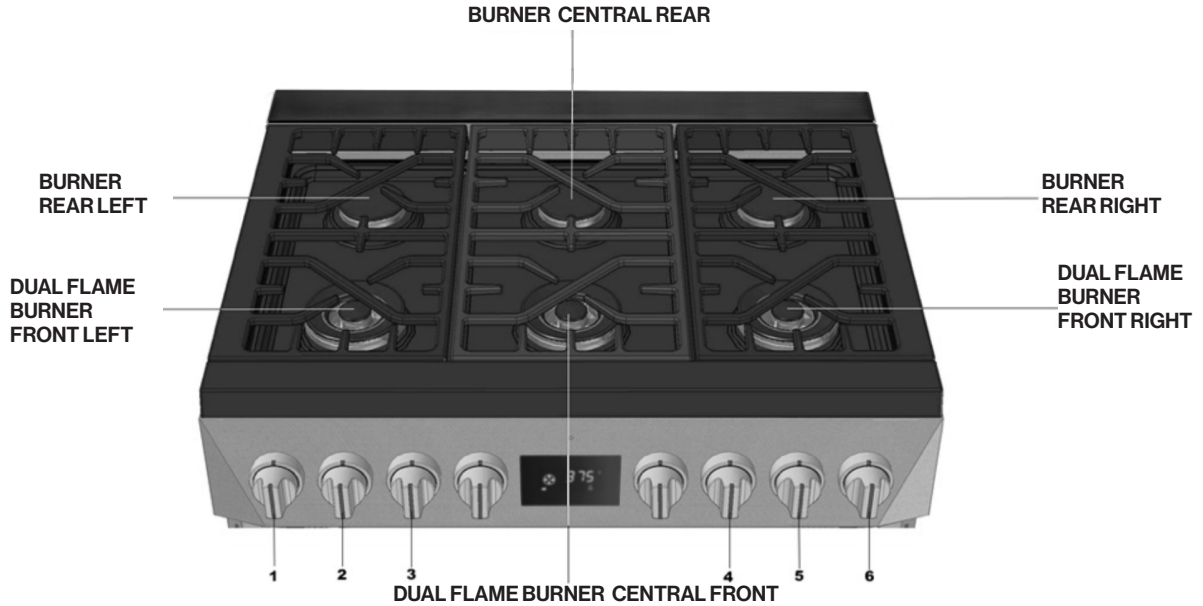


## 30" Cooktop Features



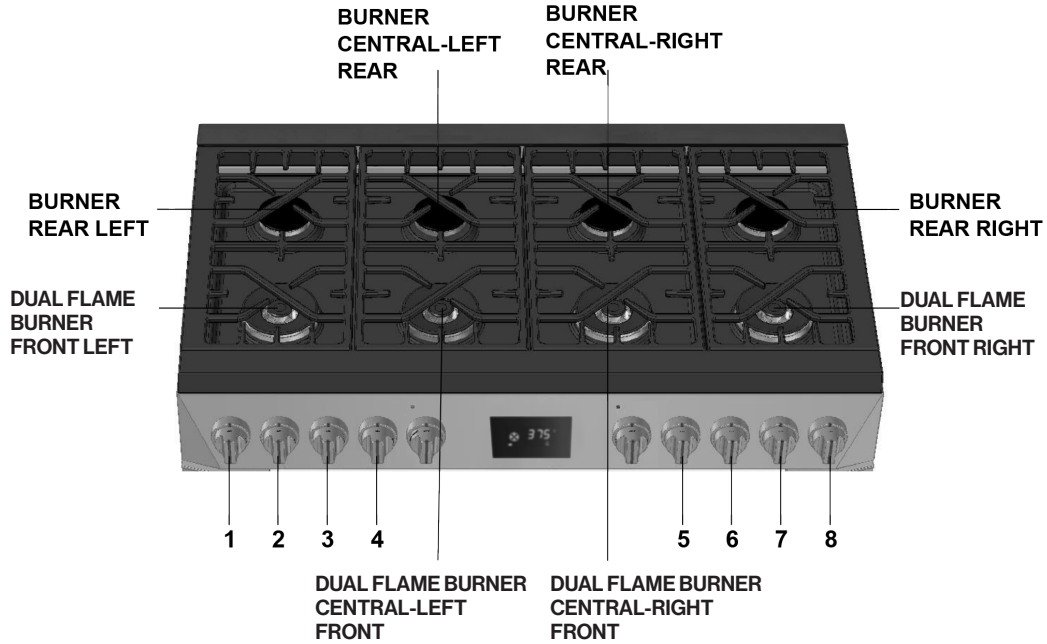
<b>KNOB</b>	<b>COOKTOP BURNER 30" Model</b>	<b>BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR NG (Natural) Gas, 5" W.C.P</b>	<b>BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.</b>
1	Burner rear left	12,000 btu/h	12,000 btu/h
2	Dual Flame Burner front left	15,000 btu/h	15,000 btu/h
3	Dual Flame Burner front right	20,000 btu/h	20,000 btu/h
4	Burner rear right	12,000 btu/h	12,000 btu/h

## 36" Cooktop Features



<b>KNOB</b>	<b>COOKTOP BURNER 36" Model</b>	<b>BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR NG (Natural) Gas, 5" W.C.P</b>	<b>BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.</b>
1	Burner Rear Left	12,000 btu/h	12,000 btu/h
2	Dual Flame Burner Front Left	20,000 btu/h	20,000 btu/h
3	Dual Flame Burner Front Right	20,000 btu/h	20,000 btu/h
4	Burner Central Rear	12,000 btu/h	12,000 btu/h
5	Dual Flame Burner Central Front	15,000 btu/h	15,000 btu/h
6	Burner Rear Right	12,000 btu/h	12,000 btu/h

## 48" Cooktop Features

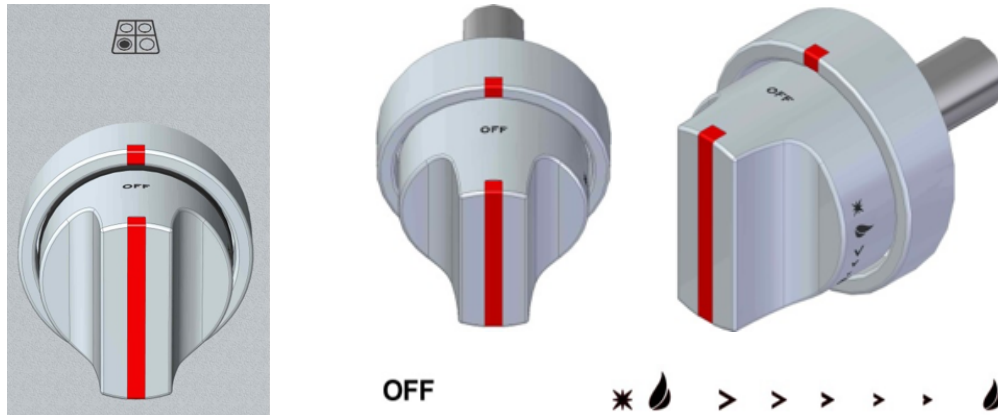


KNOB	COOKTOP BURNER 48" Model	BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR NG (Natural) Gas, 5" W.C.P	BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR LP (Propane) Gas, 10" W.C.P.
1	Burner Rear Left	10,000 btu/h	10,000 btu/h
2	Dual Flame Burner Front Left	17,000 btu/h	17,000 btu/h
3	Dual Flame Burner Front Central Left	17,000 btu/h	17,000 btu/h
4	Burner Rear Central Left	10,000 btu/h	10,000 btu/h
5	Dual Flame Burner Front Central Right	17,000 btu/h	17,000 btu/h
6	Burner Rear Central Right	10,000 btu/h	10,000 btu/h
7	Dual Flame Burner Front Right	17,000 btu/h	17,000 btu/h
8	Burner Rear Right	10,000 btu/h	10,000 btu/h

# Use

---

## Cooktop



### Turning on the Gas Burner

Press and turn the corresponding knob counter-clockwise to the MAX position.

When it is lit, hold the knob down for approximately 10 seconds, then release it and adjust flame intensity, being careful to position the knob in the area between maximum and minimum (included) and never between maximum and zero to prevent turning it off unexpectedly.

The burner may go out when you release the knob: this means that the thermocouple is not hot enough. If it does not ignite within 15 seconds, wait 1 minute before trying again.

### Dual Flame Burner

The dual flame burner has two separate flame rings to provide a complete heat regulation from the high power to simmering.

#### To set:

- 1) Push and turn the knob counter clockwise within the main high and low range, when the burner is turned on, the Simmer flame ring ignite and remain on.
- 2) Set desired temperature within the high and low simmering range;
- 3) Continue turning the knob counter-clockwise to ignite both the flame rings and set the burner at its high power range.



**Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.**



**Do not touch the burner when the igniters are clicking**



**Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.**



**Turn off all controls when not cooking.**

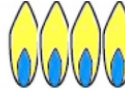
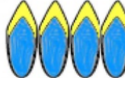
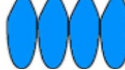
## IMPORTANT:

Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness. Rough finishes may scratch the cooktop.

Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base it can leave permanent marks on the cooktop or grates. Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminum. Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

## FLAME DESCRIPTION:

<b>Yellow Flames</b> Further adjustment is required	
<b>Yellow Tips on Outer Cones</b> Normal for LP Gas	
<b>Soft Blue Flames</b> Normal for Natural Gas	

If the flame is completely or mostly yellow, verify that the regulator is set for the correct fuel. After adjustment, retest.

Some orange-colored streaking is normal during the initial start-up.

Allow unit to operate 4-5 minutes and re-evaluate before making adjustment.

## Cookware Recommendations

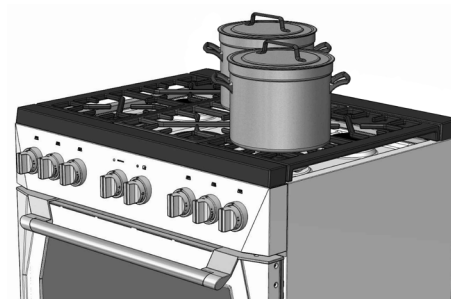


**WARNING: To avoid risk of serious injury, damage to appliance or cookware, please observe the following:**

Bakeware, such as large casserole, pans, cookie sheet, etc. should never be used on the cooktop.

Placement of large stock pots should be staggered when used on the cooktop.

Select the base diameter to match the diameter of the flame. The diameter of the flame should be the same size as the pan base or slightly smaller. Oversize or under size pans sacrifice cooking performance. A 5½" (140mm) base size is generally the smallest recommended.



Avoid using high flame setting with a pan larger than the grate or with one that spans more than one burner, such as a griddle, for prolonged periods of time. This can result in poor combustion that generates harmful by-products.

Balance is important for stability and even cooking. The handle must not be heavier than the pan and tilt in unevenly. A pan must sit level on the grate without rocking or wobbling.



Food packaged in aluminum foil should not be placed directly on the burner grate. Aluminum foil can melt during cooking. Do not let plastic, paper or cloth come in contact with a hot burner grate. They may melt or catch fire.

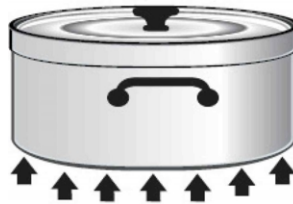
Never let a pan boil dry. This can damage your pan and the cooking surface.

Professional quality pans with metal handles are recommended because plastic handles can melt or blister if the flame extends up the side of the pan. Professional quality pans are found at restaurant supply stores and gourmet specialty shops. All cookware should have these characteristics: good heat conductivity, good balance, correctly sized base diameter, a heavy, flat base, and a proper fitting lid.

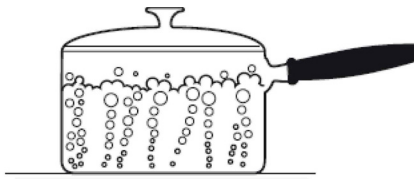
For best cooking results, the flame should be contained under the bottom of the pan.

Aluminum and copper are pan materials that conduct the heat quickly and evenly. These metals are sometimes attached to the base or in the core between stainless steel.

A heavy, flat base is more apt to remain flat when heated. Pan bases that are warped, dented, ridged or too lightweight will heat unevenly. Heat and cool pans gradually to avoid sudden temperature changes which tend to distort cookware. DO NOT add cold water to a hot pan.



A properly fitting lid will shorten cooking time and make it possible to use lower heat setting.



## Specialty Cookware

### Woks

Either flat-based or round-bottom woks with the accessory ring can be used on all models. Round bottom woks must be used with a support ring. The Wok pan and the porcelain-coated cast iron wok support ring must be purchased separately.



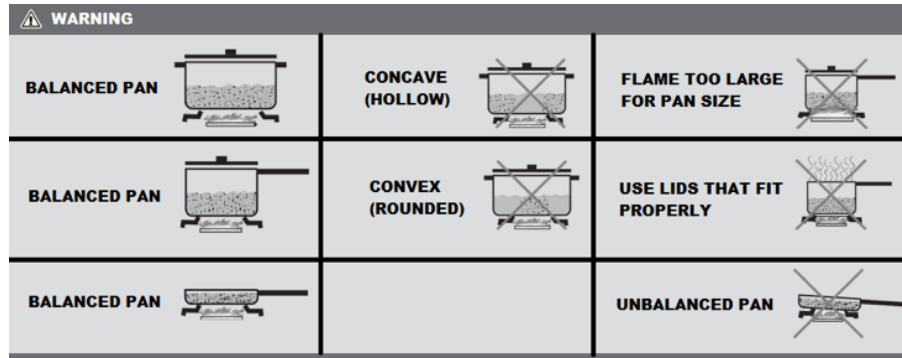


## Canning Tips

- Use a cover when bringing the contents to a boil.
- Once the contents have reached a boil on high, use the lowest flame possible to maintain the boil or pressure.

## Match Pan Diameter to Flame Size

The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan. Oversize pans that span two burners are placed front to rear, not side to side. Use balanced pans. Pans must sit level on the cooktop grate without rocking. Center pan over burner. Use a lid that fits properly; a well-fitting lid helps shorten the cooking time. Flat, heavy bottom pans provide even heat and stability.



# Oven

## General oven information

### CAUTION

#### Before using your oven

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

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

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

#### High Altitude Baking

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

#### Power Failure

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

#### E Error Number Codes

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

### Squeak Noise

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

### Flashing Symbols or Numbers

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

### Beeps

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

### Convection Fan

The convection fan operates during any Convection Mode and when dehydrating.

### Component Cooling Fan

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

### Component Cooling Fan

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

 [LIGHT] Knob to activates the lights in oven.

### Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset in Fahrenheit, however it can be changed to Celsius.

## WARNING



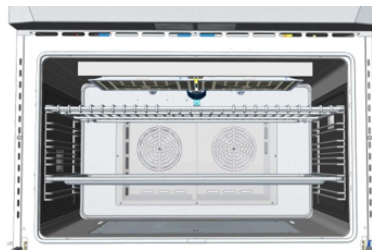
**Keeping appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.**



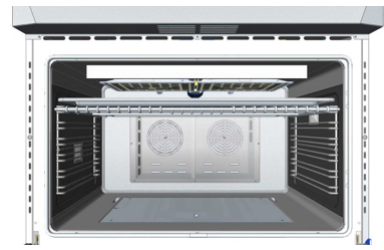
**IMPORTANT: Pay more attention during cooking with high percentage of oil, grease etc... If you insert the oven rack on the 6 level, the oven tray must be positioned on the first level. See pictures below:**



 **Correct!**



 **Wrong Position: 2-3-4-5 levels**



 **Wrong: Oven Tray on Oven Rack**

## Electronic control

### Control panel description

The oven control panel is made with one display and two knobs.

- Time & Temperature display
- Time & Temperature knob (Push & Shuttle)
- Mode (oven functions) knob

The push & shuttle knob is mainly for clock or temperature setting and automatic time functions programming. Select the desired item by pushing the knob.

OVEN CONTROL PANEL			
1	temperature display and time display functions		
2	3 preheating bar Led		
3	Heating Element		
4	Setting Time 12hr AM / PM or Setting Time 24hr	Shown when the day time is displayed if 12h is set.	
5	Pot	Shown when a cooking function is set.	
6	Duration cooking function		
7	Delayed cooking function		
8	Minute minder function	Shown when the timer is active.	
9	Door Lock	Fixed when door lock is closed Blinking when the lock cycle is running	
10	Pyrolytic Cycle	Shown when a Pyrolytic cycle is set.	
11	Meat Probe function	Shown when a cooking with meat probe is running.	
12	Meat Probe	Shown when when the meat probe is inserted.	


### Programming time functions

At every power-up, the control shows the time of day blinking, set at 12:00AM as the initial value, and the buzzer will sound 3 times. The time increases every minute. The only possible action is the "Clock Regulation", all other oven operations are inhibited. In general, turn the Temp/Time selector left or right in order to edit the values and modify them by steps; hold the knob on the left or right to fasten the decrease/increase operations.

### Setting the time of day

The time of day is always displayed in the 12:00 AM/PM hours as default. Hours and minutes are set separately. In order to set the time of day, mode selector must be in OFF position, the -/+ knob acts on the time of day by default.


- Turn the selector left/right, the hours flash.
- Modify the flashing hours value turning the selector left/right.
- Push the Temp&Time selector to switch back and forth between hours and minutes.
- Modify the flashing minutes turning left/right.
- After a few seconds the whole time of day value starts flashing: wait until the new time of day is steady.


Push the knob to toggle between the time of day and the minute minder and check the set values. The clock is selected by default while the  symbol appears when the minute minder is displayed.

### Setting the minute minder

When the  symbol is displayed, turn the knob left/right in order to set the timer value.

The standard value is 30 minutes, it's possible to modify it in the range between 0 and 240 minutes.

This timer has no influence on the oven activities and can be set also when the oven is off. The time of day is displayed with priority in any case, the  symbol shows the minute minder is active.

When the time expires, the  symbol flashes and the buzzer sounds a warning sequence to recall the user attention. Push the knob to stop it.

The buzzer stops in any case after a time-out.

### 3 Tone Buzzer Setting

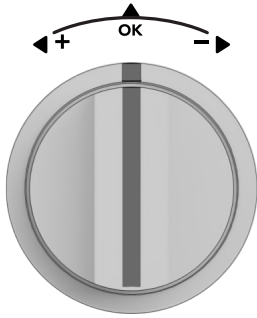
With the cooking selector in OFF position press the +/- knob until the "ton..." is showed, rotate the same knob count clockwise to set the desired tone from 1 to 3 and press to confirm.

### Temperature & Time Format

Temperature unit in °F and 12h AM/PM are preset. When the oven mode selector is in off position, push the shuttle&push selector (TEMP & TIME) in order to select another available format.

Turn the knob to select a different desired format, and press the knob again to confirm.

**TEMPERATURE SELECTOR KNOB:**

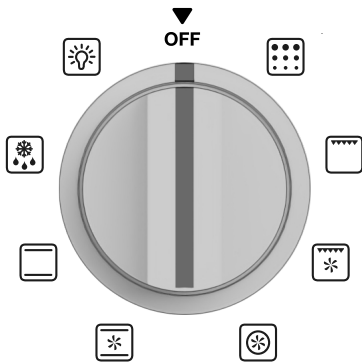


MINUS - = decrease

PLUS + = increase

PUSH **OK** = functions scroll

**COOKING FUNCTION SELECTOR KNOB AS EXAMPLE:**



MODE	DISPLAY ICON	MEAT PROBE	MIN	DE-FAULT	MAX
LIGHT		-	-	-	-
DEFROST		-	-	-	-
BAKE		•	120°F (50°C)	410°F (210°C)	480°F (250°C)
CONVECTION ROAST		•	120°F (50°C)	375°F (190°C)	480°F (250°C)
CONVECTION BAKE		•	120°F (50°C)	375°F (190°C)	480°F (250°C)
CONVECTION BROIL		•	120°F (50°C)	445°F (230°C)	480°F (250°C)
BROIL		•	120°F (50°C)	445°F (230°C)	480°F (250°C)
PYROLYTIC SELF CLEAN		-	-	-	-

## Cooking with the Convection Oven



**WARNING : Do not broil with the oven door open**



**WARNING : Open and then immediately close the door when accessing the food inside while broiling.**

In a conventional oven, the heat sources cycle on and off to maintain an average temperature in the oven cavity. As the temperature gradually rises and falls, gentle air currents are produced within the oven. This natural convection tends to be inefficient because the currents are irregular and slow. In this convection system, the heat is “conveyed” by a fan that provides continuous circulation of the hot air. This European Convection system provides state-of-the-art engineering and advanced design to create the finest convection oven. In standard convection ovens, a fan simply circulates the hot air around the food.

The system is characterized by the combination of an additional heating element located around the convection fan and the venting panel that distributes heated air in three dimensions: along the sides, the top and the full depth of the oven cavity. This European Convection system aids in maintaining a more even oven temperature throughout the oven cavity.

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

Meats stay juicy and tender while the outside is flavourful and crisp.

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

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

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

### Advantages of Convection Cooking

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


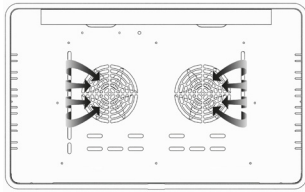

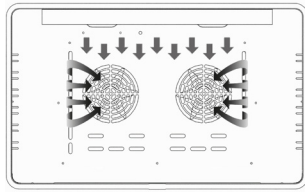

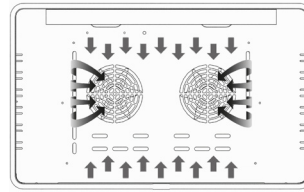

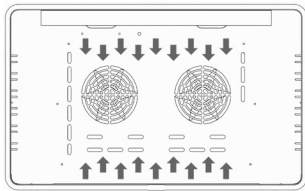

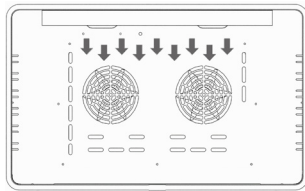

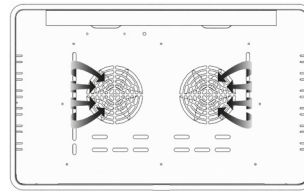
## Oven Modes

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

In maximum setting time for heating, it is until 11 hours 59 minutes.










After the heating end, "End" is displaying it to a display:

- Time is united by + [INC] or - [DEC], and additional heating can be performed.
- Change of a function can be performed by Cooking Mode Dial.

CAVITY STYLES		
 	 	 
<b>True European Convection Bake (Multilevel)</b>	<b>Convection Broil</b>	<b>Convection Roast</b>
<p>Set temperature: from 120 °F (50 °C) to 480 °F (250 °C) (preset position 375 °F (190 °C).</p> <p>Convection Bake cooks with heat from ring elements behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the Convection Fan.</p>	<p>Set temperature: from 120 °F (50 °C) to 480 °F (250 °C) (preset position 445 °F (230 °C).</p> <p>Convection Broil combines the intense heat from the upper element with the heat circulated by the Convection Fan.</p>	<p>Set temperature: from 120 °F (50 °C) to 480 °F (250 °C) (preset position 375 °F (190 °C).</p> <p>Convection Roast uses the upper and lower elements and Convection Fan.</p>
 	 	 
<b>Bake</b>	<b>Broil</b>	<b>Thaw (Defrost)</b>
<p>Set temperature: from 120 °F (50 °C) to 480 °F (250 °C) (preset position 410 °F (210 °C).</p> <p>Bake cooks with heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature.</p>	<p>Set temperature: from 120 °F (50 °C) to 480 °F (250 °C) (preset position 445 °F (230 °C).</p> <p>Broiling uses intense heat radiated from the upper element.</p>	<p>Defrost does not use any heating element, but only the Convection Fan is used to defrost foods.</p>

## Cooking functions

Each type of oven is provided for various cooking systems. A system can be selected by bringing the pointer of knob to the relating symbol.

ICON	MODE DESCRIPTION	USED FOR
 <b>OFF</b>	All the cooking modes are OFF and the oven heating elements are OFF.	-
	The light is on only.	-
	In this mode only the internal oven convection fan is ON i.e. there is no oven heating.	This mode is used to defrost deepfrozen food.
	In this mode both upper (top) and lower (bottom) oven heating elements are used to heat the oven air. However, no fan is used to circulate the heat.	This is the traditional mode of cooking on one shelf. Therefore only one rack can be used when selecting the Bake mode. Ideal for Appetizers, Biscuits, Coffee Cakes and Cookies.
	The Convection Roast mode uses the upper (top) oven heating element, the lower (bottom) heating element and the convection fan inside the oven.	Ideal for the roasting of whole chickens or turkey and pizza. It can also be used for baking-cooking Appetizers, Biscuits, Coffee Cakes and Cookies on one or more levels.
	The Convection Bake mode uses the circular or third heating element hidden behind the baffle at the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.	Consequently different foods can be cooked simultaneously (maximum three levels) and is suitable for preparing a complete dinner (small portions). Mixing of flavours is avoided and an important energy saving is obtained.
	Suitable for preparing a complete dinner (small portions). Mixing of flavours is avoided and an important energy saving is obtained.	Ideal for steak, hamburgers, chicken quarters or chicken breasts.
	The Grill mode uses intense heat radiated from the upper (top) heating element.	Ideal for preparing toast, browning and grilling.
	The standard time is 1.30 h and can be changed.	PYRO or self-cleaning mode. Here the oven is automatically cleaned by burning-off cooking residues at high temperature (about 460 °C) from 1h to 3h. During the self-cleaning cycle all fumes produced are filtered and then expelled to ambient.



## Quick Tips

### CONVECTION COOKING

#### About Convection Cooking

Standard cooking modes (Bake, Broil, etc.) use heat radiated from one or more elements to cook food. Convection modes use both heat from the elements and fans in the back of the oven to continuously circulate the heated air throughout the oven.

### ADVANTAGES OF CONVECTION COOKING

- Even baking, browning and crisping.
- Juices and flavors are sealed in.
- Air-leavened foods such as cream puffs, soufflés, meringues and breads are higher and lighter.
- Multiple rack cooking.
- No special bakeware required.
- Saves time and energy.

**DO NOT use Convection Bake for meats. Use Convection Roast instead.**

MODE	USE THIS MODE FOR	FOR BEST RESULTS	QUICK COOKING TIP
Convection Bake	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Large quantities of food on multiple racks.</li> <li>• Pastries, breads, snack, foods and appetizers.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use low-sided, uncovered pans.</li> <li>• Center baking sheets side to side on the oven rack.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduce recipe temperature by 25 °F (15 °C).</li> <li>• Check food for doneness early: If recipe call for Check food 1-15 min. 3 min. early 16-30 min. 5 min. early 31 min.-1hr. 10 min. early</li> </ul>
Convection Broil	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thicker, tender, cuts of meat, poultry and fish.</li> <li>• DO NOT use this mode for browning breads or casseroles.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meats should be at least 1" thick.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No conversion from standard Broil is necessary.</li> <li>• Refer to Convection Broil Chart in this Manual for cooking times.</li> </ul>
Convection Roast	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Large, tender cuts of meat and poultry such as roast or whole chicken.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DO NOT cover meat or use cooking bags.</li> <li>• Refer to Convection Roast Chart in this Manual for cooking times.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DO NOT change recipe temperature.</li> </ul>

## Setting an oven function manually

Turn the mode knob into the desired position, the clock display shows On for a few seconds. The oven will work for a maximum time (12hours). Depending on the oven model, the number and type of available functions can be different.

If the clock display function is active the symbol  appears (it doesn't appear in light position and defrost position).

Turn the Temp & Time selector and set the desired oven temperature. The control offers a PRESET temperature per every cooking mode or a full range between MIN and MAX to be adjusted by hand. Check the value on the display after having selected the temperature.

The temperature appears on the clock display when the Time & Temp selector is pushed or when a new function has just been selected.

As soon as the oven starts, the preheat led (indicated by the bars) on the bottom of the clock display starts flashing and becomes steadily on when the preheat ends with 5 beeps.

Turn the mode selector to ZERO (OFF) position to stop any activity, the display will show OFF for a few seconds.


## Setting an automatic oven function

After having selected a function as described before, the control can be programmed in order to set timed cooking activities. The time program remains active even if the function is changed (exception: pyrolyse). The following possibilities are available:


1. Timed cooking setting the cooking time (duration).
2. Timed cooking setting the end of cooking time (stop time).
3. Delayed cooking setting duration and stop time.

Push the knob in order to toggle between cooking duration (cook time) and end of cooking time (stop time): the words "dur" or "End" are displayed respectively. Turn the knob left/right to edit the duration or the stop time when the proper word is displayed:

1. When the word dur is displayed, the control shows 30' as the standard cooking duration. Turn the knob left/right in order to set the actually desired cooking time in a range between 0 and 240 minutes. The display will flash dur and its value alternatively for a few seconds then it will show the time of day, the pot symbol will flash to indicate that an automatic cooking is running. The end of cooking time is updated automatically.
2. When the word End is displayed, the control shows the current time as the initial stop time. In order to set the actually desired end of cooking time in a 4 hours range:
  - Turn the knob left/right, the hours flash.
  - Modify the flashing hours value turning the knob left/right.
  - Push the knob to switch back and forth between hours and minutes or wait a few seconds until the minutes flash.
  - Modify the flashing minutes value the knob left/right.
  - Wait until the new End of Cooking time value stops flashing.

The display will flash End and its value alternatively for a few seconds then it will show the time of day, the pot symbol  will flash to indicate that a timed cooking is active. The cooking duration is updated automatically.

3. Repeat the same operations of point 1 then push the knob until End appears. the control shows the "current time + cooking time" as the initial stop time. It's not possible to lower the end of cooking time below this value, in order to set the actually desired end of cooking time in a 24 hours range:
  - Turn the knob left/right, the hours flash.
  - Modify the flashing hours value turning the knob left/right.
  - Push the knob to switch back and forth between hours and minutes or wait a few seconds until the minutes flash.
  - Modify the flashing minutes value turning the knob left/right.
  - Wait until the new End of Cooking time value stops flashing.

The display will flash End and its value alternatively for a few seconds then it will show the time of day and flashing the cooking icons to indicate that a delayed cooking has been programmed. As soon as the delay time expires, the oven starts and works for the programmed cooking time. The pot symbol  will flash.

At the end of any timed activity the control shuts down the oven, the buzzer sounds a warning sequence (two short beeps repeated every 3 seconds) to recall the user attention, for a maximum time and makes the time related icons (🕒) flash on the display. Push the knob to silent the buzzer and reset the warning message. Turn the mode selector to ZERO (OFF) position before reusing the oven.

## Convection Bake Tips and Techniques

### Convection Bake Chart

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

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)	TIME (MIN.)
<b>Cake</b>			
Cupcakes	2	325 (165)	16-20
Bundt Cake	1	325 (165)	37-43
Angel Food	1	325 (165)	25-35
<b>Cookies</b>			
Sugar	2	325-350 (165-175)	8-12
Chocolate Chip	2	325-350 (165-175)	10-15
Brownies	2	325 (165)	25-30
<b>Breads</b>			
Yeast bread loaf, 9x5	2	350 (175)	15-22
Yeast rolls	2	350-375 (175-190)	10-15
Biscuits	2	375 (190)	6-10
Muffins	2	400 (205)	13-16
<b>Pizza (Multiple rack cooking)</b>			
Frozen	1 and 3	375-425 (190-220)	12-18
Fresh	1 and 3	375-425 (190-220)	8-14

The TEMP. and TIME in the chart above are for the 240 V setting.

This chart is a guide. Follow recipe or package directions and adjust temperatures / time appropriately.

## Bake Tips and Techniques

Baking is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used to heat the air but no fan is used to circulate the heat.

Follow the recipe or convenience food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time will vary with the temperature of ingredients and the size, shape and finish of the baking utensil.

### General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1-1/2" (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 and Roasting Problems are found on Page 41.

### Bake Chart

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F ( °C) (PREHEATED OVEN)	TIME (MIN.)
<b>Cake</b>			
Cupcakes	2	350 (175)	19-22
Bundt Cake	1	350 (175)	40-45
Angel Food	1	350 (175)	35-39
<b>Cookies</b>			
Sugar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chocolate Chip	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
<b>Breads</b>			
Yeast bread loaf, 9x5	2	375 (190)	18-22
Yeast rolls	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19

The TEMP. and TIME in the chart above are for the 240 V setting.

This chart is a guide. Follow recipe or package directions and adjust temperatures/time appropriately.

## 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. (Without 2 Pans may have risk of fire with drip of the fat from the meats.)
- Turn meats once halfway through the cooking time (see Convection Broil Chart).

### Convection Broil Chart

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	OVEN TEMP. °F (°C)	TIME SIDE 1 (MIN.)*	TIME SIDE 2 (MIN.)*
<b>Beef</b>				
Steak (1" or more)				
Medium rare	4	450 (230)	10-12	10-12
Medium	4	450 (230)	15-17	13-15
Well	4	450 (230)	16-18	13-15
Hamburgers (1" or more)				
Medium	4	550 (290)	9-11	5-8
Well	4	550 (290)	11-13	8-10
<b>Poultry</b>				
Chicken Quarters	4	450 (230)	18-20	13-15
Chicken Halves	3	450 (230)	25-27	15-18
Chicken Breasts	4	450 (230)	14-16	10-14
<b>Pork</b>				
Pork Chops (1-1/4" or more)	4	450 (230)	13-15	12-14
Sausage - fresh	4	450 (230)	4-6	3-5

The TEMP. and TIME in the chart above are for the 240 V setting.

\* 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. (Without Pan may have risk of fire with drip of the fat from the meat.)
- Turn meats once halfway through the cooking time (see Broil Chart).

### Broil Chart

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING	TIME SIDE 1 (MIN.)*	TIME SIDE 2 (MIN.)*
<b>Beef</b>				
Steak (3/4"-1")				
Medium rare	5	L 5	5-7	4-6
Medium	5	L 5	6-8	5-7
Well	5	L 5	8-10	7-9
Hamburgers (3/4"-1")				
Medium	4	L 5	8-13	11
Well	4	L 5	10-15	8-12
<b>Poultry</b>				
Breast (bone-in)	4	L 4	10-12	8-10
Thigh (very well done)	4	L 3	28-30	13-15
<b>Pork</b>				
Pork Chops (1")	5	L 5	7-9	5-7
Sausage - fresh	5	L 5	5-7	3-5
Ham Slice (1/2")	5	L 5	4-6	3-5
<b>Seafood</b>				
Fish Filets, 1" Buttered	4	L 4	10-14	
<b>Lamb</b>				
Chops (1")				
Medium Rare	5	L 5	5-7	4-6
Medium	5	L 5	6-8	4-6
Well	5	L 5	7-9	5-7
<b>Bread</b>				
Garlic Bread, 1" slices	4	L 5	2-3	
Garlic Bread, 1" slices	3	L 5	4-6	

The BROIL SETTING and TIME in the chart above are for the 240 V setting.

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

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

Food Service Temperature Guidelines from FSIS (USDA food Safety & Inspection Service)			
140 °F (60 °C)	Ham, precooked (to Reheat)	165 °F (74 °C)	Ham, precooked (to Reheat)
145 °F (63 °C)	Fresh beef, Veal, Lamb (medium rare)		Fresh beef, Veal, Lamb (medium rare)
160 °F (71 °C)	Ground Meat & Meat mixtures (Beef, Pork, Veal, Lamb)	170 °F (77 °C)	Ground Meat & Meat mixtures (Beef, Pork, Veal, Lamb)
	Fresh beef, Veal, Lamb (medium)		Fresh beef, Veal, Lamb (medium)
	Fresh Pork (medium)		Fresh Pork (medium)
	Fresh Ham (raw)	Fresh Ham (raw)	
165 °F (74 °C)	Egg Dishes	180 °F (82 °C)	Egg Dishes
	Ground Meat & Meat mixtures (Turkey, Chicken)		Ground Meat & Meat mixtures (Turkey, Chicken)

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

## Convection Roast Tips and Techniques

- Do not preheat for Convection Roast. (This mean, "PREHEAT" indication is automatically appear when the Convection Roast mode is selected, but place food inside the oven before selecting the Cooking mode.)
- 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 broil pan for roasting uncovered. (Without Pan many have risk of the fire with drip of the fat from the meat.)
- Use the probe or a meat thermometer to determine the doneness by checking internal temperature (see Convection Roast Chart).
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting meat thermometer into another position.
- Large poultry may also need to be covered with foil (and pan roasted) during a portion of the roasting time to prevent over-browning.

## ⚠ IMPORTANT

### 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 internal temperature for stuffing in poultry is 165 °F (74 °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).
- Tips for Solving Baking and Roasting Problems are found on Page 41

### Convection Roast Chart

MEATS	WEIGHT lb (kg)	RACK POSITION	OVEN TEMP. °F (°C)	TIME (Min. per lb)	INTERNAL TEMP. °F (°C)
<b>Beef</b>					
Rib Roast	4-6 (2-3)	2	325 (165)	18-22	145 (63) medium rare
Rib Eye Roast, (boneless)	4-6 (2-3)	2	325 (165)	20-25	160 (71) medium
Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless)	3-6 (1,5-3)	2	325 (165)	18-22	145 (63) medium rare
Tenderloin Roast	2-3 (1-1,5)	2	425 (220)	20-25	160 (71) medium
				15-20	145 (63) medium rare
<b>Pork</b>					
Loin Roast (boneless or bone-in)	5-8 (2,5-4)	2	350 (175)	18-22	160 (71) medium
Shoulder	3-6 (1,5-3)	2	350 (175)	20-25	160 (71) medium
<b>Poultry</b>					
Chicken whole, not stuffed	3-4 (1,5-2)	2	375 (190)	20-23	180 (82)
Turkey, not stuffed	12-15 (6-7,5)	1	325 (165)	10-14	180 (82)
Turkey, not stuffed	16-20 (8-10)	1	325 (165)	9-11	180 (82)
Turkey, not stuffed	21-25 (10,5-12,5)	1	325 (165)	6-10	180 (82)
Turkey Breast	3-8 (1,5-4)	1	325 (165)	15-20	170 (77)
Cornish Hen	1- 1-1/2 (0,5-0,75)	2	350 (175)	45-75 total	180 (82)
<b>Lamb</b>					
Half Leg	3-4 (1,5-2)	2	325 (165)	20-27	160 (71) medium
Whole Leg	6-8 (3-4)	1	325 (165)	25-32	170 (77) well
				20-27	160 (71) medium
				25-32	170 (77) well

The TEMP. and TIME in the chart above are for the 240 V setting.

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

### Dehydrate Chart

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



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

## Oven Care and Cleaning

### Self-Cleaning the Oven

This oven features a pyrolytic Self-Cleaning function that eliminates the difficult and time consuming manual scrubbing of the oven interior. During Self-Cleaning, the oven uses a very high temperature to burn away food soil and grease.

- Do not use the cooktop during the oven self cleaning cycle.
- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Self-Cleaning 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-Cleaning cycle. The “SYMBOL” writings 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-Cleaning, the kitchen should be well ventilated to help eliminate odors associated with Self-Cleaning. Odors will lessen with use.
- 1h:30 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.

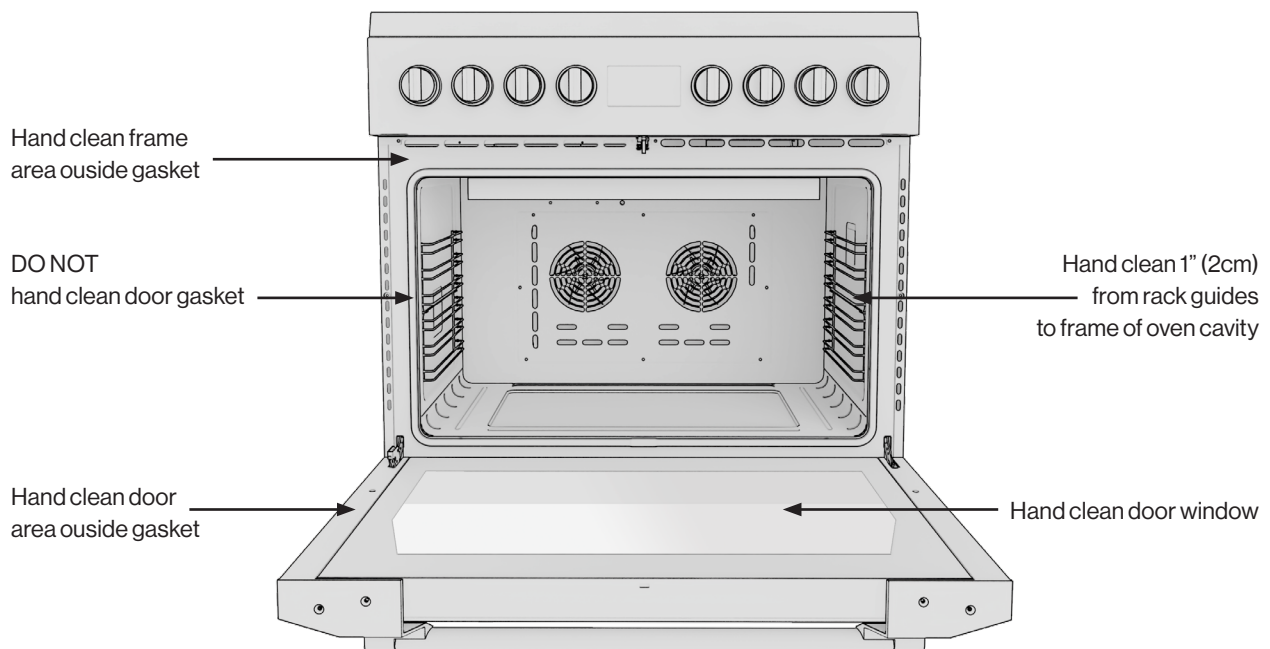
### Preparing the Oven for Self-Cleaning

1. Remove all utensils and bakeware.
2. Remove non-porcelain oven racks.



**CAUTION : If chromed racks are left in the oven during the Self-Cleaning cycle, they will permanently lose the shiny finish and change to a dull dark finish. See Cleaning Chart for proper care.**

3. Wipe up any soft soil spills and grease with paper towels. Excess grease will cause flames and smoke inside the oven during Self-Cleaning.
4. Review illustration below. Some areas of the oven must be cleaned by hand before the cycle begins. They do not get hot enough during the cleaning cycle for soil to burn away. Use a soapy sponge or plastic scrubber or a detergent-filled S.O.S.<sup>®</sup> pad. Hand-clean the oven door edge, oven front frame and up to 1-1/2 " (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.



## Setting the Self-Cleaning Mode

Before using the Self-Cleaning Mode please read the Oven Care and Cleaning page carefully and follow the Preparing the Oven for Self-Cleaning first.



**ATTENTION:** Once the pyrolysis (self-clean) function has started, when the flashing padlock symbol appears, **DO NOT OPEN THE DOOR** and do not change the function.

Once the pyrolysis function is completed, the door will automatically unlock when the oven's internal temperature drops below 100°C.

**Do not force to open the door when the padlock symbol is on or flashing.**

### Pyrolyse (Self-Clean)

Turn the mode knob in the proper position than press the +/- knob to start a cleaning cycle.

The clean time can be set according to the same rules of the automatic functions, and therefore the pyrolytic cycle can be delayed.

The maximum allowed clean time is 3 hours, the minimum 1 hour. The standard time is 1h:30min, the clock display shows P1:30.

At the end of the self-cleaning activity the display shows END steady. The writings on the display disappear when the mode selector is placed in the ZERO position showing "--".

The door remains locked until the oven temperature drops below the safety threshold, at this time the control unlocks the door.

The cooling fan starts as soon as the function is selected and turns to its higher speed when the inner parts get hot. The oven temperature is automatically set to 460°C in order to perfectly clean the cavity.



The control also locks immediately the door in order to guarantee the user safety, given that the temperature inside gets very hot. A lock led shows the status of the latch mechanism at any time:

- Door unlocked, lock led off.
- Door locked, lock led always on.
- Latch moving, transition in progress, lock led flashing.

To reuse the oven after a pyrolyse, turn the mode selector to ZERO (OFF) position.



**CAUTION:** Do not use the hob during the pyrolysis function (Self-clean).

## Sabbath Mode & Meat Probe Function

### Sabbath Mode

1. Rotate selector to BAKE and set the desired temperature by the +/- knob.
2. Press and hold +/- knob for 5 seconds. "SAB" will appear and flash on oven control knob indicating Sabbath mode has been initiated. From this point it is no longer possible to change the temperature by turning the +/- knob.
3. Turn cooking mode selector to OFF or to any other cooking mode to stop the Sabbath function.





NOTE: The sabbath mode function can only be set within the first 10 seconds after choosing 'bake' mode or after the set of temperature changing.

### Sabbath Mode

- Sabbath Mode sets the oven to remain on in a BAKE setting.
- Available only in manual setting not timed cooking.
- The display(s) will not indicate temperature and time, only SAB is showed.
- 72 Hours max duration in manual.
- All tones and chimes are disabled.
- Minute minder function is disabled.
- All time functions changing are disabled.
- Oven light status will remain always in the ON state when the oven is in Sabbath Mode.

### Meat Probe Function

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

The following modes can be selected to work with the meat probe:	
	CONVECTION BAKE
	CONVECTION ROAST
	BAKE
	CONVECTION BROIL

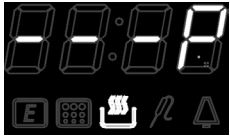


Other modes are not allowed to start if the probe is inserted. The P of 165P (in Fahrenheit) or 75P (in Celsius) text and Meat. Probe symbol flashes when the mode is not valid for cooking with probe or the probe is removed during cooking. In this case the heating elements are de-energized and the control automatically switches in OFF condition, showing the time of the day.

### Activation Methods

1. Once the probe has been inserted in its receptacle and detected by the control turn the cooking mode knob into a valid position, the 165P (75°C) text appears on the 4 DIGITS display.
2. Once a valid cooking mode is started the probe can be inserted in its receptacle and detected by the control, the 165P (75°C) text appears on the 4 DIGITS display.

The meat probe standard temperature **165°F (75°C)** flashes on display for 5 seconds. Using the + / - knob, it's possible to change the probe set.

The standard probe temperature set-point is **165°F (75°C)**.  
 The allowed range is between **120°F (50°C)** and **210°F (99°C)**.  
 The maximum cavity temperature during cooking with meat probe is **480°F (250°C)**.

Start from ambient temp.	
The current probe temperature is showed from 105°F (40°C)	
The current probe temperature is showed until the set is reached.	
End cooking.	

As soon as the set probe temperature is reached, the control beeps indicating the end of cooking and stops the oven.

Press +/- knob once to check the probe set temperature.  
 Press +/- knob twice to change the oven setting temperature.  
 When it's flashing turn the +/- knob to modify the value.  
 After 5 second the current oven temperature is shown automatically on the 4 digits display.

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

Automatic time functions are disabled when using the meat probe, only the minute minder can be set.  
 When activated the Minute Minder have to work in background.



**⚠ WARNING:**

When using the meat probe, make sure that the cable does not touch the upper resistive elements.

# Accessories

---

Some models are **not provided** with accessories.



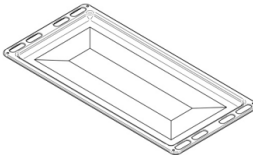
## Wok Ring

Useful when using a wok, use this accessory with high BTU burners



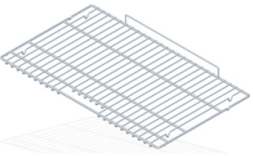
## Slow Cooking / Moka

The cast-iron SlowCooking/Moka plate provides a steady temperature, evenly distributed across a stable heating surface.



## Oven Tray Broiler Rack

Useful for collecting fat from foods.



## Oven Rack

Useful for supporting containers with food during cooking. Placed on the rack above.

# DIY Maintenance & Cleaning

---

It is necessary to periodically clean the oven thoroughly to avoid the formation of grease, which over time can produce smoke, unpleasant odor and malfunctions. Below is a list of our tips concerning the various parts of your cooker.



## WARNING:

- **Do not use jets of steam to clean the appliance.**
- **Steam could reach the electrical parts, damaging them and causing short circuits.**
- **Do not use cleaning products that contain chlorine, ammonia or bleach on parts made of steel or superficially treated with metal finishes (for example anodizing, nickel-plating, chrome-plating).**

## Food Stains or Residues

Do not use metallic sponges or sharp scrapers as they will damage the surfaces. Use ordinary non-abrasive products with the aid of wooden or plastic utensils if necessary. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth or a microfiber cloth. Do not allow residues of sugary foods (such as jam) to set inside the oven. If left to set for too long, they might damage the enamel lining of the oven.

## Cleaning the Cooktop

It is advisable to clean the hob daily after every use, once it has cooled down, using specific products for steel, or a normal degreaser for colored cookers. Be careful to remove all cooking residues. We strictly advise you against using abrasive or chlorine-based products.



**Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool.**



**Always use the mildest cleaner that will do the job. Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.**



**Rub stainless steel finishes in the direction of the grain. Wipe area dry to avoid water marks.**



**Do not clean removable cooktop parts in any self-cleaning oven.**



**After cleaning, place all parts in their proper positions before using cooktop.**



### Cleaning the Pan Support

The pan supports must be cleaned on a regular basis with warm water and non-abrasive detergent, being careful to remove all incrustations.

### Cleaning the Burner Cap And Gas Spreader

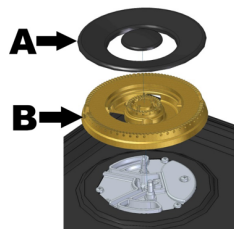
Always keep the burner cap and gas spreader in place when using a surface burner. A clean burner cap and spreader will help prevent poor ignition and uneven flames. Always clean the parts after a spillover and routinely remove and clean.

### Burner Base and Injector

Gas must flow freely throughout the injector orifice to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the injector orifice opening. Protect it during cleaning.

### Cleaning the Spark Plugs and Thermocouples

The burner caps and flame spreaders can be taken off to make it easier to clean the hob. Wash them with hot water and non-abrasive detergent, making sure they are thoroughly dry before being re-installed.



**A = Burner Cap**

**B = Burner Gas Spreader**

Following there is a procedure:

- 1) Remove the burner cap from the burner base and clean according to cleaning section.
- 2) Remove the burner spreader. Clean the gas tube opening and burner port according to cleaning section.
- 3) Clean the burner base with a damp cloth (keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice).
- 4) Replace the burner spreader and cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the slots.
- 5) Turn on the burner.

If the burner does not light, check cap and spreader alignment. If the burner still does not light, do not service the gas burner yourself. Contact a trained repair specialist.

**Be sure when lighting the burner:**

- Gas spreader is seated correctly and pin is properly aligned with burner base slot.
- Cap is seated correctly and pin is properly aligned with gas spreader slot.

**Burner Ports**

Check burner flames occasionally. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

**Cleaning the Oven**

For a good preservation of the oven it must be cleaned regularly after it has cooled down.

- Remove all removable parts.
- Clean the oven grids with hot water and non-abrasive detergents, rinse and dry.
- To make cleaning easier, it is possible to take the door and/or the glass off (refer to the maintenance paragraph).
- At the end of these operations, to dry the damp parts thoroughly. It is advisable to turn the oven on for a maximum of 15/20 minutes after the use of specific cleaning products, in order to eliminate any residues from the inside of the oven.
- Do not use abrasive detergents or metal scrapers to clean the oven door glass as this may scratch the surface of the glass, causing its breakage.
- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is substantial. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass.
- Handle carefully to avoid breakage.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.



# 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 range has a colored enamel finish.
  - Use the cleaning method in the right column if the range is stainless steel.
- 3) Match the letter with the cleaning method on following page.



Part		Cleaning Method			Part		Cleaning Method		
		Enameled	Stainless Steel / Zama	Glass			Enameled	Stainless Steel / Zama	Glass
1	Control Panel	–	F	–	10	External Glass	–	–	B
2	Sides	–	F	–	11				
3	Frames	–	F	–	12				
4	Oven Cavity	D	–	–	13				
5	Inner Glass	–	–	E	14				
6	Handle	–	F	–	15				
7	Handle Terminal	–	F	–	16				
8	Door Frame	C	F	–	17				
9	Rack	–	A	–	18				

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

The entire Cooktop can be safely cleaned by wiping with a soapy sponge, then rinsing and drying. If stubborn soil remains, follow the recommended cleaning methods below.



**ATTENTION**

- **Before cleaning, be certain the burners are turned off and the grates are cool.**
- **Always use the mildest cleaner that will do the job. Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.**
- **Rub stainless steel finishes in the direction of the grain. Wipe area dry to avoid water marks.**
- **Do not clean removable cooktop parts in any self-cleaning oven.**
- **After cleaning, place all parts in their proper positions before using cooktop.**

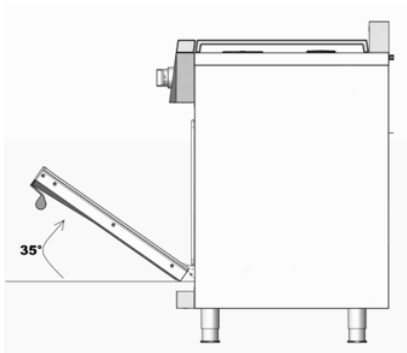
<b>Parts and Materials</b>	<b>Suggested Cleaners</b>	<b>Suggestions/Reminders</b>
<b>Burner Base (Cast aluminum)</b>	Damp cloth.	Keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice.
<b>Gas Spreader (Brass)</b>	Detergent and hot water; rinse and dry. Stiff nylon bristle-toothbrush to clean port openings.  Abrasive cleansers: Revere ware® metal polish. Following package direction Use Brillo® or S.O.S.® pads.  Rinse and dry.	Rub lightly, in a circular motion. Aluminium cleaners may dull the surface.  To clean port opening, use a tooth brush or straightened paper clip. Take care not to damage / augment the shape of the ports.
<b>Burner Cap and Grate (Porcelain enamel on cast iron)</b>	Non abrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic, Formula 409. Rinse and dry immediately.  Mild abrasive cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®.  Abrasive cleaners for stubborn stains: soap- filled steel wool pad.	The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. Blisters/crazing/chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes.  Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately.  Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, can eventually mar the enamel.
<b>Control Knobs (Zama)</b>	Hot sudsy water: rinse and dry immediately. If necessary, remove knobs (lift straight up).	Do not soak knobs.  Do not use abrasive scrubbers/cleaners. Do not force knobs onto valve shaft.  Pull knobs straight away from control panel to remove.  When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.  Do not remove seats under knobs.
<b>Igniters (Ceramic)</b>	Carefully wipe with a cotton swab dampened with water, ammonia or Formula 409®. Gently scrape soil off with a toothpick.	Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent burner from lighting. Remove any lint that may remain after cleaning.

## Removing the door

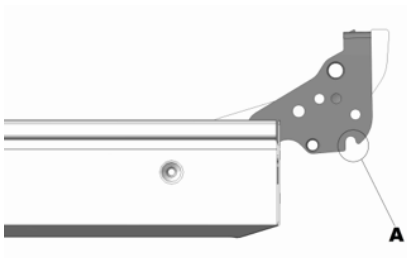
For easier cleaning, the door can be removed and placed on a canvas. To remove the door proceed as follows:



1) Open the door completely and insert two pins into the holes on the hinges indicated in the figure.



2) Grasp the door on both sides with both hands, lift it forming an angle of around 35° and remove it.



3) To reassemble the door, put the hinges in the relevant slots in the oven, making sure that grooved sections A are resting completely in the slots. Lower the door and once it is in place remove the pins from the holes in the hinges.

### Cleaning the Door Glazing

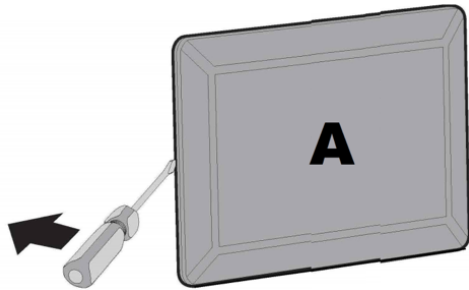
The glass in the door should always be kept thoroughly clean. Use absorbent kitchen roll. In case of stubborn dirt, wash with a damp sponge and an ordinary detergent.

### Replacing the internal light bulb.

 **WARNING:** Before this operation is necessary to disconnect the range from the power supply.

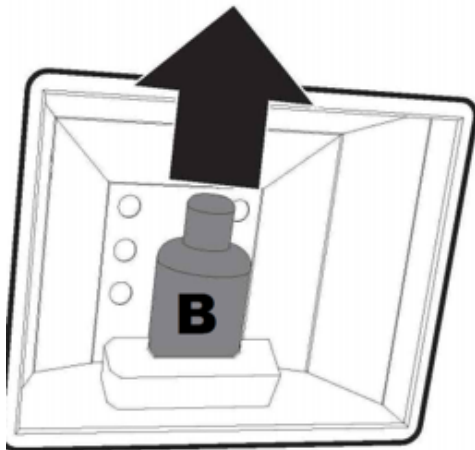
To replace the light bulb proceed as follows:

- 1) Remove all the accessories inside the oven;
- 2) Remove the side chromed racks;
- 3) Remove the bulb protector A by a screwdriver;



- 4) Replace the bulb B with a similar one. Re-fit bulb protector A

 **Attention:** Do not touch the halogen lamp directly with your fingers, but have an insulating cover.



# Troubleshooting

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

Problem	Problem Solving Steps
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the components have cooled sufficiently.
Oven temperature is too hot or too cold	The oven thermostat needs adjustment.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective.
Cannot remove lens cover on light	There may be a soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
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.
Ignition will not operate	<b>Is the power supply cord unplugged?</b> Plug into a grounded 3 prong outlet.
	<b>Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?</b> Replace the fuse or reset the circuit.
Surface burners will not operate	<b>Is the power supply cord unplugged?</b> Plug into a grounded 3 prong outlet.
	<b>Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?</b> Replace the fuse or reset the circuit.
	<b>Is this the first time the surface burners have been used?</b> Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	<b>Is the control knob set correctly?</b> Push in knob before turning to a setting.
	<b>Are the burner ports clogged?</b> See "Cleaning the burner cap and gas spreader" section.

<b>Problem</b>	<b>Problem Solving Steps</b>
Surface burners flames are uneven yellow and/or noisy	<b>Are the burner ports clogged?</b> See "Cleaning gas burners" section.
	<b>Are the burner caps positioned properly?</b> See "Cleaning the burner cap and gas spreader" section.
	<b>Is propane gas being used?</b> The appliance may have been converted improperly. Contact a service technician.
Surface burners makes popping noise	<b>Is the burner wet?</b> Let it dry.
	<b>Is the cap and gas spreader positioned correctly?</b> Make sure the alignment pins are properly aligned see "Cleaning the burner cap and gas spreader" section.
Excessive heat around cookware on cooktop	<b>Is the cookware the proper size?</b> Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in (2.5 cm) outside the cooking area.
Cooktop cooking result not what expected	<b>Is the proper cookware being used?</b> See "Cookware" section.
	<b>Is the control knob set to the proper heat level?</b> See "Setting the Control Knobs" section.
E008 Error appears in the display window	A problem with latch mechanism occurred. Remove power and turn it back on again after a few seconds. The oven should run a latch auto-test. If condition persists, note the code number and contact service.
Other E__ Error appears in the display window	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number and 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.
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 will not Self-Clean properly	Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spillover before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a four-hour Self-Clean. See Preparing the Oven to Self-Clean, Page 43.

# Service Information

---

If service is required, call your dealer or authorized service agency.

The name of the authorized service agency can be obtained:

- from the dealer or distributor in your area
- contacting the following telephone number **480.282.6406**
- writing an email to **service@forzacucina.com**

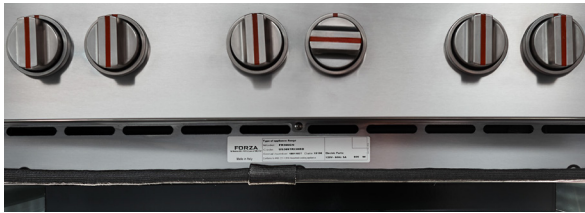
Have the following information readily available:

- Model number
- Serial number
- Date purchased
- Name of dealer from whom purchased
- Clearly describe the problem that you are having

Record the information indicated below.

You will need it if service is ever required.

The model and serial number can be found on the range frame (see the picture below) .



**Model no.** \_\_\_\_\_

**Serial no.** \_\_\_\_\_

**Date of purchase** \_\_\_\_\_

**Date installed** \_\_\_\_\_

**Dealer's name** \_\_\_\_\_

**Address** \_\_\_\_\_

If service requires installation of parts, use only authorized parts to insure protection under warranty.

**Keep this manual for future reference.**



# FORZA WARRANTY U.S.A.

## **FREESTANDNG GAS RANGES – WALL OVENS – RANGE TOPS – DISHWASHERS – RANGE HOODS**

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

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

### **Duration of warranty:**

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

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

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

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

### **Cosmetic warranty:**

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

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

- 1) The product used in any commercial application.
- 2) Service trips to your home, during which no fault is found.
- 3) Repair service provided by any service agency that is not Forza authorized.
- 4) Damage or repair service to correct any service provided by an unauthorized agency.
- 5) Damage or repair service to correct the use, addition or substitution of any original part with an unauthorized part.
- 6) Installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes.
- 7) Defects or damage due to improper storage of the product.
- 8) Damages due to failure in following the manufacturer's recommended care, cleaning and maintenance instructions; in particular, damages to the oven and/or the cooktop if they have not been cared and cleaned according to these instructions.
- 9) Defects, damages or missing parts on products sold out of the original factory packaging or from displays.
- 10) Service calls or repairs to correct the installation of the product and/or related accessories, calibrations and normal

adjustments after installation and setup, including burner adjustments.

- 11) Service calls to connect, convert or otherwise repair the electrical wiring and/or gas line to properly use the product.
- 12) Service calls to provide instructions on the use of a Forza product.
- 13) Repair or failure of the product if it is abused, misused, used improperly, used for other than the intended purpose or if used commercially/industrially.
- 14) Damage or repairs caused by the use of harsh chemicals or cleaning products improperly applied.
- 15) Replacement of wear and tear parts.
- 16) Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- 17) Damages to anything situated next to the product, including, but not limited to, ceiling, floor or cabinetry.
- 18) Defects and damages arising from accidents, alterations, misuse, abuse, improper installation, or installation that does not conform to instructions given by Forza.
- 19) Damages occurred during transit, handling and/or installation of the product.
- 20) Defects and damage arising from external forces beyond the control of Forza such as fire, flood, earthquakes and other acts of God.
- 21) Forza cannot guarantee the availability of service in areas more than 30 miles from an authorized retailer. In such cases where travel charges are levied, those will be borne by the consumer.
- 22) This warranty only covers service performed at the location of product installation and will not cover costs associated with repairing off-site unless expressly authorized by Forza nor does it cover the travel costs associated with providing service to remote locations.
- 23) Replacement filters for ventilation hood recirculating kits are not covered by the product warranty.
- 24) Products with original serial numbers that have been removed.
- 25) Replacement light bulbs are not covered by the product warranty.
- 26) Damages to people or property caused by the product or through its usage.

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

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

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

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

# FORZA WARRANTY U.S.A.

## B-STOCK/ DISPLAY MODEL

### FREESTANDING GAS RANGES – WALL OVENS – RANGE TOPS – DISHWASHERS – RANGE HOODS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Forza is a brand of Glem Gas S.P.A  
Via Modenese 4266, 41018 San Cesario S.P. (Modena), Italy  
Web: [www.forzacucina.com](http://www.forzacucina.com) – Email: [service@forzacucina.com](mailto:service@forzacucina.com)

# UTILISATION + ENTRETIEN MANUEL

---

**MODÈLES CUISINIÈRES DUAL FUEL**

FR304DF

FR366DF

FR488DF

**FORZA™**

Félicitations pour votre achat récent chez Forza! Avant de commencer à utiliser votre nouveau produit Forza, veuillez prendre quelques instants pour examiner le Manuel d'Utilisation et Soins. Vous trouverez les réponses à toutes vos questions ainsi que des informations très importantes sur la sécurité. Votre produit Forza est prêt et attend d'être utilisé pour votre prochaine création gastronomique!

## Sommaire

---

- 63** Avertissements Généraux
- 74** Votre Produit
- 80** Utilisation
  - 80** Table de Cuisson
  - 83** Four
    - 83 Information générale sur le four
    - 85 Contrôle électronique
    - 88 Cuisson avec un four à convection
    - 89 Modes du four
    - 90 Fonction de cuisson
    - 91 Conseils Rapides
    - 92 Réglage manuel du fonctionnement du four
    - 93 Conseils et techniques de cuisson à convection
    - 94 Conseils et technique de cuisson
    - 95 Conseils et techniques pour le gril à convection
    - 96 Conseils et techniques de gril
    - 97 Conseils et techniques de rôtissage à convection
    - 98 Conseils et Techniques de Déshydratation
    - 99 Solution pour des Problèmes de Cuisson
    - 100 Entretien et nettoyage du four
    - 101 Réglage du mode d'auto-nettoyage
    - 102 Mode shabbat et fonction de sonde de viande
- 104** Accessoires
- 104** Maintenance et Nettoyage DIY
  - 105** Plan de Cuisson
  - 106** Four
- 107** Diagramme de Nettoyage
- 112** Dépannage
- 114** Informations de Service
- 115** Garantie

Cet appareil Forza est fièrement fabriquée en Modena, Italie par GlemGas S.p.A, une entreprise familiale.

[www.forzacucina.com](http://www.forzacucina.com)

# Avertissements Généraux

---

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Toujours lire et obéir à tous les messages de sécurité.



C'est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels pouvant vous tuer ou vous blesser, ainsi que d'autres personnes.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot «DANGER» ou «AVERTISSEMENT».

**▲ DANGER**

**Vous pouvez être tué ou sérieusement blessé si vous ne pas immédiatement suivez les instructions.**

**▲ AVERTISSEMENT**

**Vous pouvez être tués ou sérieusement blessés si vous ne pas suivez les instructions.**

**Tous les messages de sécurité vous indiqueront le danger potentiel, vous indiqueront comment réduire les risques de blessure et vous indiqueront ce qui peut se produire si les instructions ne sont pas suivies.**

**AVERTISSEMENT: Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.**

Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou tout autre appareil.

## **Que faire si vous sentez une odeur de gaz:**

- N'essayez d'allumer aucun appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz en utilisant le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

**IMPORTANT:** N'installez pas de système de ventilation qui souffle de l'air vers cet appareil de cuisson à gaz. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'inflammation et de combustion de cet appareil de cuisson au gaz, entraînant des blessures corporelles ou un fonctionnement inattendu.

**IMPORTANT:** Mémorise ces instructions pour la consultation par l'inspecteur électrique local.

**INSTALLATEUR:** S'il vous plaît laissez ce manuel avec le propriétaire pour référence future.

**PROPRIÉTAIRE:** S'il vous plaît gardez ce manuel pour référence future.

# ⚠ AVERTISSEMENT

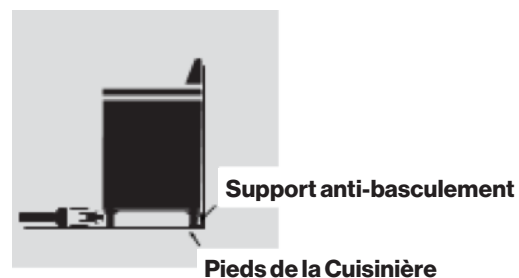


## Danger de Basculement

- Un enfant ou un adulte pourrait faire basculer l'appareil et être tué.
- S'assurer que la sangle anti-basculement est insérée quand l'appareil est déplacé.
- Ne pas utiliser l'appareil sans la sangle anti-basculement installée et engagée.
- Le non-respect de ces instructions peut provoquer la mort ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.

## Pour vérifier que le support anti-renversement est installé et engagé:

- Faire glisser la cuisinière en avant.
- Faire attention à fixer solidement au sol le support anti-renversement ou
- Faites glisser la cuisinière vers l'arrière pour placer le pied arrière de la cuisinière sous le support anti-basculement.
- Voir les instructions d'installation pour de plus amples détails.





# ⚠ AVERTISSEMENT



## Risque d'empoisonnement

Ne couvrez jamais les fentes, trous ou passages au fond du four, ne recouvrez jamais une grille ou le fond du four avec du papier aluminium par exemple. Cela bloquerait la circulation d'air dans le four et pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en papier d'aluminium peuvent également piéger la chaleur, ce qui présente un risque d'incendie.

Nettoyez l'appareil avec prudence. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les renversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Suivez les instructions du fabricant du nettoyant.

N'utilisez jamais cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.

Ne pas suivre ces conseils peut entraîner une intoxication ou la mort.



## Risque de Surface Chaude

Les composants accessibles peuvent atteindre des températures élevées pendant l'utilisation.

Ne touchez pas les brûleurs, les zones proches des brûleurs, le gril, la plaque chauffante, les bacs d'égouttage à graisse, les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four. Celles-ci peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures, même si leur couleur est foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces pièces et surfaces jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir. Autres parties et surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures - parmi ces zones se trouvent les grilles, la garniture arrière et les bouches d'aération à l'arrière de la table de cuisson, le bord avant, les surfaces adjacentes à la table de cuisson et à la porte du four.

Utilisez uniquement des maniques sèches - des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas le manique toucher des éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ni d'autre chiffon épais.

Laissez la graisse chaude refroidir avant d'essayer de la manipuler.

Ne pas suivre ces conseils peut entraîner des brûlures et des brûlures.

# AVERTISSEMENT

**Veillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**



Lisez ce livret d'instruction avant d'installer et d'utiliser l'appareil.



Le fabricant ne sera pas responsable des dommages matériels ou corporels causés par une installation incorrecte ou une utilisation inappropriée de l'appareil.



Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à ses produits lorsque cela est jugé nécessaire et utile, sans affecter les caractéristiques de sécurité et de fonctionnement essentielles.



Cet appareil a été conçu pour un usage domestique non professionnel uniquement.



N'utilisez pas cet appareil pour chauffer une pièce.



Ne placez pas de casserole sur la porte du four ouverte. La porte est en verre et peut se briser si elle est chargée d'un poids.



Avant de commencer l'installation, veuillez lire attentivement ces instructions.



Ne retirez pas les étiquettes, les avertissements ou les plaques apposés de manière permanente du produit. Cela peut annuler la garantie.

Veillez respecter tous les codes et ordonnances locaux et nationaux.



Veillez-vous assurer que la cuisinière est correctement mise à la terre.



L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur, qui doit le conserver pour l'usage de l'inspecteur local et pour pouvoir le consulter ultérieurement.



La prise doit toujours être accessible.



L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes, à la dernière édition du National Fuel Gas Code NSIZ223.1. L'installation électrique doit être conforme au National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 - dernière édition et / ou aux codes locaux.



L'installation de tout équipement à gaz doit être effectuée par un plombier autorisé. Une vanne d'arrêt manuel du gaz doit être installé dans la conduite d'alimentation en gaz devant le four dans le flux de gaz pour des raisons de sécurité et de facilité de maintenance.



Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié. Contactez le centre de service autorisé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.



Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil à moins qu'il ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Confiez le service à un réparateur autorisé.



Ne pas utiliser cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé, jusqu'à ce qu'un réparateur agréé l'ait vérifié.



Installer et placer impérativement cet appareil seulement en conformité aux instructions d'installation.



Utilisez cette cuisinière uniquement comme prévu par le fabricant. Si vous avez des questions, contactez le fabricant.



**Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture de cet appareil.**



**Utiliser cet appareil uniquement pour l'utilisation pour laquelle il a été conçu comme décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, de vapeurs ou de produits non alimentaires dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer ou cuire. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire. L'utilisation de produits chimiques corrosifs lors du chauffage ou du nettoyage endommagera l'appareil.**



**Dans le cas où des vêtements ou des cheveux personnels prendraient feu, LES LAISSER TOMBER ET LES ENROULER IMMÉDIATEMENT pour éteindre les flammes.**



**En cas d'incendie de graisse, ÉTEINDRE LES FLAMMES avec un couvercle bien ajusté, une tôle à biscuits ou un autre plateau en métal, puis éteignez le brûleur à gaz.**



**SOYEZ PRUDENT POUR EMPÊCHER LES BRÛLURES. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez et appelez le service d'incendie.**



**N'utilisez pas d'eau, y compris des torchons ou des serviettes humides, lors de feux de graisse. Une violente explosion de vapeur peut en résulter.**



**NE JAMAIS PRENDRE UNE POÊLE FLAMBOYANTE. Vous pourriez vous brûler.**



**TOUJOURS tenir un DÉTECTEUR DE FUMÉE fonctionnant près de la cuisine.**



**LAISSEZ EN MARCHÉ LE VENTILATEUR DE LA HOTTE lorsque vous flambez des aliments.**



**Ne pas obstruer le flux d'air de combustion au niveau de la ventilation du four, ni autour de la base ni 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.**



**Cette cuisinière nécessite de l'air frais pour une combustion correcte du brûleur.**



**NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages du four, ni recouvrir une grille entière de papier aluminium. Cela bloquerait la circulation d'air dans le four et pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les doublures en papier d'aluminium peuvent également piéger la chaleur, ce qui présente un risque d'incendie.**



**Ne laissez pas du papier d'aluminium, du plastique, du papier ou un chiffon entrer en contact avec les brûleurs et les grilles chauds.**



**Ne pas laisser les poêles bouillir à sec.**



**Ne rangez pas d'objets présentant un intérêt pour les enfants au-dessus de l'appareil. Si des enfants devaient grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets, ils pourraient être grièvement blessés.**



**Ne laissez pas les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.**



**N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.**

## **AVERTISSEMENT**

### **EN CAS DE DÉFAILLANCE ÉLECTRIQUE**

Pour allumer les brûleurs manuellement, tenez avec précaution une allumette allumée dans les orifices du brûleur et tournez le bouton de contrôle du gaz sur la position haute. Lors d'une panne de courant, vous pouvez utiliser les brûleurs standard de la table de cuisson, mais chacun doit être allumé avec une allumette.

L'utilisation d'appareils de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité.

Il est de la responsabilité personnelle et de l'obligation pour vous, l'utilisateur, de faire brancher cet appareil au réseau électrique par un électricien qualifié, conformément au code électrique national et / ou aux codes et ordonnances locaux en vigueur.

Lisez attentivement ce Guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière, afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.

Assurer une installation et un entretien corrects. Suivez les instructions d'installation fournies avec ce produit. Faites installer et mettre à la terre la cuisinière par un technicien qualifié.

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouvent le disjoncteur électrique et la vanne d'arrêt d'alimentation en gaz afin de savoir comment et où couper l'alimentation en gaz et en électricité de la cuisinière.

Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrez une fenêtre ou une porte. NE PAS essayer d'utiliser la cuisinière tant que le gaz n'a pas eu le temps de se dissiper. Attendez au moins 5 minutes avant d'utiliser la cuisinière.

Lors de l'utilisation de la garniture d'îlot Flush, il est recommandé de laisser un dégagement arrière minimal de 12" (305 mm) par rapport à une surface combustible. Les dégagements des matériaux non combustibles ne font pas partie du but de la norme ANSI Z21.1. Les dégagements inférieurs à 305 mm (12 po) doivent être approuvés par les codes locaux et / ou par les autorités locales compétentes.

## **AVERTISSEMENT**

### **POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE DE GRAISSE:**

Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des réglages élevés.

Les débordements provoquent de la fumée et des débordements graisseux pouvant s'enflammer. Chauffer les huiles lentement, à feu doux ou moyen.

Mettez toujours la hotte en marche lorsque vous cuisinez à feu vif ou que vous flambez des aliments (par exemple, crêpes Suzette, cerises jubilé, boeuf flambé au poivre).

Nettoyez les filtres de la hotte fréquemment. La graisse ne doit pas s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.

Utilisez une taille de casserole appropriée. Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adaptés à la taille du brûleur de la table de cuisson.

Lorsque les enfants deviennent assez grands pour utiliser l'appareil, il est de la responsabilité des parents ou des tuteurs légaux de s'assurer qu'ils sont formés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil par une personne qualifiée.

## **AVERTISSEMENT**

**NE rangez PAS d'objets présentant un intérêt pour les enfants au-dessus ou derrière la cuisinière. Si des enfants devaient grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets, ils pourraient être gravement blessés.**

N'autorisez personne à grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se suspendre à une partie quelconque d'un appareil, en particulier une porte. Cela pourrait endommager l'appareil et ce dernier pourrait basculer et causer des blessures graves.

NE PAS laisser les enfants utiliser cet appareil sans une surveillance étroite de la part d'un adulte.

Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil. Ils ne devraient jamais être autorisés à jouer à proximité, que l'appareil soit en marche ou non.

N'utilisez JAMAIS une partie de la cuisinière ou des fours pour le stockage. Les matériaux inflammables peuvent prendre feu et les objets en plastique peuvent fondre ou s'enflammer.

NE PAS accrocher d'articles à aucune partie de l'appareil ni placer quoi que ce soit contre les fours. NE PAS accrocher d'articles à aucune partie de l'appareil ni placer quoi que ce soit contre les fours.

Utilisez uniquement des maniques sèches: des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. N'utilisez PAS de serviette ni d'autre chiffon épais à la place des maniques. NE laissez PAS les gants isolants toucher des éléments chauds, des brûleurs chauds ou des grilles de brûleur.

## **WARNING**

**POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BLESSURES DES PERSONNES, OBSERVEZ LES ÉLÉMENTS SUIVANTS:**

Eteindre les flammes avec un couvercle bien ajusté, une tôle à biscuits ou un autre plateau en métal, puis éteignez le brûleur à gaz ou l'élément électrique. Soyez prudents pour empêcher les brûlures. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez et appelez le service d'incendie.

Ne jamais prendre une poêle flamboyante - Vous pourriez vous brûler.

N'UTILISEZ PAS D'EAU, ni de linges à vaisselle mouillés ni d'essuie-mains - une violente explosion de vapeur en résulterait.

Utilisez un extincteur uniquement si:

Vous savez que vous avez un extincteur de classe ABC et vous savez déjà comment le faire fonctionner.

Le feu est petit et contenu dans la zone où il a commencé.

Le service d'incendie a été appelé.

Vous pouvez combattre le feu avec le dos à une sortie.

Lorsque vous utilisez la table de cuisson: **NE TOUCHEZ PAS LES GRILLES DU BRULEUR OU LA ZONE TOUT AU TOUR.** Les zones adjacentes aux brûleurs peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance lorsque vous utilisez des réglages de flamme élevée. Les débordements provoquent de la fumée et des débordements gras pouvant s'enflammer. De plus, si les flammes du brûleur et de l'allumeur sont étouffées par des éclaboussures, du gaz non brûlé s'échappera dans la pièce.

**NE PAS** chauffer ou réchauffer des récipients d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et provoquer des blessures.

Seuls certains types de batterie de cuisine en verre, en vitrocéramique résistante à la chaleur, en céramique, en terre cuite ou tout autre ustensile de cuisine émaillé conviennent à la cuisson sur les brûleurs. Ce type de batterie de cuisine peut casser lors de changements brusques de température.

Utilisez uniquement sur des réglages de chaleur faible ou moyenne selon les instructions du fabricant de l'ustensile.

Pendant la cuisson, réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme ne chauffe que le fond de la casserole et ne dépasse pas le fond de la casserole.

Utilisez toujours des casseroles et des poêles dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir le brûleur. L'utilisation de casseroles et poêles trop petites peut exposer une partie de la flamme et provoquer l'inflammation des vêtements.

Pour minimiser les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de renversements accidentels, placez les poignées des casseroles et des casseroles vers l'intérieur de sorte qu'elles ne débordent pas des zones de travail, des zones de cuisson ou du bord de la table de cuisson.

**N'UTILISEZ PAS** de nettoyants inflammables pour nettoyer la cuisinière.

Tenez la poignée de la casserole pour empêcher tout mouvement en remuant ou en tournant les aliments.



**AVERTISSEMENT: Après un renversement ou un débordement, éteignez le brûleur et, en raison du risque de chaleur, nettoyez le brûleur et ses orifices. Après le nettoyage, vérifiez son bon fonctionnement.**

Assurez-vous que toutes les commandes de la table de cuisson sont éteintes et refroidies avant d'utiliser tout type de nettoyant en aérosol sur ou autour de la table de cuisson. Le produit chimique à l'origine de l'action de pulvérisation pourrait, en présence de chaleur, s'enflammer ou causer la corrosion des pièces métalliques.

Placez les grilles du four dans la position désirée pendant que le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les gants isolants entrer en contact avec l'élément du gril.

Lorsque vous utilisez le four, ne touchez pas l'élément de gril, les surfaces intérieures du four ou la zone extérieure entourant immédiatement la porte. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer des aliments.

**NE PAS** nettoyer, frotter, endommager, déplacer ou enlever le joint de la porte. C'est essentiel pour une bonne étanchéité pendant la cuisson. Si le joint d'étanchéité est usé ou excessivement sali par des particules d'aliments, remplacez-le pour assurer l'étanchéité.

## ⚠ WARNING



NE PAS bloquer ou obstruer le flux d'air à travers les ouvertures de ventilation. L'évent du four est situé à l'arrière de l'appareil.

Les événements doivent être dégagés et ouverts pour fournir le flux d'air nécessaire au bon fonctionnement du four.

NE touchez PAS la zone de ventilation du four lorsque l'appareil est en marche et pendant plusieurs minutes après l'extinction de l'appareil. Certaines parties de la ventilation et les zones environnantes deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Laissez l'appareil suffisamment refroidir avant de toucher ou de nettoyer les zones de ventilation.

NE placez PAS de plastique ou d'autres objets sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four.

Ces objets pourraient fondre ou s'enflammer.

### **Pour réduire les risques de brûlures lors de l'utilisation de la table de cuisson, observez les points suivants:**

- Les enfants ou les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où l'appareil est en cours d'utilisation.
- Les enfants ne devraient 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 à proximité de la table de cuisson.
- Lorsque vous utilisez la table de cuisson: **NE TOUCHEZ PAS LES GRILLES DU BRULEUR OU LA ZONE TOUT AU TOUR.** Utilisez uniquement des maniques sèches; des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur.
- Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors de son utilisation.
- Les débordements provoquent de la fumée, et des débordements graisseux peuvent s'enflammer. Un renversement sur un brûleur peut étouffer tout ou partie de la flamme ou empêcher l'allumage par une étincelle. En cas de débordement, éteignez le brûleur et vérifiez son fonctionnement. Si le brûleur fonctionne normalement, rallumez-le.
- Pendant la cuisson, réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme ne chauffe que le fond de la casserole et ne dépasse pas le fond de la casserole.
- Veillez à ce que les courants d'air, comme ceux des ventilateurs ou des bouches d'air forcé, ne projettent pas de matières inflammables vers les flammes ou ne poussent pas les flammes de manière à ce qu'elles dépassent des bords du plateau.
- Positionnez toujours les poignées des ustensiles vers l'intérieur de manière à ce qu'elles ne s'étendent pas sur les zones de travail, les brûleurs ou les bords de la table de cuisson adjacents.
- Portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou les manches suspendues ne doivent jamais être portés pendant la cuisson.
- Ne laissez jamais des vêtements, des gants isolants ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec des brûleurs chauds ou des grilles brûlantes.
- Seuls certains types de batterie de cuisine en verre, en vitrocéramique résistante à la chaleur, en céramique, en terre cuite ou tout autre ustensile de cuisine émaillé conviennent à la cuisson sur les brûleurs.
- Ne nettoyez pas la table de cuisson tant qu'elle est encore chaude. Certains nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

## **Pour réduire les risques d'incendie dans la cavité du four:**

- Ne stockez pas de matériaux inflammables dans ou à proximité du four.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Éteignez le feu ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Il est fortement recommandé qu'un extincteur soit facilement disponible et visible à côté de tout appareil de cuisson.
- Ne pas cuire les aliments de manière excessive. Surveillez attentivement le four si du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible est placé à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser la cavité pour stocker quoi que ce soit. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsque vous ne les utilisez pas.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, laissez la porte du four fermée. Éteignez le four et débranchez le circuit au niveau du boîtier du disjoncteur.
- Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation.
- Assurez-vous que le ventilateur fonctionne lorsque le four est en marche. Si le ventilateur ne fonctionne pas, n'utilisez pas le four. Appelez un centre de service autorisé.
- Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou les manches suspendues ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.
- Attachez les cheveux longs pour qu'ils ne pendent pas.
- Ne touchez pas les surfaces intérieures du four.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs ou les surfaces internes du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures - parmi celles-ci (identification des surfaces - 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 garniture située en haut et sur les côtés de la porte du four peut devenir suffisamment chaude pour causer des brûlures.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. Ouvrez un peu la porte du four pour laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer des aliments.
- Ne pas chauffer ou réchauffer des récipients d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le conteneur et provoquer des blessures.
- Toujours placez les grilles du four dans l'emplacement désirée pendant que le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas le manique entrer en contact avec les brûleurs chauds.
- Utilisez uniquement des maniques sèches. Maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas le porte-pot toucher les brûleurs. N'utilisez pas de serviette ni d'autre chiffon épais.

## **⚠ WARNING**



**Pour que les brûleurs soient bien allumés et performants, maintenez les allumeurs propres et secs.**



**Dans le cas où un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrez une fenêtre ou une porte. Attendez au moins 5 minutes avant d'utiliser la table de cuisson.**



**Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.**



**N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir une partie quelconque de la table de cuisson.**



**Si la cuisinière est près d'une fenêtre, assurez-vous de passer au-dessus ou près des brûleurs; ils pourraient prendre feu.**



**Les éléments chauffants peuvent être chauds même lorsqu'ils sont sombres. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour provoquer des brûlures.**



**Ne pas laisser le papier aluminium ou la sonde thermique entrer en contact avec les éléments chauffants.**



## Securite pour l'auto-nettoyage du four

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

## AVERTISSEMENT



**L'élimination de résidus pendant l'auto-nettoyage provoque des dérivés qui sont sur cette liste de substances. Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites fonctionner ce four toujours conformément aux instructions dans ce manuel et ventilez bien la pièce pendant et immédiatement après l'auto-nettoyage du four.**

La loi de l'eau potable et des substances toxiques de la Californie oblige le Gouverneur de Californie à publier une liste des substances chimiques connues dans l'état de Californie comme causes de cancer, malformations congénitales ou sources d'autres risques pour la reproduction et oblige les sociétés à prévenir du danger lié à une exposition potentielle à ces substances.

DANGER: Ce produit contient une substance chimique qui figure sur la liste des substances dangereuses en Californie et est connue pour être la cause de cancer, de malformations congénitales ou source d'autres risques pour la reproduction. Cet appareil électroménager peut provoquer une faible exposition à certaines de ces substances, y compris le benzène, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le toluène et la suie.



**Ne pas utiliser la table de cuisson pendant le cycle d'auto-nettoyage du four.**

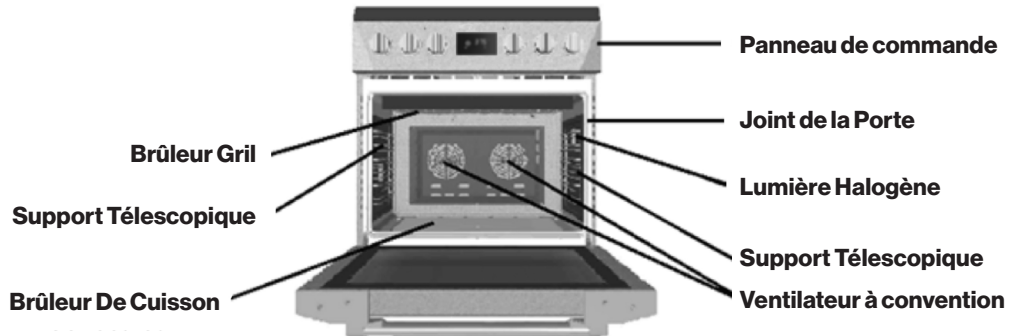
# Votre Produit

---

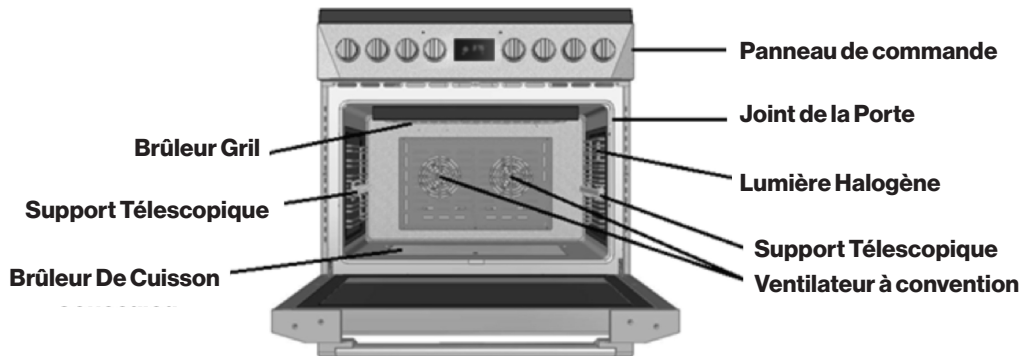
Votre cuisinière comprend les pièces principales suivantes:

- Table de cuisson: partie supérieure plate où la casserole supporte (les casseroles) et les brûleurs à gaz.
  - Panneau de commande: zone des dispositifs de commande de la cuisinière (c.-à-d. Boutons et voyants).
  - Porte du four.
- 

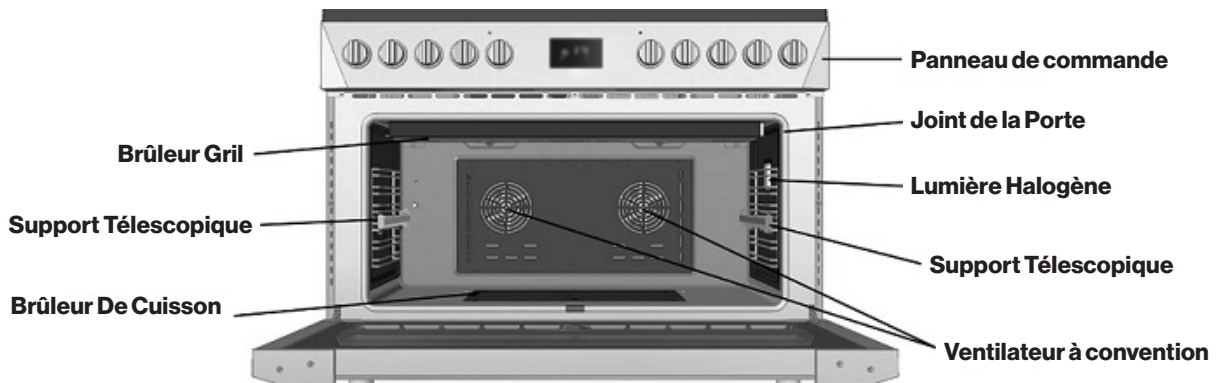
## Cuisinière 30"



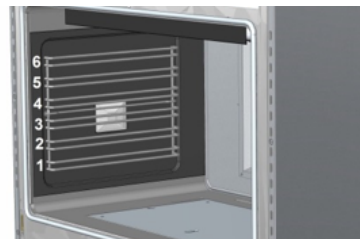
## Cuisinière 36"



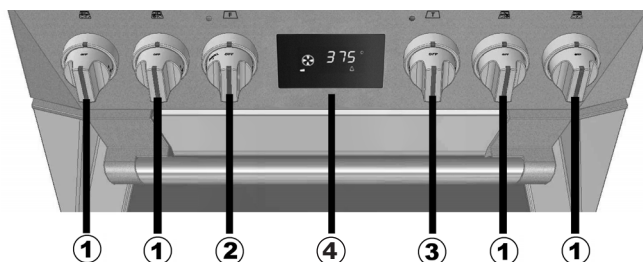
## Cuisinière 48"



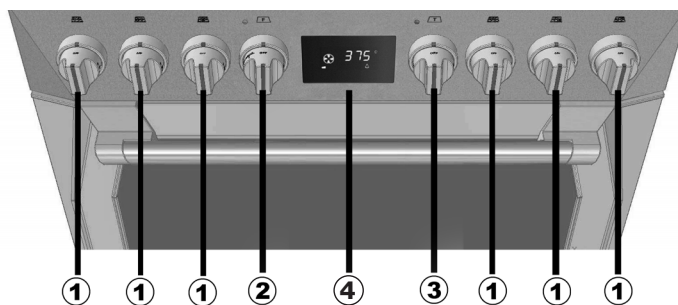
**30" + 36" + 48" sont équipés de 6 niveaux de grilles**



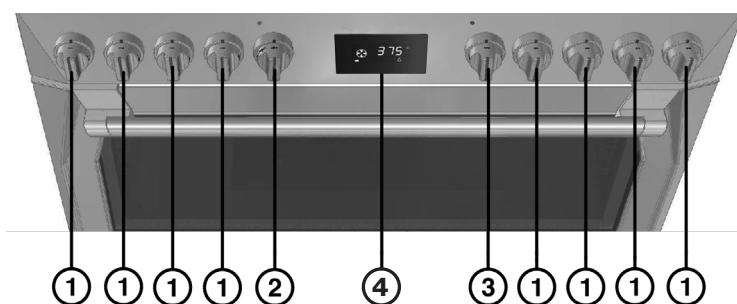
**Panneau de Commande Cuisinière 30"**



**Panneau de Commande Cuisinière 36"**

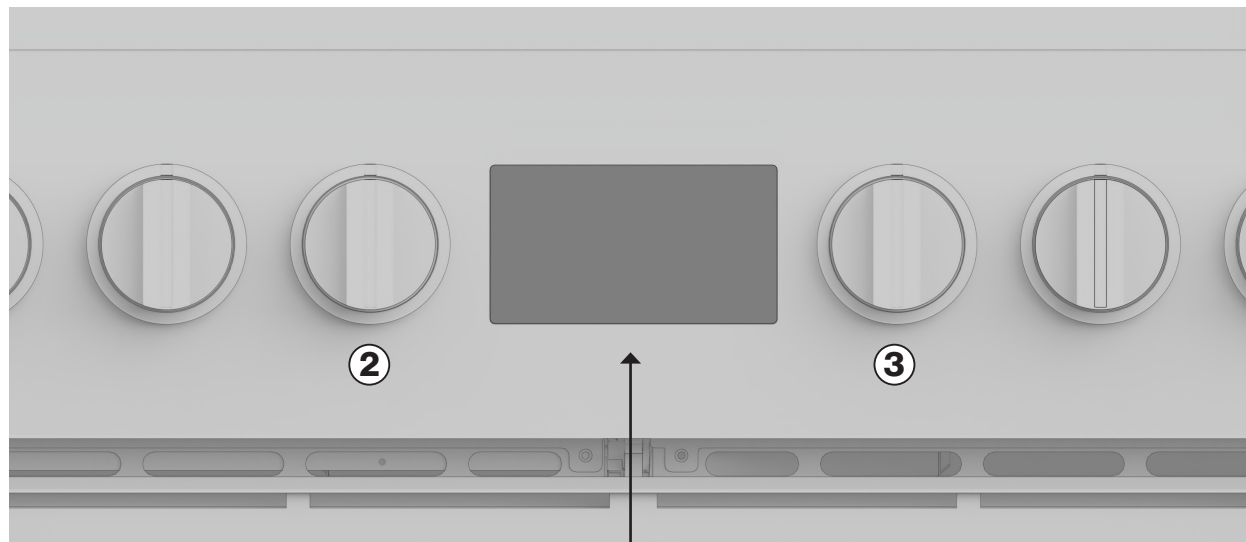


**Panneau de Commande Cuisinière 48"**



1) Utile pour allumer et régler les brûleurs de la table de cuisson.

2,3,4) L'interface d'utilisation a les caractéristiques suivantes: affichage, indicateurs lumineux de préchauffage, touches de commande, mode de cuisson et sélecteurs de température.

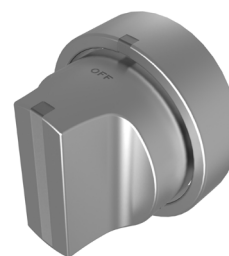


**AFFICHAGE**

**② SÉLECTEUR DE MODE**



**③ SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE ET FONCTIONS**

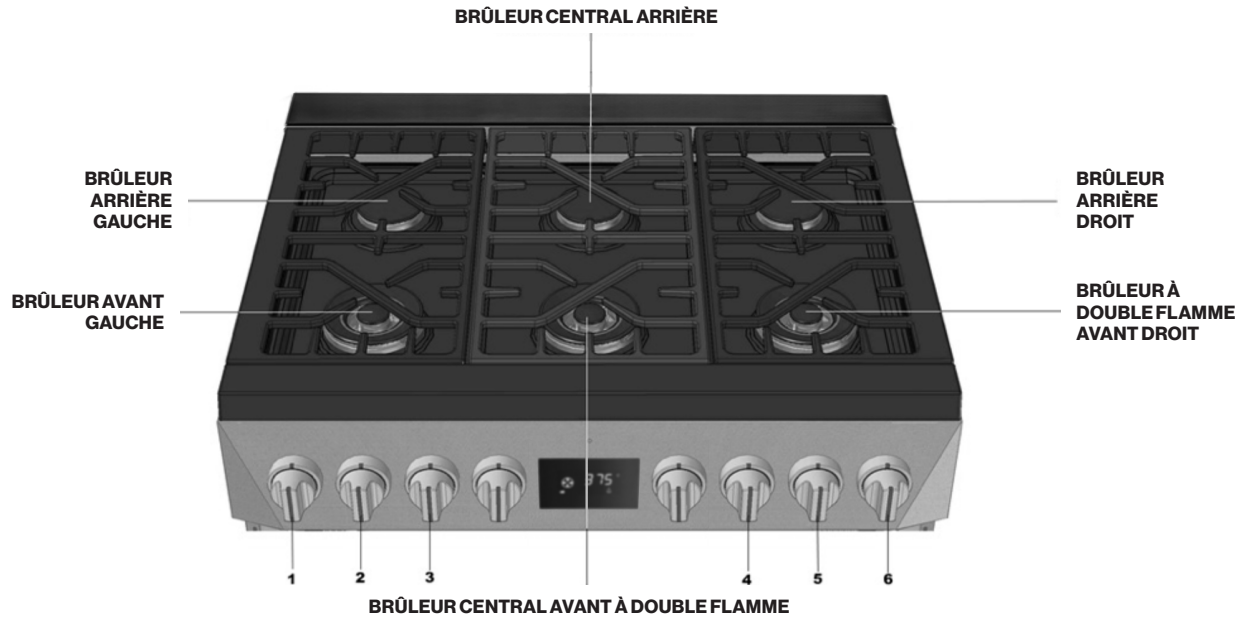


## Caractéristiques de la Table de Cuisson 30"



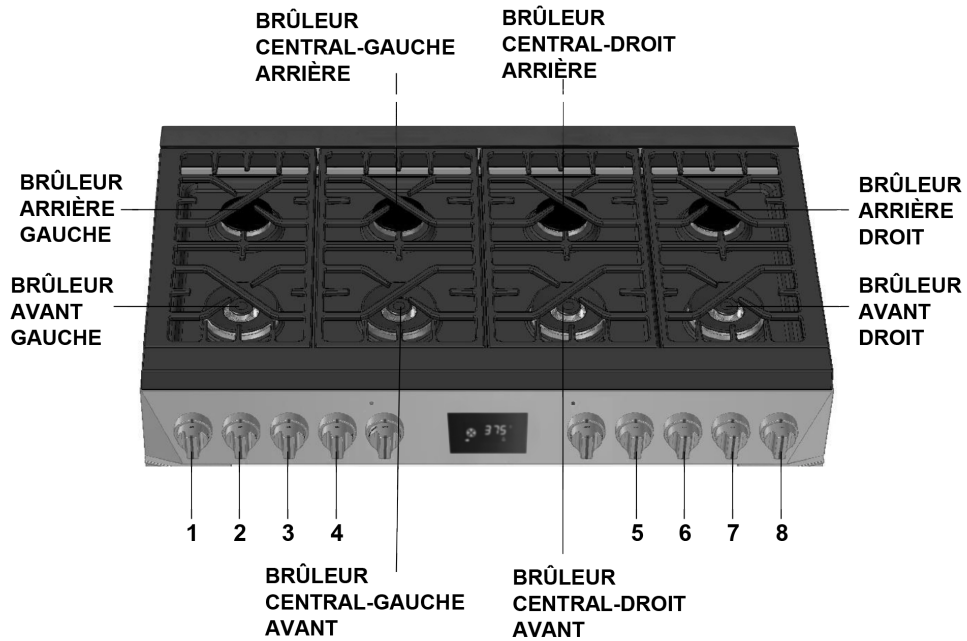
POMMEAU	BRÛLEUR TABLE DE CUISSON Modèle 30"	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HR NG (Naturel) Gaz, 5" W.C.P	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HR BTU/HR LP (Propane) Gaz, 10" W.C.P.
1	Brûleur arrière gauche	12,000 btu/h	12,000 btu/h
2	Brûleur à double flamme avant gauche	15,000 btu/h	15,000 btu/h
3	Brûleur à double flamme avant droit	20,000 btu/h	20,000 btu/h
4	Brûleur arrière droit	12,000 btu/h	12,000 btu/h

## Caractéristiques de la Table de Cuisson 36"



POMMEAU	BRÛLEUR TABLE DE CUISSON Modèle 36"	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HR NG (Naturel) Gaz, 5" W.C.P	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HR BTU/HR LP (Propane) Gaz, 10" W.C.P.
1	Brûleur Arrière Gauche	12,000 btu/h	12,000 btu/h
2	Brûleur à Double Flamme Avant Gauche	20,000 btu/h	20,000 btu/h
3	Brûleur à Double Flamme Avant Droit	20,000 btu/h	20,000 btu/h
4	Brûleur Central Arrière	12,000 btu/h	12,000 btu/h
5	Brûleur à Double Flamme Central Avant	15,000 btu/h	15,000 btu/h
6	Brûleur Arrière Droit	12,000 btu/h	12,000 btu/h

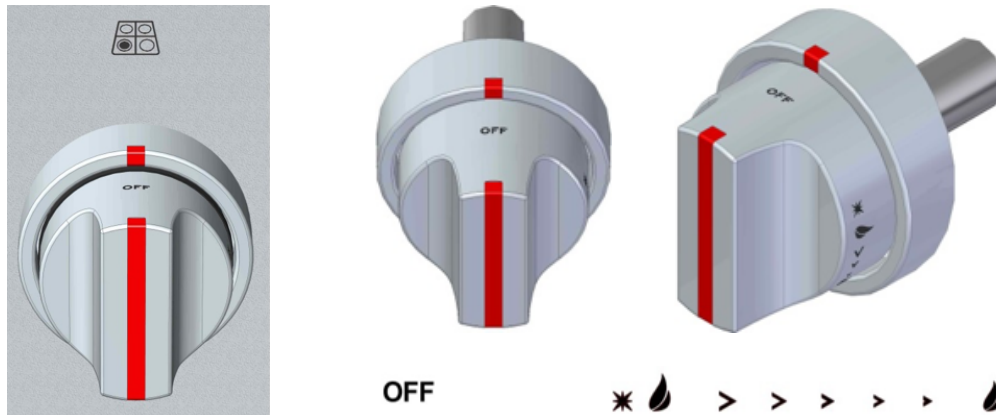
## Caractéristiques de la Table de Cuisson 48"



POMMEAU	BRÛLEUR TABLE DE CUISSON Modèle 36"	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HR NG (Naturel) Gaz, 5" W.C.P	RÉGLAGES SORTIE BRÛLEUR: BTU/HR BTU/HR LP (Propane) Gaz, 10" W.C.P.
1	Brûleur Arrière Gauche	10,000 btu/h	10,000 btu/h
2	Brûleur à Double Flamme Avant Gauche	17,000 btu/h	17,000 btu/h
3	Brûleur à Double Flamme Avant Droit	17,000 btu/h	17,000 btu/h
4	Brûleur Central - Gauche Arrière	10,000 btu/h	10,000 btu/h
5	Brûleur à Double Flamme Central - Avant Droit	17,000 btu/h	17,000 btu/h
6	Brûleur Central - Arrière Droit	10,000 btu/h	10,000 btu/h
7	Brûleur à Double Flamme Avant Droit	17,000 btu/h	17,000 btu/h
8	Brûleur Arrière Droit	10,000 btu/h	10,000 btu/h

# Utilisation

## Table de Cuisson



## Allumage du Brûleur Gaz

Appuyez et tournez le bouton correspondant dans le sens antihoraire jusqu'à la position MAX.

Lorsqu'il est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes, puis relâchez-le et réglez l'intensité de la flamme en veillant à le positionner dans la zone comprise entre maximum et minimum (inclus) et jamais entre maximum et zéro pour éviter de l'éteindre de façon inattendue.

Le brûleur peut s'éteindre lorsque vous relâchez le bouton: cela signifie que le thermocouple n'est pas assez chaud. S'il ne s'allume pas dans les 15 secondes, attendez 1 minute avant de réessayer.

## Brûleur à double flamme

Le brûleur à double flamme possède deux anneaux de flamme distincts pour une régulation complète de la chaleur de la puissance élevée au mijotage.

### Pour configurer:

- 1) Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre dans la plage principale supérieure et inférieure. Lorsque le brûleur est allumé, l'anneau de la flamme Simmer s'allume et reste allumé.
- 2) Réglez la température souhaitée dans la plage de cuisson lente et maximale;
- 3) Continuez à tourner le bouton dans le sens anti-horaire pour allumer les deux anneaux de flamme et réglez le brûleur sur sa plage de puissance élevée.



**Ne faites pas fonctionner un brûleur avec une batterie de cuisine vide ou sans batterie de cuisine sur la grille.**



**Ne touchez pas le brûleur lorsque les allumeurs cliquent.**



**Ne laissez pas la flamme du brûleur s'étendre au-delà du bord de la casserole.**



**Éteignez toutes les commandes lorsque vous ne cuisinez pas.**



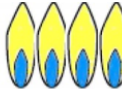
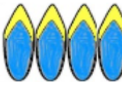

## IMPORTANT:

Ne laissez jamais de batterie de cuisine vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chaud.

La batterie de cuisine idéale doit avoir un fond plat, des côtés droits, un couvercle bien ajusté et le matériau doit avoir une épaisseur moyenne à forte. Les finis rugueux peuvent rayer la table de cuisson.

L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme noyau ou base dans les ustensiles de cuisson. Cependant, lorsqu'il est utilisé comme base, il peut laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles. Les ustensiles de cuisine jouent un rôle dans la rapidité et l'égalité du transfert de chaleur, ce qui affecte les résultats de cuisson. Une finition antiadhésive a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, une batterie de cuisine en aluminium avec une finition antiadhésive prendra les propriétés de l'aluminium. Utilisez le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de la batterie de cuisines.

## FLAME DESCRIPTION:

<b>Flammes Jaunes</b> Un ajustement supplémentaire est nécessaire	
<b>Bouts jaunes sur les cônes externes</b> Normal pour Gaz PL	
<b>Flammes bleues douces</b> Normal pour Gaz Naturel	

Si la flamme est complètement ou presque jaune, vérifiez que le régulateur est réglé pour le combustible correct. Après le réglage, re-essayer

Quelques stries orange sont normales lors de la première mise en service.

Laisser l'appareil fonctionner pendant 4-5 minutes et procéder à une nouvelle évaluation avant de procéder au réglage.

## Recommandations pour la Batterie de Cuisine

 **AVERTISSEMENT: Pour éviter tout risque de blessure grave ou de dommage à l'appareil ou à la batterie de cuisine, veuillez respecter les consignes suivantes:**

Les ustensiles de cuisson tels que les grandes casseroles, poêles, plaques à biscuits, etc. ne doivent jamais être utilisés sur la table de cuisson.

L'emplacement des marmites de grande taille doit être décalé lorsqu'il est utilisé sur la table de cuisson.

Sélectionnez le diamètre de la base pour correspondre au diamètre de la flamme. Le diamètre de la flamme doit être identique à celui de la base de la casserole ou légèrement plus petit. Les casseroles trop grandes ou trop petites sacrifient les performances de cuisson. Une taille de base de 5½" (140mm) est généralement la plus petite recommandée.



Évitez d'utiliser un réglage de flamme élevé avec un plat plus grand que la grille ou avec un grand réchaud, tel qu'une plaque chauffante, pendant des périodes prolongées. Cela peut entraîner une mauvaise combustion générant des sous-produits nocifs.

L'équilibre est important pour la stabilité et la cuisson. La poignée ne doit pas être plus lourde que le pan et l'inclinaison inégale. Une casserole doit s'asseoir à plat sur la grille sans basculer ni vaciller.



Les aliments emballés dans du papier aluminium ne doivent pas être placés directement sur la grille du brûleur. Le papier d'aluminium peut fondre pendant la cuisson. Ne laissez pas de plastique, de papier ou de chiffon entrer en contact avec une grille de brûleur chaude. Ils peuvent fondre ou prendre feu.

Ne laissez jamais une casserole bouillir à sec. Cela pourrait endommager votre poêle et la surface de cuisson.

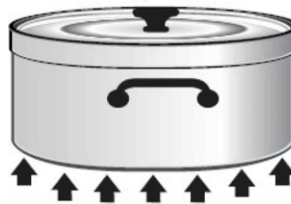
Des casseroles de qualité professionnelle avec poignées en métal sont recommandées, car les poignées en plastique peuvent fondre ou se boursoufler si la flamme se prolonge sur le côté de la casserole. Des casseroles de qualité professionnelle se trouvent dans les magasins de fournitures pour restaurants et dans les magasins spécialisés. Tous les récipients de cuisson doivent présenter les caractéristiques suivantes: bonne conductivité thermique, bon équilibre, diamètre de base de la taille correcte, base épaisse et plate et couvercle approprié.

Pour de meilleurs résultats de cuisson, la flamme doit être contenue sous le fond de la casserole.

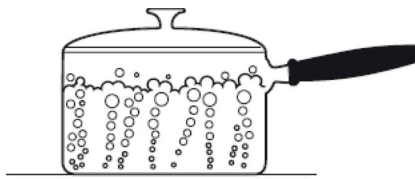
L'aluminium et le cuivre sont des matériaux de casserole qui conduisent la chaleur rapidement et uniformément. Ces métaux sont parfois attachés à la base ou au noyau entre l'acier inoxydable.

Une base lourde et plate est plus susceptible de rester plate lorsqu'elle est chauffée. Les bases des casseroles qui sont gondolées, bosselées, striées ou trop légères chaufferont de manière inégale. Réchauffer et refroidir les casseroles progressivement pour éviter les changements brusques de température qui risquent de fausser les ustensiles de cuisson.

NE PAS ajouter d'eau froide dans une poêle chaude.



Un couvercle bien ajusté raccourcira le temps de cuisson et permettra d'utiliser un réglage de chaleur plus faible.



## Batterie de Cuisine pour Spécialités

### Woks

Les woks à fond plat ou rond avec l'anneau pour accessoires peuvent être utilisés sur tous les modèles. Les woks à fond rond doivent être utilisés avec un anneau de support. La casserole Wok et la bague de support de wok en fonte revêtue de porcelaine doivent être achetés séparément.

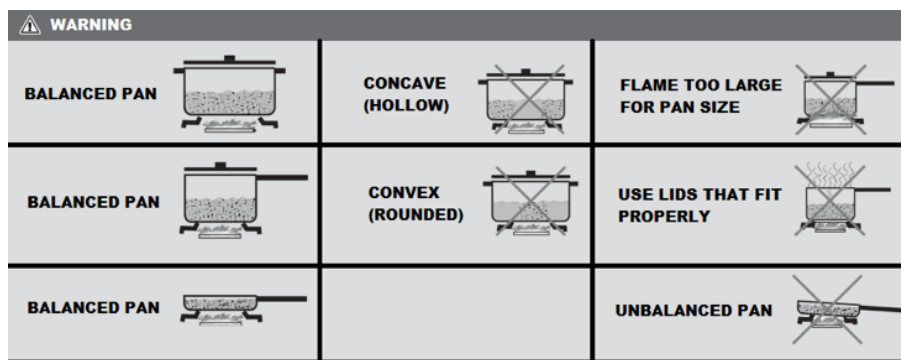


### Conseils de Mise en Conserve

- Utilisez une couverture pour porter le contenu à ébullition.
- Une fois que le contenu a atteint une ébullition élevée, utilisez la flamme la plus basse possible pour maintenir l'ébullition ou la pression.

### Faire correspondre le diamètre de la poêle à la taille de la flamme

La flamme doit avoir la même taille que le fond de la casserole ou être plus petite. N'utilisez pas de petites casseroles avec des réglages de flamme élevés car les flammes peuvent lécher les côtés de la casserole. Les casseroles surdimensionnées qui s'étendent sur deux brûleurs sont placées d'avant en arrière et non d'un côté à l'autre. Utilisez des casseroles équilibrées. Les casseroles doivent être à niveau sur la grille de la table de cuisson sans basculer. Centrer la casserole sur le brûleur. Utilisez un couvercle qui s'adapte correctement; un couvercle bien ajusté permet de raccourcir le temps de cuisson. Les casseroles à fond plat et épais fournissent chaleur et stabilité.



## Four

### Information générale sur le four

## ATTENTION

#### Avant d'utiliser le four

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

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

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

#### Cuisson à haute altitude

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

#### Panne de courant

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

#### Panne de courant

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

### Bruits de grincement

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

### Symboles ou chiffres clignotants

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

### Bips

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


### Ventilateur de convection

Le ventilateur de convection fonctionne dans n'importe quel mode de convection et lors de la déshydratation.

### Ventilateur de refroidissement

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

### Utilisation de l'éclairage du four

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

### Fahrenheit et Celsius

La température est pré réglée en Fahrenheit, toutefois elle peut être changée en Celsius.

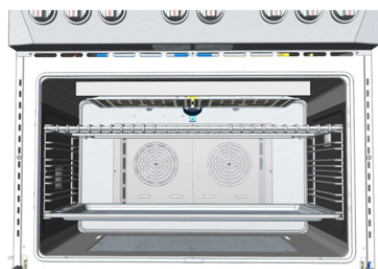
## AVERTISSEMENT



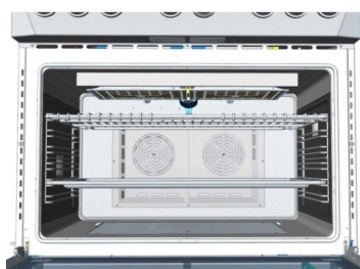
**Garder la zone de l'appareil propre et exempte de matériaux combustibles, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.**



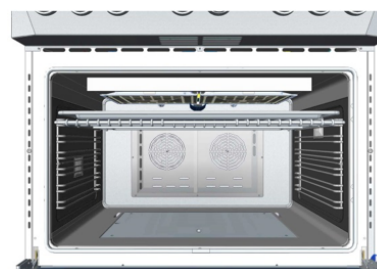
**IMPORTANT: Faites plus attention lors de la cuisson avec un pourcentage élevé d'huile, de graisse, etc. Si vous insérez la grille du four au niveau 6, la plaque du four doit être placée au premier niveau. Voir les figures ci-dessous:**



✓ **Correct!**



✗ **Position Erronée:  
niveaux 2-3-4-5**



✗ **Erronée: Plaque du four sur le four**

## Contrôle électronique

### Description du panneau de commande

Le panneau de commande du four se compose d'un affichage et de deux boutons:

- Affichage temps et température.
- Bouton temps et température (Push & Shuttle).
- Bouton Mode (fonctions du four).

Le bouton Push & Shuttle sert principalement à la mise au point de l'horloge et de la température et à la programmation des fonctions de temps automatiques. Sélectionner le paramètre souhaité en appuyant sur le bouton.

PANNEAU DE COMMANDE		
1	fonctions d'affichage de la température et de la durée de cuisson	
2	3 Led barre de préchauffage	
3	Élément chauffant	
4	Durée de programmation sur 12 heures AM / PM ou Durée de programmation sur 24 heures	Apparaît quand l'heure du jour programmée s'affiche, par exemple à midi si 12h00 est programmé.
5	Marmite	Apparaît si une fonction de cuisson est programmée.
6	Durée de la fonction de cuisson	
7	Fonction de cuisson retardée	
8	Fonction rappel minuterie	Apparaît lorsque la minuterie est active.
9	Verrouillage de la porte	Led fixe lorsque la porte est verrouillée et clignotante si le cycle de verrouillage est en cours
10	Cycle pyrolytique	Apparaît si un cycle pyrolytique est programmé.
11	Fonction sonde viande	Apparaît si une cuisson avec la sonde de viande est en cours
12	Sonde de viande	Apparaît lorsque la sonde de viande est insérée.

## Programmation des fonctions de temps


À chaque allumage, le contrôle affiche l'heure actuelle en clignotant, programmée à 12h00 am comme valeur initiale, et l'avertisseur retentira 3 fois.. L'heure s'incrémente à chaque minute. La seule action possible est la « Régulation de l'horloge» ; toutes les autres opérations du four sont interdites.

D'une façon générale, tourner le sélecteur Température/Temps à gauche ou à droite pour éditer les valeurs et les modifier par étapes; maintenir le bouton à gauche ou à droite pour accélérer les opérations de décrémentation/incrémentation.


### Réglage de l'heure


L'heure de la journée apparaît dans les heures 12h00 AM / PM par défaut. Les heures et les minutes sont programmées séparément. Afin de définir l'heure de la journée, le sélecteur de mode doit être en position OFF, le bouton - / + agit à l'heure de la journée par défaut.


- Tourner le sélecteur à gauche/à droite, les heures clignotent.
- Tourner le sélecteur à droite/gauche pour modifier la valeur clignotante des heures.
- Appuyer sur le sélecteur Température & Temps pour se déplacer des heures aux minutes et vice versa.
- Pour modifier la valeur clignotante des minutes, tourner à gauche ou à droite.
- Après quelques secondes, la valeur de l'heure commence à clignoter:attendre jusqu'à ce que la nouvelle heure s'affiche de façon fixe.

Appuyer sur le bouton pour commuter entre l'affichage de l'heure et le compte-minute et vérifier les valeurs configurées. L'horloge est sélectionnée par défaut; quand c'est le compte-minutes qui est sélectionné, le symbole  s'affiche.

### Réglage du compte-minutes

Le symbole  doit être affiché; tourner alors le bouton vers la droite ou la gauche afin de définir la valeur du temporisateur. La valeur standard est de 30 minutes ; il est possible de la modifier sur une plage comprise entre 0 et 240 minutes.

Cette minuterie est sans influence sur les activités du four et peut même être réglée quand le four est éteint. L'heure s'affiche en priorité dans tous les cas, seule la présence du symbole  montre que le compte-minutes est actif.

Quand le temps programmé s'achève, le symbole  clignote et l'avertisseur sonore émet une séquence d'avertissement pour attirer l'attention de l'utilisateur. Presser le bouton pour l'arrêter. L'avertisseur sonore, quant à lui, s'arrête tout seul après un délai temporisé.

### 3 Définition de l'avertisseur de tonalité

Avec le sélecteur de cuisson en position OFF, appuyez sur le bouton + / - jusqu'à ce que la « tonalité... » s'affiche, tournez ce même bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour définir la tonalité souhaitée de 1 à 3 et appuyez pour confirmer.

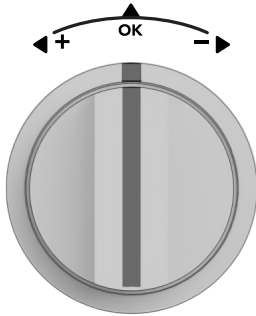
### Température et format de l'affichage de l'heure

L'unité de température en F et 12h00 AM / PM sont programmées.

Lorsque le sélecteur de mode four est en position off, poussez le sélecteur défilement-poussoir (TEMP et DURÉE) afin de sélectionner un autre format disponible.

Faites pivoter le bouton pour sélectionner une taille différente souhaitée, et appuyez à nouveau sur le bouton pour confirmer.

**BOUTON DE SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE:**

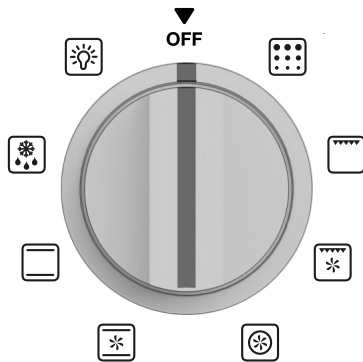


MOINS - = diminuer

PLUS + = augmenter

POUSSOIR **OK** = fonctions de défilement

**BOUTON DE SÉLECTEUR DE FONCTION DE CUISSON COMME DANS L'EXEMPLE:**



	MODE	ICÔNE D'AFFICHAGE	SONDE VIANDE	MIN	PAR DÉFAUT	MAX
	LUMIÈRE		-	-	-	-
	DÉCONGELER		-	-	-	-
	CUISSON AU FOUR		•	120°F (50°C)	410°F (210°C)	480°F (250°C)
	CONV.- RÔTIR		•	120°F (50°C)	375°F (190°C)	480°F (250°C)
	CONV.- CUISSON AU FOUR		•	120°F (50°C)	375°F (190°C)	480°F (250°C)
	CONV.- GRILLER		•	120°F (50°C)	445°F (230°C)	480°F (250°C)
	GRILLER		•	120°F (50°C)	445°F (230°C)	480°F (250°C)
	AUTO NETTOYAGE		-	-	-	-

## Cuisson avec un four à convection



**AVERTISSEMENT : Ne pas griller avec la porte ouverte**



**AVERTISSEMENT : Ouvrir puis fermer immédiatement la porte lorsque l'on accède aux aliments à l'intérieur pendant la cuisson au grill.**

Dans un four classique, la chaleur est envoyée par cycle pour maintenir une température moyenne dans la cavité du four.

Comme la température augmente et descend graduellement, des petits courants d'air sont produits dans le four. Cette convection naturelle n'est pas forcément efficace parce que les courants sont irréguliers et doux.

Dans le système à convection, la chaleur est "transportée" par un ventilateur qui distribue une circulation continue d'air chaud.

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

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

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

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

### Avantages de la cuisson par convection

- Possibilité de cuire, de faire brunir et de faire croustiller les aliments.
- Pendant le rôtissage, les jus et les saveurs restent à l'intérieur alors que l'extérieur devient croquant.
- Les pains à levure sont plus légers, ils ont une texture plus ferme, ils sont plus dorés et plus croustillants
- Les aliments levés à la levure comme les choux à la crème, les soufflés et les meringues sont plus gonflés et sont plus légers.
- Cuisiner sur plusieurs niveaux en même temps est possible avec les mêmes résultats.
- Plusieurs grilles de cuisson forment un gain de temps.
- Préparation d'un repas entier en une seule fois sans transfert de saveur.
- Déshydratation des herbes, des fruits et des légumes.
- Aucun plat de cuisson spécial requis.
- Economie de temps et d'énergie.
- Les grillades par convection permettent des grillades extraordinaires avec des tranches plus épaisses.




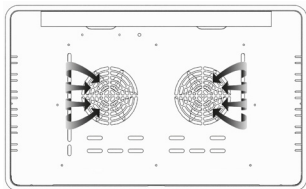

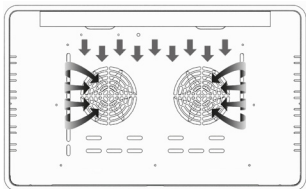

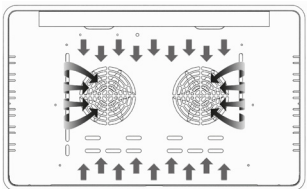

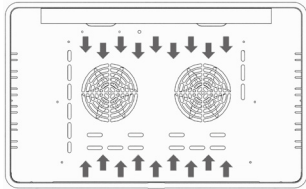

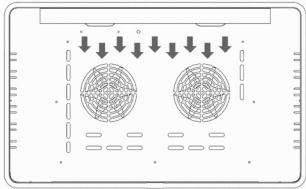

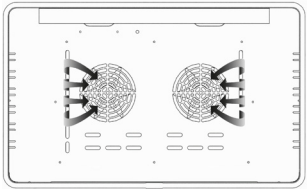
## Modes du four

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

Le temps maximum de réglage pour le réchauffage peut atteindre 11 heures 59 minutes.










L'affichage de la mention "End" indique que le réchauffage est terminé:

- À l'aide des touches + [INC] ou - [DEC], réglez le temps de réchauffage supplémentaire.
- Pour changer de fonction, servez-vous du sélecteur de mode de cuisson.

STYLES DE CAVITÉS		
 	 	 
<p><b>Cuisson à convection (MULTI/CONV/BAKE)</b></p>	<p><b>Gril à convection (CONV BROIL)</b></p>	<p><b>Rôtissage à convection (CONV ROAST)</b></p>
<p>Réglage de température: de 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position pré-réglée 190 °C (375 °F))</p> <p>La cuisson au four à convection cuit avec la chaleur d'un élément circulaire derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à travers le four par un ventilateur à convection.</p>	<p>Réglage de température: de 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position pré-réglée 230 °C (445 °F))</p> <p>Le gril à convection combine la chaleur intense de l'élément supérieur avec une chaleur qui circule grâce au ventilateur.</p>	<p>Réglage de température: de 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position pré-réglée 190 °C (375 °F))</p> <p>Le rôtissage à convection utilise l'élément supérieur, du milieu et le ventilateur à convection.</p>
 	 	 
<p><b>Cuisson au four (BAKE)</b></p>	<p><b>Gril (BROIL)</b></p>	<p><b>Décongélation (CONV)</b></p>
<p>Réglage de température: de 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position pré-réglée 210 °C (410 °F))</p> <p>Permet de cuire au four avec de l'air chaud. Les éléments supérieur et inférieur travaillent en cycle pour maintenir la température du four.</p>	<p>Réglage de température: de 50 °C (120 °F) à 290 °C (550 °F) (position pré-réglée 230 °C (445 °F))</p> <p>Le gril utilise la chaleur intense émise depuis l'élément supérieur.</p>	<p>La décongélation n'utilise aucun élément chauffant, mais uniquement le ventilateur de convection pour décongeler les aliments.</p>

## Fonction de cuisson

Tout type de four offre des possibilités variées de cuisson, pouvant être choisie en amenant le bouton sur le symbole s'y rapportant.

ICÔNE	MODE DESCRIPTION	UTILISÉ POUR...
 <b>OFF</b>	Tous les modes de cuisson sont éteints (OFF) et les éléments de chauffages du four sont éteints OFF.	-
	Seulement l'éclairage est en fonction.	-
	Dans ce mode, uniquement le ventilateur à convection du four interne est en marche (ON), le four ne chauffe pas.	Ce mode sert à décongeler les aliments surgelés.
	Sur le mode Cuisson (Bake) les éléments de chauffage du four supérieur (haut) et inférieur (bas) sont utilisés pour chauffer l'air du four. Cependant, le ventilateur n'est pas utilisé pour faire circuler l'air.	C'est le mode traditionnel de cuisson sur une grille. Par conséquent, uniquement une grille peut être utilisée lorsque vous sélectionnez le mode Cuisson (Bake). Idéal pour les amusegueule, biscuits et les petits gâteaux.
	Le mode de Cuisson par convection (Convection Roast) utilise le chauffage du four supérieur (haut), le chauffage du four inférieur (bas) et le ventilateur de convection à l'intérieur du four.	Idéal pour rôtir un poulet ou une dinde entière ou une pizza. Il peut aussi être utilisé pour cuisiner des amusegueule, des biscuits, et des petits gâteaux sur un niveau ou plusieurs.
	Le mode cuisson par convection (Convection Bake) utilise le troisième élément de chauffage ou le circulaire derrière la cloison de la paroi arrière du four. La chaleur circule dans le four grâce au ventilateur à convection.	Il est possible de cuire les mêmes aliments qu'avec la cuisson par convection, cuire plusieurs plats à un ou plusieurs niveaux. Donc plusieurs plats peuvent être cuits en même temps (maximum trois niveaux) et on peut préparer un repas entier (petites portions). Le mélange des saveurs est évité et un important gain d'énergie est obtenu.
	Le mode grill par convection (Convection Grill) combine la chaleur intense du chauffage supérieur (haut) avec la chaleur qui circule grâce au ventilateur à convection.	Idéal pour les steaks, les hamburgers, les demipoulets ou des blancs de poulet.
	Le mode Grill utilise une chaleur intense émise par le chauffage supérieur (haut).	Idéal pour préparer des rôtis, des gratins, desgrillades.
	La durée standard est de 1.30 h et peut être modifiée.	PYRO ou mode auto-nettoyage (self-clea-ning). Ici, le four est automatiquement nettoyé en brûlant les résidus de nourriture à température élevée (environ 460°C) de 1 h à 3 h. Pendant l'autonettoyage, les fumées produites sont filtrées et rejetées ensuite dans l'air.

## Conseils Rapides

### CUISSON À CONVECTION

#### À propos de la cuisson à convection

Les modes de cuisson normaux (cuire, griller, etc.) utilisent de la chaleur irradiée d'un ou de plusieurs éléments pour cuire la nourriture. Les modes de cuisson à convection utilisent la chaleur des éléments et des ventilateurs situés dans la paroi arrière du four pour faire circuler continuellement l'air chauffé dans le four.

### AVANTAGES DE LA CUISSON À CONVECTION

- Cuisson, brunissage et croustillance uniformes.
- Les jus et les saveurs sont scellés à l'intérieur de l'aliment.
- Les aliments cuits à l'air chaud tels que les choux à la crème, les soufflés, les meringues et les pains montent davantage et sont plus légers.
- Cuisson sur plusieurs grilles.
- Ne nécessite aucun ustensile de cuisson spécial.
- Économise du temps et de l'énergie.

**N'utilisez PAS la cuisson à convection pour les viandes. Utilisez plutôt le rôtissage à convection.**

MODE	UTILISEZ CE MODE POUR	POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS	CONSEIL DE CUISSON RAPIDE
Cuisson à convection	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De grandes quantités d nourriture répartie sur plusieurs grilles.</li> <li>• Les pâtisseries, le pain, les collations, les aliments et les amuse-gueules.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez des casseroles non couvertes et peu profondes.</li> <li>• Centrez les plaques de cuisson sur la grille.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduisez la température suggérée dans la recette de 15 °C (25 °F)</li> <li>• Vérifiez la cuisson des aliments plus tôt:</li> </ul> <p><b>Si la recette demande que l'on vérifie la cuisson de l'aliment</b>            1 à 15 min vérifiez 3 min plus tôt            16 à 30 min vérifiez 5 min plus tôt            31 min à 1h vérifiez 10 min plus tôt</p>
Gril à convection	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les coupes de viande tendre et plus épaisse, la volaille et le poisson.</li> <li>• N'utilisez PAS ce mode de cuisson pour le brunissage des pains ou des plats en casserole.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les viandes doivent avoir au moins 1 po d'épaisseur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour la cuisson au gril, aucune conversion n'est nécessaire</li> <li>• Reportez-vous au tableau aide-mémoire du gril à convection dans ce manuel pour connaître les temps de cuisson.</li> </ul>
Rôtissage à convection	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De grandes coupes tendres de viandes et de la volaille telles qu'un rôti ou un poulet entier.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne couvrez PAS la viande et n'utilisez pas de sacs de cuisson.</li> <li>• Reportez-vous au tableau aide-mémoire du rôtissage à convection dans ce manuel pour connaître les temps de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne changez PAS la température suggérée dans la recette.</li> </ul>

## Réglage manuel du fonctionnement du four

Tourner le bouton de mode sur la position souhaitée ; l'horloge affiche On pendant quelques secondes. Le four peut fonctionner jusqu'à 12 heures maximum. Selon le modèle de four, les fonctions disponibles peuvent être différentes en nombre et en type.

En affichage horloge, une fonction est active, le symbole  apparaît (elle n'apparaît pas en position d'éclairage et de décongélation).

Tourner le sélecteur Température & Temps et régler la température du four souhaitée. Le système prévoit une température pré-réglée (PRESET) pour chaque mode de cuisson ou une pleine gamme entre MIN. et MAX. à régler manuellement. Vérifier la valeur affichée après avoir sélectionné la température.

La température apparaît sur l'affichage de l'horloge après la pression du sélecteur Temps & Température ou bien juste après la sélection d'une nouvelle fonction.

Dès que le four commence, la led de préchauffage (indiquée par les barres) sur le bas de l'écran de l'horloge commence à clignoter et devient fixe lorsque le préchauffage se termine avec 5 bips.

Tourner le sélecteur de mode sur la position ZÉRO (OFF) pour arrêter toute activité ; la mention OFFs'affiche 5 secondes..

## Réglage du fonctionnement automatique du four


Après avoir sélectionné une fonction comme il a été indiqué ci-dessus, il est possible de programmer des activités de cuisson temporisées. Le programme temps reste actif même si l'on change de fonction (exception, la pyrolyse). Les possibilités disponibles sont les suivantes :

1. Cuisson temporisée avec réglage du temps de cuisson (durée)
2. Cuisson temporisée avec réglage de la fin du temps de cuisson (heure d'arrêt)
3. Cuisson retardée avec réglage de la durée et de l'heure d'arrêt.

Appuyer sur le bouton pour commuter entre la modalité durée de cuisson (temps de cuisson) et la modalité fin du temps de cuisson (heure d'arrêt). Les mots « dur » ou « End » s'affichent respectivement.


Tourner le bouton à gauche ou à droite pour éditer la valeur de la durée ou l'heure d'arrêt quand la mention correspondante est affichée.


1. Quand la mention dur est affichée, le système affiche comme durée de cuisson standard la valeur 30'. Tourner le bouton à gauche ou à droite pour régler la durée de cuisson effectivement souhaitée sur une plage comprise entre 0 et 240 minutes. L'affichage clignote Début et sa valeur et sa valeur en alternance pendant quelques secondes, puis apparaîtra l'heure de la journée, le symbole de la marmite clignote pour indiquer qu'une cuisson automatique est en cours. La fin de la durée de cuisson est mise à jour automatiquement.
2. Quand le mot End s'affiche, le système affiche l'heure actuelle comme heure d'arrêt initiale. Pour régler l'heure de fin de cuisson effectivement souhaitée sur une plage de 4 heures :
  - Tourner le bouton à gauche/à droite, les heures clignotent.
  - Tourner le bouton à droite/gauche pour modifier la valeur clignotante des heures.
  - Appuyer sur le bouton pour se déplacer des heures aux minutes ou attendre quelques secondes jusqu'à ce que les minutes clignotent.
  - Pour modifier la valeur clignotante des minutes, tourner le bouton à gauche ou à droite.
  - Attendre jusqu'à ce que la nouvelle valeur de fin de temps de cuisson s'arrête de clignoter.

L'affichage clignotera Fin et sa valeur alternativement pendant quelques secondes, puis apparaîtra l'heure de la journée, le symbole  de la marmite clignote pour indiquer qu'une cuisson chronométrée est active. La durée de cuisson est mise à jour automatiquement.

3. Répéter les mêmes opérations qu'au point 1 puis appuyer sur le bouton jusqu'à ce que la mention End s'affiche. Le système affiche comme heure d'arrêt initiale la valeur «heure actuelle + durée de cuisson». Il n'est pas possible de réduire la fin du temps de cuisson en dessous de cette valeur, afin de programmer la fin réellement souhaitée de la durée de cuisson dans une plage de 24 heures :

- Tourner le bouton à gauche/à droite, les heures clignotent.
- Tourner le bouton à droite/gauche pour modifier la valeur clignotante des heures.
- Appuyer sur le bouton pour se déplacer des heures aux minutes ou attendre quelques secondes jusqu'à ce que les minutes clignotent.
- Tourner le bouton à droite/gauche pour modifier la valeur clignotante des minutes.
- Attendre jusqu'à ce que la nouvelle valeur de fin de temps de cuisson s'arrête de clignoter.

L'affichage clignotera Fin et sa valeur alternativement pendant quelques secondes, puis apparaîtra l'heure de la journée et les icônes de cuisson clignoteront pour indiquer qu'une cuisson retardée a été programmée. Dès que le temps de retard s'achève, le four se met en marche et travaille pendant le temps de cuisson programmé. Le symbole  de la marmite clignotera.

À la fin d'une quelconque activité temporisée, le dispositif de commande éteint le four, l'avertisseur sonore émet une séquence d'avertissement (deux bip courts répétés toutes les 3 secondes) pour attirer l'attention de l'utilisateur pendant un temps maximum et les icônes relatives au temps () clignotent. Appuyer sur le bouton pour éteindre l'avertisseur sonore et acquitter le message d'avertissement.

Tourner le sélecteur de mode sur la position ZÉRO (OFF) avant d'utiliser à nouveau le four.

## Conseils et techniques de cuisson à convection

### Tableau de cuisson à convection

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

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °C ( °F) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	TEMPS (MIN)
<b>Gâteau</b>			
Petits gâteaux	2	325 (165)	16-20
Gâteau bundt	1	325 (165)	37-43
Gâteau des anges	1	325 (165)	25-35
<b>Biscuit</b>			
Sucre	2	325-350 (165-175)	8-12
Brisures de chocolat	2	325-350 (165-175)	10-15
Carrés au chocolat (brownies)	2	325 (165)	25-30
<b>Pains</b>			
Pain à la levure, 9 x 5	2	350 (175)	15-22
Petits pains à la levure	2	350-375 (175-190)	10-15
Biscuits	2	375 (190)	6-10
Muffins	2	400 (205)	13-16
<b>Pizza (Cuisson à plusieurs grilles)</b>			
Surgelée	1 and 3	375-425 (190-220)	12-18
Fraîche	1 and 3	375-425 (190-220)	8-14

Dans le tableau ci-dessus, TEMPÉRATURE et TEMPS concernent le réglage 240 V.

Ce tableau est un guide. Suivez la recette ou les instructions figurant sur l'emballage et réduisez la température en conséquence.

## Conseils et technique de cuisson

La cuisson au four est une méthode de cuisson à air chaud. Les éléments supérieur et inférieur sont utilisés pour chauffer l'air mais le ventilateur n'est pas utilisé pour faire circuler la chaleur.

Suivez la recette ou les instructions pour la température, la durée de cuisson et la position de la grille. Le temps de cuisson varie avec la température des ingrédients et la taille, la forme et le fini du plat de cuisson.

### Conseils pratiques

- Pour de meilleurs résultats, cuisinez sur une simple grille avec au moins 2,5 - 3 cm (1 - 1 1/2 po) d'espace entre les plats et les parois du four.
- N'utilisez qu'une grille lorsque vous choisissez le mode Cuisson.
- Vérifiez la cuisson interne au temps minimum.
- Utilisez des plats en métal (avec une finition antiadhésif ou non), en verre résistant à la chaleur, en verre céramique, en poterie ou d'autres plats appropriés au four.
- Lorsque vous utilisez un plat en verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 15 °C (25 °F) par rapport à la température recommandée.
- Utilisez des plaques avec ou sans bord ou une casserole à roulés à la gelée.
- Des plats en métal foncé ou avec des finis non adhésifs cuiront plus vite en brunissant plus la nourriture. Des plats isolés ralentiront légèrement le temps de cuisson dans la plupart des cas.
- N'utilisez pas de feuille en aluminium ou de plateaux en aluminium. L'aluminium est un excellent isolant de chaleur et donc la chaleur sera maintenue en dessous. Ceci altère la performance de cuisson et peut endommager le fini du four.
- Évitez de placer des plats sur la porte ouverte.
- Les conseils pour résoudre les problèmes de cuisson au four et de rôtissage se trouvent à la page 99.

### Tableau de cuisson

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. °C (°F) (FOUR PRÉCHAUFFÉ)	TEMPS (MIN)
<b>Gâteau</b>			
Petits gâteaux	2	350 (175)	19-22
Gâteau bundt	1	350 (175)	40-45
Gâteau des anges	1	350 (175)	35-39
<b>Biscuit</b>			
Sucre	2	350-375 (175-190)	8-10
Brisures de chocolat	2	350-375 (175-190)	8-13
Carrés au chocolat (brownies)	2	350 (175)	29-36
<b>Pains</b>			
Pain à la levure, 9 x 5	2	375 (190)	18-22
Petits pains à la levure	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19

Dans le tableau ci-dessus, TEMPÉRATURE et TEMPS concernent le réglage 240 V.

Ce tableau est un guide. Suivez la recette ou les instructions figurant sur l'emballage et réduisez la température en conséquence.

## Conseils et techniques pour le gril à convection

- Placez la grille dans la position appropriée avant de mettre votre four en marche.
- Utilisez le mode gril à convection avec la porte fermée.
- Ne préchauffez pour le four.
- Utilisez le plat de rôtissage à 2 pièces. (Le gras qui dégouline de la viande peut provoquer un incendie si vous n'utilisez pas les deux parties de la lèchefrite.)
- Tourner les viandes une fois à mi-cuisson du temps de cuisson recommandé (voir le tableau de gril à convection).

**Tableau de gril à convection**

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE DU FOUR °C (°F)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN)*
<b>Boeuf</b>				
Steak (2,5 cm (1 po) ou plus)				
Médium saignant	4	450 (230)	10-12	10-12
Médium	4	450 (230)	15-17	13-15
Bien cuit	4	450 (230)	16-18	13-15
Hamburgers (2,5 cm (1 po) ou plus)				
Médium	4	550 (290)	9-11	5-8
Bien cuit	4	550 (290)	11-13	8-10
<b>Volaille</b>				
Quart de poulet	4	450 (230)	18-20	13-15
Deux demi-poulets	3	450 (230)	25-27	15-18
Poitrines de poulet	4	450 (230)	14-16	10-14
<b>Porc</b>				
Côtelettes de porc (4 cm (1 1/4 po) ou plus)	4	450 (230)	13-15	12-14
Saucisses fraîches	4	450 (230)	4-6	3-5

Dans le tableau ci-dessus, TEMPÉRATURE et TEMPS concernent le réglage 240 V.

\* Les temps de gril et de gril à convection sont approximatifs et peuvent varier.

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

## Conseils et techniques de gril

- Placez la grille dans la position appropriée avant de mettre votre four en marche.
- Utilisez le gril avec la porte fermée.
- Préchauffez le four pendant 5 minutes avant son utilisation.
- Utilisez le plat de rôtissage. (Le gras qui dégouline de la viande peut provoquer un incendie si la lèchefrite n'est pas utilisée.)
- Tourner les viandes une fois à mi-cuisson du temps de cuisson recommandé (voir le tableau de gril).

**Tableau de gril**

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	RÉGLAGE DU GRIL	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN)*
<b>Beouf</b>				
Steak (1,9 cm à 2,5 cm (3/4 à 1 po))	5	L 5	5-7	4-6
Médium saignant	5	L 5	6-8	5-7
Médium	5	L 5	8-10	7-9
Bien cuit				
Hamburgers (1,9 cm à 2,5 cm (3/4 à 1 po))				
Médium	4	L 5	8-13	11
Bien cuit	4	L 5	10-15	8-12
<b>Volaille</b>				
Poitrine (avec os)	4	L 4	10-12	8-10
Cuisses (bien cuites)	4	L 3	28-30	13-15
<b>Porc</b>				
Côtelettes de porc (2,5 cm (1 po))	5	L 5	7-9	5-7
Saucisses fraîches	5	L 5	5-7	3-5
Tranche de jambon (1,25 cm (1/2 po))	5	L 5	4-6	3-5
<b>Fruits de mer</b>				
Filets de poisson (2,5 cm (1 po))	4	L 4	10-14	
Beurrés				
<b>Agneau</b>				
Côtelettes (2,5 cm (1 po))				
Médium saignant	5	L 5	5-7	4-6
Médium	5	L 5	6-8	4-6
Bien cuit	5	L 5	7-9	5-7
<b>Pain</b>				
À l'ail, en tranches (2,5 cm (1 po))	4	L 5	2-3	
À l'ail, en tranches (2,5 cm (1 po))	3	L 5	4-6	

Dans le tableau ci-dessus, RÉGLAGE DU GRIL et TEMPS concernent le réglage 240 V.

\* Les temps de gril et de gril à convection sont approximatifs et peuvent varier.

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

Guide de température de service de la FSIS (Service d'inspection et sécurité des aliments USDA)			
140 °F (60 °C)	Jambon précuit (pour réchauffer)	165 °F (74 °C)	Jambon précuit (pour réchauffer)
145 °F (63 °C)	Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)		Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)
160 °F (71 °C)	Viande hachée et mélange de viande (boeuf, porc, veau, agneau)	170 °F (77 °C)	Viande hachée et mélange de viande (boeuf, porc, veau, agneau)
	Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)		Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)
	Porc frais (médium)		Porc frais (médium)
	Jambon Frais (non cuit)	Jambon Frais (non cuit)	
165 °F (74 °C)	Plats aux oeufs	180 °F (82 °C)	Plats aux oeufs
	Viande hachée et mélange de viande (dinde, poulet)		Viande hachée et mélange de viande (dinde, poulet)

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



## Conseils et techniques de rôtissage à convection

- Ne préchauffez pas lors du rôtissage à convection. (De cette façon, "PREHEAT" s'affichera automatiquement lorsque le mode rôtissage à convection sera sélectionné, mais placez la nourriture à l'intérieur du four avant de sélectionner ce mode de cuisson.)
- Effectuez le rôtissage dans un plat peu profond et non couvert.
- Lorsque vous effectuez le rôtissage de poulets entiers ou de dindes, repliez les ailes et attachez sans serrer les pattes avec une ficelle de cuisine.
- Utilisez la lèche-frite à 2 pièces pour les rôtissages non couverts. (Le gras qui dégouline de la viande peut provoquer un incendie si vous n'utilisez pas les deux parties de la lèche-frite.)
- Utilisez la sonde thermique ou un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson en vérifiant la température interne (consultez le tableau de rôtissage à convection).
- Vérifiez de nouveau la température de la viande/ volaille en insérant le thermomètre à viande dans une autre position.
- Les grosses volailles peuvent avoir besoin d'être recouvertes d'une feuille durant une portion de la cuisson pour empêcher la surcuisson.

### ⚠ IMPORTANT

#### Conseils de recettes faciles et rapides - Conversion de la CUISSON standard au RÔTISSAGE À CONVECTION:

- Les températures ne doivent pas être diminuées.
  - Les rôtis, les gros morceaux de viande et de volaille prennent généralement de 10 à 20 % moins de temps. Vérifiez la cuisson interne plus tôt.
  - Les casseroles ou le boeuf braisé qui sont cuits couverts cuiront dans environ le même temps lors du RÔTISSAGE À CONVECTION.
- La température interne sécuritaire minimale pour la farce de la volaille est de 74 °C (165 °F).
  - Après avoir retiré l'aliment du four, couvrez sans serrer avec une feuille d'aluminium pendant 10 à 15 minutes avant le découpage si nécessaire afin d'augmenter la température de l'aliment de 3° à 6 °C (5° à 10 °F).
  - Les conseils pour résoudre les problèmes de cuisson au four et de rôtissage se trouvent à la page 99.

#### Tableau de rôtissage à convection

VIANDES	POIDS lb (kg)	POSITION DE LA GRILLE	TEMP. FOUR °C (°F)	TEMPS DE RÔTISSAGE (Min / lb)	TEMP. INTERNE °C (°F)
<b>Boeuf</b>					
Côte de boeuf	4-6 (2-3)	2	325 (165)	18-22	145 (63) mi-saignant
Rosbif de faux-filet (sans os)	4-6 (2-3)	2	325 (165)	20-25	160 (71) médium
Croupe, filet, pointe de surlonge (sans os)	3-6 (1,5-3)	2	325 (165)	18-22	145 (63) mi-saignant
Rôti de filet	2-3 (1-1,5)	2	425 (220)	20-25	160 (71) médium
				15-20	145 (63) mi-saignant
<b>Porc</b>					
Longe de porc (sans os ou avec os)	5-8 (2,5-4)	2	350 (175)	18-22	160 (71) médium
Épaule	3-6 (1,5-3)	2	350 (175)	20-25	160 (71) médium
<b>Volaille</b>					
Poulet entier, non farci	3-4 (1,5-2)	2	375 (190)	20-23	180 (82)
Dinde non farcie	12-15 (6-7,5)	1	325 (165)	10-14	180 (82)
Dinde non farcie	16-20 (8-10)	1	325 (165)	9-11	180 (82)
Dinde non farcie	21-25 (10,5-12,5)	1	325 (165)	6-10	180 (82)
Poitrine	3-8 (1,5-4)	1	325 (165)	15-20	170 (77)
Poulet de Cornouailles	1- 1-1/2 (0,5-0,75)	2	350 (175)	45-75 total	180 (82)
<b>Agneau</b>					
Demi-gigot	3-4 (1,5-2)	2	325 (165)	20-27	160 (71) médium
				25-32	170 (77) bien cuit
Gigot entier	6-8 (3-4)	1	325 (165)	20-27	160 (71) médium
				25-32	170 (77) bien cuit

Dans le tableau ci-dessus, TEMPÉRATURE et TEMPS DE RÔTISSAGE concernent le réglage 240 V.

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

## Conseils et Techniques de Déshydratation

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

**Tableau de grillade à déshydratation**

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

## Solution pour des Problèmes de Cuisson

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

PROBLÈME DE CUISSON	CAUSE
<b>Aliment brunissant de façon hétérogène</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Four non préchauffé</li> <li>- Papier aluminium sur la grille ou au fond du four</li> <li>- Plat de cuisson trop grand pour la recette</li> <li>- Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four</li> </ul>
<b>Aliment trop brun au fond</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Four non préchauffé</li> <li>- Utilisation de plat en verre, mat ou foncé</li> <li>- Position de grille incorrecte</li> <li>- Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four</li> </ul>
<b>Aliment sec ou ayant excessivement rétréci</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température du four trop élevé</li> <li>- Temps de cuisson trop long</li> <li>- Porte du four trop souvent ouverte</li> <li>- Plat trop grand</li> </ul>
<b>Aliment cuisant ou rôtissant trop lentement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température du four trop basse</li> <li>- Four non préchauffé</li> <li>- Porte du four trop souvent ouverte</li> <li>- Scellé hermétiquement avec du papier aluminium</li> <li>- Plat trop petit</li> </ul>
<b>Croûte à tarte non brunie au fond ou croûte non cuit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temps de cuisson pas assez long</li> <li>- Utilisation de plat en acier brillant</li> <li>- Position de grille incorrecte</li> <li>- Température du four trop basse</li> </ul>
<b>Gâteau pâle, plat, ou non cuit à l'intérieur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température du four trop basse</li> <li>- Temps de cuisson incorrect</li> <li>- Gâteau vérifié trop tôt</li> <li>- Porte du four trop souvent ouverte</li> <li>- Plat trop grand</li> </ul>
<b>Gâteau haut au centre avec craquelure sur le dessus.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température du four trop élevée</li> <li>- Temps de cuisson trop long</li> <li>- Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four</li> <li>- Position de grille incorrecte</li> <li>- Plat trop petit</li> </ul>
<b>Bords de croûte de tarte trop bruns</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Température du four trop élevée</li> <li>- Bords de croûte trop minces</li> </ul>

## Entretien et nettoyage du four

### Auto-nettoyage du four

Ce four offre une fonction autonettoyante pyrolytique qui élimine le récurage manuel long et ardu de l'intérieur du four. Pendant l'auto-nettoyage, le four utilise une température très élevée afin de brûler les résidus d'aliment et la graisse.

- Ne pas utiliser la cuisinière pendant le cycle d'autonettoyage du four.
- Il est courant d'apercevoir de la fumée et/ou des flammes occasionnelles pendant le cycle d'auto-nettoyage, selon le contenu et la quantité de saleté restant dans le four. Si une flamme persiste, éteignez le four et laissez-le se refroidir avant d'ouvrir la porte pour essuyer les résidus en surplus.
- Le loquet de la porte est automatiquement active après la sélection de l'auto-nettoyage. Le symbole de verrouillage de la porte va s'afficher. Cela assure que la porte ne peut pas être ouverte lorsque le four est en auto-nettoyage. L'indication "SYMBOL" (Verrouillage automatique) apparaîtra dans l'affichage. Ceci assure que la porte ne peut être ouverte pendant que l'intérieur du four se trouve à des températures de nettoyage.
- L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant ce mode.
- Pendant l'auto-nettoyage, la cuisine doit être bien aérée pour éliminer les odeurs associées à l'auto-nettoyage. Les odeurs seront moindres avec l'utilisation.
- La durée préprogrammée du nettoyage est de 1h:30.
- Le mode s'arrête automatiquement à la fin des heures de nettoyage.
- Lorsque la température du four descend à une température plus sûre, le verrouillage automatique de la porte se déverrouille et la porte peut être ouverte.

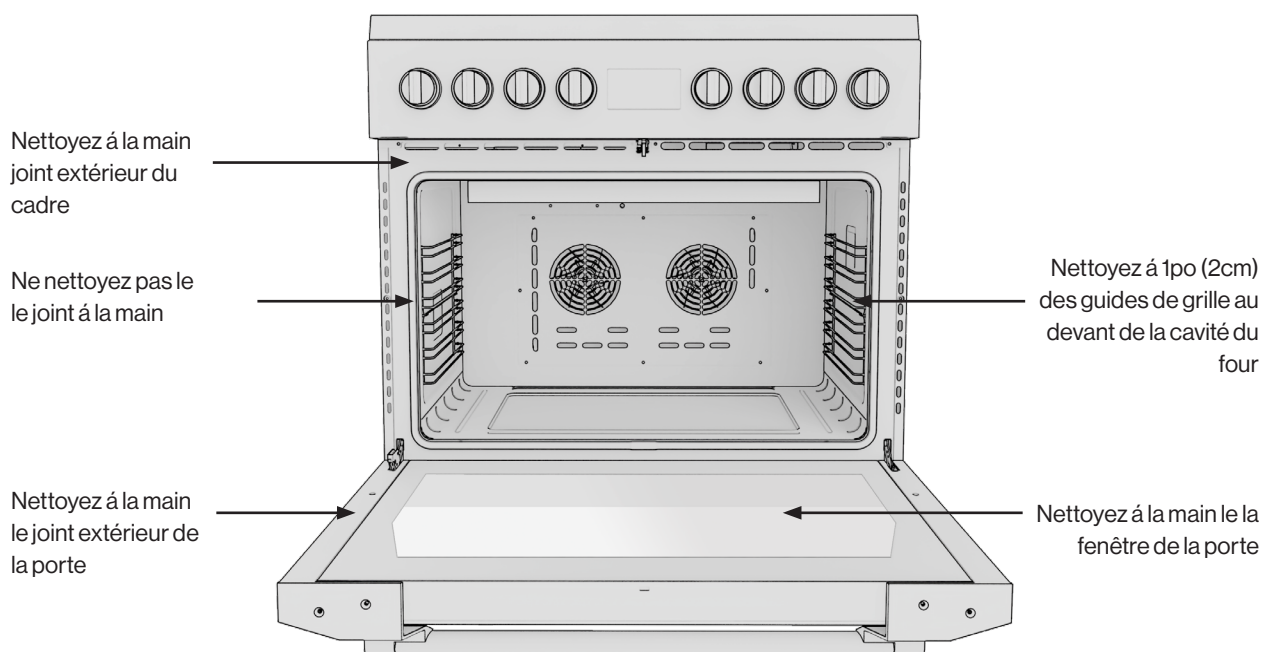
### • Préparation du four pour l'auto-nettoyage

1. Enlevez tous les ustensiles et les plats.
2. Enlevez les grilles de four qui ne sont pas en porcelaine.



**ATTENTION : Si des grilles chromées sont laissées dans le four pendant le cycle d'auto-nettoyage, elles perdront leur fini lustré de manière permanente et prendront un fini mat obscur. Pour un nettoyage adéquat, consultez le tableau de nettoyage.**

3. Nettoyez tout résidu mou et toute graisse à l'aide d'essuie-tout. Un excès de graisse entraînera des flammes et de la fumée à l'intérieur du four pendant l'auto-nettoyage.
4. Revoyez l'illustration ci-dessous. Certaines parties du four doivent être nettoyées à la main avant le début du cycle. Elles ne chauffent pas suffisamment pendant le cycle de nettoyage pour brûler. Utilisez une éponge savonneuse ou en plastique ou un tampon de détergent de S.O.S.<sup>®</sup>. Nettoyez à la main la bordure de la porte du four, le cadre avant du four et jusqu'à 2-3 cm (1 1/2 po) à l'intérieur du cadre avec du détergent et de l'eau chaude. Ne frottez pas le joint du four. Nettoyez la fenêtre de la porte du four à la main. Rincez complètement toutes les zones, puis séchez-les.
5. Assurez-vous que l'éclairage intérieur du four est éteint et que les ampoules ainsi que les couvercles des ampoules sont en place.



## Réglage du mode d'auto-nettoyage

Avant d'utiliser le mode d'auto-nettoyage, veuillez soigneusement lire la page sur l'entretien et le nettoyage du four et suivre préalablement les instructions de préparation du four avant l'auto-nettoyage.



**ATTENTION : Une fois que la fonction d'auto-nettoyage (pyrolyse) est démarrée, lorsque le symbole de verrouillage clignotant apparaît, N'OUVREZ PAS LA PORTE et ne changez pas de fonction.**

**Une fois la fonction de pyrolyse terminée, la porte se déverrouille automatiquement lorsque la température interne du four descend en dessous de 100 C.**

**Ne forcez pas pour ouvrir la porte si le symbole de verrouillage est allumé ou clignotant.**

### Pyrolyse (auto-nettoyage)

Tourner le bouton de mode sur la position correspondante puis appuyer sur le bouton +/- pour mettre en route un cycle de nettoyage.

Il est possible de régler le temps de nettoyage selon les mêmes règles que les fonctions automatiques ; il est donc possible de retarder le cycle pyrolytique.

Le temps de nettoyage maximum permis est de 3 heures le minimum 1 heure. La durée standard est de 1 heure 30 minutes; l'affichage de l'horloge indique alors P1:30. À la fin de l'activité d'autonettoyage, l'affichage montre FIN mais le message ne clignote pas.

Les messages de l'écran disparaissent lorsque le sélecteur de mode est placé à la position ZÉRO indiquant « - - - ».

La porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four se soit refroidie au-dessous du seuil de sécurité; ce n'est qu'alors que le système déverrouille la porte.

Le ventilateur de refroidissement se met en route dès que l'on sélectionne la position et augmente sa vitesse quand les parties internes deviennent chaudes. La température du four est réglée automatiquement à 460°C afin d'assurer le nettoyage parfait de la cavité.



Le système verrouille aussi immédiatement la porte pour garantir la sécurité de l'utilisateur car la température à l'intérieur est très élevée. Un voyant de verrouillage montre le statut du mécanisme de verrouillage à tout moment.

- Porte déverrouillée, voyant de verrouillage éteint
- Porte verrouillée, voyant de verrouillage toujours allumé
- Verrou en mouvement, transition en cours, voyant de verrouillage clignotant.

Pour utiliser à nouveau le four après une pyrolyse, tourner le sélecteur de mode sur la position ZÉRO (OFF).



**CAUTION : Ne pas utiliser la plaque pendant la fonction de pyrolyse (auto-nettoyage)**

## Mode shabbat et fonction de sonde de viande

### Mode shabbat

1. Tournez le sélecteur sur CUIRE AU FOUR et programmez la température souhaitée à l'aide du bouton +/-.
2. Appuyez sur le bouton +/- et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. Le message « ShAb » apparaît et clignote sur le bouton de commande du four pour indiquer que le mode Shabbat a été activé. Il n'est désormais plus possible de changer de température en tournant le bouton + / -.
3. Tournez le sélecteur du mode de cuisson sur OFF ou sur n'importe quel autre mode de cuisson pour arrêter la fonction Shabbat.





REMARQUE: La fonction du mode shabbat ne peut être programmée que dans les 10 secondes qui suivent le choix du mode de « cuisson au four » ou après le changement de température.

### Modes ou fonctionnalités désactivés en mode Shabbat :

- Le mode Shabbat permet au four de rester en mode CUIRE AU FOUR.
- Disponible uniquement en programmation manuelle, plutôt que pour la cuisson chronométrée.
- Le ou les affichages n'indiqueront pas la température et la durée, seul le message SHAB s'affiche.
- 72 heures de durée maximum en manuel.
- Toutes les tonalités et les avertissements sont désactivés.
- La fonction rappel minuterie est désactivée.
- Toutes les fonctions de changement de durée de cuisson sont désactivées.
- L'état de la led du four est toujours allumé lorsque le four est en mode shabbat.

### Fonction sonde viande

Ce four est équipé d'une sonde à viande pour détecter la température à l'intérieur de la viande et arrêter la cuisson dès que la valeur définie est atteinte.

Vous pouvez sélectionner les modes suivants pour le fonctionnement de la sonde de viande :	
	CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION
	RÔTISSAGE PAR CONVECTION
	CUISSON AU FOUR
	GRILLAGE PAR CONVECTION

Les autres modes ne sont pas autorisés à démarrer si la sonde est insérée.

La lettre P du message 165 P (en Fahrenheit) ou 75 P (en Celsius) et le symbole de la sonde de viande clignote si le mode n'est pas valable pour la cuisson avec la sonde ou si la sonde est retirée au cours de la cuisson.

Dans ce cas, les éléments chauffants sont mis hors tension et la commande passe automatiquement à l'état OFF, indiquant l'heure du jour.

### Activation Methods

1. Une fois la sonde insérée dans son réceptacle et détectée par la commande, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur une position valide, le texte indiquant 165P (75 °C) apparaît sur l'écran à 4 CHIFFRES.
2. Dès qu'un mode de cuisson valide a été démarré, la sonde peut être insérée dans son réceptacle et détectée par la com-

mande. Le texte 165P (75 °C) apparaît sur l'écran à 4 CHIFFRES.

La température standard de la sonde **165° F (75° C)** pendant 5 secondes. Avec le bouton + / - il est possible de modifier la programmation de la sonde.

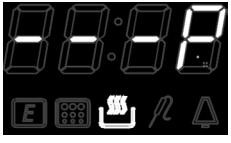


Le point de consigne de la température standard de la sonde est **165° F (75° C)**.

La plage admise est comprise entre **120° F (50° C)** et **210° F (99° C)**.

La température maximale de la cavité pendant la cuisson avec la sonde de viande est de **480° F (250° C)**.

Après 5 secondes, la valeur de l'écran est acceptée et la commande commence la cuisson.

La température réelle du four apparaît à présent sur l'écran à 4 chiffres.

Commencez par la température ambiante.	
La température actuelle de la sonde est indiquée à partir de 105°F (40°C)	
La température actuelle de la sonde est indiquée jusqu'à ce que l'ensemble soit atteint.	
Fin de cuisson.	

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

Appuyez une fois sur le bouton +/- de la sonde pour vérifier sa température. Appuyez deux fois sur le bouton sur le bouton + / - pour modifier la température du four programmée Lorsque la valeur clignote, tournez le bouton + / - pour la modifier.

Après 5 secondes, la température actuelle du four apparaît automatiquement sur l'écran à 4 chiffres.

Tournez toujours le mode de cuisson sur OFF une fois que la fin de la cuisson a automatiquement éteint le four pour qu'il soit correctement réinitialisé pour la prochaine fois.

Les fonctions de durée de cuisson automatiques sont désactivées lors de l'utilisation de la sonde de viande, seul le rappel de minuterie peut être programmé.

Lorsqu'il est activé, le rappel de minuterie doit fonctionner en arrière-plan.



 **WARNING:**

Lorsque vous utilisez la sonde à viande, veillez à ce que le câble ne touche pas les éléments résistifs supérieurs.

# Accessories

---

Certains modèles **ne sont pas fournis** avec des accessoires.



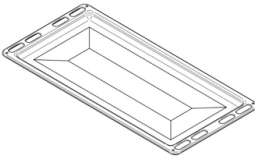
## Anneau Wok

Utile lorsque vous utilisez un wok, utilisez cet accessoire avec des brûleurs à BTU élevé.



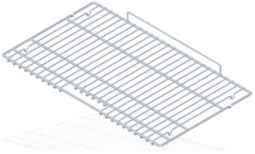
## Cuisson lente / Moka

La plaque SlowCooking / Moka en fonte fournit une température constante, répartie uniformément sur une surface chauffante stable.



## Support Gril Four à Chariot

Utile pour collecter les graisses des aliments.



## Grille de four

Utile pour supporter les conteneurs avec les aliments pendant la cuisson. Placé sur la grille ci-dessus.

# Maintenance & Nettoyage DIY

---

Il est nécessaire de nettoyer périodiquement le four à fond pour éviter la formation de graisse, qui peut à la longue produire de la fumée, des odeurs désagréables et des dysfonctionnements. Vous trouverez ci-dessous une liste de nos conseils concernant les différentes parties de votre cuisinière.



## AVERTISSEMENT:

- **N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.**
- **La vapeur pourrait atteindre les pièces électriques, les endommager et causer des courts-circuits.**
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant du chlore, de l'ammoniac ou de l'eau de javel sur des pièces en acier ou traitées superficiellement avec des finitions métalliques (par exemple, anodisation, nickelage, chromage).**

## Taches ou résidus d'aliments

N'utilisez pas d'éponges métalliques ni de grattoirs tranchants car ils endommageraient les surfaces. Utilisez des produits ordinaires non abrasifs à l'aide d'ustensiles en bois ou en plastique, si nécessaire. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou un chiffon en microfibre. Ne laissez pas de résidus d'aliments sucrés (tels que de la confiture) se déposer à l'intérieur du four. Si on les laisse reposer trop longtemps, ils pourraient endommager la doublure en émail du four.



## Nettoyage du Plan de Cuisson

Il est conseillé de nettoyer la table de cuisson chaque jour après chaque utilisation, une fois celle-ci refroidie, à l'aide de produits spécifiques pour l'acier ou d'un dégraissant normal pour les cuisinières colorées. Veillez à éliminer tous les résidus de cuisson. Nous vous déconseillons strictement d'utiliser des produits abrasifs ou à base de chlore.



**Avant le nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la table de cuisson est froide.**



**Toujours utiliser le nettoyeur le plus doux qui garantira le nettoyage. Utilisez des chiffons doux, des éponges ou des essuie-tout.**



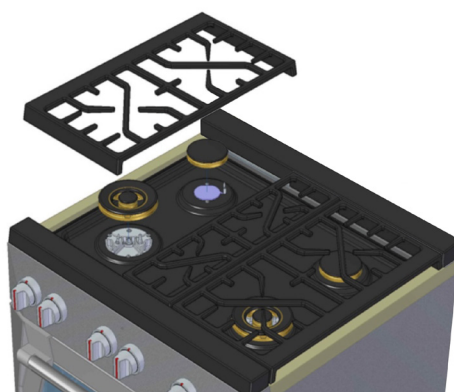
**Frotter les finis en acier inoxydable dans le sens du grain. Essuyez la zone pour éviter les traces d'eau.**



**Ne nettoyez pas les pièces amovibles de la table de cuisson dans un four autonettoyant.**



**Après le nettoyage, placez toutes les pièces dans les positions appropriées avant d'utiliser la table de cuisson.**



## Nettoyage du Support des Casserole

Les supports des casseroles doivent être nettoyés régulièrement avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif, en prenant soin de supprimer toutes les incrustations.

## Nettoyage du chapeau de brûleur et de l'épandeur de gaz

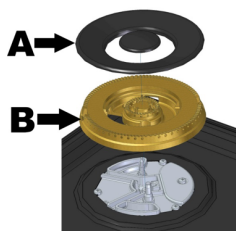
Gardez toujours le capuchon du brûleur et l'épandeur d'essence en place lorsque vous utilisez un brûleur de surface. Un chapeau de brûleur et un épandeur propres aideront à prévenir un faible allumage et des flammes inégales. Nettoyez toujours les pièces après un déversement, puis retirez-les et nettoyez-les régulièrement.

## Base de brûleur et injecteur

Le gaz doit circuler librement dans l'orifice de l'injecteur pour s'allumer correctement. Gardez cette zone exempte de terre et ne permettez pas que des déversements, des aliments, des agents de nettoyage ou tout autre matériau pénètrent dans l'ouverture de l'orifice de l'injecteur. Protégez-le pendant le nettoyage.

## Nettoyage des bougies d'allumage et des thermocouples

Les chapeaux de brûleur et les diffuseurs de flammes peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage de la table de cuisson. Lavez-les avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif en vous assurant qu'ils sont parfaitement secs avant de les réinstaller.



**A = Chapeau du Brûleur**

**B = Épandeur de Gaz de Brûleur**

Après il y a une procédure:

- 1) Enlevez le capuchon du brûleur de la base du brûleur et nettoyez-le conformément à la section de nettoyage.
- 2) Enlevez l'épandeur du brûleur. Nettoyez l'ouverture du tube à gaz et l'orifice du brûleur conformément à la section de nettoyage.
- 3) Nettoyez la base du brûleur avec un chiffon humide (veillez à ce que la zone de l'injecteur de gaz soit exempte de produits de nettoyage ou de tout autre matériau empêchant l'orifice de l'injecteur).
- 4) Remettez en place l'épandeur et le capuchon du brûleur en vous assurant que les goupilles d'alignement sont correctement alignées avec les fentes.
- 5) Allumez le brûleur.

Si le brûleur ne s'allume pas, vérifiez l'alignement du capuchon et de l'épandeur. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne le réparez pas vous-même. Contactez un réparateur qualifié.

#### **Assurez-vous lors de l'allumage du brûleur:**

- L'épandeur de gaz est correctement installé et la goupille est correctement alignée sur la fente de la base du brûleur.
- Le capuchon est correctement mis en place et la broche est correctement alignée avec la fente de l'épandeur de gaz.

#### **Ports du brûleur**

Vérifiez les flammes du brûleur de temps en temps. Une bonne flamme est de couleur bleue et non jaune. Gardez cette zone exempte de terre et ne laissez aucun renversement, nourriture, agent de nettoyage ou autre matière pénétrer dans les orifices du brûleur.

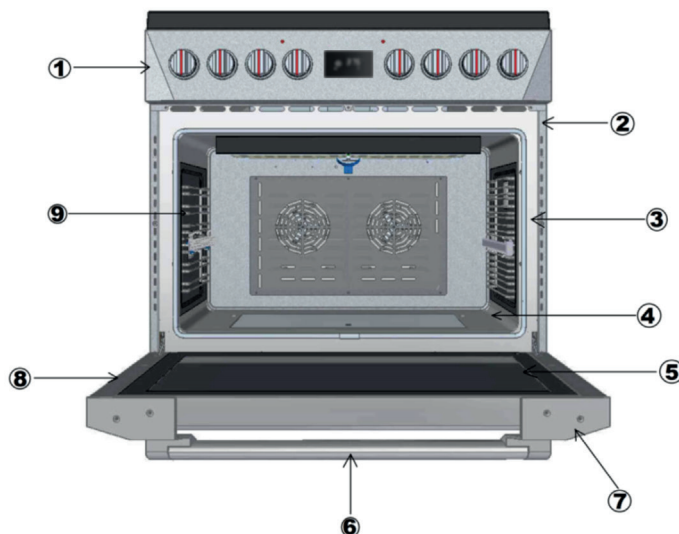
### **Nettoyage du Four**

Pour une bonne conservation du four, il doit être nettoyé régulièrement après son refroidissement.

- Enlevez toutes les pièces amovibles.
- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et séchez.
- Pour faciliter le nettoyage, il est possible de retirer la porte et / ou la vitre (voir paragraphe maintenance).
- A la fin de ces opérations, bien sécher les pièces humides. Il est conseillé d'allumer le four 15-20 minutes maximum après l'utilisation de produits de nettoyage spécifiques, afin d'éliminer les résidus éventuels de l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ni de grattoirs en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four, car cela pourrait rayer la surface de la vitre et provoquer sa rupture.
- Assurez-vous que le four est froid et que le four a été mis hors tension avant de retirer la porte. Sinon, vous risqueriez de vous électrocuter ou de vous brûler.
- La porte du four est substantielle. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. Le devant de la porte est en verre.
- Manipuler avec soin pour éviter la cassure.
- Ne saisissez que les côtés de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée car elle pourrait se balancer et causer des dommages ou des blessures.
- Si vous ne saisissez pas la porte du four correctement et fermement, vous pourriez vous blesser ou endommager le produit.

# Diagramme de Nettoyage

- 1) Recherchez le numéro de la pièce à nettoyer dans l'illustration de cette page.
- 2) Trouvez le nom de la pièce dans le tableau.
  - Utilisez la méthode de nettoyage dans la colonne de gauche si la gamme a une finition en émail coloré.
  - Utilisez la méthode de nettoyage dans la colonne de droite si la cuisinière est en acier inoxydable.
- 3) Faites correspondre la lettre avec la méthode de nettoyage de la page suivante.



Pièce		Méthode de Nettoyage			Pièce		Méthode de Nettoyage		
		Émaillé	Acier Inoxydable / Zama	Verre			Émaillé	Acier Inoxydable / Zama	Verre
1	Panneau de commande	-	F	-	10	External Glass	-	-	B
2	Côtés	-	F	-	11				
3	Châssis	-	F	-	12				
4	Cavité Four	D	-	-	13				
5	Verre Interne	-	-	E	14				
6	Poignée	-	F	-	15				
7	Terminal Poignée	-	F	-	16				
8	Châssis Porte	C	F	-	17				
9	Support	-	A	-	18				

Le four entier peut être nettoyé en toute sécurité avec une éponge savonneuse, rincé et séché. S'il reste des taches persistantes, suivez les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.

- Toujours utiliser le nettoyant le plus doux qui garantira le nettoyage.
- Frotter les finis en métal dans le sens du grain.
- Utilisez des chiffons doux, des éponges ou des essuie-tout.
- Rincez abondamment avec un minimum d'eau afin qu'il ne coule pas dans les fentes de la porte.
- Essuyez pour éviter les traces d'eau.

Les nettoyeurs énumérés ci-dessous indiquent les types de produits à utiliser et ne sont pas approuvés. Utilisez tous les produits selon les instructions sur l'emballage.

Pièce	Méthode de Nettoyage
<b>A. Chromé</b>	Laver avec eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement et séchez. Ou, essuyez doucement avec les tampons Soft Scrub® Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® ou tampon S.O.S.® comme indiqué. Les nettoyeurs pour four Easy Off® ou Dow® (formule pour four froid) peuvent être utilisés, mais peuvent noircir et décolorer. Les grilles peuvent être nettoyées au four pendant le mode autonettoyant. Cependant, les supports chromés perdront leur finition brillante et deviendront en permanence un gris métallique.
<b>B. Verre</b>	Pulvérisez d'abord Windex® ou Glass Plus® sur un chiffon, puis essuyez-le pour le nettoyer. Utilisez Fantastik® ou Formula 409® pour éliminer les éclaboussures de graisse.
<b>C. Vernis</b>	Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer Fantastik® ou Formula 409® en premier sur une éponge propre ou un essuie-tout et essuyer. Évitez d'utiliser des nettoyeurs en poudre et des tampons en laine d'acier.
<b>D. Émaillé</b>	Essuyez immédiatement les taches acides comme le jus de fruits, le lait et les tomates avec un chiffon sec. N'utilisez pas d'éponge / serviette humide sur de la porcelaine chaude. Une fois refroidi, nettoyez-le avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquez Bon-Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincez et séchez. Pour les taches tenaces, utilisez doucement les tampons Brillo® ou S.O.S.®. Il est normal que la porcelaine craigne (ridules) avec l'âge en raison de l'exposition à la chaleur et aux aliments.
<b>E. Réfléchissant</b>	Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un épurateur en plastique. Essuyez les taches rebelles avec du vinaigre, du Windex®, de l'ammoniac ou du Bon-Ami®. N'UTILISEZ PAS D'ABRASIFS DURS.
<b>F. Acier Inoxydable / Zama</b>	Toujours essuyer ou frotter avec de la graisse. Nettoyer avec une éponge savonneuse puis rincer et sécher. Ou encore, essuyez avec du Fantastik® ou du Formula 409® pulvérisé sur un essuie-tout. Protégez et polissez avec Stainless Steel Magic® 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 Stainless Steel Cleaner® pour éliminer la décoloration causée par la chaleur.
<b>H. Sonde (si existe)</b>	Nettoyez la sonde à la main avec un détergent et de l'eau chaude. Ensuite rincez et séchez. Ne la trempez pas ou ne la mettez pas au lave-vaisselle.

Toute la surface de cuisson peut être nettoyée en toute sécurité en essuyant avec une éponge savonneuse, puis en rinçant et en séchant. S'il reste des taches persistantes, suivez les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.



#### **ATTENTION**

- **Avant de nettoyer, assurez-vous que les brûleurs sont éteints et que les grilles sont froides.**
- **Toujours utiliser le nettoyeur le plus doux qui garantira le nettoyage. Utilisez des chiffons doux, des éponges ou des essuie-tout.**
- **Frotter les finis en acier inoxydable dans le sens du grain. Essuyez la zone pour éviter les traces d'eau.**
- **Ne nettoyez pas les pièces amovibles de la table de cuisson dans un four autonettoyant.**
- **Après le nettoyage, placez toutes les pièces dans les positions appropriées avant d'utiliser la table de cuisson.**

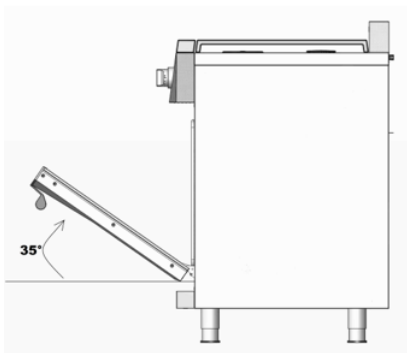
Pièces et Matériaux	Nettoyeurs Suggérés	Suggestions/Rappels
<b>Base de Brûleur (Fonte d'aluminium)</b>	Chiffon humide.	Veillez à ce que la zone de l'injecteur de gaz soit exempte de produits de nettoyage ou de tout autre matériau empêchant l'orifice de l'injecteur.
<b>Épandeur de Gaz (Laiton)</b>	<p>Détergent et eau chaude; rincez et séchez. Brosse à dents en nylon rigide pour nettoyer les orifices.</p> <p>Nettoyeurs abrasifs: Nettoyeur de métaux Revere ware®. Suivre les instructions sur l'emballage Utilisez des tampons Brillo® ou S.O.S.®.</p> <p>Rincez et séchez.</p>	<p>Frotter légèrement, dans un mouvement circulaire. Les nettoyeurs pour aluminium peuvent ternir la surface.</p> <p>Pour nettoyer l'ouverture du port, utilisez une brosse à dents ou un trombone déplié. Veillez à ne pas endommager / augmenter la forme des ports.</p>
<b>Chapeau de brûleur et grille (porcelaine émaillée sur fonte)</b>	<p>Nettoyeurs non-abrasifs: Eau chaude et détergent, Fantastic, Formula 409. Rincez et séchez immédiatement.</p> <p>Nettoyants abrasifs doux: Bon Ami® et Soft Scrub®.</p> <p>Nettoyants abrasifs pour les taches rebelles: tampon en laine d'acier savonneux.</p>	<p>Les grilles sont lourdes; faire attention en les soulevant. Placez sur une surface protégée. Les cloques / craquelures / copeaux sont fréquents en raison des températures extrêmes sur les doigts de la grille et des changements rapides de température.</p> <p>Les déversements acides et sucrés détériorent l'émail. Enlevez le sol immédiatement.</p> <p>Les nettoyeurs abrasifs, utilisés trop vigoureusement ou trop souvent, peuvent éventuellement abîmer l'émail.</p>
<b>Pommeau de commande (Zama)</b>	Eau savonneuse chaude: rincez et séchez immédiatement. Si nécessaire, retirez les boutons (soulevez-vous droit).	<p>Ne pas faire tremper les pommeaux.</p> <p>N'utilisez pas d'épurateurs / nettoyeurs abrasifs</p> <p>Ne forcez pas les pommeaux sur l'arbre de la vanne.</p> <p>Tirez les boutons tout de suite du panneau de commande pour les retirer.</p> <p>Lors du remplacement des boutons, assurez-vous que les boutons sont en position OFF.</p> <p>Ne pas enlever les sièges sous les pommeaux.</p>
<b>Igniters (Ceramic)</b>	Essuyez soigneusement avec un coton-tige imbibé d'eau, d'ammoniac ou de Formula 409®. Grattez doucement la terre avec un cure-dent.	<p>Évitez l'excès d'eau sur l'allumeur. Un allumeur humide empêchera le brûleur de s'allumer.</p> <p>Enlevez les peluches qui pourraient rester après le nettoyage.</p>

## Enlever la porte

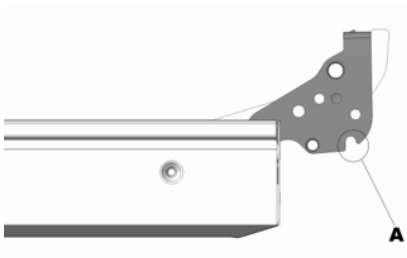
Pour faciliter le nettoyage, la porte peut être retirée et placée sur une toile. Pour retirer la porte procédez comme suit:



1) Ouvrez complètement la porte et insérez deux broches dans les trous des charnières indiquées sur la figure.



2) Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la en formant un angle d'environ 35 ° et retirez-la.



3) Pour réassembler la porte, placez les charnières dans les fentes correspondantes du four, en veillant à ce que les parties rainurées A soient complètement dans les fentes. Abaissez la porte et, une fois en place, retirez les goupilles des trous des charnières.

### Nettoyage du Vitrage de la Porte

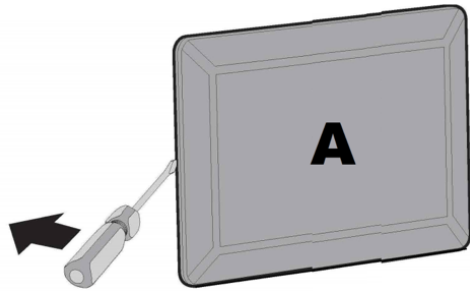
La vitre de la porte doit toujours être parfaitement propre. Utilisez du papier absorbant. En cas d'encrassement tenace, lavez-le avec une éponge humide et un détergent ordinaire.

### Remplacement de l'ampoule interne.

**⚠ AVERTISSEMENT: Avant cette opération, il est nécessaire de débrancher la cuisinière de l'alimentation.**

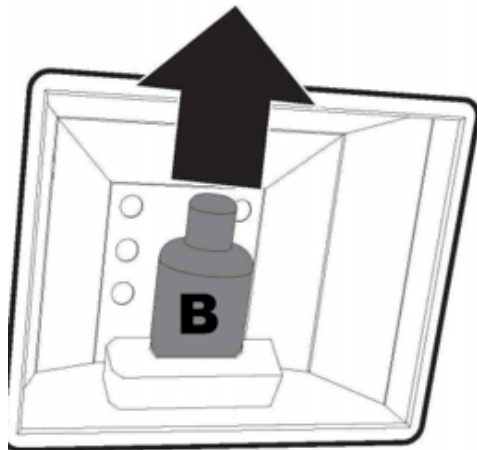
Pour remplacer l'ampoule, procédez comme suit:

- 1) Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four;
- 2) Retirez les supports chromés latéraux;
- 3) Retirez le protège-ampoule A à l'aide d'un tournevis;



- 4) Remplacez l'ampoule B par une ampoule similaire. Remettre le protecteur de l'ampoule A

**⚠ Attention: Ne touchez pas la lampe halogène directement avec les doigts, mais munissez-vous d'une protection isolante.**



# Dépannage

Avant de contacter le service après-vente, vérifiez les points suivants pour éviter des frais de service inutiles.

Problème	Phase Résolution Problèmes
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner une fois le four éteint	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants sont suffisamment refroidis.
La température du four est trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four doit être ajusté.
La lumière du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou défectueuse.
Impossible de retirer le cache de l'objectif à la lumière	Il peut y avoir une accumulation de terre autour du couvre-objectif. Essayez la zone du cache de l'objectif avec un chiffon propre et sec avant de retirer le cache de l'objectif.
Humidité excessive	Lorsque vous utilisez le mode de cuisson, préchauffez d'abord le four. La cuisson à convection et le rôtissage à convection éliminent toute humidité dans le four (c'est l'un des avantages de la convection).
Chips de porcelaine	Lorsque les grilles sont retirées et remplacées, inclinez-les toujours vers le haut et ne les forcez pas pour éviter de déchiqueter la porcelaine.
L'allumage ne fonctionnera pas	<b>Le câble d'alimentation est-il débranché?</b> Branchez-le à une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
	<b>Un fusible est-il endommagé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?</b> Remplacez le fusible ou réinitialisez le circuit.
Les brûleurs de surface ne fonctionneront pas	<b>Le câble d'alimentation est-il débranché?</b> Branchez-le à une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
	<b>Un fusible est-il endommagé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?</b> Remplacez le fusible ou réinitialisez le circuit.
	<b>Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?</b> Activez n'importe quel bouton de brûleur de surface pour libérer l'air des conduites de gaz.
	<b>Le bouton de commande est-il correctement réglé?</b> Appuyez sur le bouton avant de passer à un réglage.
	<b>Les ports du brûleur sont-ils obstrués?</b> Voir la section "Nettoyage du chapeau de brûleur et de l'épandeur de gaz".



Problème	Phase Résolution Problèmes
Les flammes des brûleurs de surface sont jaune irrégulier et / ou bruyantes	<b>Les ports du brûleur sont-ils obstrués?</b> Voir la section «Nettoyage des brûleurs à gaz».
	<b>Les chapeaux de brûleur sont-ils bien positionnés?</b> Voir la section "Nettoyage du chapeau de brûleur et de l'épandeur de gaz".
	<b>Le gaz propane est-il utilisé?</b> L'appareil a peut-être été converti de manière incorrecte. Contactez un technicien de service.
Les brûleurs de surface font du bruit	<b>Le brûleur est-il mouillé?</b> Le laisser sécher.
	<b>Le bouchon et l'épandeur de gaz sont-ils correctement positionnés?</b> Assurez-vous que les goupilles d'alignement sont correctement alignées, voir la section «Nettoyage du chapeau de brûleur et de l'épandeur de gaz»
Chaleur excessive autour de l'ustensile sur la table de cuisson	<b>La batterie de cuisine est-elle de la bonne taille?</b> Utilisez des ustensiles de cuisson de la même taille que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. Les ustensiles de cuisson ne doivent pas dépasser de 2,5 cm (1 po) en dehors de la zone de cuisson.
La cuisson sur la table de cuisson ne correspond pas aux attentes	<b>La batterie de cuisine appropriée est-elle utilisée?</b> Voir la section "Batterie de cuisine".
	<b>Le pommeau de commande est-il réglé sur le niveau de chaleur approprié?</b> Voir la section «Réglage des boutons de commande».
Erreur E008 figurant à l'affichage	Il y a un problème avec le loquet de verrouillage. Eteignez le four et le rallumez après quelques secondes. Le four va effectuer un auto-test de loquet. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et téléphonez au centre de service agréé.
Autre erreur E____ figurant à l'affichage	Eteignez l'appareil et rallumez-le après quelques secondes. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et téléphonez au centre de service agréé.
Le display du four ne s'éteint pas	Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur). Remettez le disjoncteur. Si le problème persiste, téléphonez au centre de service agréé.
La porte est verrouillée et ne s'ouvre pas même après le refroidissement	Eteignez le four avec le disjoncteur et attendez quelques secondes. Remettez le disjoncteur. Le four devrait se régler seul et devrait fonctionner.
Le four ne chauffe pas	Vérifiez le disjoncteur et les fusibles de chez vous. Vérifiez que la température du four est correctement sélectionnée.
L'auto-nettoyage du four ne fonctionne pas correctement	Laissez le four refroidir avant l'auto-nettoyage. Essayez toujours les résidus ou les éclaboussures avant l'auto-nettoyage. Si le four est vraiment sale, réglez l'auto-nettoyage sur 4 heures. Voyez Préparation du four pour l'auto-nettoyage, Page 101.

# Informations de Service

---

Si un service est nécessaire, appelez votre revendeur ou un centre de service autorisé.

Le nom du services après- vente autorise peut être obtenu:

- en contactant le revendeur ou le distributeur de votre zone
- en contactant le nr **480.282.6406**
- en écrivant un email à **service@forzacucina.com**

Ayez les informations suivantes facilement disponibles:

- Numéro modèle
- Numéro sériel
- Date d'achat
- Nom du revendeur auprès duquel vous avez acheté
- Décrivez clairement le problème rencontré

Notez les informations indiquées ci-dessous.

Vous en aurez besoin si un service est requis.

Vous trouverez le modèle et le numéro de série en consultant la dernière page de ce livret. Une étiquette en double est située à l'arrière de la cuisinière (Voir l'image ci-dessous).



**No. modèle** \_\_\_\_\_

**No. sériel** \_\_\_\_\_

**Date d'achat** \_\_\_\_\_

**Date d'installation** \_\_\_\_\_

**Nom du Vendeur** \_\_\_\_\_

**Adresse** \_\_\_\_\_

Si le service nécessite l'installation de pièces, utilisez uniquement des pièces autorisées pour assurer la protection sous garantie.

**Garder ce manuel pour référence future.**

# GARANTIE FORZA AUX U.S.A

## CUISINIÈRES À GAZ AUTONOMES - FOUR MURAUX - TABLE DE CUISSON - LAVE-VAISSELLE - HOTTES DE CUISINIÈRE

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

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

### **Durée de la garantie:**

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

### **Responsabilités de l'acheteur:**

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

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

### **Garantie cosmétique:**

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

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

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

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

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

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

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

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

# GARANTIE FORZA AUX USA

## B-STOCK / MODÈLE D'EXPOSITION

### CUISINIÈRES À GAZ AUTONOMES - FOUR MURAUX - TABLE DE CUISSON - LAVE-VAISSELLE - HOTTES DE CUISINIÈRE

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

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

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

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

#### **Durée de la garantie:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Forza est une marque de Glem Gas S.P.A  
Via Modenese 4266, 41018 San Cesario S.P. (Modena), Italie  
Web: [www.forzacucina.com](http://www.forzacucina.com) – Email: [service@forzacucina.com](mailto:service@forzacucina.com)

# **USO + MANTENIMIENTO MANUAL**

---

## **MODELOS DE COCINAS DE COMBUSTIBLE DUAL**

FR304DF

FR366DF

FR488DF

**FORZA™**

¡Enhorabuena por su reciente compra Forza! Antes de usar su nuevo producto Forza, se ruega dedicar un momento a examinar el Manual de Uso y Mantenimiento. Encontrará las respuestas a todas sus preguntas, así como información de seguridad muy importante. ¡Su producto Forza está listo y esperando para ser utilizado en su próxima creación gourmet!

## Tabla de contenidos

---

- 121** Advertencias generales
- 132** Su producto
- 138** Uso
  - 138** Placa de cocción
  - 141** Horno
    - 141 Generalidades del horno
    - 143 Control electrónico
    - 146 Cocinar con hornos de convección
    - 147 Modos del horno
    - 148 Sistemas de cocción
    - 149 Breves Consejos
    - 150 Ajuste manual del funcionamiento del horno
    - 151 Consejos y Técnicas de Horneado de Convección
    - 152 Consejos y técnicas de horneado
    - 153 Consejos y técnicas del asado por convección
    - 154 Consejos y técnicas del asado
    - 155 Consejos y técnicas de grill por convección
    - 156 Consejos y Técnicas de Deshidratado
    - 157 Resolución de los Problemas de Horneado
    - 158 Cuidado y limpieza del horno
    - 159 Configuración del modo de Autolimpieza
    - 160 Función Modo Sabbath & Función Sonda de Carne
- 162** Accesorios
- 162** Mantenimiento y Limpieza HUM
  - 163** Placa de cocción
  - 164** Horno
- 170** Resolución de problemas
- 172** Información de Mantenimiento
- 173** Garantía

Este dispositivo Forza se ha fabricado en Módena, Italia por GlemGas S.p.A., una empresa familiar.

[www.forzacucina.com](http://www.forzacucina.com)



# Advertencias generales

---

Proporcionamos importantes mensajes de seguridad en este manual y sobre su dispositivo. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le alerta de un riesgo potencial que puede matar o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".

**▲ PELIGRO**

**Usted podría morir o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones al pie de la letra.**

**▲ ADVERTENCIA**

**Usted podría morir o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.**

**Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de lesión y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.**

**ADVERTENCIA: Si no se sigue al pie de la letra la información de este manual, podría producirse un incendio o explosión provocando daños a objetos, lesiones personales o la muerte.**

No almacene o use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro dispositivo.

## **Qué hacer si huele a gas:**

- No trate de encender ningún dispositivo.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su casa.
- Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede contactar con su proveedor de gas, llame a los bomberos.

La instalación y el mantenimiento debe realizarla el instalador cualificado, la agencia de servicio o el proveedor del gas.

**IMPORTANTE:** No instale un sistema de ventilación que sople hacia abajo hacia este dispositivo de cocción con gas. Este tipo de sistema de ventilación podría provocar ignición y problemas de combustión con este dispositivo de cocción con gas, acarreado lesiones personales o funcionamientos imprevistos.

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

**INSTALADOR:** Se ruega dejar este manual con el propietario para futuras consultas.

**PROPIETARIO:** Se ruega guardar este manual para futuras consultas.

# ⚠ ADVERTENCIA

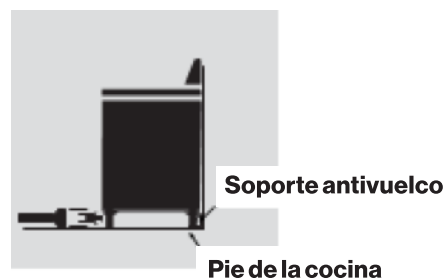


## Peligro de vuelco

- Un niño o un adulto pueden volcar la cocina y esto puede causarle la muerte.
- Asegúrese de que el soporte antivuelco esté acoplado cuando la cocina se desplaza.
- No ponga en funcionamiento la cocina si el soporte antivuelco no está instalado y acoplado.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar quemaduras graves a niños y adultos e incluso la muerte.

## Para comprobar que el soporte antivuelco está instalado y acoplado:

- Deslice la cocina hacia adelante.
- Preste atención a que el soporte antivuelco esté fijado de forma segura al suelo o
- Deslice la cocina hacia atrás, para que el pie trasero de la cocina quede debajo del soporte antivuelco.
- Véase las instrucciones de instalación para más detalles.



## ⚠ ADVERTENCIA



### Posicionamiento peligroso

Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasante en el fondo del horno ni cubra totalmente la rejilla o la base del horno con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire del horno y podría provocar envenenamiento por monóxido de carbono. Los revestimientos con papel de aluminio también pueden retener el calor, provocando riesgo de incendio.

Limpie el dispositivo con cuidado. Si se usa un estropajo o una bayeta húmeda para limpiar los derrames sobre la zona de cocción caliente, tenga cuidado de evitar las quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir gases nocivos si se aplican a una superficie caliente. Siga las indicaciones del fabricante del limpiador.

No use nunca este dispositivo como sistema de calefacción de espacios para calentar o templar la habitación. Si lo hace, podría producirse envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del dispositivo.

El incumplimiento de estos consejos puede acarrear el envenenamiento o la muerte.



### Peligro por superficie caliente

Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso.

No toque los quemadores, o zonas adyacentes a los mismos, la rejilla, la parrilla, la grasa que gotea de la misma, los elementos calientes o las superficies interiores del horno. Estas podrían estar lo suficientemente caliente como para provocar quemaduras incluso estando de color oscuro. Durante y después de su uso, no toque o permita que la ropa u otros materiales inflamables, entren en contacto con dichas partes y superficies hasta que hayan tenido el tiempo suficiente para enfriarse. Otras piezas y superficies del dispositivo

podrían seguir lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras (entre estas zonas se encuentran las parrillas, el embellecedor trasero y los respiraderos del horno en la parte trasera de la placa de cocción, el borde delantero, las superficies adyacentes a la placa de cocción y la puerta del horno).

Use solo agarraderas secas; las húmedas o mojadas en las superficies calientes podrían provocar quemaduras por el vapor. No deje que la agarradera toque los elementos calientes. No use una toalla u otra tela grande.

Deje que la grasa caliente se enfríe antes de manipularla.

El incumplimiento de este consejo puede acarrear quemaduras y escaldaduras.

# **ADVERTENCIA**

**Se ruega leer todas las instrucciones antes de usar este dispositivo.**



**Lea este manual de instrucciones antes de instalar y usar el dispositivo.**



**El fabricante no se hará responsable por daños al objeto o a las personas provocados por la incorrecta instalación o un uso inadecuado del dispositivo.**



**El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios en sus productos al considerarlos necesarios y útiles, sin afectar a las características de funcionamiento y seguridad esenciales.**



**Este dispositivo ha sido diseñado únicamente para uso doméstico, no profesional.**



**No use este dispositivo para calentar la habitación.**



**No coloque ninguna olla o sartén sobre la puerta abierta del horno. La puerta está fabricada de cristal y puede romperse si se carga con un peso.**



**Antes de comenzar la instalación, se ruega leer estas instrucciones meticulosamente y en su totalidad.**



**No quite las etiquetas, advertencias o placas adheridas permanentemente al producto. Esto podría invalidar la garantía. Se ruega cumplir con todas las normativas y ordenanzas locales y nacionales.**



**Por favor, asegúrese de que la cocina está correctamente conectada a la toma de tierra.**



**El instalador debe dejarle estas instrucciones al consumidor quien deberá guardarlas para el uso del inspector local y para futuras consultas.**



**El enchufe debe estar siempre accesible.**



**La instalación debe ser conforme a las normativas locales o en ausencia de las mismas, conforme a la última edición de la Normativa Nacional sobre el Gas Combustible NSIZ223.1. La instalación eléctrica debe ser conforme a la Normativa Nacional de Electricidad, ANIS/NFPA70 última edición y/o las normativas locales.**



**La instalación de cualquier equipo a gas debe realizarla un fontanero certificado. Debe instalarse una válvula de cierre de gas manual en la entrada del flujo de gas de la línea de suministro de gas del horno por seguridad y facilidad de uso.**



**Este dispositivo solo debe repararlo un técnico cualificado. Contacte con el centro de servicio autorizado más cercano para su análisis, reparación o ajuste.**






















**No repare o sustituya ninguna pieza del dispositivo a menos que se especifique como recomendado. Consulte la reparación a un servicio autorizado.**



**No trabaje con este dispositivo si la configuración no funciona correctamente o si está dañado, hasta que un reparador autorizado lo haya examinado.**



**Instale o ubique este dispositivo solo de acuerdo con las Instrucciones de instalación.**

-  Use esta cocina únicamente tal y como prevé el fabricante. Si tiene cualquier duda, contacte con el fabricante.
-  No cubra o bloquee ninguna apertura del dispositivo.
-  Use este dispositivo solo para su uso previsto tal y como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos, vapores o productos no alimenticios en este dispositivo. Este tipo de horno se ha diseñado específicamente para calentar o cocinar. No ha sido diseñado para uso industrial o de laboratorio. El uso de productos químicos corrosivos durante el calentamiento o la limpieza dañarán el dispositivo.
-  En caso de que el fuego alcance la ropa o el pelo del personal, **ARRÁSTRESE Y RUEDE INMEDIATAMENTE** para extinguir las llamas.
-  En caso de que el incendio por grasa sea **SOFOCADO** con una tapa ajustada, una bandeja de horno u otra bandeja metálica, apague el quemador de gas.
-  **TENGA CUIDADO PARA EVITAR LAS QUEMADURAS.** Si las llamas no se sofocan inmediatamente, **EVACUE Y LLAME A LOS BOMBEROS.**
-  No use agua ni paños de cocina húmedos o toallas en incendios por grasa. Podría producirse una violenta explosión de vapor.
-  **NUNCA COJA UNA BANDEJA EN LLAMAS.** Podría quemarse.
-  **SIEMPRE** tenga un **DETECTOR DE HUMOS** cerca de la cocina.
-  **DEJE EL VENTILADOR DE LA CAMPANA ENCENDIDO** al flamear la comida.
-  No obstruya el flujo del aire de combustión en los sistemas de ventilación del horno ni alrededor de la base o debajo del panel frontal inferior de la cocina.
-  Evite tocar las aperturas de ventilación o las superficies cercanas ya que pueden calentarse mientras el horno está en funcionamiento. Esta cocina requiere aire fresco para la adecuada combustión del quemador.
-  **NO cubra NUNCA** ninguna ranura, agujero o pasante del horno ni cubra toda la rejilla con papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire del horno y podría provocar envenenamiento por monóxido de carbono. Los revestimientos con papel de aluminio también pueden retener el calor, provocando riesgo de incendio.
-  **NO use NUNCA** este dispositivo como sistema de calefacción de espacios para calentar o templar la habitación. Si lo hace, podría producirse envenenamiento por monóxido de carbono.
-  No permita que el papel de aluminio, el plástico, el papel o la tela entren en contacto con los quemadores o las parrillas.
-  No deje que las sartenes hiervan en seco.
-  No almacene objetos de interés para los niños encima del dispositivo. Si los niños se suben al dispositivo para alcanzar estos elementos, podrían herirse gravemente.
-  No deje solos a los niños. No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato. No debe permitirse que se sienten o se pongan de pie sobre ninguna parte del aparato.
-  No utilice nunca el aparato para calentar o caldear la habitación.

## **ADVERTENCIA**

### **EN CASO DE FALLO ELÉCTRICO**

Para encender los quemadores manualmente, sostenga con cuidado un fósforo encendido en los puertos del quemador y gire el botón de control de gas a la posición alta. Durante el fallo de alimentación, puede usar los quemadores de la placa de cocción estándar, pero cada uno debe encenderse con un fósforo.

El uso de dispositivos de cocción con gas conlleva la producción de calor y humedad.

Es responsabilidad del personal y obligación del usuario que un electricista cualificado haya conectado este dispositivo a un suministro de alimentación eléctrica, de acuerdo con la Normativa Nacional sobre Electricidad y/o conforme a las normativas y ordenanzas locales aplicables.

Lea meticulosamente este Manual de Uso y Mantenimiento antes de usar su nueva cocina, para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesión a personas.

Garantice una adecuada instalación y mantenimiento. Siga las instrucciones de instalación suministradas con el producto. Tenga la cocina instalada y eléctricamente conectada a la toma de tierra por un técnico cualificado.

Haga que el instalador le muestre donde se encuentra el disyuntor eléctrico y la válvula de cierre del suministro de gas para que sepa cómo y dónde cerrar el suministro de gas y electricidad a la cocina.

En caso de que un quemador se apague y el gas se escape, abra una ventana o una puerta. NO trate de usar la cocina hasta que el gas se haya disipado. Espere al menos 5 minutos antes de usar la cocina.

Al usar el embellecedor de Isla, recomendamos un mínimo de 12" (305 mm) de separación trasera hasta la superficie combustible. Las distancias de los materiales no combustibles no forman parte de la competencia de ANSI Z21.1. Las distancias inferiores a 12" (305 mm) deben ser aprobadas por las normativas locales y/o por la autoridad local competente.

## **ADVERTENCIA**

### **PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO POR GRASA:**

No deje nunca la superficie de las unidades desatendidas a altas temperaturas.

Los desbordamientos provocan humo y derrames grasientos que pueden incendiarse. Los aceites han de calentarse lentamente a fuego medio o bajo.

Encienda siempre la campana al cocinar a fuego alto o al flamear la comida (ej. Crepas Suzette, el plato Cherries Jubilee o Ternera a la pimienta flameada).

Limpie los filtros de la campana con frecuencia. No debe dejar que la grasa se acumule en el ventilador o el filtro.

Use el tamaño de bandeja adecuado. Use siempre utensilios de cocina adecuados para el tamaño del quemador de la placa de cocción.

Cuando los niños tengan la edad suficiente para usar el dispositivo, es responsabilidad de los padres o tutores legales garantizar que estén informados sobre el funcionamiento seguro del dispositivo por una persona cualificada.

## **ADVERTENCIA**

**NO almacene objetos de interés para los niños encima o detrás de la cocina. Si los niños se suben al dispositivo para alcanzar estos elementos, podrían herirse gravemente.**

NO permita que nadie se suba, se pare, se incline, se siente o se cuelgue de ninguna parte del dispositivo, especialmente la puerta. Esto puede dañar el dispositivo y la unidad puede volcarse, provocando potencialmente lesiones graves.

NO permita a los niños usar este dispositivo a menos que estén supervisados estrechamente por un adulto.

Los niños y las mascotas no deberían quedarse solos o desatendidos en la zona en la que se está usando el dispositivo. Nunca se les debe permitir jugar en sus cercanías, tanto si el dispositivo está en funcionamiento como si no.

NUNCA use ninguna parte de la cocina o el horno como almacenamiento. Los materiales inflamables pueden incendiarse y los elementos de plástico pueden derretirse o incendiarse.

NO cuelgue artículos de ninguna parte del dispositivo ni coloque nada contra los hornos. Algunos tejidos son bastante inflamables y pueden incendiarse.

Use solo agarraderas secas; las húmedas o mojadas en las superficies calientes podrían causar quemaduras por el vapor. NO use una toalla u otra tela grande en lugar de agarraderas. NO permita que las agarradoras toquen los elementos calientes, los quemadores calientes o las parrillas de los quemadores.

## **ADVERTENCIA**

**PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIÓN A PERSONAS, EN EL CASO DE INCENDIO POR GRASA EN LA PARTE SUPERIOR DE LA Cocina, REALICE LO SIGUIENTE:**

Sofoque las llamas con una tapa ajustada, una bandeja de horno u otra bandeja metálica, apague el quemador de gas o el componente eléctrico. Trate de evitar las quemaduras. Si las llamas no se sofocan inmediatamente, evacue y llame a los bomberos.

Nunca coja una bandeja en llamas, podría quemarse.

NO USE AGUA, ni paños de cocina o toallas húmedas, ya que podría producirse una violenta explosión de vapor.

Use un extintor solo si:

Sabe que posee un extintor de clase ABC y ya sabe cómo usarlo.

El fuego es pequeño y está contenido en la zona donde se originó.

Llame a los bomberos.

Puede combatir el fuego de espaldas a una salida.

Al usar la placa de cocción: NO TOCAR LAS PARRILLAS DEL QUEMADOR O LA ZONA INMEDIATAMENTE CIRCUNDANTE. Las zonas adyacentes a los quemadores pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.

No deje nunca la cocina desatendida cuando use la configuración de fuego alto. Los desbordamientos provocan humo y derrames grasientos que pueden incendiarse. Incluso, si las llamas del quemador y el encendedor son asfixiadas por los derrames, el gas sin quemar se escapará a la habitación.

NO caliente o temple los recipientes de comida sin abrir. La acumulación de presión podría provocar que el contenedor reviente y cause daños.

Solo ciertos tipos de cristal, vidrio vitrocerámico, cerámica, alfarería u otros utensilios de cocina vidriados son aptos para la cocina con quemadores de cocina. Este tipo de utensilio de cocina puede romperse con los cambios repentinos de temperatura.

Use solo configuraciones de fuego medio o bajo según las indicaciones del fabricante para el utensilio.

Durante el cocinado, ajuste el control del quemador para que la llama caliente únicamente la parte inferior de la bandeja y no se extienda más allá de la parte inferior de la misma.

Use siempre ollas y sartenes que tengan amplias superficies planas para cubrir todo el quemador. El uso de ollas y sartenes de tamaño reducido podrían exponer un parte de la llama y podrían provocar la ignición de la ropa.

Para minimizar los riesgos de quemaduras, de ignición de materiales inflamables y de derrames involuntarios, coloque los mangos de las ollas y las sartenes hacia dentro para que no se extiendan a las zonas de trabajo adyacentes, zonas de cocina o el borde de la placa de cocción de la cocina.

NO use limpiadores inflamables para limpiar la cocina.

Sujete el mango de la sartén para evitar movimientos al agitar o voltear la comida.



**ADVERTENCIA: Tras derramarse o desbordarse, apague el quemador y tenga cuidado con la posibilidad de las superficies calientes; limpie alrededor del quemador y los puertos del mismo. Tras la limpieza, compruebe que funciona correctamente.**

Asegúrese de que todos los controles de la placa de cocción están apagados y que esta se ha enfriado antes de usar por encima o alrededor de la placa de cocción cualquier tipo de limpiador en aerosol. Los productos químicos que se accionan mediante pulverización podrían, en presencia de calor, incendiarse o corroer las piezas de metal.

Coloque las rejillas del horno en la posición deseada mientras que el horno esté frío. Si una rejilla debe moverse mientras el horno está caliente, no deje que las agarraderas entren en contacto con la parrilla.

Al usar el horno, no toque la parrilla, las superficies internas del mismo ni las zonas externas inmediatamente adyacentes a la puerta. Las superficies internas del horno alcanzan tal temperatura como para provocar quemaduras.

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno; deje escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o cambiar los alimentos.

NO limpie, frote, dañe, mueva o retire la junta de la puerta. Es esencial para un buen sellado durante la cocción. Si la junta se desgasta o se ensucia en exceso con partículas de comida, sustituya la junta para asegurar un sellado hermético.



## **⚠ ADVERTENCIA**



NO bloquee u obstruya el flujo de aire mediante las aperturas de ventilación. El sistema de ventilación del horno se sitúa en la parte trasera del dispositivo.

Los sistemas de ventilación necesitan estar limpios y abiertos para suministrar el flujo de aire necesario, lo cual es importante para el correcto funcionamiento del horno.

NO toque la zona de ventilación del horno mientras el dispositivo está encendido o durante varios minutos después de apagar el dispositivo. Algunas partes de las zonas de ventilación y zonas adyacentes se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Permite al dispositivo el tiempo suficiente para enfriarse antes de tocar o limpiar las zonas de ventilación.

NO coloque plástico u otros elementos sensibles al calor encima o cerca del sistema de ventilación del horno.

Estos componentes podrían derretirse o incendiarse.

### **Para reducir el riesgo de quemaduras durante el uso de la placa de cocción, siga las siguientes indicaciones:**

- Los niños y las mascotas no deberían quedarse solos o desatendidos en la zona en la que se está usando el dispositivo.
- Los niños no deben nunca sentarse o permanecer de pie sobre ninguna parte del dispositivo.
- No almacene materiales inflamables encima o cerca de la placa de cocción.
- Al usar la placa de cocción: **NO TOCAR LAS PARRILLAS DEL QUEMADOR O LA ZONA INMEDIATAMENTE CIRCUNDANTE.** Use solo agarraderas secas; las húmedas o mojadas en las superficies calientes podrían causar quemaduras por el vapor.
- Nunca deje la placa de cocción desatendida mientras se está usando.
- Los desbordamientos provocan humo y derrames grasientos que pueden incendiarse. Un derrame en un quemador puede sofocar todo o parte de la llama o dificultar el encendido por chispa. Si se produce un desbordamiento, apague el quemador y compruebe la operación. Si el quemador está funcionando con normalidad, vuelva a encenderlo.
- Durante el cocinado, ajuste el control del quemador para que la llama caliente únicamente la parte inferior de la bandeja y no se extienda más allá de la parte inferior de la misma.
- Tenga cuidado de que las corrientes como las de los ventiladores o sistemas de ventilación forzada no soplen el material inflamable hacia las llamas o empujen las llamas para que estas se extiendan más allá de los bordes de la sartén.
- Coloque siempre los mangos de los utensilios hacia adentro para que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes, los quemadores o el borde de la placa de cocción.
- Llevar puesta la indumentaria adecuada. La ropa suelta o mangas colgantes nunca deberían ponerse para cocinar.
- Nunca deje que la ropa, agarraderas u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores calientes o las parrillas del quemador caliente.
- Use solo ciertos tipos de cristal, vidrio vitrocerámico, cerámica, alfarería u otros utensilios de cocina vidriados que sean aptos para la cocina con placas de cocción.
- No limpie la placa de cocción mientras siga caliente. Algunos limpiadores producen gases nocivos al aplicarlos a una superficie caliente.

## Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

- No almacene materiales inflamables encima o cerca del horno.
- No use agua para un incendio por grasa. Sofoque el fuego o use un producto químico en seco o un extintor de espuma.
- Es muy recomendable que el extintor esté disponible y perfectamente visible al lado de cualquier aparato de cocina.
- No cocine demasiada la comida. Preste atención al horno si se ha introducido dentro del mismo: papel, plástico u otros materiales combustibles.
- No use la cavidad como almacenaje. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida dentro de la cavidad cuando no se está usando.
- Si los materiales dentro del horno se incendian, mantenga la puerta del horno cerrada. Apáguelo y desconecte el circuito de la caja del disyuntor.
- No bloquee ninguna apertura de ventilación.
- Asegúrese de que el ventilador funciona siempre que el horno esté en funcionamiento. Si el ventilador no funciona, no use el horno. Contacte con el centro de servicio autorizado.
- Por seguridad personal, lleve la indumentaria adecuada. La ropa suelta con mangas colgantes nunca debería ponerse mientras se usa el dispositivo.
- Recójase el pelo largo para que no quede suelto.
- No toque las superficies internas del horno.
- Durante y después de su uso, no toque o permita que la ropa u otros materiales inflamables, entren en contacto con los quemadores o las superficies internas del horno hasta que hayan tenido el tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del dispositivo podrían calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras - entre dichas superficies se encuentran, por ejemplo, las aperturas de ventilación del horno y las superficies cerca de dichas aperturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del mismo.
- El embellecedor en la parte superior y en los laterales de la puerta del horno pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Abra suavemente la puerta para dejar que el aire caliente o el vapor escapen antes de retirar o cambiar la comida.
- No caliente los recipientes de comida sin abrir. La acumulación de presión podría provocar que el contenedor reviente y cause daños.
- Coloque siempre las rejillas del horno en la posición deseada mientras que el horno esté frío. Si una rejilla debe moverse mientras el horno está caliente, no deje que la agarradera entre en contacto con los quemadores.
- Use solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas en las superficies calientes podrían provocar quemaduras por el vapor. No permite que la agarradera toque los quemadores. No use una toalla u otra tela grande.

## **ADVERTENCIA**



**Para un encendido y funcionamiento correcto de los quemadores, mantenga los encendedores limpios y secos.**



**En caso de que un quemador se apague y el gas se escape, abra una ventana o una puerta. Espere al menos 5 minutos antes de usar la placa de cocción.**



**No obstruya el flujo de aire de combustión ni de ventilación.**



**No use papel de aluminio para forrar ninguna parte de la placa de cocción.**



**Si la cocina se encuentra cerca de una ventana, asegúrese de no soplar sobre o cerca de los quemadores, ya que podrían prenderse.**



**Los elementos de calentamiento podrían estar calientes incluso si presentan un color oscuro. Las superficies internas del horno podrían estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.**



**No permita que el papel de aluminio o la sonda para carne entren en contacto con los elementos calentadores.**

## Precauciones de seguridad para la autolimpieza del horno

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

## ADVERTENCIA



**La eliminación de residuos durante la autolimpieza genera algunos derivados que están en esta lista de sustancias. Para reducir la exposición a estas sustancias, siempre haga funcionar este horno siguiendo las instrucciones de este manual y ventile la cocina durante e inmediatamente después de la autolimpieza.**

La ley de Agua potable y sustancias tóxicas de California obliga al Gobernador de California a publicar una lista de sustancias químicas conocidas en el Estado de California como causantes de cáncer, malformaciones congénitas u otros daños reproductivos y además, obliga a las empresas a advertir a las personas si creen que van a estar expuestas a tales sustancias químicas. Este producto contiene una sustancia química que figura en la lista de sustancias peligrosas del Estado estadounidense de California y que se conoce como causante de cáncer, malformaciones congénitas u otros daños reproductivos. Este electrodoméstico puede provocar una baja exposición a algunas de las sustancias de la lista, incluidos el benceno, el formaldehído, el monóxido de carbono, el tolueno y el hollín.



**No utilice la placa de cocción durante el ciclo de autolimpieza del horno.**

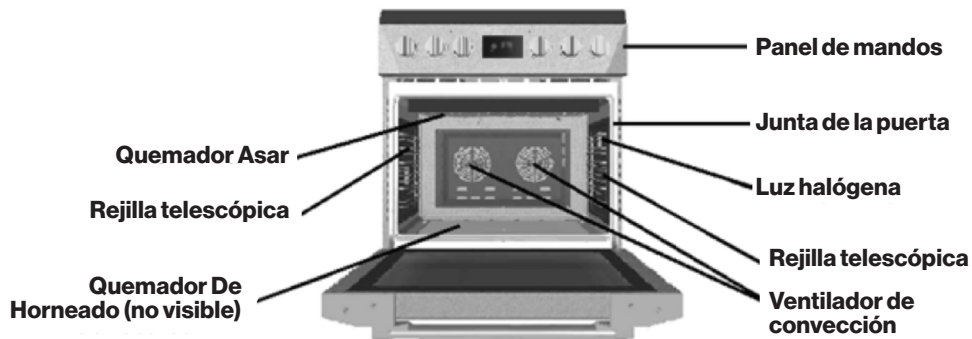
# Su producto

---

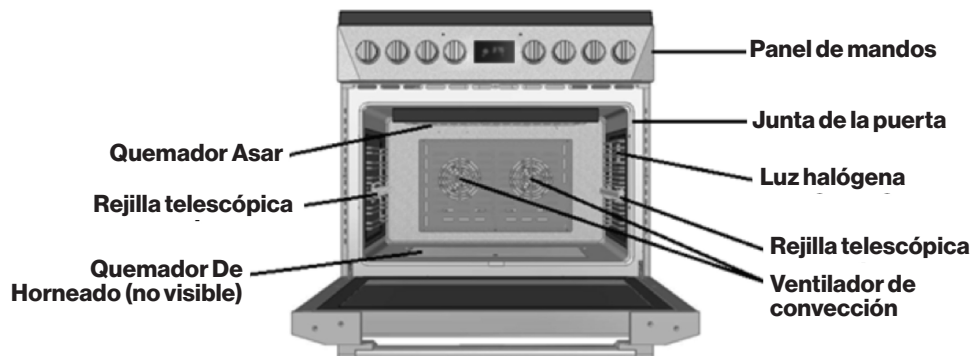
Su cocina se compone principalmente de las siguientes piezas principales:

- Placa de cocción: parte superior plana que soporta la sartén (soporte para las ollas) y los quemadores de gas.
  - Panel de mandos: zona de dispositivos de control de la cocina (ej. botones e indicadores luminosos).
  - Puerta del horno.
- 

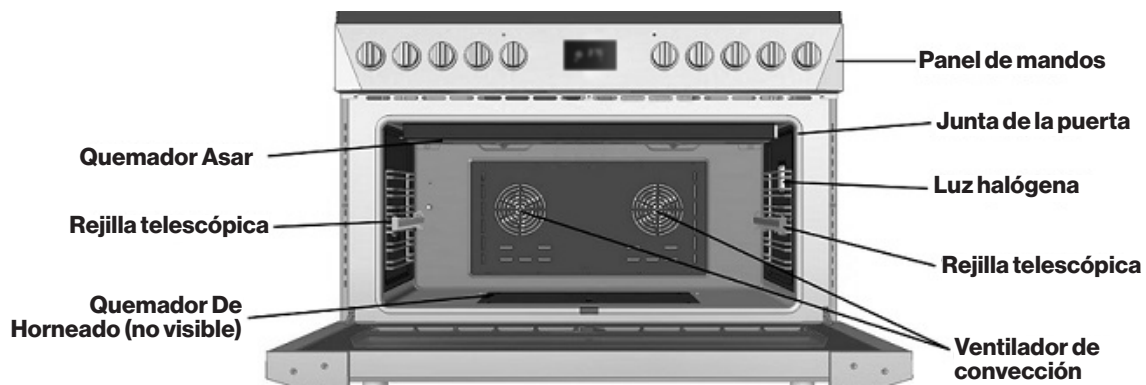
## Cocina de 30"



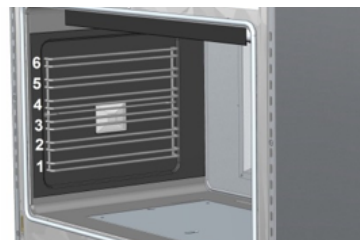
## Cocina de 36"



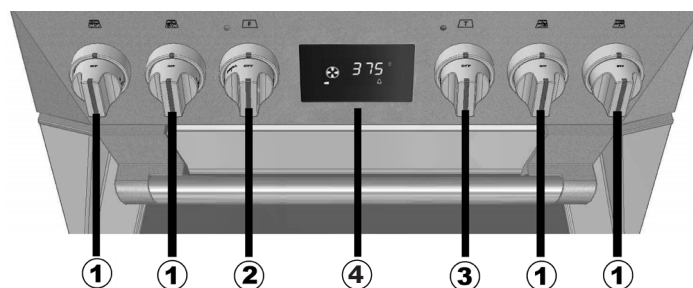
## Cocina de 48"



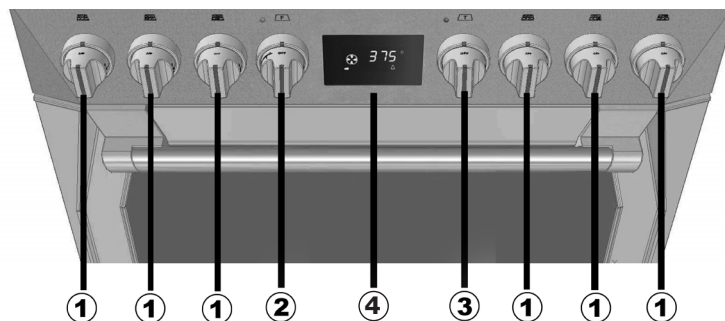
**Las cocinas de 30" + 36" + 48"**  
**disponen de 6 niveles de estantería**



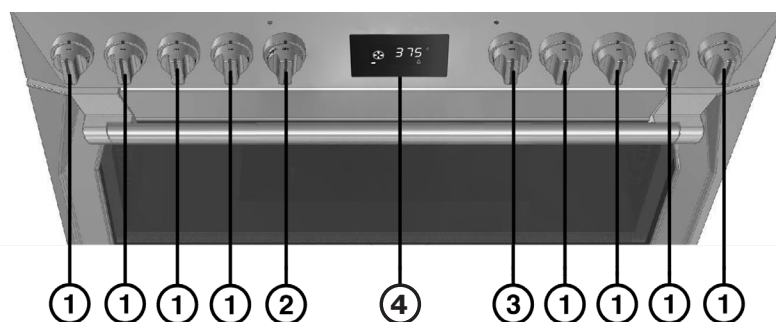
**Panel de mandos de la cocina de 30"**



**Panel de mandos de la cocina de 36"**

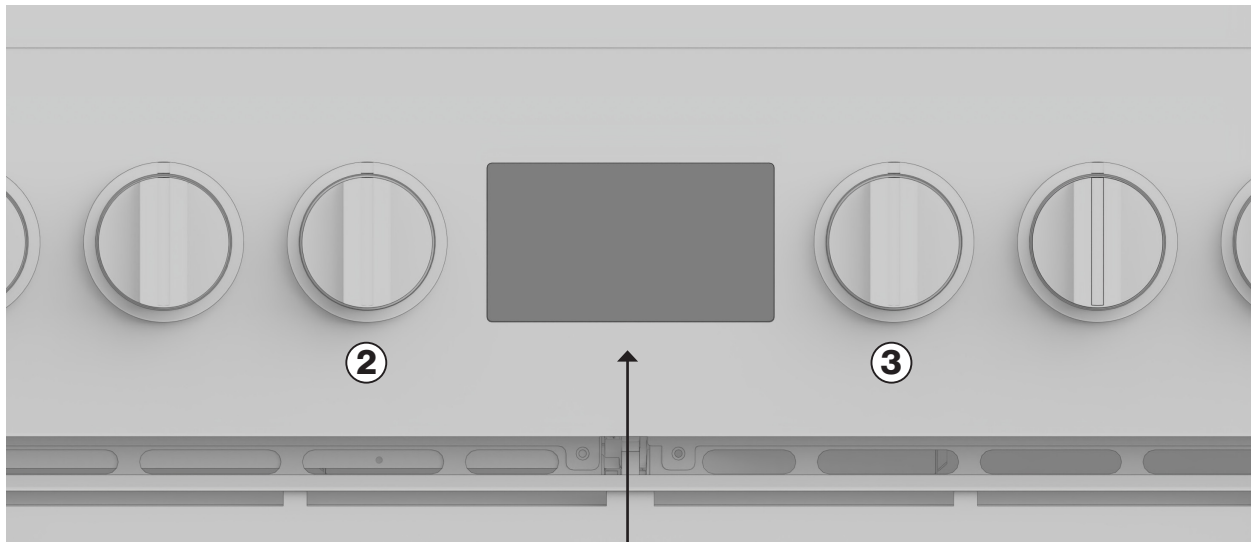


**Panel de mandos de la cocina de 48"**



1) Útil para encender y ajustar los quemadores de la placa de cocción.

2,3,4) La interfaz del usuario tiene las siguientes características: pantalla, indicadores luminosos de precalentamiento, interruptores de control, perillas de modo de cocción y temperatura.



④  
**PANTALLAS**

② **SELECTOR DE MODO**



③ **SELECTOR DE TEMPERATURA Y FUNCIONES**



## Características de la placa de cocción de 30"



TIRADOR	QUEMADOR DE LA PLACA DE COCCIÓN Modelo de 30"	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR NG (Gas Natural), 5" W.C.P.	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR LP (Propano) Gas, 10" W.C.P.
1	Quegador izquierdo trasero	12,000 btu/h	12,000 btu/h
2	Quegador izquierdo delantero con llama doble	15,000 btu/h	15,000 btu/h
3	Quegador derecho delantero con llama doble	20,000 btu/h	20,000 btu/h
4	Quegador derecho trasero	12,000 btu/h	12,000 btu/h

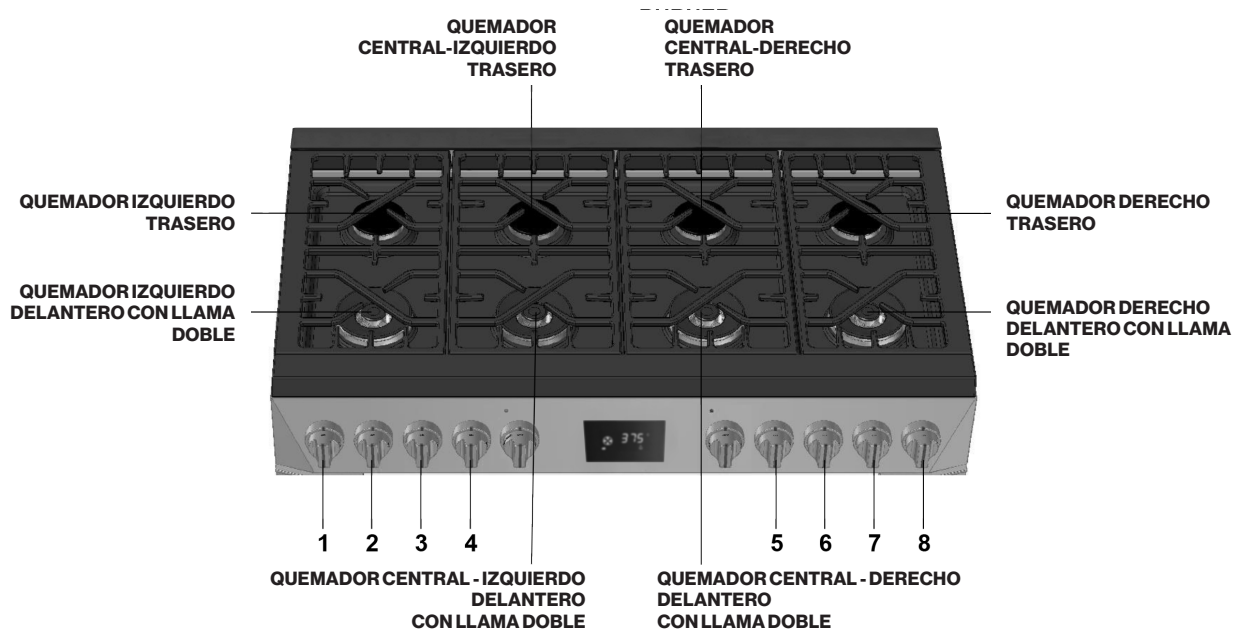
## Características de la placa de cocción de 36"



TIRADOR	QUEMADOR DE LA PLACA DE COCCIÓN Modelo de 30"	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR NG (Gas Natural), 5" W.C.P.	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR LP (Propano) Gas, 10" W.C.P.
1	Quemador izquierdo trasero	12,000 btu/h	12,000 btu/h
2	Quemador izquierdo delantero con llama doble	20,000 btu/h	20,000 btu/h
3	Quemador derecho delantero con llama doble	20,000 btu/h	20,000 btu/h
4	Quemador central trasero	12,000 btu/h	12,000 btu/h
5	Quemador central delantero con llama doble	15,000 btu/h	25,000 btu/h
6	Quemador derecho trasero	12,000 btu/h	12,000 btu/h



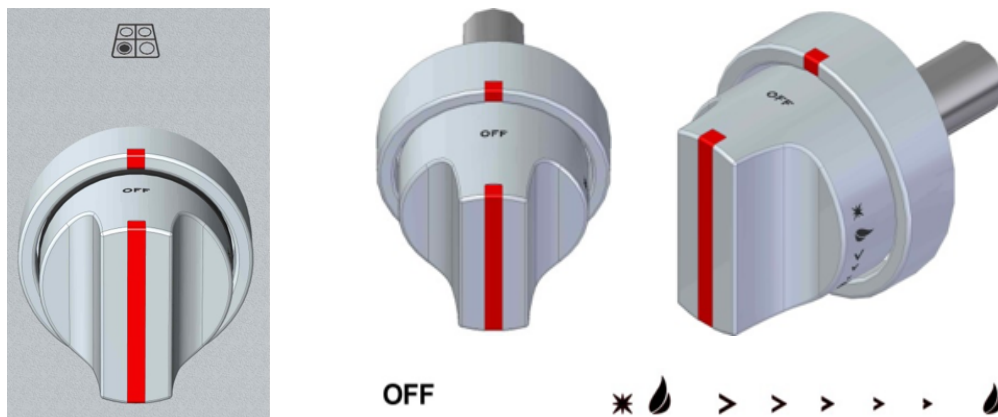
## Características de la placa de cocción de 48"



TIRADOR	QUEMADOR DE LA PLACA DE COCCIÓN Modelo de 30"	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR NG (Gas Natural), 5" W.C.P.	CALIFICACIONES DEL QUEMADOR DE SALIDA: BTU/HR LP (Propano) Gas, 10" W.C.P.
1	Quemador izquierdo trasero	10,000 btu/h	10,000 btu/h
2	Quemador izquierdo delantero con llama doble	17,000 btu/h	17,000 btu/h
3	Quemador central - izquierdo delantero con llama doble	17,000 btu/h	17,000 btu/h
4	Quemador central - izquierdo trasero	10,000 btu/h	10,000 btu/h
5	Quemador central - derecho delantero con llama doble	17,000 btu/h	17,000 btu/h
6	Quemador central - derecho trasero	10,000 btu/h	10,000 btu/h
7	Quemador derecho delantero con llama doble	17,000 btu/h	17,000 btu/h
8	Quemador derecho trasero	10,000 btu/h	10,000 btu/h

# Uso

## Placa de cocción



### Encendido del quemador de gas

Pulse y gire el botón correspondiente en sentido antihorario hasta la posición MAX.

Cuando se ilumina, mantenga el botón pulsado durante 10 segundos aproximadamente, luego libérelolo y ajuste la intensidad de la llama, teniendo cuidado de colocar el botón en la zona entre el máximo y el mínimo (incluido) y nunca entre el máximo y la zona cero para evitar que se apague de forma imprevista.

El quemador puede apagarse al soltar el botón: esto significa que el termopar no está lo suficientemente caliente. Si no prende en 15 segundos, espere 1 minuto antes de volverlo a intentar.

### Quemador Con Llama Doble

El quemador con llama doble tiene dos anillos de llama separados para proporcionar una regulación completa del calor desde el fuego alto a la cocción a fuego lento.

#### Para configurar:

- 1) Pulse y gire el botón en sentido antihorario dentro del rango máximo y mínimo, cuando el quemador se encienda, el anillo de llama a fuego lento se prenderá y permanecerá encendido.
- 2) Establezca la temperatura deseada dentro el rango máximo y mínimo de cocción a fuego lento;
- 3) Continúe girando el botón en sentido antihorario para prender ambos anillos de llama y configurar el quemador a su máxima potencia.



**No ponga en funcionamiento el quemador con utensilios de cocina vacíos o sin utensilios de cocina en la parrilla.**



**No toque el quemador cuando los encendedores están haciendo clic.**



**No permita que la llama del quemador se extienda más allá del borde de la sartén.**



**Apague todos los controles cuando no se está cocinando.**

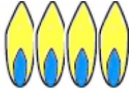
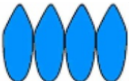
## IMPORTANTE:

No deje nunca utensilios de cocina vacíos sobre una superficie caliente de una zona de cocina, elemento o superficie del quemador.

El utensilio de cocina ideal debe tener una parte inferior plana, con laterales rectos, un tapa ajustada y el material debe poseer un grosor de medio a alto. Los acabados rugosos pueden rayar la placa de cocción.

El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base en un utensilio de cocina. Sin embargo, al usarlo como base, se pueden dejar marcas permanentes en la placa de cocción o en las parrillas. El material del utensilio de cocina es un factor al que rápida y uniformemente se transfiere el calor, lo cual afecta a los resultados de cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con un acabado antiadherente tomará las propiedades del aluminio. Use el siguiente gráfico como una guía para las características del material del utensilio de cocina.

## FLAME DESCRIPTION:

<b>Llamas amarillas</b> Se requiere un ajuste adicional	
<b>Puntas amarillas en conos exteriores</b> Normal para Gas LP	
<b>Llamas celestes</b> Normal para Gas Natural	

Si la llama está totalmente o en su mayor parte amarilla, compruebe que el regulador está configurado para el combustible correcto. Reinicie tras el ajuste.

Durante el arranque inicial, algunas líneas de color naranja son normales.

Deje funcionar la unidad durante 4-5 minutos y vuelva a probarla antes de llevar a cabo el ajuste.

## Recomendaciones para los utensilios de cocina



**ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de lesiones graves, daños al dispositivo o al utensilio de cocina, se ruega seguir las siguientes indicaciones:

Los utensilios para hornear como grandes cacerolas, bandejas, láminas para hornear, etc. no deben usarse nunca en la placa de cocción.

La colocación de ollas grandes debe estar escalonada al utilizarlas en la placa cocción.

Seleccione el diámetro de base para coincidir con el de la llama. El diámetro de la llama debe ser del mismo tamaño que la base de la sartén o un poco más pequeña. Las sartenes de tamaño superior o inferior sacrifican el rendimiento de cocción. El tamaño base de 5½" (140 mm) es generalmente el más pequeño recomendado.



Evite utilizar el ajuste a fuego alto para una sartén más grande que la parrilla o con una que abarque más de un quemador, tal como una plancha, durante períodos de tiempo prolongados. Esto puede provocar una pobre combustión que genera subproductos nocivos.

El equilibrio es importante para la estabilidad e incluso para la cocción. El mango no debe ser más pesado que la sartén ni inclinarse de manera desigual. Una sartén debe quedar al nivel de la parrilla sin balancearse ni tambalearse.



La comida envuelta en papel de aluminio no debe colocarse directamente sobre la parrilla del quemador. El papel de aluminio podría derretirse durante el cocinado. No deje que el plástico, el papel o el paño entre en contacto con la parrilla del quemador caliente. Podrían derretirse o incendiarse.

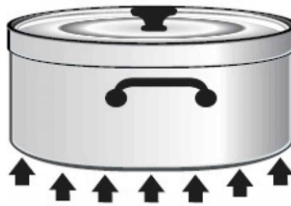
Nunca deje una sartén hervir en seco. Esto puede dañar su sartén y la superficie de cocinado.

Se recomiendan las sartenes de calidad profesional con mangos de metal porque los mangos de plástico pueden derretirse o salirle ampollas si la llama se extiende por el lado de la sartén. Las sartenes de calidad profesional se encuentran en tiendas de suministros para restaurantes y tiendas gourmet especializadas. Todos los utensilios de cocina deben tener estas características: buena conductividad de calor, buen equilibrio, diámetro base correctamente dimensionado, una base plana y pesada y una tapa bien ajustada.

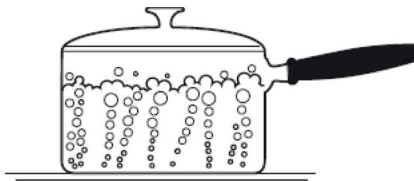
Para los mejores resultados de cocina, la llama debe mantenerse debajo de la parte inferior de la sartén.

El aluminio y el cobre son materiales de sartén que conducen el calor rápida y uniformemente. Dichos metales se adhieren en ocasiones, a la base o al centro entre el acero inoxidable.

Un base plana y pesada es mejor para no doblarse cuando se calienta. Las bases de la sartén que estén deformadas, abolladas, estriadas o sean demasiado ligeras se calentarán de manera desigual. Caliente y enfríe las sartenes gradualmente para evitar los cambios repentinos de temperatura que tienden a deformar el utensilio de cocina. NO añada agua fría a la sartén caliente.



Una tapa bien ajustada acortará el tiempo de cocción y hará posible el uso de una configuración de calor más baja.



### Utensilios de cocina especializados

#### Woks

Tanto los Woks de base plana como de fondo redondo con anillo de accesorio pueden usarse en cualquier modelo. Los woks con la parte inferior redondeada deben usarse con un anillo de soporte. La sartén wok y el anillo de soporte del wok de hierro fundido recubierto de porcelana deben comprarse por separado.

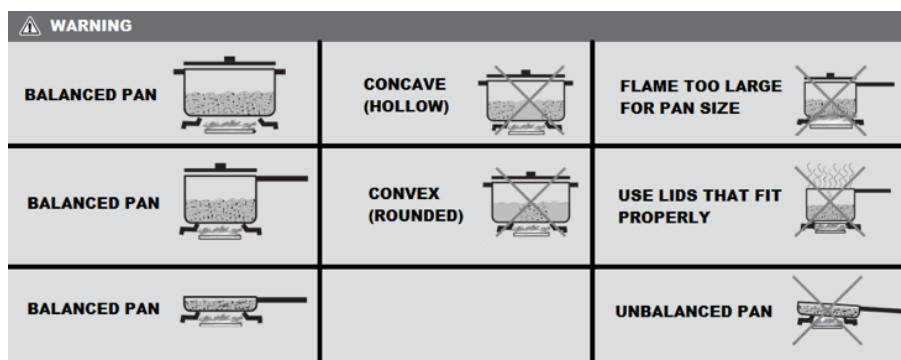


### Consejos para el enlatado

- Use una tapa para llevar el contenido a ebullición.
- Una vez que los contenidos han alcanzado el punto de ebullición, use la llama más pequeña posible para mantener el hervor o la presión.

### Hacer coincidir el diámetro de la sartén al tamaño de la llama

La llama debe ser del mismo tamaño que la parte inferior de la sartén o un poco más pequeña. No use sartenes pequeñas con modos a fuego alto ya que la llama puede subirse por los laterales de la sartén. Las sartenes grandes que abarcan dos quemadores se colocan de adelante hacia atrás, no de lado a lado. Use bandejas niveladas. Las sartenes deben quedar al nivel de la parrilla de la placa de cocción sin balancearse. Centre la sartén sobre el quemador. Use una tapa que se ajuste correctamente; un buen ajuste de la tapa ayuda a acortar el tiempo de cocinado. Las sartenes con una parte inferior plana y pesada proporciona mayor calor y estabilidad.



## Horno

### Generalidades del horno

## ⚠ PRECAUCIÓN

#### Antes de utilizar el horno

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

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

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

#### Horneado a gran altitud

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

#### Error de apagón

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

#### Códigos de Números error E

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

### Chirrido

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

### Símbolos parpadeantes o Números

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

### Pitidos

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

### Ventilador de convección

El ventilador de convección funciona durante cualquier Modo de Convección y cuando se está deshidratando.

### Ventilador de refrigeración de los componentes

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

### Uso de las lámparas del horno

Cuando el horno está en función, las lámparas del horno se encienden automáticamente cuando inicia el modo. Las lámparas del horno se apagan automáticamente al finalizar y cuando el modo del horno se anula.

Las lámparas no funcionan en el modo de la Autolimpieza.

El interruptor  [LIGHT] activa las luces del horno.

### Fahrenheit y Celsius

La temperatura se muestra en grados Fahrenheit, pero se puede cambiar a grados Celsius.

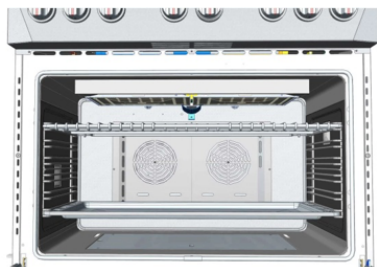
## ADVERTENCIA



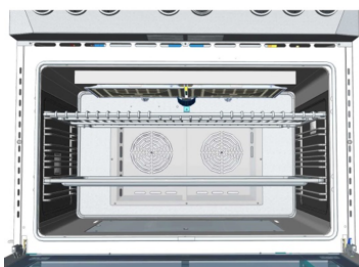
**Mantener el área del electrodoméstico limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.**



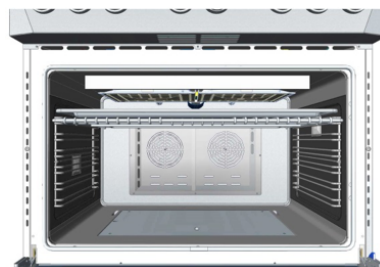
**IMPORTANTE: Preste atención durante el cocinado con alto porcentaje de aceite, grasa, etc... Si coloca la rejilla del horno en el nivel 6, la bandeja del mismo debe colocarse en el primer nivel. Véase las ilustraciones de abajo:**



 **¡Correcto!**



 **Posición errónea: niveles 2-3-4-5**



 **Error: Bandeja del horno sobre el mismo**

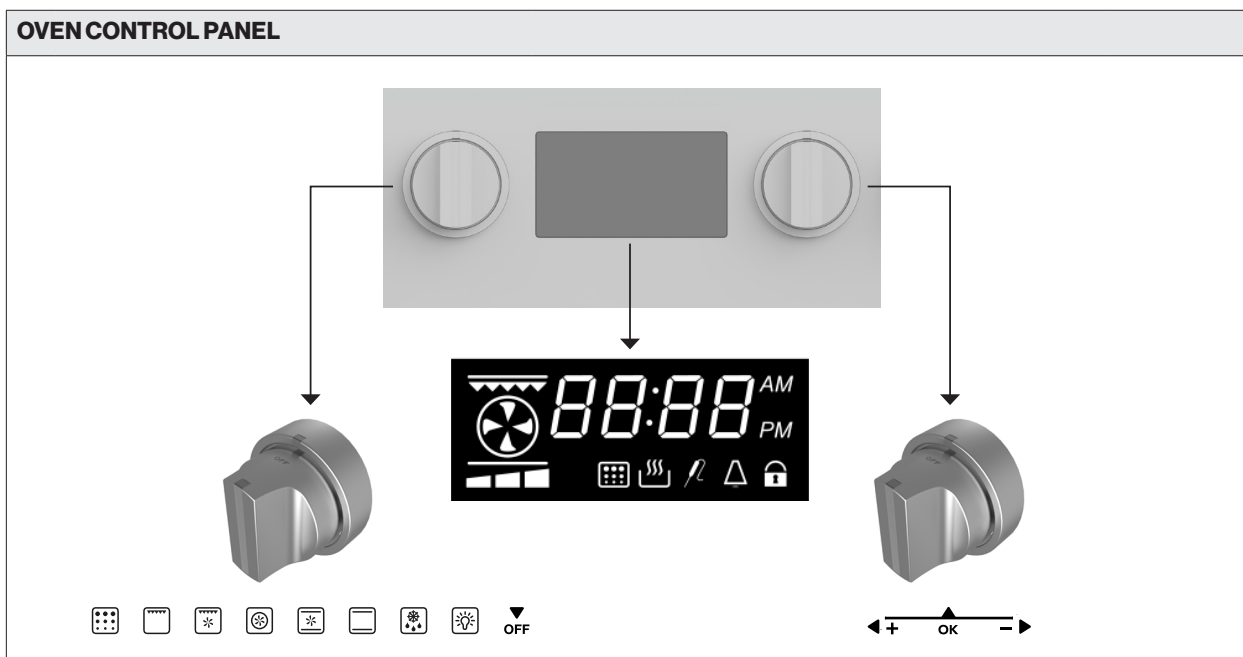
## Control electrónico

### Descripción del panel de mandos

El panel de mandos del horno está compuesto por un display y dos botones.

- Display de tiempo y temperatura
- Botón tiempo + temperatura (Push & Shuttle)
- Botón modo (funciones del horno)

El botón Push & Shuttle sirve principalmente para el ajuste del reloj y de la temperatura y para la programación de las funciones de tiempo automáticas. Seleccione el parámetro deseado pulsando el botón.



1	funciones de pantalla de temperatura y tiempo		
2	led de 3 barras de pre-calentamiento		
3	Elemento de calentamiento		
4	Tiempo de ajuste 12 horas AM / PM o Tiempo de ajuste 24 horas	Si se ajusta el tiempo 12 horas, se muestra cuando la hora del día lo muestra en pantalla.	
5	Olla	Se muestra cuando se ajusta una función de cocción.	
6	Duración de la función de cocción		
7	Retardo de la función de cocción		
8	Función del minutero	Se muestra cuando el cronómetro está activado.	
9	Bloqueo de la puerta	Está fijo cuando el bloqueo de la puerta está cerrado, intermitente cuando el ciclo de bloqueo está funcionando	
10	Ciclo Piro lítico	Se muestra cuando se ajusta el ciclo de Piro lítico.	
11	Función Sonda de carne	Se muestra cuando está en funcionamiento la cocción con sonda de carne	
12	Sonda de Carne	Se muestra cuando está insertada la sonda de carne.	


## Programación de las funciones de tiempo

En cada encendido, el control muestra de forma intermitente la hora del día, ajustado a 12:00AM como valor inicial, y el timbre sonará 3 veces. La hora se incrementa cada minuto. La única acción posible es el "Ajuste del reloj"; todas las demás operaciones del horno están prohibidas. De forma general, girar el selector Temperatura+Tiempo hacia la izquierda o hacia la derecha para editar los valores y modificarlos por etapas; mantener el botón a la izquierda o a la derecha para acelerar las operaciones de decremento/ incremento.




### Ajuste de la hora

La hora del día siempre está mostrada en el horario 12:00 AM/PM como predeterminada. Horas y minutos están ajustados de forma separada. Con el objeto de ajustar la hora del día, el selector de modo debe estar en la posición OFF, la perilla +/- funciona en la hora del día como valor determinado.

- Girar el selector a la izquierda/derecha, las horas parpadean.
- Girar el selector a la derecha/izquierda para modificar el valor parpadeante de las horas.
- Apretar el selector Temperatura+Tiempo para moverse de las horas a los minutos.
- Girar hacia la izquierda/derecha para modificar el valor parpadeante de los minutos.
- Transcurridos unos segundos, el valor de la hora empieza a parpadear; esperar hasta que la nueva hora aparezca visualizada de forma fija.

Pulsar el botón para conmutar entre la visualización de la hora y el cuenta-minutos y comprobar los valores configurados. El reloj está seleccionado por defecto; cuando el cuenta-minutos está seleccionado, aparece visualizado el símbolo 

### Ajuste del cuenta-minutos

El símbolo  tiene que estar visualizado; girar entonces el botón a la derecha o a la izquierda para ajustar el valor del temporizador. El valor estándar es 30 minutos; se puede modificar en un rango de valores comprendido entre 0 y 240 minutos. Esta minutería no influye en las actividades del horno, e incluso se puede ajustar con el horno apagado. La visualización de la hora tiene siempre prioridad; solamente se ve que el cuentaminutos está activo por la presencia del símbolo . Cuando se acaba el tiempo programado, el símbolo  parpadea y el avisador acústico emite una secuencia de aviso para llamar la atención del usuario.

Pulsar el botón para detener el parpadeo. El avisador acústico se apaga solo después de un timeout de espera.

### Ajuste de 3 Tonos del Timbre

Cuando el selector de cocción está en posición OFF, presione la perilla +/- hasta que se muestre la palabra "ton...", gire la misma perilla en dirección de las agujas del reloj para ajustar el tono deseado de 1 a 3 y presione para confirmar.

### Formato de Tiempo y Temperatura

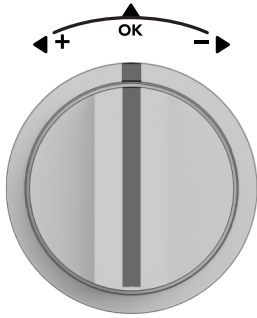
La unidad de temperatura en °F y el horario de 12h AM/PM están pre-ajustados.

Cuando el selector del modo de horno está en la posición OFF, presione el selector de transporte&presión (TEMPERATURA & TIEMPO) para seleccionar otro formato disponible.

Girar la perilla para seleccionar un formato diferente deseado, y presionar nuevamente la perilla para confirmar.

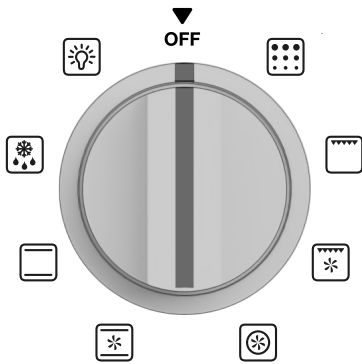


**PERILLA DE SELECTOR DE TEMPERATURA:**



MENOS - = disminuye  
 MÁS + = aumenta  
 PRESIÓN **OK** = desplazamiento de funciones

**PERILLA DE SELECTOR DE FUNCIÓN DE COCCIÓN COMO EJEMPLO:**



MODO	ICONO DE PANTALLA	CARNE SONDA	MÍN	PREDE-TERMINADO	MÁX
LUZ		-	-	-	-
DESCONGELAR		-	-	-	-
HORNEAR		•	120°F (50°C)	410°F (210°C)	480°F (250°C)
CONV. ASAR		•	120°F (50°C)	375°F (190°C)	480°F (250°C)
CONV. HORNEAR		•	120°F (50°C)	375°F (190°C)	480°F (250°C)
CONV. ASAR A LA PARRILLA		•	120°F (50°C)	445°F (230°C)	480°F (250°C)
ASAR A LA PARRILLA		•	120°F (50°C)	445°F (230°C)	480°F (250°C)
AUTOLIMPIEZA		-	-	-	-

## Cocinar con hornos de convección



**ADVERTENCIA : No asar con la puerta abierta**



**ADVERTENCIA : Abrir y cerrar inmediatamente la puerta cuando acceda a los alimentos del interior mientras se asan.**

En un horno convencional, las fuentes de calor se encienden y se apagan para mantener una temperatura media en la cavidad del horno. Debido a que la temperatura aumenta y disminuye gradualmente, se producen ligeras corrientes de aire en el interior del horno. Esta convección natural tiende a ser ineficaz, ya que las corrientes son irregulares y lentas. En este sistema de convección, el calor se “transmite” mediante un ventilador que proporciona circulación continua de aire caliente. Este sistema de convección europeo proporciona una ingeniería de vanguardia y un diseño avanzado para crear el más sofisticado horno de convección. En los hornos de convección estándar, un ventilador simplemente hace circular el aire caliente alrededor de los alimentos. El sistema se caracteriza por la combinación de un elemento de calentamiento adicional situado alrededor del ventilador de convección y el panel de ventilación que distribuye el aire caliente en tres dimensiones: a lo largo de los laterales, la parte superior y el fondo de la cavidad del horno. Este sistema de convección europeo ayuda a que la temperatura del horno se mantenga más uniforme a lo largo de la cavidad del horno.

El aire circulante ayuda a agilizar el proceso de cocción y cocina los alimentos de forma más uniforme. Al controlar el movimiento de aire caliente, la cocción por convección produce alimentos uniformemente dorados que están crujientes en su exterior, aunque jugosos en su interior. La cocción por convección funciona mejor para pan y pastas, así como para la carne y aves. Los alimentos que se elevan con aire, como los bollos de crema, los suflés y los merengues suben más que en un horno convencional. Las carnes quedan jugosas y tiernas a la vez que en su exterior están sabrosas y crujientes. Al utilizar el sistema de convección europeo, es posible cocinar los alimentos a más baja temperatura y reducir los tiempos de cocción. Al utilizar este modo, la temperatura estándar del horno deberá reducirse en 25 °F (15 °C).

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

### Ventajas de cocinar por convección

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


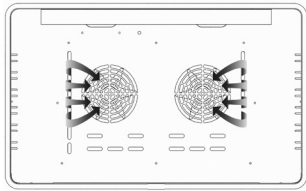

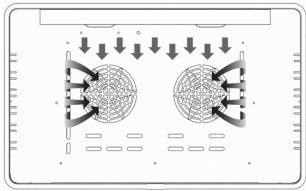

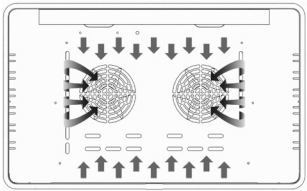

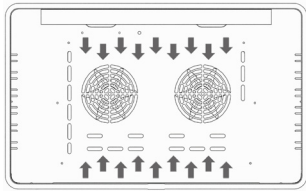

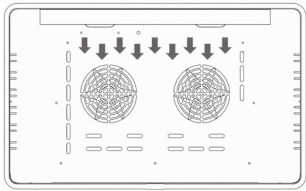

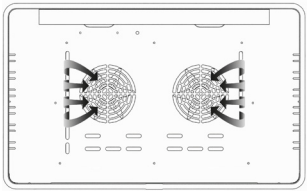
## Modos del horno

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

El tiempo máximo de configuración para el calentamiento es de hasta 11 horas 59 minutos.










Después que finaliza el calentamiento, aparece en la pantalla la indicación "End":

- Tocar las teclas + [INC] o - [DEC] para poder disponer de un calentamiento adicional.
- El cambio de una función puede realizarse mediante el mando giratorio de modo de cocción.

TIPOS DE CAVIDADES		
 	 	 
<p><b>Horneado por convección (MULTI CONV BAKE)</b></p>	<p><b>Asado por convección (CONV BROIL)</b></p>	<p><b>Grill por convección (CONV ROAST)</b></p>
<p>Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 550 °F (290 °C) (posición preestablecida en 375 °F (190 °C))</p> <p>El horneado por convección cocina con aire que proviene de tercer elementos que se encuentra detrás de la pared trasera del horno. Este calor circula a través del horno por medio de un ventilador de convección.</p>	<p>Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 550 °F (290 °C) (posición preestablecida en 445 °F (230 °C))</p> <p>El Asado por convección combina el calor intenso del elemento superior con el aire que circula por medio del ventilador de convección.</p>	<p>Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 550 °F (290 °C) (posición preestablecida en 375 °F (190 °C))</p> <p>El Grill por Convección usa el calor de los elementos superiores e inferiores, así como el calor del ventilador de convección.</p>
 	 	 
<p><b>Horneado (BAKE)</b></p>	<p><b>Asado (BROIL)</b></p>	<p><b>Décongélation (CONV)</b></p>
<p>Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 550 °F (290 °C) (posición preestablecida en 410 °F (210 °C))</p> <p>En el horneado se cocinar con aire caliente. Tanto el elemento superior como el inferior se encienden en ciclos para mantener la temperatura del horno.</p>	<p>Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 550 °F (290 °C) (posición preestablecida en 445 °F (230 °C))</p> <p>El Asado usa el calor intenso que radia el elemento superior.</p>	<p>En Defrost no se utiliza ningún elemento de calentamiento, sino que para descongelar los alimentos se emplea únicamente el Ventilador de convección.</p>

## Sistemas de cocción

Cada modelo de horno cuenta con varios sistemas de cocción. Es posible seleccionar un sistema llevando la aguja del mando al símbolo al que se refiere.

ICON	MODE DESCRIPTION	USED FOR
 <b>OFF</b>	Todos las funciones de cocción están apagadas (en OFF) y las resistencias están apagadas (en OFF).	-
	Solo la luz del horno está en funcionamiento.	-
	En esta función solo el ventilador interno de convección está encendido (en ON), por ej.: el horno no se calienta.	Esta función se utiliza para descongelar alimentos congelados.
	En la función de horneado las dos resistencias del horno superior e inferior se utilizan para calentar el aire del horno. El ventilador no se utiliza para hacer circular el calor.	Esta es la manera tradicional de cocina sobre una bandeja. Por lo tanto, se tiene que usar una sola bandeja cuando se selecciona la función de horneado. Ideal para aperitivos, galletas, pastas de café y cookies.
	La función de asado de convección usa la resistencia superior (arriba), la resistencia inferior (abajo) y el ventilador de convección del horno.	Ideal para asar pollos o pavos enteros y pizzas. También se puede usar para hornear aperitivos, galletas, tartas de café y cookies en uno o varios niveles.
	La función de horneado de convección usa la resistencia circular o la resistencia oculta tras el deflector en la pared trasera del horno. El calor circula por todo el horno por medio del ventilador de convección.	Es posible cocinar los mismos alimentos que en la función de convección, cocinando uno o varios platos en uno o varios niveles. Por consiguiente, es posible cocinar varios alimentos a la vez (al máximo tres niveles) y es apropiado para preparar una comida completa (pequeñas porciones). Se evitan las mezclas de sabores y se obtiene un importante ahorro de energía.
	La función de grill de convección combina el calor intenso de la resistencia superior (arriba) con el aire que circula por medio del ventilador de convección.	Ideal para filetes, hamburguesas, cuartos o pechugas de pollo..
	La función grill utiliza el calor intenso que radia la resistencia superior (arriba).	Ideal para preparar tostar, dorar y gratinar.
	El tiempo estándar es de 1.30 h y se puede cambiar.	Función PYRO o de autolimpieza. En esta función el horno se limpia automáticamente quemando los residuos de cocción a alta temperatura (alrededor de 460°C) durante un periodo que va de 1 a 3 horas. Durante el ciclo de autolimpieza todos los humos que se producen se filtran y luego se expulsan en el medio ambiente.

## Breves Consejos

### COCINAR POR CONVECCIÓN

#### Acerca de la cocina por convección

Los modos de cocción estándar (horneado, asado, etc.) emplean el calor irradiado desde uno o más elementos para cocinar los alimentos. Los modos de convección emplean tanto el calor procedente de los elementos como los ventiladores de la parte trasera del horno para que el aire calentado circule de forma continua por todo el horno.

### VENTAJAS DE COCINAR POR CONVECCIÓN

- Incluso horneando, alimentos dorados y crujientes.
- Los jugos y aromas quedan sellados en el interior.
- Los alimentos que suben mucho como los bollos de crema, los suflés, merengues y el pan se elevan más y son más ligeros.
- Se puede cocinar con múltiples rejillas.
- No se requieren recipientes especiales.
- Ahorra tiempo y energía.

**NO utilice el horneado por convección para las carnes. En su lugar, utilice el grill por convección.**

MODO	USE THIS MODE FOR	FOR BEST RESULTS	QUICK COOKING TIP
Horneado por convección	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grandes cantidades de alimentos en múltiples rejillas.</li> <li>• Pastelitos, pan, galletas saladas, alimentos y aperitivos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice recipientes bajos y sin tapar.</li> <li>• Centre la bandeja de horneado entre lado y lado de la rejilla del horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduzca la temperatura de la receta en 25 °F (15 °C).</li> <li>• Controle si los alimentos están cocidos antes: Si en la receta le indica que controle los alimentos 1-15 min. 3 min. antes 16-30 min. 5 min. antes 31 min.-1h. 10 min. antes</li> </ul>
Convection Broil	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortes más gruesos y tiernos de carne, aves y pescado.</li> <li>• NO utilice este modo para dorar pan o guisos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las carnes deben tener un grosor de al menos 1".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No es necesaria ninguna conversión respecto al asado estándar.</li> <li>• Consulte la Tabla de asado por convección de este manual para conocer los tiempos de cocción.</li> </ul>
Grill por convección	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortes más grandes y tiernos de carne y aves, como pollo asado o entero.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NO cubra la carne ni use bolsas para cocinar.</li> <li>• Consulte la Tabla de grill por convección de este manual para conocer los tiempos de cocción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NO modifique la temperatura de la receta.</li> </ul>

## Ajuste manual del funcionamiento del horno

Girar el botón de modo a la posición deseada; en el reloj aparece On durante unos segundos. El horno puede funcionar hasta 12 horas al máximo. Según el modelo de horno, las funciones a disposición pueden variar en cuanto a número y tipo.

Si en visualización reloj está activa la función aparece el  (la función no aparece en las posiciones de iluminar y descongelar). Girar el selector Temperatura+Tiempo y ajustar la temperatura del horno deseada. El sistema prevé una temperatura preajustada (PRESET) para cada modo de horneado o una gama completa entre MÍN. y MÁX. que se ajusta manualmente. Comprobar el valor visualizado después de seleccionar la temperatura.

La temperatura aparece en el display del reloj después de haberse pulsado el selector Tiempo+Temperatura, o bien justo después de seleccionar una nueva función.

Tan pronto como se enciende el horno, el led de precalentamiento (indicado por las barras) en la parte inferior del reloj comienza a parpadear y se vuelve de forma regular con 5 pitidos cuando finaliza el precalentamiento.

Girar el selector de modo a la posición CERO (OFF) para detener todas las actividades; aparece durante unos segundos la indicación OFF.

### Ajuste del funcionamiento automático del horno


Después de seleccionar una función tal como se ha descrito anteriormente, se podrán programar actividades de horneado temporizadas. El programa tiempo permanece activo aunque se cambie de función (por ejemplo, pirólisis). Las posibilidades a disposición son las siguientes:

1. Horneado temporizado con ajuste del tiempo de horneado (duración).
2. Horneado temporizado con ajuste del fin de tiempo de horneado (hora de apagado).
3. Horneado retardado con ajuste de la duración y de la hora de apagado.

Pulsar el botón para conmutar entre la modalidad duración de horneado (tiempo de horneado) y la modalidad final del tiempo de horneado (hora de apagado). Aparecen visualizadas respectivamente las palabras "dur" o "End".

Girar el botón a la izquierda o a la derecha para editar el valor de duración o la hora de apagado cuando está visualizada la palabra correspondiente.


1. Cuando está visualizada la palabra dur, el sistema muestra como duración de horneado el valor 30'. Girar el botón a la izquierda o a la derecha para ajustar la duración de horneado deseada en un rango comprendido entre 0 y 240 minutos. La pantalla parpadeará dur y su valor alternativamente por unos pocos segundos, luego esta mostrará la hora del día, el símbolo de la olla parpadeará para indicar que una cocción automática está en funcionamiento. El final de la duración de horneado queda actualizado automáticamente.
2. Cuando aparece la palabra End, el sistema muestra la hora actual como hora de apagado inicial. Para ajustar la hora de fin de horneado deseada en un rango de 4 horas:
  - Girar el botón a la izquierda/derecha, las horas parpadearan.
  - Girar el botón a la derecha/izquierda para modificar el valor parpadeante de las horas.
  - Apretar el botón para moverse entre las horas y los minutos o esperar unos segundos hasta que los minutos parpadearan.
  - Girar hacia la izquierda/derecha para modificar el valor parpadeante de los minutos.
  - Esperar hasta que el nuevo valor de fin de tiempo de horneado deje de parpadear.


La pantalla parpadeará Fin y su valor alternativamente por unos pocos segundos, luego esta mostrará la hora del día, el símbolo  de la olla parpadeará para indicar que la cocción programada automática está activa. La duración de horneado queda actualizado automáticamente.

3. Repetir las mismas operaciones que en el punto 1 y a continuación apretar el botón hasta que aparezca la palabra End. El sistema muestra como hora de apagado inicial el valor "hora actual+duración de horneado". No se puede reducir el fin de la duración de horneado por debajo de este valor. Para ajustar la hora de fin de horneado deseada en un rango de 24 horas:
  - Girar el botón a la izquierda/derecha, las horas parpadearan.
  - Girar el botón a la derecha/izquierda para modificar el valor parpadeante de las horas.
  - Apretar el botón para moverse entre las horas y los minutos o esperar unos segundos hasta que los minutos parpadearan.

deen.

- Girar el botón hacia la derecha/izquierda para modificar el valor parpadeante de los minutos.
- Esperar hasta que el nuevo valor de fin de tiempo de horneado deje de parpadear.

La pantalla parpadeará Fin y su valor alternativamente por unos pocos segundos, luego esta mostrará la hora del día y parpadearán los iconos de cocción para indicar que una cocción retardada ha sido programada. Tan pronto como finaliza el tiempo de retardo, el horno se pone en marcha y trabajará durante el tiempo de horneado programado. El símbolo  de la olla parpadeará.

Al terminar cualquier actividad temporizada, el sistema de mando apaga el horno, el avisador acústico emite una secuencia de aviso (dos bip cortos repetidos a intervalos de 3 segundos) para llamar la atención del usuario y los iconos relativos al tiempo () parpadearán. Apretar el botón para apagar el avisador acústico y reconocer el mensaje de aviso. Girar el selector de modo a la posición CERO (OFF) antes de utilizar nuevamente el horno.

## Consejos y Técnicas de Horneado de Convección

### Tabla de horneado por convección

- Reduzca la temperatura de la receta estándar en 25 °F (15 °C) para el horneado por convección.
- La temperaturas se han reducido en esta tabla.

ALIMENTO	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. °F ( °C) (HORNO PRECALENTADO)	TIEMPO (MIN.)
<b>Pastel</b>			
Glaseado	2	325 (165)	16-20
Pastel	1	325 (165)	37-43
Bizcochos	1	325 (165)	25-35
<b>Galletas</b>			
Azúcar	2	325-350 (165-175)	8-12
Colócate chip	2	325-350 (165-175)	10-15
Brownies	2	325 (165)	25-30
<b>Panes</b>			
Pan de levadura, 9x5	2	350 (175)	15-22
Rollos de levadura	2	350-375 (175-190)	10-15
Bollo, Panecillo	2	375 (190)	6-10
Molletes	2	400 (205)	13-16
<b>Pizza (Cocción con varias rejillas)</b>			
Congelada	1 and 3	375-425 (190-220)	12-18
Fresca	1 and 3	375-425 (190-220)	8-14

La TEMP. (temperatura) y el TIEMPO de la tabla anterior son los calculados para una corriente de 240 V.

Esta tabla sirve solamente de guía. Siga la receta o las instrucciones en el paquete y ajuste la temperatura / tiempo de forma apropiada.

## Consejos y técnicas de horneado

Hornear es cocinar con aire caliente. Tanto el elemento superior como el inferior del horno se encienden para calentar el aire pero no se utiliza el ventilador para hacer circular el horneado.

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

### Directrices generales

- Para obtener los mejores resultados hornee los alimentos en una única rejilla con al menos 1" - 1-1/2" (2,5 – 3 cm) espacio entre los moldes y las paredes del horno.
- Use una rejilla cuando selecciona el modo de horneado.
- Controle para que estén cocidos en el menor tiempo.
- Use moldes del metal (con o sin acabado antiadherente), vidrio refractario, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios adecuados para el horno.
- Cuando use vidrio refractario, reduzca la temperatura en 25 °F (15 °C) con respecto a la temperatura recomendada.
- Use bandejas de horneado con o sin lados o moldes de charlotas.
- Las cazuelas de metal oscuro o con recubrimiento antiadherente cuecen más rápidamente y los alimentos se doran más. Los moldes aislantes alargarán ligeramente el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- No utilice hojas de aluminio o bandejas de aluminio desechables para cubrir cualquier parte del horno. Las hojas son un excelente aislante de calor y el calor quedará atrapado por debajo. Esto alterará el rendimiento de la cocción y podrá dañar el acabado del horno.
- Evite el uso de las puertas abiertas para apoyar las cazuelas.
- Los consejos para Resolver los problemas de horneado se encuentran en la página 157.

### Tabla de cocción por horneado

ALIMENTO	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENTADO)	TIEMPO (MIN.)
<b>Pastel</b>			
Glaseado	2	350 (175)	19-22
Pastel	1	350 (175)	40-45
Bizcochos	1	350 (175)	35-39
<b>Galletas</b>			
Azúcar	2	350-375 (175-190)	8-10
Colócate chip	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
<b>Panes</b>			
Pan de levadura, 9x5	2	375 (190)	18-22
Rollos de levadura	2	375-400 (190-205)	12-15
Bollo, Panecillo	2	375-400 (190-205)	7-9
Molletes	2	425 (220)	15-19

La TEMP. y el TIEMPO de la tabla anterior son los calculados para una corriente de 240 V.

Esta tabla sirve solamente de guía. Siga la receta o las instrucciones en el paquete y ajuste la temperatura / tiempo de forma apropiada.



## Consejos y técnicas del asado por convección

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo de Asado por Convección con la puerta del horno cerrada.
- No precaliente el horno.
- Use un recipiente. (Si no utiliza un recipiente se puede producir un fuego a partir de la grasa que pueda gotear de la carne.)
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo de cocción recomendado (vea la tabla de asado por convección)

**Tabla de asado por convección**

ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	POSICIÓN DE ASADO °F (°C)	TIEMPOLADO 1 (MIN.)*	TIEMPOLADO 2 (MIN.)*
<b>Carne de res</b>				
Filete (1" o más)				
Vuelta y Vuelta	4	450 (230)	10-12	10-12
Medio	4	450 (230)	15-17	13-15
Bien Cocido	4	450 (230)	16-18	13-15
Hamburguesas (1" o más)				
Medio	4	550 (290)	9-11	5-8
Bien Cocido	4	550 (290)	11-13	8-10
<b>Aves</b>				
Cuarto de Pollo	4	450 (230)	18-20	13-15
Pollo en dos mitades	3	450 (230)	25-27	15-18
Pechuga de Pollo	4	450 (230)	14-16	10-14
<b>Puerco</b>				
Chuletas (1-1/4" o más)	4	450 (230)	13-15	12-14
Salchicha - fresca	4	450 (230)	4-6	3-5

Dans le tableau ci-dessus, TEMPÉRATURE et TEMPS concernent le réglage 240 V.

\* Les temps de grill et de grill à convection sont approximatifs et peuvent varier.

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

## Consejos y técnicas del asado

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo de Asado con la puerta del horno cerrada.
- Precalentar el horno durante 5 minutos antes de usarlo.
- Use un recipiente. (Si no utiliza un recipiente se puede producir un fuego a partir de la grasa que pueda gotear de la carne.)
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo de cocción recomendado (vea la tabla de asado).

**Tabla de asado**

ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	POSICIÓN DE ASADO	TIEMPO LADO 1 (MIN.)*	TIEMPO LADO 2(MIN.)*
<b>Carne de res</b>				
Filete (1-3/4" o más)				
Vuelta y Vuelta	5	L 5	5-7	4-6
Medio	5	L 5	6-8	5-7
Bien Cocido	5	L 5	8-10	7-9
Hamburguesas (1-3/4" o más)	4	L 5	8-13	11
Medio	4	L 5	10-15	8-12
Bien Cocido				
<b>Aves</b>				
Pechuga (con hueso)	4	L 4	10-12	8-10
Muslo (muy bien cocido)	4	L 3	28-30	13-15
<b>Puerco</b>				
Chuletas (1")	5	L 5	7-9	5-7
Salchicha - fresca	5	L 5	5-7	3-5
Rebanada de Jamón (1/2")	5	L 5	4-6	3-5
<b>Mariscos</b>				
Filetes de Pescado, 1"	4	L 4	10-14	
Con mantequilla				
<b>Cordero</b>				
Chuletas (1")				
Vuelta y Vuelta	5	L 5	5-7	4-6
Medio	5	L 5	6-8	4-6
Bien Cocido	5	L 5	7-9	5-7
<b>Pan</b>				
Pan, rebanadas de 1"	4	L 5	2-3	
Pan de ajo, rebanadas de 1"	3	L 5	4-6	

La POSICIÓN DE ASADO y el TIEMPO de la tabla anterior son los calculados para una corriente de 240 V.

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

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

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

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

## Consejos y técnicas de grill por convección

- No precalentar para el asado por convección. (Esto significa que la indicación "PREHEAT" aparecerá automáticamente cuando se seleccione el modo Grill por convección, pero coloque la comida dentro del horno antes de seleccionar el modo de cocción.)
- Cocine con grill en una bandeja baja y sin tapar.
- Cuando se gratinan pollos y pavos enteros, suba las alas hacia atrás y ate fuerte las patas con cuerda de cocina.
- Use el recipiente para asar a la parrilla para gratinar descubierto. (Si no utiliza el recipiente se puede producir un fuego a partir de la grasa que pueda gotear de la carne.)
- Use una sonda o un termómetro de carne para determinar la cocción al comprobar la temperatura del interior (véase la Tabla de grill por convección).
- Controle el interior de la temperatura de la carne o ave introduciendo un termómetro de carne en otra posición.
- También podría ser necesario cubrir las grandes aves con papel de aluminio (y la fuente de asar) durante una porción del tiempo de asado para evitar que se doren en exceso.

## ⚠ ADVERTENCIA

### Consejos para recetas rápidas y fáciles

#### Convierta el HORNEADO estándar en GRILL POR CONVECCIÓN:

- No hay que reducir la temperatura.
  - Los asados, los grandes cortes de carne y de ave en general requieren un 10-20% menos de tiempo de cocción. Controle si los alimentos están cocidos antes.
  - Los guisos y los asados a la cazuela se hornean cubiertos en el modo de GRILL POR CONVECCIÓN y cuecen aproximadamente en el mismo tiempo.
- La temperatura mínima interna que es segura para el relleno en las aves es 74 °C (165 °F).
  - Demasiada fuerza con papel de aluminio durante 10 o 15 minutos antes de cortar en el caso de que fuera necesario aumentar la temperatura final de los alimentos de 5° a 10 °F (3° a 6 °C).
  - Los consejos para Resolver los problemas de horneado y grill se encuentran en la página 157.

### Tabla de grill por convección

CARNES	PESO lb (kg)	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. HOR-NO °F ( °C)	TIEMPO (Min. per lb)	TEMPERATURA INTERNA °F ( °C)
<b>Res</b>					
Costillas	4-6 (2-3)	2	325 (165)	18-22 20-25	145 (63) vuelta y vuelta 160 (71) medio
Ojo de bife (sin hueso)	4-6 (2-3)	2	325 (165)	18-22 20-25	145 (63) vuelta y vuelta 160 (71) medio
Churrasco, lomo (sin hueso)	3-6 (1,5-3)	2	325 (165)	18-22 20-25	145 (63) vuelta y vuelta 160 (71) medio
Lomo de ternera asado	2-3 (1-1,5)	2	425 (220)	15-20	145 (63) vuelta y vuelta
<b>Puerco</b>					
Lomo asado (con o sin hueso)	5-8 (2,5-4)	2	350 (175)	18-22	160 (71) médium
Hombro	3-6 (1,5-3)	2	350 (175)	20-25	160 (71) médium
<b>Aves</b>					
Pollo Entero sin relleno	3-4 (1,5-2)	2	375 (190)	20-23	180 (82)
Pavo sin ralleno	12-15 (6-7,5)	1	325 (165)	10-14	180 (82)
Pavo sin ralleno	16-20 (8-10)	1	325 (165)	9-11	180 (82)
Pavo sin ralleno	21-25 (10,5-12,5)	1	325 (165)	6-10	180 (82)
Pechuga Pavo	3-8 (1,5-4)	1	325 (165)	15-20	170 (77)
Codorniz	1- 1-1/2 (0,5-0,75)	2	350 (175)	45-75 total	180 (82)
<b>Cordero</b>					
Media Pierna	3-4 (1,5-2)	2	325 (165)	20-27 25-32	160 (71) medio 170 (77) bien cocido
Pierna Entera	6-8 (3-4)	1	325 (165)	20-27 25-32	160 (71) medio 170 (77) bien cocido

La TEMP. y el TIEMPO de la tabla anterior son los calculados para una corriente de 240 V. Los tiempos de cocción son indicativos y dependen también del grosor de la carne y de la temperatura inicial antes de cocinarse.

## Consejos y Técnicas de Deshidratado

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

**Tabla de deshidratado**

ALIMENTO	PREPARACIÓN	TIEMPO* DE SECADO (hrs) APROXIMADO	PRUEBA DEL TERMINADO
<b>FRUTA</b>			
<b>Manzana</b>	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices	11 - 15	Ligeramente flexible
<b>Platano</b>	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices	11 - 15	Ligeramente flexible
<b>Cereza</b>	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits	10 - 15	Flexible, duro, masticable
<b>Cáscara y trozos de naranja</b>	¼ slices of orange; orange part of skin thinly peeled from oranges	Cáscaras: 2 - 4	Cáscara de naranja: seco y quebradizo
		Rebanadas: 12 - 16	Gajos de naranja: la cáscara está seca y quebradiza, la fruta ligeramente húmeda
<b>Anillos de piña</b>	Towel dried	Enlatado: 9 - 13 Fresco: 8 - 12	Suave y flexible
<b>Fresa</b>	Wash and towel dry. Sliced ½" thick, skin (outside) down on rack	12 - 17	Seco, quebradizo
<b>VEGETAL</b>			
<b>Pimientos</b>	Lavar y secar c/toalla. Quitar la membrana del chile, cortada en rebanadas grandes de aprox. 1"	16 - 20	Duro sin tener humedad en el interior
<b>Setas</b>	Lavar y secar c/toalla. Cortar el tallo, cortar en rebanadas de 1/8"	7 - 12	Duro y seco
<b>Tomates</b>	Lavar y secar c/toalla. Cortar el tallo, cortar en rebanadas de 1/8"	16 - 23	Seco, color de ladrillo rojo
<b>HIERBAS</b>			
<b>Orégano, salvia perejil y tomillo, e hinojo</b>	Enjuagar y secar con toalla de papel	Secar a 120°F (60°C) 3 - 5	Crujiente y frágil
<b>Albahaca</b>	Usar las hojas de albahaca de 3 a 4 pulgadas desde la punta. Rociar con agua sacudirlo y secarlo a golpecitos	Secar a 120°F (60°C) 3 - 15	Crujiente y frágil

## Resolución de los Problemas de Horneado

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

PROBLEMA DE HORNEADO	CAUSA
<b>Los alimentos se doran poco uniformes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El horno no está precalentado</li> <li>- Papel de aluminio en la rejilla o fondo del horno</li> <li>- Utensilios de hornear son demasiado grandes</li> <li>- Los moldes tienen contacto o tocan la pared</li> </ul>
<b>Los alimentos quedan muy</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El horno no está precalentado</li> <li>- Se usa un molde de vidrio, mate o de metal oscuro</li> <li>- Posición incorrecta de la rejilla</li> <li>- Los moldes tienen contacto o tocan la pared</li> </ul>
<b>Los alimentos quedan muy secos o muy encogidos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura del horno muy alta</li> <li>- Tiempo de hornear muy largo</li> <li>- Se abrió la puerta del horno frecuentemente</li> <li>- El molde es demasiado grande</li> </ul>
<b>Los alimentos se hornean o asan muy lentamente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura del horno muy baja</li> <li>- El horno no está precalentado</li> <li>- Se abrió la puerta del horno frecuentemente</li> <li>- Muy sellado con papel de aluminio</li> <li>- El molde es demasiado pequeño</li> </ul>
<b>Las costras de pays no se doran en el fondo o quedan muy empapadas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiempo de hornear insuficiente</li> <li>- Se usan moldes de acero brillosos</li> <li>- Posición incorrecta de la rejilla</li> <li>- Temperatura del horno muy baja</li> </ul>
<b>Los pasteles no se doran y quedan planos, tal vez sin terminar por adentro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura del horno muy baja</li> <li>- Tiempo de hornear incorrecto</li> <li>- Se probó el pastel antes de tiempo</li> <li>- Se abrió la puerta del horno frecuentemente</li> <li>- El molde es demasiado grande</li> </ul>
<b>Los pasteles quedan elevados en el centro con grietas en la parte superior</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura del horno muy alta</li> <li>- Tiempo de hornear muy largo</li> <li>- Los moldes tienen contacto o tocan la pared</li> <li>- Posición incorrecta de la rejilla</li> <li>- El molde es demasiado pequeño</li> </ul>
<b>Los bordes de la costra de pays quedan muy dorados</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura del horno muy alta</li> <li>- Los bordes de la costra son muy delgados</li> </ul>

## Cuidado y limpieza del horno

### Autolimpieza del horno

Este horno se caracteriza por una función de Autolimpieza pirolítica que elimina la dificultad y el tiempo utilizado en una limpieza manual del interior del horno. Durante la Autolimpieza el horno usa una temperatura muy alta (aprox. 860 °F/460 °C) para eliminar los residuos de comida y grasa.

- No se debe utilizar la cocina durante el ciclo de autolimpieza del horno.
- Es normal ver humo y/o una llama ocasional durante el ciclo de Autolimpieza, dependiendo del contenido y de la cantidad de suciedad que queda en el horno. Si la llama persiste, apague el horno y permita que se enfríe antes de abrir la puerta para limpiar los residuos de comida con un trapo.
- El pestillo de la puerta se activa automáticamente tras seleccionar el ciclo de Autolimpieza. La indicación "SYMBOL" aparecerá en la pantalla. Esto asegura que la puerta no se pueda abrir mientras el interior del horno se encuentra en la temperatura de limpieza.
- La lámpara del horno no funciona durante este modo.
- Durante la Autolimpieza es preciso ventilar bien la cocina para ayudar a eliminar los olores asociados con la Autolimpieza. Los olores disminuirán con el uso.
- El tiempo de Autolimpieza presente dura 1h:30.
- El modo se para automáticamente al final de las horas de limpieza.
- Cuando el calor del horno baja a una temperatura segura, se libere el bloqueo automático de la puerta y esta se puede abrir.

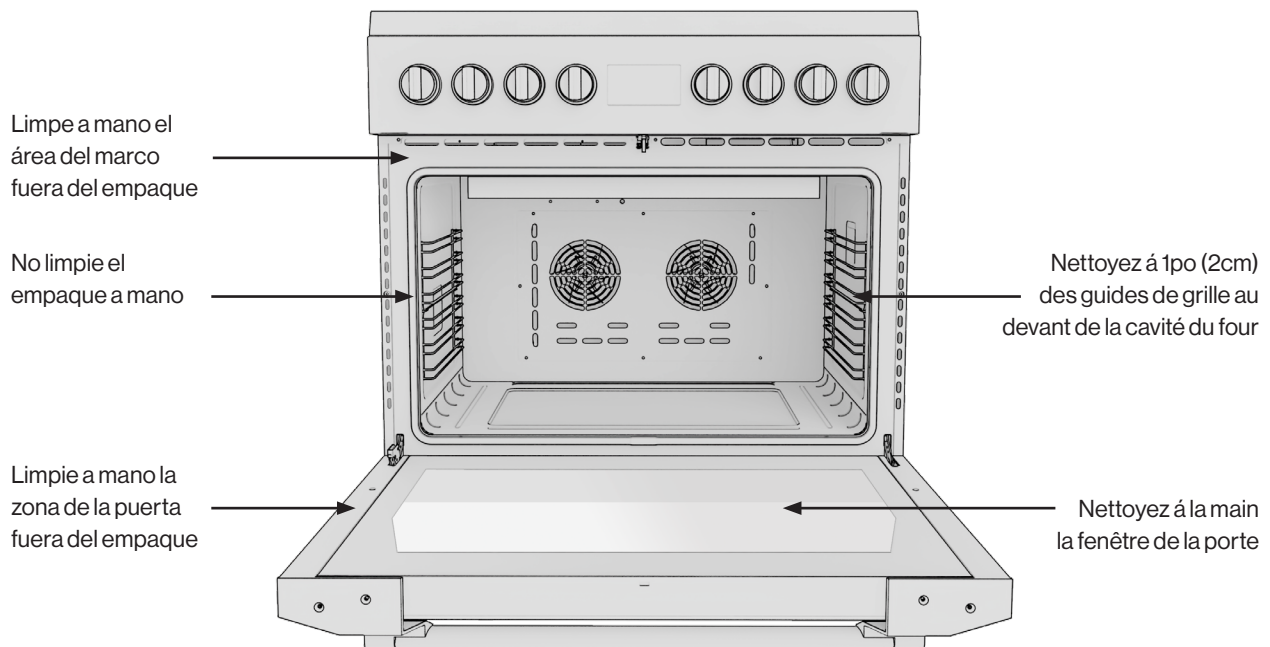
### Antes de la Autolimpieza

1. Retire todos los utensilios y recipientes.
2. Retire las rejillas del horno.



**PRECAUCIÓN : Si se dejan las rejillas en el horno durante la Autolimpieza perderán su acabado brillante y dejarán de deslizarse suavemente sobre las guías de las rejillas. Vea la Tabla de limpieza para un cuidado apropiado.**

3. Nettoyez tout résidu mou et toute graisse à l'aide d'essuie-tout. Un excès de graisse entraînera des flammes et de la fumée à l'intérieur du four pendant l'auto-nettoyage..
4. Revoyez l'illustration ci-dessous. Certaines parties du four doivent être nettoyées à la main avant le début du cycle. Elles ne chauffent pas suffisamment pendant le cycle de nettoyage pour brûler. Utilisez une éponge savonneuse ou en plastique ou un tampon de détergent de S.O.S.®. Nettoyez à la main la bordure de la porte du four, le cadre avant du four et jusqu'à 2-3 cm (1 1/2 po) à l'intérieur du cadre avec du détergent et de l'eau chaude. Ne frottez pas le joint du four. Nettoyez la fenêtre de la porte du four à la main. Rincez complètement toutes les zones, puis séchez-les.
5. Assurez-vous que l'éclairage intérieur du four est éteint et que les ampoules ainsi que les couvercles des ampoules sont en place.



## Configuración del modo de Autolimpieza

Antes de utilizar el modo de Autolimpieza, lea atentamente la sección Cuidado y limpieza del horno y siga antes las instrucciones que se muestran en la sección Antes de la Autolimpieza.



**ADVERTENCIA:** Una vez puesta en marcha la función pirólisis (auto-limpieza), cuando aparece el símbolo del candado parpadeante, **NO ABRIR LA PUERTA** y no cambiar función.

Una vez terminada la función pirólisis, la puerta se desbloqueará automáticamente cuando la temperatura interna del horno descienda por debajo de los 100°C. No forzar para abrir la puerta cuando el símbolo del candado está encendido y parpadeante.

### Pirólisis (autolimpieza)

Girar la perilla hacia la posición correspondiente, después presionar el botón +/- para iniciar el ciclo de limpieza.

El tiempo de limpieza se puede ajustar según las mismas reglas que las funciones automáticas; por lo tanto, es posible retardar el ciclo pirólítico.

El tiempo de limpieza máximo permitido es de 3 horas, el mínimo 1 hora. La duración estándar es 1 hora y 30 minutos; en este caso, el display del reloj muestra el valor P1:30.

Al final de la actividad de autolimpieza, la pantalla mostrará FIN de forma constante. Los textos en la pantalla desaparecen cuando el selector de modo está ubicado en posición CERO mostrando "--".

La puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura del horno se haya enfriado por debajo del umbral de seguridad; sólo entonces es cuando el sistema desbloquea la puerta.

El ventilador de enfriamiento se pone en marcha tan pronto como se selecciona la posición, e incrementa su velocidad cuando las partes internas se calientan. La temperatura del horno está ajustada automáticamente a 460°C para garantizar la limpieza perfecta de la cavidad.



El sistema también bloquea automáticamente la puerta para garantizar la seguridad del usuario ya que la temperatura en el interior es muy alta. Un indicador luminoso de cierre muestra el estado del mecanismo de cerrojo en todo momento.

- Puerta desbloqueada, indicador luminoso de cierre apagado.
- Puerta bloqueada, indicador luminoso de cierre siempre encendido.
- Cerrojo en movimiento, transición en curso, indicador luminoso de cierre parpadeante.

Para utilizar nuevamente el horno después de una pirólisis, girar el selector de modo a la posición CERO (OFF).



**PRECAUCIÓN:** No utilice la placa de cocción durante la función de pirólisis (Auto-limpieza).

## Función Modo Sabbath & Función Sonda de Carne

### Modo Sabbath

1. Gire el selector a HORNEAR y ajuste la temperatura deseada con la perilla +/-.
2. Presione y mantenga la perilla +/- por 5 segundos. "SAB" aparecerá y parpadeará en la perilla de control del horno indicando que se ha iniciado el Modo Sabbath. Desde este punto ya no es posible cambiar la temperatura girando la perilla +/-.
3. Gire el selector de modo de cocción a OFF o a cualquier otro modo de cocción para detener la función Sabbath.





NOTA: La función del modo sabbath solo puede ser ajustada dentro de los 10 primeros segundos después de seleccionar el modo "hornear" o después del ajuste de cambio de temperatura.

### Modos o características desactivadas mientras que el modo sabbath está en funcionamiento:

- El Modo Sabbath ajusta el horno para que permanezca encendido en un ajuste HORNEAR.
- Disponible solo en ajuste manual cocción no programada.
- La(s) pantalla(s) no indicará(n) la temperatura ni el tiempo, solo se muestra SAB.
- Duración máxima de 72 horas en manual.
- Todos los tonos y timbres están desactivados.
- La función de minuterero está desactivada.
- Todas las funciones de tiempo están desactivadas.
- El estado de la luz del horno siempre permanecerá en condición ENCENDIDA cuando el horno está en Modo Sabbath.

### Función Sonda de Carne

Este horno está provisto de la característica de sonda de carne para detectar la temperatura dentro de la carne y detener la cocción tan pronto como se alcance el valor ajustado.

Los siguientes modos pueden ser seleccionados para trabajar con la sonda de carne:	
	HORNEAR POR CONVECCIÓN
	ASAR POR CONVECCIÓN
	HORNEAR
	ASAR A LA PARRILLA POR CONVECCIÓN

Si la sonda está insertada, no están permitidos otros modos para iniciar.

El texto P de 165P (en Fahrenheit) o 75P (en Celsius) y el símbolo de Sonda de Carne parpadeará cuando el modo no es válido para cocinar con la sonda o la sonda es removida durante la cocción.

En este caso los elementos de calentamiento están desactivados y los interruptores de control automáticamente estarán en la condición de APAGADO, mostrando la hora del día.

### Métodos de Activación

1. Una vez que la sonda haya sido insertada en su recipiente y detectada por el control, gire la perilla de modo de cocción a una posición válida, aparece el texto 165P (75°C) en la pantalla de 4 DÍGITOS.
2. Una vez que inicia un modo de cocción válido, la sonda puede ser insertada en su recipiente y detectada por el control, aparece el texto 165P (75°C) en la pantalla de 4 DÍGITOS.



La temperatura estándar de la sonda de carne **165°F (75°C)** parpadea en la pantalla por 5 segundos.

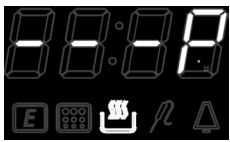
Usando la perilla + / -, se puede cambiar el ajuste de la sonda.

El punto de ajuste de temperatura estándar de la sonda es **165°F (75°C)**.

El rango permitido está entre **120°F (50°C)** y **210°F (99°C)**.

La temperatura máxima de la cavidad durante la cocción con la sonda de carne es **480°F (250°C)**

Después de 5 segundos el valor en la pantalla es aceptado y el control comienza a cocinar. La temperatura actual del horno es ahora mostrada en la pantalla de 4 DÍGITOS.

Iniciar desde la temperatura del ambiente.	
La temperatura actual de la sonda se muestra desde 105°F (40°C)	
La temperatura actual de la sonda se muestra hasta que alcance el ajuste.	
Fin de la cocción.	

Tan pronto como se alcance la temperatura ajustada de la sonda, el pitido de control indica el fin de la cocción y detiene el horno.

Presione la perilla +/- una vez para chequear la temperatura de ajuste del horno. Presione la perilla +/- dos veces para cambiar la temperatura de ajuste del horno. Cuando esté parpadeando, gire la perilla +/- para modificar el valor.

Después de 5 segundos la temperatura actual del horno se muestra automáticamente en la pantalla de 4 DÍGITOS.

Gire siempre el modo de cocción a la posición OFF después que el final de la cocción haya apagado el horno automáticamente y así estará apropiadamente reajustado para ser usado la próxima vez.

Las funciones automáticas de tiempo están desactivadas cuando se usa la sonda de carne, solo el minutero puede ser ajustado. Cuando se activa, el minutero tiene que trabajar en un segundo plano.



### ADVERTENCIA:

Cuando utilice la sonda para carne, asegúrese de que la misma no toque los elementos resistivos superiores.

# Accesorios

---

Algunos moldes se **suministran sin** accesorios.



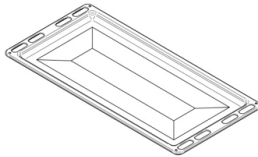
## Anillo del Wok

Útil cuando se usa un wok, use este accesorio con quemadores de alta BTU



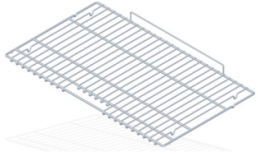
## Cocinado a fuego lento / Moca

La bandeja de hierro fundido para cocinado lento/moca proporciona una temperatura estable, uniformemente distribuida a través de una superficie de calor estable.



## Rejilla de la parrilla de la bandeja del horno

Útil para recoger la grasa de los alimentos.



## Rejilla del horno

Útil para soportar los recipientes con comida durante la cocción. Situado en la rejilla de arriba.

# Mantenimiento y Limpieza HUM

---

Es necesario limpiar periódicamente el horno para evitar la formación de grasa, que con el tiempo puede producir humos, olor desagradable y funcionamientos erróneos. A continuación hay una lista de nuestros consejos sobre las distintas partes de su cocina.



## ADVERTENCIA::

- **No use chorros de vapor para limpiar el dispositivo.**
- **El vapor podría alcanzar las partes eléctricas, dañándolas y provocando cortocircuitos.**
- **No use productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía en las partes fabricadas con acero o en las superficies tratadas con acabados metálicos (por ejemplo: anodizado, niquelado y cromado).**

## Food Stains or Residues

No use los estropajos metálicos o raspadores afilados ya que dañarán las superficies. Use productos ordinarios no abrasivos con ayuda de utensilios de madera o plástico si es necesario. Enjuague bien y seque con una bayeta suave o una de microfibra. No permita que queden residuos de alimentos azucarados (como mermelada) dentro del horno. Si se dejan durante mucho tiempo, podrían dañar el revestimiento esmaltado del horno.

## Limpieza de la placa de cocción

Se recomienda limpiar la placa diariamente tras cada uso, una vez que se haya enfriado, utilizando productos específicos para el acero o un desengrasante normal para hornillos con color. Procure retirar todos los residuos de cocinado. Es muy recomendable no utilizar productos abrasivos o que contengan cloro.



**Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles están apagados y que la placa de cocción está fría.**



**Use siempre el limpiador más suave para llevar a cabo el trabajo. Use paños limpios y suaves, estropajos o servilletas.**



**Frote los acabados de acero inoxidable en dirección de las vetas. Limpie la zona seca para evitar las marcas de agua.**



**No limpie las piezas de la placa de cocción extraíble en el horno autolimpiable.**



**Tras limpiarlas, coloque todas las piezas en sus posiciones antes de usar la placa de cocción.**



### Limpieza del Soporte de la Sartén

El soporte de la sartén debe limpiarse regularmente con agua caliente y detergente no abrasivo, procurando eliminar todas las incrustaciones.

### Limpieza de la tapa del quemador y del difusor de gas

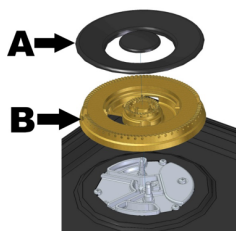
Mantenga siempre la tapa del quemador y el difusor de gas en su posición cuando use un quemador de superficie. La limpieza de la tapa del quemador y del difusor ayudará a prevenir la ignición pobre y las llamas irregulares. Limpie siempre las piezas después de un derrame y sistemáticamente, elimínelo y límpielo..

### Base del quemador e Inyector

El gas debe fluir libremente por el orificio del inyector para encenderse correctamente. Mantenga esta área sin polvo y no permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza o cualquier otro material entren en la abertura del orificio del inyector. Protéjalo durante la limpieza.

### Limpieza de las bujías y los termopares

Las tapas del quemador y los difusores de llama pueden quitarse para facilitar la limpieza de la placa. Lávelos con agua caliente y detergente no abrasivo, asegúrese de que están secos antes de volverlos a instalar.



**A = Tapa del quemador**

**B = Difusor de gas del quemador**

Siga este procedimiento:

- 1) Retire la tapa del quemador de la base del mismo y límpiela conforme al apartado de limpieza.
- 2) Retire el difusor del quemador. Limpie la apertura del tubo del gas y el puerto del quemador conforme al apartado de limpieza.
- 3) Limpie la base del quemador con una bayeta húmeda (mantenga la zona del inyector de gas libre de agentes limpiadores y de cualquier otro material que pueda colarse en el orificio del inyector).
- 4) Sustituya el difusor del quemador y la tapa, asegurándose de alinear los pasadores con las ranuras.
- 5) Encienda el quemador.

Si el quemador no se enciende, compruebe la alineación de la tapa y el difusor. Si el quemador sigue sin encenderse, no repare el quemador de gas por su cuenta. Contacte con un reparador especialista cualificado.

#### **Para asegurarse de encender el quemador:**

- El difusor de gas está debidamente colocado y el pasador está correctamente alineado con la ranura de la base del quemador.
- La tapa está debidamente colocada y el pasador está correctamente alineado con la ranura del difusor de gas.

#### **Puertos del quemador**

Revise de vez en cuando las llamas del quemador. Una llama correcta es de color azul, no amarillo. Mantenga esta área sin polvo y no permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza o cualquier otro material entren en los puertos del quemador.

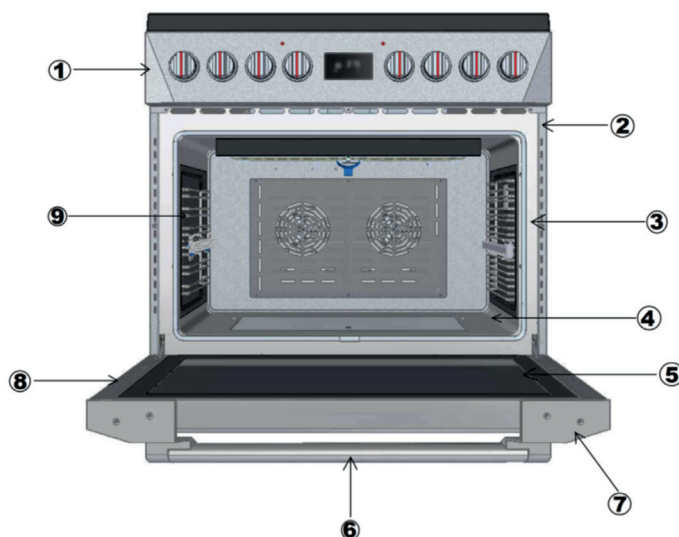
### **Limpieza del horno**

Para una buena conservación del horno se debe limpiar regularmente tras enfriarse.

- Retire todas las piezas extraíbles.
- Limpie las rejillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos, luego enjuague y seque.
- Para facilitar la limpieza, se puede quitar la puerta y/o el cristal (véase el punto de mantenimiento).
- Al final de estas operaciones, seque bien las partes húmedas. Se recomienda encender el horno durante un máximo de 15/20 minutos tras usar productos de limpieza específicos, para eliminar cualquier residuo en el interior del horno
- No use detergentes abrasivos o raspadores metálicos para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que esto podría arañar la superficie del cristal, provocando su rotura.
- Asegúrese de que el horno está frío y se ha desconectado la alimentación del mismo antes de abrir la puerta. De lo contrario, podrían producirse descargas eléctricas o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada. Use ambas manos para retirar la puerta del horno. La puerta frontal es de cristal.
- Manipúlela con cuidado para evitar que se rompa.
- Agarre solo por los laterales de la puerta del horno. No agarre el asa ya que puede resbalarse de su mano y provocar daños o lesiones.
- De lo contrario, el hecho de no agarrar fuertemente la puerta del horno y de forma adecuada, podría acarrear una lesión personal y dañar el producto.

# Programa de limpieza

- 1) Localice el número de la pieza que se desea limpiar en la ilustración en esta página.
- 2) Encuentre el nombre de la pieza en la tabla.
  - Use el método de limpieza de la columna izquierda si la placa de cocción tiene un acabado esmaltado y coloreado.
  - Use el método de limpieza de la columna derecha si la placa de cocción es de acero inoxidable.
- 3) Una la letra con el método de limpieza en la página siguiente.



Pieza		Método de limpieza			Part		Cleaning Method		
		Esmaltado	Acero inoxidable / Zamak	Cristal			Esmaltado	Acero inoxidable / Zamak	Cristal
1	Panel de mandos	–	F	–	10	Cristal externo	–	–	B
2	Laterales	–	F	–	11				
3	Marcos	–	F	–	12				
4	Cavidad del horno	D	–	–	13				
5	Cristal interno	–	–	E	14				
6	Mango	–	F	–	15				
7	Extremo del mango	–	F	–	16				
8	Marco de la puerta	C	F	–	17				
9	Rejilla	–	A	–	18				

Todo el horno se puede limpiar de forma segura con un estropajo jabonoso; luego, enjuague y seque. Si quedan restos persistentes, siga los métodos de limpieza recomendados más abajo.

- Use siempre el limpiador más suave para llevar a cabo el trabajo.
- Frote los acabados metálicos en dirección de las vetas.
- Use paños limpios y suaves, estropajos o servilletas.
- Enjuague con un mínimo de agua para que no gotee en las ranuras de las puertas.
- Seque para evitar las marcas de agua.

Los limpiadores enumerados a continuación indican los tipos de productos a utilizar y los no aprobados. Use todos los productos de acuerdo con las instrucciones de embalaje.

<b>Pieza</b>	<b>Método de limpieza</b>
<b>A. Cromado</b>	Lave con agua jabonosa y caliente. Enjuague bien y seque. O frote suavemente con Soft Scrub® Bon-Ami®, Comet®, Ajax®, Brillo® o almohadillas S.O.S.® tal y como se indica. Puede usarse Easy Off® o Dow® OvenCleaners (fórmula de horno en frío) pero podría producir oscurecimiento y decoloración. Las rejillas podrían limpiarse dentro el horno durante el modo de autolimpieza. Sin embargo, las rejillas cromadas perderán su acabado brillante y cambiarán permanentemente a gris metalizado.
<b>B. Cristal</b>	Primero, eche Spray Windex® o Glass Plus® sobre una bayeta y luego, pase el trapo para limpiar. Use Fantastik® o Formula 409® para eliminar las salpicaduras de grasa.
<b>C. Pintado</b>	Limpie con agua jabonosa y caliente o aplique primero Fantastik® o Formula 409® a un estropajo limpio o servilleta y pase el trapo para limpiar. Evite usar limpiadores en polvo y almohadillas de lana de acero.
<b>D. Esmaltado</b>	Limpie inmediatamente los derrames ácidos como zumo de frutas, leche y tomate con una servilleta seca. No use un estropajo/servilleta húmeda sobre la porcelana caliente. Al enfriarse, limpie con agua jabonosa y caliente o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® a un estropajo húmedo. Enjuague y seque. Para manchas rebeldes, use suavemente Brillo® o almohadillas S.O.S.® Es normal que la porcelana se agriete (líneas finas) con la edad debido a la exposición del calor y a los residuos de los alimentos.
<b>E. Reflectante</b>	Limpie con agua jabonosa y caliente y con un estropajo normal o estropajo de plástico. Frote las manchas rebeldes con vinagre, Windex®, amoníaco o Bon-Ami®. <b>NO USE PRODUCTOS ABRASIVOS SEVEROS.</b>
<b>F. Acero inoxidable / Zamak</b>	Limpie o frote en dirección de las vetas. Limpie con un estropajo jabonoso y luego, enjuague y seque. O, limpie con Fantastik® o Formula 409® rociada sobre una servilleta. Proteja y abrillante con Stainless Steel Magic® y una bayeta suave. Retire las manchas de agua con una bayeta húmeda con vinagre blanco. Use Zud®, Cameo®, Bar Keeper's Friend® o RevereWare Stainless Steel Cleaner®, para eliminar la decoloración por calor.
<b>H. Sonda (si presente)</b>	La limpieza de la sonda ha de realizarse con detergente y agua caliente. Luego enjuague y seque. No ponga a remojo ni meta en el lavavajillas.

Toda la placa de cocción puede limpiarse de forma segura mediante un estropajo jabonoso, y luego enjuagándola y secándola. Si quedan restos persistentes, siga los métodos de limpieza recomendados más abajo..



#### **ATENCIÓN**

- **Antes de la limpieza, asegúrese de que los quemadores están apagados y la parrilla está fría.**
- **Use siempre el limpiador más suave para llevar a cabo el trabajo. Use paños limpios y suaves, estropajos o servilletas.**
- **Frote los acabados de acero inoxidable en dirección de las vetas. Limpie la zona seca para evitar las marcas de agua.**
- **No limpie las piezas de la placa de cocción extraíble en el horno autolimpiable.**
- **Tras limpiarlas, coloque todas las piezas en sus posiciones antes de usar la placa de cocción.**

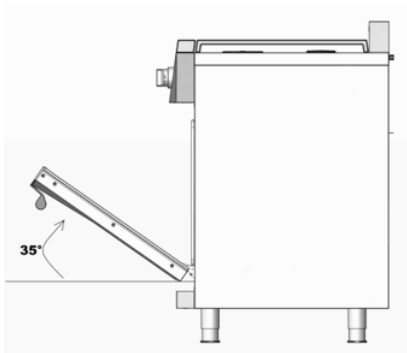
<b>Piezas y materiales</b>	<b>Limpiadores recomendados</b>	<b>Sugerencias / Avisos</b>
<b>Base del quemador (aluminio fundido)</b>	Bayeta húmeda.	Mantenga la zona del inyector de gas libre de agentes limpiadores y de cualquier otro material que pueda colarse en el orificio del inyector.
<b>Difusor de gas (Latón)</b>	Detergente y agua caliente; enjuagar y secar. Cepillo de dientes de nailon rígido para limpiar las aberturas de los puertos.  Limpiadores abrasivos: Revere ware® pulidor de metales. Siga la dirección del paquete. Use Brillo® o almohadillas S.O.S.®  Enjuague y seque.	Frote suavemente, en movimiento circular. Los limpiadores de aluminio pueden volver opaca la superficie.  Para limpiar la abertura del puerto, use un cepillo de dientes o un clip enderezado. Procure no dañar / aumentar la forma de los puertos.
<b>Tapa del quemador y Parrilla (Esmalte de porcelana en hierro fundido)</b>	Limpiadores no abrasivos: Agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409®. Enjuagar y secar inmediatamente. Limpiadores abrasivos ligeros: Bon Ami® y Soft Scrub®. Limpiadores abrasivos para manchas resistentes: Almohadilla de lana de acero jabonosa.	Las parrillas son pesadas; tenga cuidado al levantarlas. Colóquelas en una superficie protegida. Las ampollas/grietas/astillas son comunes debido a las temperaturas extremas en los dedos de la parrilla y a los cambios repentinos de temperatura.  Los derrames de productos ácidos y azucarados deterioran el esmalte. Retirar los residuos inmediatamente.  Los limpiadores abrasivos, utilizados demasiado enérgicamente o con demasiada frecuencia, pueden dañar el esmalte
<b>Control Knobs (Zama)</b>	Agua caliente y jabonosa: enjuagar y secar inmediatamente. Si fuera necesario, retire los botones (extraer hacia arriba).	No sumergir los botones.  No usar estropajos /limpiadores abrasivos.  No forzar los botones sobre el eje de la válvula.  Tirar de los botones hacia afuera del panel de control para quitarlos.  Al sustituir los botones, asegúrese de que los botones están en posición OFF.  No quitar los asientos debajo de los botones.
<b>Botones de control (Zamak)</b>	Limpiar cuidadosamente con un algodón humedecido con agua, amoníaco o Fórmula 409®. Raspar suavemente los residuos con un mondadientes.	Evitar el exceso de agua en el encendedor. Un encendedor húmedo no permitirá que el quemador se encienda.  Retirar cualquier pelusa que pueda permanecer tras la limpieza.

## Retirada de la puerta

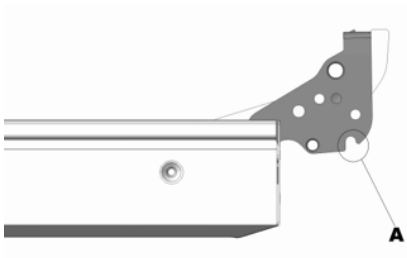
Para facilitar la limpieza, la puerta puede quitarse y colocarse sobre una tela. Para quitar la puerta proceda de la siguiente forma:



1) Abra la puerta totalmente e inserte dos pasadores en los agujeros de las bisagras indicadas en la figura.



2) Agarre la puerta por ambos lados con ambas manos, elévela formando un ángulo de 35° aproximadamente y retírela.



3) Para volver a montar la puerta, ponga las bisagras en las ranuras pertinentes en el horno, asegurándose de que las secciones estriadas A descansan completamente sobre las ranuras. Baje la puerta y una vez aposentada, quite los pasadores de los agujeros de las bisagras.



### Limpieza del acristalamiento de la puerta

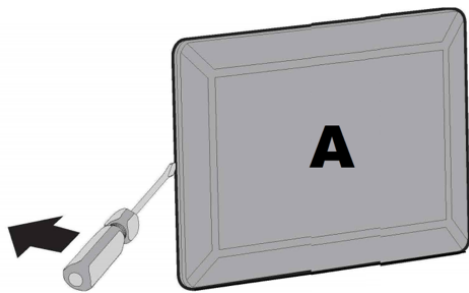
El cristal de la puerta debe mantenerse siempre limpio. Use rollo de cocina absorbente. En caso de suciedad resistente, lave con un estropajo húmedo y un detergente ordinario.

### Sustitución de la bombilla interna.

**!** **ADVERTENCIA:** Antes de esta operación es necesario desconectar la cocina de la fuente de alimentación.

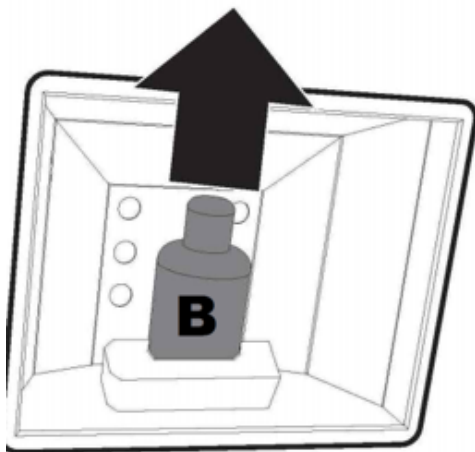
Para sustituir la bombilla proceda de la siguiente forma:

- 1) Quite todos los accesorios que se encuentran dentro del horno;
- 2) Retire las rejillas laterales cromadas;
- 3) Retire el protector de la bombilla A con un destornillador;



- 4) Sustituya la bombilla B con una similar. Vuelva a ajustar el protector A.

**!** **Atención:** No toque la lámpara halógena directamente con sus dedos, sino que debe ponerse una funda aislante.



# Resolución de problemas

Antes de contactar con el servicio de asistencia, compruebe lo siguiente para evitar cargos de reparación innecesarios.

Problema	Pasos para resolver problemas
El ventilador de refrigeración continúa funcionando tras apagar el horno	El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes se han enfriado lo suficiente.
La temperatura del horno está demasiado caliente o fría	El termostato del horno necesita ajustarse.
La luz del horno no funciona correctamente	Sustituya o vuelva a colocar la bombilla si se ha aflojado o está defectuosa.
No se puede retirar la cubierta de la lente estando encendida	Puede haber una acumulación de polvo alrededor de la cubierta de la lente. Limpie la cubierta de la lente con una servilleta limpia y seca antes de intentar retirar la cubierta de la lente.
Humedad excesiva	Al usar el modo Horneado, primero precaliente el horno. Los modos Horneado por convección y asado por convección eliminarán cualquier humedad en el horno (esta es una de las ventajas de la convección).
Astillas de porcelana	Cuando las rejillas del horno se quitan y se sustituyen, incline siempre las rejillas hacia arriba y no las fuerce para evitar que se astille la porcelana.
La combustión no funciona	<b>¿Está desenchufado el cable de alimentación?</b> Enchúfelo en una toma de 3 clavijas con conexión a tierra.
	<b>¿Se ha fundido un fusible doméstico o ha saltado el disyuntor?</b> Sustituya el fusible o reinicie el circuito.
Los quemadores de superficie no funcionan	<b>¿Está desenchufado el cable de alimentación?</b> Enchúfelo en una toma de 3 clavijas con conexión a tierra.
	<b>¿Se ha fundido un fusible doméstico o ha saltado el disyuntor?</b> Sustituya el fusible o reinicie el circuito.
	<b>¿Es la primera vez que se usan los quemadores de superficie?</b> Encienda cualquiera de los botones del quemador de superficie para liberar el aire de las líneas de gas.
	<b>¿El botón de control de ajusta correctamente?</b> Presione el botón antes de girarlo hacia una configuración.
	<b>¿Están los puertos del quemador obstruidos?</b> Véase el apartado "Limpieza de la tapa del quemador y del difusor de gas".

Problema	Pasos para resolver problemas
Las llamas de los quemadores de superficie son de color amarillo desigual y/o hacen ruido	<b>¿Están los puertos del quemador obstruidos?</b> Véase el punto "Limpieza de los quemadores de gas".
	<b>¿Las tapas del quemador están bien colocadas?</b> Véase el apartado "Limpieza de la tapa del quemador y del difusor de gas".
	<b>¿Está usando gas propano?</b> El dispositivo puede haberse adaptado incorrectamente. Contacte con un técnico de mantenimiento.
Los quemadores de superficie hacen ruidos de chasquido	<b>¿Está húmedo el quemador?</b> Déjelo secar.
	<b>¿La tapa y el difusor de gas están colocados correctamente?</b> Asegúrese de que los pasadores de alineación están correctamente alineados; véase el apartado "Limpieza de la tapa del quemador y del difusor de gas".
Calor excesivo alrededor de los utensilios de cocina sobre la placa de cocción	<b>¿El utensilio de cocina tiene el tamaño adecuado?</b> Use utensilios de cocina del mismo tamaño que la superficie de cocción, el elemento o el quemador de superficie. El utensilio de cocina no debería ser mayor a 1 pulgada (2,5 cm) del área de cocción.
El resultado de la placa de cocción no es el esperado	<b>¿Está usando el utensilio de cocina adecuado?</b> Véase el apartado "Utensilio de cocina".
	<b>¿El botón de control está ajustado correctamente al nivel de calor?</b> Véase el apartado "Configuración de los botones de control".
E008 aparecen en la pantalla	Ocurrió un problema con el bloqueo. Apague la corriente y vuelva a encenderla después de unos segundos. El horno debe realizar una autoprueba de bloqueo. Si la condición sigue igual, anote el número del código y llame a un centro de servicio autorizado.
Otro error _E aparece en la pantalla	Apague la corriente y vuelva a encenderla después de unos segundos. El horno debe realizar una autoprueba de bloqueo. Si la condición sigue igual, anote el número del código y llame a un centro de servicio autorizado.
La pantalla del horno se queda apagado	Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito). Vuelva a conectar el circuito. Si la condición sigue igual, llame el centro de servicio autorizado.
La puerta del horno está cerrada y no se abre, aún estando fría	Apague el horno en el cortacircuito y espere unos segundos. Vuelva a conectar el circuito. El horno debe reiniciarse y se podrá operar.
El horno no calienta	Revise el cortacircuito o la caja de fusibles en su casa. Asegúrese de que hay una alimentación eléctrica correcta para el horno. Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno.
El horno no se autolimpia bien	Permita que el horno se enfríe antes de ejecutar la autolimpieza. Siempre elimine suciedades sueltas o derrames pesados antes de la autolimpieza. Si el horno está muy sucio, configure una autolimpieza de cuatro horas. Vea Autolimpieza del Horno, Pág. 159.

# Información de Mantenimiento

---

Si se precisa de reparación, contacte con el distribuidor o una agencia de servicio autorizado.

El nombre de la agencia de servicio técnico autorizada se puede obtener :

- a través del revendedor o distribuidor en su área
- llamando el número telefónico **480.282.6406**
- enviando un correo electrónico a **service@forzacucina.com**

Tenga la siguiente información a mano:

- Número de modelo
- Número de serie
- Fecha de compra
- Nombre del distribuidor a quien se le realizó la compra
- Descripción clara del problema que tiene

Anote la información indicada abajo.

La necesitará si alguna vez, se requiere una reparación.

El modelo y el número de serie pueden encontrarse en marco en el marco de la puerta (véase la imagen de abajo).



**Modelo n°.** \_\_\_\_\_

**N° de serie.** \_\_\_\_\_

**Fecha de compra** \_\_\_\_\_

**Fecha de instalación** \_\_\_\_\_

**Nombre del distribuidor** \_\_\_\_\_

**Dirección** \_\_\_\_\_

Si el servicio requiere de la instalación de piezas, use solo piezas autorizadas para garantizar la validez de la garantía.

**Guarde este manual para futuras consultas.**

# GARANTÍA FORZA EN EEUU

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

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

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

### **Duración de la garantía:**

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

### **Responsabilidades del comprador:**

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

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

### **Garantía estética:**

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

### **QUE NO SE INCLUYE EN LA GARANTÍA:**

- 1) El producto usado en cualquier aplicación comercial.
- 2) Las visitas al domicilio, en las cuales no se detecte ninguna avería.
- 3) Servicio de reparación suministrado por cualquier agencia de servicios que no esté autorizada por Forza.
- 4) Servicio de asistencia de daños o reparación para rectificar cualquier servicio suministrado por una agencia no autorizada.
- 5) Servicio de asistencia de daños o reparación para rectificar el uso, modificación o sustitución de cualquier pieza original por otra no autorizada.
- 6) Instalación no conforme a las normativas eléctricas o de fontanería locales.
- 7) Defectos o daños debidos al almacenamiento inadecuado del producto.
- 8) Daños debidos a errores en el cumplimiento de las instrucciones de cuidado, limpieza y mantenimiento recomendado por el fabricante; en especial, daños en el horno y/o en la placa cocción si no se han cuidado y limpiado de acuerdo a estas instrucciones.
- 9) Los defectos, los daños o las piezas faltantes en productos vendidos fuera del embalaje original de fábrica o en expositores.

- 10) Llamadas de servicio o reparaciones para rectificar la instalación del producto y/o accesorios del mismo, calibraciones y ajustes normales tras la instalación y la configuración, incluyendo los ajustes del quemador.
- 11) Llamadas de servicio para instalar, modificar o en cualquier caso, reparar el cableado eléctrico y/o la línea del gas para usar el producto correctamente.
- 12) Llamadas de servicio para suministrar instrucciones sobre el uso de un producto Forza.
- 13) Reparación o avería del producto si se abusa, se usa incorrectamente, se utiliza para otro propósito o si se usa con fines comerciales/industriales.
- 14) Daño o reparaciones provocadas por el uso de productos químicos agresivos o productos de limpieza mal aplicados.
- 15) Sustitución de piezas de desgaste.
- 16) Sustitución de los fusibles de casa o restauración de los disyuntores.
- 17) Daños a algo situado al lado del producto, incluyendo, pero sin limitar, el techo, el suelo o la ebanistería.
- 18) Defectos y daños producidos por accidentes, modificaciones, uso incorrecto, abuso, instalación inadecuada o instalación no conforme a las instrucciones dadas por Forza.
- 19) Daños ocurridos durante el transporte, la manipulación y/o la instalación del producto.
- 20) Defectos y daños producidos por fuerzas externas que escapan al control de Forza, tales como: incendio, inundación, terremoto y otras situaciones fortuitas.
- 21) Forza no puede garantizar la disponibilidad del servicio en zonas a más de 30 millas de un proveedor autorizado. En los casos en los que se apliquen gastos de viaje, estos correrán a cargo del cliente.
- 22) Esta garantía solo cubre el servicio realizado en el lugar de instalación del producto y no cubrirá los gastos asociados a la reparaciones fuera del lugar a menos que Forza lo autorice expresamente, tampoco cubrirá los gastos del viaje asociados con la prestación de servicios a lugares alejados.
- 23) La garantía del producto no cubre la sustitución de los filtros para equipo de recirculación de la campana extractora.
- 24) Los productos con números de serie originales que hayan sido retirados.
- 25) La garantía del producto no cubre la sustitución de las bombillas.
- 26) Daños a las personas u objetos provocados por el producto o a través de su uso.

En caso de que el producto sea instalado en una zona remota, donde los técnicos certificados y cualificados no están lógicamente disponibles, el cliente se responsabilizará de los costes de transporte para la entrega del producto hasta el centro de servicio autorizado más cercano o de los costes del viaje de un técnico certificado y cualificado.

Las zonas/ubicaciones remotas: se definen como zona alejada a más de 30 millas de cualquier proveedor de servicios.

**Forza se reserva el derecho a revisar dicha garantía en cualquier momento.**

**Forza no asume ninguna responsabilidad por daños accidentales o indirectos. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o consecuentes, por lo que la limitación o exclusión anterior podría no aplicársele. Esta garantía le otorga unos derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que pueden variar de un Estado a otro.**

# GARANTÍA FORZA EN EEUU

## MODELO B-STOCK / EN EXPOSICIÓN

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

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

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

El modelo B-Stock (producto reparado, devoluciones de productos, productos con "rasguño y abolladura", stock antiguo (definido como aquel con más de un año de diferencia entre la fecha de producción y la de venta al usuario final), productos con descuento, etc.) y los modelos en exposición (exposiciones comerciales, concesionario, programa o distribuidor de modelos en salas de exposiciones, etc.) no se consideran "nuevos" ni embalados en su caja y por lo tanto no están cubiertos por la garantía estándar de FORZA.

Para cualquier problema funcional o estético no comunicado por el vendedor durante la revisión inicial/encargo del producto: se ruega contactar con el vendedor.

#### **Duración de la garantía:**

#### **GARANTÍA TOTAL DEL PRODUCTO DURANTE NOVENTA DÍAS**

Durante noventa días desde la fecha de compra original, la garantía de producto FORZA cubre todas las piezas y trabajos de reparación o sustitución, bajo uso doméstico normal, de cualquier pieza de producto que se encuentre defectuosa en lo material o en la mano de obra como resultado del proceso de fabricación original. No existe garantía de servicio o estética de ningún tipo de modelo B-Stock.

#### **Responsabilidades del comprador: Al escribir o llamar al servicio de asistencia sobre un problema, se ruega incluir la siguiente información:**

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

#### **QUE NO SE INCLUYE EN LA GARANTÍA:**

- 1) El producto usado en cualquier aplicación comercial.
- 2) Las visitas al domicilio, en las cuales no se detecte ninguna avería.
- 3) Servicio de reparación suministrado por cualquier agencia de servicios que no esté autorizada por Forza.
- 4) Servicio de asistencia de daños o reparación para rectificar cualquier servicio suministrado por una agencia no autorizada
- 5) Servicio de asistencia de daños o reparación para rectificar el uso, modificación o sustitución de cualquier pieza original por otra no autorizada.
- 6) Instalación no conforme a las normativas eléctricas o de fontanería locales.
- 7) Defectos o daños debidos al almacenamiento inadecuado del producto.
- 8) Daños debidos a errores en el cumplimiento de las instrucciones de cuidado, limpieza y mantenimiento recomendado por el fabricante; en especial, daños en el horno y/o en la placa cocción si no se han cuidado y limpiado de acuerdo a estas instrucciones.
- 9) Los defectos, los daños o las piezas faltantes en productos vendidos fuera del embalaje original de fábrica o en expositores.

- 10) Llamadas de servicio o reparaciones para rectificar la instalación del producto y/o accesorios del mismo, calibraciones y ajustes normales tras la instalación y la configuración, incluyendo los ajustes del quemador.
- 11) Llamadas de servicio para instalar, modificar o en cualquier caso, reparar el cableado eléctrico y/o la línea del gas para usar el producto correctamente.
- 12) Llamadas de servicio para suministrar instrucciones sobre el uso de un producto Forza.
- 13) Reparación o avería del producto si se abusa, se usa incorrectamente, se utiliza para otro propósito o si se usa con fines comerciales/industriales.
- 14) Daño o reparaciones provocadas por el uso de productos químicos agresivos o productos de limpieza mal aplicados.
- 15) Sustitución de piezas de desgaste.
- 16) Sustitución de los fusibles de casa o restauración de los disyuntores.
- 17) Daños a algo situado al lado del producto, incluyendo, pero sin limitar, el techo, el suelo o la ebanistería.
- 18) Defectos y daños producidos por accidentes, modificaciones, uso incorrecto, abuso, instalación inadecuada o instalación no conforme a las instrucciones dadas por Forza.
- 19) Daños ocurridos durante el transporte, la manipulación y/o la instalación del producto.
- 20) Defectos y daños producidos por fuerzas externas que escapan al control de Forza, tales como: incendio, inundación, terremoto y otras situaciones fortuitas.
- 21) Forza no puede garantizar la disponibilidad del servicio en zonas a más de 30 millas de un proveedor autorizado. En los casos en los que se apliquen gastos de viaje, estos correrán a cargo del cliente.
- 22) Esta garantía solo cubre el servicio realizado en el lugar de instalación del producto y no cubrirá los gastos asociados a la reparaciones fuera del lugar a menos que Forza lo autorice expresamente, tampoco cubrirá los gastos del viaje asociados con la prestación de servicios a lugares alejados.
- 23) La garantía del producto no cubre la sustitución de los filtros para equipo de recirculación de la campana extractora.
- 24) Los productos con números de serie originales que hayan sido retirados.
- 25) La garantía del producto no cubre la sustitución de las bombillas.
- 26) Daños a las personas u objetos provocados por el producto o a través de su uso.

En caso de que el producto sea instalado en una zona remota, donde los técnicos certificados y cualificados no están lógicamente disponibles, el cliente se responsabilizará de los costes de transporte para la entrega del producto hasta el centro de servicio autorizado más cercano o de los costes del viaje de un técnico certificado y cualificado.

Las zonas/ubicaciones remotas: se definen como zona alejada a más de 30 millas de cualquier proveedor de servicios.

**Forza se reserva el derecho a revisar dicha garantía en cualquier momento.**

**Forza no asume ninguna responsabilidad por daños accidentales o indirectos. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o consecuentes, por lo que la limitación o exclusión anterior podría no aplicársele. Esta garantía le otorga unos derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que pueden variar de un Estado a otro.**